

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection à gaz 20x GN 1/1 à injection, tactile, écran couleur, porte droite

|               |                          |                   |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00020602          |
| MPD 2011 GRAM | <b>Groupe d'articles</b> | Four à convection |



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 20
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- Type de contrôle: Écran tactile + boutons
- Réglage avancé de l'humidité: SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Préchauffage automatique: Oui
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Programme d'insertion
  - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

|                                  |                    |                                            |                             |
|----------------------------------|--------------------|--------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Code SAP</b>                  | 00020602           | <b>Puissance gaz [kW]</b>                  | 36.000                      |
| <b>Largeur nette [mm]</b>        | 995                | <b>Type de connection gaz</b>              | Gaz naturel, propane butane |
| <b>Profondeur nette [mm]</b>     | 835                | <b>Formation de la vapeur</b>              | Injection                   |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>        | 1850               | <b>Nombre de GN / EN</b>                   | 20                          |
| <b>Poids net [kg]</b>            | 270.00             | <b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b> | GN 1/1, EN 600x400          |
| <b>Puissance électrique [kW]</b> | 0.300              | <b>Type de contrôle</b>                    | Écran tactile + boutons     |
| <b>Alimentation</b>              | 230 V / 1N - 50 Hz | <b>Max. hauteur du GN inséré [mm]</b>      | 65                          |

# Fiche technique

Dessin technique



Four à convection à gaz 20x GN 1/1 à injection, tactile, écran couleur, porte droite

Modèle

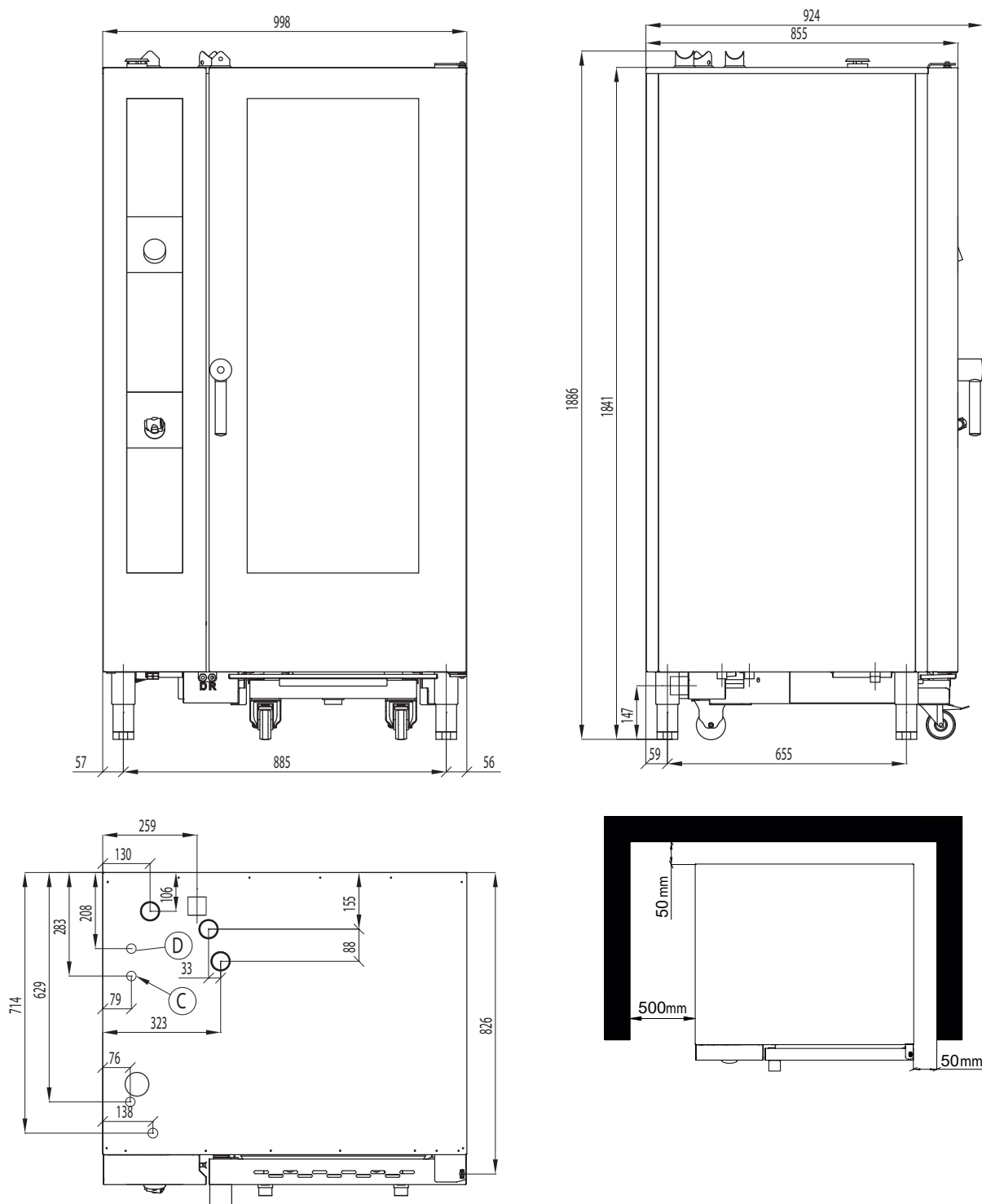
Code SAP

00020602

MPD 2011 GRAM

Groupe d'articles

Four à convection



### Four à convection à gaz 20x GN 1/1 à injection, tactile, écran couleur, porte droite

|                      |                          |                   |
|----------------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b>        | <b>Code SAP</b>          | 00020602          |
| <b>MPD 2011 GRAM</b> | <b>Groupe d'articles</b> | Four à convection |

- 1 Système de ventilation rapide de la chambre**  
ventilation rapide des odeurs  
– gain de temps et d'argent
- 2 Portes de ventilation à double vitrage (les panneaux peuvent être ouverts)**  
facile à nettoyer et à laver  
– faciliter le travail et la force humaine - personnel plus heureux
- 3 Éclairage LED de la chambre de cuisson**  
aperçu de l'intérieur du four mixte  
– gain de temps et d'argent, lorsque nous n'ouvrons pas le four à convection, l'air chaud ne s'échappe pas
- 4 Chambre d'ébullition AISI 34 avec coins incurvés**  
facile à nettoyer et à laver  
– faciliter le travail et la force humaine - personnel plus heureux
- 5 Pieds réglables en hauteur**  
variabilité du trafic  
– possibilité de réglage de la hauteur
- 6 Contrôlez avec un seul bouton**  
simplicité  
– gain de temps ; faciliter le travail et la force humaine - personnel plus heureux
- 7 Le chariot**  
cuit et gère jusqu'à 2 GN à la fois  
– faibles coûts d'exploitation, gain de temps et d'argent
- 8 Programmes de cuisson prédéfinis**  
la possibilité de contrôler 9 phases de cuisson pour chacune d'elles  
– gain de temps et d'argent
- 9 Mode de cuisson One Touch**  
démarrage immédiat du cycle de cuisson «d'une simple pression sur le programme»  
– gain de temps et d'argent

- 10 Service facile**  
la possibilité de cuisiner différents plats en même temps  
– gain de temps et d'argent
- 11 Super vapeur**  
possibilité de régler 2 niveaux d'humidité  
– des repas savoureux et équilibrés
- 12 Fonction de maintien**  
possibilité de garder les aliments au chaud, service immédiat  
– gain de temps et d'argent
- 13 Fonction régénératrice**  
régénération alimentaire  
– nourriture savoureuse et plus précieuse, bel aspect du plat,
- 14 Contrôle des crémaillères**  
la possibilité de servir tous les plats en même temps au même endroit  
– gain de temps et d'argent

# Fiche technique

## Paramètres techniques



Four à convection à gaz 20x GN 1/1 à injection, tactile, écran couleur, porte droite

|               |                   |                   |
|---------------|-------------------|-------------------|
| Modèle        | Code SAP          | 00020602          |
| MPD 2011 GRAM | Groupe d'articles | Four à convection |

**1. Code SAP:**

00020602

**2. Largeur nette [mm]:**

995

**3. Profondeur nette [mm]:**

835

**4. Hauteur nette [mm]:**

1850

**5. Poids net [kg]:**

270.00

**6. Largeur brute [mm]:**

1150

**7. Profondeur brute [mm]:**

1050

**8. Hauteur brute [mm]:**

2100

**9. Poids brut [kg]:**

300.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil à gaz

**11. Puissance électrique [kW]:**

0.300

**12. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. Puissance gaz [kW]:**

36.000

**14. Type de connection gaz:**

Gaz naturel, propane butane

**15. Matériel:**

AISI 304

**16. La couleur extérieure de l'appareil:**

Acier inoxydable

**17. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**

480

**18. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**

660

**19. Hauteur de la pièce interne [mm]:**

1430

**20. Pieds réglables:**

Oui

**21. Type de contrôle:**

Écran tactile + boutons

**22. Informations complémentaires:**

Four à convection, à gaz 2x GN 1/1, à gaz, écran couleur tactile, porte droite

**23. Formation de la vapeur:**

Injection

**24. Cheminée pour l'extraction d'humidité:**

Oui

**25. Fonction: démarrage retardé:**

Oui

**26. Traitement thermique Delta T:**

Oui

**27. Préchauffage automatique:**

Oui

**28. Finition unifiée des repas Easyservice:**

Oui

# Fiche technique

## Paramètres techniques



Four à convection à gaz 20x GN 1/1 à injection, tactile, écran couleur, porte droite

|                      |                          |                   |
|----------------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b>        | <b>Code SAP</b>          | 00020602          |
| <b>MPD 2011 GRAM</b> | <b>Groupe d'articles</b> | Four à convection |

**29. Cuisine nocturne:**

Oui

**30. Système de lavage:**

Fermé - utilisation efficace de l'eau et des produits détergeants par pompage répété

**31. Type de détergent:**

Détergent de lavage liquide + rinçage d'eau

**32. Cuisson sur plusieurs niveaux:**

Programme d'insertion - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément

**33. Réglage avancé de l'humidité:**

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

**34. Cuisson lente:**

À partir de 50 °C

**35. Arrêt du ventilateur:**

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

**36. Type d'éclairage:**

LED

**37. Matériau et forme de cavité:**

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

**38. Ventilateur réversible:**

Oui

**39. Fonction de maintien de température:**

Oui

**40. Sonde:**

Oui

**41. Douchette:**

Extractible

**42. Distance entre les insertions [mm]:**

65

**43. L'éclairage intérieur:**

Oui

**44. Cuisson basse température:**

Oui

**45. Nombre de ventilateurs:**

1

**46. Nombre de vitesses du ventilateur:**

6

**47. Port USB:**

Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware

**48. Construction de la porte:**

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

**49. Nombre d'étapes de recette:**

9

**50. Température maximale de l'appareil [°C]:**

300

**51. Type de chauffage de l'appareil:**

Combinaison de vapeur et d'air chaud

**52. Nombre de GN / EN:**

20

**53. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**

GN 1/1, EN 600x400

**54. Régénération des aliments:**

Oui

# Fiche technique

## Paramètres techniques



Four à convection à gaz 20x GN 1/1 à injection, tactile, écran couleur, porte droite

|               |                          |                   |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00020602          |
| MPD 2011 GRAM | <b>Groupe d'articles</b> | Four à convection |

**55. Max. hauteur du GN inséré [mm]:**

65

**57. Diamètre nominal du tuyau:**

DN 50

**56. Raccordement à un robinet à boule:**

1/2

**58. Connexion d'approvisionnement en eau:**

3/4 «