

Caractéristiques du produit

Four à convection MINI électrique 6x GN 1/1 lavage automatique, à injection, panneau de commande tactile 5´´ 4	
Four a convection MINI electrique 6y GN 1/1 lavage automatique -a injection-nanneau de commande tactile 5	ann v
i oui a convection mini electrique ox on 1/1 lavaze automatique, a infection, ballicau de commande tactile 5 —	TUUV

Modèle	Code SAP	00011963
MSDBD 0611 E	Groupe d'articles	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 6
- Taille de l'appareil GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil GN [mm]: 40
- Type de contrôle: Écran tactile + boutons
- Taille de l'écran: 5»
- Contrôle de l'humidité: MeteoSystem régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
- Réglage avancé de l'humidité: Non
- 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

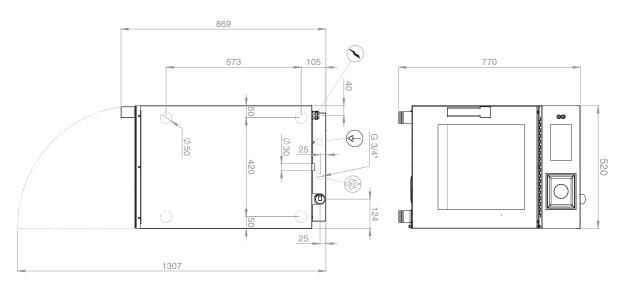
Code SAP	00011963	Formation de la vapeur	Injection
Largeur nette [mm]	519	Nombre de GN / EN	6
Profondeur nette [mm]	808	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	1010	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	40
Poids net [kg]	118.00	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Puissance électrique [kW]	6.900	Taille de l'écran	5»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

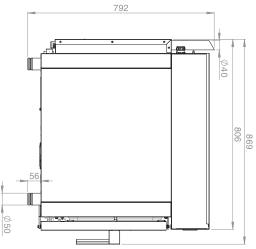


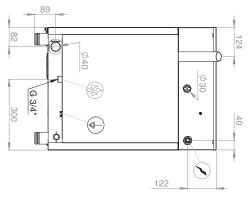
Dessin technique

Four à convection MINI électrique 6x GN 1/1 lavage automatique, à injection, panneau de commande tactile 5 ´ 400 V

Modèle	Code SAP	00011963
MSDBD 0611 E	Groupe d'articles	Four à convection











Four à convection MINI électrique 6x GN 1/1 lavage automatique, à injection, panneau de commande tactile 5 ´ 400 V

Modèle	Code SAP	00011963
MSDBD 0611 E	Groupe d'articles	Four à convection

Double entrée de chargement, longitudinale

Inserts formés de fil d'acier inoxydable rigide permettant l'insertion de GN et la possibilité d'insérer des GN fendus

 Possibilité d'insérer un plus grand nombre de GN dans le cas de GN peu profonds et la possibilité de préparer un plus grand nombre de plats, ou plus de types d'aliments.

Corps étroit

Conception peu encombrante avec panneau situé sur le dessus, inserts GN 1/1 pleine grandeur

- Four à convection à part entière pour les petits espaces : maisons d'hôtes, bateaux

Système symbiotique de production de vapeur

Utilisation simultanée de la « pulvérisation directe » et de la chaudière, en maintenant 1% d'humidité ou sa régulation

 Préparation de différents plats et styles de cuisson dans un environnement précisément défini pour l'aliment ou le plat.

Écran touch screen

Utilisation simple et intuitive avec des pictogrammes uniques
Tout en français

Possibilité d'utiliser des programmes prédéfinis ou un contrôler manuellement l'appareil

 Aide à la cuisine, même pour les cuisiniers moins expérimentés. Possibilité de cuisson en toute sécurité même en l'absence d'un opérateur, Création de vos propres recettes.

Système Meteo

Appareil breveté de mesure de la saturation en vapeur en temps réel et en mode vapeur, le seul sur le marché

 Le système maintient automatiquement une humidité optimale dans la chambre et empêche ainsi la détérioration des aliments

Steam tuner

Élément de commande vous permettant de régler la saturation exacte de la vapeur dans la chambre de cuisson pendant le processus de cuisson

 Possibilité de cuire différents types de plats dans la cuisine, de la vapeur très humide pour la préparation de plats typiques, à la vapeur faiblement saturée comme pour la cuisine française.

Kit de deux machines l'une sur l'autre

Kit de connexion permettant d'empiler deux machines l'une sur l'autre

Raccorde les raccordements, les entrées, les drains et la ventilation du four à convection

 Permet à l'utilisateur de placer deux machines dans des espaces plus petits pour augmenter la production Le chef peut préparer deux plats différents en même temps

Lavage automatique

Système de lavage de la chambre intégré Possibilité d'utiliser des détergents liquides et en pastilles Possibilité d'utiliser du vinaigre comme agent de rinçage Dans le même temps, le système détartre la micro-chaudière

 La chambre du four à convection est lavée sans la présence d'un opérateur, par exemple pendant la nuit. Le système détartre la micro-chaudière sans intervention de service La chambre est maintenue dans une qualité hygiénique constante à 1%.

Ventilateur à six vitesses, réversible avec calcul automatique du changement de direction

En coopération avec le système symbiotique, il assure une répartition parfaite de la vapeur sans perte de sa saturation

Son fonctionnement est contrôlé par un programme ou manuellement

 Il permet la préparation d'une variété de plats, des plus tendres aux plats à la cuisson à haute température et aux vitesses les plus élevées



Paramètres techniques

Four à convection MINI électrique	e 6x GN 1/1 lavage autor	matique, à injection, panneau de commande tactile 5´´ 400 V
Modèle	Code SAP	00011963
MSDBD 0611 E	Groupe d'articles	Four à convection
1. Code SAP: 00011963		14. La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable
2. Largeur nette [mm]: 519		15. Pieds réglables: Oui
3. Profondeur nette [mm]: 808		16. Contrôle de l'humidité: MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
4. Hauteur nette [mm]:		17. Empilabilité: Oui
5. Poids net [kg]: 118.00		18. Type de contrôle: Écran tactile + boutons
6. Largeur brute [mm]: 580		19. Informations complémentaires: Possibilité d'ouverture inversée de la porte – poignée sur le côté droit (à préciser lors de la commande)
7. Profondeur brute [mm]: 920		20. Formation de la vapeur: Injection
8. Hauteur brute [mm]: 1175		21. Version plus robuste: Non
9. Poids brut [kg]: 128.00		22. Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
10. Type d'appareil: Appareil électrique		23. Fonction: démarrage retardé: Oui
11. Puissance électrique [kW]: 6.900		24. Taille de l'écran: 5»
12. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz		25. Traitement thermique Delta T: Oui
13. Matériel: AISI 304		26. Préchauffage automatique: Oui



Paramètres techniques

Four à convection MINI électrique	e 6x GN 1/1 lavage autom	natique, à injection, panneau de commande tactile 5´´ 400 V
Modèle	Code SAP	00011963
MSDBD 0611 E	Groupe d'articles	Four à convection
27. Refroidissement automatique: Oui		40. Matériel de l'élément chauffant: Incoloy
28. Finition unifiée des repas Easyservice: Oui		41. Sonde: Facultatif
29. Cuisine nocturne: Oui		42. Télécommande: Non
30. Système de lavage: Ouvert		43. Douchette: Manuel (facultatif)
31. Type de détergent: Détergent de lavage liquide + rinçage d'eau		44. Distance entre les insertions [mm]: 30
32. Cuisson sur plusieurs niveaux: Programme d'insertion - Contrôle of pour chaque plat séparément	du traitement thermique	45. Fonction: fumage: Oui
33. Réglage avancé de l'humidité: Non		46. L'éclairage intérieur: Oui
34. Cuisson lente: À partir de 50 ° C		47. Cuisson basse température: Oui
35. Arrêt du ventilateur: Interruption lors de l'ouverture de la porte, défreinée		48. Nombre de ventilateurs:
36. Type d'éclairage: Éclairage LED dans la porte, d'un côté		49. Nombre de vitesses du ventilateur: 3
37. Matériau et forme de cavité: AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile		50. Nombre de programmes: 1000
38. Ventilateur réversible: Oui		51. Port USB: Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware

Oui

39. Fonction de maintien de température:

52. Construction de la porte:

nettoyage facile

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un



Paramètres techniques

Four à convection MINI électrique 6x GN 1/1 lavage automatique, à injection, panneau de commande tactile 5´´ 400 V		
Modèle	Code SAP	00011963
MSDBD 0611 E	Groupe d'articles	Four à convection
53. Nombre de programmes prédéfinis: 100		60. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
54. Nombre d'étapes de recette:		61. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:
55. Température minimale de l'appareil [° C]: 50		62. Régénération des aliments: Oui
56. Température maximale de l'appareil [° C]: 300		63. Section des conducteurs CU [mm²]:
57. Type de chauffage de l'appareil: Combinaison de vapeur et d'air chaud		64. Diamètre nominal du tuyau: DN 50
58. HACCP: Oui		65. Connexion d'approvisionnement en eau:

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

59. Nombre de GN / EN: