

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 manuell, Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00011359
EPM 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: mechanisch
- Feuchtigkeitskontrolle: Nein
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Delta t -Wärmeverbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00011359	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	870	Dampftyp	Spritzen
Nettentiefe [MM]	750	Anzahl der GN / en	10
Nettohöhe [MM]	1050	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	100.00	GN -Gerätetiefe	65
Power Electric [KW]	12.600	Steuertyp	mechanisch

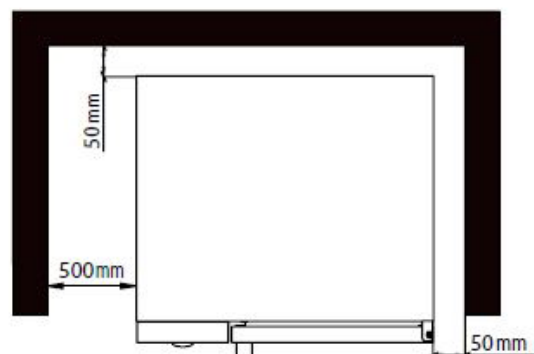
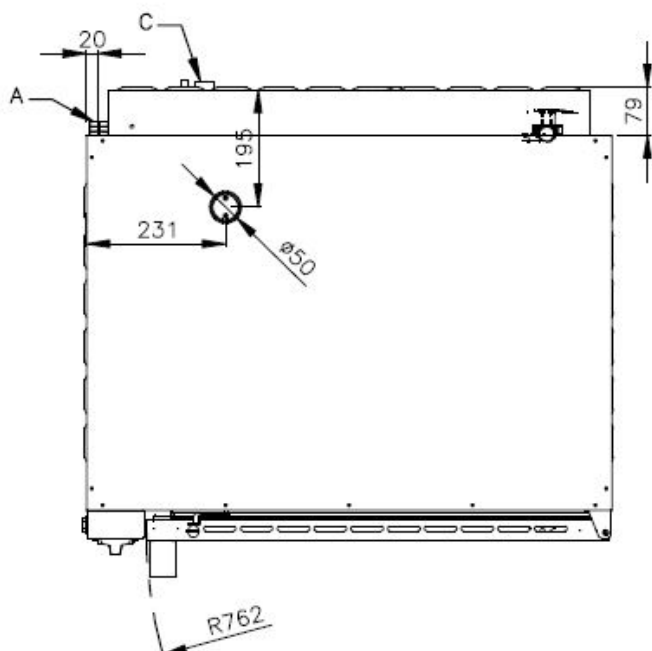
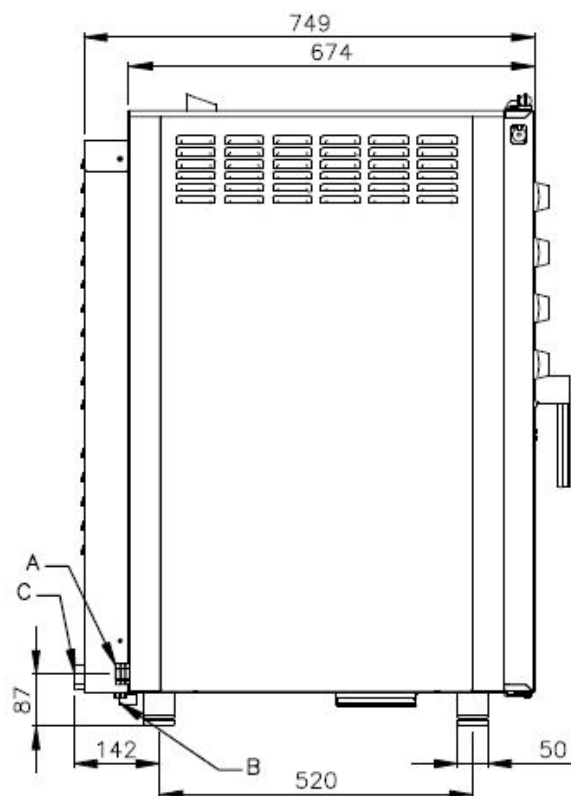
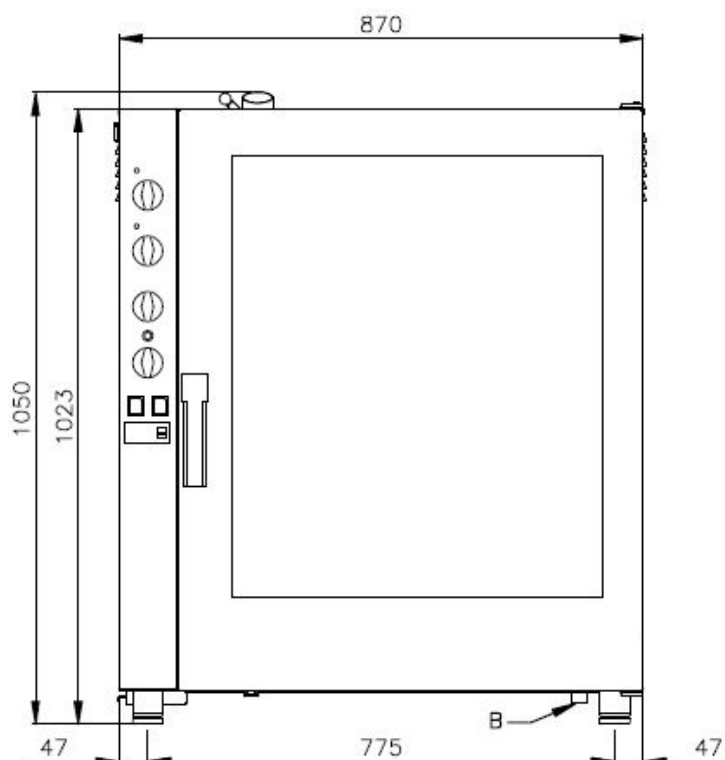
Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 manuell, Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00011359
EPM 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 manuell, Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00011359
EPM 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1

Sprühen

Entwicklung von Dampf durch Sprühen von Wasser auf Heizelemente direkt in der Kammer

- Eine einfache und effektive Lösung
- Nassdampf mit Wassertropfen

2

Manuelle Bedienelemente

Werte einstellen mithilfe von Drehschaltflächen

- Backen
- Einfacher Betrieb auch für technisch nicht-downnurn

3

Kit von zwei Maschinen übereinander

Ein Verbindungssatz, mit dem Sie zwei Maschinen übereinander bauen können
Verbindet Verbindungen, Einlass, Abfall und Belüftung des unteren Konvektors

- Ermöglicht dem Benutzer, zwei Maschinen in kleinere Räume zu platzieren, um die Produktion zu steigern
- Ein Koch kann zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig einstellen

4

Temperaturbereich 30 ° C - 300 ° C

Die Kammerwärme in einem Temperaturbereich von 30 bis 300 ° C

- Möglichkeit, eine große Auswahl an Gerichten zu modifizieren, vom Backen mit niedrigem Temperatur bis hin zum Grillen, Glückwunsch und dergleichen

5

Rostfrei

Das Strukturmaterial besteht aus hochwertigem Edelstahl aus Edelstahl
ein langes Leben sicherstellen
hoher hygienischer Standard

- Sichere Zubereitung von Lebensmitteln
- langes Leben
- einfach zu säubern

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 manuell, Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00011359
EPM 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00011359

2. Netzbreite [MM]:

870

3. Nettentiefe [MM]:

750

4. Nettohöhe [MM]:

1050

5. Nettogewicht / kg]:

100.00

6. Bruttobreite [MM]:

940

7. Grobtiefe [MM]:

900

8. Bruttohöhe [MM]:

1160

9. Bruttogewicht [kg]:

130.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

12.600

12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Material:

AISI 304

14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

15. Verstellbare Füße:

Ja

16. Feuchtigkeitskontrolle:

Nein

17. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

18. Steuertyp:

mechanisch

19. Dampftyp:

Spritzen

20. Stabilere Version:

Nein

21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

22. Verzögerter Start:

Ja

23. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

24. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:

Nein

25. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Nein

26. Nachtkochen:

Nein

27. Multi -Level -Kochen:

Nein

28. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Nein

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 manuell, Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00011359
EPM 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

29. Langsames Kochen:

Nein

30. Fan Stopp:

Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst

31. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite

32. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

33. Reversibler Lüfter:

Ja

34. Sustaince Box:

Ja

35. Heizelementmaterial:

Incoloy

36. Sonde:

Nein

37. Fernbedienung:

Nein

38. Dusche:

Nein

39. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

74

40. Räucherfunktion:

Nein

41. Innenbeleuchtung:

Ja

42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Nein

43. Anzahl der Fans:

2

44. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

2

45. Anzahl der Programme:

1000

46. USB-Anschluss:

Nein

47. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

48. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

49. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

280

50. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

51. Haccp:

Ja

52. Anzahl der GN / en:

10

53. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

54. GN -Gerätetiefe:

65

55. Lebensmittelregeneration:

Ja

56. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

4

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 manuell, Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00011359
EPM 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

57. Durchmesser Nominal:

DN 50

58. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"