

Caractéristiques du produit

Four mixte électrique à injection, écran tactile couleur, nettoyage auto, porte droite, 7x GN 1/1		
Modèle	Code SAP	00038591
MPDN 0711 ERAM	Groupe d'articles	Four à convection



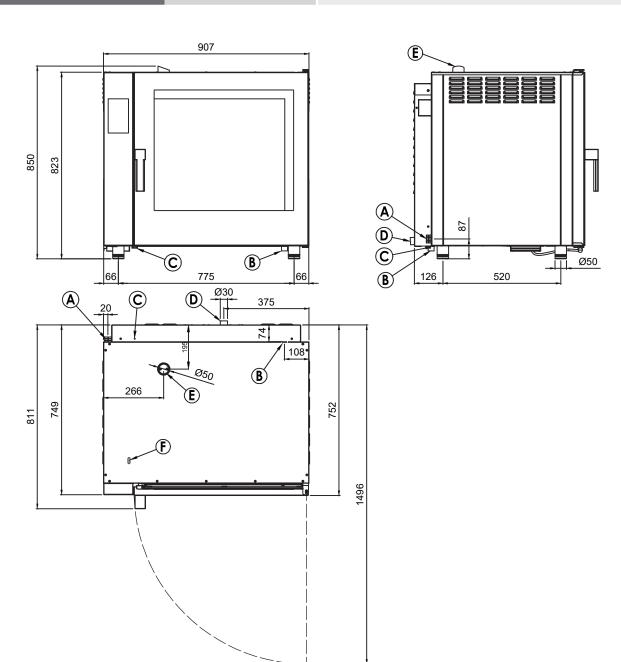
- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 7
- Taille de l'appareil GN / EN [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- Profondeur de l'appareil GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Écran tactile
- Taille de l'écran: 7»
- Contrôle de l'humidité: Oui, mesure indirecte
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Cuisson 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	00038591	Formation de la vapeur	Injection
Largeur nette [mm]	907	Nombre de GN / EN	7
Profondeur nette [mm]	752	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Hauteur nette [mm]	823	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	65
Poids net [kg]	105.00	Type de contrôle	Écran tactile
Puissance électrique [kW]	9.600	Taille de l'écran	7»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		



Dessin technique

Four mixte électrique à injection, écran tactile couleur, nettoyage auto, porte droite, 7x GN 1/1		
Modèle	Code SAP	00038591
MPDN 0711 ERAM	Groupe d'articles	Four à convection



2024-02-15 1 www.rmgastro.com





Four mixte électrique à injection, écran tactile couleur, nettoyage auto, porte droite, 7x GN 1/1		
Modèle	Code SAP	00038591
MPDN 0711 ERAM	Groupe d'articles	Four à convection

Système de ventilation rapide de la chambre

élimination rapide des odeurs

- gain de temps et d'argent

Porte de ventilation à double vitrage (les panneaux peuvent être ouverts)

nettoyage et lavage faciles

- faciliter le travail et la force humaine - un personnel

Éclairage LED de la chambre de cuisson

Aperçu de l'intérieur du four mixte

- gain de temps et d'argent, car nous n'ouvrons pas le four mixte, l'air chaud ne s'échappe pas

Chambre d'ébullition AISI 304 avec coins incurvés

nettoyage et lavage faciles

- faciliter le travail et la force humaine - un personnel

Pieds réglables en hauteur

variabilité du trafic

- option de réglage de la hauteur

Commande à bouton unique

simplicité

- gain de temps; faciliter le travail et la force humaine un personnel plus heureux

Transport cuit et manipule jusqu'à 20 GN à la fois

- faibles coûts d'exploitation, gain de temps et d'argent

Programmes de cuisson prédéfinis possibilité de contrôler 9 phases de cuisson pour chacune d'elles

- gain de temps et d'argent

Mode de cuisson à une touche

Démarrage instantané du cycle de cuisson avec « programme à une touche »

gain de temps et d'argent

Service facile

possibilité de cuisiner différents plats en même temps

gain de temps et d'argent

Super vapeur

Fonction de maintien

possibilité de régler 2 niveaux d'humidité

des repas savoureux et équilibrés

possibilité de maintenir la température des aliments, service immédiat

- gain de temps et d'argent

Fonction de régénération

régénération alimentaire

 nourriture savoureuse et plus précieuse, belle apparence du plat,

Contrôle du rack

possibilité de servir tous les repas en une seule fois dans un seul endroit

- gain de temps et d'argent



Paramètres techniques

Four mixte électrique à inject	ion, écran tactile couleur, i	nettoyage auto, porte droite, 7x GN 1/1
Modèle	Code SAP	00038591
MPDN 0711 ERAM	Groupe d'articles	Four à convection
1. Code SAP: 00038591		14. La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable
2. Largeur nette [mm]: 907		15. Pieds réglables: Oui
3. Profondeur nette [mm]: 752		16. Contrôle de l'humidité: Oui, mesure indirecte
4. Hauteur nette [mm]: 823		17. Empilabilité: Oui
5. Poids net [kg]: 105.00		18. Type de contrôle: Écran tactile
6. Largeur brute [mm]: 940		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]: 900		20. Formation de la vapeur: Injection 21. Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
8. Hauteur brute [mm]: 878		
9. Poids brut [kg]: 125.00		22. Taille de l'écran: 7»
10. Type d'appareil: Appareil électrique		23. Traitement thermique Delta T: Oui
11. Puissance électrique [kW]: 9.600		24. Finition unifiée des repas Easyservice: Oui
12. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz		25. Cuisine nocturne: Oui
13. Matériel: AISI 304		26. Système de lavage: Ouvert
27. Type de détergent:		41. L'éclairage intérieur:

Détergent de lavage liquide + rinçage d'eau

Oui



Paramètres techniques

الألما	Code CAD	00020501
Modèle	Code SAP	00038591
MPDN 0711 ERAM	Groupe d'articles	Four à convection
8. Cuisson sur plusieurs nivea Programme d'insertion - Cont pour chaque plat séparément	rôle du traitement thermique	42. Cuisson basse température: Oui
.9. Cuisson lente: À partir de 50 ° C		43. Nombre de vitesses du ventilateur:
30. Arrêt du ventilateur: Interruption lors de l'ouverture de la porte, défreinée		44. Nombre de programmes: 1000
31. Type d'éclairage: Éclairage LED dans la porte, d'un côté		45. Port USB: Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware
32. Matériau et forme de cavité: AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile		46. Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile
33. Ventilateur réversible: Oui		47. Nombre de programmes prédéfinis: 100
34. Fonction de maintien de température: Oui		48. Nombre d'étapes de recette: 9
35. Équipement standard pour l'appareil: sonde un point		49. Température minimale de l'appareil [° C]: 50
36. Matériel de l'élément chauffant: Incoloy		50. Température maximale de l'appareil [° C]: 300
37. Sonde: Oui		51. Type de chauffage de l'appareil: Combinaison de vapeur et d'air chaud
38. Douchette: Manuel (facultatif)		52. HACCP: Oui
39. Distance entre les insertions [mm]: 74		53. Nombre de GN / EN: 7
40. Fonction: fumage:		54. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:

Oui

GN 1/1, EN 600x400



Paramètres techniques

Four mixte électrique à injection, écran tactile couleur, nettoyage auto, porte droite, 7x GN 1/1		
Modèle	Code SAP	00038591
MPDN 0711 ERAM	Groupe d'articles	Four à convection

55. Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65	57. Diamètre nominal du tuyau: DN 50	
56. Section des conducteurs CU [mm²]:	58. Connexion d'approvisionnement en eau:	