

Caractéristiques du produit

Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, porte droite, 5x GN 2/3		
Modèle	Code SAP	00038573
MPDN 0523 X ER	Groupe d'articles	Four à convection



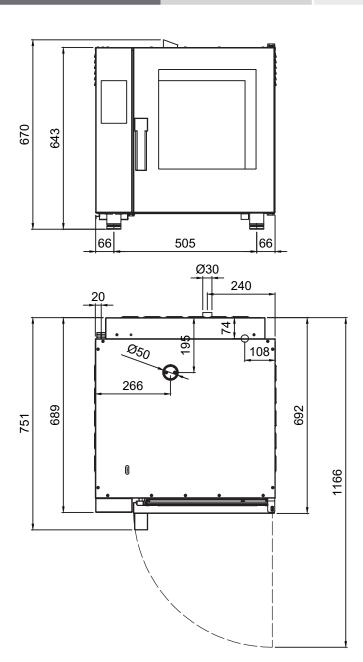
- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 5
- Taille de l'appareil GN / EN [mm]: GN 2/3
- Profondeur de l'appareil GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Écran tactile
- Taille de l'écran: 7»
- Contrôle de l'humidité: Oui, mesure indirecte
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Cuisson sur plusieurs 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

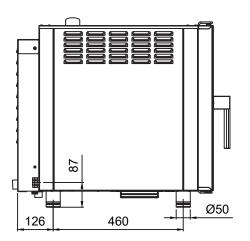
Code SAP	00038573	Formation de la vapeur	Injection
Largeur nette [mm]	635	Nombre de GN / EN	5
Profondeur nette [mm]	689	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 2/3
Hauteur nette [mm]	643	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	65
Poids net [kg]	53.00	Type de contrôle	Écran tactile
Puissance électrique [kW]	4.800	Taille de l'écran	7»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

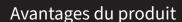


Dessin technique

Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, porte droite, 5x GN 2/3		
Modèle	Code SAP	00038573
MPDN 0523 X ER	Groupe d'articles	Four à convection









Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, porte droite, 5x GN 2/3		
Modèle	Code SAP	00038573
MPDN 0523 X ER	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 plus heureux

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 plus heureux

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
possibilité de régler 2 niveaux d'humidité

possibilité de régler 2 niveaux d'humidité

– des repas savoureux et équilibrés

Fonction de maintien

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 renforcé, i	njection, écran tactile c	ouleur, porte droite, 5x GN 2/3			
Modèle	Code SAP	00038573			
MPDN 0523 X ER	Groupe d'articles	Four à convection			
<b>1. Code SAP:</b> 00038573		<b>14. La couleur extérieure de l'appareil:</b> Acier inoxydable			
2. Largeur nette [mm]: 635		<b>15. Pieds réglables:</b> Oui			
3. Profondeur nette [mm]: 689  4. Hauteur nette [mm]: 643  5. Poids net [kg]: 53.00		16. Contrôle de l'humidité: Oui, mesure indirecte  17. Empilabilité: Oui  18. Type de contrôle: Écran tactile			
			<b>6. Largeur brute [mm]:</b> 810		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]: 700		20. Formation de la vapeur: Injection
8. Hauteur brute [mm]: 698		<b>21. Cheminée pour l'extraction d'humidité:</b> Oui			
<b>9. Poids brut [kg]:</b> 63.00		22. Taille de l'écran:			
<b>10. Type d'appareil:</b> Appareil électrique		23. Traitement thermique Delta T: Oui			
11. Puissance électrique [kW]: 4.800		<b>24. Finition unifiée des repas Easyservice:</b> Oui			
<b>12. Alimentation:</b> 400 V / 3N - 50 Hz		<b>25. Cuisine nocturne:</b> Oui			

13. Matériel:

AISI 304

26. Cuisson sur plusieurs niveaux:

pour chaque plat séparément

Programme d'insertion - Contrôle du traitement thermique



Paramètres techniques

Four mixte électrique renforcé,	injection, écran tactile co	ouleur, porte droite, 5x GN 2/3
Modèle	Code SAP	00038573
MPDN 0523 X ER	Groupe d'articles	Four à convection
<b>27. Cuisson lente:</b> À partir de 50 ° C		<b>40. Cuisson basse température:</b> Oui
28. Arrêt du ventilateur: Interruption lors de l'ouverture de la porte, défreinée		<b>41. Nombre de vitesses du ventilateur:</b>
<b>29. Type d'éclairage:</b> Éclairage LED dans la porte, d'un côté		<b>42. Nombre de programmes:</b> 1000
<b>30. Matériau et forme de cavité:</b> AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile		<b>43. Port USB:</b> Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware
<b>31. Ventilateur réversible:</b> Oui		<b>44. Construction de la porte:</b> Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile
<b>32. Fonction de maintien de température:</b> Oui		<b>45. Nombre de programmes prédéfinis:</b> 100
33. Équipement standard pour l'appareil: sonde un point		<b>46. Nombre d'étapes de recette:</b> 9
34. Matériel de l'élément chauffant: Incoloy		<b>47. Température minimale de l'appareil [° C]:</b> 50
<b>35. Sonde:</b> Oui		<b>48. Température maximale de l'appareil [° C]:</b> 300
<b>36. Douchette:</b> Manuel (facultatif)		<b>49. Type de chauffage de l'appareil:</b> Combinaison de vapeur et d'air chaud
<b>37. Distance entre les insertions [mm]:</b> 74		<b>50. HACCP:</b> Oui
<b>38. Fonction: fumage:</b> Oui		51. Nombre de GN / EN:
39. L'éclairage intérieur:		52. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:

Oui

GN 2/3



Paramètres techniques

Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, porte droite, 5x GN 2/3		
Modèle	Code SAP	00038573
MPDN 0523 X ER	Groupe d'articles	Four à convection

<b>53. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:</b> 65	<b>55. Diamètre nominal du tuyau:</b> DN 50
<b>54. Section des conducteurs CU [mm²]:</b>	<b>56. Connexion d'approvisionnement en eau:</b>