Fiche technique

Caractéristiques du produit

Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection tactile, couleur, porte droite		
Modèle	**Code SAP**	00038909
MPDN 1011 ER	**Groupe d'articles**	Four à convection

- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 10
- 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
- Réglage avancé de l'humidité: Non
- 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	00038909	**Formation de la vapeur**	Injection
Largeur nette [mm]	907	**Nombre de GN / EN**	10
Profondeur nette [mm]	752	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/1, EN 600x400
Hauteur nette [mm]	1023	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	65
Poids net [kg]	110.00	**Type de contrôle**	Écran tactile
Puissance électrique [kW]	12.600	**Taille de l'écran**	7»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

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

Fiche technique

Dessin technique

Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection tactile, couleur, porte droite		
Modèle	**Code SAP**	00038909
MPDN 1011 ER	**Groupe d'articles**	Four à convection

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

Fiche technique

Avantages du produit

Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection tactile, couleur, porte droite		
Modèle	**Code SAP**	00038909
MPDN 1011 ER	**Groupe d'articles**	Four à convection

1 **Système de ventilation rapide de la chambre**
élimination rapide des odeurs
- gain de temps et d'argent

2 **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

3 **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

4 **Chambre d'ébullition AISI 304 avec coins incurvés**
nettoyage et lavage faciles
- faciliter le travail et la force humaine - un personnel plus heureux

5 **Pieds réglables en hauteur**
variabilité du trafic
- option de réglage de la hauteur

6 **Commande à bouton unique**
simplicité
- gain de temps; faciliter le travail et la force humaine - un personnel plus heureux

7 **Transport**
cuit et manipule jusqu'à 20 GN à la fois
- faibles coûts d'exploitation, gain de temps et d'argent

8 **Programmes de cuisson prédéfinis**
possibilité de contrôler 9 phases de cuisson pour chacune d'elles
- gain de temps et d'argent

9 **Mode de cuisson à une touche**
Démarrage instantané du cycle de cuisson avec « programme à une touche »
- gain de temps et d'argent

10 **Service facile**
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 maintenir la température des aliments, service immédiat
- gain de temps et d'argent

13 **Fonction de régénération**
régénération alimentaire
- nourriture savoureuse et plus précieuse, belle apparence du plat,

14 **Contrôle du rack**
possibilité de servir tous les repas en une seule fois dans un seul endroit
- gain de temps et d'argent

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection tactile, couleur, porte droite		
Modèle	**Code SAP**	00038909
MPDN 1011 ER	**Groupe d'articles**	Four à convection

1. **Code SAP:**
   00038909
2. **Largeur nette [mm]:**
   907
3. **Profondeur nette [mm]:**
   752
4. **Hauteur nette [mm]:**
   1023
5. **Poids net [kg]:**
   110.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   940
7. **Profondeur brute [mm]:**
   900
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1078
9. **Poids brut [kg]:**
   130.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Puissance électrique [kW]:**
    12.600
12. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
13. **Matériel:**
    AISI 304
14. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Acier inoxydable
15. **Pieds réglables:**
    Oui
16. **Contrôle de l'humidité:**
    Oui, mesure indirecte
17. **Empilabilité:**
    Oui
18. **Type de contrôle:**
    Écran tactile
19. **Informations complémentaires:**
    Possibilité d'ouverture inversée de la porte – poignée sur le côté droit (à préciser lors de la commande)
20. **Formation de la vapeur:**
    Injection
21. **Cheminée pour l'extraction d'humidité:**
    Oui
22. **Fonction: démarrage retardé:**
    Oui
23. **Taille de l'écran:**
    7»
24. **Traitement thermique Delta T:**
    Oui
25. **Finition unifiée des repas Easyservice:**
    Oui
26. **Cuisine nocturne:**
    Oui

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection tactile, couleur, porte droite		
Modèle	**Code SAP**	00038909
MPDN 1011 ER	**Groupe d'articles**	Four à convection

27. Cuisson sur plusieurs niveaux:
Programme d'insertion - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément

28. Réglage avancé de l'humidité:
Non

29. Cuisson lente:
À partir de 50 ° C

30. Arrêt du ventilateur:
Interruption lors de l'ouverture de la porte, défreinée

31. Type d'éclairage:
Éclairage LED dans la porte, d'un côté

32. Matériau et forme de cavité:
AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

33. Ventilateur réversible:
Oui

34. Fonction de maintien de température:
Oui

35. Équipement standard pour l'appareil:
sonde un point

36. Matériel de l'élément chauffant:
Incoloy

37. Sonde:
Oui

38. Douchette:
Manuel (facultatif)

39. Distance entre les insertions [mm]:
74

40. Fonction: fumage:
Oui

41. L'éclairage intérieur:
Oui

42. Cuisson basse température:
Oui

43. Nombre de ventilateurs:
2

44. Nombre de vitesses du ventilateur:
3

45. Nombre de programmes:
1000

46. Port USB:
Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware

47. Construction de la porte:
Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

48. Nombre de programmes prédéfinis:
100

49. Nombre d'étapes de recette:
9

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

51. Température maximale de l'appareil [° C]:
300

52. Type de chauffage de l'appareil:
Combinaison de vapeur et d'air chaud

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection tactile, couleur, porte droite		
Modèle	**Code SAP**	00038909
MPDN 1011 ER	**Groupe d'articles**	Four à convection

53. HACCP:
Oui

54. Nombre de GN / EN:
10

55. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:
GN 1/1, EN 600x400

56. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:
65

57. Régénération des aliments:
Oui

58. Section des conducteurs CU [mm²]:
4

59. Diamètre nominal du tuyau:
DN 50

60. Connexion d'approvisionnement en eau:
3/4 «

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