

Caractéristiques du produit

Four à convection électrique 5x GN 1/1 version renforcée, à injection, tactile, lavage automatique, porte gauche		
Modèle	Code SAP	00013899
MPD 0511 X ELAM	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, EN 600x400
- Profondeur de l'appareil GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Écran tactile + boutons
- 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

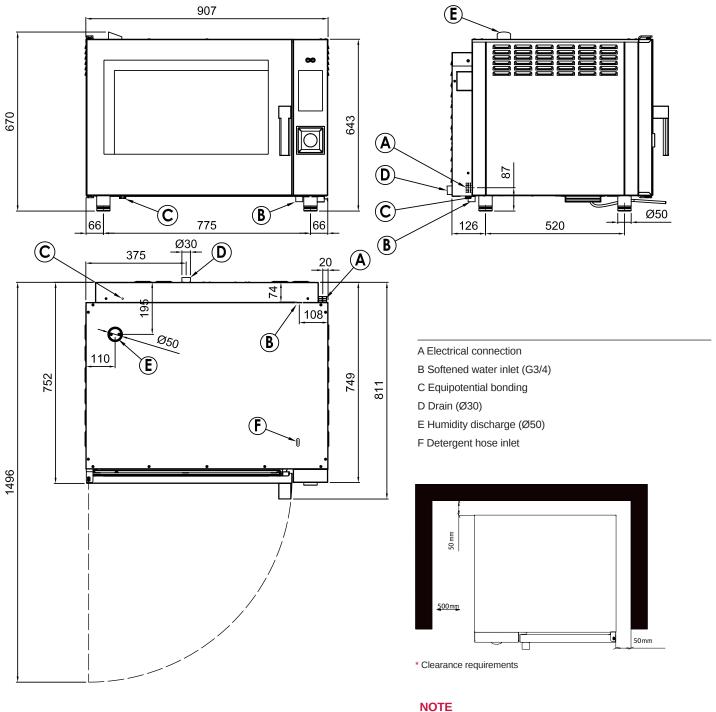
Code SAP	00013899	Formation de la vapeur	Injection
Largeur nette [mm]	907	Nombre de GN / EN	6
Profondeur nette [mm]	752	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Hauteur nette [mm]	657	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	65
Poids net [kg]	75.00	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Puissance électrique [kW]	7.700	Taille de l'écran	7»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		



Dessin technique

### Four à convection électrique 5x GN 1/1 version renforcée, à injection, tactile, lavage automatique, porte gauche

Modèle	Code SAP	00013899
MPD 0511 X ELAM	Groupe d'articles	Four à convection



<sup>\*</sup> Drain line must be vented



Paramètres techniques

Four à convection électrique 5x G	N 1/1 version renforcé	e, à injection, tactile, lavage automatique, porte gauche
Modèle	Code SAP	00013899
MPD 0511 X ELAM	Groupe d'articles	Four à convection
<b>1. Code SAP:</b> 00013899		15. Contrôle de l'humidité: Oui, mesure indirecte
2. Largeur nette [mm]: 907		<b>16. Empilabilité:</b> Oui
3. Profondeur nette [mm]: 752		17. Type de contrôle: Écran tactile + boutons
<b>4. Hauteur nette [mm]:</b> 657		<b>18. Informations complémentaires:</b> Possibilité d'ouverture inversée de la porte – poignée sur le côté droit (à préciser lors de la commande)
<b>5. Poids net [kg]:</b> 75.00		19. Formation de la vapeur:  Injection
<b>6. Largeur brute [mm]:</b> 940		<b>20. Version plus robuste:</b> Oui
7. Profondeur brute [mm]: 900		<b>21. Cheminée pour l'extraction d'humidité:</b> Oui
8. Hauteur brute [mm]: 780		<b>22. Fonction: démarrage retardé:</b> Oui
<b>9. Poids brut [kg]:</b> 85.00		23. Taille de l'écran:
<b>10. Type d'appareil:</b> Appareil électrique		<b>24. Traitement thermique Delta T:</b> Oui
<b>11. Puissance électrique [kW]:</b> 7.700		<b>25. Finition unifiée des repas Easyservice:</b> Oui
<b>12. Alimentation:</b> 400 V / 3N - 50 Hz		<b>26. Cuisine nocturne:</b> Oui
<b>13. Matériel:</b> AISI 304		<b>27. Système de lavage:</b> Ouvert

14. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

28. Type de détergent:

Détergent de lavage liquide + rinçage d'eau



Paramètres techniques

Four à convection électrique 5x G	iN 1/1 version renforcée,	à injection, tactile, lavage automatique, porte gauche
Modèle	Code SAP	00013899
MPD 0511 X ELAM	Groupe d'articles	Four à convection
<b>29. Cuisson sur plusieurs niveaux:</b> Programme d'insertion - Contrôle pour chaque plat séparément	du traitement thermique	<b>42. L'éclairage intérieur:</b> Oui
<b>30. Réglage avancé de l'humidité:</b> Non		<b>43. Cuisson basse température:</b> Oui
<b>31. Cuisson lente:</b> À partir de 50 ° C		<b>44. Nombre de ventilateurs:</b>
<b>32. Arrêt du ventilateur:</b> Interruption lors de l'ouverture de la porte, défreinée		45. Nombre de vitesses du ventilateur:
<b>33. Type d'éclairage:</b> Éclairage LED dans la porte, d'un côté		<b>46. Nombre de programmes:</b> 1000
<b>34. Matériau et forme de cavité:</b> AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile		<b>47. Port USB:</b> Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware
<b>35. Ventilateur réversible:</b> Oui		<b>48. Construction de la porte:</b> Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile
<b>36. Fonction de maintien de température:</b> Oui		<b>49. Nombre de programmes prédéfinis:</b> 100
37. Matériel de l'élément chauffant: Incoloy		<b>50. Nombre d'étapes de recette:</b> 9
38. Sonde: Oui		<b>51. Température minimale de l'appareil [° C]:</b> 50
<b>39. Douchette:</b> Manuel (facultatif)		<b>52. Température maximale de l'appareil [° C]:</b> 300
<b>40. Distance entre les insertions [mm]:</b> 74		<b>53. Type de chauffage de l'appareil:</b> Combinaison de vapeur et d'air chaud
41. Fonction: fumage:		54. HACCP:

Oui

Oui



Paramètres techniques

Four à convection électrique 5x GN 1/1 version renforcée, à injection, tactile, lavage automatique, porte gauche		
Modèle	Code SAP	00013899
MPD 0511 X ELAM	Groupe d'articles	Four à convection
55. Nombre de GN / EN:		59. Section des conducteurs CU [mm²]:

55. Nombre de GN / EN:	59. Section des conducteurs CU [mm²]:
<b>56. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:</b> GN 1/1, EN 600x400	<b>60. Diamètre nominal du tuyau:</b> DN 50
<b>57. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:</b> 65	<b>61. Connexion d'approvisionnement en eau:</b> $3/4\ \mbox{\ensuremath{\mbox{\tiny $\alpha$}}}$

58. Régénération des aliments:

Oui