

Four à convection SLIM élec 10x GN 1/1 lavage automatique, porte gauche | RM GASTRO - 14960



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 14960

Description brève du produit :

Description du produit :

Le Four à convection SLIM électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7" 400 V porte gauche | RM - MSTBB 1011 EL est un équipement professionnel avec puissance électrique [kW] 14.800 avec type d'appareil Appareil électrique avec matériel AISI 304 avec température maximale de l'appareil [° c] 300 avec alimentation 400 V / 3N - 50 Hz

caractéristiques du produit :

Poids brut [kg]: 120.00

Puissance électrique [kW]: 14.800

Hauteur brute [mm]: 1175

Poids net [kg]: 110.00

Hauteur nette [mm]: 1010

Type d'appareil: Appareil électrique

Largeur nette [mm]: 519

Largeur brute [mm]: 580

Profondeur nette [mm]: 808

matériel: AISI 304

Profondeur brute [mm]: 920

Informations complémentaires: Version avec porte gauche (charnière à gauche)

Type de contrôle: Écran tactile + boutons

La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable

Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz

Taille de l'écran: 7"

Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1

Nombre de GN / EN: 10

Température minimale de l'appareil [° C]: 30

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

Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 40

Pieds réglables: Oui

L'éclairage intérieur: Oui

Douchette: Manuel (facultatif)

Connexion d'approvisionnement en eau: 3/4 "

Diamètre nominal du tuyau: DN 50
Nombre de programmes: 1000
Section des conducteurs CU [mm²]: 4
HACCP: Oui
Formation de la vapeur: Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
Type de chauffage de l'appareil: Combinaison de vapeur et d'air chaud
Version plus robuste: Non
Fonction: démarrage retardé
Fonction: fumage
Matériel de l'élément chauffant: Incoloy
Empilabilité: Oui
Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
Nombre de programmes prédéfinis: 100
Cuisson lente: À partir de 30 ° C - possibilité de levage de la pâte.
Réglage avancé de l'humidité: Steamtuner - Système en 5 étapes de réglage de la saturation de la vapeur par combinaison contrôlée de production par chaudière ou injection.
Cuisson sur plusieurs niveaux: Programme d'insertion - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément
Distance entre les insertions [mm]: 30
Traitement thermique Delta T: Oui
Nombre de vitesses du ventilateur: 6
Cuisson basse température: Oui
Fonction de maintien de température: Oui
Sonde: Facultatif
Préchauffage automatique: Oui
Nombre d'étapes de recette: 9
Finition unifiée des repas Easyservice: Oui
Cuisine nocturne: Oui
Ventilateur réversible: Oui
Refroidissement automatique: Oui
Régénération des aliments: Oui
Type de détergent: Détergent liquide + agent de rinçage liquide/vinaigre ou comprimés de lavage
Système de lavage: Fermé - utilisation efficace de l'eau et des produits détergeants par pompage répété
Nombre de ventilateurs: 2
Télécommande: Oui
Contrôle de l'humidité: MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
Type d'éclairage: Éclairage LED dans la porte
Arrêt du ventilateur: Immédiat lorsque la porte s'ouvre
Port USB: Oui
Fonction de fumage à froid: Oui
pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware: 45
avec des coins arrondis pour un nettoyage facile: 56
des deux côtés: 54
poignée à droite): 43
amovible pour un nettoyage facile: 46
Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé
Matériau et forme de cavité: AISI 304