

Four mite STEAMBO élec 10x GN 2/1, nettoyage automatique | RM GASTRO - 38547



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 38547

Description brève du produit :

Description du produit :

Le Four mixte STEAMBOX électrique 10x GN 2/1, nettoyage automatique, chaudière, 400V, porte gauche, écran 10" | RM - STMB 1021 EL est un équipement professionnel avec puissance électrique [kW] 28.300 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]: 220.00
Puissance électrique [kW]: 28.300
Hauteur brute [mm]: 1240
Poids net [kg]: 190.00
Hauteur nette [mm]: 1115
Type d'appareil: Appareil électrique
Largeur nette [mm]: 1150
Largeur brute [mm]: 1320
Profondeur nette [mm]: 845
matériel: AISI 304
Profondeur brute [mm]: 1130
Informations complémentaires: Version avec porte gauche (charnière à gauche)
Type de contrôle: Écran tactile
La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable
Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz
Taille de l'écran: 10"
Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 2/1
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]: 65
Pieds réglables: Oui
L'éclairage intérieur: Oui
Douchette: Enrouleur manuel
Connexion d'approvisionnement en eau: 3/4 "

Diamètre nominal du tuyau: DN 50

Nombre de programmes: 1000

Section des conducteurs CU [mm²]: 10

HACCP: Oui

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

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

Traitement thermique Delta T: Oui

Nombre de vitesses du ventilateur: 6

Cuisson basse température: Oui

Fonction de maintien de température: Oui

Sonde: Oui

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: 1

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: 41

avec des coins arrondis pour un nettoyage facile: 52

des deux côtés: 50

poignée à droite): 39

rozebiratelné pro snadné ?išt?ní: 42

Construction de la porte: Odv?trávané bezpe?nostní trojité sklo

Matériau et forme de cavité: AISI 304