

Four mite STEAMBO élec 6x GN 1/1, avec chaudière, lavage automatique | RM GASTRO - 38363



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 38363

Description brève du produit :

Description du produit :

Le Four mixte STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, avec chaudière, écran tactile couleur, lavage automatique | RM - STMB 0611 E est un équipement professionnel avec puissance électrique [kW] 11.400 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]: 128.00

Puissance électrique [kW]: 11.400

Hauteur brute [mm]: 1000

Poids net [kg]: 107.00

Hauteur nette [mm]: 835

Type d'appareil: Appareil électrique

Largeur nette [mm]: 860

Largeur brute [mm]: 955

Profondeur nette [mm]: 795

matériel: AISI 304

Profondeur brute [mm]: 920

Informations complémentaires: Possibilité d'ouverture inversée de la porte – poignée sur le côté droit (à préciser lors de la commande)

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 1/1

Nombre de GN / EN: 6

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]: 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

Fonction: fumage

Fonction: démarrage retardé

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]: 70

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: 43

avec des coins arrondis pour un nettoyage facile: 54

des deux côtés: 52

rozebirateľné pro snadné čištění: 44

Construction de la porte: Odvzdušňování bezpečnostní trojitě sklo

Matériau et forme de cavité: AISI 304