

Four à convection MINI électrique 6x GN 1/1 lavage automatique, à injection, 400 V Porte L | REDFOX - MSDBD 0611 EL



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 14029

Description brève du produit :

Description du produit :

Le Four à convection MINI électrique 6x GN 1/1 lavage automatique, à injection, panneau de commande tactile 5" 400 V Porte L | REDFOX - MSDBD 0611 EL est un équipement professionnel avec puissance électrique [kW] 13.800 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]: 104.00

Puissance électrique [kW]: 13.800

Hauteur brute [mm]: 980

Poids net [kg]: 92.00

Hauteur nette [mm]: 770

Type d'appareil: Appareil électrique

Largeur nette [mm]: 803

Largeur brute [mm]: 580

Profondeur nette [mm]: 519

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 + boutons

La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable

Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz

Taille de l'écran: 5"

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

Nombre de GN / EN: 6

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

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

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

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: Injection

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 50 ° C

Réglage avancé de l'humidité: Non

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: 3

Cuisson basse température: Oui

Fonction de maintien de température: Oui

Sonde: Facultatif

Nombre d'étapes de recette: 9

Finition unifiée des repas Easyservice: Oui

Cuisine nocturne: Oui

Ventilateur réversible: Oui

Régénération des aliments: Oui

Type de détergent: Détergent de lavage liquide + rinçage d'eau

Système de lavage: Ouvert

Nombre de ventilateurs: 1

Contrôle de l'humidité: Oui

Type d'éclairage: Éclairage LED dans la porte

Arrêt du ventilateur: Interruption lors de l'ouverture de la porte

Port USB: Oui

pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware: 40

avec des coins arrondis pour un nettoyage facile: 50

amovible pour un nettoyage facile: 41

d'un côté: 48

défreinée: 49

mesure indirecte: 51

Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé

Matériau et forme de cavité: AISI 304