Fiche technique

Caractéristiques du produit

Four à convection SLIM électrique 6x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00011860
MSTBB 0611 E	Groupe d'articles	Four à convection



- Formation de la vapeur: Chaudière combinée avec injection (brevet)
- Nombre de GN / EN: 6
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 40
- Type de contrôle: Écran tactile + boutons
- Taille de l'écran: 7»
- Contrôle de l'humidité: régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
- Réglage avancé de l'humidité: Système en 5 étapes de réglage de la saturation de la vapeur par combinaison contrôlée de production par chaudière ou injection.
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Préchauffage automatique: 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	00011860	**Formation de la vapeur**	Chaudière combinée avec injection (brevet)
Largeur nette [mm]	519	**Nombre de GN / EN**	6
Profondeur nette [mm]	808	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	770	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	40
Poids net [kg]	92.00	**Type de contrôle**	Écran tactile + boutons
Puissance électrique [kW]	7.900	**Taille de l'écran**	7»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

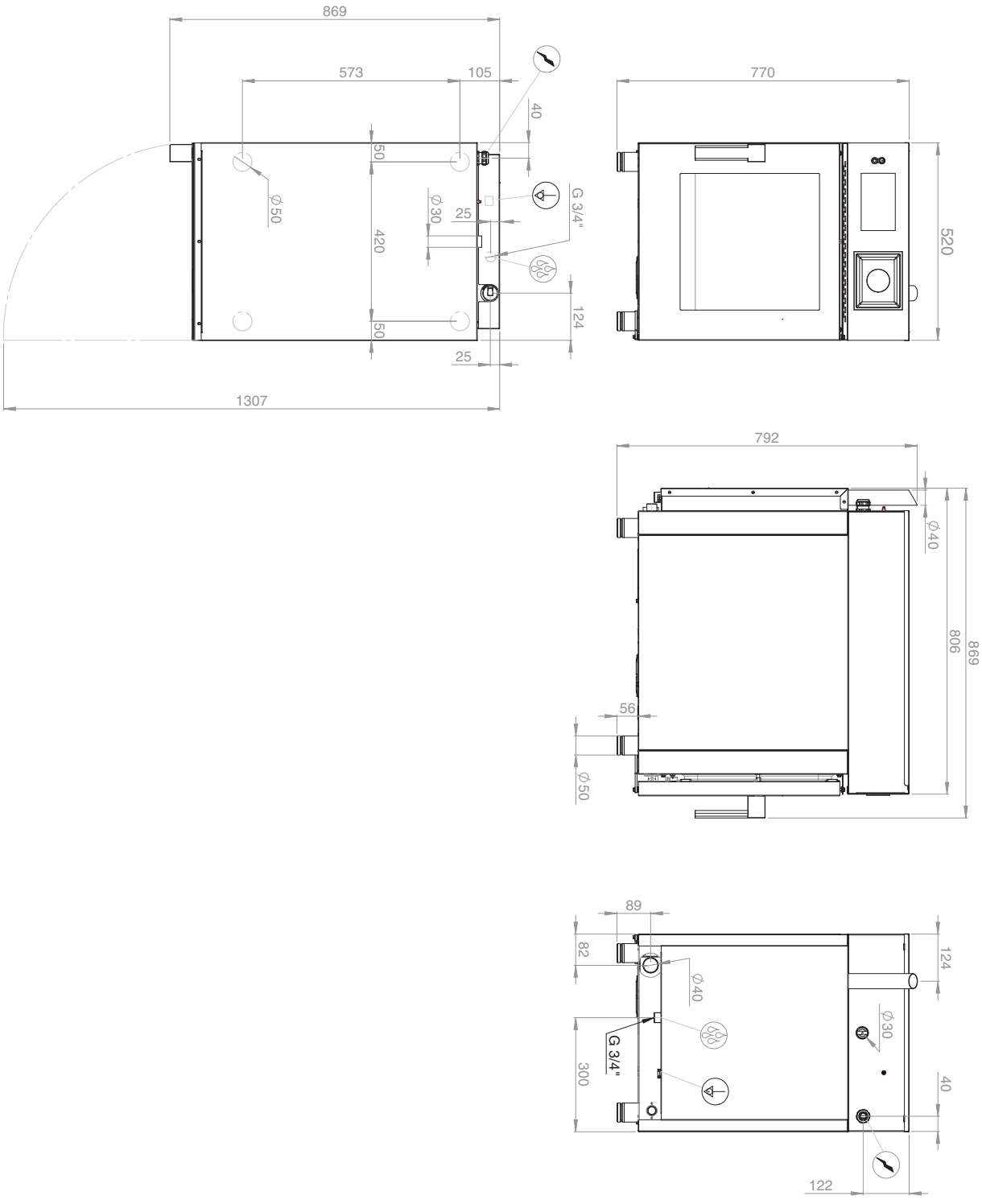
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Four à convection SLIM électrique 6x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00011860
MSTBB 0611 E	Groupe d'articles	Four à convection



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Four à convection SLIM électrique 6x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00011860
MSTBB 0611 E	Groupe d'articles	Four à convection

1 Double entrée de chargement, longitudinale

Inserts formés de fil d'acier inoxydable rigide permettant l'insertion de GN et la possibilité d'insérer des GN fendus

- Possibilité d'insérer un plus grand nombre de GN dans le cas de GN peu profonds et la possibilité de préparer un plus grand nombre de plats, ou plus de types d'aliments.

2 Corps étroit

Conception peu encombrante avec panneau situé sur le dessus, inserts GN 1/1 pleine grandeur

- Four à convection à part entière pour les petits espaces : maisons d'hôtes, bateaux

3 Système symbiotique de production de vapeur

Utilisation simultanée de la « pulvérisation directe » et de la chaudière, en maintenant 1% d'humidité ou sa régulation

- Préparation de différents plats et styles de cuisson dans un environnement précisément défini pour l'aliment ou le plat.

4 Écran touch screen

Utilisation simple et intuitive avec des pictogrammes uniques
Tout en français
Possibilité d'utiliser des programmes prédéfinis ou un contrôler manuellement l'appareil

- Aide à la cuisine, même pour les cuisiniers moins expérimentés. Possibilité de cuisson en toute sécurité même en l'absence d'un opérateur, Création de vos propres recettes.

5 Système Meteo

Appareil breveté de mesure de la saturation en vapeur en temps réel et en mode vapeur, le seul sur le marché

- Le système maintient automatiquement une humidité optimale dans la chambre et empêche ainsi la détérioration des aliments

6 Steam tuner

Élément de commande vous permettant de régler la saturation exacte de la vapeur dans la chambre de cuisson pendant le processus de cuisson

- Possibilité de cuire différents types de plats dans la cuisine, de la vapeur très humide pour la préparation de plats typiques, à la vapeur faiblement saturée comme pour la cuisine française.

7 Kit de deux machines l'une sur l'autre

Kit de connexion permettant d'empiler deux machines l'une sur l'autre
Raccorde les raccordements, les entrées, les drains et la ventilation du four à convection

- Permet à l'utilisateur de placer deux machines dans des espaces plus petits pour augmenter la production Le chef peut préparer deux plats différents en même temps

8 Lavage automatique

Système de lavage de la chambre intégré
Possibilité d'utiliser des détergents liquides et en pastilles
Possibilité d'utiliser du vinaigre comme agent de rinçage
Dans le même temps, le système détartre la micro-chaudière

- La chambre du four à convection est lavée sans la présence d'un opérateur, par exemple pendant la nuit. Le système détartre la micro-chaudière sans intervention de service La chambre est maintenue dans une qualité hygiénique constante à 1%.

9 Ventilateur à six vitesses, réversible avec calcul automatique du changement de direction

En coopération avec le système symbiotique, il assure une répartition parfaite de la vapeur sans perte de sa saturation
Son fonctionnement est contrôlé par un programme ou manuellement

- Il permet la préparation d'une variété de plats, des plus tendres aux plats à la cuisson à haute température et aux vitesses les plus élevées

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à convection SLIM électrique 6x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00011860
MSTBB 0611 E	Groupe d'articles	Four à convection

1. **Code SAP:**
   00011860
2. **Largeur nette [mm]:**
   519
3. **Profondeur nette [mm]:**
   808
4. **Hauteur nette [mm]:**
   770
5. **Poids net [kg]:**
   92.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   580
7. **Profondeur brute [mm]:**
   920
8. **Hauteur brute [mm]:**
   980
9. **Poids brut [kg]:**
   102.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Puissance électrique [kW]:**
    7.900
12. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
13. **Matériel:**
    AISI 304
14. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Acier inoxydable
15. **Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
    380
16. **Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
    540
17. **Hauteur de la pièce interne [mm]:**
    370
18. **Pieds réglables:**
    Oui
19. **Contrôle de l'humidité:**
    régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
20. **Empilabilité:**
    Oui
21. **Type de contrôle:**
    Écran tactile + boutons
22. **Informations complémentaires:**
    Possibilité d'ouverture inversée de la porte – poignée sur le côté droit (à préciser lors de la commande)
23. **Formation de la vapeur:**
    Chaudière combinée avec injection (brevet)
24. **Version plus robuste:**
    Non
25. **Cheminée pour l'extraction d'humidité:**
    Oui
26. **Fonction: démarrage retardé:**
    Oui

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à convection SLIM électrique 6x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00011860
MSTBB 0611 E	Groupe d'articles	Four à convection

27. Taille de l'écran:
7»

28. Traitement thermique Delta T:
Oui

29. Préchauffage automatique:
Oui

30. Refroidissement automatique:
Oui

31. Fonction de fumage à froid:
Oui

32. Finition unifiée des repas Easyservice:
Oui

33. Cuisine nocturne:
Oui

34. Système de lavage:
Fermé - utilisation efficace de l'eau et des produits détergeants par pompage répété

35. Type de détergent:
Détergent liquide + agent de rinçage liquide/vinaigre ou comprimés de lavage

36. Cuisson sur plusieurs niveaux:
Programme d'insertion - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément

37. Réglage avancé de l'humidité:
Système en 5 étapes de réglage de la saturation de la vapeur par combinaison contrôlée de production par chaudière ou injection.

38. Cuisson lente:
À partir de 30 ° C - possibilité de levage de la pâte.

39. Arrêt du ventilateur:
Immédiat lorsque la porte s'ouvre

40. Type d'éclairage:
Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

41. Matériau et forme de cavité:
AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

42. Ventilateur réversible:
Oui

43. Fonction de maintien de température:
Oui

44. Matériel de l'élément chauffant:
Incoloy

45. Sonde:
Facultatif

46. Télécommande:
Oui

47. Douchette:
Manuel (facultatif)

48. Distance entre les insertions [mm]:
30

49. Fonction: fumage:
Oui

50. L'éclairage intérieur:
Oui

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à convection SLIM électrique 6x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00011860
MSTBB 0611 E	Groupe d'articles	Four à convection

51. Cuisson basse température:
Oui

52. Nombre de ventilateurs:
1

53. Nombre de vitesses du ventilateur:
6

54. Nombre de programmes:
1000

55. Port USB:
Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware

56. Construction de la porte:
Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

57. Nombre de programmes prédéfinis:
100

58. Nombre d'étapes de recette:
9

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

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

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

62. HACCP:
Oui

63. Nombre de GN / EN:
6

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

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

66. Régénération des aliments:
Oui

67. Section des conducteurs CU [mm²]:
1,5

68. Diamètre nominal du tuyau:
DN 50

69. Connexion d'approvisionnement en eau:
3/4 «

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062