Fiche technique

Caractéristiques du produit

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

Modèle	Code SAP	00014961
MSTBB 0611 EL	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	00014961	**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		

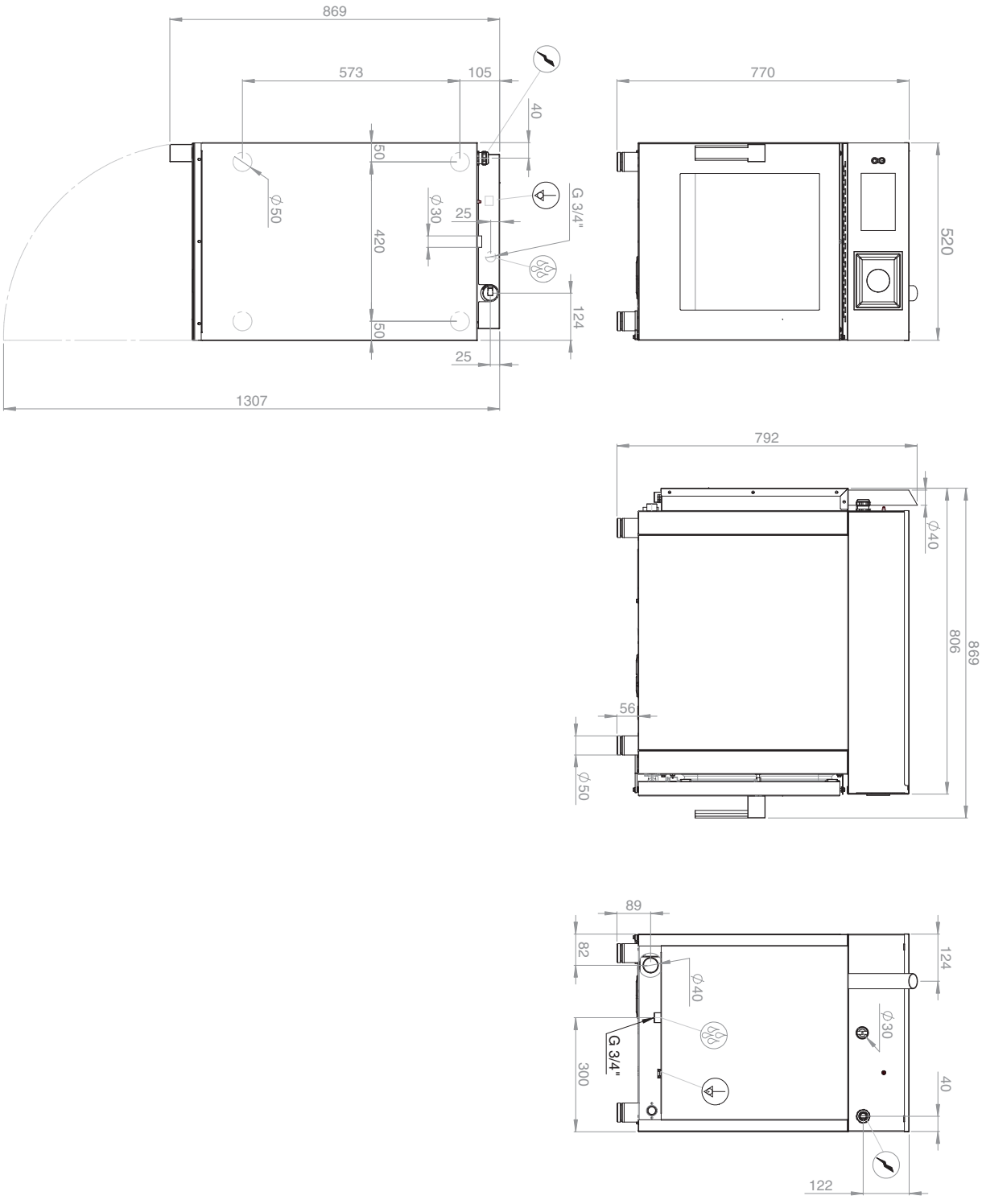
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

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

Modèle	Code SAP	00014961
MSTBB 0611 EL	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

Paramètres techniques

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

Modèle	Code SAP	00014961
MSTBB 0611 EL	Groupe d'articles	Four à convection

1. **Code SAP:**
   00014961
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:**
    Version avec porte gauche (charnière à gauche, poignée à droite)
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» porte gauche 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00014961
MSTBB 0611 EL	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» porte gauche 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00014961
MSTBB 0611 EL	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