



Four à convection SLIM électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 V porte gauche

| Modèle | Code SAP | 00014960 |
|---------------|-------------------|-------------------|
| MSTBB 1011 EL | Groupe d'articles | Four à convection |



- Formation de la vapeur: Symbiotic chaudière combinée avec injection (brevet)
- Nombre de GN / EN: 10
- 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: MeteoSystem régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
- 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.
- 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

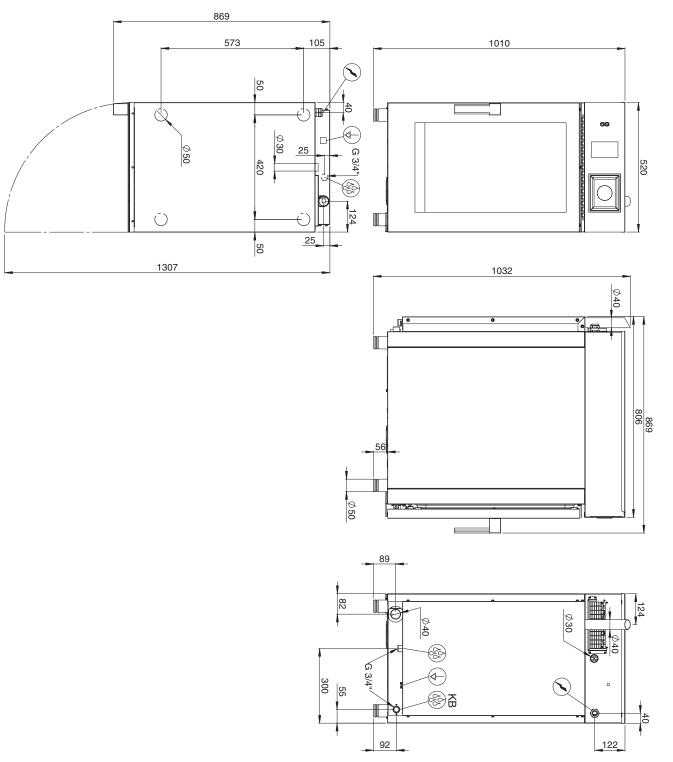
| Code SAP | 00014960 | Formation de la vapeur | Symbiotic - chaudière combinée avec injec- tion (brevet) |
|---------------------------|--------------------|---|--|
| Largeur nette [mm] | 519 | Nombre de GN / EN | 10 |
| Profondeur nette [mm] | 808 | Taille de l'appareil - GN / EN [mm] | GN 1/1 |
| Hauteur nette [mm] | 1010 | Profondeur de l'appa- reil - GN [mm] | 40 |
| Poids net [kg] | 110.00 | Type de contrôle | Écran tactile + boutons |
| Puissance électrique [kW] | 14.800 | Taille de l'écran | 7» |
| Alimentation | 400 V / 3N - 50 Hz | | |





Four à convection SLIM électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 V porte gauche

| Modèle | Code SAP | 00014960 |
|---------------|-------------------|-------------------|
| MSTBB 1011 EL | Groupe d'articles | Four à convection |







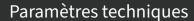
| Four à convection SLIM électrique V porte gauche | e 10x GN 1/1 lavage aut | comatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 |
|---|-------------------------|---|
| Modèle | Code SAP | 00014960 |
| MSTBB 1011 EL | Groupe d'articles | Four à convection |
| 1. Code SAP: 00014960 | | 14. La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable |
| 2. Largeur nette [mm]: 519 | | 15. Pieds réglables: Oui |
| 3. Profondeur nette [mm]: 808 | | 16. Contrôle de l'humidité: MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté) |
| 4. Hauteur nette [mm]: 1010 | | 17. Empilabilité: Oui |
| 5. Poids net [kg]: 110.00 | | 18. Type de contrôle: Écran tactile + boutons |
| 6. Largeur brute [mm]: 580 | | 19. Informations complémentaires: Version avec porte gauche (charnière à gauche, poignée à droite) |
| 7. Profondeur brute [mm]: 920 | | 20. Formation de la vapeur: Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet) |
| 8. Hauteur brute [mm]: 1175 | | 21. Version plus robuste: Non |
| 9. Poids brut [kg]: 120.00 | | 22. Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui |
| 10. Type d'appareil: Appareil électrique | | 23. Fonction: démarrage retardé: Oui |
| L1. Puissance électrique [kW]: 14.800 | | 24. Taille de l'écran: 7» |
| 12. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz | | 25. Traitement thermique Delta T: Oui |

26. Préchauffage automatique:

Oui

13. Matériel:

AISI 304





| Four à convection SLIM électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 | |
|--|--|
| V porte gauche | |

| Modèle | Code SAP | 00014960 |
|---------------|-------------------|-------------------|
| MSTBB 1011 EL | Groupe d'articles | Four à convection |

27. Refroidissement automatique:

Ou

39. Ventilateur réversible:

Oui

28. Fonction de fumage à froid:

Oui

40. Fonction de maintien de température:

Οι

29. Finition unifiée des repas Easyservice:

Ou

41. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

30. Cuisine nocturne:

Oui

42. Sonde:

Facultatif

31. Système de lavage:

Fermé - utilisation efficace de l'eau et des produits détergeants par pompage répété

43. Télécommande:

Oui

32. Type de détergent:

Détergent liquide + agent de rinçage liquide/vinaigre ou comprimés de lavage

44. Douchette:

Manuel (facultatif)

33. Cuisson sur plusieurs niveaux:

Programme d'insertion - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément

45. Distance entre les insertions [mm]:

30

34. 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.

46. Fonction: fumage:

Oui

35. Cuisson lente:

À partir de 30 ° C - possibilité de levage de la pâte.

47. L'éclairage intérieur:

Oui

36. Arrêt du ventilateur:

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

48. Cuisson basse température:

Oui

37. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

49. Nombre de ventilateurs:

2

38. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

50. Nombre de vitesses du ventilateur:

6





Four à convection SLIM électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 V porte gauche

| Modèle | Code SAP | 00014960 | | | |
|---|-------------------|--|--|--|--|
| MSTBB 1011 EL | Groupe d'articles | Four à convection | | | |
| 51. Nombre de programmes: 1000 | | 59. HACCP: Oui 60. Nombre de GN / EN: 10 61. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1 62. Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 40 63. Régénération des aliments: Oui | | | |
| 52. Port USB: Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware 53. Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile 54. Nombre de programmes prédéfinis: 100 55. Nombre d'étapes de recette: 9 | | | | | |
| | | | 56. Température minimale de l'appareil [° C]: | | 64. Section des conducteurs CU [mm²]: |
| | | | 57. Température maximale de l'appareil [° C]: 300 | | 65. Diamètre nominal du tuyau: DN 50 |
| | | | 58. Type de chauffage de l'appareil: Combinaison de vapeur et d'air chaud | | 66. Connexion d'approvisionnement en eau: 3/4 « |

e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com