



Restaupro.com

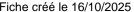
Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Four à convection électrique 20x GN 1/1 à injection, tactile écran couleur, porte droite - MPD 2011 ERAM





Description	Caractéristiques	
Identification Carla CAR 00000004	Poids (en kg)	260
 Code SAP: 00020601 Dimensions Largeur nette (mm): 995 Profondeur nette (mm): 835 Hauteur nette (mm): 1850 Largeur de la partie intérieur de l'appareil (mm): 480 Profondeur de la partie intérieur de l'appareil (mm): 660 Hauteur de la pièce interne (mm): 1430 Distance entre les insertions (mm): 65 	Nombre de niveaux	20
	Programmation	digitale
	Type de branchementTriphasé	
	Puissance totale (kW)31000	
	Dimensions extérieures (en mm)	995 x 835 x 1850
- Taille de l'appareil - GN / EN (mm): GN 1/1, EN 600x400 • Poids	voltage	400 V / 3N - 50 Hz
 Poids net (kg): 260.00 Poids brut (kg): 290.00 Puissance & Alimentation Puissance électrique (kW): 31.000 Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz Wifi Port USB: Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware Températures Fonction de maintien de température: Oui Matériaux Matériel: AISI 304 La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable Matériau et forme de cavité: AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile Matériel de l'élément chauffant: Incoloy 	Garantie 1 an sur le	es pièces incluse





Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
Fonctionnalités	
- Type d'appareil: Appareil électrique	
- Pieds réglables: Oui	
- Type de contrôle: Écran tactile + boutons	
- Traitement thermique Delta T: Oui	
- Finition unifiée des repas Easyservice: Oui	
- Type de détergent: Détergent de lavage liquide + rinçage d'eau	
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Non	
- Type d'éclairage: LED	
- L'éclairage intérieur: Oui	
- Nombre de ventilateurs: 1	
- Nombre de vitesses du ventilateur: 6	
- Nombre d'étapes de recette: 9	
- Type de chauffage de l'appareil: Combinaison de vapeur et d'air	
chaud	
- Nombre de GN / EN: 20	
- Régénération des aliments: Oui	
• Volumes	
- Diamètre nominal du tuyau: DN 50	
• Électricité	
- Section des conducteurs CU (mm²): 16	
• Divers	
- Formation de la vapeur: Injection	
- Réglage avancé de l'humidité: SuperSteam - Deux modes de	
saturation de la vapeur	
- Cuisson lente: À partir de 50 ° C	
- Arrêt du ventilateur: Immédiat lorsque la porte s'ouvre	
- Équipement standard pour l'appareil: Sonde centrale	
- Douchette à main rétractable	
- Système de lavage automatique (détergent liquide)	
- Le chariot	
- Douchette: Extractible	
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé,	
amovible pour un nettoyage facile	
- Connexion d'approvisionnement en eau: 3/4 '	