

## MDS-R10.11E-S



Capacità: 10 x GN 1/1  
 Interasse tra le teglie [mm]: 70  
 Coperti/Giorno [Nr]: 80 ÷ 150  
 Larghezza (L) [mm]: 940  
 Profondità (P) [mm]: 910  
 Altezza (H) [mm]: 1077  
 Larghezza camera (L) [mm]: 670  
 Profondità camera (P) [mm]: 440  
 Altezza camera (H) [mm]: 730  
 Carico massimo [Kg]: 40  
 Alimentazione acqua [INCH]: 3/4 GAS M  
 Pressione acqua [Kpa]: 100 ÷ 800  
 Scarico acqua [mm]: ø25  
 Peso netto [Kg]: 133  
 Conessioni elettriche: 3N AC400V  
 Potenza elettrica totale [kW]: 15,3  
 Potenza elettrica camera [kW]: 15

La versione S è dotata, oltre alle funzioni base come la cottura a convezione, a vapore e mista, anche della sonda al cuore, della cottura con sonda al cuore in  $\Delta t$  e programmi di cottura. Camera di cottura arrotondata per facilitare la pulizia. Porta con ampio vetro temperato apribile, che, anche grazie ad una perfetta illuminazione interna, permette un controllo immediato del cibo in cottura. displays mostrano il tempo, la temperatura, umidità oltre a segnalare eventuali anomalie o malfunzionamenti. E' possibile infine applicare alla serie S il sistema di lavaggio automatico.

 Aria calda secca 50÷270°C

 Vapore atmosferico 100°

 Vapore a bassa temperatura/delicato 65÷95°C

 Super vapore 120°C

 Iniezione manuale umidità

 Umidificatore automatico

 Aria calda umida (misto) 50÷270°C

 Rigenerazione 90÷160°C

 Raffreddamento camera cottura

 Preriscaldamento

 Temperatura in °C/°F

 Cottura semplice con sonda al cuore

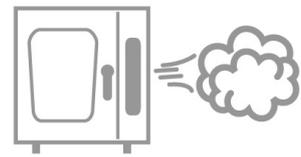
 Cottura in  $\Delta t$

 Cottura a bassa ventilazione

 Forni sovrapposti (optional)

 Lavaggio automatico (optional)





Lavaggio semi automatico (optional)



Energy saving (optional)



Inversione rotazione motoventilatore



Applicazioni speciali - navale (optional)



Applicazioni speciali - ferroviario (optional)



Allarmi mal funzionamento

IPX5

Protezione all'acqua IPX5



Porta con doppio vetro temprato ventilato apribile



Illuminazione camera



Filtro grassi (optional)



Materiale interno esterno acciaio AISI 304



Manuale di istruzione per l'installazione



Evacuazione manuale rapida vapore

Pannello comandi apribile frontalmente

Chiusura di sicurezza

Comandi digitali

Timer a controllo elettronico

Temperatura cottura a controllo elettronico

Controllo elettronico della fiamma

Abbattitore vapore (optional)

Manopola di regolazione PUSH SYSTEM

Struttura interna portateglie removibile lavabile in lavastoviglie