



MDS-R20.11E-S





Capacità: 20 x GN 2/1
 Interasse tra le teglie [mm]: 60
 Coperti/Giorno [Nr]: 150 ÷ 300
 Larghezza (L) [mm]: 970
 Profondità (P) [mm]: 997
 Altezza (H) [mm]: 1800
 Larghezza camera (L) [mm]: 670
 Profondità camera (P) [mm]: 890
 Altezza camera (H) [mm]: 1365
 Carico massimo [Kg]: 80
 Alimentazione acqua [INCH]: 3/4 GAS M
 Pressione acqua [Kpa]: 100 ÷ 800
 Scarico acqua [mm]: \varnothing 25
 Peso netto [Kg]: 190
 Conessioni elettriche: 3N AC400V
 Potenza elettrica totale [kW]: 30,6
 Potenza elettrica camera [kW]: 30


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 Δt 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

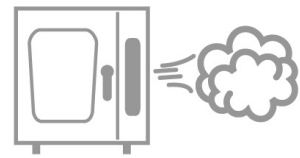
 Cottura semplice con sonda al cuore

 Cottura in Δt

 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)

AISI
304

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