

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Kombidämpfer elektrisch 7x GN 1/1 manuell, Einspritzung 400 V

|               |                  |          |
|---------------|------------------|----------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b> | 00011341 |
|---------------|------------------|----------|



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 7
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: mechanisch
- Feuchtigkeitskontrolle: Nein
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

|                            |          |                                     |                    |
|----------------------------|----------|-------------------------------------|--------------------|
| <b>SAP -Code</b>           | 00011341 | <b>Wird geladen</b>                 | 400 V / 3N - 50 Hz |
| <b>Netzbreite [MM]</b>     | 870      | <b>Dampftyp</b>                     | Spritzen           |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>    | 750      | <b>Anzahl der GN / en</b>           | 7                  |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>      | 820      | <b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b> | GN 1/1             |
| <b>Nettogewicht / kg]</b>  | 95.00    | <b>GN -Gerätetiefe</b>              | 65                 |
| <b>Power Electric [KW]</b> | 9.600    | <b>Steuertyp</b>                    | mechanisch         |

# Technisches Datenblatt



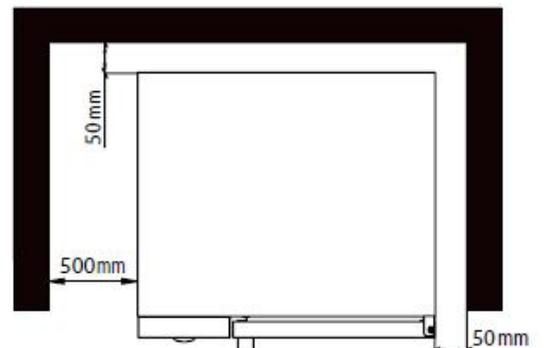
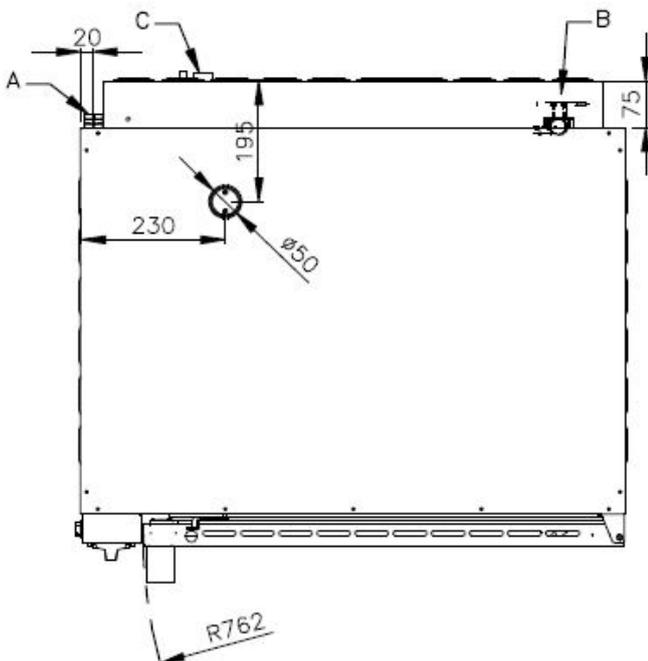
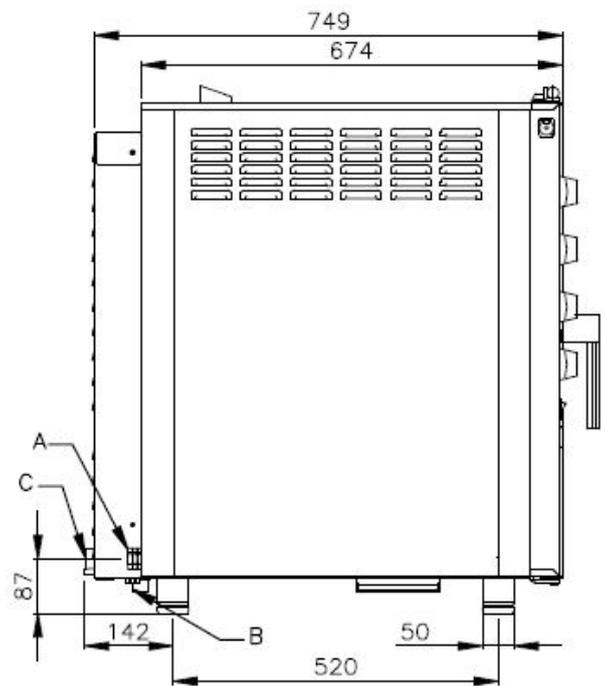
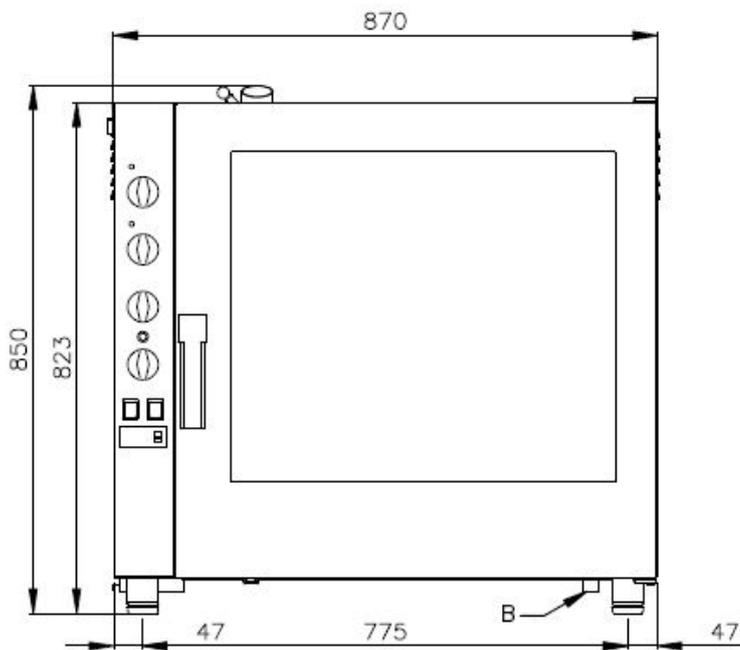
Technische Zeichnung

Kombidämpfer elektrisch 7x GN 1/1 manuell, Einspritzung 400 V

Modell

SAP -Code

00011341



### Kombidämpfer elektrisch 7x GN 1/1 manuell, Einspritzung 400 V

Modell

SAP -Code

00011341

1

#### Sprühen

Entwicklung von Dampf durch Sprühen von Wasser auf Heizelemente direkt in der Kammer

- Eine einfache und effektive Lösung
- Nassdampf mit Wassertropfen

2

#### Manuelle Bedienelemente

Werte einstellen mithilfe von Drehschaltflächen

- Backen
- Einfacher Betrieb auch für technisch nicht-downnurn

3

#### Kit von zwei Maschinen übereinander

Ein Verbindungssatz, mit dem Sie zwei Maschinen übereinander bauen können

Verbindet Verbindungen, Einlass, Abfall und Belüftung des unteren Konvektors

- Ermöglicht dem Benutzer, zwei Maschinen in kleinere Räume zu platzieren, um die Produktion zu steigern
- Ein Koch kann zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig einstellen

4

#### Temperaturbereich 30 ° C - 300 ° C

Die Kammerwärme in einem Temperaturbereich von 30 bis 300 ° C

- Möglichkeit, eine große Auswahl an Gerichten zu modifizieren, vom Backen mit niedrigem Temperatur bis hin zum Grillen, Glückwunsch und dergleichen

5

#### Rostfrei

Das Strukturmaterial besteht aus hochwertigem Edelstahl aus Edelstahl

ein langes Leben sicherstellen  
hoher hygienischer Standard

- Sichere Zubereitung von Lebensmitteln
- langes Leben
- einfach zu säubern

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Kombidämpfer elektrisch 7x GN 1/1 manuell, Einspritzung 400 V

Modell

SAP -Code

00011341

### 1. SAP -Code:

00011341

### 2. Netzbreite [MM]:

870

### 3. Nettentiefe [MM]:

750

### 4. Nettohöhe [MM]:

820

### 5. Nettogewicht / kg:

95.00

### 6. Bruttobreite [MM]:

940

### 7. Grobtiefe [MM]:

900

### 8. Bruttohöhe [MM]:

970

### 9. Bruttogewicht [kg]:

105.00

### 10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

### 11. Power Electric [KW]:

9.600

### 12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

### 13. Material:

AISI 304

### 14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

### 15. Verstellbare Füße:

Ja

### 16. Feuchtigkeitskontrolle:

Nein

### 17. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

### 18. Steuertyp:

mechanisch

### 19. Weitere Informationen:

Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)

### 20. Dampfart:

Spritzen

### 21. Stabilere Version:

Nein

### 22. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

### 23. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

### 24. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:

Nein

### 25. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Nein

### 26. Nachtkochen:

Nein

### 27. Multi -Level -Kochen:

Nein

### 28. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Nein

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Kombidämpfer elektrisch 7x GN 1/1 manuell, Einspritzung 400 V

Modell

SAP -Code

00011341

### 29. Langsames Kochen:

Nein

### 42. Anzahl der Fans:

1

### 30. Fan Stopp:

Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst

### 43. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

2

### 31. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite

### 44. USB-Anschluss:

Nein

### 32. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

### 45. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

### 33. Reversibler Lüfter:

Ja

### 46. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

### 34. Sustaince Box:

Ja

### 47. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

280

### 35. Heizelementmaterial:

Incoloy

### 48. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

### 36. Sonde:

Nein

### 49. Haccp:

Ja

### 37. Dusche:

Nein

### 50. Anzahl der GN / en:

7

### 38. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

74

### 51. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

### 39. Räucherfunktion:

Nein

### 52. GN -Gerätetiefe:

65

### 40. Innenbeleuchtung:

Ja

### 53. Lebensmittelregeneration:

Ja

### 41. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Nein