

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

| | | |
|---------------|------------------|----------|
| Modell | SAP -Code | 00020601 |
|---------------|------------------|----------|



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 20
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

| | | | |
|----------------------------|----------|-------------------------------------|---------------------|
| SAP -Code | 00020601 | Wird geladen | 400 V / 3N - 50 Hz |
| Netzbreite [MM] | 995 | Dampftyp | Spritzen |
| Nettentiefe [MM] | 835 | Anzahl der GN / en | 20 |
| Nettohöhe [MM] | 1850 | GN / EN -Größe im Gerät [mm] | GN 1/1, EN 600x400 |
| Nettogewicht / kg] | 260.00 | Steuertyp | Touchscreen + Knopf |
| Power Electric [KW] | 31.000 | | |

Technisches Datenblatt



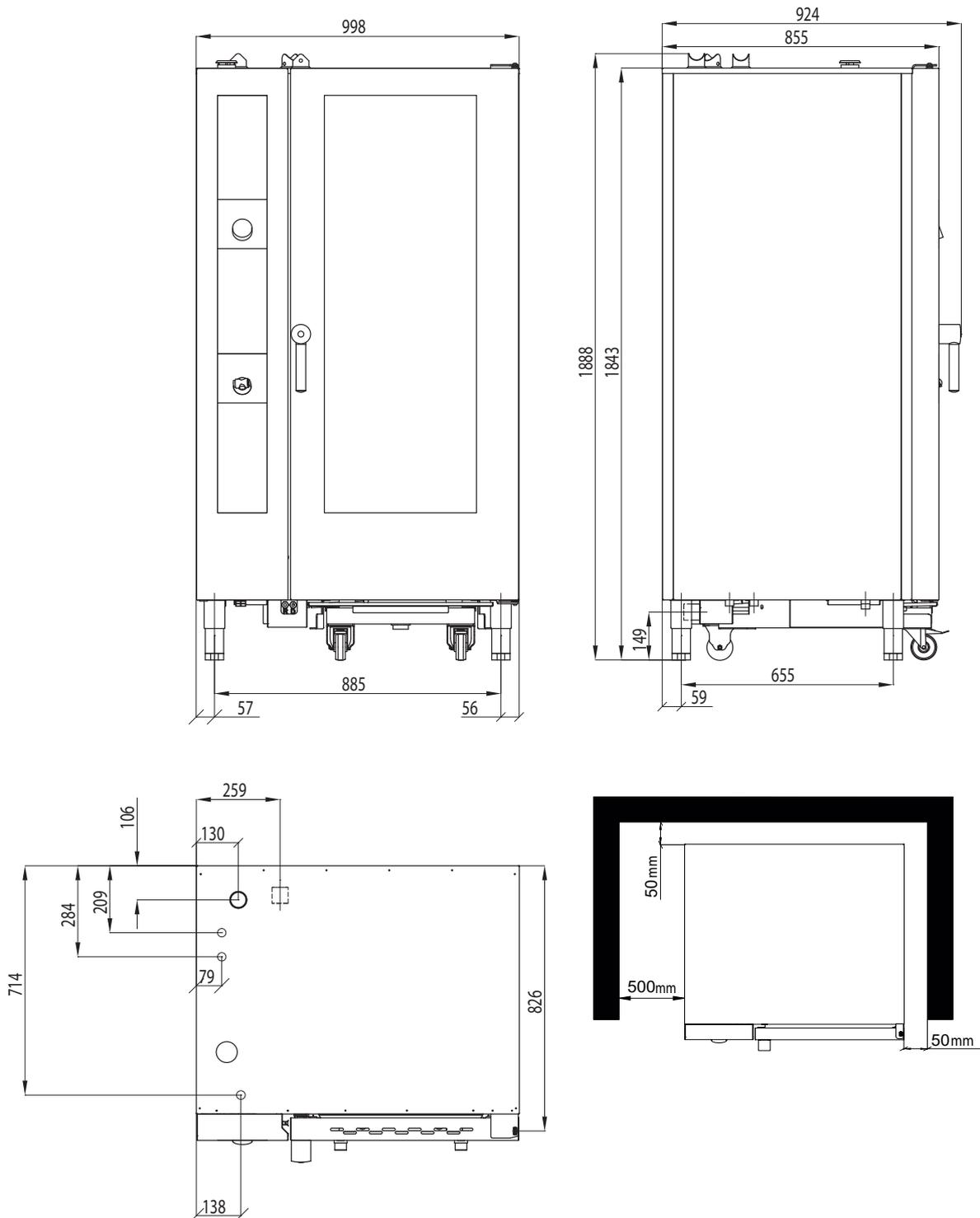
Technische Zeichnung

Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

Modell

SAP -Code

00020601



Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

Modell

SAP -Code

00020601

1

Kammerlüftungssystem

Schnelle Belüftung von Gerüchen
– Zeit und Kosten sparen

2

Doppelverglaste Belüftetür (Paneele können geöffnet werden)

Einfach Reinigung und Waschen
– Menschliche Arbeit und Stärke machen -
glücklicheres Personal

3

Beleuchtung der Eiskammer LED

eine Übersicht innerhalb der Konvektionskatastrophe
– Zeit und Kosten sparen, wenn wir keine
Konvektionnger öffnen, entkommen der
heißen Luft nicht

4

AISI 304 Kochkammer mit gewölbten Ecken

Einfach Reinigung und Waschen
– Menschliche Arbeit und Stärke machen -
glücklicheres Personal

5

Höhe -Anpassbare Beine

Verkehrsvariabilität
– Möglichkeit, eine Höhe festzulegen

6

Steuerung mit einer einzelnen Taste

Einfachheit
– Zeiteinsparung; Menschliche Arbeit und Stärke
machen - glücklicheres Personal

7

Wagen

Kochen und manipuliert bis zu 20 GN gleichzeitig
– niedrige Betriebskosten, Zeit und Kosteneinsparung

8

Voreingestellte Kochprogramme

Option zur Steuerung von 9 Kochphasen für
jeden von ihnen
– Zeit und Kosten sparen

9

Kochen „One Touch“ Kochen

Sofortiger Beginn des Kochzyklus „Eine Berührung
des Programms“
– Zeit und Kosten sparen

10

Einfacher Service

Die Möglichkeit, in einer Zeit verschiedene
Gerichte zu kochen
– Zeit und Kosten sparen

11

Super Dampf

Option, 2 Feuchtigkeitsebenen festzulegen
– Leckere ausgewogene Gerichte

12

Funktionsfunktion

Möglichkeit zur Aufrechterhaltung der Essenstemperatur,
sofortige Verabreichung
– Zeit und Kosten sparen

13

Regenerationsfunktion

Gerichte Regeneration
– Leckeres und wertvolleres Essen, schönes
Aussehen von Essen,

14

Rackkontrolle

Möglichkeit, alle Gerichte in einer Zeit an einem
Ort zu füttern
– Zeit und Kosten sparen

Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

Modell

SAP -Code

00020601

1. SAP -Code:

00020601

2. Netzbreite [MM]:

995

3. Nettentiefe [MM]:

835

4. Nettohöhe [MM]:

1850

5. Nettogewicht / kg:

260.00

6. Bruttobreite [MM]:

1150

7. Grobtiefe [MM]:

1050

8. Bruttohöhe [MM]:

2100

9. Bruttogewicht [kg]:

290.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

31.000

12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Material:

AISI 304

14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

15. Breite des internen Teils [MM]:

480

16. Tiefe des internen Teils [MM]:

660

17. Höhe des inneren Teils [MM]:

1430

18. Verstellbare Füße:

Ja

19. Steuertyp:

Touchscreen + Knopf

20. Dampftyp:

Spritzen

21. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

22. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

23. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + Abspülen mit Wasser

24. Multi -Level -Kochen:

Nein

25. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

26. Langsames Kochen:

ab 50 °C

27. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

28. Beleuchtungstyp:

LED

Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

Modell

SAP -Code

00020601

29. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

30. Sustaince Box:

Ja

31. Standardausrüstung für das Gerät:

Kernsonde
Ausziehbare Handbrause
Automatisches Waschsysteem (Flüssigwaschmittel)
Wagen
WLAN

32. Heizelementmaterial:

Incoloy

33. Dusche:

ausziehbar

34. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

65

35. Innenbeleuchtung:

Ja

36. Anzahl der Fans:

1

37. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

38. USB-Anschluss:

Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware

39. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

40. Anzahl der Rezeptschritte:

9

41. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

42. Anzahl der GN / en:

20

43. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1, EN 600x400

44. Lebensmittelregeneration:

Ja

45. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

16

- Výkon (kW): 6,6-9 (230 V); 11-15 (400 V)

46. Durchmesser Nominal:

DN 50

47. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"