

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch numérique Système d'injection 400 V

Modell	SAP -Code	00008617
SDBD 2011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 20
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: digital
- Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00008617	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
Nettogewicht / kg]	290.00	GN -Gerätetiefe	65
Power Electric [KW]	30.800	Steuertyp	digital

Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch numérique Système d'injection 400 V

Modell	SAP -Code	00008617
SDBD 2011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1

Přímý nástřik

vývin páry rozstřikováním vody na topná tělesa přímo v komoře

2

Digitální display

jednoduchý několikařádkový podsvícený display 99 programů s 9 varnými fázemi

3

Meteo systém

patentované zařízení na měření sytosti páry v reálném čase a v parním režimu jedině na trhu

4

Steam tuner

ovládací prvek umožňující nastavení přesné sytosti páry ve varné komoře při varném procesu

5

Průchozí dveře

dveře zabudovány i na zadní straně konvektomatu, přičemž plnohodnotné ovládání je zachováno „ze strany kuchaře“ umožňuje předělení prostoru výdeje a kuchyně

6

Úprava pro pečení kuřat

komora konvektomatu je uspůsobena sběru vypěkaného tuku, stroj je doplněn nádobou na sběr tuku

7

Kit dvou strojů na sobě

propojovací sada umožňující postavit dva stroje na sebe propojuje připojení, přívody, odpady a odvětrání dolního konvektomatu

8

Premixový hořák

jediný hořák s turbo předmícháním plynu s vzduchem na trhu konstrukce hořáku do „V“ což zabraňuje zpětnému zápalu a bouchnutí tato konstrukce spoří 30 % plynu oproti běžným hořákům

9

Automatické mytí

integrováný systém mytí komory možnost použít tekutých i tabletových detergentů možnost použít octa jako oplachovacího prostředku systém zároveň odvápnuje mikro-boiler

10

Samonavíjecí sprcha

bubnový naviják integrovaný v těle konvektomatu sprcha je nepřístupná po zavření dveří

11

Ventilátor šestirychlostní, reverzibilní s automatickým výpočtem změny směru

zabezpečuje ve spolupráci s symbiotickým systémem perfektní distribuci páry bez ztráty její sytosti jeho chod je ovládán programem nebo manuálně

12

Teplotní sonda externí

teplotní sonda umístěna mimo varný prostor možnost z výběru jedno nebo vícebodové sondy či vakuové sondy

13

Podélné zásuny na GN

zásuny umístěny na „hloubku“ stroje možnost výměny za vsuny na plechy 600x400

14

USB

stahování servisních hlášení upgrade software přehrávání receptur

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch numérique Système d'injection 400 V

Modell	SAP -Code	00008617
SDBD 2011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00008617

2. Netzbreite [MM]:

995

3. Nettentiefe [MM]:

835

4. Nettohöhe [MM]:

1850

5. Nettogewicht / kg]:

290.00

6. Bruttobreite [MM]:

1150

7. Grobtiefe [MM]:

1050

8. Bruttohöhe [MM]:

2100

9. Bruttogewicht [kg]:

300.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

30.800

12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Material:

AISI 304

14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

15. Verstellbare Füße:

Ja

16. Feuchtigkeitskontrolle:

MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)

17. Verfügbarkeit stapeln:

Nein

18. Steuertyp:

digital

19. Weitere Informationen:

možnost reverzního otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)

20. Dampftyp:

Spritzen

21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

22. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

23. Automatisches Vorheizen:

Ja

24. Automatische Kühlung:

Ja

25. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Nein

26. Nachtkochen:

Nein

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch numérique Système d'injection 400 V

Modell	SAP -Code	00008617
SDBD 2011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. Multi -Level -Kochen:

Nein

28. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

29. Langsames Kochen:

ab 50 °C

30. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

31. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

32. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

33. Reversibler Lüfter:

Ja

34. Sustaince Box:

Ja

35. Heizelementmaterial:

Incoloy

36. Sonde:

Ja

37. Dusche:

manuell, aufwickelnd

38. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

39. Räucherfunktion:

Nein

40. Innenbeleuchtung:

Ja

41. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

42. Anzahl der Fans:

2

43. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

44. Anzahl der Programme:

99

45. USB-Anschluss:

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

46. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

47. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

48. Anzahl der Rezeptschritte:

9

49. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

50. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

51. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

52. Haccp:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch numérique Système d'injection 400 V

Modell	SAP -Code	00008617
SDBD 2011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

53. Anzahl der GN / en:

20

57. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

16

54. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

58. Durchmesser Nominal:

DN 50

55. GN -Gerätetiefe:

65

59. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"

56. Lebensmittelregeneration:

Ja