

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection STEAMBOX gaz 10x GN 2/1 touch digital Nettoyage automatique Vapeur directe

Modell	SAP -Code	00011598
SDBD 1021 GAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/1
- 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	00011598	Stromgas [KW]	28.000
Netzbreite [MM]	1120	Art des Gas	Erdgas
Nettentiefe [MM]	845	Dampftyp	Spritzen
Nettohöhe [MM]	1115	Anzahl der GN / en	10
Nettogewicht / kg]	250.00	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 2/1
Power Electric [KW]	0.800	GN -Gerätetiefe	65
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Steuertyp	digital

Four à convection STEAMBOX gaz 10x GN 2/1 touch digital Nettoyage automatique Vapeur directe

Modell	SAP -Code	00011598
SDBD 1021 GAM	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 gaz 10x GN 2/1 touch digital Nettoyage automatique Vapeur directe

Modell	SAP -Code	00011598
SDBD 1021 GAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00011598

2. Netzbreite [MM]:

1120

3. Nettentiefe [MM]:

845

4. Nettohöhe [MM]:

1115

5. Nettogewicht / kg]:

250.00

6. Bruttobreite [MM]:

1320

7. Grobtiefe [MM]:

1130

8. Bruttohöhe [MM]:

1240

9. Bruttogewicht [kg]:

260.00

10. Gerätetyp:

Gasgerät

11. Power Electric [KW]:

0.800

12. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Stromgas [KW]:

28.000

14. Art des Gas:

Erdgas

15. Material:

AISI 304

16. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

17. Verstellbare Füße:

Ja

18. Feuchtigkeitskontrolle:

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

19. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

20. Steuertyp:

digital

21. Weitere Informationen:

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

22. Dampftyp:

Spritzen

23. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

24. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

25. Automatisches Vorheizen:

Ja

26. Automatische Kühlung:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX gaz 10x GN 2/1 touch digital Nettoyage automatique Vapeur directe

Modell	SAP -Code	00011598
SDBD 1021 GAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Nein

28. Nachtkochen:

Nein

29. Waschsystem:

geschlossen - effektive Nutzung des Wassers und der Spülchemie durch wiederholtes Umpumpen

30. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

31. Multi -Level -Kochen:

Nein

32. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

33. Langsames Kochen:

ab 50 °C

34. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

35. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

36. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

37. Reversibler Lüfter:

Ja

38. Sustaince Box:

Ja

39. Sonde:

optionale

40. Dusche:

voliteľná

41. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

42. Räucherfunktion:

Nein

43. Innenbeleuchtung:

Ja

44. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

45. Anzahl der Fans:

1

46. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

47. Anzahl der Programme:

99

48. USB-Anschluss:

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

49. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

50. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

51. Anzahl der Rezeptschritte:

9

52. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX gaz 10x GN 2/1 touch digital Nettoyage automatique Vapeur directe

Modell	SAP -Code	00011598
SDBD 1021 GAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

53. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

54. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

55. Haccp:

Ja

56. Anzahl der GN / en:

10

57. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/1

58. GN -Gerätetiefe:

65

59. Lebensmittelregeneration:

Ja

60. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

61. Durchmesser Nominal:

DN 50

62. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"