

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 2/3 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5" 400 V

Modell	SAP -Code	00011962
MSDBD 0623 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 6
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/3
- GN -Gerätetiefe: 40
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 5"
- Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00011962	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	519	Anzahl der GN / en	6
Nettentiefe [MM]	633	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 2/3
Nettohöhe [MM]	770	GN -Gerätetiefe	40
Nettogewicht / kg]	96.00	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	4.700	Bildschirmgröße	5"
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

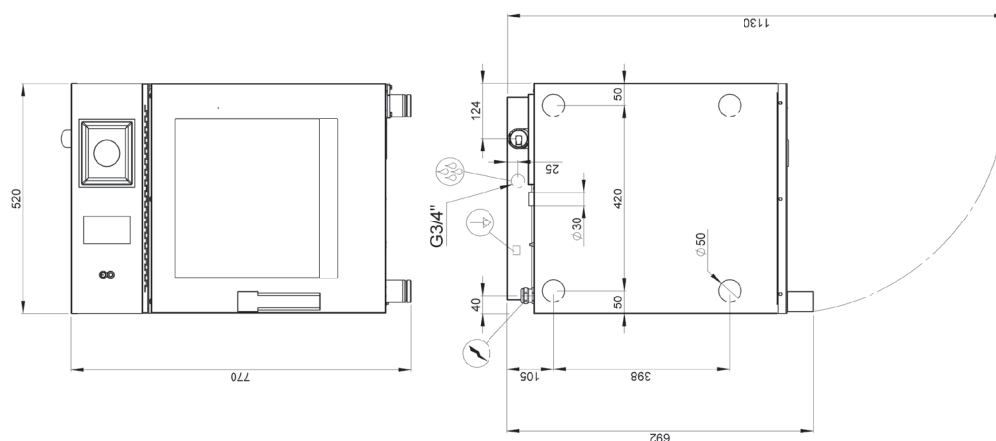
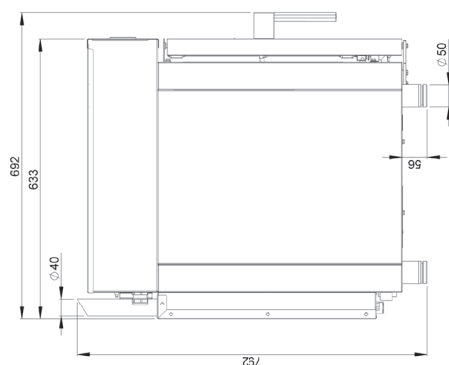
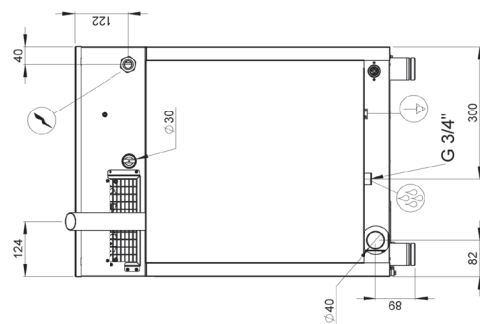
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 2/3 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5'' 400 V

Modell	SAP -Code	00011962
MSDBD 0623 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 2/3 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5" ~ 400 V

Modell	SAP -Code	00011962
MSDBD 0623 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1

Doppelbindungsinsertion, Längsschnitt

Einschübe geformt aus stabilem Edelstahlraht, die das Einlegen von GN-Behältern, Schubladen und die Möglichkeit des Einschiebens von geteilten GN-Behältern ermöglichen

2

Schmalere Körper

Wirtschaftliche Konstruktion mit einem Panel oben am vollständigen Einfügen von GN 1/1

3

Sprühen

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

4

Touchscreen -Anzeige.

Einfache intuitive Kontrolle mit einzigartigen Piktogrammen
Alles in Tschechisch
Möglichkeit, voreingestellte Programme oder manuelle Steuerung zu verwenden

5

Meteo -System

Patentiertes Hirschmessungsdekret im Echtzeit- und Dampfmodus nur auf dem Markt

6

Dampftuner

Steuerelemente, die die genaue Dampfsättigung in der Kochkammer im Kochvorgang ermöglichen

7

Kit von zwei Maschinen übereinander

Ein Verbindungssatz, mit dem Sie zwei Maschinen übereinander bauen können
Verbindet Verbindungen, Einlass, Abfall und Belüftung des unteren Konvektors

8

Automatisches Waschen

Integriertes Kammerwaschsystem
Möglichkeit, Flüssigkeits- und Tablettenwaschmittel zu verwenden
Möglichkeit, Essig als Spülmittel zu verwenden
Das System wünscht sich auch Mikrokessel

9

Lüfter sechs Geschwindigkeiten, reversibel mit automatischer Berechnung der Richtungsänderung

Es sorgt für eine perfekte Dampfverteilung in Zusammenarbeit mit dem symbiotischen System, ohne seine Sättigung zu verlieren
Sein Betrieb wird durch ein Programm oder manuell gesteuert

10

Eine externe Temperatursonde

Die Temperatursonde außerhalb des Kochraums platziert
Möglichkeit, eine oder eine multipopische Sonde oder eine Vakuumsonde auszuwählen

11

Längsschnittinsertion in GN

Einfügung auf die „Tiefe“ der Maschine platziert
Möglichkeit zum Austausch gegen Einsätze auf Blättern 600x400

12

USB

Download -Service -Berichte herunterladen
Software aktualisieren
Rezeptspiel

13

Temperaturbereich 30 ° C - 300 ° C

Die Kammerwärme in einem Temperaturbereich von 30 bis 300 ° C

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 2/3 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5" 400 V

Modell	SAP -Code	00011962
MSDBD 0623 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00011962

2. Netzbreite [MM]:

519

3. Nettentiefe [MM]:

633

4. Nettohöhe [MM]:

770

5. Nettogewicht / kg]:

96.00

6. Bruttobreite [MM]:

580

7. Grobtiefe [MM]:

920

8. Bruttohöhe [MM]:

980

9. Bruttogewicht [kg]:

106.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

4.700

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:

Ja

18. Steuertyp:

Touchscreen + Knopf

19. Weitere Informationen:

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

20. Dampftyp:

Spritzen

21. Stabilere Version:

Nein

22. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

23. Verzögerter Start:

Ja

24. Bildschirmgröße:

5"

25. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

26. Automatisches Vorheizen:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 2/3 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5´´ 400 V

Modell	SAP -Code	00011962
MSDBD 0623 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. Automatische Kühlung:

Ja

28. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

29. Nachtkochen:

Ja

30. Waschsystem:

geöffnet

31. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + Abspülen mit Wasser

32. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

33. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Nein

34. Langsames Kochen:

ab 50 °C

35. Fan Stopp:

Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst

36. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite

37. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

38. Reversibler Lüfter:

Ja

39. Sustaince Box:

Ja

40. Heizelementmaterial:

Incoloy

41. Sonde:

optionale

42. Fernbedienung:

Nein

43. Dusche:

manuell (optional)

44. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

30

45. Räucherfunktion:

Ja

46. Innenbeleuchtung:

Ja

47. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

48. Anzahl der Fans:

1

49. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

3

50. Anzahl der Programme:

1000

51. USB-Anschluss:

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

52. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 2/3 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5´´ 400 V

Modell	SAP -Code	00011962
MSDBD 0623 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

53. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

54. Anzahl der Rezeptschritte:

9

55. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

56. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

57. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

58. Haccp:

Ja

59. Anzahl der GN / en:

6

60. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/3

61. GN -Gerätetiefe:

40

62. Lebensmittelregeneration:

Ja

63. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

1

64. Durchmesser Nominal:

DN 50

65. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"