



### Four à convection gaz STEAMBOX 6x GN 1/1 chaudière numérique tactile

| Modell | SAP -Code | 00008609 |
|--------|-----------|----------|
|--------|-----------|----------|

- Dampftyp: Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- Anzahl der GN / en: 6
- 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

|                            |                    |                                     |                                                                  |
|----------------------------|--------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>SAP -Code</b>           | 00008609           | <b>Stromgas [KW]</b>                | 12.000                                                           |
| <b>Netzbreite [MM]</b>     | 860                | <b>Art des Gas</b>                  | Erdgas                                                           |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>    | 795                | <b>Dampftyp</b>                     | Symbiotic - Kombi-<br>nation von Boiler und<br>Spritzen (Patent) |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>      | 835                | <b>Anzahl der GN / en</b>           | 6                                                                |
| <b>Nettogewicht / kg]</b>  | 142.00             | <b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b> | GN 1/1                                                           |
| <b>Power Electric [KW]</b> | 0.400              | <b>GN -Gerätetiefe</b>              | 65                                                               |
| <b>Wird geladen</b>        | 230 V / 1N - 50 Hz | <b>Steuertyp</b>                    | digital                                                          |

### Four à convection gaz STEAMBOX 6x GN 1/1 chaudière numérique tactile

Modell

SAP -Code

00008609

1

#### Symbiotický systém vývinu páry

současné využití „přímého nástřiku“ a boileru, udržení 100% vlhkosti, popřípadě její regulace

- příprava různých pokrmů a stylů vaření v prostředí přesně nastaveném pro danou potravinu či pokrm

2

#### Digitální display

jednoduchý několikařádkový podsvícený display 99 programů s 9 varnými fázemi

- pomoc s vařením i méně zdatným kuchařům, možnost bezpečného pečení i v nepřítomnosti obsluhy; vytváření vlastních receptur; jednoduché ovládání

3

#### Meteo systém

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

- přesná informace pro obsluhu o sytosti páry ve varném prostoru

4

#### Steam tuner

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

- možnost vaření různých typů pokrmů kuchyní, od velmi vlhké páry pro přípravu typických českých pokrmů, až po málo nasycenou páru pro např. francouzskou kuchyni

5

#### Průchozí dveře

dveře zabudovány i na zadní straně konvektomatu, přičemž plnohodnotné ovládání je zachováno „ze strany kuchaře“

umožňuje předělení prostoru výdeje a kuchyně

- kuchař může „vydávat“ pokrmy přes konvektomat, Zákazník vidí dohotovování a udržování pokrmů při výdeji

6

#### Úprava pro pečení kuřat

komora konvektomatu je uspořádána sběru vypékaného tuku, stroj je doplněn nádobou na sběr tuku

- tuk neodtéká do kanalizace, neničí odpadní systém stroje

7

#### Kit dvou strojů na sobě

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

- umožňuje uživateli umístit dva stroje do menších prostor a zvýšit tím produkci; kuchař může upravovat dva různé pokrmy současně

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

- rychlejší náběh tepla komfortnější ovládání

9

#### Automatické mytí

integrováný systém mytí komory

možnost použít tekutých i tabletových detergentů

možnost použít octa jako oplachovacího prostředku systém zároveň odvápní mikro-boiler

- komora konvektomatu se umyje bez přítomnosti obsluhy například přes noc; systém odvápní mikro-boiler bez nutnosti servisního zásahu; komora je udržována ve stálé 100% hygienické kvalitě

10

#### Samonavíjecí sprcha

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

- umožňuje podlití jídel v konvektomatu umožňuje opláchnutí komory - popřípadě zrychlí její zchlazení

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

- umožňuje přípravu různých pokrmů od těch nejkřehčích až po pečení při vysokých teplotách při nejvyšších otáčkách

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Four à convection gaz STEAMBOX 6x GN 1/1 chaudière numérique tactile

**Modell**

**SAP -Code**

00008609

**1. SAP -Code:**

00008609

**2. Netzbreite [MM]:**

860

**3. Nettentiefe [MM]:**

795

**4. Nettohöhe [MM]:**

835

**5. Nettogewicht / kg]:**

142.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

955

**7. Grobtiefe [MM]:**

920

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1020

**9. Bruttogewicht [kg]:**

152.00

**10. Gerätetyp:**

Kombiniertes Gerät

**11. Power Electric [KW]:**

0.400

**12. Wird geladen:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. Stromgas [KW]:**

12.000

**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:**

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

**22. Dampfotyp:**

Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)

**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 gaz STEAMBOX 6x GN 1/1 chaudière numérique tactile

Modell

SAP -Code

00008609

### 27. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Nein

### 28. Nachtkochen:

Nein

### 29. Multi -Level -Kochen:

Nein

### 30. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

### 31. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

### 32. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

### 33. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

### 34. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

### 35. Reversibler Lüfter:

Ja

### 36. Sustaine Box:

Ja

### 37. Sonde:

optionale

### 38. Dusche:

volitelná

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

70

### 40. Räucherfunktion:

Nein

### 41. Innenbeleuchtung:

Ja

### 42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

### 43. Anzahl der Fans:

1

### 44. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

### 45. Anzahl der Programme:

99

### 46. USB-Anschluss:

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

### 47. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

### 48. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

### 49. Anzahl der Rezeptschritte:

9

### 50. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

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

300

### 52. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection gaz STEAMBOX 6x GN 1/1 chaudière numérique tactile

Modell

SAP -Code

00008609

**53. Haccp:**

Ja

**54. Anzahl der GN / en:**

6

**55. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1

**56. GN -Gerätetiefe:**

65

**57. Lebensmittelregeneration:**

Ja

**58. Anschluss an ein Kugelventil:**

1/2

**59. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:**

0,5

**60. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**61. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4"