

# Technisches Datenblatt

## Produktmerkmale



### Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 tactile numérique Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00011596      |
| SDBD 2021 EAM | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 20
- 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

|                            |          |                                     |                    |
|----------------------------|----------|-------------------------------------|--------------------|
| <b>SAP -Code</b>           | 00011596 | <b>Wird geladen</b>                 | 400 V / 3N - 50 Hz |
| <b>Netzbreite [MM]</b>     | 1200     | <b>Dampftyp</b>                     | Spritzen           |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>    | 910      | <b>Anzahl der GN / en</b>           | 20                 |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>      | 1850     | <b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b> | GN 2/1             |
| <b>Nettogewicht / kg]</b>  | 370.00   | <b>GN -Gerätetiefe</b>              | 65                 |
| <b>Power Electric [KW]</b> | 51.600   | <b>Steuertyp</b>                    | digital            |

## Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 tactile numérique Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00011596      |
| SDBD 2021 EAM | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | 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 integrováný 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 2/1 tactile numérique Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00011596      |
| SDBD 2021 EAM | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

**1. SAP -Code:**

00011596

**2. Netzbreite [MM]:**

1200

**3. Nettentiefe [MM]:**

910

**4. Nettohöhe [MM]:**

1850

**5. Nettogewicht / kg]:**

370.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

1320

**7. Grobtiefe [MM]:**

1130

**8. Bruttohöhe [MM]:**

2100

**9. Bruttogewicht [kg]:**

380.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

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

51.600

**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 2/1 tactile numérique Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00011596      |
| SDBD 2021 EAM | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

## 27. Waschsystem:

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

## 28. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

## 29. Multi -Level -Kochen:

Nein

## 30. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

## 31. Langsames Kochen:

ab 50 °C

## 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. Sustaince Box:

Ja

## 37. Heizelementmaterial:

Incoloy

## 38. Sonde:

Ja

## 39. Dusche:

manuell, aufwickelnd

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

70

## 41. Räucherfunktion:

Nein

## 42. Innenbeleuchtung:

Ja

## 43. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

## 44. Anzahl der Fans:

2

## 45. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

## 46. Anzahl der Programme:

99

## 47. USB-Anschluss:

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

## 48. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

## 49. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

## 50. Anzahl der Rezeptschritte:

9

## 51. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

## 52. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 tactile numérique Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00011596      |
| SDBD 2021 EAM | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

**53. Geräteheiztyp:**

Kombination von Dampf und Heißluft

**54. Haccp:**

Ja

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

20

**56. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 2/1

**57. GN -Gerätetiefe:**

65

**58. Lebensmittelregeneration:**

Ja

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

25

**60. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**61. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4"