

# Technisches Datenblatt

## Produktmerkmale



### Kombidämpfer STEAMBOX Gas 10x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008590      |
| STBB 1011 G   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |



- Dampftyp: Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 9"
- Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Steamtuner - 5-stufiges System der Einstellung der Dampfsättigung durch gesteuerte Kombination der Produktion mittels Boiler oder Sprühen
- 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

|                            |                    |                                     |                                                          |
|----------------------------|--------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>SAP -Code</b>           | 00008590           | <b>Art des Gas</b>                  | Erdgas                                                   |
| <b>Netzbreite [MM]</b>     | 860                | <b>Dampftyp</b>                     | Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent) |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>    | 795                | <b>Anzahl der GN / en</b>           | 10                                                       |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>      | 1115               | <b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b> | GN 1/1                                                   |
| <b>Nettogewicht / kg]</b>  | 178.00             | <b>GN -Gerätetiefe</b>              | 65                                                       |
| <b>Power Electric [KW]</b> | 1.700              | <b>Steuertyp</b>                    | Touchscreen + Knopf                                      |
| <b>Wird geladen</b>        | 230 V / 1N - 50 Hz | <b>Bildschirmgröße</b>              | 9"                                                       |
| <b>Stromgas [KW]</b>       | 19.000             |                                     |                                                          |

# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



## Kombidämpfer STEAMBOX Gas 10x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008590      |
| STBB 1011 G   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |



## Kombidämpfer STEAMBOX Gas 10x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008590      |
| STBB 1011 G   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

1

### Symbiotisches System der Dampfentwicklung

Gleichzeitige Verwendung von „Direktspray“ und Kessel, die 100% Feuchtigkeit oder deren Regulierung aufrechterhalten  
Das einzige „schlanke“ Konvektion auf dem Kesselmarkt

2

### Touchscreen -Anzeige

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

3

### Meteo -System

Patentiertes Hirschmessungsdekret im Echtzeit- und Dampfmodus nur auf dem Markt

4

### Dampftuner

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

5

### Durchgangstür

Die Tür ist auch auf der Rückseite des Konvektions-Finishs mit einer vollständigen Kontrolle über den „Küchenchef“ gebaut.  
ermöglicht es Ihnen, den Abgabebereich und die Küche festzuziehen

6

### Backbehandlung von Küken

Die Kammer des Convectiontors ist an die Sammlung von gepflügtem Fett angepasst. Die Maschine wird durch einen Behälter für die Fettsammlung ergänzt

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

### Premiere

Der einzige Brenner mit einem Turbo durch Schieben von Gas mit Luft auf dem Markt  
Die Struktur des Brenners zu „V“, der Backfülle und Schlagen verhindert  
Dieses Design spart 30 % Gas im Vergleich zu herkömmlichen Brennern

9

### Automatisches Waschen

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

10

### Selbstunterstützung der Dusche

Schlagzeugrolle in den Körper eines Konvektors integriert  
Die Dusche ist nach dem Schließen der Tür unzugänglich

11

### Fan \_Sestirty, 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

12

### Eine externe Temperatursonde

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

13

### Längsschnittinsertion in GN

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

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Kombidämpfer STEAMBOX Gas 10x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008590      |
| STBB 1011 G   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

### 1. SAP -Code:

00008590

### 2. Netzbreite [MM]:

860

### 3. Nettentiefe [MM]:

795

### 4. Nettohöhe [MM]:

1115

### 5. Nettogewicht / kg]:

178.00

### 6. Bruttobreite [MM]:

955

### 7. Grobtiefe [MM]:

920

### 8. Bruttohöhe [MM]:

1240

### 9. Bruttogewicht [kg]:

188.00

### 10. Gerätetyp:

Kombiniertes Gerät

### 11. Power Electric [KW]:

1.700

### 12. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

### 13. Stromgas [KW]:

19.000

### 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:

Touchscreen + Knopf

### 21. Weitere Informationen:

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

### 22. Dampftyp:

Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)

### 23. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

### 24. Verzögerter Start:

Ja

### 25. Bildschirmgröße:

9"

### 26. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Kombidämpfer STEAMBOX Gas 10x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008590      |
| STBB 1011 G   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

### 27. Automatisches Vorheizen:

Ja

### 28. Automatische Kühlung:

Ja

### 29. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:

Ja

### 30. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

### 31. Nachtkochen:

Ja

### 32. Waschsystem:

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

### 33. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

### 34. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

### 35. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Steamtuner - 5-stufiges System der Einstellung der Dampfsättigung durch gesteuerte Kombination der Produktion mittels Boiler oder Sprühen

### 36. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

### 37. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

### 38. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

### 39. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

### 40. Reversibler Lüfter:

Ja

### 41. Sustaine Box:

Ja

### 42. Sonde:

Ja

### 43. Dusche:

manuell, aufwickelnd

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

70

### 45. Räucherfunktion:

Ja

### 46. Innenbeleuchtung:

Ja

### 47. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

### 48. Anzahl der Fans:

1

### 49. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

### 50. Anzahl der Programme:

1000

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Kombidämpfer STEAMBOX Gas 10x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008590      |
| STBB 1011 G   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

### 51. USB-Anschluss:

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

### 52. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

### 53. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

### 54. Anzahl der Rezeptschritte:

9

### 55. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

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

300

### 57. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

### 58. Haccp:

Ja

### 59. Anzahl der GN / en:

10

### 60. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

### 61. GN -Gerätetiefe:

65

### 62. Lebensmittelregeneration:

Ja

### 63. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

### 64. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5

### 65. Durchmesser Nominal:

DN 50

### 66. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"