

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



## Kombidämpfer SLIM elektrisch 10x GN 1/1 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 7“ 400 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00011961
MSTBD 1011 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 40
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 7“
- 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: Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

<b>SAP -Code</b>	00011961	<b>Dampftyp</b>	Spritzen
<b>Netzbreite [MM]</b>	519	<b>Anzahl der GN / en</b>	10
<b>Nettentiefe [MM]</b>	808	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1010	<b>GN -Gerätetiefe</b>	40
<b>Nettogewicht / kg]</b>	110.00	<b>Steuertyp</b>	Touchscreen + Knopf
<b>Power Electric [KW]</b>	13.800	<b>Bildschirmgröße</b>	7“
<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz		





### Kombidämpfer SLIM elektrisch 10x GN 1/1 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 7“ 400 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00011961
MSTBD 1011 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

#### 1 **Doppelbindungsinsertion, Längsschnitt**

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

#### 2 **Schmaler 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 SLIM elektrisch 10x GN 1/1 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 7“ 400 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00011961
<b>MSTBD 1011 E</b>	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

### 1. SAP -Code:

00011961

### 2. Netzbreite [MM]:

519

### 3. Nettentiefe [MM]:

808

### 4. Nettohöhe [MM]:

1010

### 5. Nettogewicht / kg]:

110.00

### 6. Bruttobreite [MM]:

580

### 7. Grobtiefe [MM]:

920

### 8. Bruttohöhe [MM]:

1175

### 9. Bruttogewicht [kg]:

120.00

### 10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

### 11. Power Electric [KW]:

13.800

### 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:

7"

### 25. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

### 26. Automatisches Vorheizen:

Ja

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Kombidämpfer SLIM elektrisch 10x GN 1/1 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 7“ 400 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00011961
MSTBD 1011 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

### 27. Automatische Kühlung:

Ja

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

Ja

### 29. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

### 30. Nachtkochen:

Ja

### 31. Waschsystem:

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

### 32. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

### 33. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

### 34. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

### 35. Langsames Kochen:

ab 50 °C

### 36. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

### 37. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

### 38. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

### 39. Reversibler Lüfter:

Ja

### 40. Sustaince Box:

Ja

### 41. Heizelementmaterial:

Incoloy

### 42. Sonde:

optionale

### 43. Fernbedienung:

Ja

### 44. Dusche:

manuell (optional)

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

30

### 46. Räucherfunktion:

Ja

### 47. Innenbeleuchtung:

Ja

### 48. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

### 49. Anzahl der Fans:

2

### 50. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

### 51. Anzahl der Programme:

1000

### 52. USB-Anschluss:

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

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



**Kombidämpfer SLIM elektrisch 10x GN 1/1 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 7“ 400 V**

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00011961
<b>MSTBD 1011 E</b>	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**53. Türverfassung:**

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

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

10

**54. Anzahl der voreingestellten Programme:**

100

**61. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1

**55. Anzahl der Rezeptschritte:**

9

**62. GN -Gerätetiefe:**

40

**56. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

50

**63. Lebensmittelregeneration:**

Ja

**57. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

300

**64. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:**

4

**58. Geräteheiztyp:**

Kombination von Dampf und Heißluft

**65. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**59. Haccp:**

Ja

**66. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4“