

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe

Modell	SAP -Code	00008602
STBD 2011 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 20
- 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: Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung
- Delta t -Wärmeverbereitung: 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	00008602	Art des Gas	Erdgas
Netzbreite [MM]	995	Dampftyp	Spritzen
Nettentiefe [MM]	835	Anzahl der GN / en	20
Nettohöhe [MM]	1850	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	300.00	GN -Gerätetiefe	65
Power Electric [KW]	0.800	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Bildschirmgröße	9"
Stromgas [KW]	36.000		

Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe

Modell	SAP -Code	00008602
STBD 2011 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1

Přímý nástřik

vývin páry rozstřikováním vody na topná tělesa přímo v komoře

2

Touch screen display

jednoduché intuitivní ovládání s jedinečnými piktogramy, vše v češtině
možnost využití přednastavených programů či manuálního ovládání

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 vypékaného 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 odvěpňuje mikro-boiler

10

Samonavíjecí sprcha

bubnový naviják integrovaný 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 gaz STEAMBOX 20x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe

Modell	SAP -Code	00008602
STBD 2011 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00008602

2. Netzbreite [MM]:

995

3. Nettentiefe [MM]:

835

4. Nettohöhe [MM]:

1850

5. Nettogewicht / kg]:

300.00

6. Bruttobreite [MM]:

1150

7. Grobtiefe [MM]:

1050

8. Bruttohöhe [MM]:

2100

9. Bruttogewicht [kg]:

310.00

10. Gerätetyp:

Gasgerät

11. Power Electric [KW]:

0.800

12. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Stromgas [KW]:

36.000

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:

Nein

20. Steuertyp:

Touchscreen + Knopf

21. Weitere Informationen:

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

22. Dampftyp:

Spritzen

23. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

24. Verzögerter Start:

Ja

25. Bildschirmgröße:

9"

26. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe

Modell	SAP -Code	00008602
STBD 2011 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. Automatisches Vorheizen:

Ja

28. Automatische Kühlung:

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. Sustaine Box:

Ja

41. Sonde:

Ja

42. Dusche:

manuell, aufwickelnd

43. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

44. Räucherfunktion:

Ja

45. Innenbeleuchtung:

Ja

46. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

47. Anzahl der Fans:

2

48. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

49. Anzahl der Programme:

1000

50. USB-Anschluss:

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe

Modell	SAP -Code	00008602
STBD 2011 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

51. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

52. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

53. Anzahl der Rezeptschritte:

9

54. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

55. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

56. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

57. Haccp:

Ja

58. Anzahl der GN / en:

20

59. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

60. GN -Gerätetiefe:

65

61. Lebensmittelregeneration:

Ja

62. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

63. Durchmesser Nominal:

DN 50

64. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"