

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 chaudière numérique tactile 400 V

Modell	SAP -Code	00008607
SDBB 2011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

- Dampftyp: Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- Anzahl der GN / en: 20
- 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 -Wärmeverbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00008607	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	995	Dampftyp	Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
Nettentiefe [MM]	835	Anzahl der GN / en	20
Nettohöhe [MM]	1850	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	290.00	GN -Gerätetiefe	65
Power Electric [KW]	33.300	Steuertyp	digital

STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 chaudière numérique tactile 400 V

Modell	SAP -Code	00008607
SDBB 2011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

- 1 Symbiotický systém vývinu páry**
současné využití „přímého nástřiku“ a boileru, udržení 100% vlhkosti, popřípadě její regulace
- 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 jediné 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 uspořádána 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**
integrován 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 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



STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 chaudière numérique tactile 400 V

Modell	SAP -Code	00008607
SDBB 2011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00008607

2. Netzbreite [MM]:

995

3. Nettentiefe [MM]:

835

4. Nettohöhe [MM]:

1850

5. Nettogewicht / kg]:

290.00

6. Bruttobreite [MM]:

1150

7. Grobtiefe [MM]:

1050

8. Bruttohöhe [MM]:

2100

9. Bruttogewicht [kg]:

300.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

33.300

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:

Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)

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



STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 chaudière numérique tactile 400 V

Modell	SAP -Code	00008607
SDBB 2011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. Multi -Level -Kochen:

Nein

28. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

29. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

30. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

31. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

32. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

33. Reversibler Lüfter:

Ja

34. Sustaince Box:

Ja

35. Heizelementmaterial:

Incoloy

36. Sonde:

Ja

37. Dusche:

manuell, aufwickelnd

38. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

39. Räucherfunktion:

Nein

40. Innenbeleuchtung:

Ja

41. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

42. Anzahl der Fans:

2

43. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

44. Anzahl der Programme:

99

45. USB-Anschluss:

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

46. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

47. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

48. Anzahl der Rezeptschritte:

9

49. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

50. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

51. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

52. Haccp:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 chaudière numérique tactile 400 V

Modell	SAP -Code	00008607
SDBB 2011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

53. Anzahl der GN / en:

20

57. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

16

54. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

58. Durchmesser Nominal:

DN 50

55. GN -Gerätetiefe:

65

59. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"

56. Lebensmittelregeneration:

Ja