

# 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		

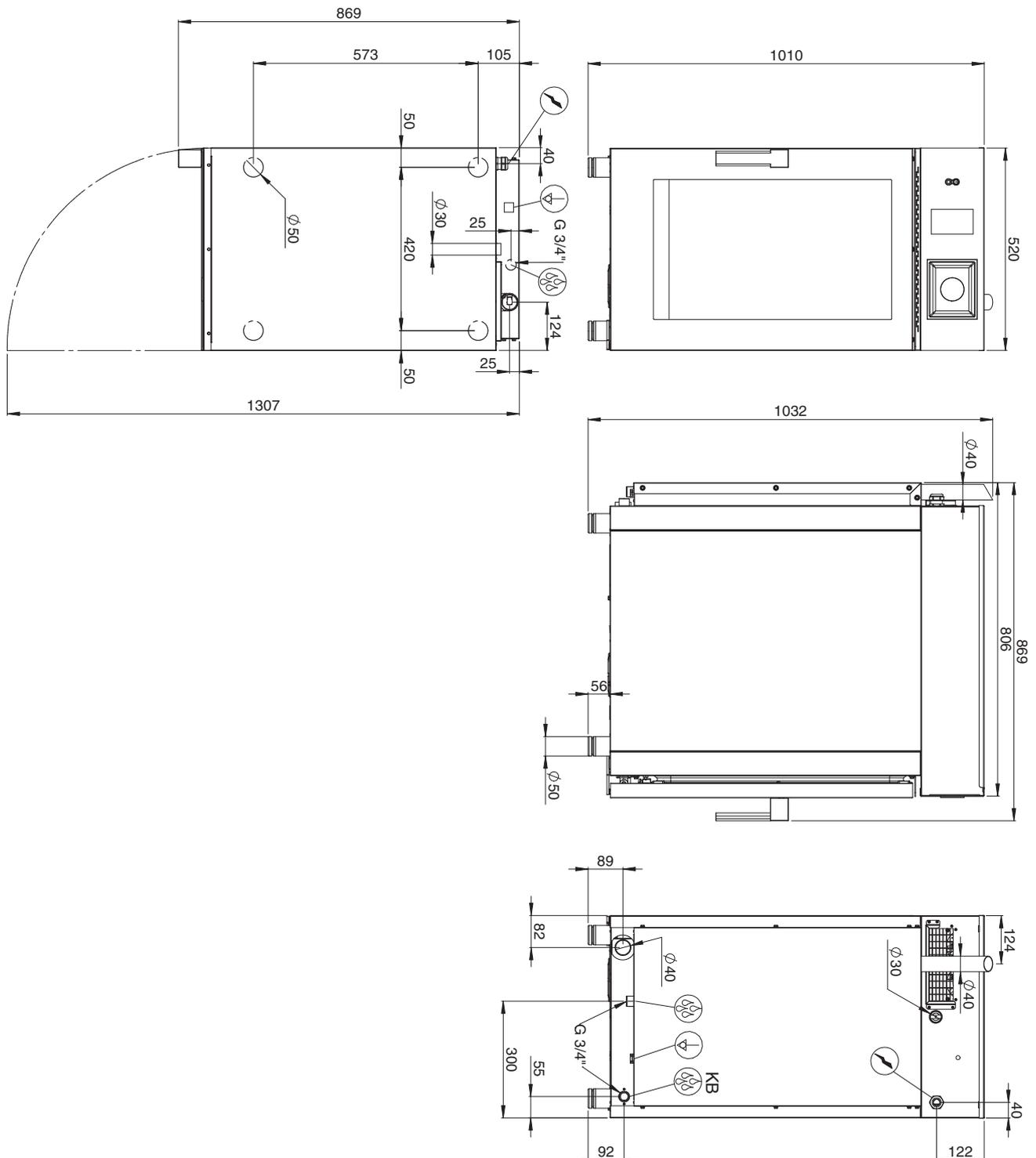
# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



**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





### 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

- Möglichkeit, im Falle eines flachen GN und der Möglichkeit, eine größere Anzahl von Gerichten oder mehr Arten von Gerichten zuzubereiten

2

#### Schmalere Körper

Wirtschaftliche Konstruktion mit einem Panel oben am vollständigen Einfügen von GN 1/1

- Ein vollwertiger Konvektionsfahrer zu kleinen Räumen
- Renten
- Schiffe

3

#### Sprühen

Entwicklung von Dampf durch Sprühen von Wasser auf Heizelemente direkt in der Kammer

- Eine einfache billige Lösung
- Nassdampf mit Wassertropfen

4

#### Touchscreen -Anzeige.

Einfache intuitive Kontrolle mit einzigartigen Piktogrammen

Alles in Tschechisch

Möglichkeit, voreingestellte Programme oder manuelle Steuerung zu verwenden

- Hilfe beim Kochen und weniger erfahrenen Köchen
- Möglichkeit des sicheren Kochens auch ohne den Operator
- Erstellen Sie Ihre eigenen Rezepte

5

#### Meteo -System

Patentiertes Hirschmessungsdekret im Echtzeit- und Dampfmodus nur auf dem Markt

- Genaue Informationen zum Betrieb der Dampfsättigung im Kochraum

6

#### Dampftuner

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

- Möglichkeit, verschiedene Arten von Küchengerichten zu kochen, von sehr feuchtem Dampf, um typische tschechische Gerichte bis hin zu wenig gesättigten Dampf für die französische Küche zuzubereiten

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

- Ermöglicht dem Benutzer, zwei Maschinen in kleinere Räume zu platzieren, um die Produktion zu steigern
- Ein Küchenchef kann zwei verschiedene Wege von Gerichten gleichzeitig anpassen

8

#### Automatisches Waschen

Integriertes Kammerwaschsystem

Möglichkeit, Flüssigkeits- und Tablettenwaschmittel zu verwenden

Möglichkeit, Essig als Spülmittel zu verwenden

Das System wünscht sich auch Mikrokessel

- Die Kammer des Konvektors wird beispielsweise über Nacht ohne Vorhandensein des Bedieners gewaschen
- System Dwwar Micro -Tailer ohne Dienstintervention erforderlich
- Die Kammer wird in einer dauerhaften 100% hygienischen Qualität gehalten

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

- Ermöglicht es Ihnen, verschiedene Gerichte von den meisten Schreddern bis zum Backen bei hohen Temperaturen bei höchster Geschwindigkeit zuzubereiten

# 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“