

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 chaudière numérique tactile

Modell	SAP -Code	00008610
SDBB 1011 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	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: 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 -Wärmevorbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00008610	Stromgas [KW]	19.000
Netzbreite [MM]	860	Art des Gas	Erdgas
Nettentiefe [MM]	795	Dampftyp	Symbiotic - Kombi- nation von Boiler und Spritzen (Patent)
Nettohöhe [MM]	1115	Anzahl der GN / en	10
Nettogewicht / kg]	178.00	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Power Electric [KW]	1.700	GN -Gerätetiefe	65
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Steuertyp	digital

Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 chaudière numérique tactile

Modell	SAP -Code	00008610
SDBB 1011 G	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 uspůsobena 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

integrováný 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



Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 chaudière numérique tactile

Modell	SAP -Code	00008610
SDBB 1011 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00008610

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:

digital

21. Weitere Informationen:

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

22. Dampftyp:

Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)

23. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

24. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

25. Automatisches Vorheizen:

Ja

26. Automatische Kühlung:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 chaudière numérique tactile

Modell	SAP -Code	00008610
SDBB 1011 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Nein

28. Nachtkochen:

Nein

29. Multi-Level-Kochen:

Nein

30. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

31. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

32. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

33. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

34. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

35. Reversibler Lüfter:

Ja

36. Sustaince Box:

Ja

37. Sonde:

optionale

38. Dusche:

volitelná

39. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

40. Räucherfunktion:

Nein

41. Innenbeleuchtung:

Ja

42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

43. Anzahl der Fans:

1

44. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

45. Anzahl der Programme:

99

46. USB-Anschluss:

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

47. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

48. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

49. Anzahl der Rezeptschritte:

9

50. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

51. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

52. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 chaudière numérique tactile

Modell	SAP -Code	00008610
SDBB 1011 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

53. Haccp:

Ja

54. Anzahl der GN / en:

10

55. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

56. GN -Gerätetiefe:

65

57. Lebensmittelregeneration:

Ja

58. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

59. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5

60. Durchmesser Nominal:

DN 50

61. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"