

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



## Kombidämpfer SLIM elektrisch 6x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler Touchdisplay Bedienfeld 7“ 400 V

Modell

SAP -Code

00011860



- Dampftyp: Symbiotic
- Anzahl der GN / en: 6
- 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: Steamtuner - 5-stufiges System der Einstellung der Dampfsättigung durch gesteuerte Kombination der Produktion mittels Boiler oder Sprühen
- 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>	00011860	<b>Dampftyp</b>	Symbiotic
<b>Netzbreite [MM]</b>	519	<b>Anzahl der GN / en</b>	6
<b>Nettentiefe [MM]</b>	808	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1
<b>Nettohöhe [MM]</b>	770	<b>GN -Gerätetiefe</b>	40
<b>Nettogewicht / kg]</b>	92.00	<b>Steuertyp</b>	Touchscreen + Knopf
<b>Power Electric [KW]</b>	7.900	<b>Bildschirmgröße</b>	7“
<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

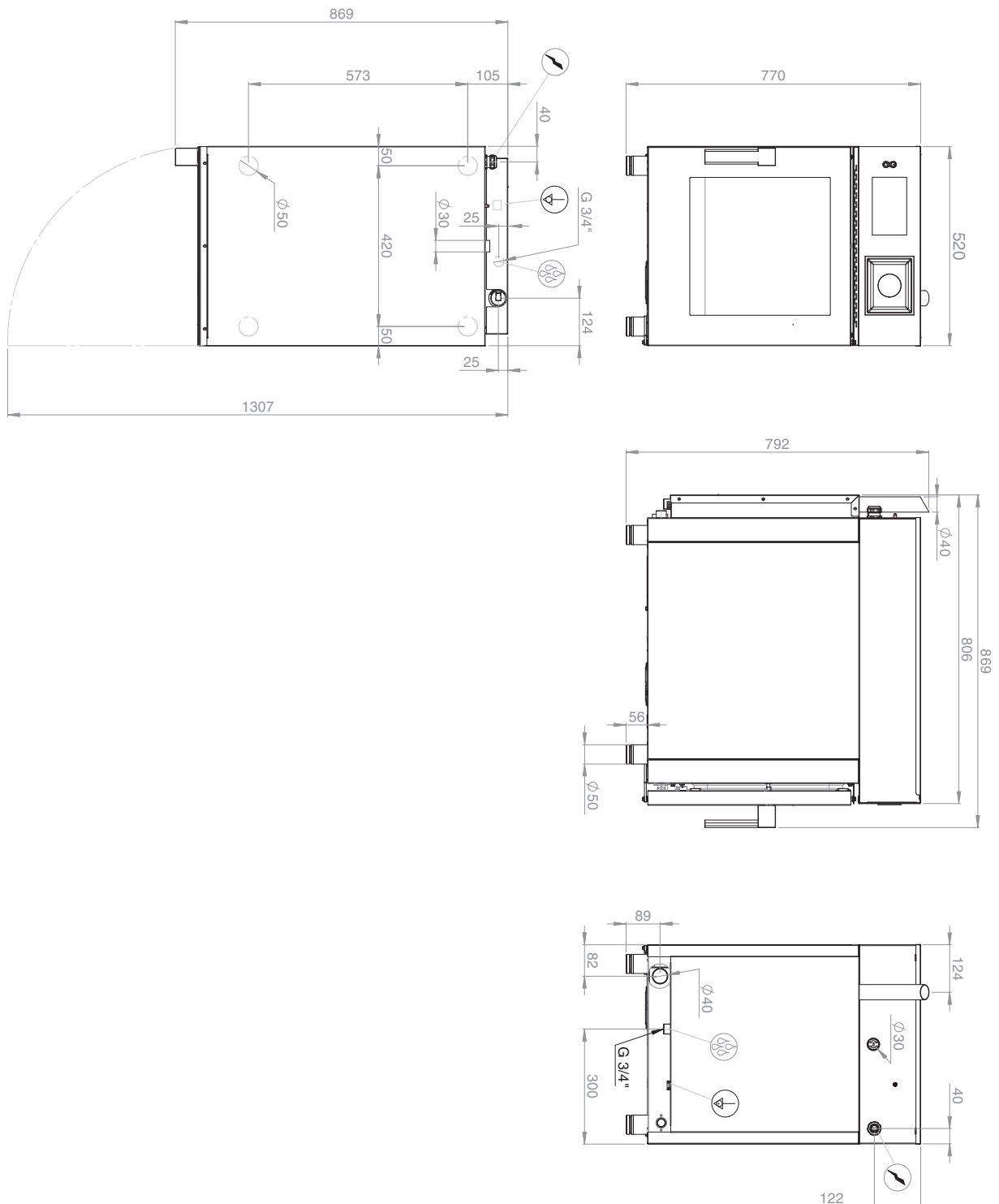


Kombidämpfer SLIM elektrisch 6x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler Touchdisplay Bedienfeld 7" 400 V

Modell

SAP -Code

00011860





### Kombidämpfer SLIM elektrisch 6x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler Touchdisplay Bedienfeld 7“ 400 V

Modell

SAP -Code

00011860

1

#### Doppelbindungsinsertion, Längsschnitt

Einschübe geformt aus stabilem Edelstahlblech, 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

#### Schmaler Körper

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

- Ein vollwertiger Konvektionsfahrer zu kleinen Räumen
- Renten
- Schiffe

3

#### Symbiotisches System der Dampfentwicklung

Gleichzeitige Verwendung von „Direktspray“ und Kessel, die 100% Feuchtigkeit oder deren Regulierung aufrechterhalten

- Zubereiten verschiedener Gerichte und Arten des Kochens in einer Umgebung, die genau für ein bestimmtes Essen oder eine bestimmte Gericht eingerichtet ist

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

- Das System behält automatisch eine optimale Luftfeuchtigkeit in der Kammer auf und verschlechtert daher die Lebensmittel nicht

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 6x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler Touchdisplay Bedienfeld 7“ 400 V

Modell

SAP -Code

00011860

### 1. SAP -Code:

00011860

### 2. Netzbreite [MM]:

519

### 3. Nettentiefe [MM]:

808

### 4. Nettohöhe [MM]:

770

### 5. Nettogewicht / kg]:

92.00

### 6. Bruttobreite [MM]:

580

### 7. Grobtiefe [MM]:

920

### 8. Bruttohöhe [MM]:

980

### 9. Bruttogewicht [kg]:

102.00

### 10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

### 11. Power Electric [KW]:

7.900

### 12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

### 13. Material:

AISI 304

### 14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

### 15. Breite des internen Teils [MM]:

380

### 16. Tiefe des internen Teils [MM]:

540

### 17. Höhe des inneren Teils [MM]:

370

### 18. Verstellbare Füße:

Ja

### 19. Feuchtigkeitskontrolle:

MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)

### 20. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

### 21. Steuertyp:

Touchscreen + Knopf

### 22. Weitere Informationen:

Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)

### 23. Dampfart:

Symbiotic

### 24. Stabilere Version:

Nein

### 25. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

### 26. Verzögerter Start:

Ja

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Kombidämpfer SLIM elektrisch 6x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler Touchdisplay Bedienfeld 7“ 400 V

Modell

SAP -Code

00011860

### 27. Bildschirmgröße:

7“

### 28. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

### 29. Automatisches Vorheizen:

Ja

### 30. Automatische Kühlung:

Ja

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

Ja

### 32. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

### 33. Nachtkochen:

Ja

### 34. Waschsystem:

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

### 35. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

### 36. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

### 37. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Steamtuner - 5-stufiges System der Einstellung der Dampfsättigung durch gesteuerte Kombination der Produktion mittels Boiler oder Sprühen

### 38. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

### 39. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

### 40. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

### 41. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

### 42. Reversibler Lüfter:

Ja

### 43. Sustaince Box:

Ja

### 44. Heizelementmaterial:

Incoloy

### 45. Sonde:

optionale

### 46. Fernbedienung:

Ja

### 47. Dusche:

manuell (optional)

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

30

### 49. Räucherfunktion:

Ja

### 50. Innenbeleuchtung:

Ja

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



**Kombidämpfer SLIM elektrisch 6x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler Touchdisplay Bedienfeld 7“ 400 V**

**Modell**

**SAP -Code**

00011860

**51. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:**

Ja

**52. Anzahl der Fans:**

1

**53. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:**

6

**54. Anzahl der Programme:**

1000

**55. USB-Anschluss:**

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

**56. Türverfassung:**

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

**57. Anzahl der voreingestellten Programme:**

100

**58. Anzahl der Rezeptschritte:**

9

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

30

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

300

**61. Geräteheiztyp:**

Kombination von Dampf und Heißluft

**62. Haccp:**

Ja

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

6

**64. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1

**65. GN -Gerätetiefe:**

40

**66. Lebensmittelregeneration:**

Ja

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

1,5

- Výkon (kW): 5-5,7 (230 V); 8,7-9,8 (400 V)

**68. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**69. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4“