

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 Einspritzung Touchdisplay farbig rechte Tür

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038909
---------------	------------------	----------

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 7"
- Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Delta t -Wärmevorbereitung: 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>	00038909	<b>Dampftyp</b>	Spritzen
<b>Netzbreite [MM]</b>	907	<b>Anzahl der GN / en</b>	10
<b>Nettentiefe [MM]</b>	752	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1, EN 600x400
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1023	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Nettogewicht / kg]</b>	110.00	<b>Steuertyp</b>	Touchscreen
<b>Power Electric [KW]</b>	12.600	<b>Bildschirmgröße</b>	7"
<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 Einspritzung Touchdisplay farbig rechte Tür

Modell

SAP -Code

00038909

### 1. SAP -Code:

00038909

### 2. Netzbreite [MM]:

907

### 3. Nettentiefe [MM]:

752

### 4. Nettohöhe [MM]:

1023

### 5. Nettogewicht / kg]:

110.00

### 6. Bruttobreite [MM]:

940

### 7. Grobtiefe [MM]:

900

### 8. Bruttohöhe [MM]:

1078

### 9. Bruttogewicht [kg]:

130.00

### 10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

### 11. Power Electric [KW]:

12.600

### 12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

### 13. Material:

AISI 304

### 14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

### 15. Feuchtigkeitskontrolle:

Ja, indirektes Messen

### 16. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

### 17. Steuertyp:

Touchscreen

### 18. Dampfart:

Spritzen

### 19. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

### 20. Verzögerter Start:

Ja

### 21. Bildschirmgröße:

7"

### 22. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

### 23. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

### 24. Nachtkochen:

Ja

### 25. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

### 26. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Nein

### 27. Langsames Kochen:

ab 50 °C

### 28. Fan Stopp:

Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst

### Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 Einspritzung Touchdisplay farbig rechte Tür

Modell

SAP -Code

00038909

**29. Beleuchtungstyp:**

LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite

**30. Hohlraummaterial und Form:**

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

**31. Reversibler Lüfter:**

Ja

**32. Sustaince Box:**

Ja

**33. Heizelementmaterial:**

Incoloy

**34. Sonde:**

Ja

**35. Dusche:**

manuell (optional)

**36. Abstand zwischen den Schichten [mm]:**

74

**37. Räucherfunktion:**

Ja

**38. Innenbeleuchtung:**

Ja

**39. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:**

Ja

**40. Anzahl der Fans:**

2

**41. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:**

3

**42. Anzahl der Programme:**

1000

**43. USB-Anschluss:**

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

**44. Türverfassung:**

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

**45. Anzahl der voreingestellten Programme:**

100

**46. Anzahl der Rezeptschritte:**

9

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

50

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

300

**49. Geräteheiztyp:**

Kombination von Dampf und Heißluft

**50. Haccp:**

Ja

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

10

**52. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1, EN 600x400

**53. GN -Gerätetiefe:**

65

**54. Lebensmittelregeneration:**

Ja

## Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 Einspritzung Touchdisplay farbig rechte Tür

Modell

SAP -Code

00038909

### 55. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:

4

– Výkon (kW): 30-37 (230 V); 53-64 (400 V)

### 57. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"

---

### 56. Durchmesser Nominal:

DN 50