

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 2/3 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5" 400 V

Modell	SAP -Code	00011962
MSDBD 0623 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 6
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/3
- GN -Gerätetiefe: 40
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 5"
- Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- 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

SAP -Code	00011962	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	519	Anzahl der GN / en	6
Nettentiefe [MM]	633	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 2/3
Nettohöhe [MM]	770	GN -Gerätetiefe	40
Nettogewicht / kg]	96.00	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	4.700	Bildschirmgröße	5"
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

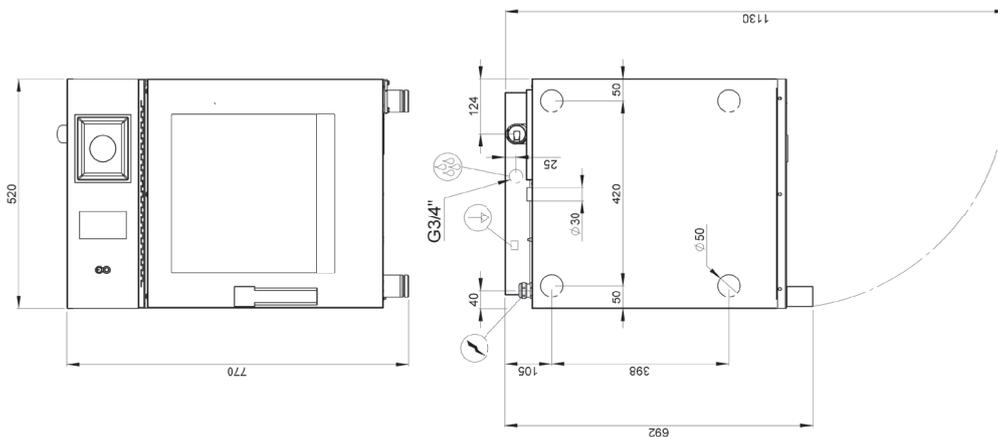
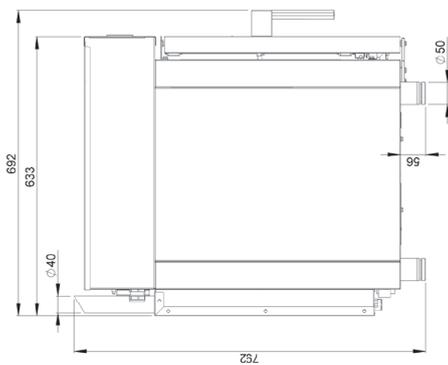
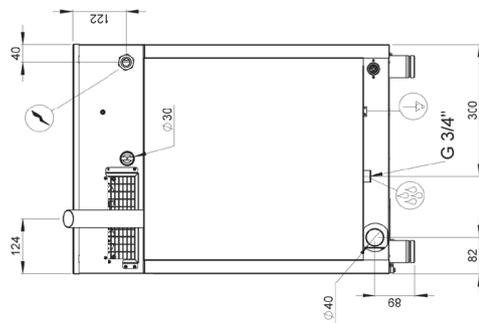
Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 2/3 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5'' 400 V

Modell	SAP -Code	00011962
MSDBD 0623 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 2/3 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5'' 400 V

Modell	SAP -Code	00011962
MSDBD 0623 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	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 Schmalen 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 MINI elektrisch 6x GN 2/3 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5" 400 V

Modell	SAP -Code	00011962
MSDBD 0623 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00011962

2. Netzbreite [MM]:

519

3. Nettentiefe [MM]:

633

4. Nettohöhe [MM]:

770

5. Nettogewicht / kg]:

96.00

6. Bruttobreite [MM]:

580

7. Grobtiefe [MM]:

920

8. Bruttohöhe [MM]:

980

9. Bruttogewicht [kg]:

106.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

4.700

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:

5"

25. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

26. Automatisches Vorheizen:

Ja

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 2/3 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5'' 400 V

Modell	SAP -Code	00011962
MSDBD 0623 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. Automatische Kühlung:

Ja

28. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

29. Nachtkochen:

Ja

30. Waschsystem:

geöffnet

31. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + Abspülen mit Wasser

32. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

33. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Nein

34. Langsames Kochen:

ab 50 °C

35. Fan Stopp:

Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst

36. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite

37. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

38. Reversibler Lüfter:

Ja

39. Sustaince Box:

Ja

40. Heizelementmaterial:

Incoloy

41. Sonde:

optionale

42. Fernbedienung:

Nein

43. Dusche:

manuell (optional)

44. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

30

45. Räucherfunktion:

Ja

46. Innenbeleuchtung:

Ja

47. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

48. Anzahl der Fans:

1

49. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

3

50. Anzahl der Programme:

1000

51. USB-Anschluss:

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

52. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 2/3 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5'' 400 V

Modell	SAP -Code	00011962
MSDBD 0623 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

53. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

54. Anzahl der Rezeptschritte:

9

55. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

56. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

57. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

58. Haccp:

Ja

59. Anzahl der GN / en:

6

60. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/3

61. GN -Gerätetiefe:

40

62. Lebensmittelregeneration:

Ja

63. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

1

64. Durchmesser Nominal:

DN 50

65. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"