

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection STEAMBOX gaz Chaudière 10x GN 1/1 Écran tactile couleur Nettoyage automatique Écran 10"

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038550
STMB 1011 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten



- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/7
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 10"
- 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: Odvětrávané bezpečnostní trojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

<b>SAP -Code</b>	00038550	<b>Art des Gas</b>	Erdgas
<b>Netzbreite [MM]</b>	860	<b>Anzahl der GN / en</b>	10
<b>Nettentiefe [MM]</b>	795	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/7
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1115	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Nettogewicht / kg]</b>	164.00	<b>Steuertyp</b>	Touchscreen
<b>Power Electric [KW]</b>	1.700	<b>Bildschirmgröße</b>	10"
<b>Wird geladen</b>	230 V / 1N - 50 Hz		

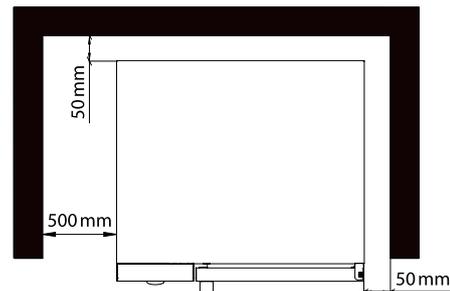
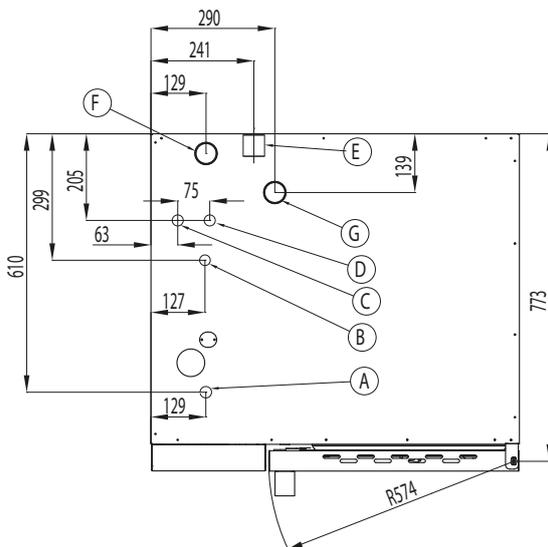
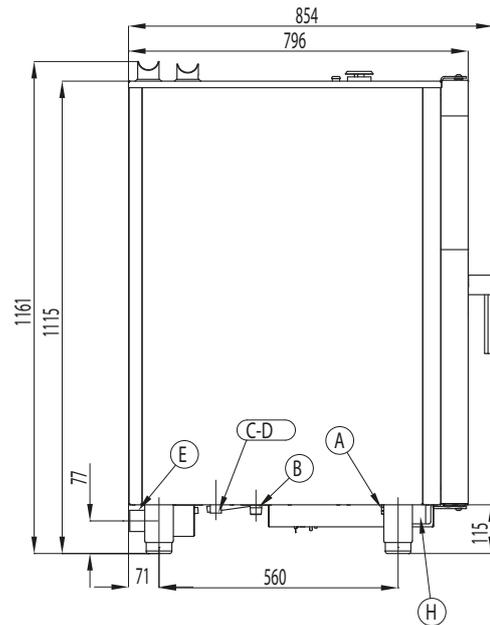
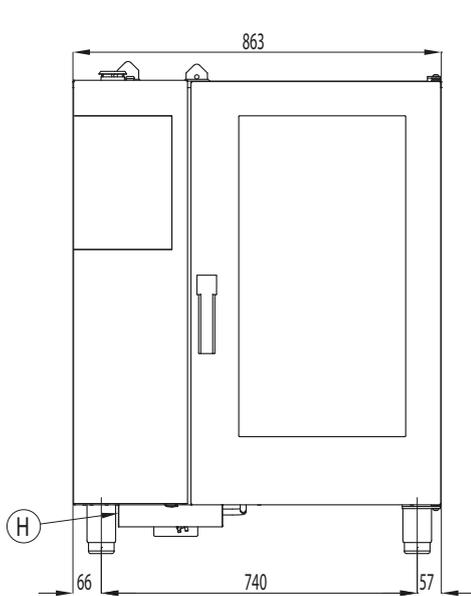
# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Four à convection STEAMBOX gaz Chaudière 10x GN 1/1 Écran tactile couleur Nettoyage automatique Écran 10"

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038550
STMB 1011 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten



\* Clearance requirements

NOTE

\* Drain line must be vented



### Four à convection STEAMBOX gaz Chaudière 10x GN 1/1 Écran tactile couleur Nettoyage automatique Écran 10"

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038550
STMB 1011 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

1

#### **Dreifachglastüren serienmäßig**

bessere Wärmedämmung, selteneres Nachheizen, sicherer Betrieb durch geringere Außenglastemperatur, weniger Strahlungswärme, weniger Wärmeverlust, geringere Belastung der Elektronik und Mechanik

2

#### **Übersichtliches 10" Touch-Display entsprechend den anderen Geräten der RM-Linie**

einfache intuitive Bedienung durch Bilder und Visualisierungen, dieselbe intuitive Bedienung wie bei anderen digitalen Geräten der RM-Linie

3

#### **Intelligentes Kochen**

Vordefinierte Basisprogramme für eine einfache Steuerung mit wenigen Berührungen

4

#### **Symbiotisches Dampferzeugungssystem**

gleichzeitige Nutzung von „Direkteinspritzung“ und Kessel, Aufrechterhaltung von 100% Luftfeuchtigkeit oder deren Regulierung

5

#### **Selbsteinziehende Dusche**

Trommelhaspel im Kombidämpferkorpus integriert „Die Dusche ist nach dem Schließen der Tür nicht mehr zugänglich.“

6

#### **Sechsstufiger, umkehrbarer Lüfter mit automatischer Berechnung der Richtungsänderung**

Sorgt in Zusammenarbeit mit dem symbiotischen System für eine perfekte Verteilung des Dampfes ohne Verlust seiner Sättigung, sein Betrieb wird per Programm oder manuell gesteuert

7

#### **Externer Temperaturfühler**

Temperaturfühler außerhalb des Garraums platziert Wahlmöglichkeit zwischen Ein- oder Mehrpunktsonde oder Vakuumsonde

8

#### **Längsschubladen für GN**

Steckdosen in der Tiefe“ der Maschine

9

#### **USB**

Möglichkeit des Austauschs durch Schubladen für 600x400“-Blätter  
„Serviceberichte herunterladen“  
Software-Upgrade  
„Wiedergaberezepte“

10

#### **Automatisches Waschen**

„integriertes Kammerwaschsystem  
Möglichkeit der Verwendung von Flüssig- und Tablettenwaschmitteln  
die Möglichkeit, Essig als Klarspüler zu verwenden  
das System entkalkt auch den Mikroboiler“

11

#### **Wettersystem**

patentiertes Gerät zur Messung der Dampfsättigung in Echtzeit und im Dampfmodus, das einzige auf dem Markt

12

#### **Bausatz aus zwei übereinander stehenden Maschinen**

„Verbindungssatz zum Übereinanderstapeln zweier Maschinen“  
verbindet die Anschlüsse, Zuläufe, Abläufe und die Belüftung des unteren Kombidämpfers“

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX gaz Chaudière 10x GN 1/1 Écran tactile couleur Nettoyage automatique Écran 10“

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038550
STMB 1011 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**1. SAP -Code:**

00038550

**2. Netzbreite [MM]:**

860

**3. Nettentiefe [MM]:**

795

**4. Nettohöhe [MM]:**

1115

**5. Nettogewicht / kg]:**

164.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

955

**7. Grobtiefe [MM]:**

920

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1240

**9. Bruttogewicht [kg]:**

187.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Power Electric [KW]:**

1.700

**12. Wird geladen:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. Art des Gas:**

Erdgas

**14. Material:**

AISI 304

**15. Die Außenfarbe des Geräts:**

Edelstahl

**16. Verstellbare Füße:**

Ja

**17. Feuchtigkeitskontrolle:**

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

**18. Verfügbarkeit stapeln:**

Ja

**19. Steuertyp:**

Touchscreen

**20. Weitere Informationen:**

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

**21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:**

Ja

**22. Verzögerter Start:**

Ja

**23. Bildschirmgröße:**

10“

**24. Delta t -Wärmevorbereitung:**

Ja

**25. Automatisches Vorheizen:**

Ja

**26. Automatische Kühlung:**

Ja

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX gaz Chaudière 10x GN 1/1 Écran tactile couleur Nettoyage automatique Écran 10“

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038550
STMB 1011 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

## 27. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:

Ja

## 28. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

## 29. Nachtkochen:

Ja

## 30. Waschsystem:

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

## 31. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

## 32. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

## 33. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

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

## 34. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

## 35. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

## 36. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

## 37. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

## 38. Reversibler Lüfter:

Ja

## 39. Sustaince Box:

Ja

## 40. Sonde:

Ano

## 41. Dusche:

manuell, aufwickelnd

## 42. Räucherfunktion:

Ja

## 43. Innenbeleuchtung:

Ja

## 44. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

## 45. Anzahl der Fans:

1

## 46. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

36

## 47. Anzahl der Programme:

1000

## 48. USB-Anschluss:

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

## 49. Türverfassung:

Odvětrávané bezpečnostní trojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

## 50. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX gaz Chaudière 10x GN 1/1 Écran tactile couleur Nettoyage automatique Écran 10“

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038550
STMB 1011 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**51. Anzahl der Rezeptschritte:**

9

**57. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/7

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

30

**58. GN -Gerätetiefe:**

65

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

300

**59. Lebensmittelregeneration:**

Ja

**54. Geräteheiztyp:**

Kombination von Dampf und Heißluft

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

0,5

**55. Haccp:**

Ja

**61. Durchmesser Nominal:**

DN 50

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

10

**62. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4“