

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique 400 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00011396
---------------	------------------	----------

- Dampftyp: Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- Anzahl der GN / en: 20
- 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

<b>SAP -Code</b>	00011396	<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Netzbreite [MM]</b>	1120	<b>Dampftyp</b>	Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
<b>Nettentiefe [MM]</b>	845	<b>Anzahl der GN / en</b>	20
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1115	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1
<b>Nettogewicht / kg]</b>	290.00	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Power Electric [KW]</b>	30.800	<b>Steuertyp</b>	digital



### Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique 400 V

Modell

SAP -Code

00011396

1

#### Symbiotický systém vývinu páry

současné využití „přímého nástřiku“ a boileru, udržení 100% vlhkosti, popřípadě její regulace

- příprava různých pokrmů a stylů vaření v prostředí přesně nastaveném pro danou potravinu či pokrm

2

#### Digitální display

jednoduchý několikařádkový podsvícený display 99 programů s 9 varnými fázemi

- pomoc s vařením i méně zdatným kuchařům, možnost bezpečného pečení i v nepřítomnosti obsluhy; vytváření vlastních receptur; jednoduché ovládání

3

#### Meteo systém

patentované zařízení na měření sytosti páry v reálném čase a v parním režimu jedině na trhu

- přesná informace pro obsluhu o sytosti páry ve varném prostoru

4

#### Steam tuner

ovládací prvek umožňující nastavení přesné sytosti páry ve varné komoře při varném procesu

- možnost vaření různých typů pokrmů kuchyní, od velmi vlhké páry pro přípravu typických českých pokrmů, až po málo nasycenou páru pro např. francouzskou kuchyni

5

#### Průchozí dveře

dveře zabudovány i na zadní straně konvektomatu, přičemž plnohodnotné ovládání je zachováno „ze strany kuchaře“

umožňuje předělení prostoru výdeje a kuchyně

- kuchař může „vydávat“ pokrmy přes konvektomat, Zákazník vidí dohotovování a udržování pokrmů při výdeji

6

#### Úprava pro pečení kuřat

komora konvektomatu je uspůsobena sběru vypékaného tuku, stroj je doplněn nádobou na sběr tuku

- tuk neodtéká do kanalizace, neničí odpadní systém stroje

7

#### Kit dvou strojů na sobě

propojovací sada umožňující postavit dva stroje na sebe propojuje připojení, přívody, odpady a odvětrání dolního konvektomatu

- umožňuje uživateli umístit dva stroje do menších prostor a zvýšit tím produkci; kuchař může upravovat dva různé pokrmy současně

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

- rychlejší náběh tepla komfortnější ovládání

9

#### Automatické mytí

integrováný systém mytí komory možnost použít tekutých i tabletových detergentů možnost použít octa jako oplachovacího prostředku systém zároveň odvápnuje mikro-boiler

- komora konvektomatu se umyje bez přítomnosti obsluhy například přes noc; systém odvápní mikro-boiler bez nutnosti servisního zásahu; komora je udržována ve stálé 100% hygienické kvalitě

10

#### Samonavíjecí sprcha

bubnový naviják integrováný v těle konvektomatu sprcha je nepřístupná po zavření dveří

- umožňuje podlití jídel v konvektomatu umožňuje opláchnutí komory - popřípadě zrychlí její zchlazení

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

- umožňuje přípravu různých pokrmů od těch nejkřehčích až po pečení při vysokých teplotách při nejvyšších otáčkách

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique 400 V

Modell

SAP -Code

00011396

**1. SAP -Code:**

00011396

**2. Netzbreite [MM]:**

1120

**3. Nettentiefe [MM]:**

845

**4. Nettohöhe [MM]:**

1115

**5. Nettogewicht / kg]:**

290.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

1150

**7. Grobtiefe [MM]:**

1050

**8. Bruttohöhe [MM]:**

2100

**9. Bruttogewicht [kg]:**

300.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

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

30.800

**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:**

Nein

**18. Steuertyp:**

digital

**19. Weitere Informationen:**

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

**20. Dampftyp:**

Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)

**21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:**

Ja

**22. Delta t -Wärmevorbereitung:**

Ja

**23. Automatisches Vorheizen:**

Ja

**24. Automatische Kühlung:**

Ja

**25. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:**

Nein

**26. Nachtkochen:**

Nein

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique 400 V

Modell

SAP -Code

00011396

## 27. Waschsystem:

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

## 28. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

## 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. Heizelementmaterial:

Incoloy

## 38. Sonde:

optionale

## 39. Dusche:

manuell, aufwickelnd

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

70

## 41. Räucherfunktion:

Nein

## 42. Innenbeleuchtung:

Ja

## 43. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

## 44. Anzahl der Fans:

2

## 45. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

## 46. Anzahl der Programme:

99

## 47. USB-Anschluss:

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

## 48. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

## 49. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

## 50. Anzahl der Rezeptschritte:

9

## 51. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

## 52. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique 400 V

Modell

SAP -Code

00011396

**53. Geräteheiztyp:**

Kombination von Dampf und Heißluft

**58. Lebensmittelregeneration:**

Ja

**54. Haccp:**

Ja

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

16

- Výkon (kW): 6,6-9 (230 V); 11-15 (400 V)

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

20

**60. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**56. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1

**61. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4"

**57. GN -Gerätetiefe:**

65