

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1 touch digital Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

Modell	SAP -Code	00011592
SDBD 0611 EAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 6
- 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

SAP -Code	00011592	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	860	Dampftyp	Spritzen
Nettentiefe [MM]	795	Anzahl der GN / en	6
Nettohöhe [MM]	835	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	132.00	GN -Gerätetiefe	65
Power Electric [KW]	10.400	Steuertyp	digital

Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1 touch digital Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

Modell	SAP -Code	00011592
SDBD 0611 EAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1

Přímý nástřik

vývin páry rozstřikováním vody na topná tělesa přímo v komoře

2

Digitální display

jednoduchý několikařádkový podsvícený display 99 programů s 9 varnými fázemi

3

Meteo systém

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

4

Steam tuner

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

5

Průchozí dveře

dveře zabudovány i na zadní straně konvektomatu, přičemž plnohodnotné ovládání je zachováno „ze strany kuchaře“ umožňuje předělení prostoru výdeje a kuchyně

6

Úprava pro pečení kuřat

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

7

Kit dvou strojů na sobě

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

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

9

Automatické mytí

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

10

Samonavíjecí sprcha

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

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

12

Teplotní sonda externí

teplotní sonda umístěna mimo varný prostor možnost z výběru jedno nebo vícebodové sondy či vakuové sondy

13

Podélné zásuny na GN

zásuny umístěny na „hloubku“ stroje možnost výměny za vsuny na plechy 600x400

14

USB

stahování servisních hlášení upgrade software přehrávání receptur

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1 touch digital Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

Modell	SAP -Code	00011592
SDBD 0611 EAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00011592

2. Netzbreite [MM]:

860

3. Nettentiefe [MM]:

795

4. Nettohöhe [MM]:

835

5. Nettogewicht / kg]:

132.00

6. Bruttobreite [MM]:

860

7. Grobtiefe [MM]:

920

8. Bruttohöhe [MM]:

1020

9. Bruttogewicht [kg]:

142.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

10.400

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:

digital

19. Weitere Informationen:

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

20. Dampftyp:

Spritzen

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 6x GN 1/1 touch digital Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

Modell	SAP -Code	00011592
SDBD 0611 EAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

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 50 °C

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:

voliteľná

40. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

41. Räucherfunktion:

Nein

42. Innenbeleuchtung:

Ja

43. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

44. Anzahl der Fans:

1

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]:

50

52. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1 touch digital Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

Modell	SAP -Code	00011592
SDBD 0611 EAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

53. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

54. Haccp:

Ja

55. Anzahl der GN / en:

6

56. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

57. GN -Gerätetiefe:

65

58. Lebensmittelregeneration:

Ja

59. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

2,5

60. Durchmesser Nominal:

DN 50

61. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"