

# Technisches Datenblatt

## Produktmerkmale



### Steambox cuiseur vapeur électrique 10x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008595      |
| STBD 1011 E   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 9"
- Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung
- Delta t -Wärmeverbereitung: 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

|                            |                    |                                     |                     |
|----------------------------|--------------------|-------------------------------------|---------------------|
| <b>SAP -Code</b>           | 00008595           | <b>Dampftyp</b>                     | Spritzen            |
| <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 1/1              |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>      | 1115               | <b>GN -Gerätetiefe</b>              | 65                  |
| <b>Nettogewicht / kg]</b>  | 168.00             | <b>Steuertyp</b>                    | Touchscreen + Knopf |
| <b>Power Electric [KW]</b> | 15.700             | <b>Bildschirmgröße</b>              | 9"                  |
| <b>Wird geladen</b>        | 400 V / 3N - 50 Hz |                                     |                     |

## Steambox cuiseur vapeur électrique 10x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008595      |
| STBD 1011 E   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

1

### Přímý nástřík

vývin páry rozstříkáváním vody na topná tělesa přímo v komoře

2

### Touch screen display

jednoduché intuitivní ovládání s jedinečnými piktogramy, vše v češtině  
možnost využití přednastavených programů či manuálního ovládání

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 vypékaného 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 odvěpňuje 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



## Steambox cuiseur vapeur électrique 10x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008595      |
| STBD 1011 E   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

### 1. SAP -Code:

00008595

### 2. Netzbreite [MM]:

860

### 3. Nettentiefe [MM]:

795

### 4. Nettohöhe [MM]:

1115

### 5. Nettogewicht / kg]:

168.00

### 6. Bruttobreite [MM]:

955

### 7. Grobtiefe [MM]:

920

### 8. Bruttohöhe [MM]:

1240

### 9. Bruttogewicht [kg]:

178.00

### 10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

### 11. Power Electric [KW]:

15.700

### 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:

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

### 20. Dampftyp:

Spritzen

### 21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

### 22. Verzögerter Start:

Ja

### 23. Bildschirmgröße:

9"

### 24. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

### 25. Automatisches Vorheizen:

Ja

### 26. Automatische Kühlung:

Ja

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Steambox cuiseur vapeur électrique 10x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008595      |
| STBD 1011 E   | <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:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

### 34. Langsames Kochen:

ab 50 °C

### 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. Heizelementmaterial:

Incoloy

### 41. Sonde:

Ja

### 42. Dusche:

manuell, aufwickelnd

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

70

### 44. Räucherfunktion:

Ja

### 45. Innenbeleuchtung:

Ja

### 46. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

### 47. Anzahl der Fans:

1

### 48. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

### 49. Anzahl der Programme:

1000

### 50. USB-Anschluss:

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

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Steambox cuiseur vapeur électrique 10x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

|             |                                |               |
|-------------|--------------------------------|---------------|
| Modell      | SAP -Code                      | 00008595      |
| STBD 1011 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Konvektomaten |

**51. Türverfassung:**

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

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

10

**52. Anzahl der voreingestellten Programme:**

100

**59. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1

**53. Anzahl der Rezeptschritte:**

9

**60. GN -Gerätetiefe:**

65

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

50

**61. Lebensmittelregeneration:**

Ja

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

300

**62. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:**

5

**56. Geräteheiztyp:**

Kombination von Dampf und Heißluft

**63. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**57. Haccp:**

Ja

**64. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4"