



Kombidämpfer STEAMBOX Gas 10x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler linke Tür

Modell SAP -Code 00014904



- Dampftyp: Symbiotic Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- 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: 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: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

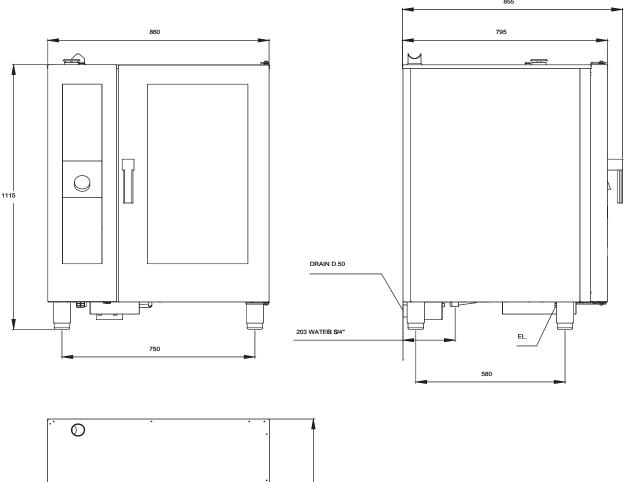
SAP -Code	00014904	Art des Gas	Erdgas
Netzbreite [MM]	860	Dampftyp	Symbiotic - Kombi- nation von Boiler und Spritzen (Patent)
Nettentiefe [MM]	795	Anzahl der GN / en	10
Nettohöhe [MM]	1115	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	178.00	GN -Gerätetiefe	65
Power Electric [KW]	1.500	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Bildschirmgröße	9"
Stromgas [KW]	19.000		

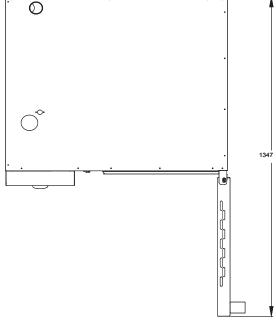


Technische Zeichnung

Kombidämpfer STEAMBOX Gas 10x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler linke Tür

Modell SAP -Code 00014904







technische Parameter

Kombidämpfer STEAMBOX Gas 10x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler linke Tür				
Modell SAP -Code	00014904			
1. SAP -Code: 00014904	15. Material: AISI 304			
2. Netzbreite [MM]: 860	16. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl			
3. Nettentiefe [MM]: 795	17. Verstellbare Füße: Ja			
4. Nettohöhe [MM]: 1115	18. Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)			
5. Nettogewicht / kg]: 178.00	19. Verfügbarkeit stapeln: Ja			
6. Bruttobreite [MM]: 955	20. Steuertyp: Touchscreen + Knopf			
7. Grobtiefe [MM]: 920	21. Weitere Informationen: Version mit linksseitiger Tür (Türbänder links, Griff rechts)			
8. Bruttohöhe [MM]: 1240	22. Dampftyp: Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)			
9. Bruttogewicht [kg]: 188.00	23. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja			
10. Gerätetyp: Kombiniertes Gerät	24. Verzögerter Start: Ja			
11. Power Electric [KW]: 1.500	25. Bildschirmgröße: 9"			
12. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz	26. Delta t -Wärmevorbereitung: Ja			
13. Stromgas [KW]: 19.000	27. Automatisches Vorheizen: Ja			

28. Automatische Kühlung:

Ja

14. Art des Gas:

Erdgas



technische Parameter

Modell SAP -Code 00014904

29. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:

Ja

30. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

la

31. Nachtkochen:

Ja

32. Waschsystem:

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

33. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

34. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

35. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

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

36. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

37. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

38. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

39. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

40. Reversibler Lüfter:

Ja

41. Sustaince Box:

Ja

42. Sonde:

Ja

43. Dusche:

manuell, aufwickelnd

44. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

45. Räucherfunktion:

Ja

46. Innenbeleuchtung:

Ja

47. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

48. Anzahl der Fans:

1

49. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

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



technische Parameter

Kombination von Dampf und Heißluft

Kombidämpfer STEAME	BOX Gas 10x GN 1/1 automati	sche Wäsche Boiler linke Tür	
Modell	SAP -Code	00014904	
53. Anzahl der voreingestellten Programme: 100		58. Haccp: Ja	
54. Anzahl der Rezeptschritte:		59. Anzahl der GN / en:	
55. Mindestvorrichtungs	temperatur [° C]:	60. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:	
56. Maximale Gerätetem	peratur [° C]:	61. GN -Gerätetiefe: 65	
57. Geräteheiztyp:		62. Lebensmittelregeneration:	

Ja

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com