

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch numérique Système d'injection 400 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00008617
---------------	------------------	----------

- Dampftyp: Spritzen
- 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>	00008617	<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Netzbreite [MM]</b>	995	<b>Dampftyp</b>	Spritzen
<b>Nettentiefe [MM]</b>	835	<b>Anzahl der GN / en</b>	20
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1850	<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 numérique Système d'injection 400 V

Modell

SAP -Code

00008617

1

#### Přímý nástřík

vývin páry rozstříkovaním vody na topná tělesa přímo v komoře

- jednoduché a levné řešení
- vlhká pára s kapénkami vody

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 uspořádána 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 oplachovací 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 numérique Système d'injection 400 V

Modell

SAP -Code

00008617

**1. SAP -Code:**

00008617

**2. Netzbreite [MM]:**

995

**3. Nettentiefe [MM]:**

835

**4. Nettohöhe [MM]:**

1850

**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:**

möglichkeit 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 20x GN 1/1 touch numérique Système d'injection 400 V

Modell

SAP -Code

00008617

**27. Multi -Level -Kochen:**

Nein

**28. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:**

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

**29. Langsames Kochen:**

ab 50 °C

**30. Fan Stopp:**

sofort beim Öffnen der Tür

**31. Beleuchtungstyp:**

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

**32. Hohlraummaterial und Form:**

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

**33. Reversibler Lüfter:**

Ja

**34. Sustaince Box:**

Ja

**35. Heizelementmaterial:**

Incoloy

**36. Sonde:**

Ja

**37. Dusche:**

manuell, aufwickelnd

**38. Abstand zwischen den Schichten [mm]:**

70

**39. Räucherfunktion:**

Nein

**40. Innenbeleuchtung:**

Ja

**41. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:**

Ja

**42. Anzahl der Fans:**

2

**43. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:**

6

**44. Anzahl der Programme:**

99

**45. USB-Anschluss:**

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

**46. Türverfassung:**

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

**47. Anzahl der voreingestellten Programme:**

40

**48. Anzahl der Rezeptschritte:**

9

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

50

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

300

**51. Geräteheiztyp:**

Kombination von Dampf und Heißluft

**52. Haccp:**

Ja

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch numérique Système d'injection 400 V

Modell

SAP -Code

00008617

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

20

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

16

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

**54. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1

**58. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**55. GN -Gerätetiefe:**

65

**59. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4"

**56. Lebensmittelregeneration:**

Ja