

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 10x GN 1/1 Touchdisplay digital Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00008615
--------	-----------	----------

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- 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 -Wärmeverbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00008615	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	860	Dampftyp	Spritzen
Nettentiefe [MM]	795	Anzahl der GN / en	10
Nettohöhe [MM]	1115	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	168.00	GN -Gerätetiefe	65
Power Electric [KW]	15.700	Steuertyp	digital

Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 10x GN 1/1 Touchdisplay digital Einspritzung 400 V

Modell

SAP -Code

00008615

1

Sprühen

Entwicklung von Dampf durch Sprühen von Wasser auf Heizelemente direkt in der Kammer

- Eine einfache und effektive Lösung
- Nassdampf mit Wassertropfen

2

Digitaler Bildschirm

Einfache Multi-Line -Hintergrundbeleuchtung zeigt 99 Programme mit 10 Grad Sekretion an

- Helfen Sie beim Kochen und weniger passenden Köchen, die Möglichkeit eines sicheren Backens, selbst wenn der Bediener nicht vorhanden ist. Erstellen Ihrer eigenen Rezepte; Einfache Kontrolle

3

Meteo -System

Patentiertes Hirschmessungsdekret im Echtzeit- und Dampfmodus nur auf dem Markt

- Genaue Informationen zum Betrieb der Dampfsättigung im Kochraum

4

Dampftuner

Steuerelemente, die die genaue Dampfsättigung in der Kochkammer im Kochvorgang ermöglichen

- Möglichkeit, verschiedene Arten von Küchengerichten zu kochen, von sehr feuchtem Dampf, um typische tschechische Gerichte bis hin zu wenig gesättigten Dampf für die französische Küche zuzubereiten

5

Durchgangstür

Die Tür ist auch auf der Rückseite des Konvektions-Finishs mit einer vollständigen Kontrolle über den „Küchenchef“ gebaut. ermöglicht es Ihnen, den Abgabebereich und die Küche festzuziehen

- Ein Koch kann Gerichte über einem Convectiontor „freigeben“
- Der Kunde sieht die Fertigstellung und Wartung der Gerichte in der Abgabe

6

Backbehandlung von Küken

Die Kammer des Convectionctors ist an die Sammlung von gepflügtem Fett angepasst. Die Maschine wird durch einen Behälter für die Fettsammlung ergänzt

- Das Fett gelangt nicht in die Kanalisation und zerstört nicht das Abfallsystem der Maschine

7

Kit von zwei Maschinen übereinander

Ein Verbindungssatz, mit dem Sie zwei Maschinen übereinander bauen können. Verbindet Verbindungen, Einlass, Abfall und Belüftung des unteren Konvektors

- ermöglicht dem Benutzer, zwei Maschinen in kleinere Räume zu platzieren und somit die Produktion zu erhöhen. Ein Koch kann zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig einstellen

8

Premiere

Der einzige Brenner mit einem Turbo durch Schieben von Gas mit Luft auf dem Markt

Die Struktur des Brenners zu „V“, der Backfülle und Schlägen verhindert

Dieses Design spart 30 % Gas im Vergleich zu herkömmlichen Brennern

- Eine schnellere Wärme beginnt eine bequemere Kontrolle

9

Automatisches Waschen

Integriertes Kammerwaschsystem

Möglichkeit, Flüssigkeits- und Tablettenwaschmittel zu verwenden

Möglichkeit, Essig als Spülmittel zu verwenden

Das System wünscht sich auch Mikroköder

- die Kammer des Konvektionsofens wird ohne Anwesenheit eines Bedieners, beispielsweise über Nacht, gewaschen; Das System entkalkt den Mikrokessel, ohne dass ein Wartungseingriff erforderlich ist. Die Kammer wird in einer konstant 100 % hygienischen Qualität gehalten

10

Selbstunterstützung der Dusche

Schlagzeugrolle in den Körper eines Konvektors integriert. Die Dusche ist nach dem Schließen der Tür unzugänglich

- Ermöglicht es Ihnen, die Mahlzeiten in einer Konvektionsregelung zu pflücken zu lassen, oder beschleunigt den Kühler

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 10x GN 1/1 Touchdisplay digital Einspritzung 400 V

Modell

SAP -Code

00008615

1. SAP -Code:

00008615

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:

digital

19. Weitere Informationen:

Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)

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



Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 10x GN 1/1 Touchdisplay digital Einspritzung 400 V

Modell

SAP -Code

00008615

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:

optionale

37. Dusche:

volitelná

38. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

39. Räucherfunktion:

Nein

40. Innenbeleuchtung:

Ja

41. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

42. Anzahl der Fans:

1

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



Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 10x GN 1/1 Touchdisplay digital Einspritzung 400 V

Modell

SAP -Code

00008615

53. Anzahl der GN / en:

10

57. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

5

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