

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection STEAMBOX électrique 6x Chaudière GN 1/1 Nettoyage automatique, préparation pour poulets rôtis

Modell	SAP -Code	00013732
STBDK 0611 E	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: 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 -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	00013732	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	860	Anzahl der GN / en	6
Nettentiefe [MM]	795	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	835	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	132.00	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	10.400	Bildschirmgröße	9"
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 6x Chaudière GN 1/1 Nettoyage automatique, préparation pour poulets rôtis

Modell	SAP -Code	00013732
STBDK 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00013732

2. Netzbreite [MM]:

860

3. Nettentiefe [MM]:

795

4. Nettohöhe [MM]:

835

5. Nettogewicht / kg:

132.00

6. Bruttobreite [MM]:

955

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. Feuchtigkeitskontrolle:

MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)

16. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

17. Steuertyp:

Touchscreen + Knopf

18. Weitere Informationen:

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

19. Dampftyp:

Spritzen

20. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

21. Verzögerter Start:

Ja

22. Bildschirmgröße:

9"

23. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

24. Automatisches Vorheizen:

Ja

25. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:

Ja

26. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 6x Chaudière GN 1/1 Nettoyage automatique, préparation pour poulets rôtis

Modell	SAP -Code	00013732
STBDK 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. Nachtkochen:

Ja

39. Sonde:

Ja

28. Waschsystem:

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

40. Dusche:

manuell, aufwickelnd

29. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

41. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

30. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

42. Räucherfunktion:

Ja

31. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

43. Innenbeleuchtung:

Ja

32. Langsames Kochen:

ab 50 °C

44. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

33. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

45. Anzahl der Fans:

1

34. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

46. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

35. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

47. Anzahl der Programme:

1000

36. Reversibler Lüfter:

Ja

48. USB-Anschluss:

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

37. Sustaince Box:

Ja

49. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

38. Heizelementmaterial:

Incoloy

50. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 6x Chaudière GN 1/1 Nettoyage automatique, préparation pour poulets rôtis

Modell	SAP -Code	00013732
STBDK 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

51. Anzahl der Rezeptschritte:

9

57. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

52. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

58. GN -Gerätetiefe:

65

53. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

59. Lebensmittelregeneration:

Ja

54. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

60. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

2,5

55. Haccp:

Ja

61. Durchmesser Nominal:

DN 50

56. Anzahl der GN / en:

6

62. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"