

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00008596
---------------	------------------	----------

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/1
- 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

<b>SAP -Code</b>	00008596	<b>Dampftyp</b>	Spritzen
<b>Netzbreite [MM]</b>	1120	<b>Anzahl der GN / en</b>	10
<b>Nettentiefe [MM]</b>	845	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 2/1
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1115	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Nettogewicht / kg]</b>	220.00	<b>Steuertyp</b>	Touchscreen + Knopf
<b>Power Electric [KW]</b>	25.800	<b>Bildschirmgröße</b>	9"
<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz		



### Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

Modell

SAP -Code

00008596

1

#### Přímý nástřik

vývin páry rozstříkovaním vody na topná tělesa přímo v komoře

- jednoduché a levné řešení
- vlhká pára s kapénkami vody
- rychlé řešení vývinu páry

2

#### Touch screen display

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

- 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 - jediné 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, není 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 oplachovacího 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 10x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

Modell

SAP -Code

00008596

**1. SAP -Code:**

00008596

**2. Netzbreite [MM]:**

1120

**3. Nettentiefe [MM]:**

845

**4. Nettohöhe [MM]:**

1115

**5. Nettogewicht / kg]:**

220.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

1320

**7. Grobtiefe [MM]:**

1130

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1240

**9. Bruttogewicht [kg]:**

230.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Power Electric [KW]:**

25.800

**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:**

Ja

**18. Steuertyp:**

Touchscreen + Knopf

**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. Verzögerter Start:**

Ja

**23. Bildschirmgröße:**

9"

**24. Delta t -Wärmevorbereitung:**

Ja

**25. Automatisches Vorheizen:**

Ja

**26. Automatische Kühlung:**

Ja

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

Modell

SAP -Code

00008596

**27. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:**

Ja

**28. Nachtkochen:**

Ja

**29. Waschsystem:**

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

**30. Waschmitteltyp:**

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

**31. Multi -Level -Kochen:**

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

**32. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:**

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

**33. Langsames Kochen:**

ab 50 °C

**34. Fan Stopp:**

sofort beim Öffnen der Tür

**35. Beleuchtungstyp:**

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

**36. Hohlraummaterial und Form:**

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

**37. Reversibler Lüfter:**

Ja

**38. Sustaine Box:**

Ja

**39. Heizelementmaterial:**

Incoloy

**40. Sonde:**

Ja

**41. Dusche:**

manuell, aufwickelnd

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

70

**43. Räucherfunktion:**

Ja

**44. Innenbeleuchtung:**

Ja

**45. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:**

Ja

**46. Anzahl der Fans:**

1

**47. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:**

6

**48. Anzahl der Programme:**

1000

**49. USB-Anschluss:**

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

**50. Türverfassung:**

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

Modell

SAP -Code

00008596

**51. Anzahl der voreingestellten Programme:**

100

**52. Anzahl der Rezeptschritte:**

9

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

50

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

300

**55. Geräteheiztyp:**

Kombination von Dampf und Heißluft

**56. Haccp:**

Ja

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

10

**58. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 2/1

**59. GN -Gerätetiefe:**

65

**60. Lebensmittelregeneration:**

Ja

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

10

- Výkon (kW): 5,7-6,6 (230 V); 9,8-11 (400 V)

**62. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**63. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4"