

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 automatique m. chaudière Porte battante à gauche Écran 10"

Modell	SAP -Code	00038551
STMB 1011 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/10
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 10"
- 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: Odvětrávané bezpečnostní trojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

SAP -Code	00038551	Art des Gas	Erdgas
Netzbreite [MM]	890	Anzahl der GN / en	10
Nettentiefe [MM]	795	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/10
Nettohöhe [MM]	1115	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	164.00	Steuertyp	Touchscreen
Power Electric [KW]	1.700	Bildschirmgröße	10"
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz		

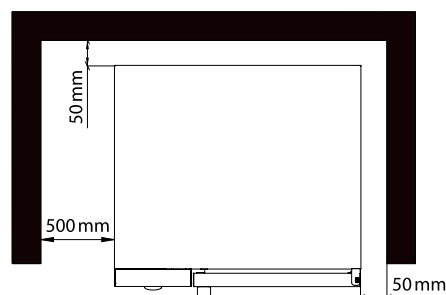
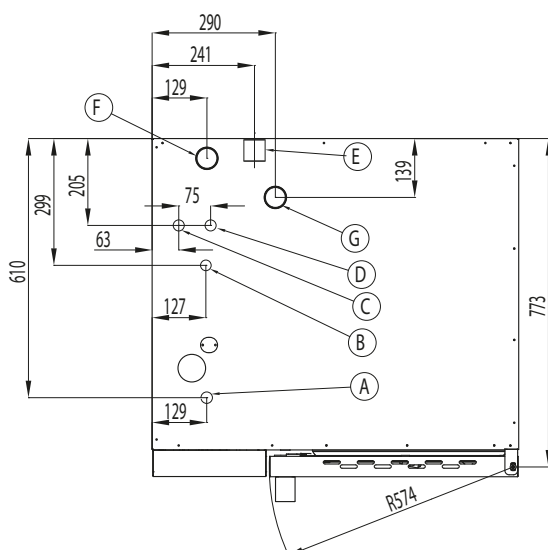
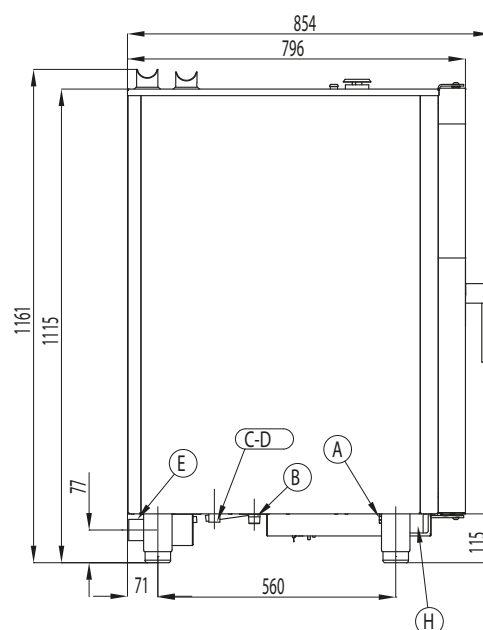
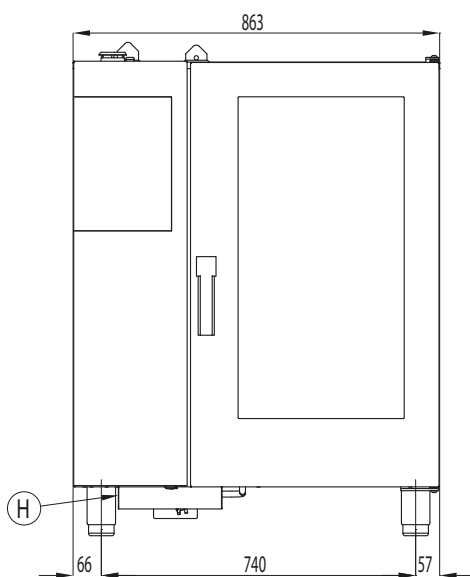
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 automatique m. chaudière Porte battante à gauche Écran 10"

Modell	SAP -Code	00038551
STMB 1011 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



* Clearance requirements

NOTE

* Drain line must be vented

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile



Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 automatique m. chaudière Porte battante à gauche Écran 10"

Modell	SAP -Code	00038551
STMB 1011 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1

Dreifachglastüren serienmäßig

bessere Wärmedämmung, selteneres Nachheizen, sicherer Betrieb durch geringere Außenglastemperatur, weniger Strahlungswärme, weniger Wärmeverlust, geringere Belastung der Elektronik und Mechanik

2

Übersichtliches 10" Touch-Display entsprechend den anderen Geräten der RM-Linie

einfache intuitive Bedienung durch Bilder und Visualisierungen, dieselbe intuitive Bedienung wie bei anderen digitalen Geräten der RM-Linie

3

Intelligentes Kochen

Vordefinierte Basisprogramme für eine einfache Steuerung mit wenigen Berührungen

4

Symbiotisches Dampferzeugungssystem

gleichzeitige Nutzung von „Direkteinspritzung“ und Kessel, Aufrechterhaltung von 100% Luftfeuchtigkeit oder deren Regulierung

5

Selbsteinziehende Dusche

Trommelhaspel im Kombidämpferkorpus integriert „Die Dusche ist nach dem Schließen der Tür nicht mehr zugänglich.“

6

Sechsstufiger, umkehrbarer Lüfter mit automatischer Berechnung der Richtungsänderung

Sorgt in Zusammenarbeit mit dem symbiotischen System für eine perfekte Verteilung des Dampfes ohne Verlust seiner Sättigung, sein Betrieb wird per Programm oder manuell gesteuert

7

Externer Temperaturfühler

Temperaturfühler außerhalb des Garraums platziert Wahlmöglichkeit zwischen Ein- oder Mehrpunktsonde oder Vakuumsonde

8

Längsschubladen für GN

Steckdosen in der Tiefe der Maschine

9

USB

Möglichkeit des Austauschs durch Schubladen für 600x400"-Blätter
„Serviceberichte herunterladen“
Software-Upgrade
„Wiedergaberezepte“

10

Automatisches Waschen

„integriertes Kammerwaschsystem
Möglichkeit der Verwendung von Flüssig- und Tablettenwaschmitteln
die Möglichkeit, Essig als Klarspüler zu verwenden
das System entkalkt auch den Mikroboiler“

11

Wettersystem

patentiertes Gerät zur Messung der Dampfsättigung in Echtzeit und im Dampfmodus, das einzige auf dem Markt

12

Bausatz aus zwei übereinander stehenden Maschinen

„Verbindungssatz zum Übereinanderstapeln zweier Maschinen“
verbindet die Anschlüsse, Zuläufe, Abläufe und die Belüftung des unteren Kombidämpfers“

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 automatique m. chaudière Porte battante à gauche Écran 10"

Modell	SAP -Code	00038551
STMB 1011 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00038551

2. Netzbreite [MM]:

890

3. Nettentiefe [MM]:

795

4. Nettohöhe [MM]:

1115

5. Nettogewicht / kg]:

164.00

6. Bruttobreite [MM]:

955

7. Grobtiefe [MM]:

920

8. Bruttohöhe [MM]:

1240

9. Bruttogewicht [kg]:

187.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

1.700

12. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Art des Gas:

Erdgas

14. Material:

AISI 304

15. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

16. Verstellbare Füße:

Ja

17. Feuchtigkeitskontrolle:

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

18. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

19. Steuertyp:

Touchscreen

20. Weitere Informationen:

Verze s levými dveřmi (panty vlevo, klika vpravo)

21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

22. Verzögerter Start:

Ja

23. Bildschirmgröße:

10"

24. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

25. Automatisches Vorheizen:

Ja

26. Automatische Kühlung:

Ja

27. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:

Ja

28. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 automatique m. chaudière Porte battante à gauche Écran 10"

Modell	SAP -Code	00038551
STMB 1011 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

29. Nachtkochen:

Ja

30. Waschsystem:

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

31. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

32. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

33. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

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

34. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

35. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

36. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

37. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

38. Reversibler Lüfter:

Ja

39. Sustaince Box:

Ja

40. Sonde:

Ano

41. Dusche:

manuell, aufwickelnd

42. Räucherfunktion:

Ja

43. Innenbeleuchtung:

Ja

44. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

45. Anzahl der Fans:

1

46. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

39

47. Anzahl der Programme:

1000

48. USB-Anschluss:

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

49. Türverfassung:

Odvětrávané bezpečnostní trojité sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

50. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

51. Anzahl der Rezeptschritte:

9

52. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 automatique m. chaudière Porte battante à gauche Écran 10"

Modell	SAP -Code	00038551
STMB 1011 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

53. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

54. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

55. Haccp:

Ja

56. Anzahl der GN / en:

10

57. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/10

58. GN -Gerätetiefe:

65

59. Lebensmittelregeneration:

Ja

60. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5

61. Durchmesser Nominal:

DN 50

62. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"