

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 touch digital Chaudière nettoyage automatique

Modell	SAP -Code	00011589
SDBB 1011 GAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

- Dampftyp: Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: digital
- Feuchtigkeitskontrolle: Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Zwei Modi der Dampfsättigung
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00011589	Gasleistungsaufnahme [KW]	19.000
Netzbreite [MM]	860	Art des Gas	Erdgas
Nettentiefe [MM]	795	Dampftyp	Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
Nettohöhe [MM]	1115	Anzahl der GN / en	10
Nettogewicht / kg]	178.00	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Power Electric [KW]	1.700	GN -Gerätetiefe	65
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Steuertyp	digital

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 touch digital Chaudière nettoyage automatique

Modell	SAP -Code	00011589
SDBB 1011 GAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 touch digital Chaudière nettoyage automatique

Modell	SAP -Code	00011589
SDBB 1011 GAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1

Symbiotický systém vývinu páry

současné využití „přímého nástřiku“ a boileru, udržení 100% vlhkosti, popřípadě její regulace

- příprava různých pokrmů a stylů vaření v prostředí přesně nastaveném pro danou potravinu či pokrm

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 oplachovacího prostředku

systém zároveň odvápní mikro-boiler

- komora konvektomatu se umyje bez přítomnosti obsluhy například přes noc; systém odvápní mikro-boiler bez nutnosti servisní zásahu; komora je udržována ve stálé 100% hygienické kvalitě

10

Samonavíjecí sprcha

bubnový navíječ integrovaný 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 gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 touch digital Chaudière nettoyage automatique

Modell	SAP -Code	00011589
SDBB 1011 GAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00011589

2. Netzbreite [MM]:

860

3. Nettentiefe [MM]:

795

4. Nettohöhe [MM]:

1115

5. Nettogewicht / kg]:

178.00

6. Bruttobreite [MM]:

955

7. Grobtiefe [MM]:

920

8. Bruttohöhe [MM]:

1240

9. Bruttogewicht [kg]:

188.00

10. Gerätetyp:

Kombiniertes Gerät

11. Power Electric [KW]:

1.700

12. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Gasleistungsaufnahme [KW]:

19.000

14. Art des Gas:

Erdgas

15. Material:

AISI 304

16. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

17. Verstellbare Füße:

Ja

18. Feuchtigkeitskontrolle:

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

19. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

20. Steuertyp:

digital

21. Weitere Informationen:

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

22. Dampfart:

Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)

23. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

24. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

25. Automatisches Vorheizen:

Ja

26. Automatische Kühlung:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 touch digital Chaudière nettoyage automatique

Modell	SAP -Code	00011589
SDBB 1011 GAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Nein

28. Nachtkochen:

Nein

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:

Nein

32. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Zwei Modi der Dampfsättigung

33. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

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. Sustaince Box:

Ja

39. Sonde:

optionale

40. Dusche:

voliteľná

41. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

42. Räucherfunktion:

Nein

43. Innenbeleuchtung:

Ja

44. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

45. Anzahl der Fans:

1

46. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

47. Anzahl der Programme:

99

48. USB-Anschluss:

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

49. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

50. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

51. Anzahl der Rezeptschritte:

9

52. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 touch digital Chaudière nettoyage automatique

Modell	SAP -Code	00011589
SDBB 1011 GAM	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 1/1

58. GN -Gerätetiefe:

65

59. Lebensmittelregeneration:

Ja

60. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

61. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5

62. Durchmesser Nominal:

DN 50

63. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"