

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



## Four à convection STEAMBOX gaz 6x GN 1/1 touch digital Nettoyage automatique Vapeur directe

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00010358
SDBD 0611 GAM	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 6
- 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 -Wärmevorbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

<b>SAP -Code</b>	00010358	<b>Gasleistungsaufnahme [KW]</b>	12.000
<b>Netzbreite [MM]</b>	860	<b>Art des Gas</b>	Erdgas
<b>Nettentiefe [MM]</b>	795	<b>Dampftyp</b>	Spritzen
<b>Nettohöhe [MM]</b>	835	<b>Anzahl der GN / en</b>	6
<b>Nettogewicht / kg]</b>	142.00	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1
<b>Power Electric [KW]</b>	0.400	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Wird geladen</b>	230 V / 1N - 50 Hz	<b>Steuertyp</b>	digital

# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



**Four à convection STEAMBOX gaz 6x GN 1/1 touch digital Nettoyage automatique Vapeur directe**

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00010358
SDBD 0611 GAM	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten



### Four à convection STEAMBOX gaz 6x GN 1/1 touch digital Nettoyage automatique Vapeur directe

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00010358
<b>SDBD 0611 GAM</b>	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

1

#### Přímý nástřík

vývin páry rozstříkovaním vody na topná tělesa přímo v komoře

- jednoduché a levné řešení
- vlhká pára s kapénkami vody

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 oplachovací 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 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 STEAMBOX gaz 6x GN 1/1 touch digital Nettoyage automatique Vapeur directe

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00010358
SDBD 0611 GAM	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**1. SAP -Code:**

00010358

**2. Netzbreite [MM]:**

860

**3. Nettentiefe [MM]:**

795

**4. Nettohöhe [MM]:**

835

**5. Nettogewicht / kg]:**

142.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

955

**7. Grobtiefe [MM]:**

920

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1020

**9. Bruttogewicht [kg]:**

152.00

**10. Gerätetyp:**

Gasgerät

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

0.400

**12. Wird geladen:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. Gasleistungsaufnahme [KW]:**

12.000

**14. Art des Gas:**

Erdgas

**15. Material:**

Edelstahl

**16. Die Außenfarbe des Geräts:**

Edelstahl

**17. Verstellbare Füße:**

Ja

**18. Feuchtigkeitskontrolle:**

MeteoSystem - 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. Dampftyp:**

Spritzen

**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 STEAMBOX gaz 6x GN 1/1 touch digital Nettoyage automatique Vapeur directe

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00010358
SDBD 0611 GAM	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	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:**

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. Sustaince Box:**

Ja

**39. Sonde:**

optionale

**40. Dusche:**

volitelná

**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]:**

50

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX gaz 6x GN 1/1 touch digital Nettoyage automatique Vapeur directe

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00010358
SDBD 0611 GAM	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

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

300

**58. GN -Gerätetiefe:**

65

**54. Geräteheiztyp:**

Kombination von Dampf und Heißluft

**59. Lebensmittelregeneration:**

Ja

**55. Haccp:**

Ja

**60. Anschluss an ein Kugelventil:**

1/2

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

6

**61. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**57. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1

**62. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4"