

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 1/1
- 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	Stromgas [KW]	19.000
Netzbreite [MM]	890	Art des Gas	Erdgas
Nettentiefe [MM]	795	Anzahl der GN / en	10
Nettohöhe [MM]	1115	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	164.00	GN -Gerätetiefe	65
Power Electric [KW]	1.500	Steuertyp	Touchscreen
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Bildschirmgröße	10"

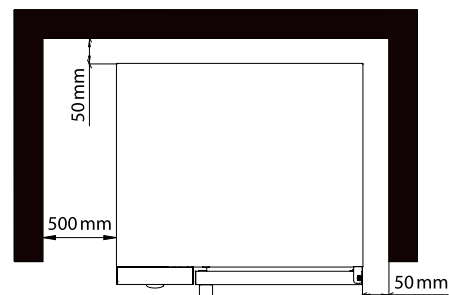
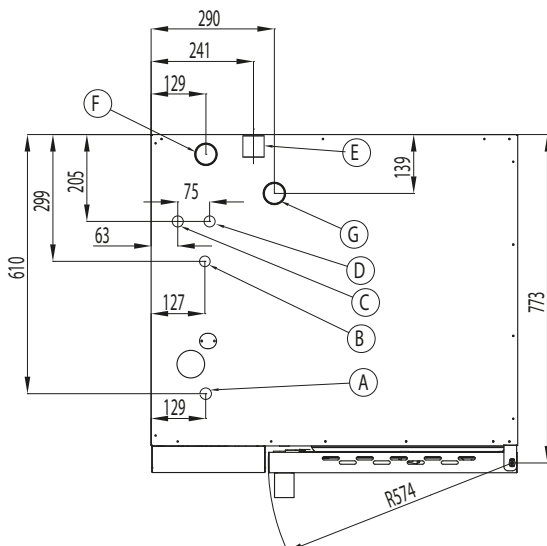
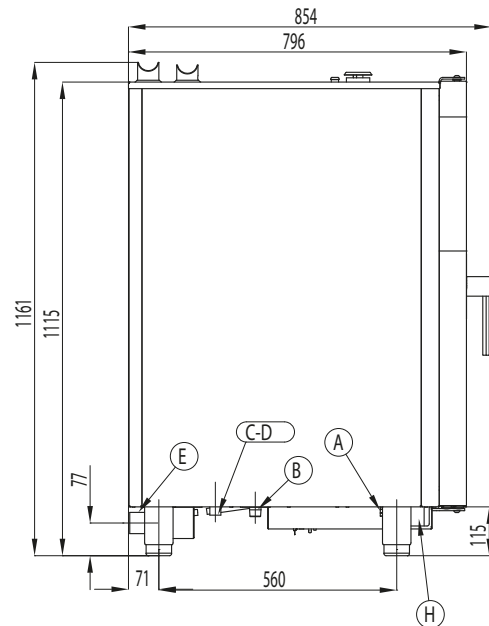
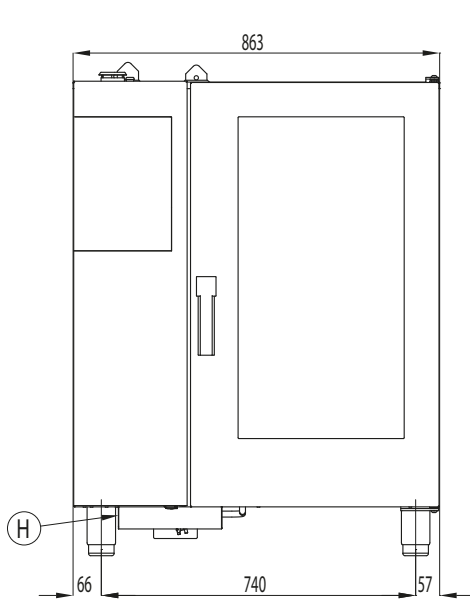
Technisches Datenblatt

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



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

- Reduzierung der Wärmeverluste, Einsparung von Betriebskosten, geringeres Verletzungsrisiko für den Bediener beim Berühren des Glases, angenehmere Arbeitstemperatur in der Küche, besonders willkommen in den heißen Sommermonaten, Einsparung von Betriebs-, Wartungs- und Anschaffungskosten durch geringere Temperaturschwankungen und Abnutzung der Geräte

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

- Zeitersparnis bei der Programmeingabe oder beim Kochen selbst, Zeitersparnis bei der Schulung des Personals, bei der Bedienung der RM-Liniengeräte selbst, Kosten- und Zeitersparnis

3

Intelligentes Kochen

Vordefinierte Basisprogramme für eine einfache Steuerung mit wenigen Berührungen

- Einsparung menschlicher Fähigkeiten und Zeit bei der Erstellung von Programmen

4

Symbiotisches Dampferzeugungssystem

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

- Zubereitung verschiedener Gerichte und Kochstile in einer Umgebung, die genau auf ein bestimmtes Lebensmittel oder Gericht abgestimmt ist

5

Selbsteinziehende Dusche

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

- ermöglicht das Einfüllen von Lebensmitteln in den Heißluftofen und das Ausspülen der Kammer - oder beschleunigt die Abkühlung der Kammer

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

- ermöglicht die Zubereitung verschiedenster Gerichte, von den delikatesten bis hin zum Backen bei hohen Temperaturen und höchsten Geschwindigkeiten

7

Externer Temperaturfühler

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

- „Die Platzierung außerhalb des Garraums verlängert seine Lebensdauer.“
- Gewährleistung der vollständigen hygienischen Sicherheit von Lebensmitteln
- HACCP-Protokoll
- „Kontrolle des Kochens in Abwesenheit des Kochs“

8

Längsschubladen für GN

Steckdosen in der Tiefe“ der Maschine

- Möglichkeit, das gesamte GN-Sortiment einzusetzen, nicht nur die Größe 1/1. Möglichkeit, Backbleche 600x300 zu verwenden.

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:

Kombiniertes Gerät

11. Power Electric [KW]:

1.500

12. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Stromgas [KW]:

19.000

14. Art des Gas:

Erdgas

15. Material:

AISI 304

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:

Touchscreen

21. Weitere Informationen:

Version mit linksseitiger Tür (Türbänder links, Griff rechts)

22. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

23. Verzögerter Start:

Ja

24. Bildschirmgröße:

10"

25. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

26. Automatisches Vorheizen:

Ja

27. Automatische Kühlung:

Ja

28. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:

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. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

41. Sonde:

Ja

30. Nachtkochen:

Ja

42. Dusche:

manuell, aufwickelnd

31. Waschsystem:

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

43. Räucherfunktion:

Ja

32. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

44. Innenbeleuchtung:

Ja

33. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

45. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

34. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

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

46. Anzahl der Fans:

1

35. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

47. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

36. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

48. Anzahl der Programme:

1000

37. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

49. USB-Anschluss:

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

38. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

50. Türverfassung:

Odvětrávané bezpečnostní trojitě sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

39. Reversibler Lüfter:

Ja

51. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

40. Sustaince Box:

Ja

52. Anzahl der Rezeptschritte:

9

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. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

59. GN -Gerätetiefe:

65

54. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

60. Lebensmittelregeneration:

Ja

55. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

61. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5

56. Haccp:

Ja

62. Durchmesser Nominal:

DN 50

57. Anzahl der GN / en:

10

63. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"

58. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1