

# Technisches Datenblatt

## Produktmerkmale



### Four à convection STEAMBOX électrique 6x Chaudière GN 1/1 Nettoyage automatique, préparation pour poulets rôtis

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00013732      |
| STBDK 0611 E  | <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: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 9"
- 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: Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

|                            |                    |                                     |                     |
|----------------------------|--------------------|-------------------------------------|---------------------|
| <b>SAP -Code</b>           | 00013732           | <b>Dampftyp</b>                     | Spritzen            |
| <b>Netzbreite [MM]</b>     | 860                | <b>Anzahl der GN / en</b>           | 6                   |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>    | 795                | <b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b> | GN 1/1              |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>      | 835                | <b>GN -Gerätetiefe</b>              | 65                  |
| <b>Nettogewicht / kg]</b>  | 132.00             | <b>Steuertyp</b>                    | Touchscreen + Knopf |
| <b>Power Electric [KW]</b> | 10.400             | <b>Bildschirmgröße</b>              | 9"                  |
| <b>Wird geladen</b>        | 400 V / 3N - 50 Hz |                                     |                     |

# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Four à convection STEAMBOX électrique 6x Chaudière GN 1/1 Nettoyage automatique, préparation pour poulets rôtis

|              |                                |               |
|--------------|--------------------------------|---------------|
| Modell       | SAP -Code                      | 00013732      |
|              | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Konvektomaten |
| STBDK 0611 E |                                |               |

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 6x Chaudière GN 1/1 Nettoyage automatique, préparation pour poulets rôtis

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00013732      |
| STBDK 0611 E  | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

**1. SAP -Code:**

00013732

**2. Netzbreite [MM]:**

860

**3. Nettentiefe [MM]:**

795

**4. Nettohöhe [MM]:**

835

**5. Nettogewicht / kg]:**

132.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

955

**7. Grobtiefe [MM]:**

920

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1020

**9. Bruttogewicht [kg]:**

142.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

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

10.400

**12. Wird geladen:**

400 V / 3N - 50 Hz

**13. Material:**

AISI 304

**14. Die Außenfarbe des Geräts:**

Edelstahl

**15. Feuchtigkeitskontrolle:**

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

**16. Verfügbarkeit stapeln:**

Ja

**17. Steuertyp:**

Touchscreen + Knopf

**18. Weitere Informationen:**

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

**19. Dampftyp:**

Spritzen

**20. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:**

Ja

**21. Verzögerter Start:**

Ja

**22. Bildschirmgröße:**

9"

**23. Delta t -Wärmevorbereitung:**

Ja

**24. Automatisches Vorheizen:**

Ja

**25. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:**

Ja

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

Ja

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 6x Chaudière GN 1/1 Nettoyage automatique, préparation pour poulets rôtis

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00013732      |
| STBDK 0611 E  | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

## 27. Nachtkochen:

Ja

## 28. Waschsystem:

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

## 29. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

## 30. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

## 31. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Zwei Modi der Dampfsättigung

## 32. Langsames Kochen:

ab 50 °C

## 33. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

## 34. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

## 35. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

## 36. Reversibler Lüfter:

Ja

## 37. Sustaince Box:

Ja

## 38. Heizelementmaterial:

Incoloy

## 39. Sonde:

Ja

## 40. Dusche:

manuell, aufwickelnd

## 41. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

## 42. Räucherfunktion:

Ja

## 43. Innenbeleuchtung:

Ja

## 44. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

## 45. Anzahl der Fans:

1

## 46. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

## 47. Anzahl der Programme:

1000

## 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:

100

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 6x Chaudière GN 1/1 Nettoyage automatique, préparation pour poulets rôtis

|              |                                |               |
|--------------|--------------------------------|---------------|
| Modell       | SAP -Code                      | 00013732      |
| STBDK 0611 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Konvektomaten |

**51. Anzahl der Rezeptschritte:**

9

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

50

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

300

**54. Geräteheiztyp:**

Kombination von Dampf und Heißluft

**55. Haccp:**

Ja

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

6

**57. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1

**58. GN -Gerätetiefe:**

65

**59. Lebensmittelregeneration:**

Ja

**60. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:**

2,5

**61. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**62. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4"