

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



STEAMBOX Elektrokonvektor 6x GN 1/1 Boiler Touch Color Auto. Waschen

Modell	SAP -Code	00038363
STMB 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



- Dampftyp: Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- Anzahl der GN / en: 6
- 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	00038363	Dampftyp	Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
Netzbreite [MM]	860	Anzahl der GN / en	6
Nettentiefe [MM]	795	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	835	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	107.00	Steuertyp	Touchscreen
Power Electric [KW]	11.400	Bildschirmgröße	10"
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

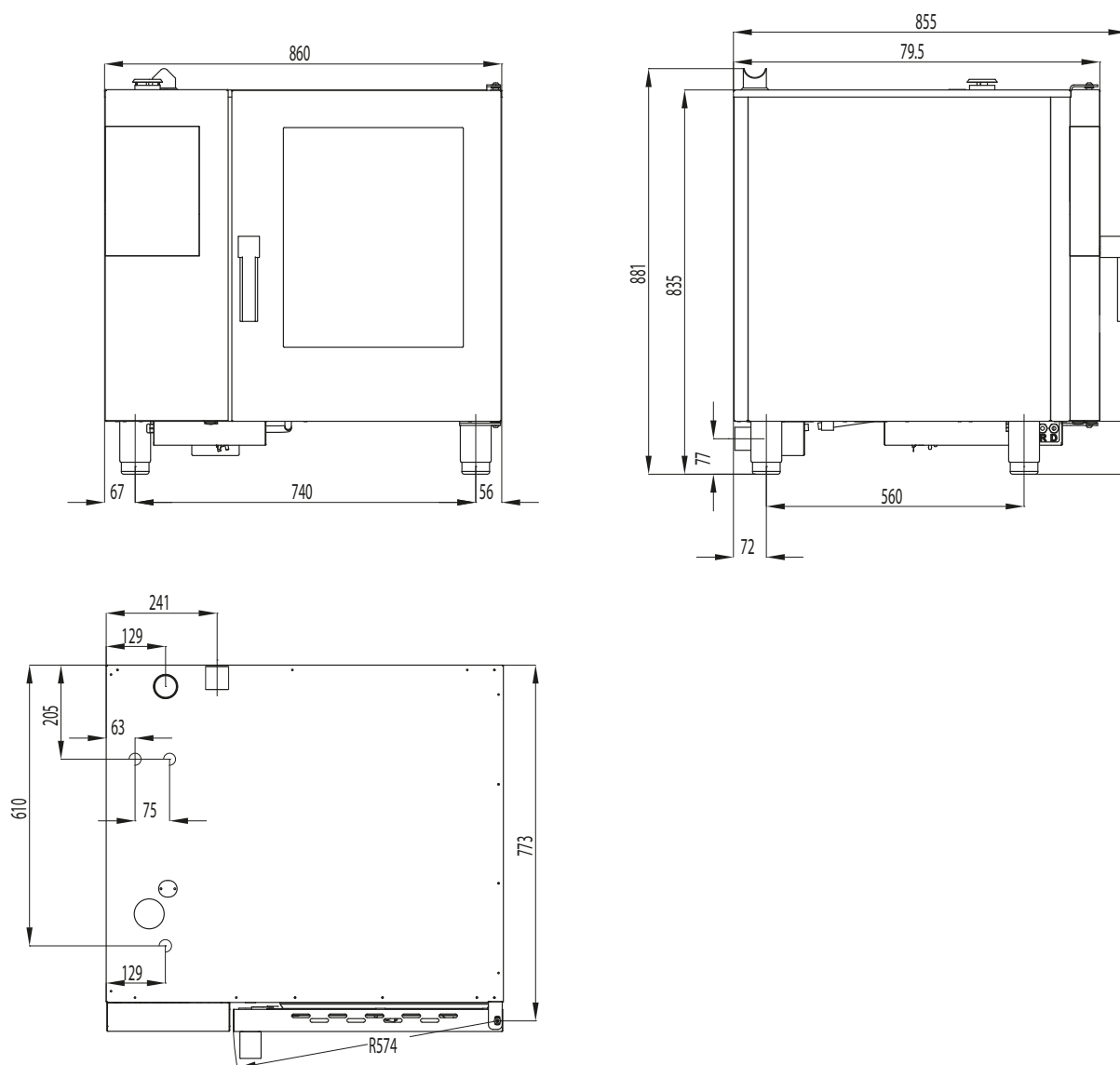
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



STEAMBOX Elektrokonvektor 6x GN 1/1 Boiler Touch Color Auto. Waschen

Modell	SAP -Code	00038363
STMB 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



STEAMBOX Elektrokonvektor 6x GN 1/1 Boiler Touch Color Auto. Waschen

Modell	SAP -Code	00038363
STMB 0611 E	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



STEAMBOX Elektrokonvektor 6x GN 1/1 Boiler Touch Color Auto. Waschen

Modell	SAP -Code	00038363
STMB 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00038363

2. Netzbreite [MM]:

860

3. Nettentiefe [MM]:

795

4. Nettohöhe [MM]:

835

5. Nettogewicht / kg]:

107.00

6. Bruttobreite [MM]:

955

7. Grobtiefe [MM]:

920

8. Bruttohöhe [MM]:

1000

9. Bruttogewicht [kg]:

128.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

11.400

12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Material:

AISI 304

14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

15. Verstellbare Füße:

Ja

16. Feuchtigkeitskontrolle:

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

17. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

18. Steuertyp:

Touchscreen

19. Weitere Informationen:

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

20. Dampftyp:

Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter



STEAMBOX Elektrokonvektor 6x GN 1/1 Boiler Touch Color Auto. Waschen

Modell	SAP -Code	00038363
STMB 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:

Ja

28. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

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. Heizelementmaterial:

Incoloy

41. Sonde:

Ja

42. Dusche:

manuell, aufwickelnd

43. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

44. Räucherfunktion:

Ja

45. Innenbeleuchtung:

Ja

46. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

47. Anzahl der Fans:

1

48. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

49. Anzahl der Programme:

1000

50. USB-Anschluss:

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter



STEAMBOX Elektrokonvektor 6x GN 1/1 Boiler Touch Color Auto. Waschen

Modell	SAP -Code	00038363
STMB 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

51. Türverfassung:

Odvětrávané bezpečnostní trojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

52. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

53. Anzahl der Rezeptschritte:

9

54. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

55. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

56. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

57. Haccp:

Ja

58. Anzahl der GN / en:

6

59. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

60. GN -Gerätetiefe:

65

61. Lebensmittelregeneration:

Ja

62. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

4

63. Durchmesser Nominal:

DN 50

64. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"