Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Kombidämpfer SLIM elektrisch 10x GN 1/1 automatische Wäsche bojler Touchdisplay Bedienfeld 7“ linke Tür 400 V / 3N

Modell	**SAP -Code**	00014960
MSTBB 1011 EL	**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: 40
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 7“
- Feuchtigkeitskontrolle: Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: 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: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

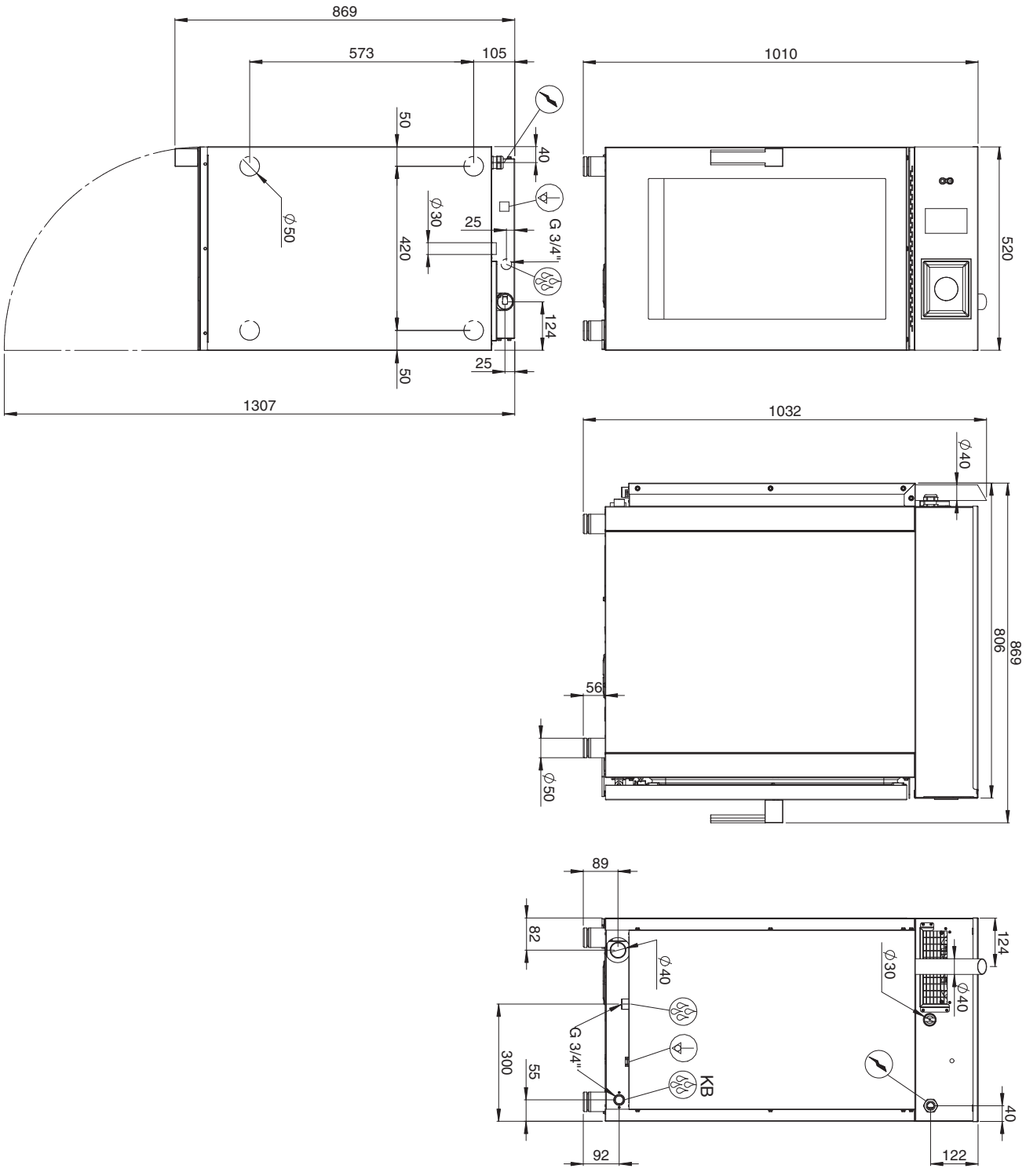
SAP -Code	00014960	**Dampftyp**	Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
Netzbreite [MM]	519	**Anzahl der GN / en**	10
Nettentiefe [MM]	808	**GN / EN -Größe im Gerät [mm]**	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	1010	**GN -Gerätetiefe**	40
Nettogewicht / kg]	110.00	**Steuertyp**	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	14.800	**Bildschirmgröße**	7“
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Kombidämpfer SLIM elektrisch 10x GN 1/1 automatische Wäsche bojler Touchdisplay Bedienfeld 7“ linke Tür 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00014960
MSTBB 1011 EL	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Konvektomaten



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Kombidämpfer SLIM elektrisch 10x GN 1/1 automatische Wäsche bojler Touchdisplay Bedienfeld 7“ linke Tür 400 V / 3N

Modell	SAP -Code	00014960
MSTBB 1011 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. **SAP -Code:**
   00014960
2. **Netzbreite [MM]:**
   519
3. **Nettentiefe [MM]:**
   808
4. **Nettohöhe [MM]:**
   1010
5. **Nettogewicht / kg]:**
   110.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   580
7. **Grobtiefe [MM]:**
   920
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1175
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   120.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Power Electric [KW]:**
    14.800
12. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
13. **Material:**
    AISI 304
14. **Die Außenfarbe des Geräts:**
    Edelstahl
15. **Verstellbare Füße:**
    Ja
16. **Feuchtigkeitskontrolle:**
    Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
17. **Verfügbarkeit stapeln:**
    Ja
18. **Steuertyp:**
    Touchscreen + Knopf
19. **Weitere Informationen:**
    Version mit linksseitiger Tür (Türbänder links, Griff rechts)
20. **Dampftyp:**
    Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
21. **Stabilere Version:**
    Nein
22. **Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:**
    Ja
23. **Verzögerter Start:**
    Ja
24. **Bildschirmgröße:**
    7"
25. **Delta t -Wärmevorbereitung:**
    Ja
26. **Automatisches Vorheizen:**
    Ja
27. **Automatische Kühlung:**
    Ja
28. **Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:**
    Ja

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Kombidämpfer SLIM elektrisch 10x GN 1/1 automatische Wäsche bojler Touchdisplay Bedienfeld 7“ linke Tür 400 V / 3N

Modell	SAP -Code	00014960
MSTBB 1011 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

29. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:
Ja

30. Nachtkochen:
Ja

31. Waschsystem:
geschlossen - effektive Nutzung des Wassers und der Spülchemie durch wiederholtes Umpumpen

32. Waschmitteltyp:
flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

33. Multi -Level -Kochen:
Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

34. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:
5-stufiges System der Einstellung der Dampfsättigung durch gesteuerte Kombination der Produktion mittels Boiler oder Sprühen

35. Langsames Kochen:
ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

36. Fan Stopp:
sofort beim Öffnen der Tür

37. Beleuchtungstyp:
LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

38. Hohlraummaterial und Form:
AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

39. Reversibler Lüfter:
Ja

40. Sustaince Box:
Ja

41. Heizelementmaterial:
Incoloy

42. Sonde:
optionale

43. Fernbedienung:
Ja

44. Dusche:
manuell (optional)

45. Abstand zwischen den Schichten [mm]:
30

46. Räucherfunktion:
Ja

47. Innenbeleuchtung:
Ja

48. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:
Ja

49. Anzahl der Fans:
2

50. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:
6

51. Anzahl der Programme:
1000

52. USB-Anschluss:
Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Kombidämpfer SLIM elektrisch 10x GN 1/1 automatische Wäsche bojler Touchdisplay Bedienfeld 7“ linke Tür 400 V / 3N

Modell	SAP -Code	00014960
MSTBB 1011 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

53. Türverfassung:
abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

54. Anzahl der voreingestellten Programme:
100

55. Anzahl der Rezeptschritte:
9

56. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:
30

57. Maximale Gerätetemperatur [° C]:
300

58. Geräteheiztyp:
Kombination von Dampf und Heißluft

59. Haccp:
Ja

60. Anzahl der GN / en:
10

61. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:
GN 1/1

62. GN -Gerätetiefe:
40

63. Lebensmittelregeneration:
Ja

64. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
4

65. Durchmesser Nominal:
DN 50

66. Wasserversorgungsanschluss:
3/4“

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062