Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

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

Modell	**SAP -Code**	00011961
MSTBD 1011 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Konvektomaten



- Dampftyp: Spritzen
- 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: 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

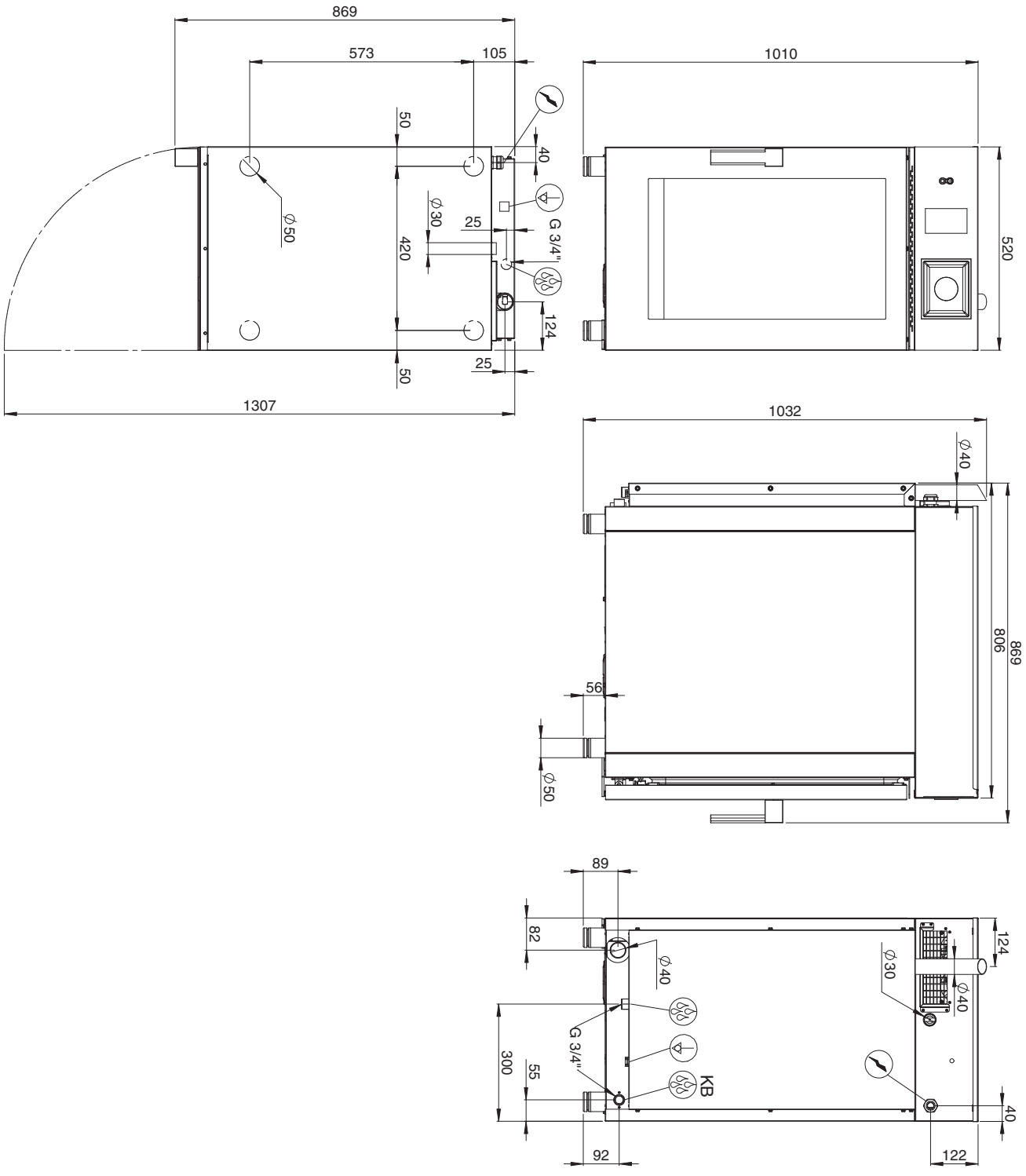
SAP -Code	00011961	**Dampftyp**	Spritzen
Netzbreite [MM]	519	**Anzahl der GN / en**	10
Nettentiefe [MM]	808	**GN / EN -Größe im Gerät [mm]**	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	1010	**GN -Gerätetiefe**	40
Nettogewicht / kg]	110.00	**Steuertyp**	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	13.800	**Bildschirmgröße**	7“
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 Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 7“ 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00011961
MSTBD 1011 E	**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

Produkt Vorteile

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

Modell	SAP -Code	00011961
MSTBD 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1 Doppelbindungsinsertion, Längsschnitt

Einschübe geformt aus stabilem Edelstahldraht, die das Einlegen von GN-Behältern, Schubladen und die Möglichkeit des Einschiebens von geteilten GN-Behältern ermöglichen

- Möglichkeit, im Falle eines flachen GN und der Möglichkeit, eine größere Anzahl von Gerichten oder mehr Arten von Gerichten zuzubereiten

2 Schmaler Körper

Wirtschaftliche Konstruktion mit einem Panel oben am vollständigen Einfügen von GN 1/1

- Ein vollwertiger Konvektionsfahrer zu kleinen Räumen
- Renten
- Schiffe

3 Sprühen

Entwicklung von Dampf durch Sprühen von Wasser auf Heizelemente direkt in der Kammer

- Eine einfache billige Lösung
- Nassdampf mit Wassertropfen

4 Touchscreen -Anzeige.

Einfache intuitive Kontrolle mit einzigartigen Piktogrammen
Alles in Tschechisch
Möglichkeit, voreingestellte Programme oder manuelle Steuerung zu verwenden

- Hilfe beim Kochen und weniger erfahrenen Köchen
- Möglichkeit des sicheren Kochens auch ohne den Operator
- Erstellen Sie Ihre eigenen Rezepte

5 Meteo -System

Patentiertes Hirschmessungsdekret im Echtzeit- und Dampfmodus nur auf dem Markt

- Genaue Informationen zum Betrieb der Dampfsättigung im Kochraum

6 Dampftuner

Steuerelemente, die die genaue Dampfsättigung in der Kochkammer im Kochvorgang ermöglichen

- Möglichkeit, verschiedene Arten von Küchengerichten zu kochen, von sehr feuchtem Dampf, um typische tschechische Gerichte bis hin zu wenig gesättigten Dampf für die französische Küche zuzubereiten

7 Kit von zwei Maschinen übereinander

Ein Verbindungssatz, mit dem Sie zwei Maschinen übereinander bauen können
Verbindet Verbindungen, Einlass, Abfall und Belüftung des unteren Konvektors

- Ermöglicht dem Benutzer, zwei Maschinen in kleinere Räume zu platzieren, um die Produktion zu steigern
- Ein Küchenchef kann zwei verschiedene Wege von Gerichten gleichzeitig anpassen

8 Automatisches Waschen

Integriertes Kammerwaschsystem
Möglichkeit, Flüssigkeits- und Tablettenwaschmittel zu verwenden
Möglichkeit, Essig als Spülmittel zu verwenden
Das System wünscht sich auch Mikrokessel

- Die Kammer des Konvektors wird beispielsweise über Nacht ohne Vorhandensein des Bedieners gewaschen
- System Dwwar Micro -Tailer ohne Dienstintervention erforderlich
- Die Kammer wird in einer dauerhaften 100% hygienischen Qualität gehalten

9 Lüfter sechs Geschwindigkeiten, reversibel mit automatischer Berechnung der Richtungsänderung

Es sorgt für eine perfekte Dampfverteilung in Zusammenarbeit mit dem symbiotischen System, ohne seine Sättigung zu verlieren
Sein Betrieb wird durch ein Programm oder manuell gesteuert

- Ermöglicht es Ihnen, verschiedene Gerichte von den meisten Schreddern bis zum Backen bei hohen Temperaturen bei höchster Geschwindigkeit zuzubereiten

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 Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 7“ 400 V / 3N

Modell	SAP -Code	00011961
MSTBD 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. **SAP -Code:**
   00011961
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]:**
    13.800
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:**
    Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)
20. **Dampftyp:**
    Spritzen
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

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 Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 7“ 400 V / 3N

Modell	SAP -Code	00011961
MSTBD 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. Automatische Kühlung:
Ja

28. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:
Ja

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:
Zwei Modi der Dampfsättigung

35. Langsames Kochen:
ab 50 °C

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 Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 7“ 400 V / 3N

Modell	SAP -Code	00011961
MSTBD 1011 E	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]:
50

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