

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Kombidämpfer STEAMBOX Gas 20x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler

Modell	SAP -Code	00008592
STBB 2011 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



- Dampftyp: Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- Anzahl der GN / en: 20
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 9"
- 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: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00008592	Art des Gas	Erdgas
Netzbreite [MM]	995	Dampftyp	Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
Nettentiefe [MM]	835	Anzahl der GN / en	20
Nettohöhe [MM]	1850	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	300.00	GN -Gerätetiefe	65
Power Electric [KW]	3.300	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Bildschirmgröße	9"
Gasleistungsaufnahme [KW]	38.000		

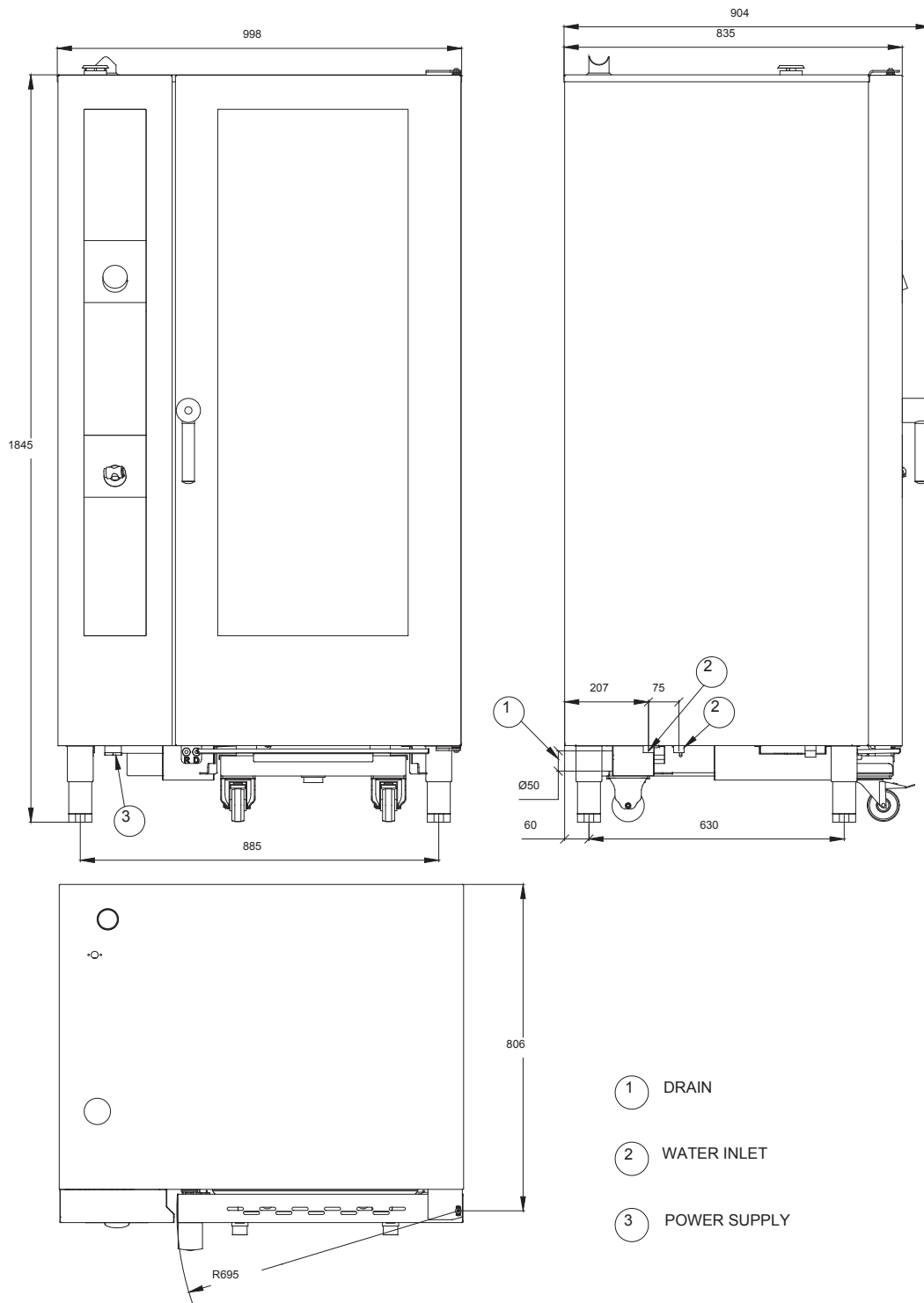
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Kombidämpfer STEAMBOX Gas 20x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler

Modell	SAP -Code	00008592
STBB 2011 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



Kombidämpfer STEAMBOX Gas 20x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler

Modell	SAP -Code	00008592
STBB 2011 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1 Symbiotisches System der Dampfentwicklung

Gleichzeitige Verwendung von „Direktspray“ und Kessel, die 100% Feuchtigkeit oder deren Regulierung aufrechterhalten
Das einzige „schlanke“ Konvektion auf dem Kesselmarkt

- Zubereiten verschiedener Gerichte und Arten des Kochens in einer Umgebung, die genau für ein bestimmtes Essen oder eine bestimmte Gericht eingerichtet ist

2 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

3 Meteo -System

Patentiertes Hirschmessungsdekret im Echtzeit- und Dampfmodus nur auf dem Markt

- Genaue Informationen zum Betrieb der Dampfsättigung im Kochraum

4 Dampftuner

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

- Mehrmals ein längeres Leben des Kochgefäßes, wo Verstärkungen nicht zerrissen oder verformt werden können; Der Benutzer muss das Produkt nach dem Gebrauch nicht für eine neue ändern und somit seine Kosten einsparen

5 Durchgangstür

Die Tür ist auch auf der Rückseite des Konvektions -Finishes mit einer vollständigen Kontrolle über den „Küchenchef“ gebaut.
ermöglicht es Ihnen, den Abgabebereich und die Küche festzuziehen

- Ein Koch kann Gerichte über einem Convectionctor „freigeben“
- Der Kunde sieht die Fertigstellung und Wartung der Gerichte in der Abgabe

6 Backbehandlung von Küken

Die Kammer des Convectionctors ist an die Sammlung von gepfügtem Fett angepasst. Die Maschine wird durch einen Behälter für die Fettsammlung ergänzt

- Fett fließt nicht in den Abwasserkanal
- zerstört nicht das Abfallsystem der Maschine

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

- Der Benutzer kann sich auf die Zubereitung von Lebensmitteln oder Zutaten konzentrieren, da er den Druck im Zusammenspiel nicht überwachen muss.

8 Premiere

Der einzige Brenner mit einem Turbo durch Schieben von Gas mit Luft auf dem Markt
Die Struktur des Brenners zu „V“, der Backfülle und Schlägen verhindert
Dieses Design spart 30 % Gas im Vergleich zu herkömmlichen Brennern

- Eine schnellere Wärme beginnt eine bequemere Kontrolle

9 Automatisches Waschen

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

- 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

10 Selbstunterstützung der Dusche

Schlagzeugrolle in den Körper eines Konvektors integriert
Die Dusche ist nach dem Schließen der Tür unzugänglich

- Ermöglicht es Ihnen, die Mahlzeiten in einer Konvektionsregelung zu pflücken zu lassen, oder beschleunigt den Kühler

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer STEAMBOX Gas 20x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler

Modell	SAP -Code	00008592
STBB 2011 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00008592

2. Netzbreite [MM]:

995

3. Nettentiefe [MM]:

835

4. Nettohöhe [MM]:

1850

5. Nettogewicht / kg]:

300.00

6. Bruttobreite [MM]:

1150

7. Grobtiefe [MM]:

1050

8. Bruttohöhe [MM]:

2100

9. Bruttogewicht [kg]:

310.00

10. Gerätetyp:

Kombiniertes Gerät

11. Power Electric [KW]:

3.300

12. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Gasleistungsaufnahme [KW]:

38.000

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:

Nein

20. Steuertyp:

Touchscreen + Knopf

21. Weitere Informationen:

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

22. Dampfart:

Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)

23. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

24. Verzögerter Start:

Ja

25. Bildschirmgröße:

9"

26. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer STEAMBOX Gas 20x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler

Modell	SAP -Code	00008592
STBB 2011 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. Automatisches Vorheizen:

Ja

28. Automatische Kühlung:

Ja

29. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:

Ja

30. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

31. Nachtkochen:

Ja

32. Waschsystem:

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

33. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

34. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

35. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

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

36. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

37. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

38. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

39. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

40. Reversibler Lüfter:

Ja

41. Sustaince Box:

Ja

42. Sonde:

Ja

43. Dusche:

manuell, aufwickelnd

44. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

45. Räucherfunktion:

Ja

46. Innenbeleuchtung:

Ja

47. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

48. Anzahl der Fans:

2

49. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

50. Anzahl der Programme:

1000

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer STEAMBOX Gas 20x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler

Modell	SAP -Code	00008592
STBB 2011 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

51. USB-Anschluss:

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

59. Anzahl der GN / en:

20

52. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

60. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

53. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

61. GN -Gerätetiefe:

65

54. Anzahl der Rezeptschritte:

9

62. Lebensmittelregeneration:

Ja

55. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

63. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

56. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

64. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,75

57. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

65. Durchmesser Nominal:

DN 50

58. Haccp:

Ja

66. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"