

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



## Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00008603
STBD 2021 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 20
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/1
- 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: Supersteam - 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>	00008603	<b>Art des Gas</b>	Erdgas
<b>Netzbreite [MM]</b>	1200	<b>Dampftyp</b>	Spritzen
<b>Nettentiefe [MM]</b>	910	<b>Anzahl der GN / en</b>	20
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1850	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 2/1
<b>Nettogewicht / kg]</b>	400.00	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Power Electric [KW]</b>	1.600	<b>Steuertyp</b>	Touchscreen + Knopf
<b>Wird geladen</b>	230 V / 1N - 50 Hz	<b>Bildschirmgröße</b>	9“
<b>Stromgas [KW]</b>	56.000		



### Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00008603
STBD 2021 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

1

#### Přímý nástřík

vývin páry rozstříkovaním vody na topná tělesa přímo v komoře

2

#### Touch screen display

jednoduché intuitivní ovládání s jedinečnými piktogramy, vše v češtině  
možnost využití přednastavených programů či manuálního ovládání

3

#### Meteo systém

patentované zařízení na měření sytosti páry v reálném čase a v parním režimu jedině na trhu

4

#### Steam tuner

ovládací prvek umožňující nastavení přesné sytosti páry ve varné komoře při varném procesu

5

#### Průchozí dveře

dveře zabudovány i na zadní straně konvektomatu, přičemž plnohodnotné ovládání je zachováno „ze strany kuchaře“  
umožňuje předělení prostoru výdeje a kuchyně

6

#### Úprava pro pečení kuřat

komora konvektomatu je uspůsobena sběru vypékaného tuku, stroj je doplněn nádobou na sběr tuku

7

#### Kit dvou strojů na sobě

propojovací sada umožňující postavit dva stroje na sebe propojuje připojení, přívody, odpady a odvětrání dolního konvektomatu

8

#### Premixový hořák

jediný hořák s turbo předmícháním plynu s vzduchem na trhu  
konstrukce hořáku do „V“ což zabraňuje zpětnému zápalu a bouchnutí  
tato konstrukce spoří 30 % plynu oproti běžným hořákům

9

#### Automatické mytí

integrováný systém mytí komory  
možnost použít tekutých i tabletových detergentů  
možnost použít octa jako oplachovacího prostředku  
systém zároveň odvápnuje mikro-boiler

10

#### Samonavíjecí sprcha

bubnový naviják integrováný v těle konvektomatu  
sprcha je nepřístupná po zavření dveří

11

#### Ventilátor šestirychlostní, reverzibilní s automatickým výpočtem změny směru

zabezpečuje ve spolupráci s symbiotickým systémem perfektní distribuci páry bez ztráty její sytosti  
jeho chod je ovládán programem nebo manuálně

12

#### Teplotní sonda externí

teplotní sonda umístěna mimo varný prostor  
možnost z výběru jedno nebo vícebodové sondy či vakuové sondy

13

#### Podélné zásuny na GN

zásuny umístěny na „hloubku“ stroje  
možnost výměny za vsuny na plechy 600x400

14

#### USB

stahování servisních hlášení  
upgrade software  
přehrávání receptur

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00008603
STBD 2021 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

### 1. SAP -Code:

00008603

### 2. Netzbreite [MM]:

1200

### 3. Nettentiefe [MM]:

910

### 4. Nettöhöhe [MM]:

1850

### 5. Nettogewicht / kg]:

400.00

### 6. Bruttobreite [MM]:

1320

### 7. Grobtiefe [MM]:

1130

### 8. Bruttohöhe [MM]:

2100

### 9. Bruttogewicht [kg]:

410.00

### 10. Gerätetyp:

Gasgerät

### 11. Power Electric [KW]:

1.600

### 12. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

### 13. Stromgas [KW]:

56.000

### 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 reverzního otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)

### 22. Dampftyp:

Spritzen

### 23. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

### 24. Verzögerter Start:

Ja

### 25. Bildschirmgröße:

9"

### 26. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00008603
STBD 2021 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

### 27. Automatisches Vorheizen:

Ja

### 28. Automatische Kühlung:

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:

Supersteam - 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. 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:

2

### 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



## Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00008603
STBD 2021 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

### 51. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

### 58. Anzahl der GN / en:

20

### 52. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

### 59. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/1

### 53. Anzahl der Rezeptschritte:

9

### 60. GN -Gerätetiefe:

65

### 54. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

### 61. Lebensmittelregeneration:

Ja

### 55. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

### 62. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

### 56. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

### 63. Durchmesser Nominal:

DN 50

### 57. Haccp:

Ja

### 64. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"