

# Technisches Datenblatt

## Produktmerkmale



### STEAMBOX Machine à convection électrique 6x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008594      |
| STBD 0611 E   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 6
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 9"
- 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

|                            |                    |                                     |                     |
|----------------------------|--------------------|-------------------------------------|---------------------|
| <b>SAP -Code</b>           | 00008594           | <b>Dampftyp</b>                     | Spritzen            |
| <b>Netzbreite [MM]</b>     | 860                | <b>Anzahl der GN / en</b>           | 6                   |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>    | 795                | <b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b> | GN 1/1              |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>      | 835                | <b>GN -Gerätetiefe</b>              | 65                  |
| <b>Nettogewicht / kg]</b>  | 132.00             | <b>Steuertyp</b>                    | Touchscreen + Knopf |
| <b>Power Electric [KW]</b> | 10.400             | <b>Bildschirmgröße</b>              | 9"                  |
| <b>Wird geladen</b>        | 400 V / 3N - 50 Hz |                                     |                     |

# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



**STEAMBOX Machine à convection électrique 6x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V**

|                                  |                                       |               |
|----------------------------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b><br><br>STBD 0611 E | <b>SAP -Code</b>                      | 00008594      |
|                                  | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

## STEAMBOX Machine à convection électrique 6x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008594      |
| STBD 0611 E   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

1

### Přímý nástřik

vývin páry rozstřikováním vody na topná tělesa přímo v komoře

- jednoduché a levné řešení
- vlhká pára s kapénkami vody
- rychlé řešení vývinu páry

2

### Touch screen display

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

- pomoc s vařením i méně zdatným kuchařům,
- možnost bezpečného pečení i v nepřítomnosti obsluhy; vytváření vlastních receptur;
- jednoduché ovládání

3

### Meteo systém

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

- přesná informace pro obsluhu o sytosti páry ve varném prostoru

4

### Steam tuner

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

- možnost vaření různých typů pokrmů kuchyní, od velmi vlhké páry pro přípravu typických českých pokrmů, až po málo nasycenou páru pro např. francouzskou kuchyni

5

### Průchozí dveře

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

- kuchař může „vydávat“ pokrmy přes konvektomat, Zákazník vidí dohotovování a udržování pokrmů při výdeji

6

### Úprava pro pečení kuřat

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

- tuk neodtéká do kanalizace, neničí odpadní systém stroje

7

### Kit dvou strojů na sobě

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

- umožňuje uživateli umístit dva stroje do menších prostor a zvýšit tím produkci; kuchař může upravovat dva různé pokrmy současně

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

- rychlejší náběh tepla komfortnější ovládání

9

### Automatické mytí

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

- komora konvektomatu se umyje bez přítomnosti obsluhy například přes noc; systém odvápní mikro-boiler bez nutnosti servisního zásahu; komora je udržována ve stálé 100% hygienické kvalitě

10

### Samonavíjecí sprcha

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

- umožňuje podlití jídel v konvektomatu umožňuje opláchnutí komory - popřípadě zrychlí její zchlazení

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

- umožňuje přípravu různých pokrmů od těch nejkřehčích až po pečení při vysokých teplotách při nejvyšších otáčkách

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## STEAMBOX Machine à convection électrique 6x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008594      |
| STBD 0611 E   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

### 1. SAP -Code:

00008594

### 2. Netzbreite [MM]:

860

### 3. Nettentiefe [MM]:

795

### 4. Nettohöhe [MM]:

835

### 5. Nettogewicht / kg]:

132.00

### 6. Bruttobreite [MM]:

955

### 7. Grobtiefe [MM]:

920

### 8. Bruttohöhe [MM]:

1020

### 9. Bruttogewicht [kg]:

142.00

### 10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

### 11. Power Electric [KW]:

10.400

### 12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

### 13. Material:

AISI 304

### 14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

### 15. Verstellbare Füße:

Ja

### 16. Feuchtigkeitskontrolle:

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. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

### 22. Verzögerter Start:

Ja

### 23. Bildschirmgröße:

9"

### 24. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

### 25. Automatisches Vorheizen:

Ja

### 26. Automatische Kühlung:

Ja

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## STEAMBOX Machine à convection électrique 6x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008594      |
| STBD 0611 E   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | 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:

Zwei Modi der Dampfsättigung

### 34. Langsames Kochen:

ab 50 °C

### 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 Machine à convection électrique 6x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008594      |
| STBD 0611 E   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

### 51. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

### 52. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

### 53. Anzahl der Rezeptschritte:

9

### 54. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

### 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]:

2,5

### 63. Durchmesser Nominal:

DN 50

### 64. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"