

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"
Stromgas [KW]	38.000		

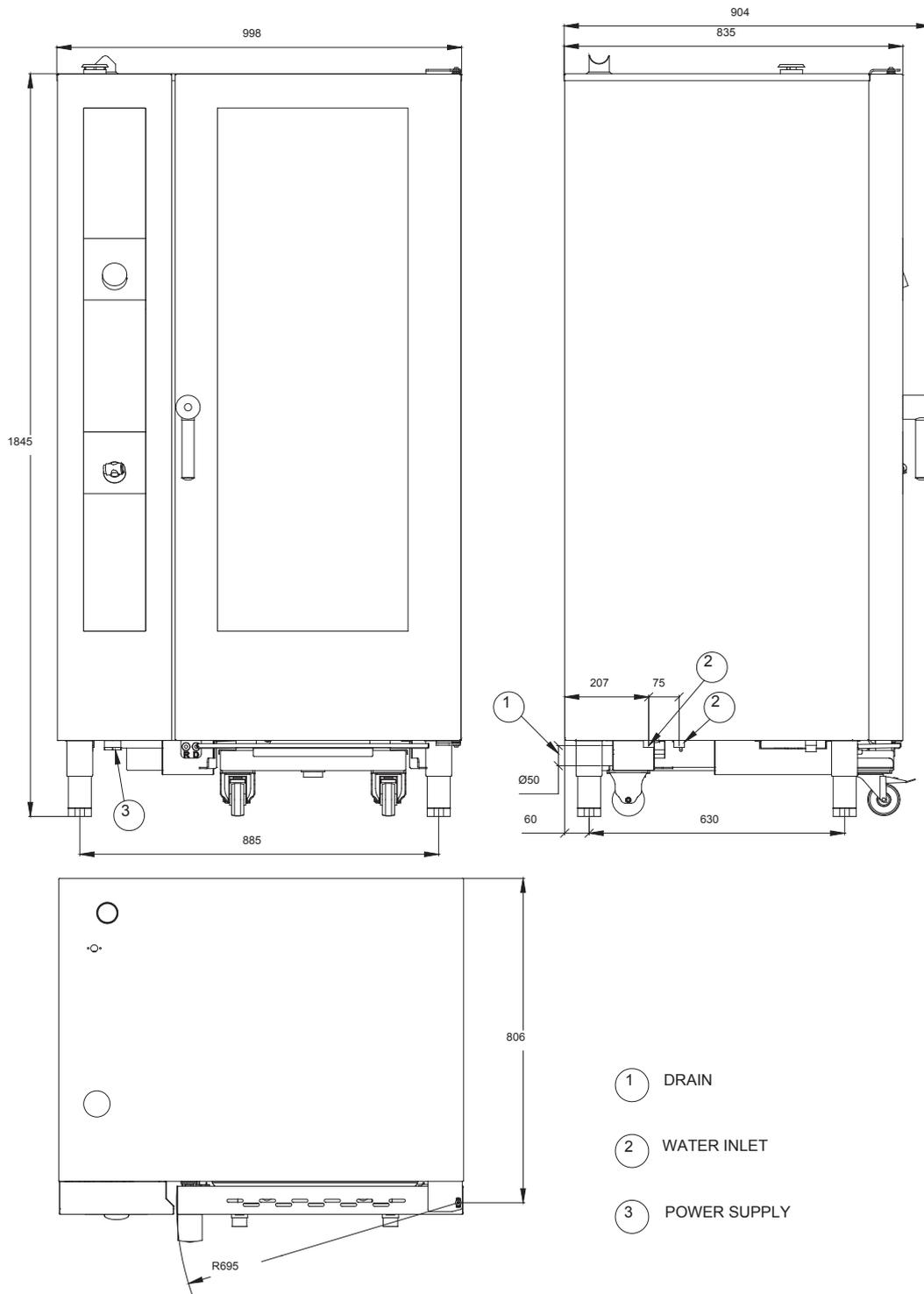
Technisches Datenblatt

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

2 **Touchscreen -Anzeige**

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

3 **Meteo -System**

Patentiertes Hirschmessungsdekret im Echtzeit- und Dampfmodus nur auf dem Markt

4 **Dampftuner**

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

5 **Durchgangstür**

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

6 **Backbehandlung von Küken**

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

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

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 Schlagen verhindert
Dieses Design spart 30 % Gas im Vergleich zu herkömmlichen Brennern

9 **Automatisches Waschen**

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

10 **Selbstunterstützung der Dusche**

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

11 **Fan _Sestirty, 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

12 **Eine externe Temperatursonde**

Die Temperatursonde außerhalb des Kochraums platziert
Möglichkeit, eine oder eine multipopische Sonde oder eine Vakuumsonde auszuwählen

13 **Längsschnittinsertion in GN**

Einfügung auf die „Tiefe“ der Maschine platziert
Möglichkeit zum Austausch gegen Einsätze auf Blättern 600x400

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. Stromgas [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"