

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection STEAMBOX électrique 10x Chaudière GN 2/1 Écran tactile couleur Nettoyage automatique Écran 10"

Modell	SAP -Code	00038576
STMB 1021 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 10"
- 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: Odvětrávané bezpečnostní trojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

SAP -Code	00038576	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	1120	Anzahl der GN / en	10
Nettentiefe [MM]	845	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 2/1
Nettohöhe [MM]	1115	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	190.00	Steuertyp	Touchscreen
Power Electric [KW]	28.300	Bildschirmgröße	10"

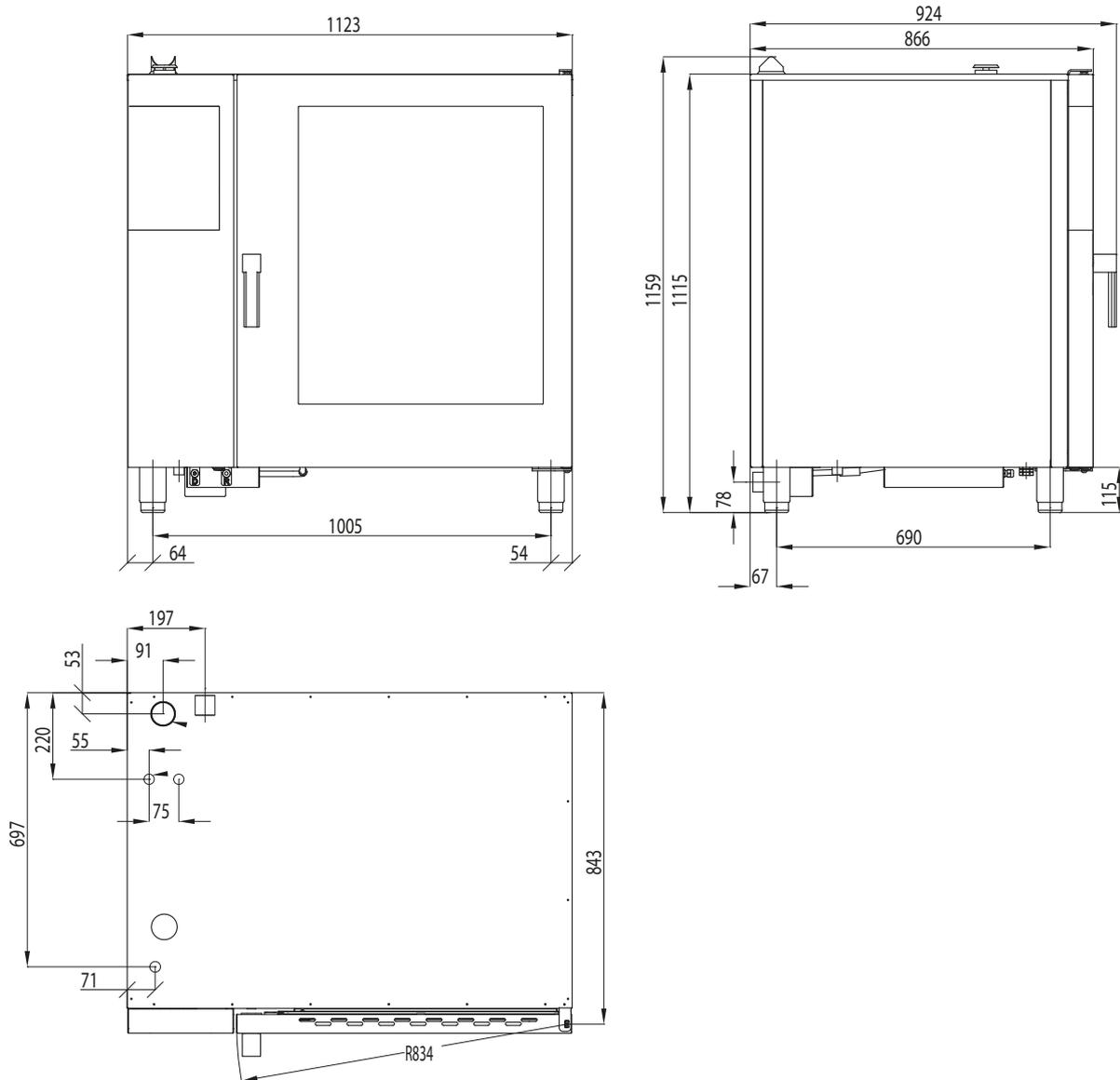
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Four à convection STEAMBOX électrique 10x Chaudière GN 2/1 Écran tactile couleur Nettoyage automatique Écran 10"

Modell	SAP -Code	00038576
STMB 1021 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten





Four à convection STEAMBOX électrique 10x Chaudière GN 2/1 Écran tactile couleur Nettoyage automatique Écran 10"

Modell	SAP -Code	00038576
STMB 1021 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

- 1 Dreifachglastüren serienmäßig**
bessere Wärmedämmung, selteneres Nachheizen, sicherer Betrieb durch geringere Außenglastemperatur, weniger Strahlungswärme, weniger Wärmeverlust, geringere Belastung der Elektronik und Mechanik
- 2 Übersichtliches 10" Touch-Display entsprechend den anderen Geräten der RM-Linie**
einfache intuitive Bedienung durch Bilder und Visualisierungen, dieselbe intuitive Bedienung wie bei anderen digitalen Geräten der RM-Linie
- 3 Intelligentes Kochen**
Vordefinierte Basisprogramme für eine einfache Steuerung mit wenigen Berührungen
- 4 Symbiotisches Dampferzeugungssystem**
gleichzeitige Nutzung von „Direkteinspritzung“ und Kessel, Aufrechterhaltung von 100% Luftfeuchtigkeit oder deren Regulierung
- 5 Selbsteinziehende Dusche**
Trommelhaspel im Kombidämpferkorpus integriert „Die Dusche ist nach dem Schließen der Tür nicht mehr zugänglich.“
- 6 Sechsstufiger, umkehrbarer Lüfter mit automatischer Berechnung der Richtungsänderung**
Sorgt in Zusammenarbeit mit dem symbiotischen System für eine perfekte Verteilung des Dampfes ohne Verlust seiner Sättigung, sein Betrieb wird per Programm oder manuell gesteuert
- 7 Externer Temperaturfühler**
Temperaturfühler außerhalb des Garraums platziert Wahlmöglichkeit zwischen Ein- oder Mehrpunktsonde oder Vakuumsonde
- 8 Längsschubladen für GN**
Steckdosen in der Tiefe der Maschine
- 9 USB**
Möglichkeit des Austauschs durch Schubladen für 600x400"-Blätter
„Serviceberichte herunterladen“
Software-Upgrade
„Wiedergaberezepte“
- 10 Automatisches Waschen**
„integriertes Kammerwaschsystem
Möglichkeit der Verwendung von Flüssig- und Tablettenwaschmitteln
die Möglichkeit, Essig als Klarspüler zu verwenden
das System entkalkt auch den Mikroboiler“
- 11 Wettersystem**
patentiertes Gerät zur Messung der Dampfsättigung in Echtzeit und im Dampfmodus, das einzige auf dem Markt
- 12 Bausatz aus zwei übereinander stehenden Maschinen**
„Verbindungssatz zum Übereinanderstapeln zweier Maschinen“
verbindet die Anschlüsse, Zuläufe, Abläufe und die Belüftung des unteren Kombidämpfers“
- 13 Zubereitung Hähnchenbraten**
Die Kammer des Kombi-Ofens ist zum Auffangen von eingebranntem Fett vorgesehen, das Gerät ist mit einem Fettaufangbehälter ausgestattet

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 10x Chaudière GN 2/1 Écran tactile couleur Nettoyage automatique Écran 10“

Modell	SAP -Code	00038576
STMB 1021 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00038576

2. Netzbreite [MM]:

1120

3. Nettentiefe [MM]:

845

4. Nettohöhe [MM]:

1115

5. Nettogewicht / kg]:

190.00

6. Bruttobreite [MM]:

1320

7. Grobtiefe [MM]:

1130

8. Bruttohöhe [MM]:

1240

9. Bruttogewicht [kg]:

220.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

28.300

12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Material:

AISI 304

14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

15. Verstellbare Füße:

Ja

16. Feuchtigkeitskontrolle:

MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)

17. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

18. Steuertyp:

Touchscreen

19. Weitere Informationen:

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

20. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

21. Verzögerter Start:

Ja

22. Bildschirmgröße:

10“

23. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

24. Automatisches Vorheizen:

Ja

25. Automatische Kühlung:

Ja

26. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 10x Chaudière GN 2/1 Écran tactile couleur Nettoyage automatique Écran 10“

Modell	SAP -Code	00038576
STMB 1021 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

28. Nachtkochen:

Ja

29. Waschsystem:

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

30. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

31. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

32. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

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

33. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

34. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

35. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

36. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

37. Reversibler Lüfter:

Ja

38. Sustaince Box:

Ja

39. Heizelementmaterial:

Incoloy

40. Sonde:

Ano

41. Dusche:

manuell, aufwickelnd

42. Räucherfunktion:

Ja

43. Innenbeleuchtung:

Ja

44. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

45. Anzahl der Fans:

1

46. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

18

47. Anzahl der Programme:

1000

48. USB-Anschluss:

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

49. Türverfassung:

Odvětrávané bezpečnostní trojité sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

50. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 10x Chaudière GN 2/1 Écran tactile couleur Nettoyage automatique Écran 10“

Modell	SAP -Code	00038576
STMB 1021 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

51. Anzahl der Rezeptschritte:

9

57. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/1

52. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

58. GN -Gerätetiefe:

65

53. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

59. Lebensmittelregeneration:

Ja

54. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

60. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

10

55. Haccp:

Ja

61. Durchmesser Nominal:

DN 50

56. Anzahl der GN / en:

10

62. Wasserversorgungsanschluss:

3/4“