

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



STEAMBOX Elektrokonvektor 6x GN 1/1 Boiler Touch Color Auto. Waschen

Modell	SAP -Code	00038363
STMB 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



- Dampftyp: Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- Anzahl der GN / en: 6
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- 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	00038363	Dampftyp	Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
Netzbreite [MM]	860	Anzahl der GN / en	6
Nettentiefe [MM]	795	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	835	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	107.00	Steuertyp	Touchscreen
Power Electric [KW]	11.400	Bildschirmgröße	10"
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

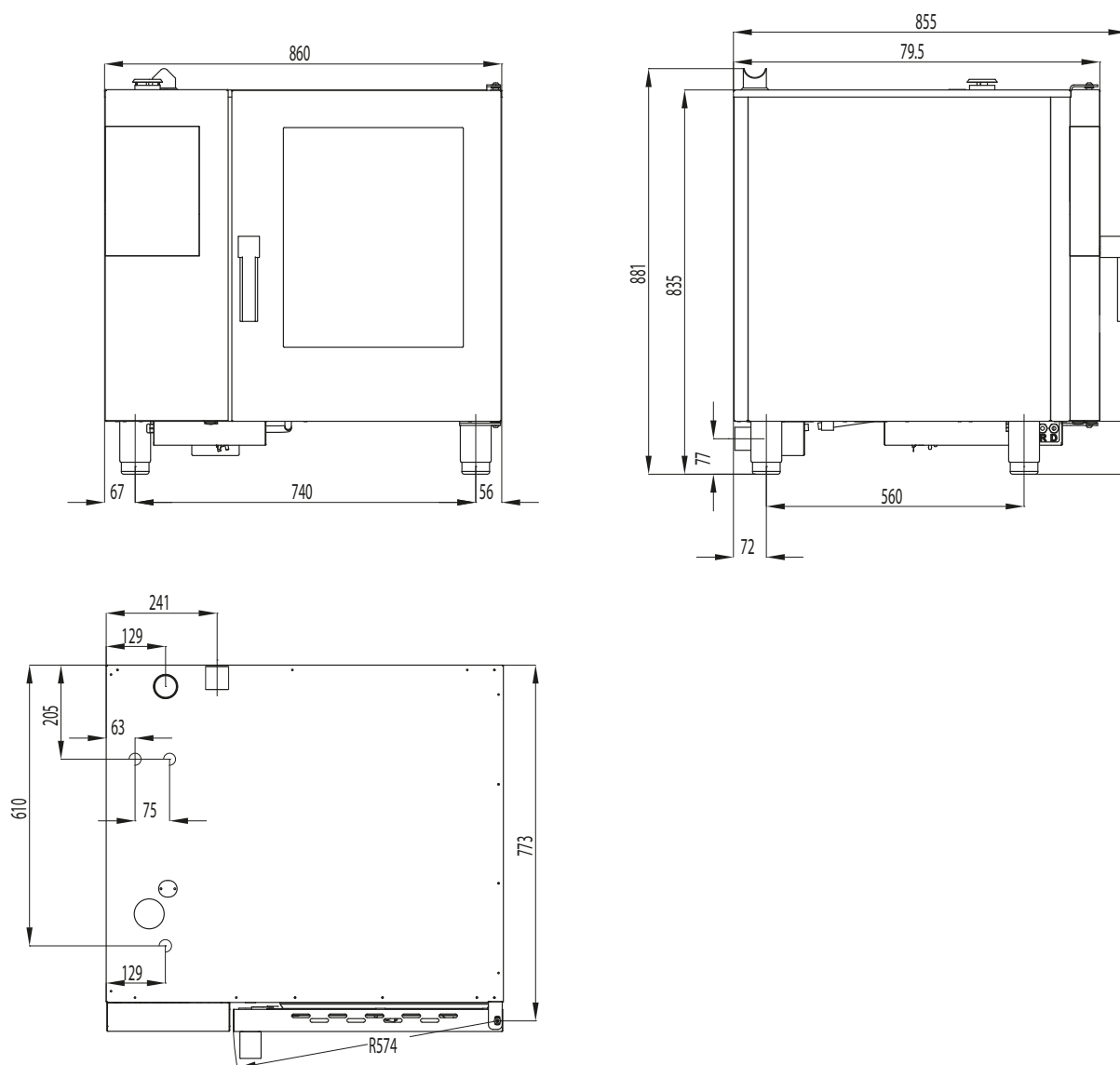
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



STEAMBOX Elektrokonvektor 6x GN 1/1 Boiler Touch Color Auto. Waschen

Modell	SAP -Code	00038363
STMB 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile



STEAMBOX Elektrokonvektor 6x GN 1/1 Boiler Touch Color Auto. Waschen

Modell	SAP -Code	00038363
STMB 0611 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



STEAMBOX Elektrokonvektor 6x GN 1/1 Boiler Touch Color Auto. Waschen

Modell	SAP -Code	00038363
STMB 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00038363

2. Netzbreite [MM]:

860

3. Nettentiefe [MM]:

795

4. Nettohöhe [MM]:

835

5. Nettogewicht / kg]:

107.00

6. Bruttobreite [MM]:

955

7. Grobtiefe [MM]:

920

8. Bruttohöhe [MM]:

1000

9. Bruttogewicht [kg]:

128.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

11.400

12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Material:

AISI 304

14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

15. Verstellbare Füße:

Ja

16. Feuchtigkeitskontrolle:

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

20. Dampftyp:

Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)

21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

22. Verzögerter Start:

Ja

23. Bildschirmgröße:

10"

24. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

25. Automatisches Vorheizen:

Ja

26. Automatische Kühlung:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



STEAMBOX Elektrokonvektor 6x GN 1/1 Boiler Touch Color Auto. Waschen

Modell	SAP -Code	00038363
STMB 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	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:

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

34. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

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 Elektrokonvektor 6x GN 1/1 Boiler Touch Color Auto. Waschen

Modell	SAP -Code	00038363
STMB 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

51. Türverfassung:

Odvětrávané bezpečnostní trojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

52. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

53. Anzahl der Rezeptschritte:

9

54. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

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]:

4

63. Durchmesser Nominal:

DN 50

64. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"