

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1 Touchdisplay digital automatische Wäsche Boiler 400 V

Modell	SAP -Code	00010973
SDBB 0611 EAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

- Dampftyp: Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- Anzahl der GN / en: 6
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: digital
- Feuchtigkeitskontrolle: Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Zwei Modi der Dampfsättigung
- Delta t -Wärmeverbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00010973	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	860	Dampftyp	Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
Nettentiefe [MM]	795	Anzahl der GN / en	6
Nettohöhe [MM]	835	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	132.00	GN -Gerätetiefe	65
Power Electric [KW]	11.400	Steuertyp	digital

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1 Touchdisplay digital automatische Wäsche Boiler 400 V

Modell	SAP -Code	00010973
SDBB 0611 EAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1 Touchdisplay digital automatische Wäsche Boiler 400 V

Modell	SAP -Code	00010973
SDBB 0611 EAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1

Symbiotisches System der Dampfentwicklung

Gleichzeitige Verwendung von „Direktspray“ und Kessel, die 100% Feuchtigkeit oder deren Regulierung aufrechterhalten

- Zubereiten verschiedener Gerichte und Arten des Kochens in einer Umgebung, die genau für ein bestimmtes Essen oder eine bestimmte Gericht eingerichtet ist

2

Digitaler Bildschirm

Einfache Multi -Line -Hintergrundbeleuchtung zeigt 99 Programme mit 10 Grad Sekretion an

- Helfen Sie beim Kochen und weniger passenden Köchen, die Möglichkeit eines sicheren Backens, selbst wenn der Bediener nicht vorhanden ist. Erstellen Ihrer eigenen Rezepte; Einfache Kontrolle

3

Meteo -System

Patentiertes Hirschmessungsdekret im Echtzeit- und Dampfmodus nur auf dem Markt

- Genaue Informationen zum Betrieb der Dampfsättigung im Kochraum

4

Dampftuner

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

- Möglichkeit, verschiedene Arten von Küchengerichten zu kochen, von sehr feuchtem Dampf, um typische tschechische Gerichte bis hin zu wenig gesättigten Dampf für die französische Küche zuzubereiten

5

Durchgangstür

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

- Ein Koch kann Gerichte über einem Convectionctor „freigeben“
- Der Kunde sieht die Fertigstellung und Wartung der Gerichte in der Abgabe

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

- Das Fett gelangt nicht in die Kanalisation und zerstört nicht das Abfallsystem der Maschine

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

- ermöglicht dem Benutzer, zwei Maschinen in kleinere Räume zu platzieren und somit die Produktion zu erhöhen. Ein Koch kann zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig einstellen

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

- Eine schnellere Wärme beginnt eine bequemere Kontrolle

9

Automatisches Waschen

Integriertes Kammerwaschsystem

Möglichkeit, Flüssigkeits- und Tablettenwaschmittel zu verwenden

Möglichkeit, Essig als Spülmittel zu verwenden

Das System wünscht sich auch Mikroköder

- die Kammer des Konvektionsofens wird ohne Anwesenheit eines Bedieners, beispielsweise über Nacht, gewaschen; Das System entkalkt den Mikrokessel, ohne dass ein Wartungseingriff erforderlich ist. Die Kammer wird in einer konstant 100 % hygienischen Qualität gehalten

10

Selbstunterstützung der Dusche

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

- Ermöglicht es Ihnen, die Mahlzeiten in einer Konvektionsregelung zu pflücken zu lassen, oder beschleunigt den Kühler

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1 Touchdisplay digital automatische Wäsche Boiler 400 V

Modell	SAP -Code	00010973
SDBB 0611 EAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00010973

2. Netzbreite [MM]:

860

3. Nettentiefe [MM]:

795

4. Nettohöhe [MM]:

835

5. Nettogewicht / kg]:

132.00

6. Bruttobreite [MM]:

860

7. Grobtiefe [MM]:

920

8. Bruttohöhe [MM]:

1020

9. Bruttogewicht [kg]:

142.00

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:

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

17. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

18. Steuertyp:

digital

19. Weitere Informationen:

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

20. Dampftyp:

Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)

21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

22. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

23. Automatisches Vorheizen:

Ja

24. Automatische Kühlung:

Ja

25. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Nein

26. Nachtkochen:

Nein

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1 Touchdisplay digital automatische Wäsche Boiler 400 V

Modell	SAP -Code	00010973
SDBB 0611 EAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. Waschsystem:

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

28. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

29. Multi -Level -Kochen:

Nein

30. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Zwei Modi der Dampfsättigung

31. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

32. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

33. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

34. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

35. Reversibler Lüfter:

Ja

36. Sustaince Box:

Ja

37. Heizelementmaterial:

Incoloy

38. Sonde:

optionale

39. Dusche:

voliteľná

40. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

41. Räucherfunktion:

Nein

42. Innenbeleuchtung:

Ja

43. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

44. Anzahl der Fans:

1

45. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

46. Anzahl der Programme:

99

47. USB-Anschluss:

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

48. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

49. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

50. Anzahl der Rezeptschritte:

9

51. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

52. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1 Touchdisplay digital automatische Wäsche Boiler 400 V

Modell	SAP -Code	00010973
SDBB 0611 EAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

53. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

54. Haccp:

Ja

55. Anzahl der GN / en:

6

56. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

57. GN -Gerätetiefe:

65

58. Lebensmittelregeneration:

Ja

59. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

4

60. Durchmesser Nominal:

DN 50

61. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"