

Produktmerkmale

Kombidämpfer STEAMBOX Gas 10x GN 2/1 automatische Wäsche Boiler linke Tür		
Modell	SAP -Code	00014905
STBB 1021 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



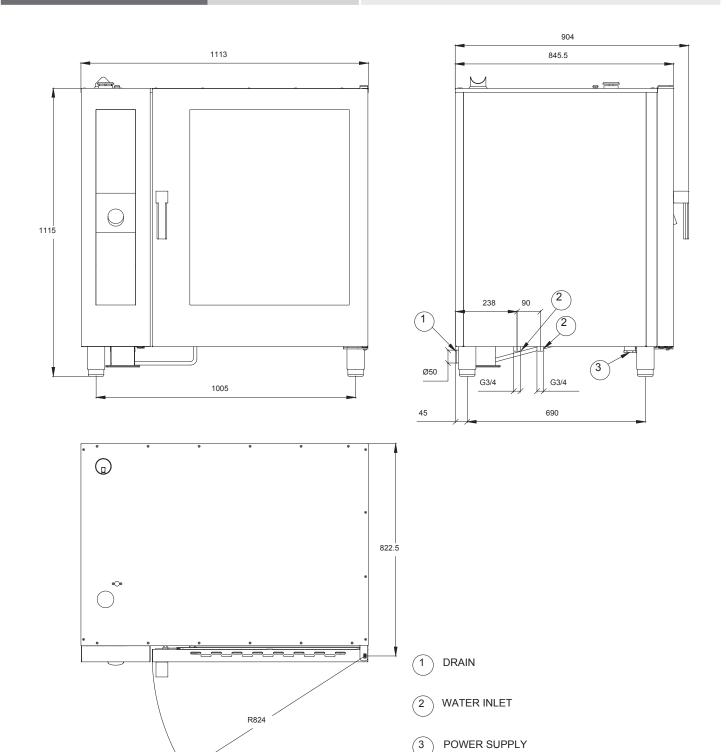
- Dampftyp: Symbiotic Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 9"
- Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit 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	00014905	Art des Gas	Erdgas
Netzbreite [MM]	1120	Dampftyp	Symbiotic - Kombi- nation von Boiler und Spritzen (Patent)
Nettentiefe [MM]	845	Anzahl der GN / en	10
Nettohöhe [MM]	1115	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 2/1
Nettogewicht / kg]	250.00	GN -Gerätetiefe	65
Power Electric [KW]	3.300	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Bildschirmgröße	9"
Stromgas [KW]	27.000		



Technische Zeichnung

Kombidämpfer STEAMBOX Gas 10x GN 2/1 automatische Wäsche Boiler linke Tür		
Modell	SAP -Code	00014905
STBB 1021 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten





technische Parameter

Modell	SAP -Code	00014905			
STBB 1021 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten			
<b>1. SAP -Code:</b> 00014905		<b>15. Material:</b> AISI 304			
2. Netzbreite [MM]: 1120  3. Nettentiefe [MM]: 845  4. Nettohöhe [MM]: 1115		<ul> <li>16. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl</li> <li>17. Verstellbare Füße: Ja</li> <li>18. Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)</li> </ul>			
			5. Nettogewicht / kg]: 250.00		<b>19. Verfügbarkeit stapeln:</b> Ja
			6. Bruttobreite [MM]: 1320		<b>20. Steuertyp:</b> Touchscreen + Knopf
7. Grobtiefe [MM]: 1130		<b>21. Weitere Informationen:</b> Version mit linksseitiger Tür (Türbänder links, Griff rechts)			
8. Bruttohöhe [MM]: 1240		<b>22. Dampftyp:</b> Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)			
9. Bruttogewicht [kg]: 260.00		<b>23. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:</b> Ja			
<b>10. Gerätetyp:</b> Kombiniertes Gerät		<b>24. Verzögerter Start:</b> Ja			
11. Power Electric [KW]: 3.300		<b>25. Bildschirmgröße:</b> 9"			
<b>.2. Wird geladen:</b> 230 V / 1N - 50 Hz		<b>26. Delta t -Wärmevorbereitung:</b> Ja			
13. Stromgas [KW]: 27.000		<b>27. Automatisches Vorheizen:</b> Ja			
		20. Automotivolo Wildows			

28. Automatische Kühlung:

Ja

14. Art des Gas:

Erdgas



technische Parameter

Modell	SAP -Code	00014905
STBB 1021 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
<b>9. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:</b> Ja		41. Sustaince Box: Ja  42. Sonde: Ja
. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService: Ja		
<b>31. Nachtkochen:</b> Ja		<b>43. Dusche:</b> manuell, aufwickelnd
<b>32. Waschsystem:</b> geschlossen - effektive Nutzu Spülchemie durch wiederho		<b>44. Abstand zwischen den Schichten [mm]:</b> 70
<b>33. Waschmitteltyp:</b> flüssiges Waschmittel + flüss Spültabletten	iges Spülmittel/Essig oder	<b>45. Räucherfunktion:</b> Ja
<b>34. Multi -Level -Kochen:</b> Programm der Einschübe - S Wärmebehandlung für jedes		<b>46. Innenbeleuchtung:</b> Ja
5. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Steamtuner - 5-stufiges System der Einstellung der Dampfsättigung durch gesteuerte Kombination der Produktion mittels Boiler oder Sprühen		<b>47. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:</b> Ja
<b>36. Langsames Kochen:</b> ab 30 °C - Möglichkeit des Au	ıfgehens des Teigs	<b>48. Anzahl der Fans:</b>
<b>37. Fan Stopp:</b> sofort beim Öffnen der Tür		<b>49. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:</b>
8. Beleuchtungstyp:  LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten		

Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen

der Firmware

52. Türverfassung:

Reinigung zerlegbar

40. Reversibler Lüfter:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen



technische Parameter

Kombidämpfer STEAMBOX Gas 10x GN 2/1 automatische Wäsche Boiler linke Tür			
Modell	SAP -Code	00014905	
STBB 1021 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten	
<b>53. Anzahl der voreingestellten Pro</b>	ogramme:	<b>60. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:</b> GN 2/1	
<ul> <li>54. Anzahl der Rezeptschritte: 9</li> <li>55. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 30</li> <li>56. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300</li> <li>57. Geräteheiztyp: Kombination von Dampf und Heißluft</li> </ul>		61. GN -Gerätetiefe: 65  62. Lebensmittelregeneration: Ja  63. Anschluss an ein Kugelventil: 1/2  64. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 0,75	
<b>58. Haccp:</b> Ja		<b>65. Durchmesser Nominal:</b> DN 50	
59. Anzahl der GN / en:		66. Wasserversorgungsanschluss:	

3/4"

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

10