

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



## Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 touch digital Chaudière nettoyage automatique

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00011589
SDBB 1011 GAM	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

- Dampftyp: Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: digital
- Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

<b>SAP -Code</b>	00011589	<b>Gasleistungsaufnahme [KW]</b>	19.000
<b>Netzbreite [MM]</b>	860	<b>Art des Gas</b>	Erdgas
<b>Nettentiefe [MM]</b>	795	<b>Dampftyp</b>	Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1115	<b>Anzahl der GN / en</b>	10
<b>Nettogewicht / kg]</b>	178.00	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1
<b>Power Electric [KW]</b>	1.700	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Wird geladen</b>	230 V / 1N - 50 Hz	<b>Steuertyp</b>	digital

# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



**Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 touch digital Chaudière nettoyage automatique**

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00011589
SDBB 1011 GAM	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten



### Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 touch digital Chaudière nettoyage automatique

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00011589
<b>SDBB 1011 GAM</b>	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

# 1

#### Symbiotický systém vývinu páry

současné využití „přímého nástřiku“ a boileru, udržení 100% vlhkosti, popřípadě její regulace

- příprava různých pokrmů a stylů vaření v prostředí přesně nastaveném pro danou potravinu či pokrm

# 2

#### Digitální display

jednoduchý několikařádkový podsvícený display 99 programů s 9 varnými fázemi

- pomoc s vařením i méně zdatným kuchařům, možnost bezpečného pečení i v nepřítomnosti obsluhy; vytváření vlastních receptur; jednoduché ovládání

# 3

#### Meteo systém

patentované zařízení na měření sytosti páry v reálném čase a v parním režimu jedině na trhu

- přesná informace pro obsluhu o sytosti páry ve varném prostoru

# 4

#### Steam tuner

ovládací prvek umožňující nastavení přesné sytosti páry ve varné komoře při varném procesu

- možnost vaření různých typů pokrmů kuchyní, od velmi vlhké páry pro přípravu typických českých pokrmů, až po málo nasycenou páru pro např. francouzskou kuchyni

# 5

#### Průchozí dveře

dveře zabudovány i na zadní straně konvektomatu, přičemž plnohodnotné ovládání je zachováno „ze strany kuchaře“

umožňuje předělení prostoru výdeje a kuchyně

- kuchař může „vydávat“ pokrmy přes konvektomat, Zákazník vidí dohotovování a udržování pokrmů při výdeji

# 6

#### Úprava pro pečení kuřat

komora konvektomatu je uspořádána sběru vypékaného tuku, stroj je doplněn nádobou na sběr tuku

- tuk neodtéká do kanalizace, neničí odpadní systém stroje

# 7

#### Kit dvou strojů na sobě

propojovací sada umožňující postavit dva stroje na sebe propojuje připojení, přívody, odpady a odvětrání dolního konvektomatu

- umožňuje uživateli umístit dva stroje do menších prostor a zvýšit tím produkci; kuchař může upravovat dva různé pokrmy současně

# 8

#### Premixový hořák

jediný hořák s turbo předmícháním plynu s vzduchem na trhu

konstrukce hořáku do „V“ což zabraňuje zpětnému zápalu a bouchnutí

tato konstrukce spoří 30 % plynu oproti běžným hořákům

- rychlejší náběh tepla komfortnější ovládání

# 9

#### Automatické mytí

integrováný systém mytí komory možnost použít tekutých i tabletových detergentů možnost použít octa jako oplachovacího prostředku systém zároveň odvápnuje mikro-boiler

- komora konvektomatu se umyje bez přítomnosti obsluhy například přes noc; systém odvápní mikro-boiler bez nutnosti servisního zásahu; komora je udržována ve stálé 100% hygienické kvalitě

# 10

#### Samonavíjecí sprcha

bubnový naviják integrováný v těle konvektomatu sprcha je nepřístupná po zavření dveří

- umožňuje podlití jídel v konvektomatu umožňuje opláchnutí komory - popřípadě zrychlí její zchlazení

# 11

#### Ventilátor šestirychlostní, reverzibilní s automatickým výpočtem změny směru

zabezpečuje ve spolupráci s symbiotickým systémem perfektní distribuci páry bez ztráty její sytosti jeho chod je ovládán programem nebo manuálně

- umožňuje přípravu různých pokrmů od těch nejkřehčích až po pečení při vysokých teplotách při nejvyšších otáčkách

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 touch digital Chaudière nettoyage automatique

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00011589
SDBB 1011 GAM	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**1. SAP -Code:**

00011589

**2. Netzbreite [MM]:**

860

**3. Nettentiefe [MM]:**

795

**4. Nettöhöhe [MM]:**

1115

**5. Nettogewicht / kg]:**

178.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

955

**7. Grobtiefe [MM]:**

920

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1240

**9. Bruttogewicht [kg]:**

188.00

**10. Gerätetyp:**

Kombiniertes Gerät

**11. Power Electric [KW]:**

1.700

**12. Wird geladen:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. Gasleistungsaufnahme [KW]:**

19.000

**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:**

Ja

**20. Steuertyp:**

digital

**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. Delta t -Wärmevorbereitung:**

Ja

**25. Automatisches Vorheizen:**

Ja

**26. Automatische Kühlung:**

Ja

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 touch digital Chaudière nettoyage automatique

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00011589
<b>SDBB 1011 GAM</b>	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

### 27. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Nein

### 28. Nachtkochen:

Nein

### 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:

Nein

### 32. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

### 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. Sonde:

optionale

### 40. Dusche:

volitelná

### 41. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

### 42. Räucherfunktion:

Nein

### 43. Innenbeleuchtung:

Ja

### 44. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

### 45. Anzahl der Fans:

1

### 46. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

### 47. Anzahl der Programme:

99

### 48. USB-Anschluss:

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

### 49. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

### 50. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

### 51. Anzahl der Rezeptschritte:

9

### 52. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 1/1 touch digital Chaudière nettoyage automatique

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00011589
SDBB 1011 GAM	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

### 53. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

### 54. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

### 55. Haccp:

Ja

### 56. Anzahl der GN / en:

10

### 57. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

### 58. GN -Gerätetiefe:

65

### 59. Lebensmittelregeneration:

Ja

### 60. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

### 61. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:

0,5

### 62. Durchmesser Nominal:

DN 50

### 63. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"