

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



## Four à convection STEAMBOX gaz 10x GN 2/1 touch système d'injection numérique

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00008622
SDBD 1021 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/1
- 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>	00008622	<b>Gasleistungsaufnahme [KW]</b>	28.000
<b>Netzbreite [MM]</b>	1120	<b>Art des Gas</b>	Erdgas
<b>Nettentiefe [MM]</b>	845	<b>Dampftyp</b>	Spritzen
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1115	<b>Anzahl der GN / en</b>	10
<b>Nettogewicht / kg]</b>	250.00	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 2/1
<b>Power Electric [KW]</b>	0.800	<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 STEAMBOX gaz 10x GN 2/1 touch système d'injection numérique**

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00008622
SDBD 1021 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten



### Four à convection STEAMBOX gaz 10x GN 2/1 touch système d'injection numérique

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00008622
SDBD 1021 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

1

#### Přímý nástřík

vývin páry rozstříkovaním vody na topná tělesa přímo v komoře

- jednoduché a levné řešení
- vlhká pára s kapénkami vody

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 - jediné 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 oplachovací 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 STEAMBOX gaz 10x GN 2/1 touch système d'injection numérique

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00008622
<b>SDBD 1021 G</b>	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

### 1. SAP -Code:

00008622

### 2. Netzbreite [MM]:

1120

### 3. Nettentiefe [MM]:

845

### 4. Nettohöhe [MM]:

1115

### 5. Nettogewicht / kg]:

250.00

### 6. Bruttobreite [MM]:

1320

### 7. Grobtiefe [MM]:

1130

### 8. Bruttohöhe [MM]:

1240

### 9. Bruttogewicht [kg]:

260.00

### 10. Gerätetyp:

Gasgerät

### 11. Power Electric [KW]:

0.800

### 12. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

### 13. Gasleistungsaufnahme [KW]:

28.000

### 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. Dampftyp:

Spritzen

### 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 STEAMBOX gaz 10x GN 2/1 touch système d'injection numérique

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00008622
SDBD 1021 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

### 27. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Nein

### 28. Nachtkochen:

Nein

### 29. Multi -Level -Kochen:

Nein

### 30. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

### 31. Langsames Kochen:

ab 50 °C

### 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. Sonde:

optionale

### 38. Dusche:

volitelná

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

70

### 40. Räucherfunktion:

Nein

### 41. Innenbeleuchtung:

Ja

### 42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

### 43. Anzahl der Fans:

1

### 44. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

### 45. Anzahl der Programme:

99

### 46. USB-Anschluss:

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

### 47. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

### 48. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

### 49. Anzahl der Rezeptschritte:

9

### 50. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

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

300

### 52. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Four à convection STEAMBOX gaz 10x GN 2/1 touch système d'injection numérique

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00008622
SDBD 1021 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

### 53. Haccp:

Ja

### 57. Lebensmittelregeneration:

Ja

### 54. Anzahl der GN / en:

10

### 58. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

### 55. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/1

### 59. Durchmesser Nominal:

DN 50

### 56. GN -Gerätetiefe:

65

### 60. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"