

Produktmerkmale

Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1, Touchdisplay Display, Einspritzung, automatisches Waschen		
Modell	SAP -Code	00014740
STRD 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 6
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- 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: Supersteam zwei Modi der Dampfsättigung
- 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	00014740	Dampftyp	Spritzen
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 + Knopf
Power Electric [KW]	10.400	Bildschirmgröße	9"
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		



Technische Zeichnung

Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1, Touchdisplay Display, Einspritzung, automatisches Waschen		
Modell	SAP -Code	00014740
STRD 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



technische Parameter

Modell	SAP -Code	00014740
STRD 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
<b>1. SAP -Code:</b> 00014740		<b>14. Die Außenfarbe des Geräts:</b> Edelstahl
2. Netzbreite [MM]: 860		<b>15. Feuchtigkeitskontrolle:</b> MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
3. Nettentiefe [MM]: 795		<b>16. Verfügbarkeit stapeln:</b> Ja
<b>4. Nettohöhe [MM]:</b> 835		<b>17. Steuertyp:</b> Touchscreen + Knopf
5. Nettogewicht / kg]: 107.00		<b>18. Weitere Informationen:</b> Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)
<b>6. Bruttobreite [MM]:</b> 955		<b>19. Dampftyp:</b> Spritzen
<b>7. Grobtiefe [MM]:</b> 920		<b>20. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:</b> Ja
8. Bruttohöhe [MM]: 960		<b>21. Verzögerter Start:</b> Ja
9. Bruttogewicht [kg]: 128.00		<b>22. Bildschirmgröße:</b> 9"
<b>0. Gerätetyp:</b> Elektrisches Gerät		<b>23. Delta t -Wärmevorbereitung:</b> Ja
1. Power Electric [KW]: 10.400		<b>24. Automatisches Vorheizen:</b> Ja
<b>2. Wird geladen:</b> 400 V / 3N - 50 Hz		<b>25. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService</b> Ja
3. Material:		26. Nachtkochen:

Ja

AISI 304



technische Parameter

		isplay Display, Einspritzung, automatisches Waschen
Modell	SAP -Code	00014740
STRD 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
7. Waschsystem: geschlossen - effektive Nutzui Spülchemie durch wiederholt		<b>39. Dusche:</b> manuell, aufwickelnd
<b>28. Waschmitteltyp:</b> flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten		<b>40. Abstand zwischen den Schichten [mm]:</b> 70
<b>29. Multi -Level -Kochen:</b> Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert		<b>41. Räucherfunktion:</b> Ja
<b>30. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:</b> Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung		<b>42. Innenbeleuchtung:</b> Ja
<b>B1. Langsames Kochen:</b> ab 50 °C		<b>43. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:</b> Ja
22. Fan Stopp: sofort beim Öffnen der Tür		<b>44. Anzahl der Fans:</b>
33. Beleuchtungstyp: LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten		<b>45. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:</b>
<b>4. Hohlraummaterial und Form:</b> AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen		<b>46. Anzahl der Programme:</b> 1000
<b>5. Reversibler Lüfter:</b> Ja		<b>47. USB-Anschluss:</b> Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware
<b>6. Sustaince Box:</b> Ja		<b>48. Türverfassung:</b> abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar
7. Heizelementmaterial: Incoloy		<b>49. Anzahl der voreingestellten Programme:</b> 100
88. Sonde: Ja		<b>50. Anzahl der Rezeptschritte:</b> 9



technische Parameter

Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1, Touchdisplay Display, Einspritzung, automatisches Waschen		
Modell	SAP -Code	00014740
STRD 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
<b>51.</b> Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50		<b>57. GN -Gerätetiefe:</b> 65
<b>52.</b> Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300		<b>58. Lebensmittelregeneration:</b> Ja
<b>53. Geräteheiztyp:</b> Kombination von Dampf und Heißluft		<b>59. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:</b> 2,5
<b>54. Haccp:</b> Ja		<b>60. Durchmesser Nominal:</b> DN 50
55. Anzahl der GN / en:		<b>61. Wasserversorgungsanschluss:</b> 3/4"

**56. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:** GN 1/1