

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1 Touchdisplay digital Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00008614
SDBD 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: 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 -Wärmeverbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00008614	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	860	Dampftyp	Spritzen
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]	10.400	Steuertyp	digital

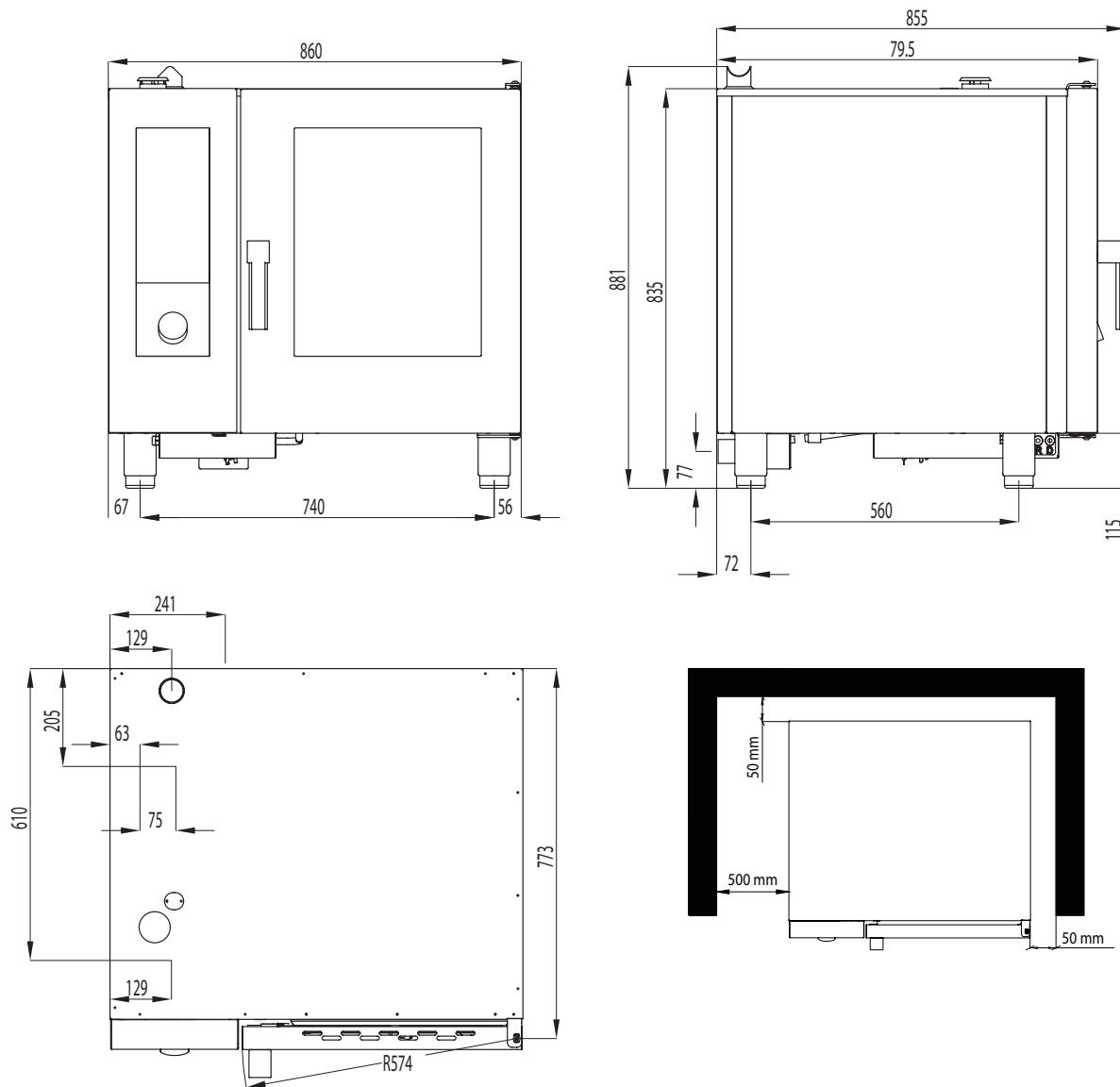
Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1 Touchdisplay digital Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00008614
SDBD 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



Technisches Datenblatt



Produkt Vorteile

Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1 Touchdisplay digital Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00008614
SDBD 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1 Sprühen

Entwicklung von Dampf durch Sprühen von Wasser auf Heizelemente direkt in der Kammer

- Eine einfache und effektive Lösung
- Nassdampf mit Wassertropfen

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 Hirschmessungssdekret 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 Kühengerichten 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 Convectiontor „freigeben“
- Der Kunde sieht die Fertigstellung und Wartung der Gerichte in der Abgabe

6 Backbehandlung von Küken

Die Kammer des Convectiontors 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 Mikrokörper

- 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 Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00008614
SDBD 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00008614

2. Netzbreite [MM]:

860

3. Nettentiefe [MM]:

795

4. Nettohöhe [MM]:

835

5. Nettogewicht / kg:

132.00

6. Bruttobreite [MM]:

955

7. Grobtiefe [MM]:

920

8. Bruttohöhe [MM]:

1020

9. Bruttogewicht [kg]:

142.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

10.400

12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Material:

AISI 304

14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

15. Verstellbare Füße:

Ja

16. Feuchtigkeitskontrolle:

MeteoSystem - 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:

Spritzen

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. Nachkochen:

Nein

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1 Touchdisplay digital Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00008614
SDBD 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. Multi -Level -Kochen:

Nein

40. Innenbeleuchtung:

Ja

28. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

41. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

29. Langsames Kochen:

ab 50 °C

42. Anzahl der Fans:

1

30. Fan Stop:

sofort beim Öffnen der Tür

43. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

31. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

44. Anzahl der Programme:

99

32. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

45. USB-Anschluss:

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

33. Reversibler Lüfter:

Ja

46. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

34. Sustaince Box:

Ja

47. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

35. Heizelementmaterial:

Incoloy

48. Anzahl der Rezeptschritte:

9

36. Sonde:

optionale

49. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

37. Dusche:

volitelná

50. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

38. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

51. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

39. Räucherfunktion:

Nein

52. Haccp:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1 Touchdisplay digital Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00008614
SDBD 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

53. Anzahl der GN / en:

6

54. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

55. GN -Gerätetiefe:

65

56. Lebensmittelregeneration:

Ja

57. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

2,5

58. Durchmesser Nominal:

DN 50

59. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"