

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch numérique Système d'injection 400 V

Modell	SAP -Code	00008617
SDBD 2011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 20
- 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

SAP -Code	00008617	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	995	Dampftyp	Spritzen
Nettentiefe [MM]	835	Anzahl der GN / en	20
Nettohöhe [MM]	1850	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	290.00	GN -Gerätetiefe	65
Power Electric [KW]	30.800	Steuertyp	digital

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch numérique Système d'injection 400 V

Modell	SAP -Code	00008617
SDBD 2011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch numérique Système d'injection 400 V

Modell	SAP -Code	00008617
SDBD 2011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1

Přímý nástřík

vývin páry rozstříkáváním 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 kuchařem, 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 navíječ integrovaný 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 électrique 20x GN 1/1 touch numérique Système d'injection 400 V

Modell	SAP -Code	00008617
SDBD 2011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00008617

2. Netzbreite [MM]:

995

3. Nettentiefe [MM]:

835

4. Nettohöhe [MM]:

1850

5. Nettogewicht / kg]:

290.00

6. Bruttobreite [MM]:

1150

7. Grobtiefe [MM]:

1050

8. Bruttohöhe [MM]:

2100

9. Bruttogewicht [kg]:

300.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

30.800

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:

Nein

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. Nachtkochen:

Nein

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch numérique Système d'injection 400 V

Modell	SAP -Code	00008617
SDBD 2011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. Multi-Level-Kochen:

Nein

28. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

29. Langsames Kochen:

ab 50 °C

30. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

31. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

32. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

33. Reversibler Lüfter:

Ja

34. Sustaince Box:

Ja

35. Heizelementmaterial:

Incoloy

36. Sonde:

Ja

37. Dusche:

manuell, aufwickelnd

38. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

39. Räucherfunktion:

Nein

40. Innenbeleuchtung:

Ja

41. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

42. Anzahl der Fans:

2

43. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

44. Anzahl der Programme:

99

45. USB-Anschluss:

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

46. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

47. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

48. Anzahl der Rezeptschritte:

9

49. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

50. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

51. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

52. Haccp:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch numérique Système d'injection 400 V

Modell	SAP -Code	00008617
SDBD 2011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

53. Anzahl der GN / en:

20

57. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

16

54. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

58. Durchmesser Nominal:

DN 50

55. GN -Gerätetiefe:

65

59. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"

56. Lebensmittelregeneration:

Ja