

Produktmerkmale

Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 10x GN 1/1. Boiler Türöffnung links 400 V		
Modell	SAP -Code	00012631
STBB 1011 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



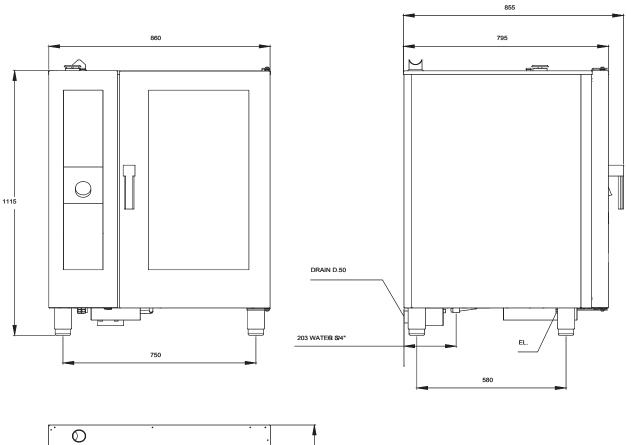
- Dampftyp: Symbiotic Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 9"
- Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Steamtuner 5-stufiges System der Einstellung der Dampfsättigung durch gesteuerte Kombination der Produktion mittels Boiler oder Sprühen
- 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

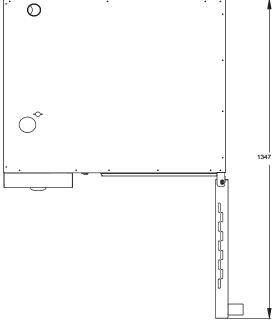
SAP -Code	00012631	Dampftyp	Symbiotic - Kombi- nation von Boiler und Spritzen (Patent)
Netzbreite [MM]	860	Anzahl der GN / en	10
Nettentiefe [MM]	795	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	1115	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	168.00	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	16.500	Bildschirmgröße	9"
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

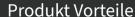


Technische Zeichnung

Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 10x GN 1/1. Boiler Türöffnung links 400 V		
Modell	SAP -Code	00012631
STBB 1011 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten









Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 10x GN 1/1 . Boiler Türöffnung links 400 V		
Modell	SAP -Code	00012631
STBB 1011 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

11

Symbiotisches System der Dampfentwicklung

Gleichzeitige Verwendung von "Direktspray" und Kessel, die 100% Feuchtigkeit oder deren Regulierung aufrechterhalten

Das einzige "schlanke" Konvektion auf dem Kesselmarkt

 Zubereiten verschiedener Gerichte und Arten des Kochens in einer Umgebung, die genau für ein bestimmtes Essen oder eine bestimmte Gericht eingerichtet ist

2

Touchscreen - Anzeige

Einfache intuitive Kontrolle mit einzigartigen Piktogrammen, alles in Tschechisch Möglichkeit, voreingestellte Programme oder manuelle Steuerung zu verwenden

- Hilfe beim Kochen und weniger erfahrenen Köchen
- Möglichkeit des sicheren Kochens auch ohne den Operator
- Erstellen Sie Ihre eigenen Rezepte

3

Meteo-System

Patentiertes Hirschmessungsdekret im Echtzeit- und Dampfmodus nur auf dem Markt

 Genaue Informationen zum Betrieb der Dampfsättigung im Kochraum

Dampftuner

Steuerelemente, die die genaue Dampfsättigung in der Kochkammer im Kochvorgang ermöglichen

 Möglichkeit, verschiedene Arten von Küchengerichten zu kochen, von sehr feuchtem Dampf bis zu typischen tschechischen Gerichten bis hin zu wenig gesättigten Dampf für die französische Küche.

5

Durchgangstür

Die Tür ist auch auf der Rückseite des Konvektions-Finishs mit einer vollständigen Kontrolle über den "Küchenchef" gebaut.

ermöglicht es Ihnen, den Abgabebereich und die Küche festzuziehen

- Ein Koch kann Gerichte über einem Convectionctor "freigeben"
- Der Kunde sieht die Fertigstellung und Wartung der Gerichte in der Abgabe

6

Backbehandlung von Küken

Die Kammer des Convectionctors ist an die Sammlung von gepflügtem Fett angepasst. Die Maschine wird durch einen Behälter für die Fettsammlung ergänzt

- Fett fließt nicht in den Abwasserkanal
- 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

4

Automatisches Waschen

Integriertes Kammerwaschsystem Möglichkeit, Flüssigkeits- und Tablettenwaschmittel zu verwenden

Möglichkeit, Essig als Spülmittel zu verwenden Das System wünscht sich auch Mikroköder

- Die Kammer des Konvektors wird beispielsweise über Nacht ohne Vorhandensein des Bedieners gewaschen
- System Dwwar Micro -Tailer ohne Dienstintervention erforderlich
- Die Kammer wird in einer dauerhaften 100% hygienischen Qualität gehalten



technische Parameter

Kombidämpfer STEAMBOX ele	ktrisch 10x GN 1/1 . Boilei	r Türöffnung links 400 V
Modell	SAP -Code	00012631
STBB 1011 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
1. SAP -Code: 00012631		14. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl
2. Netzbreite [MM]: 860		15. Verstellbare Füße: Ja
3. Nettentiefe [MM]: 795		16. Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
4. Nettohöhe [MM]:		17. Verfügbarkeit stapeln: Ja
5. Nettogewicht / kg]: 168.00		18. Steuertyp: Touchscreen + Knopf
6. Bruttobreite [MM]:		19. Weitere Informationen: Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)
7. Grobtiefe [MM]:		20. Dampftyp: Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
8. Bruttohöhe [MM]: 1300		21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
9. Bruttogewicht [kg]: 180.00		22. Verzögerter Start: Ja
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		23. Bildschirmgröße: 9"
11. Power Electric [KW]: 16.500		24. Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
12. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		25. Automatisches Vorheizen: Ja
13. Material:		26. Automatische Kühlung:

AISI 304



technische Parameter

Kombidämpfer STEAMBOX elektris	ch 10x GN 1/1 . Boiler	Türöffnung links 400 V
Modell	SAP -Code	00012631
STBB 1011 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
27. Einheitliche Veredelung von Mah Ja	lzeiten EasyService:	39. Heizelementmaterial: Incoloy
28. Nachtkochen: Ja		40. Sonde: Ja
29. Waschsystem: geschlossen - effektive Nutzung des Wassers und der Spülchemie durch wiederholtes Umpumpen		41. Dusche: manuell, aufwickelnd
30. Waschmitteltyp: flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten		42. Abstand zwischen den Schichten [mm]: 70
31. Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert		43. Räucherfunktion: Ja
32. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Steamtuner - 5-stufiges System der Einstellung der Dampfsättigung durch gesteuerte Kombination der Produktion mittels Boiler oder Sprühen		44. Innenbeleuchtung: Ja
33. Langsames Kochen: ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs		45. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur: Ja
34. Fan Stopp: sofort beim Öffnen der Tür		46. Anzahl der Fans:
35. Beleuchtungstyp: LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten		47. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:
36. Hohlraummaterial und Form: AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen		48. Anzahl der Programme: 1000
37. Reversibler Lüfter: Ja		49. USB-Anschluss: Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware

Ja

38. Sustaince Box:

50. Türverfassung:

Reinigung zerlegbar

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen



technische Parameter

57. Anzahl der GN / en:

10

Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 10x GN 1/1 . Boiler Türöffnung links 400 V		
Modell	SAP -Code	00012631
STBB 1011 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
51. Anzahl der voreingestellten Programme: 100		58. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
52. Anzahl der Rezeptschritte: 9		59. GN -Gerätetiefe: 65
53. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 30		60. Lebensmittelregeneration: Ja
54. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300		61. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
55. Geräteheiztyp: Kombination von Dampf und Heißluft		62. Durchmesser Nominal: DN 50
56. Haccp: Ja		63. Wasserversorgungsanschluss: 3/4"

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com