

# Technisches Datenblatt

## Produktmerkmale



### Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 1/1 tactile numérique Vapeur directe

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008623      |
| SDBD 2011 G   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 20
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: digital
- Feuchtigkeitskontrolle: Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Zwei Modi der Dampfsättigung
- Delta t -Wärmeverbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

|                            |                    |                                     |          |
|----------------------------|--------------------|-------------------------------------|----------|
| <b>SAP -Code</b>           | 00008623           | <b>Gasleistungsaufnahme [KW]</b>    | 38.000   |
| <b>Netzbreite [MM]</b>     | 995                | <b>Art des Gas</b>                  | Erdgas   |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>    | 835                | <b>Dampftyp</b>                     | Spritzen |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>      | 1850               | <b>Anzahl der GN / en</b>           | 20       |
| <b>Nettogewicht / kg]</b>  | 300.00             | <b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b> | GN 1/1   |
| <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 gaz STEAMBOX 20x GN 1/1 tactile numérique Vapeur directe

|             |                                |               |
|-------------|--------------------------------|---------------|
| Modell      | SAP -Code                      | 00008623      |
|             | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Konvektomaten |
| SDBD 2011 G |                                |               |

## Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 1/1 tactile numérique Vapeur directe

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008623      |
| SDBD 2011 G   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | 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 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 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 odvápní 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 gaz STEAMBOX 20x GN 1/1 tactile numérique Vapeur directe

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008623      |
| SDBD 2011 G   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

**1. SAP -Code:**

00008623

**2. Netzbreite [MM]:**

995

**3. Nettentiefe [MM]:**

835

**4. Nettohöhe [MM]:**

1850

**5. Nettogewicht / kg]:**

300.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

1150

**7. Grobtiefe [MM]:**

1050

**8. Bruttohöhe [MM]:**

2100

**9. Bruttogewicht [kg]:**

310.00

**10. Gerätetyp:**

Gasgerät

**11. Power Electric [KW]:**

0.800

**12. Wird geladen:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. Gasleistungsaufnahme [KW]:**

38.000

**14. Art des Gas:**

Erdgas

**15. Material:**

AISI 304

**16. Die Außenfarbe des Geräts:**

Edelstahl

**17. Verstellbare Füße:**

Ja

**18. Feuchtigkeitskontrolle:**

Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)

**19. Verfügbarkeit stapeln:**

Nein

**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 gaz STEAMBOX 20x GN 1/1 tactile numérique Vapeur directe

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008623      |
| SDBD 2011 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:

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:

Ja

### 38. Dusche:

manuell, aufwickelnd

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

70

### 40. Räucherfunktion:

Nein

### 41. Innenbeleuchtung:

Ja

### 42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

### 43. Anzahl der Fans:

2

### 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 gaz STEAMBOX 20x GN 1/1 tactile numérique Vapeur directe

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00008623      |
| SDBD 2011 G   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

### 53. Haccp:

Ja

### 54. Anzahl der GN / en:

20

### 55. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

### 56. GN -Gerätetiefe:

65

### 57. Lebensmittelregeneration:

Ja

### 58. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

### 59. Durchmesser Nominal:

DN 50

### 60. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"