

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

Modell	SAP -Code	00008596
STBD 1021 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 9"
- Feuchtigkeitskontrolle: Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: 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	00008596	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	1120	Anzahl der GN / en	10
Nettentiefe [MM]	845	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 2/1
Nettohöhe [MM]	1115	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	220.00	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	25.800	Bildschirmgröße	9"
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

Modell	SAP -Code	00008596
STBD 1021 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

Modell	SAP -Code	00008596
STBD 1021 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1

Přímý nástřik

vývin páry rozstřikováním vody na topná tělesa přímo v komoře

- jednoduché a levné řešení
- vlhká pára s kapénkami vody
- rychlé řešení vývinu páry

2

Touch screen display

jednoduché intuitivní ovládání s jedinečnými piktogramy, vše v češtině
možnost využití přednastavených programů či manuálního ovládání

- 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 - jediné 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 naviják 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 10x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

Modell	SAP -Code	00008596
STBD 1021 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00008596

2. Netzbreite [MM]:

1120

3. Nettentiefe [MM]:

845

4. Nettohöhe [MM]:

1115

5. Nettogewicht / kg]:

220.00

6. Bruttobreite [MM]:

1320

7. Grobtiefe [MM]:

1130

8. Bruttohöhe [MM]:

1240

9. Bruttogewicht [kg]:

230.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

25.800

12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Material:

AISI 304

14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

15. Verstellbare Füße:

Ja

16. Feuchtigkeitskontrolle:

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

17. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

18. Steuertyp:

Touchscreen + Knopf

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. Verzögerter Start:

Ja

23. Bildschirmgröße:

9"

24. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

25. Automatisches Vorheizen:

Ja

26. Automatische Kühlung:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

Modell	SAP -Code	00008596
STBD 1021 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

28. Nachtkochen:

Ja

29. Waschsystem:

geschlossen - effektive Nutzung des Wassers und der Spülchemie durch wiederholtes Umpumpen

30. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

31. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

32. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Zwei Modi der Dampfsättigung

33. Langsames Kochen:

ab 50 °C

34. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

35. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

36. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

37. Reversibler Lüfter:

Ja

38. Sustaine Box:

Ja

39. Heizelementmaterial:

Incoloy

40. Sonde:

Ja

41. Dusche:

manuell, aufwickelnd

42. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

43. Räucherfunktion:

Ja

44. Innenbeleuchtung:

Ja

45. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

46. Anzahl der Fans:

1

47. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

48. Anzahl der Programme:

1000

49. USB-Anschluss:

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

50. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V

Modell	SAP -Code	00008596
STBD 1021 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

51. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

52. Anzahl der Rezeptschritte:

9

53. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

54. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

55. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

56. Haccp:

Ja

57. Anzahl der GN / en:

10

58. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/1

59. GN -Gerätetiefe:

65

60. Lebensmittelregeneration:

Ja

61. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

10

62. Durchmesser Nominal:

DN 50

63. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"