

# Technisches Datenblatt

## Produktmerkmale



### Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 2/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00010790      |
| SDBB 2021 GAM | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

- Dampftyp: Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- Anzahl der GN / en: 20
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/1
- 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

|                            |                    |                                     |                                                                  |
|----------------------------|--------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>SAP -Code</b>           | 00010790           | <b>Stromgas [KW]</b>                | 56.000                                                           |
| <b>Netzbreite [MM]</b>     | 1200               | <b>Art des Gas</b>                  | Erdgas                                                           |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>    | 910                | <b>Dampftyp</b>                     | Symbiotic - Kombi-<br>nation von Boiler und<br>Spritzen (Patent) |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>      | 1850               | <b>Anzahl der GN / en</b>           | 20                                                               |
| <b>Nettogewicht / kg]</b>  | 400.00             | <b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b> | GN 2/1                                                           |
| <b>Power Electric [KW]</b> | 4.100              | <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 2/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique**

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00010790      |
| SDBB 2021 GAM | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

## Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 2/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00010790      |
| SDBB 2021 GAM | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

1

### Symbiotický systém vývinu páry

současné využití „přímého nástřiku“ a boileru, udržení 100% vlhkosti, popřípadě její regulace

- příprava různých pokrmů a stylů vaření v prostředí přesně nastaveném pro danou potravinu či pokrm

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 odvápnuje mikro-boiler

- komora konvektomatu se umyje bez přítomnosti obsluhy například přes noc; systém odvápní mikro-boiler bez nutnosti servisní 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 gaz STEAMBOX 20x GN 2/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00010790      |
| SDBB 2021 GAM | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

### 1. SAP -Code:

00010790

### 2. Netzbreite [MM]:

1200

### 3. Nettentiefe [MM]:

910

### 4. Nettohöhe [MM]:

1850

### 5. Nettogewicht / kg]:

400.00

### 6. Bruttobreite [MM]:

1320

### 7. Grobtiefe [MM]:

1130

### 8. Bruttohöhe [MM]:

2100

### 9. Bruttogewicht [kg]:

410.00

### 10. Gerätetyp:

Kombiniertes Gerät

### 11. Power Electric [KW]:

4.100

### 12. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

### 13. Stromgas [KW]:

56.000

### 14. Art des Gas:

Erdgas

### 15. Material:

AISI 304

### 16. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

### 17. Verstellbare Füße:

Ja

### 18. Feuchtigkeitskontrolle:

MeteoSystem - 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:

Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)

### 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 2/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00010790      |
| SDBB 2021 GAM | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

### 27. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Nein

### 28. Nachtkochen:

Nein

### 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:

Nein

### 32. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

### 33. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

### 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. Sustaince Box:

Ja

### 39. Sonde:

optionale

### 40. Dusche:

manuell, aufwickelnd

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

70

### 42. Räucherfunktion:

Nein

### 43. Innenbeleuchtung:

Ja

### 44. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

### 45. Anzahl der Fans:

2

### 46. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

### 47. Anzahl der Programme:

99

### 48. USB-Anschluss:

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

### 49. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

### 50. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

### 51. Anzahl der Rezeptschritte:

9

### 52. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 2/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00010790      |
| SDBB 2021 GAM | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

**53. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

300

**54. Geräteheiztyp:**

Kombination von Dampf und Heißluft

**55. Haccp:**

Ja

**56. Anzahl der GN / en:**

20

**57. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 2/1

**58. GN -Gerätetiefe:**

65

**59. Lebensmittelregeneration:**

Ja

**60. Anschluss an ein Kugelventil:**

1/2

**61. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:**

1,5

**62. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**63. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4"