

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1 Touchdisplay digital automatische Wäsche Boiler 400 V

Modell	SAP -Code	00010973
SDBB 0611 EAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

- Dampftyp: Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- Anzahl der GN / en: 6
- 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	00010973	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	860	Dampftyp	Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
Nettentiefe [MM]	795	Anzahl der GN / en	6
Nettohöhe [MM]	835	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	132.00	GN -Gerätetiefe	65
Power Electric [KW]	11.400	Steuertyp	digital

Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1 Touchdisplay digital automatische Wäsche Boiler 400 V

Modell	SAP -Code	00010973
SDBB 0611 EAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1

Symbiotisches System der Dampfentwicklung

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

2

Digitaler Bildschirm

Einfache Multi -Line -Hintergrundbeleuchtung zeigt 99 Programme mit 10 Grad Sekretion an

3

Meteo -System

Patentiertes Hirschmessungsdekret im Echtzeit- und Dampfmodus nur auf dem Markt

4

Dampftuner

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

5

Durchgangstür

Die Tür ist auch auf der Rückseite des Konvektions -Finishes mit einer vollständigen Kontrolle über den „Küchenchef“ gebaut. ermöglicht es Ihnen, den Abgabebereich und die Küche festzuziehen

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

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

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

9

Automatisches Waschen

Integriertes Kammerwaschsystem
Möglichkeit, Flüssigkeits- und Tablettenwaschmittel zu verwenden
Möglichkeit, Essig als Spülmittel zu verwenden
Das System wünscht sich auch Mikroköder

10

Selbstunterstützung der Dusche

Schlagzeugrolle in den Körper eines Konvektors integriert
Die Dusche ist nach dem Schließen der Tür unzugänglich

11

Fan _Sestirty, reversibel mit automatischer Berechnung der Richtungsänderung

Es sorgt für eine perfekte Dampfverteilung in Zusammenarbeit mit dem symbiotischen System, ohne seine Sättigung zu verlieren
Sein Betrieb wird durch ein Programm oder manuell gesteuert

12

Eine externe Temperatursonde

Die Temperatursonde außerhalb des Kochraums platziert
Möglichkeit, eine oder eine multipopische Sonde oder eine Vakuumsonde auszuwählen

13

Längsschnittinsertion in GN

Einfügung auf die „Tiefe“ der Maschine platziert
Möglichkeit zum Austausch gegen Einsätze auf Blättern 600x400

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1 Touchdisplay digital automatische Wäsche Boiler 400 V

Modell	SAP -Code	00010973
SDBB 0611 EAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00010973

2. Netzbreite [MM]:

860

3. Nettentiefe [MM]:

795

4. Nettohöhe [MM]:

835

5. Nettogewicht / kg]:

132.00

6. Bruttobreite [MM]:

860

7. Grobtiefe [MM]:

920

8. Bruttohöhe [MM]:

1020

9. Bruttogewicht [kg]:

142.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

11.400

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:

Ja

18. Steuertyp:

digital

19. Weitere Informationen:

Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)

20. Dampftyp:

Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)

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



Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1 Touchdisplay digital automatische Wäsche Boiler 400 V

Modell	SAP -Code	00010973
SDBB 0611 EAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. Waschsystem:

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

28. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

29. Multi -Level -Kochen:

Nein

30. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

31. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

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. Heizelementmaterial:

Incoloy

38. Sonde:

optionale

39. Dusche:

voliteľná

40. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

41. Räucherfunktion:

Nein

42. Innenbeleuchtung:

Ja

43. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

44. Anzahl der Fans:

1

45. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

46. Anzahl der Programme:

99

47. USB-Anschluss:

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

48. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

49. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

50. Anzahl der Rezeptschritte:

9

51. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

52. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1 Touchdisplay digital automatische Wäsche Boiler 400 V

Modell	SAP -Code	00010973
SDBB 0611 EAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

53. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

54. Haccp:

Ja

55. Anzahl der GN / en:

6

56. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

57. GN -Gerätetiefe:

65

58. Lebensmittelregeneration:

Ja

59. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

4

60. Durchmesser Nominal:

DN 50

61. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"