

Technisches Datenblatt

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: 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: Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: 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	Kombination 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		

Technisches Datenblatt

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

1

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

4

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 -Finishes 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

9

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter



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

1. SAP -Code:

00012631

2. Netzbreite [MM]:

860

3. Nettentiefe [MM]:

795

4. Nettohöhe [MM]:

1115

5. Nettogewicht / kg]:

168.00

6. Bruttobreite [MM]:

1000

7. Grobtiefe [MM]:

1000

8. Bruttohöhe [MM]:

1300

9. Bruttogewicht [kg]:

180.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

16.500

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:

Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)

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



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

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:

5-stufiges System der Einstellung der Dampfsättigung durch gesteuerte Kombination der Produktion mittels Boiler oder Sprühen

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. 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



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

52. Anzahl der Rezeptschritte:

9

53. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

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 1/1

59. GN -Gerätetiefe:

65

60. Lebensmittelregeneration:

Ja

61. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

5

62. Durchmesser Nominal:

DN 50

63. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"