

#### Produktmerkmale

Machine à convection électrique STEAMBOX 6x Chaudière GN 1/1 Nettoyage automatique, passage, préparation pour poulets rôtis

**Modell SAP -Code** 00013734

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 6
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 9"
- 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: Programm der Einschübe Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00013734	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	860	Anzahl der GN / en	6
Nettentiefe [MM]	795	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	835	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	142.00	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	10.400	Bildschirmgröße	9"
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com



Technische Zeichnung

Machine à convection électrique STEAMBOX 6x Chaudière GN 1/1 Nettoyage automatique, pa	assage, préparation pour
poulets rôtis	

Modell SAP -Code 00013734

**SAP-Code** 



technische Parameter

Modell

Machine à convection électrique STEAMBOX 6x Chaudière GN 1/1 Nettoyage automatique, passage, préparation pour poulets rôtis

00013734

<b>1. SAP -Code:</b> 00013734	<b>14. Die Außenfarbe des Geräts:</b> Edelstahl	
2. Netzbreite [MM]: 860	15. Verstellbare Füße:  Ja	
<b>3. Nettentiefe [MM]:</b> 795	<b>16. Feuchtigkeitskontrolle:</b> MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)	
<b>4. Nettohöhe [MM]:</b> 835	<b>17. Verfügbarkeit stapeln:</b> Ja	
5. Nettogewicht / kg]: 142.00	<b>18. Steuertyp:</b> Touchscreen + Knopf	
<b>6. Bruttobreite [MM]:</b> 955	<b>19. Weitere Informationen:</b> Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)	
7. Grobtiefe [MM]: 920	<b>20. Dampftyp:</b> Spritzen	
8. Bruttohöhe [MM]: 1020	<b>21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:</b> Ja	
9. Bruttogewicht [kg]: 220.00	<b>22. Verzögerter Start:</b> Ja	
<b>LO. Gerätetyp:</b> Elektrisches Gerät	23. Bildschirmgröße: 9"	
L1. Power Electric [KW]: 10.400	<b>24. Delta t -Wärmevorbereitung:</b> Ja	
<b>12. Wird geladen:</b> 400 V / 3N - 50 Hz	<b>25. Automatisches Vorheizen:</b> Ja	
13. Material:	26. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:	

AISI 304



technische Parameter

Machine à convection électrique STEAMBOX 6x Chaudière GN 1/1 Nettoyage automatique, passage, préparation pour poulets rôtis

Modell SAP -Code 00013734

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:

Supersteam - 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. Sustaince 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:

Τ

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

**SAP-Code** 



technische Parameter

Modell

57. Anzahl der GN / en:

Machine à convection électrique STEAMBOX 6x Chaudière GN 1/1 Nettoyage automatique, passage, préparation pour poulets rôtis

00013734

00013131
<b>58. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:</b> GN 1/1
<b>59. GN -Gerätetiefe:</b> 65
<b>60. Lebensmittelregeneration:</b> Ja
61. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 2,5
<b>62. Durchmesser Nominal:</b> DN 50
63. Wasserversorgungsanschluss: 3/4"

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com