

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 1/1 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5" 400 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00011963
MSDBD 0611 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 6
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 40
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 5"
- Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- 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

<b>SAP -Code</b>	00011963	<b>Dampftyp</b>	Spritzen
<b>Netzbreite [MM]</b>	519	<b>Anzahl der GN / en</b>	6
<b>Nettentiefe [MM]</b>	808	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1010	<b>GN -Gerätetiefe</b>	40
<b>Nettogewicht / kg]</b>	118.00	<b>Steuertyp</b>	Touchscreen + Knopf
<b>Power Electric [KW]</b>	6.900	<b>Bildschirmgröße</b>	5"
<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

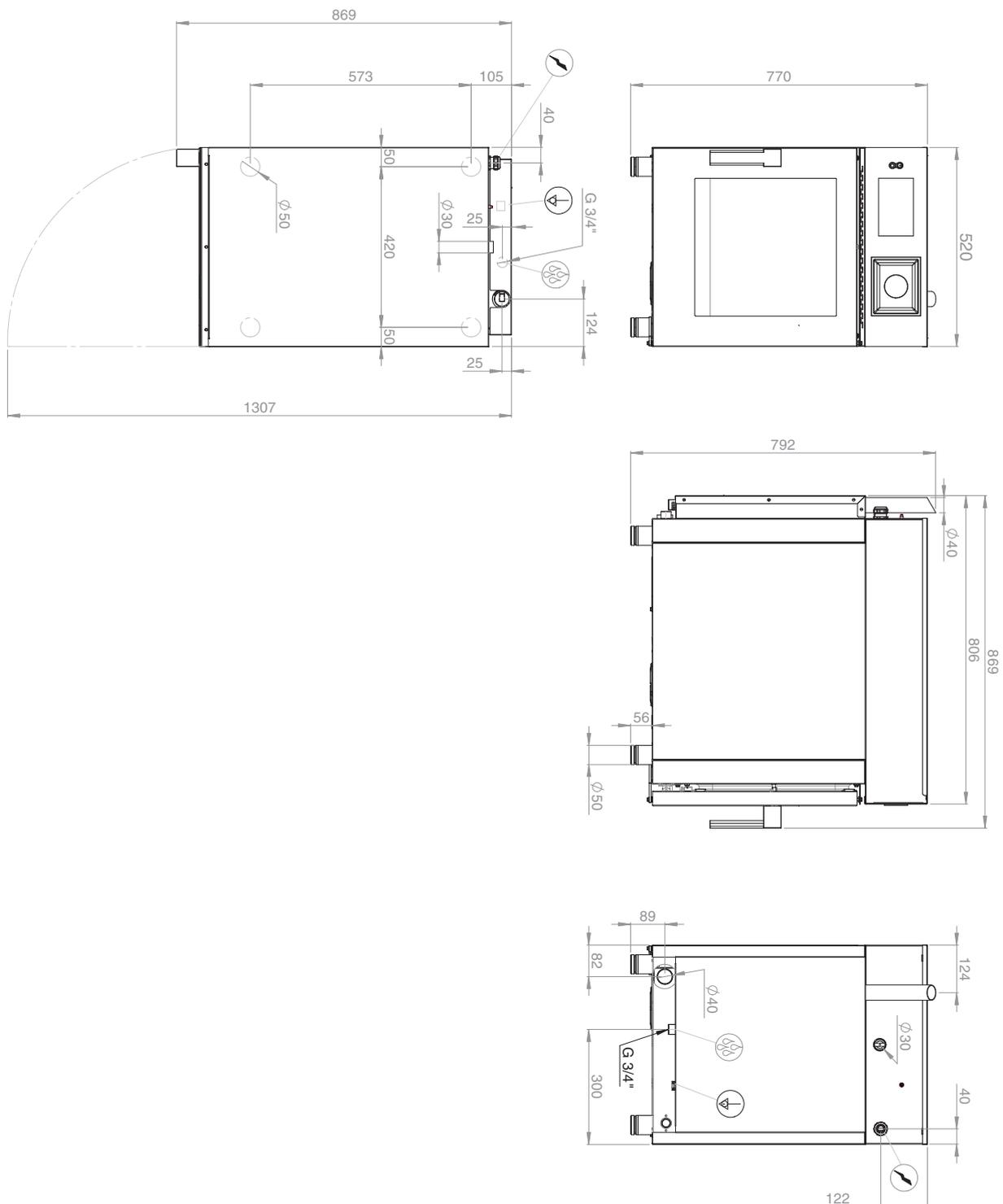
# Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 1/1 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5'' 400 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00011963
MSDBD 0611 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten



### Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 1/1 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5'' 400 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00011963
MSDBD 0611 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

1

#### Doppelbindungsinsertion, Längsschnitt

Einschübe geformt aus stabilem Edelstahlblech, die das Einlegen von GN-Behältern, Schubladen und die Möglichkeit des Einschubens von geteilten GN-Behältern ermöglichen

2

#### Schmaler Körper

Wirtschaftliche Konstruktion mit einem Panel oben am vollständigen Einfügen von GN 1/1

3

#### Symbiotisches System der Dampfentwicklung

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

4

#### Touchscreen -Anzeige.

Einfache intuitive Kontrolle mit einzigartigen Piktogrammen  
Alles in Tschechisch  
Möglichkeit, voreingestellte Programme oder manuelle Steuerung zu verwenden

5

#### Meteo -System

Patentiertes Hirschmessungsdekret im Echtzeit- und Dampfmodus nur auf dem Markt

6

#### Dampftuner

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

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

#### Automatisches Waschen

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

9

#### Lüfter sechs Geschwindigkeiten, 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

10

#### Eine externe Temperatursonde

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

11

#### Längsschnittinsertion in GN

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

12

#### USB

Download -Service -Berichte herunterladen  
Software aktualisieren  
Rezeptspiel

13

#### Temperaturbereich 30 ° C - 300 ° C

Die Kammerwärme in einem Temperaturbereich von 30 bis 300 ° C

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 1/1 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5" 400 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00011963
MSDBD 0611 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**1. SAP -Code:**

00011963

**2. Netzbreite [MM]:**

519

**3. Nettentiefe [MM]:**

808

**4. Nettohöhe [MM]:**

1010

**5. Nettogewicht / kg:**

118.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

580

**7. Grobtiefe [MM]:**

920

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1175

**9. Bruttogewicht [kg]:**

128.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Power Electric [KW]:**

6.900

**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:**

Touchscreen + Knopf

**19. Weitere Informationen:**

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

**20. Dampftyp:**

Spritzen

**21. Stabilere Version:**

Nein

**22. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:**

Ja

**23. Verzögerter Start:**

Ja

**24. Bildschirmgröße:**

5"

**25. Delta t -Wärmevorbereitung:**

Ja

**26. Automatisches Vorheizen:**

Ja

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

**Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 1/1 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5'' 400 V**

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00011963
<b>MSDBD 0611 E</b>	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**27. Automatische Kühlung:**

Ja

**28. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:**

Ja

**29. Nachtkochen:**

Ja

**30. Waschsystem:**

geöffnet

**31. Waschmitteltyp:**

flüssiges Waschmittel + Abspülen mit Wasser

**32. Multi -Level -Kochen:**

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

**33. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:**

Nein

**34. Langsames Kochen:**

ab 50 °C

**35. Fan Stopp:**

Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst

**36. Beleuchtungstyp:**

LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite

**37. Hohlraummaterial und Form:**

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

**38. Reversibler Lüfter:**

Ja

**39. Sustaince Box:**

Ja

**40. Heizelementmaterial:**

Incoloy

**41. Sonde:**

optionale

**42. Fernbedienung:**

Nein

**43. Dusche:**

manuell (optional)

**44. Abstand zwischen den Schichten [mm]:**

30

**45. Räucherfunktion:**

Ja

**46. Innenbeleuchtung:**

Ja

**47. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:**

Ja

**48. Anzahl der Fans:**

1

**49. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:**

3

**50. Anzahl der Programme:**

1000

**51. USB-Anschluss:**

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

**52. Türverfassung:**

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 1/1 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5'' 400 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00011963
MSDBD 0611 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**53. Anzahl der voreingestellten Programme:**

100

**60. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1

**54. Anzahl der Rezeptschritte:**

9

**61. GN -Gerätetiefe:**

40

**55. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

50

**62. Lebensmittelregeneration:**

Ja

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

300

**63. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:**

1,5

**57. Geräteheiztyp:**

Kombination von Dampf und Heißluft

**64. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**58. Haccp:**

Ja

**65. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4"

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

6