

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00011355
EPD 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 5“
- Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00011355	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	870	Anzahl der GN / en	10
Nettentiefe [MM]	750	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	1050	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	100.00	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	12.600	Bildschirmgröße	5“
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00011355
EPD 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1

Sprühen

Entwicklung von Dampf durch Sprühen von Wasser auf Heizelemente direkt in der Kammer

2

Touchscreen -Anzeige

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

3

Kit von zwei Maschinen übereinander

Ein Verbindungssatz, mit dem Sie zwei Maschinen übereinander bauen können
Verbindet Verbindungen, Einlass, Abfall und Belüftung des unteren Konvektors

4

Automatisches Waschen

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

5

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

6

Eine externe Temperatursonde

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

7

USB

Download -Service -Berichte herunterladen
Software aktualisieren
Rezeptspiel

8

Temperaturbereich 30 ° C - 300 ° C

Die Kammerwärme in einem Temperaturbereich von 30 bis 300 ° C

9

Rostfrei

Das Strukturmaterial besteht aus hochwertigem Edelstahl aus Edelstahl
ein langes Leben sicherstellen
hoher hygienischer Standard

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00011355
EPD 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00011355

2. Netzbreite [MM]:

870

3. Nettentiefe [MM]:

750

4. Nettohöhe [MM]:

1050

5. Nettogewicht / kg:

100.00

6. Bruttobreite [MM]:

940

7. Grobtiefe [MM]:

900

8. Bruttohöhe [MM]:

1160

9. Bruttogewicht [kg]:

130.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

12.600

12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Material:

AISI 304

27. Nachtkochen:

Ja

14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

15. Verstellbare Füße:

Ja

16. Feuchtigkeitskontrolle:

Ja, indirektes Messen

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. Dampfart:

Spritzen

21. Stabilere Version:

Nein

22. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

23. Verzögerter Start:

Ja

24. Bildschirmgröße:

5"

25. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

26. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

41. Innenbeleuchtung:

Ja

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00011355
EPD 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

28. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

29. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Nein

30. Langsames Kochen:

ab 50 °C

31. Fan Stopp:

Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst

32. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite

33. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

34. Reversibler Lüfter:

Ja

35. Sustaince Box:

Ja

36. Heizelementmaterial:

Incoloy

37. Sonde:

optionale

38. Dusche:

manuell (optional)

39. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

74

40. Räucherfunktion:

Ja

42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

43. Anzahl der Fans:

2

44. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

3

45. Anzahl der Programme:

1000

46. USB-Anschluss:

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

47. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

48. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

49. Anzahl der Rezeptschritte:

9

50. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

51. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

52. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

53. Haccp:

Ja

54. Anzahl der GN / en:

10

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 Einspritzung 400 V

Modell	SAP -Code	00011355
EPD 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

55. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

58. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

4

56. GN -Gerätetiefe:

65

59. Durchmesser Nominal:

DN 50

57. Lebensmittelregeneration:

Ja

60. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"