

### Kombidämpfer elektrisch 5x GN 2/3 Einspritzung 230 V

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00011344      |
| EPD 0523 E    | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 5
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/3
- 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

|                            |                    |                                     |                     |
|----------------------------|--------------------|-------------------------------------|---------------------|
| <b>SAP -Code</b>           | 00011344           | <b>Dampftyp</b>                     | Spritzen            |
| <b>Netzbreite [MM]</b>     | 600                | <b>Anzahl der GN / en</b>           | 5                   |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>    | 690                | <b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b> | GN 2/3              |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>      | 670                | <b>GN -Gerätetiefe</b>              | 65                  |
| <b>Nettogewicht / kg]</b>  | 52.00              | <b>Steuertyp</b>                    | Touchscreen + Knopf |
| <b>Power Electric [KW]</b> | 3.300              | <b>Bildschirmgröße</b>              | 5"                  |
| <b>Wird geladen</b>        | 230 V / 1N - 50 Hz |                                     |                     |

# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



## Kombidämpfer elektrisch 5x GN 2/3 Einspritzung 230 V

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00011344      |
| EPD 0523 E    | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

### Kombidämpfer elektrisch 5x GN 2/3 Einspritzung 230 V

| Modell     | SAP -Code                      | 00011344      |
|------------|--------------------------------|---------------|
| EPD 0523 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Konvektomaten |

1

#### Sprühen

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

- Eine einfache und effektive Lösung
- Nassdampf mit Wassertropfen

2

#### Touchscreen -Anzeige

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

- Helfen Sie beim Kochen und weniger passenden Köchen, die Möglichkeit eines sicheren Backens, selbst wenn der Bediener nicht vorhanden ist.  
Erstellen Ihrer eigenen Rezepte; Einfache Kontrolle

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

- ermöglicht dem Benutzer, zwei Maschinen in kleinere Räume zu platzieren und somit die Produktion zu erhöhen. Ein Koch kann zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig einstellen

4

#### Automatisches Waschen

Integriertes Kammerwaschsystem  
Möglichkeit, Flüssigkeits- und Tablettenwaschmittel zu verwenden

Möglichkeit, Essig als Spülmittel zu verwenden

Das System wünscht sich auch Mikrokessel

- die Kammer des Konvektionsofens wird ohne Anwesenheit eines Bedieners, beispielsweise über Nacht, gewaschen; Das System entkalkt den Mikrokessel, ohne dass ein Wartungseingriff erforderlich ist. Die Kammer wird in einer konstant 100 % hygienischen Qualität gehalten

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

- Ermöglicht es Ihnen, verschiedene Gerichte von den meisten Schreddern bis zum Backen bei hohen Temperaturen bei höchster Geschwindigkeit zuzubereiten

6

#### Eine externe Temperatursonde

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

- Die Lage außerhalb der Kochkammer erweitert sein Leben; Gewährleistung der gesamten hygienischen Lebensmittelsicherheit; HACCP -Datensatz; Wärmekontrolle in Abwesenheit eines Kochs

7

#### USB

Download -Service -Berichte herunterladen  
Software aktualisieren  
Rezeptspiel

- Schnell einen Defekt finden
- Originalrezepte tragen
- Aufrechterhaltung der aktuellen Software

8

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

Die Kammerwärme in einem Temperaturbereich von 30 bis 300 ° C

- Möglichkeit, eine große Auswahl an Gerichten zu modifizieren, vom Backen mit niedrigem Temperatur bis hin zum Grillen, Glückwunsch und dergleichen

9

#### Rostfrei

Das Strukturmaterial besteht aus hochwertigem Edelstahl aus Edelstahl

ein langes Leben sicherstellen  
hoher hygienischer Standard

- Sichere Lebensmittelszubereitung; langes Leben; einfach zu säubern

## Kombidämpfer elektrisch 5x GN 2/3 Einspritzung 230 V

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00011344      |
| EPD 0523 E    | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

**1. SAP -Code:**

00011344

**2. Netzbreite [MM]:**

600

**3. Nettentiefe [MM]:**

690

**4. Nettohöhe [MM]:**

670

**5. Nettogewicht / kg]:**

52.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

810

**7. Grobtiefe [MM]:**

700

**8. Bruttohöhe [MM]:**

780

**9. Bruttogewicht [kg]:**

130.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

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

3.300

**12. Wird geladen:**

230 V / 1N - 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. 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. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:**

Ja

**41. Innenbeleuchtung:**

Ja

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Kombidämpfer elektrisch 5x GN 2/3 Einspritzung 230 V

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00011344      |
| EPD 0523 E    | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | 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:

1

### 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:

5

## Kombidämpfer elektrisch 5x GN 2/3 Einspritzung 230 V

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00011344      |
| EPD 0523 E    | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

### 55. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/3

### 58. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,75

### 56. GN -Gerätetiefe:

65

### 59. Durchmesser Nominal:

DN 50

### 57. Lebensmittelregeneration:

Ja

### 60. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"