

Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampfgarung, farbiges Touchdisplay, automatische Reinigung, links angeschlagene Tür, 5× GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038582



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 5
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 7“
- Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
- Delta t -Wärmeverbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00038582	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	907	Anzahl der GN / en	5
Nettentiefe [MM]	752	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Nettohöhe [MM]	643	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	65.00	Steuertyp	Touchscreen
Power Electric [KW]	7.700	Bildschirmgröße	7“
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

Technisches Datenblatt



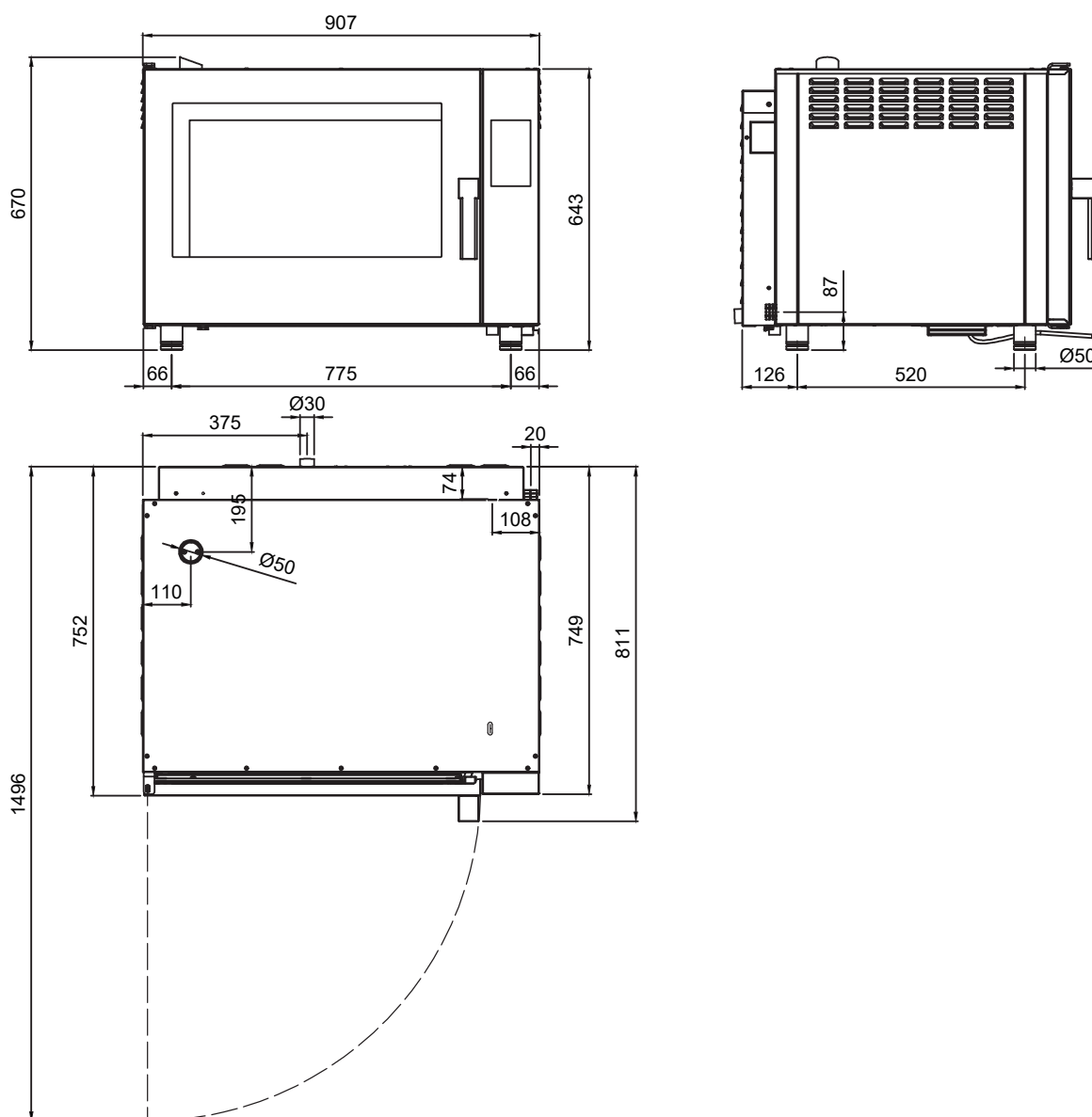
Technische Zeichnung

Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampfgarung, farbiges Touchdisplay, automatische Reinigung, links angeschlagene Tür, 5× GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038582



Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampfgarung, farbiges Touchdisplay, automatische Reinigung, links angeschlagene Tür, 5× GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038582

1

Schnelles Kammerbelüftungssystem

schnelle Entfernung von Gerüchen
– Zeit- und Kostenersparnis

2

Doppelt verglaste Lüftungstür (Paneele können geöffnet werden)

einfache Reinigung und Waschen
– Förderung menschlicher Arbeit und Kraft –
zufriedenere Mitarbeiter

3

LED-Garraumbeleuchtung

Übersicht im Inneren des Kombidämpfers
– Zeit- und Kostenersparnis, da wir den Kombidämpfer nicht öffnen, heiße Luft entweicht nicht

4

Siedekammer AISI 304 mit abgerundeten Ecken

einfache Reinigung und Waschen
– Förderung menschlicher Arbeit und Kraft –
zufriedenere Mitarbeiter

5

Höhenverstellbare Füße

Variabilität des Verkehrs
– Höhenverstellmöglichkeit

6

Einknopfsteuerung

Einfachheit
– Zeitersparnis; Förderung menschlicher Arbeit und Kraft –
zufriedenere Mitarbeiter

7

Wagen

kocht und verarbeitet bis zu 20 GN gleichzeitig
– niedrige Betriebskosten, das spart Zeit und Kosten

8

Voreingestellte Kochprogramme

Möglichkeit der Steuerung von jeweils 9 Garphasen
– Zeit- und Kostenersparnis

9

One-Touch-Kochmodus

Sofortiger Start des Garvorgangs mit „One-Touch-Programm“
– Zeit- und Kostenersparnis

10

Einfache Wartung

Möglichkeit, verschiedene Gerichte gleichzeitig zuzubereiten
– Zeit- und Kostenersparnis

11

Super Steam

Möglichkeit zur Einstellung von 2 Feuchtigkeitsstufen
– leckere, ausgewogene Mahlzeiten

12

Hold-Funktion

Möglichkeit der Aufrechterhaltung der Temperatur der Speisen, sofortiges Servieren
– Zeit- und Kostenersparnis

13

Regenerationsfunktion

Lebensmittelregeneration
– schmackhaftes und wertvolleres Essen, schönes Aussehen des Gerichts,

14

Rack-Steuerung

Möglichkeit, alle Mahlzeiten gleichzeitig an einem Ort zu servieren
– Zeit- und Kostenersparnis

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampfgarung, farbiges Touchdisplay, automatische Reinigung, links angeschlagene Tür, 5× GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038582

1. SAP -Code:

00038582

2. Netzbreite [MM]:

907

3. Nettentiefe [MM]:

752

4. Nettohöhe [MM]:

643

5. Nettogewicht / kg]:

65.00

6. Bruttobreite [MM]:

940

7. Grobtiefe [MM]:

900

8. Bruttohöhe [MM]:

698

9. Bruttogewicht [kg]:

75.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

7.700

12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Material:

AISI 304

27. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + Abspülen mit Wasser

14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

15. Verstellbare Füße:

Ja

16. Feuchtigkeitskontrolle:

Ja, indirektes Messen

17. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

18. Steuertyp:

Touchscreen

19. Weitere Informationen:

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

20. Dampftyp:

Spritzen

21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

22. Bildschirmgröße:

7"

23. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

24. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

25. Nachtkochen:

Ja

26. Waschsystem:

geöffnet

41. Innenbeleuchtung:

Ja

Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampfgarung, farbiges Touchdisplay, automatische Reinigung, links angeschlagene Tür, 5× GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038582

28. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

29. Langsames Kochen:

ab 50 °C

30. Fan Stopp:

Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst

31. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite

32. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

33. Reversibler Lüfter:

Ja

34. Sustaince Box:

Ja

35. Standardausrüstung für das Gerät:

1-Punkt-Sonde

36. Heizelementmaterial:

Incoloy

37. Sonde:

Ja

38. Dusche:

manuell (optional)

39. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

74

40. Räucherfunktion:

Ja

42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

43. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

3

44. Anzahl der Programme:

1000

45. USB-Anschluss:

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

46. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

47. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

48. Anzahl der Rezeptschritte:

9

49. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

50. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

51. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

52. Haccp:

Ja

53. Anzahl der GN / en:

5

54. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1, EN 600x400

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampfgarung, farbiges Touchdisplay, automatische Reinigung, links angeschlagene Tür, 5× GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038582

55. GN -Gerätetiefe:

65

57. Durchmesser Nominal:

DN 50

56. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

1,5

58. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"