

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



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

Modell	SAP -Code	00011963
MSDBD 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	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

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

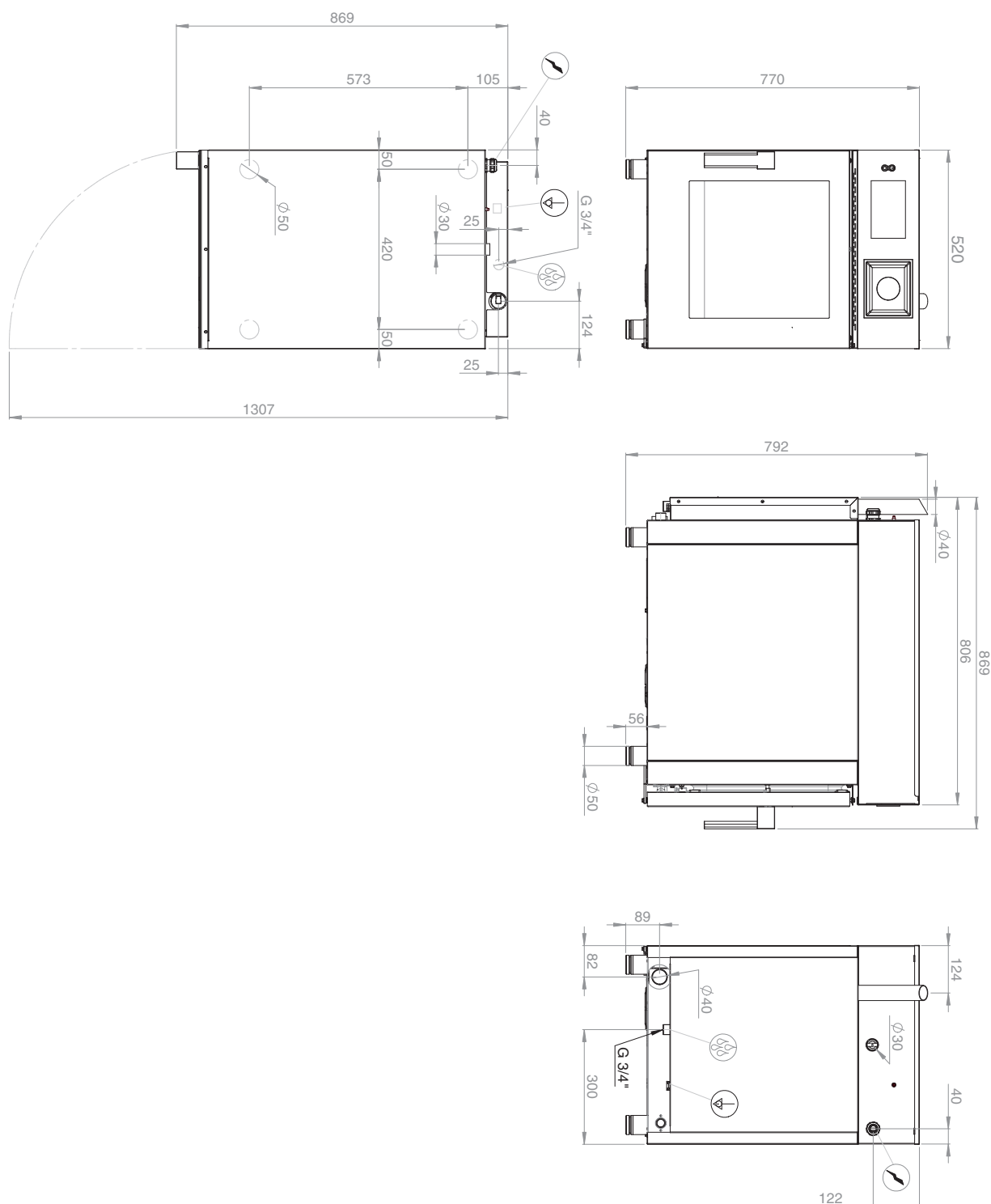
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



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

Modell	SAP -Code	00011963
MSDBD 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



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

Modell	SAP -Code	00011963
MSDBD 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1

Doppelbindungsinsertion, Längsschnitt

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

- Möglichkeit, im Falle eines flachen GN und der Möglichkeit, eine größere Anzahl von Gerichten oder mehr Arten von Gerichten zuzubereiten

2

Schmaler Körper

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

- Ein vollwertiger Konvektionsfahrer zu kleinen Räumen
- Renten
- Schiffe

3

Symbiotisches System der Dampfentwicklung

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

- Zubereiten verschiedener Gerichte und Arten des Kochens in einer Umgebung, die genau für ein bestimmtes Essen oder eine bestimmte Gericht eingerichtet ist

4

Touchscreen -Anzeige.

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

- Hilfe beim Kochen und weniger erfahrenen Köchen
- Möglichkeit des sicheren Kochens auch ohne den Operator
- Erstellen Sie Ihre eigenen Rezepte

5

Meteo -System

Patentiertes Hirschmessungsdekret im Echtzeit- und Dampfmodus nur auf dem Markt

- Das System behält automatisch eine optimale Luftfeuchtigkeit in der Kammer auf und verschlechtert daher die Lebensmittel nicht

6

Dampftuner

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

- Möglichkeit, verschiedene Arten von Küchengerichten zu kochen, von sehr feuchtem Dampf, um typische tschechische Gerichte bis hin zu wenig gesättigten Dampf für die französische Küche zuzubereiten

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

- Ermöglicht dem Benutzer, zwei Maschinen in kleinere Räume zu platzieren, um die Produktion zu steigern
- Ein Küchenchef kann zwei verschiedene Wege von Gerichten gleichzeitig anpassen

8

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 Konvektors wird beispielsweise über Nacht ohne Vorhandensein des Bedieners gewaschen
- System Dwar Micro -Tailer ohne Dienstintervention erforderlich
- Die Kammer wird in einer dauerhaften 100% hygienischen Qualität gehalten

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

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter



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

Modell	SAP -Code	00011963
MSDBD 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	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

Modell	SAP -Code	00011963
MSDBD 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	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

Modell	SAP -Code	00011963
MSDBD 0611 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

53. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

54. Anzahl der Rezeptschritte:

9

55. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

56. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

57. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

58. Haccp:

Ja

59. Anzahl der GN / en:

6

60. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

61. GN -Gerätetiefe:

40

62. Lebensmittelregeneration:

Ja

63. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

1,5

64. Durchmesser Nominal:

DN 50

65. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"