

**Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampf, farbiges Touchdisplay, links angeschlagene Tür, 5× GN 1/1**

**Modell**

**SAP -Code**

00038564



- 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

|                            |                    |                                     |                    |
|----------------------------|--------------------|-------------------------------------|--------------------|
| <b>SAP -Code</b>           | 00038564           | <b>Dampftyp</b>                     | Spritzen           |
| <b>Netzbreite [MM]</b>     | 907                | <b>Anzahl der GN / en</b>           | 5                  |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>    | 752                | <b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b> | GN 1/1, EN 600x400 |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>      | 643                | <b>GN -Gerätetiefe</b>              | 65                 |
| <b>Nettogewicht / kg]</b>  | 65.00              | <b>Steuertyp</b>                    | Touchscreen        |
| <b>Power Electric [KW]</b> | 7.700              | <b>Bildschirmgröße</b>              | 7“                 |
| <b>Wird geladen</b>        | 400 V / 3N - 50 Hz |                                     |                    |

# Technisches Datenblatt



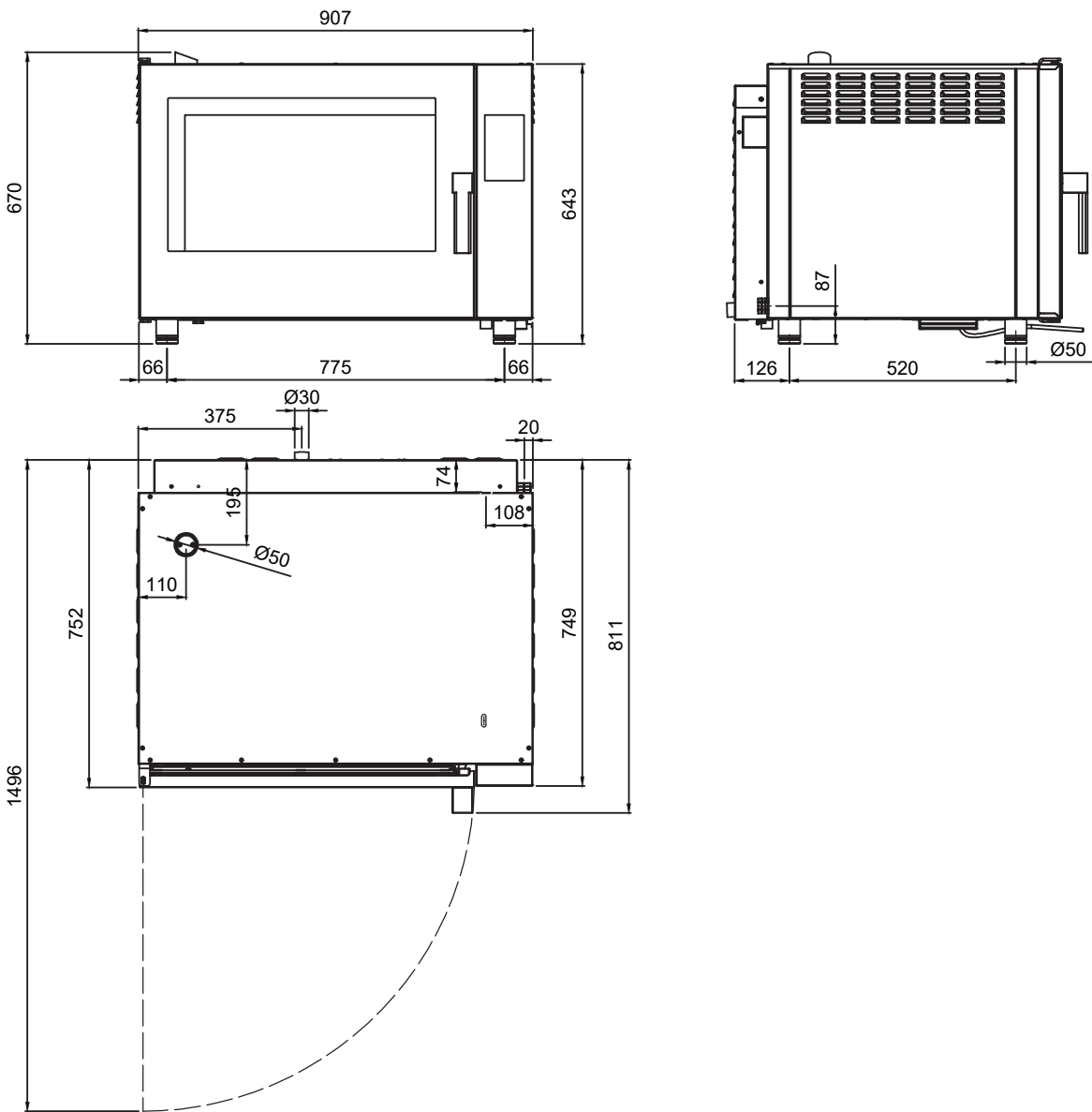
Technische Zeichnung

Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampf, farbiges Touchdisplay, links angeschlagene Tür, 5× GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038564



**Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampf, farbiges Touchdisplay, links angeschlagene Tür, 5× GN 1/1**

**Modell**

**SAP -Code**

00038564

**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

Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direkt Dampf, farbiges Touchdisplay, links angeschlagene Tür, 5x GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038564

**1. SAP -Code:**

00038564

**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

**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. Multi-Level -Kochen:**

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



**Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampf, farbiges Touchdisplay, links angeschlagene Tür, 5× GN 1/1**

**Modell**

**SAP -Code**

00038564

**27. Langsames Kochen:**

ab 50 °C

**28. Fan Stopp:**

Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst

**29. Beleuchtungstyp:**

LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite

**30. Hohlraummaterial und Form:**

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

**31. Reversibler Lüfter:**

Ja

**32. Sustaince Box:**

Ja

**33. Standardausrüstung für das Gerät:**

1-Punkt-Sonde

**34. Heizelementmaterial:**

Incoloy

**35. Sonde:**

Ja

**36. Dusche:**

manuell (optional)

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

74

**38. Räucherfunktion:**

Ja

**39. Innenbeleuchtung:**

Ja

**40. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:**

Ja

**41. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:**

3

**42. Anzahl der Programme:**

1000

**43. USB-Anschluss:**

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

**44. Türverfassung:**

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

**45. Anzahl der voreingestellten Programme:**

100

**46. Anzahl der Rezeptschritte:**

9

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

50

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

300

**49. Geräteheiztyp:**

Kombination von Dampf und Heißluft

**50. Haccp:**

Ja

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

5

**52. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1, EN 600x400

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampf, farbiges Touchdisplay, links angeschlagene Tür, 5× GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038564

## 53. GN -Gerätetiefe:

65

## 55. Durchmesser Nominal:

DN 50

## 54. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:

1,5

## 56. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"