

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

**Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, automatische Reinigung, linke Tür, 10× GN 1/1**

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038580
---------------	------------------	----------



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 7"
- Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
- 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>	00038580	<b>Dampftyp</b>	Spritzen
<b>Netzbreite [MM]</b>	907	<b>Anzahl der GN / en</b>	10
<b>Nettentiefe [MM]</b>	752	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1, EN 600x400
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1023	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Nettogewicht / kg]</b>	110.00	<b>Steuertyp</b>	Touchscreen
<b>Power Electric [KW]</b>	12.600	<b>Bildschirmgröße</b>	7"
<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

# Technisches Datenblatt



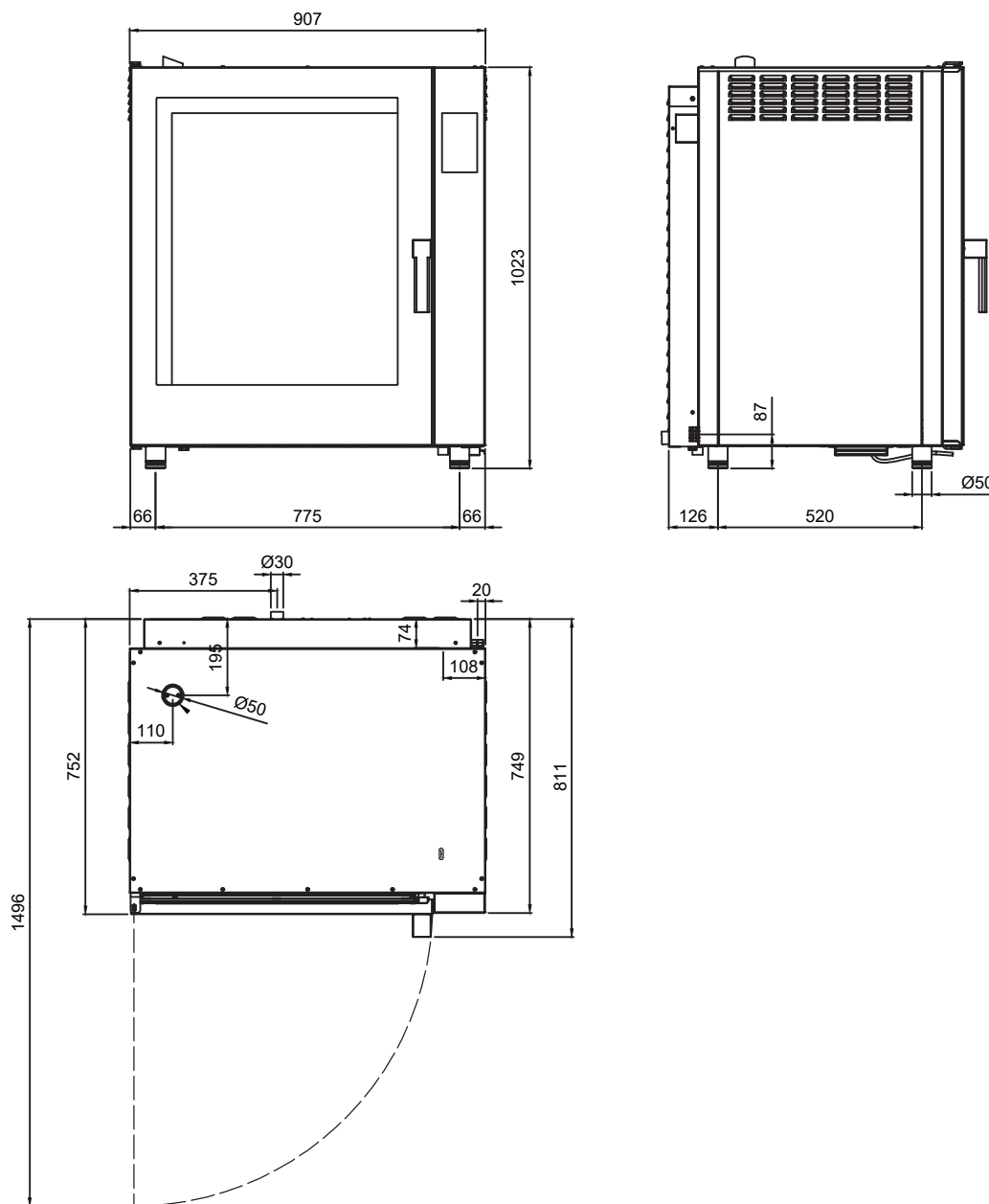
Technische Zeichnung

Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, automatische Reinigung, linke Tür, 10× GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038580



**Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, automatische Reinigung, linke Tür, 10× GN 1/1**

**Modell**

**SAP -Code**

00038580

**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 – zufriedenerer 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 – zufriedenerer Mitarbeiter

**5**

### **Höhenverstellbare Füße**

Variabilität des Verkehrs  
– Höhenverstellmöglichkeit

**6**

### **Einknopfsteuerung**

Einfachheit  
– Zeitersparnis; Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedenerer 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 Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, automatische Reinigung, linke Tür, 10× GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038580

**1. SAP -Code:**

00038580

**2. Netzbreite [MM]:**

907

**3. Nettentiefe [MM]:**

752

**4. Nettohöhe [MM]:**

1023

**5. Nettogewicht / kg:**

110.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

940

**7. Grobtiefe [MM]:**

900

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1078

**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. 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. Dampfart:**

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

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, automatische Reinigung, linke Tür, 10× GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038580

## 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:

10

## 54. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1, EN 600x400

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, automatische Reinigung, linke Tür, 10× GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038580

**55. GN -Gerätetiefe:**

65

**57. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**56. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:**

4

**58. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4"