Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampfgarung, farbiges Touchdisplay, automatische Reinigung, links angeschlagene Tür, 5× GN 2/3 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00038583



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

SAP -Code	00038583	**Dampftyp**	Spritzen
Netzbreite [MM]	635	**Anzahl der GN / en**	5
Nettentiefe [MM]	689	**GN / EN -Größe im Gerät [mm]**	GN 2/3
Nettohöhe [MM]	643	**GN -Gerätetiefe**	65
Nettogewicht / kg]	53.00	**Steuertyp**	Touchscreen
Power Electric [KW]	4.800	**Bildschirmgröße**	7“
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

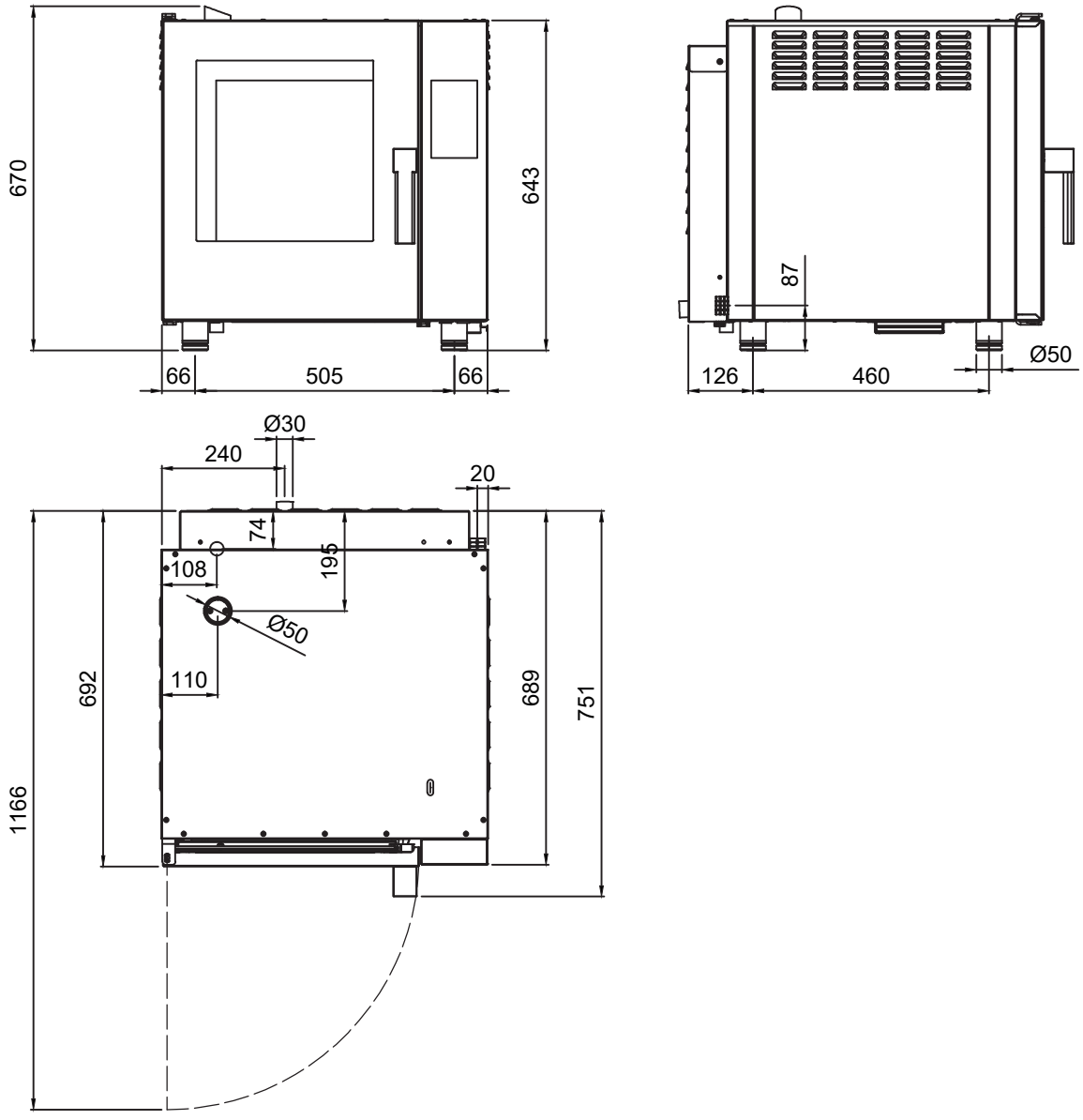
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampfgarung, farbiges Touchdisplay, automatische Reinigung, links angeschlagene Tür, 5× GN 2/3 400 V / 3N

Modell	SAP -Code	00038583



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampfgarung, farbiges Touchdisplay, automatische Reinigung, links angeschlagene Tür, 5× GN 2/3 400 V / 3N

Modell	SAP -Code	00038583

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 Rack-Steuerung

Möglichkeit, alle Mahlzeiten gleichzeitig an einem Ort zu servieren

- 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,

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampfgarung, farbiges Touchdisplay, automatische Reinigung, links angeschlagene Tür, 5× GN 2/3 400 V / 3N

Modell	SAP -Code	00038583

1. **SAP -Code:**
   00038583
2. **Netzbreite [MM]:**
   635
3. **Nettentiefe [MM]:**
   689
4. **Nettohöhe [MM]:**
   643
5. **Nettogewicht / kg]:**
   53.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   810
7. **Grobtiefe [MM]:**
   700
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   698
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   63.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Power Electric [KW]:**
    4.800
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. **Waschsystem:**
    geöffnet
27. **Waschmitteltyp:**
    flüssiges Waschmittel + Abspülen mit Wasser
41. **Innenbeleuchtung:**
    Ja

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampfgarung, farbiges Touchdisplay, automatische Reinigung, links angeschlagene Tür, 5× GN 2/3 400 V / 3N

Modell	SAP -Code	00038583

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 2/3

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampfgarung, farbiges Touchdisplay, automatische Reinigung, links angeschlagene Tür, 5× GN 2/3 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00038583

55. GN -Gerätetiefe:
65

56. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
1

57. Durchmesser Nominal:
DN 50

58. Wasserversorgungsanschluss:
3/4“

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062