

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampf, farbiges Touchdisplay, links angeschlagene Tür, 5x GN 2/3

Modell	SAP -Code	00038567
--------	-----------	----------



- 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 -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	00038567	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		

Technisches Datenblatt



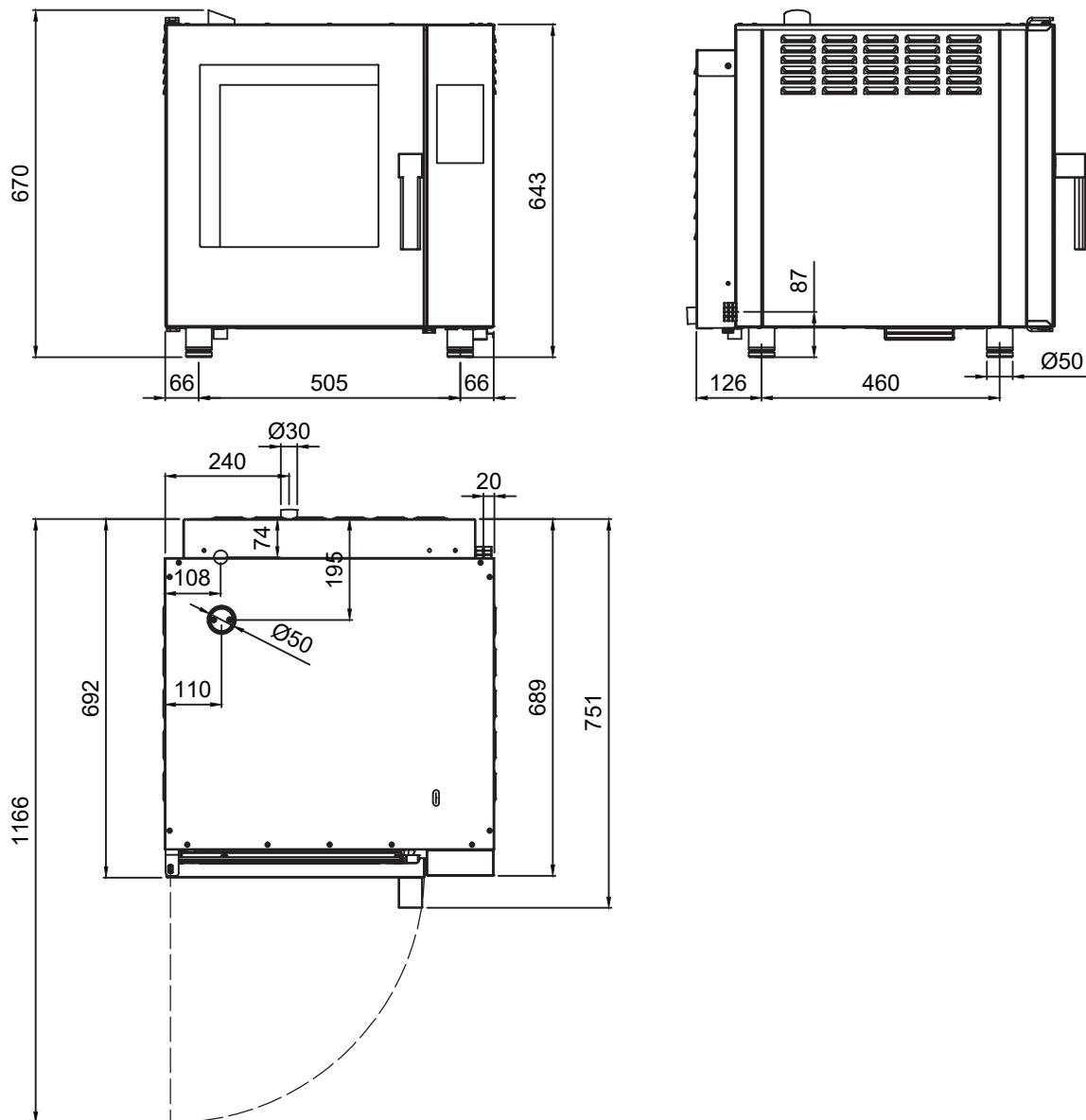
Technische Zeichnung

Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampf, farbiges Touchdisplay, links angeschlagene Tür, 5x GN 2/3

Modell

SAP -Code

00038567



Technisches Datenblatt



Produkt Vorteile

Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampf, farbiges Touchdisplay, links angeschlagene Tür, 5x GN 2/3

Modell	SAP -Code	
	00038567	

- | | | | |
|----------|--|-----------|--|
| 1 | Schnelles Kammerbelüftungssystem
schnelle Entfernung von Gerüchen <ul style="list-style-type: none">– Zeit- und Kostensparnis | 10 | Einfache Wartung
Möglichkeit, verschiedene Gerichte gleichzeitig zuzubereiten <ul style="list-style-type: none">– Zeit- und Kostensparnis |
| 2 | Doppelt verglaste Lüftungstür (Paneele können geöffnet werden)
einfache Reinigung und Waschen <ul style="list-style-type: none">– Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedenere Mitarbeiter | 11 | Super Steam
Möglichkeit zur Einstellung von 2 Feuchtigkeitsstufen <ul style="list-style-type: none">– leckere, ausgewogene Mahlzeiten |
| 3 | LED-Garraumbeleuchtung
Übersicht im Inneren des Kombidämpfers <ul style="list-style-type: none">– Zeit- und Kostensparnis, da wir den Kombidämpfer nicht öffnen, heiße Luft entweicht nicht | 12 | Hold-Funktion
Möglichkeit der Aufrechterhaltung der Temperatur der Speisen, sofortiges Servieren <ul style="list-style-type: none">– Zeit- und Kostensparnis |
| 4 | Siedekammer AISI 304 mit abgerundeten Ecken
einfache Reinigung und Waschen <ul style="list-style-type: none">– Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedenere Mitarbeiter | 13 | Regenerationsfunktion
Lebensmittelregeneration <ul style="list-style-type: none">– schmackhaftes und wertvolleres Essen, schönes Aussehen des Gerichts, |
| 5 | Höhenverstellbare Füße
Variabilität des Verkehrs <ul style="list-style-type: none">– Höhenverstellmöglichkeit | 14 | Rack-Steuerung
Möglichkeit, alle Mahlzeiten gleichzeitig an einem Ort zu servieren <ul style="list-style-type: none">– Zeit- und Kostensparnis |
| 6 | Einknopfsteuerung
Einfachheit <ul style="list-style-type: none">– Zeitersparnis; Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedenere Mitarbeiter | | |
| 7 | Wagen
kocht und verarbeitet bis zu 20 GN gleichzeitig <ul style="list-style-type: none">– niedrige Betriebskosten, das spart Zeit und Kosten | | |
| 8 | Voreingestellte Kochprogramme
Möglichkeit der Steuerung von jeweils 9 Garphasen <ul style="list-style-type: none">– Zeit- und Kostensparnis | | |
| 9 | One-Touch-Kochmodus
Sofortiger Start des Garvorgangs mit „One-Touch-Programm“ <ul style="list-style-type: none">– Zeit- und Kostensparnis | | |

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampf, farbiges Touchdisplay, links angeschlagene Tür, 5x GN 2/3

Modell	SAP -Code	
	00038567	

- 1. SAP -Code:**
00038567
- 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 -Wärmeverbereitung:**
Ja
- 24. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:**
Ja
- 25. Nachkochen:**
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, 5x GN 2/3

Modell	SAP -Code	
	00038567	

- 27. Langsames Kochen:**
ab 50 °C
- 28. Fan Stop:**
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 2/3

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampf, farbiges Touchdisplay, links angeschlagene Tür, 5x GN 2/3

Modell	SAP -Code	
	00038567	

53. GN -Gerätetiefe:

65

54. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

1

55. Durchmesser Nominal:

DN 50

56. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"