

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

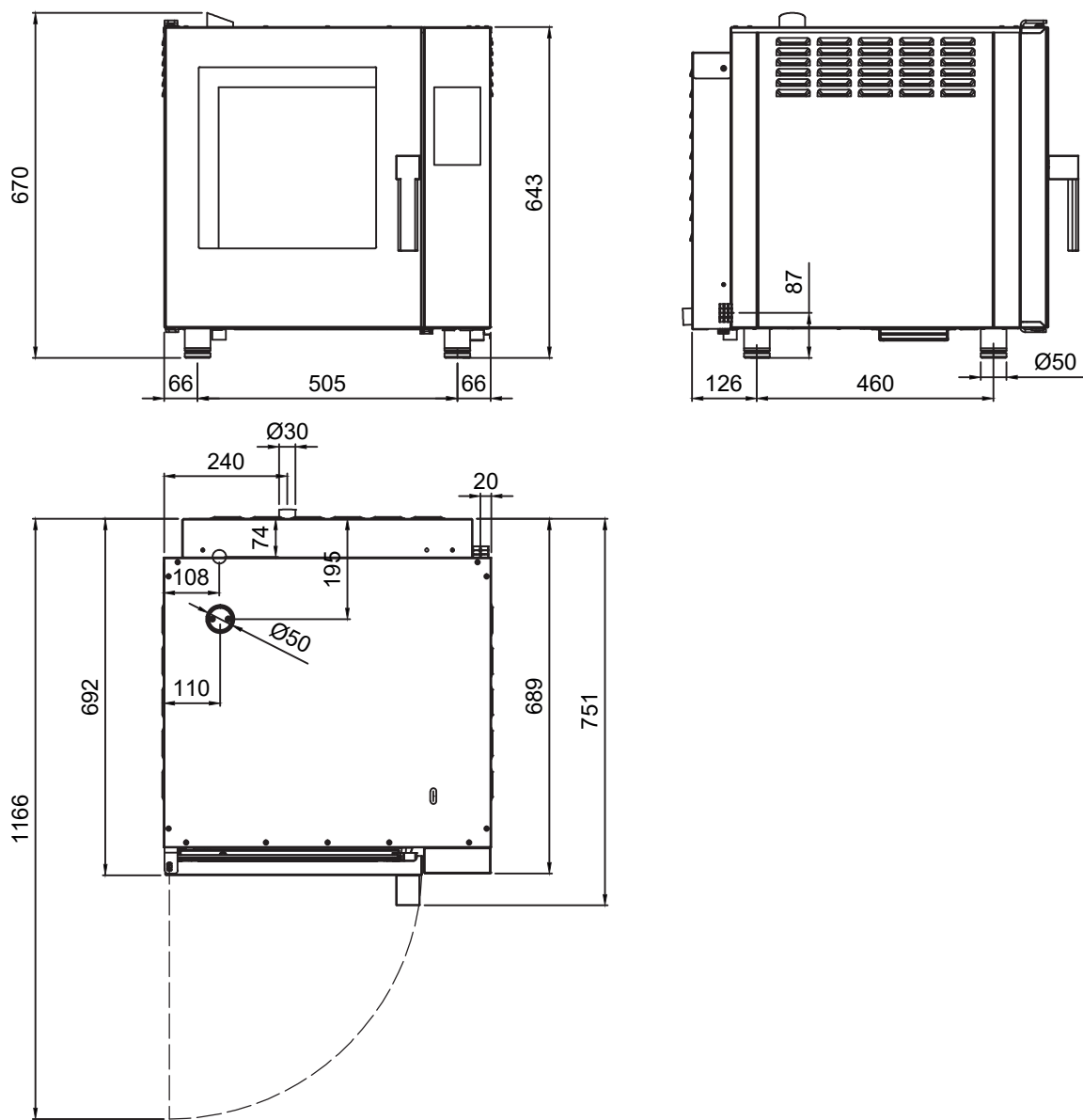
Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

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

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



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

Modell

SAP -Code

00038567

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, Direktdampf, farbiges Touchdisplay, links angeschlagene Tür, 5× 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 -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 2/3

Modell

SAP -Code

00038567

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 2/3

Technisches Datenblatt

technische Parameter



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

Modell

SAP -Code

00038567

53. GN -Gerätetiefe:

65

55. Durchmesser Nominal:

DN 50

54. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

1

56. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"