

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

**Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampfgarung, farbiges Touchdisplay, rechts angeschlagene Tür, 10x GN 1/1**

Modell	SAP -Code	00038587
--------	-----------	----------



- 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 -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>	00038587	<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>	17.400	<b>Bildschirmgröße</b>	7“
<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

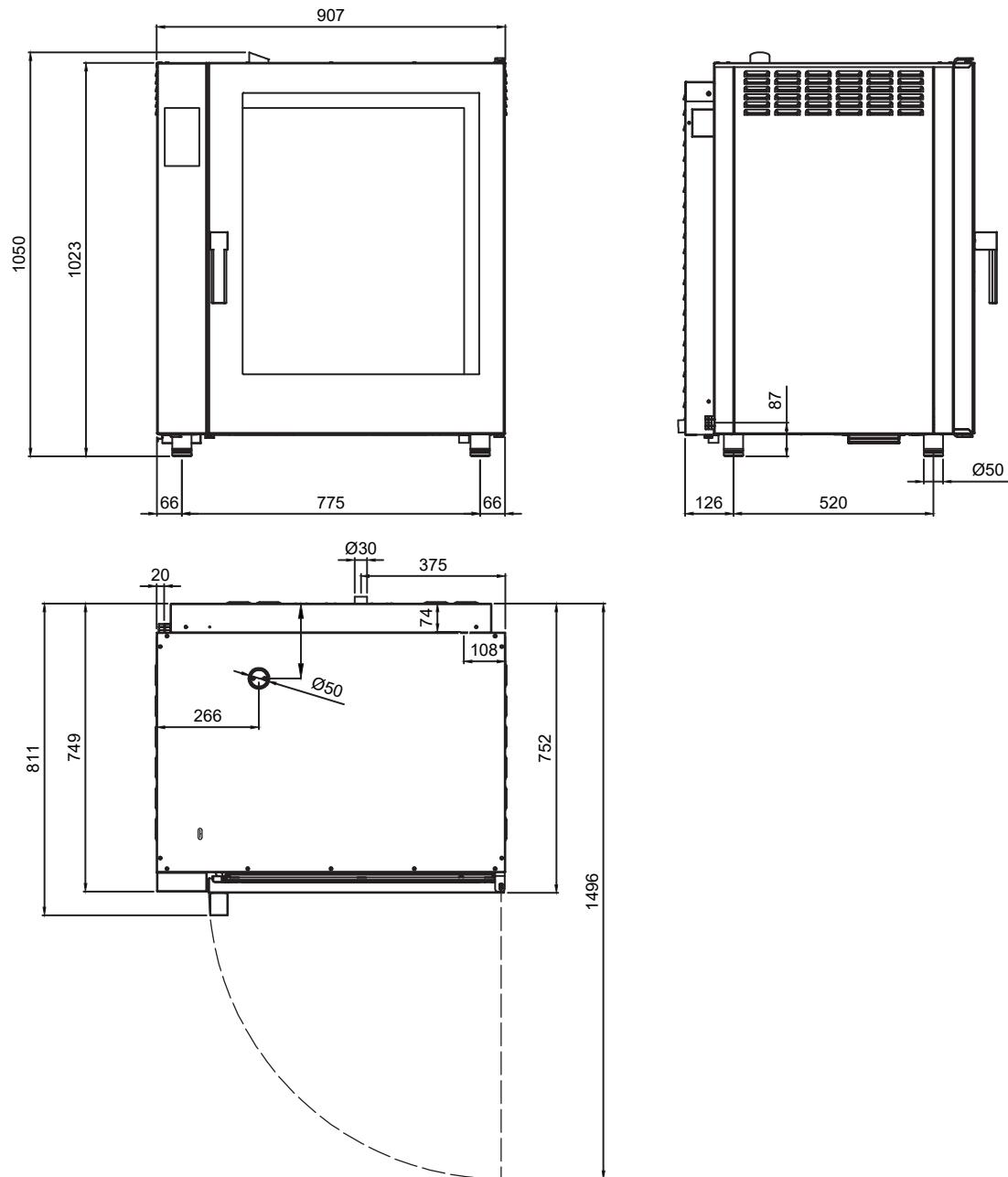
# Technisches Datenblatt

**RED FOX**®

# Technische Zeichnung

**Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampfgarung, farbiges Touchdisplay, rechts angeschlagene Tür, 10x GN 1/1**

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038587
---------------	------------------	----------



# Technisches Datenblatt



## Produkt Vorteile

**Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampfgarung, farbiges Touchdisplay, rechts angeschlagene Tür, 10x GN 1/1**

Modell	SAP -Code	00038587
--------	-----------	----------

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

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

**Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampfgarung, farbiges Touchdisplay, rechts angeschlagene Tür, 10x GN 1/1**

Modell	SAP -Code	00038587
--------	-----------	----------

**1. SAP -Code:**

00038587

**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]:**

17.400

**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, Direktdampfgarung, farbiges Touchdisplay, rechts angeschlagene Tür, 10x GN 1/1**

Modell	SAP -Code	
	00038587	

- 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:**  
10
- 52. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**  
GN 1/1, EN 600x400

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

**Elektrischer Konvektionsofen, verstärkte Ausführung, Direktdampfgarung, farbiges Touchdisplay, rechts angeschlagene Tür, 10x GN 1/1**

Modell	SAP -Code	
	00038587	

**53. GN -Gerätetiefe:**

65

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

5

**55. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**56. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4"