

Produktmerkmale

Four à convection électrique Vapeur directe Écran tactile couleur Nettoyage automatique Porte battante à gauche 10x GN 1/1

 Modell
 SAP -Code
 00038580



- Dampftyp: SpritzenAnzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- GN -Gerätetiefe: 65Steuertyp: 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

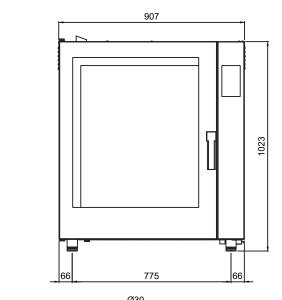
SAP -Code	00038580	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	907	Anzahl der GN / en	10
Nettentiefe [MM]	752	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Nettohöhe [MM]	1023	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	110.00	Steuertyp	Touchscreen
Power Electric [KW]	12.600	Bildschirmgröße	7"
Wird geladen	400 V /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

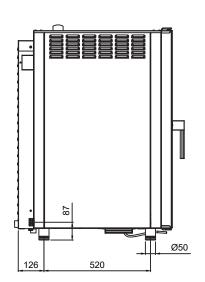


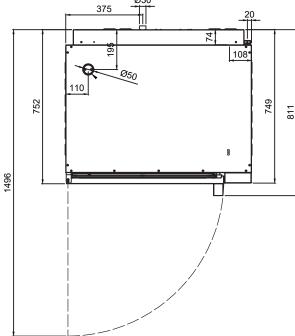
Technische Zeichnung

Four à convection électrique Vapeur directe Écran tactile couleur Nettoyage automatique Porte battante à gauche 10x GN 1/1

Modell SAP -Code 00038580









Produkt Vorteile

Four à convection électrique Vapeur directe Écran tactile couleur Nettoyage automatique Porte battante à gauche 10x GN 1/1

 Modell
 SAP -Code
 00038580

Schnelles Kammerbelüftungssystem

schnelle Entfernung von Gerüchen

- Zeit- und Kostenersparnis

Doppelt verglaste Lüftungstür (Paneele können geöffnet werden)

einfache Reinigung und Waschen

 Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedenere Mitarbeiter

LED-Garraumbeleuchtung

Übersicht im Inneren des Kombidämpfers

 Zeit- und Kostenersparnis, da wir den Kombidämpfer nicht öffnen, heiße Luft entweicht nicht

Siedekammer AISI 304 mit abgerundeten Ecken

einfache Reinigung und Waschen

 Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedenere Mitarbeiter

Höhenverstellbare Füße
Variabilität des Verkehrs

Höhenverstellmöglichkeit

Einknopfsteuerung

Einfachheit

 Zeitersparnis; Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedenere Mitarbeiter

Wagen

kocht und verarbeitet bis zu 20 GN gleichzeitig

- niedrige Betriebskosten, das spart Zeit und Kosten

Voreingestellte Kochprogramme

Möglichkeit der Steuerung von jeweils 9 Garphasen

- Zeit- und Kostenersparnis

One-Touch-Kochmodus
Sofortiger Start des Garvorgangs mit "OneTouch-Programm"

- Zeit- und Kostenersparnis

Einfache Wartung

Möglichkeit, verschiedene Gerichte gleichzeitig zuzubereiten

- Zeit- und Kostenersparnis

Super Steam

Möglichkeit zur Einstellung von 2 Feuchtigkeitsstufen

– leckere, ausgewogene Mahlzeiten

Hold-Funktion

Möglichkeit der Aufrechterhaltung der Temperatur der Speisen, sofortiges Servieren

Zeit- und Kostenersparnis

Regenerationsfunktion

Lebensmittelregeneration

 schmackhaftes und wertvolleres Essen, schönes Aussehen des Gerichts,

Rack-Steuerung

Möglichkeit, alle Mahlzeiten gleichzeitig an einem Ort zu servieren

Zeit- und Kostenersparnis



technische Parameter

Four à convection électrique Vapeur directe Écran tactile couleur Nettoyage automatique Porte battante à gau- che 10x GN 1/1				
Modell	SAP -Code	00038580		
1. SAP -Code: 00038580		14. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl		
2. Netzbreite [MM]: 907		15. Verstellbare Füße: Ja		
3. Nettentiefe [MM]: 752		16. Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen		
4. Nettohöhe [MM]: 1023		17. Verfügbarkeit stapeln: Ja		
5. Nettogewicht / kg]: 110.00		18. Steuertyp: Touchscreen		
6. Bruttobreite [MM]: 940		19. Weitere Informationen: Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)		
7. Grobtiefe [MM]: 900		20. Dampftyp: Spritzen		
8. Bruttohöhe [MM]: 1078		21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja		
9. Bruttogewicht [kg]: 130.00		22. Bildschirmgröße:		
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		23. Delta t -Wärmevorbereitung: Ja		
11. Power Electric [KW]: 12.600		24. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService: Ja		
12. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		25. Nachtkochen: Ja		
12 Materials		36 Wasshavetom		

26. Waschsystem: geöffnet

Ja

41. Innenbeleuchtung:

13. Material:

AISI 304

27. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + Abspülen mit Wasser



technische Parameter

Modell	SAP -Code	00038580
28. Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert		42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur: Ja
29. Langsames Kochen: ab 50 °C		43. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:
30. Fan Stopp: Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst		44. Anzahl der Programme: 1000
31. Beleuchtungstyp: LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite		45. USB-Anschluss: Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware
32. Hohlraummaterial und Form: AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen		46. Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar
33. Reversibler Lüfter: Ja		47. Anzahl der voreingestellten Programme: 100
34. Sustaince Box: Ja		48. Anzahl der Rezeptschritte: 9
35. Standardausrüstung für das Gerät: 1-Punkt-Sonde		49. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
36. Heizelementmaterial: Incoloy		50. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
37. Sonde: Ja		51. Geräteheiztyp: Kombination von Dampf und Heißluft
38. Dusche: manuell (optional)		52. Haccp: Ja
39. Abstand zwischen den Schichten [mm]: 74		53. Anzahl der GN / en:

54. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1, EN 600x400

40. Räucherfunktion:



technische Parameter

Four à convection électrique Vapeur directe Écran tactile couleur Nettoyage automatique Porte battante à gauche 10x GN 1/1				
Modell	SAP -Code	00038580		
55. GN -Gerätetiefe:		57. Durchmesser Nominal:		
65		DN 50		
56. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:		58. Wasserversorgungsanschluss: 3/4"		