

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four pour préparation rapide

Modèle	Code SAP	00021417
SO 4	Groupe d'articles	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 1
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 2/3
- Type de contrôle: Écran tactile
- Taille de l'écran: 7»
- Contrôle de l'humidité: Oui, mesure indirecte
- Réglage avancé de l'humidité: Non
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Non

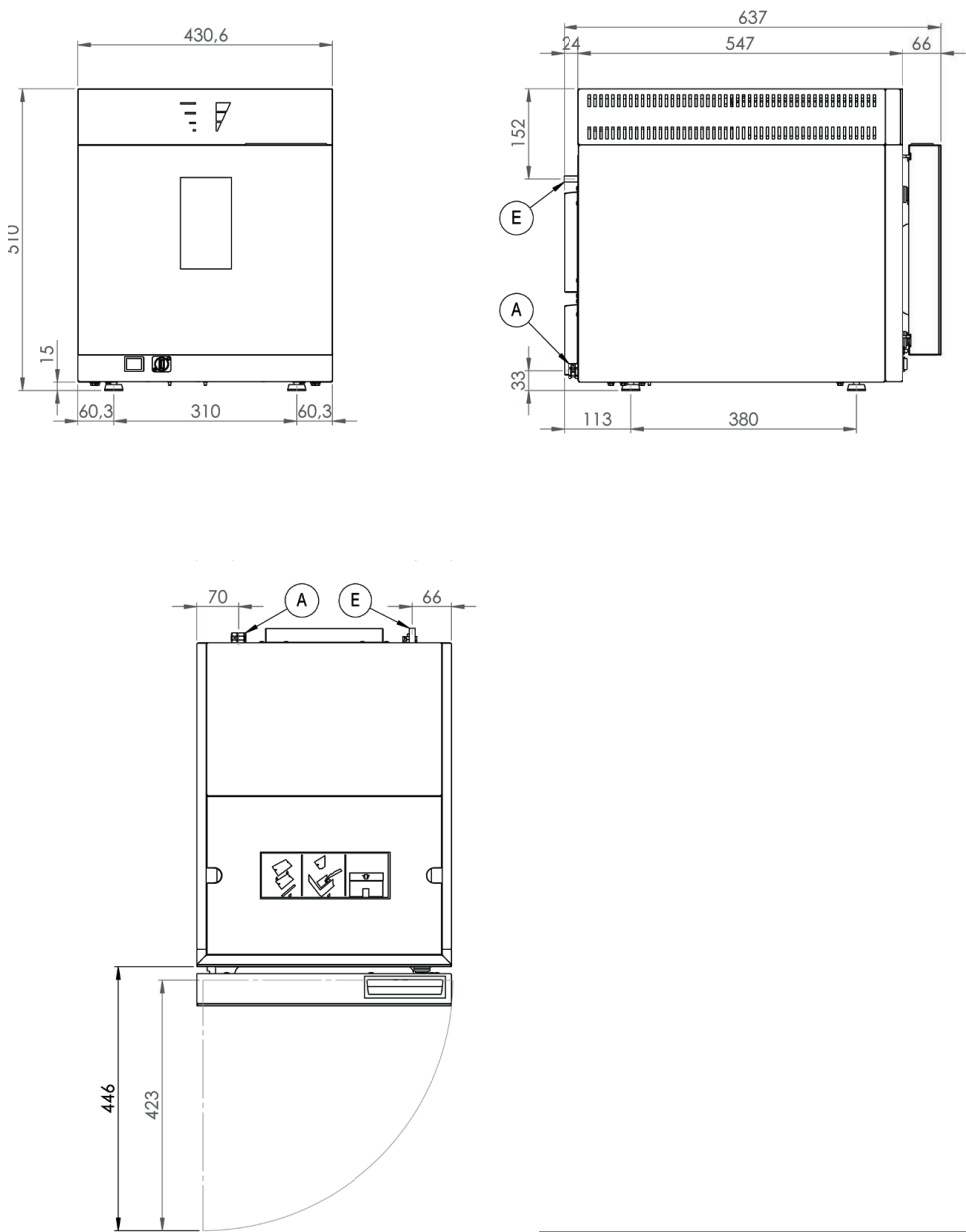
Code SAP	00021417	Formation de la vapeur	Injection
Largeur nette [mm]	431	Nombre de GN / EN	1
Profondeur nette [mm]	637	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 2/3
Hauteur nette [mm]	510	Type de contrôle	Écran tactile
Poids net [kg]	45.00	Taille de l'écran	7»
Puissance électrique [kW]	3.300	Max. hauteur du GN inséré [mm]	400
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz		

Fiche technique

Dessin technique



Four pour préparation rapide		
Modèle SO 4	Code SAP	00021417
	Groupe d'articles	Four à convection



- A Electrical connection
- E Humidity discharge

Fiche technique

Avantages du produit



Four pour préparation rapide

Modèle	Code SAP	00021417
SO 4	Groupe d'articles	Four à convection

1

Écran couleur tactile 7»

clarté, contrôle simple et clair

2

Pas de filtre ni de hotte

il n'est pas nécessaire de nettoyer le filtre, la hotte ou de les remplacer

3

Aucune installation requise

utilisation immédiate

4

Préparation des aliments en moins de 2,5 minutes

vitesse de préparation = chauffage des aliments

5

Il permet de cuisiner, chauffer et régénérer

plusieurs fonctions dans un seul appareil

6

Système de cuisson combiné

la nourriture est chaude à l'intérieur, croustillante à la surface

7

Aucun raccordement à l'eau requis

variabilité du placement de l'appareil

8

Jusqu'à 18 recettes prédéfinies

contrôle intuitif, contrôle rapide

9

Personnalisation des recettes

des recettes adaptées aux utilisateurs

10

Parties internes amovibles de l'appareil

facile à nettoyer et à entretenir

11

Plateau antiadhésif 2/3 GN

sans avoir besoin d'utiliser du papier sulfurisé, sulfurisé ou aluminium

12

Accordeur PoP

réglage automatique de la température et de l'humidité selon le résultat souhaité du client

13

PoP Vapeur + Impact d'Air

technologie à vapeur pour accélérer le processus

14

Flux - convection

Circulation d'air chaud à grande vitesse à l'intérieur de la chambre

15

Haute performance

jusqu'à 4 cycles de cuisson avec un réservoir d'eau (3 l)

Fiche technique

Paramètres techniques



Four pour préparation rapide

Modèle	Code SAP	00021417
SO 4	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00021417

2. Largeur nette [mm]:

431

3. Profondeur nette [mm]:

637

4. Hauteur nette [mm]:

510

5. Poids net [kg]:

45.00

6. Largeur brute [mm]:

470

7. Profondeur brute [mm]:

720

8. Hauteur brute [mm]:

620

9. Poids brut [kg]:

60.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

3.300

12. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

13. La couleur extérieure de l'appareil:

Noir

14. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

360

15. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

445

16. Hauteur de la pièce interne [mm]:

255

17. Contrôle de l'humidité:

Oui, mesure indirecte

18. Empilabilité:

Non

19. Type de contrôle:

Écran tactile

20. Informations complémentaires:

GN 2/3 étagère simple; distance minimale d'un autre appareil - 5 cm; L'utilisation d'eau en bouteille empêche l'accumulation de calcaire dans les conduites d'eau.

21. Capacité de la chaudière [L]:

0.00

22. Formation de la vapeur:

Injection

23. Version plus robuste:

Non

24. Taille de l'écran:

7»

25. Cuisson sur plusieurs niveaux:

Non

26. Réglage avancé de l'humidité:

Non

Fiche technique

Paramètres techniques



Four pour préparation rapide

Modèle	Code SAP	00021417
SO 4	Groupe d'articles	Four à convection

27. Cuisson lente:

Non

28. Équipement standard pour l'appareil:

Grande pelle à four

29. Nombre de feux/foyers:

1

30. Port USB:

Oui, pour l'actualisation du firmware

31. Nombre de programmes prédéfinis:

18

32. Type de chauffage de l'appareil:

Vapeur

33. Nombre de GN / EN:

1

34. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:

GN 2/3

35. Max. hauteur du GN inséré [mm]:

400

36. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,75