

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1 touch numérique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00014926
---------------	------------------	----------

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: digital
- Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung
- Delta t -Wärmeverbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00014926	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	860	Dampftyp	Spritzen
Nettentiefe [MM]	795	Anzahl der GN / en	10
Nettohöhe [MM]	1115	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	168.00	GN -Gerätetiefe	65
Power Electric [KW]	15.700	Steuertyp	digital

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1 touch numérique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche

Modell

SAP -Code

00014926

1. SAP -Code:

00014926

2. Netzbreite [MM]:

860

3. Nettentiefe [MM]:

795

4. Nettohöhe [MM]:

1115

5. Nettogewicht / kg]:

168.00

6. Bruttobreite [MM]:

955

7. Grobtiefe [MM]:

920

8. Bruttohöhe [MM]:

1240

9. Bruttogewicht [kg]:

178.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

15.700

12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Material:

AISI 304

14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

15. Verstellbare Füße:

Ja

16. Feuchtigkeitskontrolle:

MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)

17. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

18. Steuertyp:

digital

19. Weitere Informationen:

Verze s levými dveřmi (panty vlevo, klika vpravo)

20. Dampftyp:

Spritzen

21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

22. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

23. Automatisches Vorheizen:

Ja

24. Automatische Kühlung:

Ja

25. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Nein

26. Nachtkochen:

Nein

27. Multi -Level -Kochen:

Nein

28. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1 touch numérique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche

Modell

SAP -Code

00014926

29. Langsames Kochen:

ab 50 °C

30. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

31. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

32. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

33. Reversibler Lüfter:

Ja

34. Sustaince Box:

Ja

35. Heizelementmaterial:

Incoloy

36. Sonde:

optionale

37. Dusche:

volitelná

38. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

39. Räucherfunktion:

Nein

40. Innenbeleuchtung:

Ja

41. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

42. Anzahl der Fans:

1

43. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

44. Anzahl der Programme:

99

45. USB-Anschluss:

Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware

46. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

47. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

48. Anzahl der Rezeptschritte:

9

49. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

50. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

51. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

52. Haccp:

Ja

53. Anzahl der GN / en:

10

54. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1 touch numérique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche

Modell

SAP -Code

00014926

55. GN -Gerätetiefe:

65

58. Durchmesser Nominal:

DN 50

56. Lebensmittelregeneration:

Ja

59. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"

57. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

5

– Výkon (kW): 37 a více (230 V); 64 a více (400 V)