# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

| Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 touch numérique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche | | |
|---|---|---|
| **Modell** | **SAP -Code** | 00014929 |
| SDBD 2021 EL | **Eine Gruppe von Artikeln - Web** | Konvektomaten |

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 20
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/1
- 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 -Wärmevorbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SAP -Code** | 00014929 | **Wird geladen** | 400 V / 3N - 50 Hz |
| **Netzbreite [MM]** | 1200 | **Dampftyp** | Spritzen |
| **Nettentiefe [MM]** | 910 | **Anzahl der GN / en** | 20 |
| **Nettohöhe [MM]** | 1850 | **GN / EN -Größe im Gerät [mm]** | GN 2/1 |
| **Nettogewicht / kg]** | 370.00 | **GN -Gerätetiefe** | 65 |
| **Power Electric [KW]** | 51.600 | **Steuertyp** | digital |



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

# Technisches Datenblatt

technische Parameter

**Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 touch numérique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche**

| Modell | SAP -Code | 00014929 |
|---|---|---|
| SDBD 2021 EL | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Konvektomaten |

1. **SAP -Code:**
   00014929
2. **Netzbreite [MM]:**
   1200
3. **Nettentiefe [MM]:**
   910
4. **Nettohöhe [MM]:**
   1850
5. **Nettogewicht / kg]:**
   370.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   1320
7. **Grobtiefe [MM]:**
   1130
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   2100
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   380.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Power Electric [KW]:**
    51.600
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:**
    Nein
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



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

# Technisches Datenblatt

technische Parameter

**Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 touch numérique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche**

| Modell | SAP -Code | 00014929 |
|---|---|---|
| SDBD 2021 EL | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Konvektomaten |

**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:**
Ja

**37. Dusche:**
manuell, aufwickelnd

**38. Abstand zwischen den Schichten [mm]:**
70

**39. Räucherfunktion:**
Nein

**40. Innenbeleuchtung:**
Ja

**41. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:**
Ja

**42. Anzahl der Fans:**
2

**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:**
20

**54. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**
GN 2/1



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

# Technisches Datenblatt

technische Parameter

**Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 touch numérique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche**

| Modell | SAP -Code | 00014929 |
|---|---|---|
| SDBD 2021 EL | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Konvektomaten |

**55. GN -Gerätetiefe:**
65

**56. Lebensmittelregeneration:**
Ja

**57. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:**
25

**58. Durchmesser Nominal:**
DN 50

**59. Wasserversorgungsanschluss:**
3/4“



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com