



### Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 touch chaudière numérique 400 V Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00014920
--------	-----------	----------

- Dampftyp: Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- 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

<b>SAP -Code</b>	00014920	<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Netzbreite [MM]</b>	1200	<b>Dampftyp</b>	Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
<b>Nettentiefe [MM]</b>	910	<b>Anzahl der GN / en</b>	20
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1850	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 2/1
<b>Nettogewicht / kg]</b>	370.00	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Power Electric [KW]</b>	54.100	<b>Steuertyp</b>	digital

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



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

Modell

SAP -Code

00014920

**1. SAP -Code:**

00014920

**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]:**

54.100

**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. Dampfotyp:**

Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)

**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 20x GN 2/1 touch chaudière numérique 400 V Porte battante à gauche

Modell

SAP -Code

00014920

**29. Langsames Kochen:**

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

**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]:**

30

**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

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



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

Modell

SAP -Code

00014920

## 55. GN -Gerätetiefe:

65

## 58. Durchmesser Nominal:

DN 50

## 56. Lebensmittelregeneration:

Ja

## 59. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"

## 57. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:

35

– Výkon (kW): 22-30 (230 V); 38-53 (400 V)