

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

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

SAP -Code	00014920	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	1200	Dampftyp	Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
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]	54.100	Steuertyp	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. Dampftyp:

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. Nachkochen:

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	42. Anzahl der Fans: 2
30. Fan Stop: sofort beim Öffnen der Tür	43. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten: 6
31. Beleuchtungstyp: LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten	44. Anzahl der Programme: 99
32. Hohlraummaterial und Form: AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen	45. USB-Anschluss: Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware
33. Reversibler Lüfter: Ja	46. Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar
34. Sustaince Box: Ja	47. Anzahl der voreingestellten Programme: 40
35. Heizelementmaterial: Incoloy	48. Anzahl der Rezeptschritte: 9
36. Sonde: Ja	49. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 30
37. Dusche: manuell, aufwickelnd	50. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
38. Abstand zwischen den Schichten [mm]: 70	51. Geräteheiztyp: Kombination von Dampf und Heißluft
39. Räucherfunktion: Nein	52. Haccp: Ja
40. Innenbeleuchtung: Ja	53. Anzahl der GN / en: 20
41. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur: Ja	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

56. Lebensmittelregeneration:

Ja

57. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

35

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

58. Durchmesser Nominal:

DN 50

59. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"