

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00014966
STBD 2011 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 20
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 9"
- 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: Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00014966	Art des Gas	Erdgas
Netzbreite [MM]	995	Dampftyp	Spritzen
Nettentiefe [MM]	835	Anzahl der GN / en	20
Nettohöhe [MM]	1850	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	300.00	GN -Gerätetiefe	65
Power Electric [KW]	0.800	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Bildschirmgröße	9"
Stromgas [KW]	36.000		

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00014966
STBD 2011 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00014966

2. Netzbreite [MM]:

995

3. Nettentiefe [MM]:

835

4. Nettohöhe [MM]:

1850

5. Nettogewicht / kg]:

300.00

6. Bruttobreite [MM]:

1150

7. Grobtiefe [MM]:

1050

8. Bruttohöhe [MM]:

2100

9. Bruttogewicht [kg]:

310.00

10. Gerätetyp:

Gasgerät

11. Power Electric [KW]:

0.800

12. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Stromgas [KW]:

36.000

14. Art des Gas:

Erdgas

15. Material:

AISI 304

16. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

17. Verstellbare Füße:

Ja

18. Feuchtigkeitskontrolle:

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

19. Verfügbarkeit stapeln:

Nein

20. Steuertyp:

Touchscreen + Knopf

21. Weitere Informationen:

Verze s levými dveřmi (panty vlevo, klika vpravo)

22. Dampftyp:

Spritzen

23. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

24. Verzögerter Start:

Ja

25. Bildschirmgröße:

9"

26. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

27. Automatisches Vorheizen:

Ja

28. Automatische Kühlung:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00014966
STBD 2011 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

29. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

30. Nachtkochen:

Ja

31. Waschsystem:

geschlossen - effektive Nutzung des Wassers und der Spülchemie durch wiederholtes Umpumpen

32. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

33. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

34. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

35. Langsames Kochen:

ab 50 °C

36. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

37. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

38. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

39. Reversibler Lüfter:

Ja

40. Sustaine Box:

Ja

41. Sonde:

Ja

42. Dusche:

manuell, aufwickelnd

43. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

44. Räucherfunktion:

Ja

45. Innenbeleuchtung:

Ja

46. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

47. Anzahl der Fans:

2

48. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

49. Anzahl der Programme:

1000

50. USB-Anschluss:

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

51. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

52. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 1/1 Nettoyage automatique Vapeur directe Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00014966
STBD 2011 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

53. Anzahl der Rezeptschritte:

9

54. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

55. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

56. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

57. Haccp:

Ja

58. Anzahl der GN / en:

20

59. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

60. GN -Gerätetiefe:

65

61. Lebensmittelregeneration:

Ja

62. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

63. Durchmesser Nominal:

DN 50

64. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"