



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique 400 V Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00014941
---------------	------------------	----------

- 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 -Wärmeverbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00014941	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]	51.600	Steuertyp	digital

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique 400 V Porte battante à gauche

Modell

SAP -Code

00014941

1. SAP -Code:

00014941

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:

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique 400 V Porte battante à gauche

Modell

SAP -Code

00014941

27. Waschsystem:

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

28. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

29. Multi -Level -Kochen:

Nein

30. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

31. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

32. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

33. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

34. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

35. Reversibler Lüfter:

Ja

36. Sustaince Box:

Ja

37. Heizelementmaterial:

Incoloy

38. Sonde:

Ja

39. Dusche:

manuell, aufwickelnd

40. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

41. Räucherfunktion:

Nein

42. Innenbeleuchtung:

Ja

43. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

44. Anzahl der Fans:

2

45. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

46. Anzahl der Programme:

99

47. USB-Anschluss:

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

48. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

49. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

50. Anzahl der Rezeptschritte:

9

51. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

52. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique 400 V Porte battante à gauche

Modell

SAP -Code

00014941

53. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

54. Haccp:

Ja

55. Anzahl der GN / en:

20

56. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/1

57. GN -Gerätetiefe:

65

58. Lebensmittelregeneration:

Ja

59. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

25

60. Durchmesser Nominal:

DN 50

61. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"