

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection STEAMBOX à gaz 6x GN 1/1, tactile, numérique, chaudière, porte gauche

| | | |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| Modèle | Code SAP | 00014921 |
| SDBB 0611 GL | Groupe d'articles | Four à convection |

- Formation de la vapeur: Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
- Nombre de GN / EN: 6
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Digitale
- Contrôle de l'humidité: MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
- Réglage avancé de l'humidité: SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Préchauffage automatique: Oui
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Non
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

| | | | |
|----------------------------------|--------------------|--|--|
| Code SAP | 00014921 | Puissance gaz [kW] | 12.000 |
| Largeur nette [mm] | 860 | Type de connection gaz | Gaz naturel |
| Profondeur nette [mm] | 795 | Formation de la vapeur | Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet) |
| Hauteur nette [mm] | 835 | Nombre de GN / EN | 6 |
| Poids net [kg] | 142.00 | Taille de l'appareil - GN / EN [mm] | GN 1/1 |
| Puissance électrique [kW] | 1.400 | Profondeur de l'appareil - GN [mm] | 65 |
| Alimentation | 230 V / 1N - 50 Hz | Type de contrôle | Digitale |

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX à gaz 6x GN 1/1, tactile, numérique, chaudière, porte gauche

| | | |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| Modèle | Code SAP | 00014921 |
| SDBB 0611 GL | Groupe d'articles | Four à convection |

1. Code SAP:

00014921

2. Largeur nette [mm]:

860

3. Profondeur nette [mm]:

795

4. Hauteur nette [mm]:

835

5. Poids net [kg]:

142.00

6. Largeur brute [mm]:

955

7. Profondeur brute [mm]:

920

8. Hauteur brute [mm]:

1020

9. Poids brut [kg]:

152.00

10. Type d'appareil:

Appareil combiné

11. Puissance électrique [kW]:

1.400

12. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Puissance gaz [kW]:

12.000

14. Type de connection gaz:

Gaz naturel

15. Matériel:

AISI 304

16. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

17. Pieds réglables:

Oui

18. Contrôle de l'humidité:

MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)

19. Empilabilité:

Oui

20. Type de contrôle:

Digitale

21. Informations complémentaires:

Version avec porte gauche (charnière à gauche, poignée à droite)

22. Formation de la vapeur:

Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)

23. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

24. Traitement thermique Delta T:

Oui

25. Préchauffage automatique:

Oui

26. Refroidissement automatique:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX à gaz 6x GN 1/1, tactile, numérique, chaudière, porte gauche

| | | |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| Modèle | Code SAP | 00014921 |
| SDBB 0611 GL | Groupe d'articles | Four à convection |

27. Finition unifiée des repas Easyservice:

Non

28. Cuisine nocturne:

Non

29. Cuisson sur plusieurs niveaux:

Non

30. Réglage avancé de l'humidité:

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

31. Cuisson lente:

À partir de 30 °C - possibilité de levage de la pâte.

32. Arrêt du ventilateur:

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

33. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

34. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

35. Ventilateur réversible:

Oui

36. Fonction de maintien de température:

Oui

37. Sonde:

Facultatif

38. Douchette:

volitelná

39. Distance entre les insertions [mm]:

70

40. Fonction: fumage:

Non

41. L'éclairage intérieur:

Oui

42. Cuisson basse température:

Oui

43. Nombre de ventilateurs:

1

44. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

45. Nombre de programmes:

99

46. Port USB:

Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware

47. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

48. Nombre de programmes prédéfinis:

40

49. Nombre d'étapes de recette:

9

50. Température minimale de l'appareil [°C]:

30

51. Température maximale de l'appareil [°C]:

300

52. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX à gaz 6x GN 1/1, tactile, numérique, chaudière, porte gauche

| | | |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| Modèle | Code SAP | 00014921 |
| SDBB 0611 GL | Groupe d'articles | Four à convection |

53. HACCP:

Oui

56. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:

65

54. Nombre de GN / EN:

6

57. Régénération des aliments:

Oui

55. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:

GN 1/1