

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four pour préparation rapide

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00021417
SO 4	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Type de contrôle: Écran tactile
- Taille de l'écran: 7»
- Contrôle de l'humidité: Oui, mesure indirecte
- Réglage avancé de l'humidité: Non
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Non

<b>Code SAP</b>	00021417	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Largeur nette [mm]</b>	431	<b>Formation de la vapeur</b>	Injection
<b>Profondeur nette [mm]</b>	637	<b>Type de contrôle</b>	Écran tactile
<b>Hauteur nette [mm]</b>	510	<b>Taille de l'écran</b>	7»
<b>Poids net [kg]</b>	45.00	<b>Max. hauteur du GN inséré [mm]</b>	400
<b>Puissance électrique [kW]</b>	3.300		

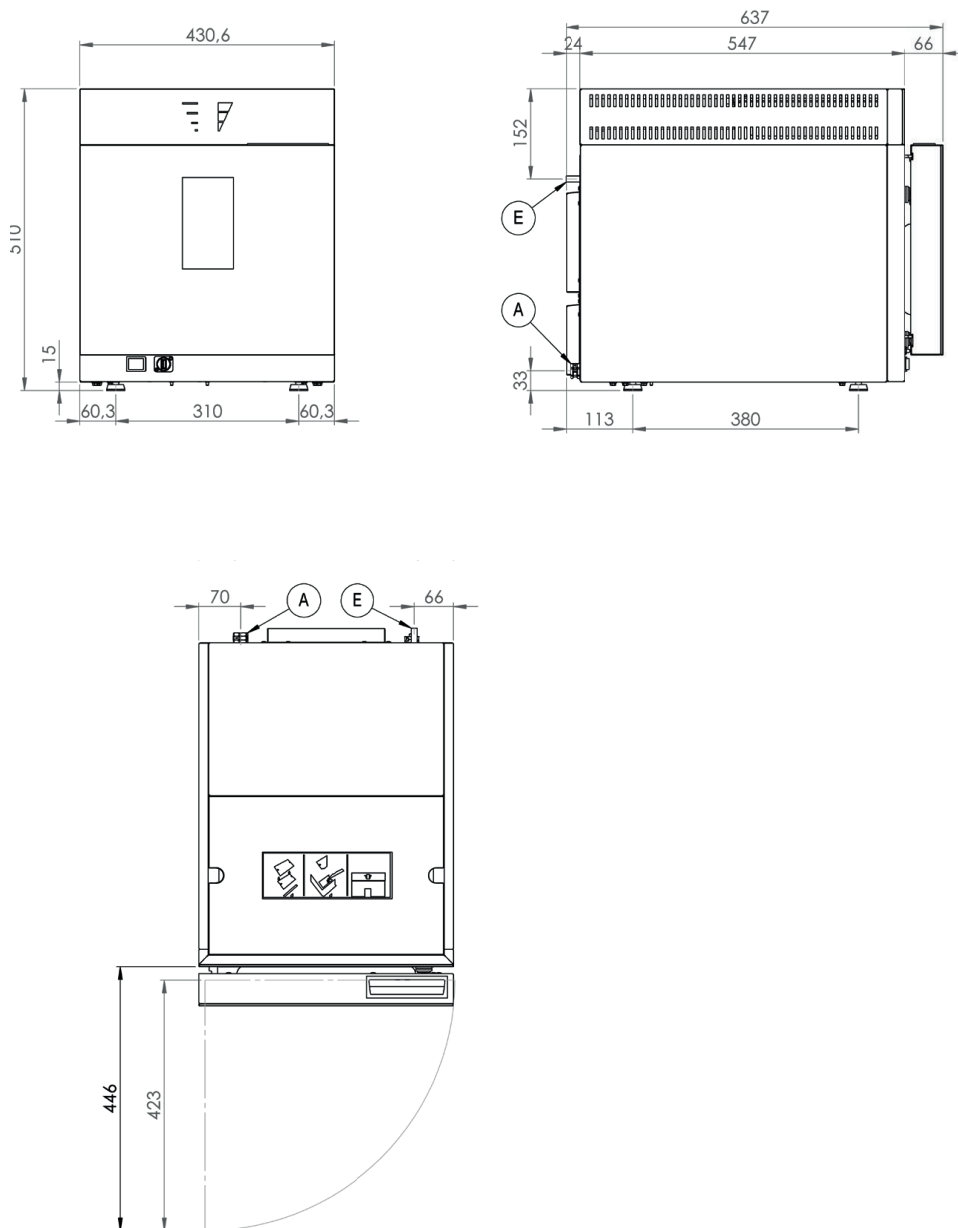
# Fiche technique

Dessin technique



## Four pour préparation rapide

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00021417
SO 4	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection



- A Electrical connection
- E Humidity discharge

### Four pour préparation rapide

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00021417
SO 4	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

- 1** | **Écran couleur tactile 7»**  
clarté, contrôle simple et clair
  - gain de temps et de main d'œuvre, rapidité de contrôle
- 2** | **Pas de filtre ni de hotte**  
il n'est pas nécessaire de nettoyer le filtre, la hotte ou de les remplacer
  - facilité d'entretien, économies de coûts
- 3** | **Aucune installation requise**  
utilisation immédiate
  - gain de temps, économie de coûts
- 4** | **Préparation des aliments en moins de 2,5 minutes**  
vitesse de préparation = chauffage des aliments
  - gain de temps, économie de coûts
- 5** | **Il permet de cuisiner, chauffer et régénérer**  
plusieurs fonctions dans un seul appareil
  - économiser de l'espace pour acheter plus d'appareils, économiser des coûts
- 6** | **Système de cuisson combiné**  
la nourriture est chaude à l'intérieur, croustillante à la surface
  - nourriture plus savoureuse - pas caoutchouteuse comme celle du micro-ondes
- 7** | **Aucun raccordement à l'eau requis**  
variabilité du placement de l'appareil
  - facilité d'entretien simple, économie de coûts, gain de temps, gain de place
- 8** | **Jusqu'à 18 recettes prédéfinies**  
contrôle intuitif, contrôle rapide
  - gain de temps, économie de travail humain, personnel moins qualifié
- 9** | **Personnalisation des recettes**  
des recettes adaptées aux utilisateurs
  - économie de travail et personnalisation
- 10** | **Parties internes amovibles de l'appareil**  
facile à nettoyer et à entretenir
  - gain de temps, économie de coûts
- 11** | **Plateau antiadhésif 2/3 GN**  
sans avoir besoin d'utiliser du papier sulfurisé, sulfurisé ou aluminium
  - économies de coûts, économies de matériel de préparation des aliments, gains de temps
- 12** | **Accordeur PoP**  
réglage automatique de la température et de l'humidité selon le résultat souhaité du client
  - nourriture plus savoureuse, client satisfait, service satisfait
- 13** | **PoP Vapeur + Impact d'Air**  
technologie à vapeur pour accélérer le processus
  - gain de temps, nourriture croustillante, nourriture savoureuse et non caoutchouteuse
- 14** | **Flux - convection**  
Circulation d'air chaud à grande vitesse à l'intérieur de la chambre
  - savoureux plat croustillant en surface, chaud à l'intérieur, client satisfait
- 15** | **Haute performance**  
jusqu'à 4 cycles de cuisson avec un réservoir d'eau (3 l)
  - coûts d'exploitation très faibles, gain de temps pour l'exploitation de l'appareil

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four pour préparation rapide

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00021417
SO 4	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**1. Code SAP:**

00021417

**2. Largeur nette [mm]:**

431

**3. Profondeur nette [mm]:**

637

**4. Hauteur nette [mm]:**

510

**5. Poids net [kg]:**

45.00

**6. Largeur brute [mm]:**

470

**7. Profondeur brute [mm]:**

720

**8. Hauteur brute [mm]:**

620

**9. Poids brut [kg]:**

60.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

3.300

**12. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. La couleur extérieure de l'appareil:**

Noir

**14. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**

360

**15. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**

445

**16. Hauteur de la pièce interne [mm]:**

255

**17. Contrôle de l'humidité:**

Oui, mesure indirecte

**18. Type de contrôle:**

Écran tactile

**19. Informations complémentaires:**

GN 2/3 étagère simple; distance minimale d'un autre appareil - 5 cm

**20. Capacité de la chaudière [L]:**

0.00

**21. Formation de la vapeur:**

Injection

**22. Version plus robuste:**

Non

**23. Taille de l'écran:**

7"

**24. Cuisson sur plusieurs niveaux:**

Non

**25. Réglage avancé de l'humidité:**

Non

**26. Cuisson lente:**

Non

**27. Équipement standard pour l'appareil:**

Grande pelle à four

**28. Nombre de feux/foyers:**

1

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Four pour préparation rapide

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00021417
SO 4	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

### 29. Port USB:

Oui, pour l'actualisation du firmware

### 33. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:

0,75

– Výkon (kW): 3,3-3,7 (230 V)

### 30. Nombre de programmes prédéfinis:

18

### 34. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

### 31. Type de chauffage de l'appareil:

Vapeur

### 35. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «

### 32. Max. hauteur du GN inséré [mm]:

400