

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 2/1 touch numérique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00014947
SDBD 1021 EAML	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- 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

<b>SAP -Code</b>	00014947	<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Netzbreite [MM]</b>	1120	<b>Dampftyp</b>	Spritzen
<b>Nettentiefe [MM]</b>	845	<b>Anzahl der GN / en</b>	10
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1115	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 2/1
<b>Nettogewicht / kg]</b>	220.00	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Power Electric [KW]</b>	30.800	<b>Steuertyp</b>	digital

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 2/1 touch numérique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00014947
SDBD 1021 EAML	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**1. SAP -Code:**

00014947

**2. Netzbreite [MM]:**

1120

**3. Nettentiefe [MM]:**

845

**4. Nettohöhe [MM]:**

1115

**5. Nettogewicht / kg]:**

220.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

1320

**7. Grobtiefe [MM]:**

1130

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1240

**9. Bruttogewicht [kg]:**

230.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Power Electric [KW]:**

30.800

**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:**

Ja

**18. Steuertyp:**

digital

**19. Weitere Informationen:**

Verze s levými dveřmi (panty vlevo, klika vpravo)

**20. Dampftyp:**

Spritzen

**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 10x GN 2/1 touch numérique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00014947
SDBD 1021 EAML	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

## 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 50 °C

## 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:

optionale

## 39. Dusche:

volitelná

## 40. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

## 41. Räucherfunktion:

Nein

## 42. Innenbeleuchtung:

Ja

## 43. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

## 44. Anzahl der Fans:

1

## 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]:

50

## 52. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 2/1 touch numérique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00014947
SDBD 1021 EAML	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**53. Geräteheiztyp:**

Kombination von Dampf und Heißluft

**58. Lebensmittelregeneration:**

Ja

**54. Haccp:**

Ja

**59. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:**

16

**55. Anzahl der GN / en:**

10

**60. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**56. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 2/1

**61. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4"

**57. GN -Gerätetiefe:**

65