



Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 2/1 tactile numérique, lavage automatique, à injection, porte gauche				
Modèle	Code SAP	00014951		
SDBD 1021 GAML	Groupe d'articles	Four à convection		

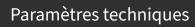
- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 10
- Taille de l'appareil GN / EN [mm]: GN 2/1
- Profondeur de l'appareil GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Digitale
- Contrôle de l'humidité: MeteoSystem régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
- Réglage 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	00014951	Puissance gaz [kW]	19.000
Largeur nette [mm]	1120	Type de connection gaz	Gaz naturel
Profondeur nette [mm]	845	Formation de la vapeur	Injection
Hauteur nette [mm]	1115	Nombre de GN / EN	10
Poids net [kg]	250.00	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 2/1
Puissance électrique [kW]	0.700	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	65
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz	Type de contrôle	Digitale





Four à convection STEAMBOX à ga	az 10x GN 2/1 tactile nuı	mérique, lavage automatique, à injection, porte gauche
Modèle	Code SAP	00014951
SDBD 1021 GAML	Groupe d'articles	Four à convection
<b>1. Code SAP:</b> 00014951		<b>14. Type de connection gaz:</b> Gaz naturel
2. Largeur nette [mm]: 1120		15. Matériel:  AISI 304
3. Profondeur nette [mm]: 845		16. La couleur extérieure de l'appareil:  Acier inoxydable
4. Hauteur nette [mm]: 1115		17. Pieds réglables: Oui
5. Poids net [kg]: 250.00		<b>18. Contrôle de l'humidité:</b> MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
6. Largeur brute [mm]: 1320		<b>19. Empilabilité:</b> Oui
7. Profondeur brute [mm]: 1130		20. Type de contrôle:  Digitale
8. Hauteur brute [mm]: 1240		<b>21. Informations complémentaires:</b> Version avec porte gauche (charnière à gauche, poignée à droite)
9. Poids brut [kg]: 260.00		22. Formation de la vapeur: Injection
10. Type d'appareil: Appareil à gaz		<b>23. Cheminée pour l'extraction d'humidité:</b> Oui
11. Puissance électrique [kW]: 0.700		24. Traitement thermique Delta T: Oui
<b>12. Alimentation:</b> 230 V / 1N - 50 Hz		25. Préchauffage automatique: Oui
13. Puissance gaz [kW]: 19.000		<b>26. Refroidissement automatique:</b> Oui





az 10x GN 2/1 tactile nu	mérique, lavage automatique, à injection, porte gauche
Code SAP	00014951
Groupe d'articles	Four à convection
service:	<b>40. Douchette:</b> volitelná
	<b>41. Distance entre les insertions [mm]:</b> 70
et des produits	<b>42. Fonction: fumage:</b> Non
ge liquide/vinaigre ou	<b>43. L'éclairage intérieur:</b> Oui
	<b>44. Cuisson basse température:</b> Oui
ration de la vapeur	<b>45. Nombre de ventilateurs:</b>
	<b>46. Nombre de vitesses du ventilateur:</b> 6
	<b>47. Nombre de programmes:</b> 99
eux côtés	<b>48. Port USB:</b> Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware
our un nettoyage facile	<b>49. Construction de la porte:</b> Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile
	<b>50. Nombre de programmes prédéfinis:</b> 40
rature:	<b>51. Nombre d'étapes de recette:</b> 9
	Code SAP

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

50

**39. Sonde:** Facultatif



Paramètres techniques

Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 2/1 tactile numérique, lavage automatique, à injection, porte gauche				
Modèle	Code SAP	00014951		
SDBD 1021 GAML	Groupe d'articles	Four à convection		
<b>53. Température maximale de l'appareil [° C]:</b> 300		<b>58. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:</b> 65		
<b>54. Type de chauffage de l'appareil:</b> Combinaison de vapeur et d'air chaud		<b>59. Régénération des aliments:</b> Oui		
55. HACCP: Oui		<b>60. Raccordement à un robinet à boule:</b> 1/2		
<b>56. Nombre de GN / EN:</b>		<b>61. Diamètre nominal du tuyau:</b> DN 50		
57. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:		62. Connexion d'approvisionnement en eau:		

3/4 «

GN 2/1