

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014931
SDBD 1011 GL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 10
- 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

<b>Code SAP</b>	00014931	<b>Puissance gaz [kW]</b>	19.000
<b>Largeur nette [mm]</b>	860	<b>Type de connection gaz</b>	Gaz naturel
<b>Profondeur nette [mm]</b>	795	<b>Formation de la vapeur</b>	Injection
<b>Hauteur nette [mm]</b>	1115	<b>Nombre de GN / EN</b>	10
<b>Poids net [kg]</b>	178.00	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 1/1
<b>Puissance électrique [kW]</b>	0.700	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	65
<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz	<b>Type de contrôle</b>	Digitale

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014931
SDBD 1011 GL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**1. Code SAP:**

00014931

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

860

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

795

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

1115

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

178.00

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

955

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

920

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

1240

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

188.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil à gaz

**11. Puissance électrique [kW]:**

0.700

**12. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. Puissance gaz [kW]:**

19.000

**14. Type de connexion 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:**

Injection

**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 10x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014931
SDBD 1011 GL	<b>Groupe d'articles</b>	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 50 °C

**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]:**

50

**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 10x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, porte gauche**

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014931
<b>SDBD 1011 GL</b>	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**53. HACCP:**

Oui

**57. Régénération des aliments:**

Oui

**54. Nombre de GN / EN:**

10

**58. Raccordement à un robinet à boule:**

1/2

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

GN 1/1

**59. Diamètre nominal du tuyau:**

DN 50

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

65

**60. Connexion d'approvisionnement en eau:**

3/4 «