

Backofen für schnelle Zubereitung

Modell	SAP -Code	00021417
SO 4	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 1
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/3
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 7"
- Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Multi -Level -Kochen: Nein

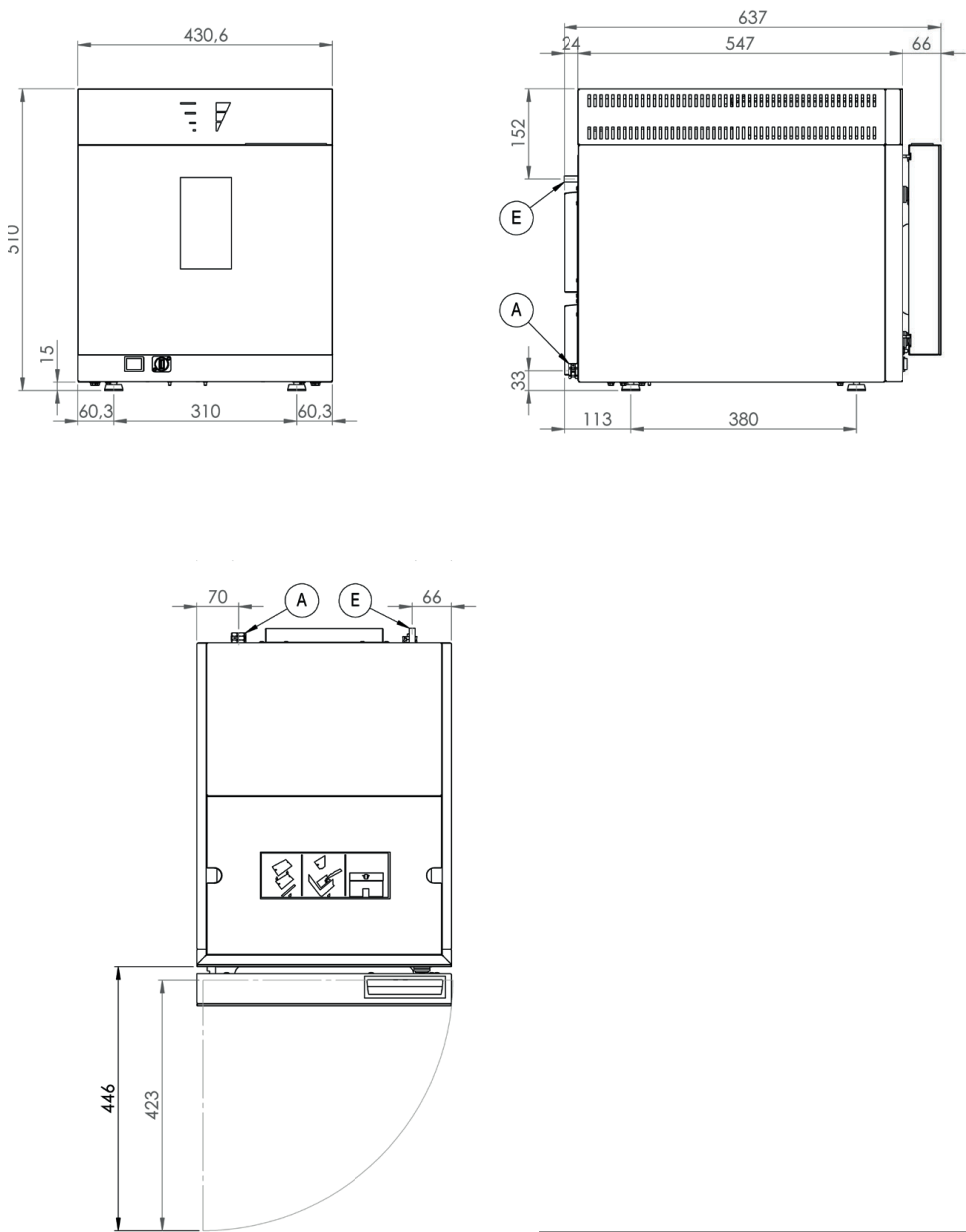
SAP -Code	00021417	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	431	Anzahl der GN / en	1
Nettentiefe [MM]	637	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 2/3
Nettohöhe [MM]	510	Steuertyp	Touchscreen
Nettogewicht / kg]	45.00	Bildschirmgröße	7"
Power Electric [KW]	3.300	Maximale Höhe von GN [mm]	400
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz		

Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Backofen für schnelle Zubereitung		
Modell	SAP -Code	00021417
SO 4	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



- A Electrical connection
- E Humidity discharge

Backofen für schnelle Zubereitung

Modell	SAP -Code	00021417
SO 4	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1

7" Touch-Farbdisplay

Klarheit und Einfachheit der Kontrolle

2

Kein Filter oder Haube

Es ist nicht erforderlich, den Filter oder die Haube zu reinigen oder auszutauschen

3

Keine Installation erforderlich

sofortiger Einsatz

4

Speisenzubereitung in weniger als 2,5 Minuten

Geschwindigkeit der Zubereitung, Erhitzen von Speisen

5

Es ermöglicht das Kochen, Erhitzen und Regenerieren

mehrere Funktionen in einem Gerät

6

Kombiniertes Kochsystem

Das Essen ist innen warm und an der Oberfläche knusprig

7

Kein Wasseranschluss erforderlich

Variabilität der Geräteplatzierung

8

Bis zu 18 voreingestellte Rezepte

intuitive Steuerung, schnelle Steuerung

9

Personalisierung von Rezepten

Auf den Benutzer zugeschnittene Rezepte

10

Abnehmbare Innenteile des Geräts

leicht zu reinigen und zu warten

11

Antihafbeschichtetes Tablett 2/3 GN

ohne dass Pergament, Back- oder Aluminiumpapier verwendet werden muss

12

PoP tuner

automatische Anpassung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit entsprechend dem gewünschten Ergebnis des Kunden

13

PoP Steam + Air Impingement

Dampftechnologie zur Beschleunigung des Prozesses

14

Strömung - Konvektion

Hochgeschwindigkeitszirkulation heißer Luft in der Kammer

15

Hochleistung

bis zu 400 Kochzyklen mit einem Wassertank (3l)

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Backofen für schnelle Zubereitung

Modell	SAP -Code	00021417
SO 4	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00021417

2. Netzbreite [MM]:

431

3. Nettentiefe [MM]:

637

4. Nettohöhe [MM]:

510

5. Nettogewicht / kg]:

45.00

6. Bruttobreite [MM]:

470

7. Grobtiefe [MM]:

720

8. Bruttohöhe [MM]:

620

9. Bruttogewicht [kg]:

60.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

3.300

12. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Die Außenfarbe des Geräts:

schwarz

14. Breite des internen Teils [MM]:

360

15. Tiefe des internen Teils [MM]:

445

16. Höhe des inneren Teils [MM]:

255

17. Feuchtigkeitskontrolle:

Ja, indirektes Messen

18. Verfügbarkeit stapeln:

Nein

19. Steuertyp:

Touchscreen

20. Weitere Informationen:

GN 2/3 ein Fachboden; Mindestabstand zu einem anderen Gerät - 5 cm; Durch die Verwendung von Flaschenwasser wird Kalkablagerungen in den Wasserleitungen vorgebeugt.

21. Kesselkapazität [l]:

0.00

22. Dampftyp:

Spritzen

23. Stabilere Version:

Nein

24. Bildschirmgröße:

7"

25. Multi -Level -Kochen:

Nein

26. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Nein

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Backofen für schnelle Zubereitung

Modell	SAP -Code	00021417
SO 4	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. Langsames Kochen:

Nein

28. Standardausrüstung für das Gerät:

Große Ofenschaufel

29. Anzahl der Brenner/heißen Teller:

1

30. USB-Anschluss:

Ja, für die Aktualisierung der Firmware

31. Anzahl der voreingestellten Programme:

18

32. Geräteheiztyp:

Dampf

33. Anzahl der GN / en:

1

34. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/3

35. Maximale Höhe von GN [mm]:

400

36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,75