

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection STEAMBOX à gaz 6x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, à injection, porte gauche

| | | |
|----------------|--------------------------|-------------------|
| Modèle | Code SAP | 00014935 |
| SDBD 0611 GAML | Groupe d'articles | Four à convection |

- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 6
- 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

| | | | |
|----------------------------------|--------------------|--------------------------------------------|-------------|
| Code SAP | 00014935 | Puissance gaz [kW] | 12.000 |
| Largeur nette [mm] | 860 | Type de connection gaz | Gaz naturel |
| Profondeur nette [mm] | 795 | Formation de la vapeur | Injection |
| Hauteur nette [mm] | 835 | Nombre de GN / EN | 6 |
| Poids net [kg] | 142.00 | Taille de l'appareil - GN / EN [mm] | GN 1/1 |
| Puissance électrique [kW] | 0.400 | Profondeur de l'appareil - GN [mm] | 65 |
| Alimentation | 230 V / 1N - 50 Hz | Type de contrôle | Digitale |

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX à gaz 6x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, à injection, porte gauche

| | | |
|----------------|--------------------------|-------------------|
| Modèle | Code SAP | 00014935 |
| SDBD 0611 GAML | Groupe d'articles | Four à convection |

1. Code SAP:

00014935

2. Largeur nette [mm]:

860

3. Profondeur nette [mm]:

795

4. Hauteur nette [mm]:

835

5. Poids net [kg]:

142.00

6. Largeur brute [mm]:

955

7. Profondeur brute [mm]:

920

8. Hauteur brute [mm]:

1020

9. Poids brut [kg]:

152.00

10. Type d'appareil:

Appareil à gaz

11. Puissance électrique [kW]:

0.400

12. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Puissance gaz [kW]:

12.000

14. Type de connexion gaz:

Gaz naturel

15. Matériel:

Inox

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 6x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, à injection, porte gauche

| | | |
|----------------|--------------------------|-------------------|
| Modèle | Code SAP | 00014935 |
| SDBD 0611 GAML | Groupe d'articles | Four à convection |

27. Finition unifiée des repas Easyservice:

Non

28. Cuisine nocturne:

Non

29. Système de lavage:

Fermé - utilisation efficace de l'eau et des produits détergeants par pompage répété

30. Type de détergent:

Détergent liquide + agent de rinçage liquide/vinaigre ou comprimés de lavage

31. Cuisson sur plusieurs niveaux:

Non

32. Réglage avancé de l'humidité:

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

33. Cuisson lente:

À partir de 50 °C

34. Arrêt du ventilateur:

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

35. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

36. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

37. Ventilateur réversible:

Oui

38. Fonction de maintien de température:

Oui

39. Sonde:

Facultatif

40. Douchette:

volitelná

41. Distance entre les insertions [mm]:

70

42. Fonction: fumage:

Non

43. L'éclairage intérieur:

Oui

44. Cuisson basse température:

Oui

45. Nombre de ventilateurs:

1

46. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

47. Nombre de programmes:

99

48. Port USB:

Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware

49. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

50. Nombre de programmes prédéfinis:

40

51. Nombre d'étapes de recette:

9

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

50

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX à gaz 6x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, à injection, porte gauche

| | | |
|----------------|--------------------------|-------------------|
| Modèle | Code SAP | 00014935 |
| SDBD 0611 GAML | Groupe d'articles | Four à convection |

53. Température maximale de l'appareil [° C]:

300

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

65

54. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

59. Régénération des aliments:

Oui

55. HACCP:

Oui

60. Raccordement à un robinet à boule:

1/2

56. Nombre de GN / EN:

6

61. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

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

GN 1/1

62. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «