



Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 2/1 chaudière numérique tactile Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00014925
--------	-----------	----------

- Dampftyp: Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- Anzahl der GN / en: 20
- 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

SAP -Code	00014925	Stromgas [KW]	54.000
Netzbreite [MM]	1200	Art des Gas	Erdgas
Nettentiefe [MM]	910	Dampftyp	Symbiotic - Kombi- nation von Boiler und Spritzen (Patent)
Nettohöhe [MM]	1850	Anzahl der GN / en	20
Nettogewicht / kg]	400.00	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 2/1
Power Electric [KW]	4.100	GN -Gerätetiefe	65
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Steuertyp	digital

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 2/1 chaudière numérique tactile Porte battante à gauche

Modell

SAP -Code

00014925

1. SAP -Code:

00014925

2. Netzbreite [MM]:

1200

3. Nettentiefe [MM]:

910

4. Nettohöhe [MM]:

1850

5. Nettogewicht / kg]:

400.00

6. Bruttobreite [MM]:

1320

7. Grobtiefe [MM]:

1130

8. Bruttohöhe [MM]:

2100

9. Bruttogewicht [kg]:

410.00

10. Gerätetyp:

Kombiniertes Gerät

11. Power Electric [KW]:

4.100

12. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Stromgas [KW]:

54.000

14. Art des Gas:

Erdgas

15. Material:

AISI 304

16. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

17. Verstellbare Füße:

Ja

18. Feuchtigkeitskontrolle:

MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)

19. Verfügbarkeit stapeln:

Nein

20. Steuertyp:

digital

21. Weitere Informationen:

Verze s levými dveřmi (panty vlevo, klika vpravo)

22. Dampftyp:

Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)

23. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

24. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

25. Automatisches Vorheizen:

Ja

26. Automatische Kühlung:

Ja

27. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Nein

28. Nachtkochen:

Nein

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 2/1 chaudière numérique tactile Porte battante à gauche

Modell

SAP -Code

00014925

29. Multi -Level -Kochen:

Nein

30. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

31. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

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. Sustaine Box:

Ja

37. Sonde:

Ja

38. Dusche:

manuell, aufwickelnd

39. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

40. Räucherfunktion:

Nein

41. Innenbeleuchtung:

Ja

42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

43. Anzahl der Fans:

2

44. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

45. Anzahl der Programme:

99

46. USB-Anschluss:

Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware

47. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

48. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

49. Anzahl der Rezeptschritte:

9

50. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

51. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

52. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

53. Haccp:

Ja

54. Anzahl der GN / en:

20

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection gaz STEAMBOX 20x GN 2/1 chaudière numérique tactile Porte battante à gauche

Modell

SAP -Code

00014925

55. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/1

59. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

1,5

– Výkon (kW): 5-5,7 (230 V); 8,7-9,8 (400 V)

56. GN -Gerätetiefe:

65

60. Durchmesser Nominal:

DN 50

57. Lebensmittelregeneration:

Ja

61. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"

58. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2