

Fiche technique

Caractéristiques du produit



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

Modèle	Code SAP	00014964
---------------	-----------------	----------

- 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

Code SAP	00014964	Puissance gaz [kW]	19.000
Largeur nette [mm]	850	Type de connection gaz	Gaz naturel
Profondeur nette [mm]	770	Formation de la vapeur	Injection
Hauteur nette [mm]	1060	Nombre de GN / EN	10
Poids net [kg]	181.00	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Puissance électrique [kW]	0.700	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 10x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, à injection, sonde porte gauche

Modèle

Code SAP

00014964

1. Code SAP:

00014964

2. Largeur nette [mm]:

850

3. Profondeur nette [mm]:

770

4. Hauteur nette [mm]:

1060

5. Poids net [kg]:

181.00

6. Largeur brute [mm]:

900

7. Profondeur brute [mm]:

800

8. Hauteur brute [mm]:

1100

9. Poids brut [kg]:

185.00

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 connection 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, lavage automatique, à injection, sonde porte gauche

Modèle

Code SAP

00014964

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:

Oui

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 10x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, à injection, sonde porte gauche

Modèle

Code SAP

00014964

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:

10

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 «