

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, 400 V, porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014928
SDBD 2011 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 20
- 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>	00014928	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Largeur nette [mm]</b>	995	<b>Formation de la vapeur</b>	Injection
<b>Profondeur nette [mm]</b>	835	<b>Nombre de GN / EN</b>	20
<b>Hauteur nette [mm]</b>	1850	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 1/1
<b>Poids net [kg]</b>	290.00	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	65
<b>Puissance électrique [kW]</b>	30.800	<b>Type de contrôle</b>	Digitale

# Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, 400 V, porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014928
SDBD 2011 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**1. Code SAP:**

00014928

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

995

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

835

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

1850

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

290.00

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

1150

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

1050

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

2100

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

300.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

30.800

**12. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

**13. Matériel:**

AISI 304

**14. La couleur extérieure de l'appareil:**

Acier inoxydable

**15. Pieds réglables:**

Oui

**16. Contrôle de l'humidité:**

MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)

**17. Empilabilité:**

Non

**18. Type de contrôle:**

Digitale

**19. Informations complémentaires:**

Version avec porte gauche (charnière à gauche, poignée à droite)

**20. Formation de la vapeur:**

Injection

**21. Cheminée pour l'extraction d'humidité:**

Oui

**22. Traitement thermique Delta T:**

Oui

**23. Préchauffage automatique:**

Oui

**24. Refroidissement automatique:**

Oui

**25. Finition unifiée des repas Easyservice:**

Non

**26. Cuisine nocturne:**

Non

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, 400 V, porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014928
SDBD 2011 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**27. Cuisson sur plusieurs niveaux:**

Non

**28. Réglage avancé de l'humidité:**

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

**29. Cuisson lente:**

À partir de 50 °C

**30. Arrêt du ventilateur:**

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

**31. Type d'éclairage:**

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

**32. Matériau et forme de cavité:**

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

**33. Ventilateur réversible:**

Oui

**34. Fonction de maintien de température:**

Oui

**35. Matériel de l'élément chauffant:**

Incoloy

**36. Sonde:**

Oui

**37. Douchette:**

Enrouleur manuel

**38. Distance entre les insertions [mm]:**

70

**39. Fonction: fumage:**

Non

**40. L'éclairage intérieur:**

Oui

**41. Cuisson basse température:**

Oui

**42. Nombre de ventilateurs:**

2

**43. Nombre de vitesses du ventilateur:**

6

**44. Nombre de programmes:**

99

**45. Port USB:**

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

**46. Construction de la porte:**

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

**47. Nombre de programmes prédéfinis:**

40

**48. Nombre d'étapes de recette:**

9

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

50

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

300

**51. Type de chauffage de l'appareil:**

Combinaison de vapeur et d'air chaud

**52. HACCP:**

Oui

# Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, 400 V, porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014928
SDBD 2011 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

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

20

**57. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:**

16

– Výkon (kW): 6,6-9 (230 V); 11-15 (400 V)

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

GN 1/1

**58. Diamètre nominal du tuyau:**

DN 50

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

65

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

3/4 «

**56. Régénération des aliments:**

Oui