

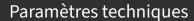


Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, à injection, sonde porte gauche

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'appa- reil - GN [mm]	65
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz	Type de contrôle	Digitale



Modèle



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

00014964

Code SAP

1. Code SAP: 14. Type de connection gaz: 00014964 Gaz naturel 2. Largeur nette [mm]: 15. Matériel: AISI 304 3. Profondeur nette [mm]: 16. La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable 4. Hauteur nette [mm]: 17. Pieds réglables: Oui 1060 5. Poids net [kg]: 18. Contrôle de l'humidité: 181.00 MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté) 19. Empilabilité: 6. Largeur brute [mm]: Oui 900 7. Profondeur brute [mm]: 20. Type de contrôle: 800 Digitale 8. Hauteur brute [mm]: 21. Informations complémentaires: Version avec porte gauche (charnière à gauche, 1100 poignée à droite) 9. Poids brut [kg]: 22. Formation de la vapeur: 185.00 Injection 23. Cheminée pour l'extraction d'humidité: 10. Type d'appareil: Appareil à gaz 11. Puissance électrique [kW]: 24. Traitement thermique Delta T: 12. Alimentation: 25. Préchauffage automatique: 230 V / 1N - 50 Hz 26. Refroidissement automatique: 13. Puissance gaz [kW]:

Oui

19.000

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:

Nor

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:

Nor

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:

Опі

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:

Ou

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



56. Nombre de GN / EN:

10



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		57. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1	
54. Type de chauffage de l'appareil: Combinaison de vapeur et d'air chaud		58. Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65	
55. HACCP: Oui		59. Régénération des aliments: Oui	