

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



## Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 touch chaudière numérique 400 V Porte battante à gauche

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00014920
SDBB 2021 EL	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

- 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

<b>SAP -Code</b>	00014920	<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Netzbreite [MM]</b>	1200	<b>Dampftyp</b>	Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
<b>Nettentiefe [MM]</b>	910	<b>Anzahl der GN / en</b>	20
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1850	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 2/1
<b>Nettogewicht / kg]</b>	370.00	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Power Electric [KW]</b>	54.100	<b>Steuertyp</b>	digital

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 touch chaudière numérique 400 V Porte battante à gauche

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00014920
SDBB 2021 EL	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**1. SAP -Code:**

00014920

**2. Netzbreite [MM]:**

1200

**3. Nettentiefe [MM]:**

910

**4. Nettohöhe [MM]:**

1850

**5. Nettogewicht / kg]:**

370.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

1320

**7. Grobtiefe [MM]:**

1130

**8. Bruttohöhe [MM]:**

2100

**9. Bruttogewicht [kg]:**

380.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Power Electric [KW]:**

54.100

**12. Wird geladen:**

400 V / 3N - 50 Hz

**13. Material:**

AISI 304

**14. Die Außenfarbe des Geräts:**

Edelstahl

**15. Verstellbare Füße:**

Ja

**16. Feuchtigkeitskontrolle:**

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

**17. Verfügbarkeit stapeln:**

Nein

**18. Steuertyp:**

digital

**19. Weitere Informationen:**

Verze s levými dveřmi (panty vlevo, klika vpravo)

**20. Dampftyp:**

Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)

**21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:**

Ja

**22. Delta t -Wärmevorbereitung:**

Ja

**23. Automatisches Vorheizen:**

Ja

**24. Automatische Kühlung:**

Ja

**25. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:**

Nein

**26. Nachtkochen:**

Nein

**27. Multi -Level -Kochen:**

Nein

**28. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:**

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 touch chaudière numérique 400 V Porte battante à gauche

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00014920
SDBB 2021 EL	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

## 29. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

## 30. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

## 31. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

## 32. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

## 33. Reversibler Lüfter:

Ja

## 34. Sustaince Box:

Ja

## 35. Heizelementmaterial:

Incoloy

## 36. Sonde:

Ja

## 37. Dusche:

manuell, aufwickelnd

## 38. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

## 39. Räucherfunktion:

Nein

## 40. Innenbeleuchtung:

Ja

## 41. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

## 42. Anzahl der Fans:

2

## 43. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

## 44. Anzahl der Programme:

99

## 45. USB-Anschluss:

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

## 46. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

## 47. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

## 48. Anzahl der Rezeptschritte:

9

## 49. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

## 50. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

## 51. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

## 52. Haccp:

Ja

## 53. Anzahl der GN / en:

20

## 54. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/1

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 touch chaudière numérique 400 V Porte battante à gauche

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00014920
SDBB 2021 EL	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**55. GN -Gerätetiefe:**

65

**58. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**56. Lebensmittelregeneration:**

Ja

**59. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4"

**57. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:**

35