

Produktmerkmale

Four a convection 51 EAMBOX electrique 20x GN 2/1 touch numerique vapeur directe 400 v Porte battante a gauche		
Modell	SAP -Code	00014929
SDBD 2021 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
		 Dampftyp: Spritzen 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: JaAutomatisches Vorheizen: JaMulti -Level -Kochen: Nein

einfachen Reinigung zerlegbar

- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur

Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 touch numérique Vaneur directe 400 V Porte hattante à gauche

SAP -Code	00014929	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	1200	Dampftyp	Spritzen
Nettentiefe [MM]	910	Anzahl der GN / en	20
Nettohöhe [MM]	1850	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 2/1
Nettogewicht / kg]	370.00	GN -Gerätetiefe	65
Power Electric [KW]	51.600	Steuertyp	digital

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com



Technische Zeichnung

Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 touch numérique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche		
Modell	SAP -Code	00014929
SDBD 2021 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



technische Parameter

Four à convection STEAMBOX	électrique 20x GN 2/1 tou	ch numérique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche
Modell	SAP -Code	00014929
SDBD 2021 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
1. SAP -Code: 00014929		15. Verstellbare Füße: Ja
2. Netzbreite [MM]: 1200		16. Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
3. Nettentiefe [MM]: 910		17. Verfügbarkeit stapeln: Nein
4. Nettohöhe [MM]: 1850		18. Steuertyp: digital
5. Nettogewicht / kg]: 370.00		19. Weitere Informationen: Linke Türausführung (Scharniere links, Griff rechts)
6. Bruttobreite [MM]: 1320		20. Dampftyp: Spritzen
7. Grobtiefe [MM]: 1130		21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
8. Bruttohöhe [MM]: 2100		22. Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
9. Bruttogewicht [kg]: 380.00		23. Automatisches Vorheizen: Ja
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Automatische Kühlung: Ja
11. Power Electric [KW]: 51.600		25. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService: Nein
12. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		26. Nachtkochen: Nein
13. Material: AISI 304		27. Multi -Level -Kochen: Nein
IA Disasonia I I a "		20 Ferry Mark Franklish W

28. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

Edelstahl

14. Die Außenfarbe des Geräts:



technische Parameter

Four à convection STEAMBOX élec	ctrique 20x GN 2/1 touc	h numérique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche
Modell	SAP -Code	00014929
SDBD 2021 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
29. Langsames Kochen: ab 50 °C		42. Anzahl der Fans:
30. Fan Stopp: sofort beim Öffnen der Tür		43. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:
31. Beleuchtungstyp: LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten		44. Anzahl der Programme: 99
32. Hohlraummaterial und Form: AISI 304, mit gerundeten Ecken für	das einfache Reinigen	45. USB-Anschluss: Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware
33. Reversibler Lüfter: Ja		46. Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar
34. Sustaince Box: Ja		47. Anzahl der voreingestellten Programme: 40
35. Heizelementmaterial: Incoloy		48. Anzahl der Rezeptschritte: 9
36. Sonde: Ja		49. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
37. Dusche: manuell, aufwickelnd		50. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
88. Abstand zwischen den Schichten [mm]:		51. Geräteheiztyp: Kombination von Dampf und Heißluft
89. Räucherfunktion: Nein		52. Haccp: Ja
40. Innenbeleuchtung: Ja		53. Anzahl der GN / en: 20
41. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:		54. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/1



technische Parameter

25

Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 touch numérique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche		
Modell	SAP -Code	00014929
SDBD 2021 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
55. GN -Gerätetiefe: 65		58. Durchmesser Nominal: DN 50
56. Lebensmittelregeneration: Ja		59. Wasserversorgungsanschluss: 3/4"
57. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:		

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com