



Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 2/1 tactile, numérique, lavage automatique, chaudière, porte gauche		
Modèle	Code SAP	00014944
SDBB 1021 GAML	Groupe d'articles	Four à convection

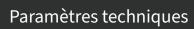
- Formation de la vapeur: Symbiotic chaudière combinée avec injection (brevet)
- Nombre de GN / EN: 10
- Taille de l'appareil GN / EN [mm]: GN 2/1
- Profondeur de l'appareil GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Digitale
- Contrôle de l'humidité: MeteoSystem régulation basée sur la mesure directe de l'humidité 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	00014944	Puissance gaz [kW]	27.000
Largeur nette [mm]	1120	Type de connection gaz	Gaz naturel
Profondeur nette [mm]	845	Formation de la vapeur	Symbiotic - chaudière combinée avec injec- tion (brevet)
Hauteur nette [mm]	1115	Nombre de GN / EN	10
Poids net [kg]	250.00	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 2/1
Puissance électrique [kW]	0.800	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	65
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz	Type de contrôle	Digitale



Dessin technique

Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 2/1 tactile, numérique, lavage automatique, chaudière, porte gauche		
Modèle	Code SAP	00014944
SDBB 1021 GAML	Groupe d'articles	Four à convection





Four à convection STEAMBOX à ga	az 10x GN 2/1 tactile, nu	mérique, lavage automatique, chaudière, porte gauche
Modèle	Code SAP	00014944
SDBB 1021 GAML	Groupe d'articles	Four à convection
1. Code SAP: 00014944		14. Type de connection gaz: Gaz naturel
2. Largeur nette [mm]: 1120		15. Matériel: AISI 304
3. Profondeur nette [mm]: 845		16. La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable
4. Hauteur nette [mm]: 1115		17. Pieds réglables: Oui
5. Poids net [kg]: 250.00		18. Contrôle de l'humidité: MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
6. Largeur brute [mm]: 1320		19. Empilabilité: Oui
7. Profondeur brute [mm]: 1130		20. Type de contrôle: Digitale
8. Hauteur brute [mm]: 1240		21. Informations complémentaires: Version avec porte gauche (charnière à gauche, poignée à droite)
9. Poids brut [kg]: 260.00		22. Formation de la vapeur: Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
10. Type d'appareil: Appareil combiné		23. Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
11. Puissance électrique [kW]: 0.800		24. Traitement thermique Delta T: Oui
12. Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz		25. Préchauffage automatique: Oui
13. Puissance gaz [kW]: 27.000		26. Refroidissement automatique: Oui





Modèle	Code SAP	00014944
SDBB 1021 GAML	Groupe d'articles	Four à convection
27. Finition unifiée des repas E Non	Easyservice:	40. Douchette: volitelná
8. Cuisine nocturne: Non		41. Distance entre les insertions [mm]: 70
29. Système de lavage: Fermé - utilisation efficace de l'eau et des produits détergeants par pompage répété		42. Fonction: fumage: Non
30. Type de détergent: Détergent liquide + agent de rinçage liquide/vinaigre ou comprimés de lavage		43. L'éclairage intérieur: Oui
31. Cuisson sur plusieurs niveaux: Non		44. Cuisson basse température: Oui
32. Réglage avancé de l'humidité: SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur		45. Nombre de ventilateurs: 1
33. Cuisson lente: À partir de 30 ° C - possibilité de levage de la pâte.		46. Nombre de vitesses du ventilateur: 6
34. Arrêt du ventilateur: Immédiat lorsque la porte s'ouvre		47. Nombre de programmes: 99
5. Type d'éclairage: Éclairage LED dans la porte, des deux côtés		48. Port USB: Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware
36. Matériau et forme de cavité: AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile		49. Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile
37. Ventilateur réversible: Oui		50. Nombre de programmes prédéfinis: 40

39. Sonde: Facultatif

30

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



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



Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 2/1 tactile, numérique, lavage automatique, chaudière, porte gauche		
Modèle	Code SAP	00014944
SDBB 1021 GAML	Groupe d'articles	Four à convection
53. Température maximale de l'appareil [° C]: 300		59. Régénération des aliments: Oui
54. Type de chauffage de l'appareil: Combinaison de vapeur et d'air chaud		60. Raccordement à un robinet à boule:
55. HACCP: Oui		61. Section des conducteurs CU [mm²]: 0,5
56. Nombre de GN / EN:		62. Diamètre nominal du tuyau: DN 50
57. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 2/1		63. Connexion d'approvisionnement en eau: $3/4\ \mbox{\ensuremath{\mbox{\tiny a}}}$

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