

Produktmerkmale

Four à convection STEAMBOX gaz 20x GN 2/1 touch digital Vapeur directe Porte battante à gauche		
Modell	SAP -Code	00014934
SDBD 2021 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

Dampftyp: SpritzenAnzahl der GN / en: 20

- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/1

GN -Gerätetiefe: 65Steuertyp: 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

SAP -Code	00014934	Stromgas [KW]	54.000
Netzbreite [MM]	1200	Art des Gas	Erdgas
Nettentiefe [MM]	910	Dampftyp	Spritzen
Nettohöhe [MM]	1850	Anzahl der GN / en	20
Nettogewicht / kg]	400.00	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 2/1
Power Electric [KW]	1.600	GN -Gerätetiefe	65
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Steuertyp	digital



Technische Zeichnung

Four à convection STEAMBOX gaz 20x GN 2/1 touch digital Vapeur directe Porte battante à gauche		
Modell	SAP -Code	00014934
SDBD 2021 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



technische Parameter

Modell	SAP -Code	00014934
SDBD 2021 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
1. SAP -Code: 00014934		15. Material: AISI 304
2. Netzbreite [MM]: 1200		16. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl
3. Nettentiefe [MM]: 910		17. Verstellbare Füße: Ja
4. Nettohöhe [MM]: 1850		18. Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
5. Nettogewicht / kg]: 400.00		19. Verfügbarkeit stapeln: Nein
6. Bruttobreite [MM]: 1320		20. Steuertyp: digital
7. Grobtiefe [MM]: 1130		21. Weitere Informationen: Linke Türausführung (Scharniere links, Griff rechts)
8. Bruttohöhe [MM]: 2100		22. Dampftyp: Spritzen
9. Bruttogewicht [kg]: 410.00		23. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
l.O. Gerätetyp: Gasgerät		24. Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
L1. Power Electric [KW]:		25. Automatisches Vorheizen: Ja
12. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz		26. Automatische Kühlung: Ja
13. Stromgas [KW]: 54.000		27. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyServic Nein

28. Nachtkochen:

Nein

14. Art des Gas:

Erdgas



technische Parameter

Four à convection STEAMBOX gaz 20x GN 2/1 touch digital Vapeur directe Porte battante à gauche		
Modell	SAP -Code	00014934
SDBD 2021 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
29. Multi -Level -Kochen: Nein		42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur: Ja
30. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung		43. Anzahl der Fans:
31. Langsames Kochen: ab 50 °C		44. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:
32. Fan Stopp: sofort beim Öffnen der Tür		45. Anzahl der Programme: 99
33. Beleuchtungstyp: LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten		46. USB-Anschluss: Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware
34. Hohlraummaterial und Form: AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen		47. Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar
35. Reversibler Lüfter: Ja		48. Anzahl der voreingestellten Programme: 40
36. Sustaince Box: Ja		49. Anzahl der Rezeptschritte: 9
37. Sonde: Ja		50. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:
38. Dusche: manuell, aufwickelnd		51. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
39. Abstand zwischen den Schichten [mm]: 70		52. Geräteheiztyp: Kombination von Dampf und Heißluft
40. Räucherfunktion: Nein		53. Haccp: Ja
41. Innenbeleuchtung: Ja		54. Anzahl der GN / en:



technische Parameter

Four à convection STEAMBOX gaz 20x GN 2/1 touch digital Vapeur directe Porte battante à gauche		
Modell	SAP -Code	00014934
SDBD 2021 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
55. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/1		58. Anschluss an ein Kugelventil: 1/2
56. GN -Gerätetiefe: 65		59. Durchmesser Nominal: DN 50
57. Lebensmittelregeneration: Ja		60. Wasserversorgungsanschluss: 3/4"