

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00014912
---------------	------------------	----------

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 20
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 9"
- Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung
- Delta t -Wärmeverbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00014912	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	1200	Anzahl der GN / en	20
Nettentiefe [MM]	910	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 2/1
Nettohöhe [MM]	1850	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	370.00	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	51.600	Bildschirmgröße	9"
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche

Modell

SAP -Code

00014912

1. SAP -Code:

00014912

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]:

51.600

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:

Touchscreen + Knopf

19. Weitere Informationen:

Verze s levými dveřmi (panty vlevo, klika vpravo)

20. Dampftyp:

Spritzen

21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

22. Verzögerter Start:

Ja

23. Bildschirmgröße:

9"

24. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

25. Automatisches Vorheizen:

Ja

26. Automatische Kühlung:

Ja

27. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

28. Nachtkochen:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche

Modell

SAP -Code

00014912

29. Waschsystem:

geschlossen - effektive Nutzung des Wassers und der Spülchemie durch wiederholtes Umpumpen

30. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

31. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

32. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

33. Langsames Kochen:

ab 50 °C

34. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

35. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

36. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

37. Reversibler Lüfter:

Ja

38. Sustaince Box:

Ja

39. Heizelementmaterial:

Incoloy

40. Sonde:

Ja

41. Dusche:

manuell, aufwickelnd

42. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

43. Räucherfunktion:

Ja

44. Innenbeleuchtung:

Ja

45. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

46. Anzahl der Fans:

2

47. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

48. Anzahl der Programme:

1000

49. USB-Anschluss:

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

50. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

51. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

52. Anzahl der Rezeptschritte:

9

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 2/1 Nettoyage automatique Vapeur directe 400 V Porte battante à gauche

Modell

SAP -Code

00014912

53. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

54. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

55. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

56. Haccp:

Ja

57. Anzahl der GN / en:

20

58. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/1

59. GN -Gerätetiefe:

65

60. Lebensmittelregeneration:

Ja

61. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

25

62. Durchmesser Nominal:

DN 50

63. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"