

Produktmerkmale

Four à convection STEAMBOX gaz 20x GN 2/1 touch digital Nettoyage automatique Vapeur directe Porte battante à gauche

Modell SAP -Code 00014953

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	00014953	Stromgas [KW]	36.000
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]	0.800	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 Nettoyage automatique Vapeur directe Porte ba	t-
tante à gauche	

Modell SAP -Code 00014953



technische Parameter

Four à convection STEAMBOX tante à gauche	gaz 20x GN 2/1 touch d	igital Nettoyage automatique Vapeur directe Porte bat-
Modell	SAP -Code	00014953
1. SAP -Code: 00014953		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
10. Gerätetyp: Gasgerät		24. Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
11. Power Electric [KW]: 0.800		25. Automatisches Vorheizen: Ja
12. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz		26. Automatische Kühlung: Ja

Nein

Nein

28. Nachtkochen:

27. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

13. Stromgas [KW]:

36.000

14. Art des Gas:

Erdgas



technische Parameter

tante à gauche			
	01D 0 1	2004 4052	

Four à convection STEAMBOX gaz 20x GN 2/1 touch digital Nettoyage automatique Vapeur directe Porte bat-

Modell SAP -Code 00014953 42. Räucherfunktion: 29. Waschsystem: geschlossen - effektive Nutzung des Wassers und der Nein Spülchemie durch wiederholtes Umpumpen 30. Waschmitteltyp: 43. Innenbeleuchtung: flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Ja Spültabletten 31. Multi-Level-Kochen: 44. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur: Nein 32. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: 45. Anzahl der Fans: Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung 2 33. Langsames Kochen: 46. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten: ab 50 °C 34. Fan Stopp: 47. Anzahl der Programme: sofort beim Öffnen der Tür 35. Beleuchtungstyp: 48. USB-Anschluss: LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware 36. Hohlraummaterial und Form: 49. Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen Reinigung zerlegbar 37. Reversibler Lüfter: 50. Anzahl der voreingestellten Programme: Ja 38. Sustaince Box: 51. Anzahl der Rezeptschritte: la 39. Sonde: 52. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

Ja

40. Dusche:

manuell, aufwickelnd

41. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

53. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

54. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft



technische Parameter

Four à convection STEAMBOX gaz 20x GN 2/1 touch digital Nettoyage automatique Vapeur directe Porte bat- tante à gauche				
М	odell	SAP -Code	00014953	
55. Насср: Ја			59. Lebensmittelregeneration:	
	Ja			
66. Anzahl der GN / en:			60. Anschluss an ein Kugelventil:	
	20			
57. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:			61. Durchmesser Nominal:	
	GN 2/1		DN 50	
58.	GN -Gerätetiefe:		62. Wasserversorgungsanschluss:	
	65		3/4"	