

Produktmerkmale

Four a convection gaz STEAMBOX 10x GN 2/1 chaudiere numerique tactile Porte battante a gauche		
Modell	SAP -Code	00014923
SDBB 1021 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
		 Dampftyp: Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent) Anzahl der GN / en: 10 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

SAP -Code	00014923	Stromgas [KW]	27.000
Netzbreite [MM]	1120	Art des Gas	Erdgas
Nettentiefe [MM]	845	Dampftyp	Symbiotic - Kombi- nation von Boiler und Spritzen (Patent)
Nettohöhe [MM]	1115	Anzahl der GN / en	10
Nettogewicht / kg]	250.00	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 2/1
Power Electric [KW]	3.300	GN -Gerätetiefe	65
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Steuertyp	digital



Technische Zeichnung

Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 2/1 chaudière numérique tactile Porte battante à gauche		
Modell	SAP -Code	00014923
SDBB 1021 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



technische Parameter

Modell	SAP -Code	00014923
SDBB 1021 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
1. SAP -Code: 00014923		15. Material: AISI 304
2. Netzbreite [MM]: 1120		16. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl
3. Nettentiefe [MM]: 845		17. Verstellbare Füße: Ja
4. Nettohöhe [MM]: 1115		18. Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
5. Nettogewicht / kg]: 250.00		19. Verfügbarkeit stapeln: Ja
6. Bruttobreite [MM]: 1320		20. Steuertyp: digital
7. Grobtiefe [MM]: 1130		21. Weitere Informationen: Linke Türausführung (Scharniere links, Griff rechts)
8. Bruttohöhe [MM]: 1240		22. Dampftyp: Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
9. Bruttogewicht [kg]: 260.00		23. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
l0. Gerätetyp: Kombiniertes Gerät		24. Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
L1. Power Electric [KW]: 3.300		25. Automatisches Vorheizen: Ja
12. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz		26. Automatische Kühlung: Ja
13. Stromgas [KW]: 27.000		27. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService Nein
		20. No obthor shows

28. Nachtkochen:

Nein

14. Art des Gas:

Erdgas



technische Parameter

Four à convection gaz STEAMBOX	10x GN 2/1 chaudière	numérique tactile Porte battante à gauche
Modell	SAP -Code	00014923
SDBB 1021 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 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs		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
4. 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: optionale		50. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 30
88. Dusche: volitelná		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
11. Innenbeleuchtung:		54. Anzahl der GN / en:

10



technische Parameter

Four à convection gaz STEAMBOX 10x GN 2/1 chaudière numérique tactile Porte battante à gauche		
Modell	SAP -Code	00014923
SDBB 1021 GL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
55. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/1		59. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 0,75
56. GN -Gerätetiefe: 65		60. Durchmesser Nominal: DN 50
57. Lebensmittelregeneration: Ja		61. Wasserversorgungsanschluss: 3/4"
58. Anschluss an ein Kugelventil:		

8. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2