

Produktmerkmale

Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1 touch automatique numérique. douche à instruments 400 V porte de sortie gauche

Modell SAP -Code 00014962

- Dampftyp: SpritzenAnzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- 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	00014962	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	850	Dampftyp	Spritzen
Nettentiefe [MM]	770	Anzahl der GN / en	10
Nettohöhe [MM]	1060	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	168.00	GN -Gerätetiefe	65
Power Electric [KW]	15.700	Steuertyp	digital

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

2025-10-24



Technische Zeichnung

Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1 touch automatique numérique.	douche à instruments 400 V porte
de sortie gauche	·

 Modell
 SAP -Code
 00014962

SAP-Code



technische Parameter

Modell

Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1 touch automatique numérique. douche à instruments 400 V porte de sortie gauche

00014962

1. SAP -Code: 00014962	14. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl
2. Netzbreite [MM]: 850	15. Verstellbare Füße: Ja
3. Nettentiefe [MM]: 770	16. Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
4. Nettohöhe [MM]: 1060	17. Verfügbarkeit stapeln: Ja
5. Nettogewicht / kg]: 168.00	18. Steuertyp: digital
6. Bruttobreite [MM]: 900	19. Weitere Informationen: Linke Türausführung (Scharniere links, Griff rechts)
7. Grobtiefe [MM]: 820	20. Dampftyp: Spritzen
8. Bruttohöhe [MM]: 1100	21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
9. Bruttogewicht [kg]: 171.00	22. Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät	23. Automatisches Vorheizen: Ja
11. Power Electric [KW]: 15.700	24. Automatische Kühlung: Ja
12. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz	25. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService: Nein
13. Material:	26. Nachtkochen:

Nein

AISI 304



technische Parameter

Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1 touch automatique numérique. douche à instruments 400 V porte
de sortie gauche

Modell SAP -Code 00014962 27. Waschsystem: 40. Abstand zwischen den Schichten [mm]: geschlossen - effektive Nutzung des Wassers und der Spülchemie durch wiederholtes Umpumpen 41. Räucherfunktion: 28. Waschmitteltyp: flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Ja Spültabletten 29. Multi -Level -Kochen: 42. Innenbeleuchtung: Nein 30. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: 43. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur: Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung 31. Langsames Kochen: 44. Anzahl der Fans: ab 50 °C 45. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten: 32. Fan Stopp: sofort beim Öffnen der Tür 33. Beleuchtungstyp: 46. Anzahl der Programme: LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten 34. Hohlraummaterial und Form: 47. USB-Anschluss: AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware 35. Reversibler Lüfter: 48. Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar 36. Sustaince Box: 49. Anzahl der voreingestellten Programme: la 37. Heizelementmaterial: 50. Anzahl der Rezeptschritte: Incoloy

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

51. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

52. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

38. Sonde:

39. Dusche:

volitelná

optionale



technische Parameter

Modell

SAP -Code

00014962

53. Geräteheiztyp:
Kombination von Dampf und Heißluft

54. Haccp:
Ja

59. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1 touch automatique numérique. douche à instruments 400 V porte

55. Anzahl der GN / en:

10

60. Durchmesser Nominal:

DN 50

56. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

61. Wasserversorgungsans

57. GN -Gerätetiefe:

GN 1/1