



Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1, tactile, numérique, chaudière, porte gauche		
Modèle	Code SAP	00014924
SDBB 2011 GL	Groupe d'articles	Four à convection

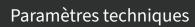
- Formation de la vapeur: Symbiotic chaudière combinée avec injection (brevet)
- Nombre de GN / EN: 20
- Taille de l'appareil GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Digitale
- Contrôle de l'humidité: MeteoSystem régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
- Réglage avancé de l'humidité: SuperSteam Deux modes de saturation de la vapeur
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Préchauffage automatique: Oui
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Non
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

Code SAP	00014924	Puissance gaz [kW]	36.000
Largeur nette [mm]	995	Type de connection gaz	Gaz naturel
Profondeur nette [mm]	835	Formation de la vapeur	Symbiotic - chaudière combinée avec injec- tion (brevet)
Hauteur nette [mm]	1850	Nombre de GN / EN	20
Poids net [kg]	300.00	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Puissance électrique [kW]	3.300	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	65
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz	Type de contrôle	Digitale



Dessin technique

Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1, tactile, numérique, chaudière, porte gauche		
Modèle	Code SAP	00014924
SDBB 2011 GL	Groupe d'articles	Four à convection





Four à convection STEAMBOX à g	az 20x GN 1/1, tactile, n	umérique, chaudière, porte gauche
Modèle	Code SAP	00014924
SDBB 2011 GL	Groupe d'articles	Four à convection
1. Code SAP: 00014924		14. Type de connection gaz: Gaz naturel
2. Largeur nette [mm]: 995		15. Matériel: AISI 304
3. Profondeur nette [mm]: 835		16. La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable
4. Hauteur nette [mm]: 1850		17. Pieds réglables: Oui
5. Poids net [kg]: 300.00		18. Contrôle de l'humidité: MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
6. Largeur brute [mm]: 1150		19. Empilabilité: Non
7. Profondeur brute [mm]: 1050		20. Type de contrôle: Digitale
8. Hauteur brute [mm]: 2100		21. Informations complémentaires: Version avec porte gauche (charnière à gauche, poignée à droite)
9. Poids brut [kg]: 310.00		22. Formation de la vapeur: Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
10. Type d'appareil: Appareil combiné		23. Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
11. Puissance électrique [kW]: 3.300		24. Traitement thermique Delta T: Oui
12. Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz		25. Préchauffage automatique: Oui
13. Puissance gaz [kW]: 36.000		26. Refroidissement automatique: Oui



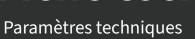


Four à convection STEAMBOX	à gaz 20x GN 1/1, tactile, n	umérique, chaudière, porte gauche
Modèle	Code SAP	00014924
SDBB 2011 GL	Groupe d'articles	Four à convection
27. Finition unifiée des repas Ea Non	syservice:	40. Fonction: fumage: Non
3. Cuisine nocturne: Non		41. L'éclairage intérieur: Oui
9. Cuisson sur plusieurs niveaux: Non		42. Cuisson basse température: Oui
80. Réglage avancé de l'humidité: SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur		43. Nombre de ventilateurs:
1. Cuisson lente: À partir de 30 ° C - possibilité de levage de la pâte.		44. Nombre de vitesses du ventilateur:
32. Arrêt du ventilateur: Immédiat lorsque la porte s'ouvre		45. Nombre de programmes: 99
33. Type d'éclairage: Éclairage LED dans la porte, de	s deux côtés	46. Port USB: Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware
4. Matériau et forme de cavité: AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile		47. Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile
5. Ventilateur réversible: Oui		48. Nombre de programmes prédéfinis: 40
5. Fonction de maintien de température: Oui		49. Nombre d'étapes de recette: 9
37. Sonde: Oui		50. Température minimale de l'appareil [° C]:
8. Douchette: Enrouleur manuel		51. Température maximale de l'appareil [° C]: 300

70

39. Distance entre les insertions [mm]:

52. Type de chauffage de l'appareil:Combinaison de vapeur et d'air chaud





Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1, tactile, numérique, chaudière, porte gauche		
Modèle	Code SAP	00014924
SDBB 2011 GL	Groupe d'articles	Four à convection
53. HACCP: Oui		58. Raccordement à un robinet à boule: 1/2
54. Nombre de GN / EN:		59. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,75

DN 50

55. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:

GN 1/1

56. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:

61. Connexion d'approvisionnement en eau: $3/4 \ \mbox{\scriptsize (*)}$

60. Diamètre nominal du tuyau:

57. Régénération des aliments:

Oui

20