

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



## Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch chaudière numérique 400 V Porte battante à gauche

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00014919
2011 EL	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

- Dampftyp: Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- Anzahl der GN / en: 20
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- 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: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

<b>SAP -Code</b>	00014919	<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Netzbreite [MM]</b>	995	<b>Dampftyp</b>	Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
<b>Nettentiefe [MM]</b>	835	<b>Anzahl der GN / en</b>	20
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1850	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1
<b>Nettogewicht / kg]</b>	290.00	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Power Electric [KW]</b>	33.300	<b>Steuertyp</b>	digital

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch chaudière numérique 400 V Porte battante à gauche

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00014919
2011 EL	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**1. SAP -Code:**

00014919

**2. Netzbreite [MM]:**

995

**3. Nettentiefe [MM]:**

835

**4. Nettohöhe [MM]:**

1850

**5. Nettogewicht / kg]:**

290.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

1150

**7. Grobtiefe [MM]:**

1050

**8. Bruttohöhe [MM]:**

2100

**9. Bruttogewicht [kg]:**

300.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Power Electric [KW]:**

33.300

**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:**

digital

**19. Weitere Informationen:**

Verze s levými dveřmi (panty vlevo, klika vpravo)

**20. Dampfotyp:**

Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)

**21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:**

Ja

**22. Delta t -Wärmevorbereitung:**

Ja

**23. Automatisches Vorheizen:**

Ja

**24. Automatische Kühlung:**

Ja

**25. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:**

Nein

**26. Nachtkochen:**

Nein

**27. Multi -Level -Kochen:**

Nein

**28. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:**

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch chaudière numérique 400 V Porte battante à gauche

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00014919
2011 EL	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

### 29. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

### 30. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

### 31. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

### 32. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

### 33. Reversibler Lüfter:

Ja

### 34. Sustaince Box:

Ja

### 35. Heizelementmaterial:

Incoloy

### 36. Sonde:

Ja

### 37. Dusche:

manuell, aufwickelnd

### 38. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

### 39. Räucherfunktion:

Nein

### 40. Innenbeleuchtung:

Ja

### 41. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

### 42. Anzahl der Fans:

2

### 43. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

### 44. Anzahl der Programme:

99

### 45. USB-Anschluss:

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

### 46. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

### 47. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

### 48. Anzahl der Rezeptschritte:

9

### 49. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

### 50. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

### 51. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

### 52. Haccp:

Ja

### 53. Anzahl der GN / en:

20

### 54. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 touch chaudière numérique 400 V Porte battante à gauche

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00014919
2011 EL	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**55. GN -Gerätetiefe:**

65

**58. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**56. Lebensmittelregeneration:**

Ja

**59. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4"

**57. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:**

16