

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Four gaz à convection STEAMBOX 6x GN 1/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00014942
SDBB 0611 GAML	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

- Dampftyp: Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- Anzahl der GN / en: 6
- 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

SAP -Code	00014942	Stromgas [KW]	12.000
Netzbreite [MM]	860	Art des Gas	Erdgas
Nettentiefe [MM]	795	Dampftyp	Symbiotic - Kombi- nation von Boiler und Spritzen (Patent)
Nettohöhe [MM]	835	Anzahl der GN / en	6
Nettogewicht / kg]	142.00	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Power Electric [KW]	0.400	GN -Gerätetiefe	65
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Steuertyp	digital

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Four gaz à convection STEAMBOX 6x GN 1/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00014942
SDBB 0611 GAML	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four gaz à convection STEAMBOX 6x GN 1/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00014942
SDBB 0611 GAML	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00014942

2. Netzbreite [MM]:

860

3. Nettentiefe [MM]:

795

4. Nettohöhe [MM]:

835

5. Nettogewicht / kg]:

142.00

6. Bruttobreite [MM]:

860

7. Grobtiefe [MM]:

920

8. Bruttohöhe [MM]:

1020

9. Bruttogewicht [kg]:

152.00

10. Gerätetyp:

Kombiniertes Gerät

11. Power Electric [KW]:

0.400

12. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Stromgas [KW]:

12.000

14. Art des Gas:

Erdgas

15. Material:

AISI 304

16. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

17. Verstellbare Füße:

Ja

18. Feuchtigkeitskontrolle:

MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)

19. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

20. Steuertyp:

digital

21. Weitere Informationen:

Linke Türausführung (Scharniere links, Griff rechts)

22. Dampftyp:

Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)

23. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

24. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

25. Automatisches Vorheizen:

Ja

26. Automatische Kühlung:

Ja

27. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Nein

28. Nachtkochen:

Nein

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four gaz à convection STEAMBOX 6x GN 1/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00014942
SDBB 0611 GAML	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

29. Waschsystem:

geschlossen - effektive Nutzung des Wassers und der Spülchemie durch wiederholtes Umpumpen

30. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

31. Multi -Level -Kochen:

Nein

32. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

33. Langsames Kochen:

ab 30 °C - Möglichkeit des Aufgehens des Teigs

34. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

35. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

36. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

37. Reversibler Lüfter:

Ja

38. Sustaince Box:

Ja

39. Sonde:

optionale

40. Dusche:

volitelná

41. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

42. Räucherfunktion:

Nein

43. Innenbeleuchtung:

Ja

44. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

45. Anzahl der Fans:

1

46. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

47. Anzahl der Programme:

99

48. USB-Anschluss:

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

49. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

50. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

51. Anzahl der Rezeptschritte:

9

52. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

53. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

54. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Four gaz à convection STEAMBOX 6x GN 1/1 touch digital Chaudière à nettoyage automatique Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00014942
SDBB 0611 GAML	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

55. Haccp:

Ja

56. Anzahl der GN / en:

6

57. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

58. GN -Gerätetiefe:

65

59. Lebensmittelregeneration:

Ja

60. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

61. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5

62. Durchmesser Nominal:

DN 50

63. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"