

# Technisches Datenblatt

## Produktmerkmale



### STEAMBOX Four gaz à convection 6x GN 1/1 tactile numérique Vapeur directe

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00014930      |
| SDBD 0611 GL  | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

- Dampftyp: Spritzen
- 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

|                            |                    |                                     |          |
|----------------------------|--------------------|-------------------------------------|----------|
| <b>SAP -Code</b>           | 00014930           | <b>Stromgas [KW]</b>                | 12.000   |
| <b>Netzbreite [MM]</b>     | 860                | <b>Art des Gas</b>                  | Erdgas   |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>    | 795                | <b>Dampftyp</b>                     | Spritzen |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>      | 835                | <b>Anzahl der GN / en</b>           | 6        |
| <b>Nettogewicht / kg]</b>  | 142.00             | <b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b> | GN 1/1   |
| <b>Power Electric [KW]</b> | 0.400              | <b>GN -Gerätetiefe</b>              | 65       |
| <b>Wird geladen</b>        | 230 V / 1N - 50 Hz | <b>Steuertyp</b>                    | digital  |

# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



**STEAMBOX Four gaz à convection 6x GN 1/1 tactile numérique Vapeur directe**

|                                   |                                       |               |
|-----------------------------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b><br><br>SDBD 0611 GL | <b>SAP -Code</b>                      | 00014930      |
|                                   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## STEAMBOX Four gaz à convection 6x GN 1/1 tactile numérique Vapeur directe

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00014930      |
| SDBD 0611 GL  | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

**1. SAP -Code:**

00014930

**2. Netzbreite [MM]:**

860

**3. Nettentiefe [MM]:**

795

**4. Nettohöhe [MM]:**

835

**5. Nettogewicht / kg]:**

142.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

955

**7. Grobtiefe [MM]:**

920

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1020

**9. Bruttogewicht [kg]:**

152.00

**10. Gerätetyp:**

Gasgerät

**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:**

Spritzen

**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



## STEAMBOX Four gaz à convection 6x GN 1/1 tactile numérique Vapeur directe

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00014930      |
| SDBD 0611 GL  | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

### 29. Multi -Level -Kochen:

Nein

### 30. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

### 31. Langsames Kochen:

ab 50 °C

### 32. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

### 33. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

### 34. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

### 35. Reversibler Lüfter:

Ja

### 36. Sustaince Box:

Ja

### 37. Sonde:

optionale

### 38. Dusche:

voliteľná

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

70

### 40. Räucherfunktion:

Nein

### 41. Innenbeleuchtung:

Ja

### 42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

### 43. Anzahl der Fans:

1

### 44. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

### 45. Anzahl der Programme:

99

### 46. USB-Anschluss:

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

### 47. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

### 48. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

### 49. Anzahl der Rezeptschritte:

9

### 50. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

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

300

### 52. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

### 53. Haccp:

Ja

### 54. Anzahl der GN / en:

6

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## STEAMBOX Four gaz à convection 6x GN 1/1 tactile numérique Vapeur directe

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00014930      |
| SDBD 0611 GL  | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

### 55. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

### 58. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

### 56. GN -Gerätetiefe:

65

### 59. Durchmesser Nominal:

DN 50

### 57. Lebensmittelregeneration:

Ja

### 60. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"