

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four pour une préparation rapide

Modèle	Code SAP	00021417
SO 4	Groupe d'articles	Four à convection



- Type de contrôle: Écran tactile
- Taille de l'écran: 7»
- Contrôle de l'humidité: Oui, mesure indirecte
- Réglage avancé de l'humidité: Non
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Non

Code SAP	00021417	Puissance électrique [kW]	3.300
Largeur nette [mm]	431	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	637	Type de contrôle	Écran tactile
Hauteur nette [mm]	510	Taille de l'écran	7»
Poids net [kg]	45.00	Max. hauteur du GN inséré [mm]	400

Fiche technique

Dessin technique

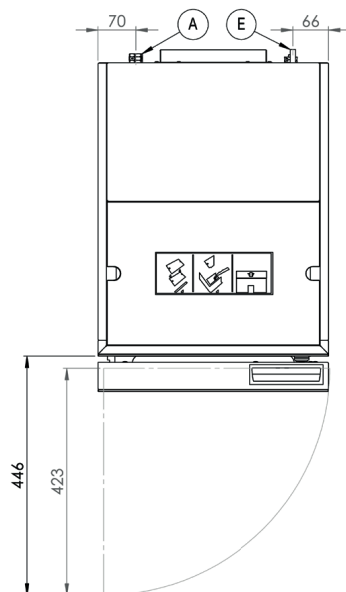
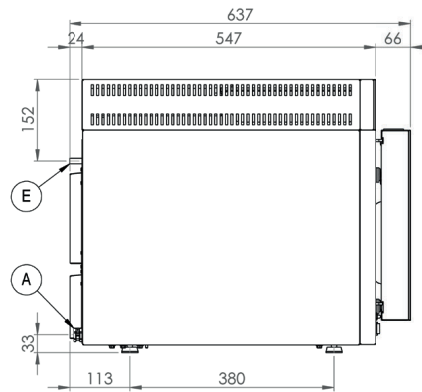
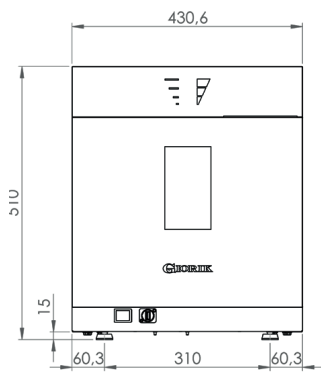


Four pour une préparation rapide

Modèle	Code SAP	00021417
SO 4	Groupe d'articles	Four à convection

Rozměry

SO 4



- A Electrical connection
- E Humidity discharge

Four pour une préparation rapide

Modèle	Code SAP	00021417
SO 4	Groupe d'articles	Four à convection

- 1** | **Écran couleur tactile 7»**
clarté, contrôle simple et clair
 - gain de temps et de main d'œuvre, rapidité de contrôle
- 2** | **Pas de filtre ni de hotte**
il n'est pas nécessaire de nettoyer le filtre, la hotte ou de les remplacer
 - facilité d'entretien, économies de coûts
- 3** | **Aucune installation requise**
utilisation immédiate
 - gain de temps, économie de coûts
- 4** | **Préparation des aliments en moins de 2,5 minutes**
vitesse de préparation = chauffage des aliments
 - gain de temps, économie de coûts
- 5** | **Il permet de cuisiner, chauffer et régénérer**
plusieurs fonctions dans un seul appareil
 - économiser de l'espace pour acheter plus d'appareils, économiser des coûts
- 6** | **Système de cuisson combiné**
la nourriture est chaude à l'intérieur, croustillante à la surface
 - nourriture plus savoureuse - pas caoutchouteuse comme celle du micro-ondes
- 7** | **Aucun raccordement à l'eau requis**
variabilité du placement de l'appareil
 - facilité d'entretien simple, économie de coûts, gain de temps, gain de place
- 8** | **Jusqu'à 18 recettes prédéfinies**
contrôle intuitif, contrôle rapide
 - gain de temps, économie de travail humain, personnel moins qualifié
- 9** | **Personnalisation des recettes**
des recettes adaptées aux utilisateurs
 - économie de travail et personnalisation
- 10** | **Parties internes amovibles de l'appareil**
facile à nettoyer et à entretenir
 - gain de temps, économie de coûts
- 11** | **Plateau antiadhésif 2/3 GN**
sans avoir besoin d'utiliser du papier sulfurisé, sulfurisé ou aluminium
 - économies de coûts, économies de matériel de préparation des aliments, gains de temps
- 12** | **Accordeur PoP**
réglage automatique de la température et de l'humidité selon le résultat souhaité du client
 - nourriture plus savoureuse, client satisfait, service satisfait
- 13** | **PoP Vapeur + Impact d'Air**
technologie à vapeur pour accélérer le processus
 - gain de temps, nourriture croustillante, nourriture savoureuse et non caoutchouteuse
- 14** | **Flux - convection**
Circulation d'air chaud à grande vitesse à l'intérieur de la chambre
 - savoureux plat croustillant en surface, chaud à l'intérieur, client satisfait
- 15** | **Haute performance**
jusqu'à 400 cycles de cuisson avec un réservoir d'eau (3 l)
 - coûts d'exploitation très faibles, gain de temps pour l'exploitation de l'appareil

Fiche technique

Paramètres techniques



Four pour une préparation rapide

Modèle	Code SAP	00021417
SO 4	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00021417

2. Groupe d'articles:

Fours à convection

3. Largeur nette [mm]:

431

4. Profondeur nette [mm]:

637

5. Hauteur nette [mm]:

510

6. Poids net [kg]:

45.00

7. Largeur brute [mm]:

470

8. Profondeur brute [mm]:

720

9. Hauteur brute [mm]:

620

10. Poids brut [kg]:

60.00

11. Type d'appareil:

Appareil électrique

12. Puissance électrique [kW]:

3.300

13. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Couleur de l'appareil:

Noir

15. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

360

16. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

445

17. Hauteur de la pièce interne [mm]:

255

18. Contrôle de l'humidité:

Oui, mesure indirecte

19. Type de contrôle:

Écran tactile

20. Informations complémentaires:

GN 2/3 jedna police

21. Capacité de la chaudière [L]:

0.00

22. Version plus robuste:

No

23. Taille de l'écran:

7"

24. Cuisson sur plusieurs niveaux:

Non

25. Réglage avancé de l'humidité:

Non

26. Cuisson lente:

Non

27. Équipement standard pour l'appareil:

Grande pelle à four

28. Nombre de feux/foyers:

1

Fiche technique

Paramètres techniques



Four pour une préparation rapide

Modèle	Code SAP	00021417
SO 4	Groupe d'articles	Four à convection

29. Port USB:

Oui, pour l'actualisation du firmware

31. Type de chauffage de l'appareil:

Vapeur

30. Nombre de programmes prédéfinis:

18

32. Max. hauteur du GN inséré [mm]:

400