

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, 400 V, porte gauche

Modèle	Code SAP	00014928
SDBD 2011 EL	Groupe d'articles	Four à convection

- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 20
- Taille de l'appareil - GN / EN: 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	00014928	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	995	Formation de la vapeur	Injection
Profondeur nette [mm]	835	Nombre de GN / EN	20
Hauteur nette [mm]	1850	Taille de l'appareil - GN / EN	GN 1/1
Poids net [kg]	290.00	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Puissance électrique [kW]	30.800	Type de contrôle	Digitale

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, 400 V, porte gauche

Modèle	Code SAP	00014928
SDBD 2011 EL	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00014928

2. Largeur nette [mm]:

995

3. Profondeur nette [mm]:

835

4. Hauteur nette [mm]:

1850

5. Poids net [kg]:

290.00

6. Largeur brute [mm]:

1150

7. Profondeur brute [mm]:

1050

8. Hauteur brute [mm]:

2100

9. Poids brut [kg]:

300.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

30.800

12. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Matériel:

AISI 304

14. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

15. Pieds réglables:

Oui

16. Contrôle de l'humidité:

MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)

17. Empilabilité:

Non

18. Type de contrôle:

Digitale

19. Informations complémentaires:

Version avec porte gauche (charnière à gauche, poignée à droite)

20. Formation de la vapeur:

Injection

21. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

22. Traitement thermique Delta T:

Oui

23. Préchauffage automatique:

Oui

24. Refroidissement automatique:

Oui

25. Finition unifiée des repas Easyservice:

Non

26. Cuisine nocturne:

Non

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, 400 V, porte gauche

Modèle	Code SAP	00014928
SDBD 2011 EL	Groupe d'articles	Four à convection

27. Cuisson sur plusieurs niveaux:

Non

28. Réglage avancé de l'humidité:

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

29. Cuisson lente:

À partir de 50 °C

30. Arrêt du ventilateur:

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

31. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

32. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

33. Ventilateur réversible:

Oui

34. Fonction de maintien de température:

Oui

35. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

36. Sonde:

Oui

37. Douchette:

Enrouleur manuel

38. Distance entre les insertions [mm]:

70

39. Fonction: fumage:

Non

40. L'éclairage intérieur:

Oui

41. Cuisson basse température:

Oui

42. Nombre de ventilateurs:

2

43. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

44. Nombre de programmes:

99

45. Port USB:

Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware

46. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

47. Nombre de programmes prédéfinis:

40

48. Nombre d'étapes de recette:

9

49. Température minimale de l'appareil [°C]:

50

50. Température maximale de l'appareil [°C]:

300

51. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

52. HACCP:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, 400 V, porte gauche

Modèle	Code SAP	00014928
SDBD 2011 EL	Groupe d'articles	Four à convection

53. Nombre de GN / EN:

20

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

65

54. Taille de l'appareil - GN / EN:

GN 1/1

56. Régénération des aliments:

Oui