

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 2/1 tactile, numérique, chaudière, porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014923
SDBB 1021 GL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

- Formation de la vapeur: Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
- Nombre de GN / EN: 10
- Taille de l'appareil - GN / EN: GN 2/1
- 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

<b>Code SAP</b>	00014923	<b>Puissance gaz [kW]</b>	27.000
<b>Largeur nette [mm]</b>	1120	<b>Type de connection gaz</b>	Gaz naturel
<b>Profondeur nette [mm]</b>	845	<b>Formation de la vapeur</b>	Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
<b>Hauteur nette [mm]</b>	1115	<b>Nombre de GN / EN</b>	10
<b>Poids net [kg]</b>	250.00	<b>Taille de l'appareil - GN / EN</b>	GN 2/1
<b>Puissance électrique [kW]</b>	3.300	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	65
<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz	<b>Type de contrôle</b>	Digitale

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 2/1 tactile, numérique, chaudière, porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014923
SDBB 1021 GL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

### 1. Code SAP:

00014923

### 2. Largeur nette [mm]:

1120

### 3. Profondeur nette [mm]:

845

### 4. Hauteur nette [mm]:

1115

### 5. Poids net [kg]:

250.00

### 6. Largeur brute [mm]:

1320

### 7. Profondeur brute [mm]:

1130

### 8. Hauteur brute [mm]:

1240

### 9. Poids brut [kg]:

260.00

### 10. Type d'appareil:

Appareil combiné

### 11. Puissance électrique [kW]:

3.300

### 12. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

### 13. Puissance gaz [kW]:

27.000

### 14. Type de connection gaz:

Gaz naturel

### 15. Matériel:

AISI 304

### 16. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

### 17. Pieds réglables:

Oui

### 18. Contrôle de l'humidité:

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

### 19. Empilabilité:

Oui

### 20. Type de contrôle:

Digitale

### 21. Informations complémentaires:

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

### 22. Formation de la vapeur:

Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)

### 23. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

### 24. Traitement thermique Delta T:

Oui

### 25. Préchauffage automatique:

Oui

### 26. Refroidissement automatique:

Oui

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 2/1 tactile, numérique, chaudière, porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014923
SDBB 1021 GL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**27. Finition unifiée des repas Easyservice:**

Non

**28. Cuisine nocturne:**

Non

**29. Cuisson sur plusieurs niveaux:**

Non

**30. Réglage avancé de l'humidité:**

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

**31. Cuisson lente:**

À partir de 30 °C - possibilité de levage de la pâte.

**32. Arrêt du ventilateur:**

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

**33. Type d'éclairage:**

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

**34. Matériau et forme de cavité:**

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

**35. Ventilateur réversible:**

Oui

**36. Fonction de maintien de température:**

Oui

**37. Sonde:**

Facultatif

**38. Douchette:**

volitelná

**39. Distance entre les insertions [mm]:**

70

**40. Fonction: fumage:**

Non

**41. L'éclairage intérieur:**

Oui

**42. Cuisson basse température:**

Oui

**43. Nombre de ventilateurs:**

1

**44. Nombre de vitesses du ventilateur:**

6

**45. Nombre de programmes:**

99

**46. Port USB:**

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

**47. Construction de la porte:**

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

**48. Nombre de programmes prédéfinis:**

40

**49. Nombre d'étapes de recette:**

9

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

30

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

300

**52. Type de chauffage de l'appareil:**

Combinaison de vapeur et d'air chaud

# Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 2/1 tactile, numérique, chaudière, porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014923
SDBB 1021 GL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**53. HACCP:**

Oui

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

65

**54. Nombre de GN / EN:**

10

**57. Régénération des aliments:**

Oui

**55. Taille de l'appareil - GN / EN:**

GN 2/1