

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection STEAMBOX à gaz 6x GN 1/1, tactile, numérique, à injection

Modèle	Code SAP	00014930
SDBD 0611 GL	Groupe d'articles	Four à convection

- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 6
- 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	00014930	Puissance gaz [kW]	12.000
Largeur nette [mm]	860	Type de connection gaz	Gaz naturel
Profondeur nette [mm]	795	Formation de la vapeur	Injection
Hauteur nette [mm]	835	Nombre de GN / EN	6
Poids net [kg]	142.00	Taille de l'appareil - GN / EN	GN 1/1
Puissance électrique [kW]	0.400	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz	Type de contrôle	Digitale

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX à gaz 6x GN 1/1, tactile, numérique, à injection

Modèle	Code SAP	00014930
SDBD 0611 GL	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00014930

2. Largeur nette [mm]:

860

3. Profondeur nette [mm]:

795

4. Hauteur nette [mm]:

835

5. Poids net [kg]:

142.00

6. Largeur brute [mm]:

955

7. Profondeur brute [mm]:

920

8. Hauteur brute [mm]:

1020

9. Poids brut [kg]:

152.00

10. Type d'appareil:

Appareil à gaz

11. Puissance électrique [kW]:

0.400

12. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Puissance gaz [kW]:

12.000

14. Type de connexion 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:

Injection

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 6x GN 1/1, tactile, numérique, à injection

Modèle	Code SAP	00014930
SDBD 0611 GL	Groupe d'articles	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 50 °C

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]:

50

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 6x GN 1/1, tactile, numérique, à injection

Modèle	Code SAP	00014930
SDBD 0611 GL	Groupe d'articles	Four à convection

53. HACCP:

Oui

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

65

54. Nombre de GN / EN:

6

57. Régénération des aliments:

Oui

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

GN 1/1