

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four pour préparation rapide

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



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 1
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 2/3
- 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

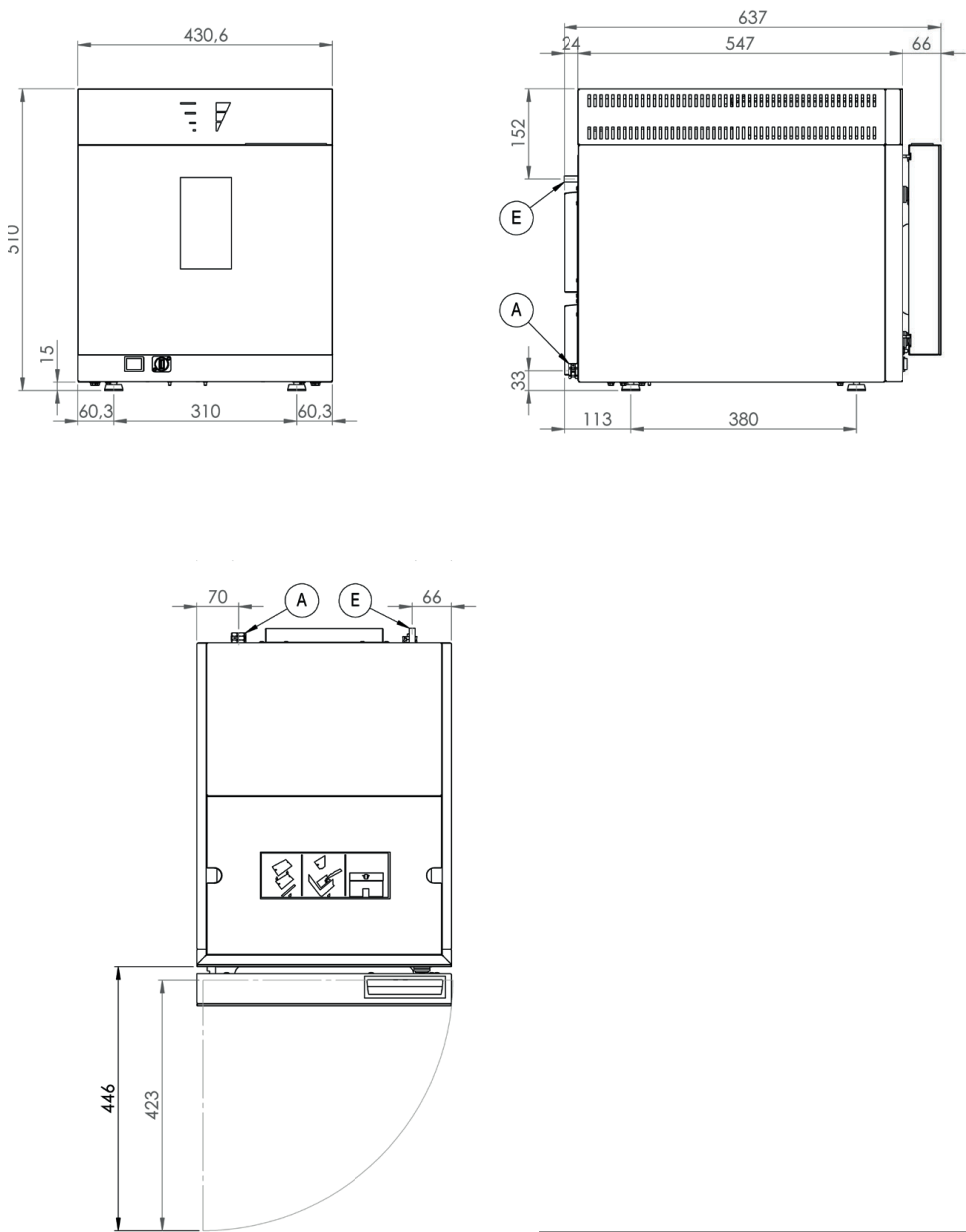
Code SAP	00021417	Formation de la vapeur	Injection
Largeur nette [mm]	431	Nombre de GN / EN	1
Profondeur nette [mm]	637	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 2/3
Hauteur nette [mm]	510	Type de contrôle	Écran tactile
Poids net [kg]	45.00	Taille de l'écran	7»
Puissance électrique [kW]	3.300	Max. hauteur du GN inséré [mm]	400
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz		

Fiche technique

Dessin technique



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



- A Electrical connection
- E Humidity discharge

Four pour 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 4 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 préparation rapide

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

1. Code SAP:

00021417

2. Largeur nette [mm]:

431

3. Profondeur nette [mm]:

637

4. Hauteur nette [mm]:

510

5. Poids net [kg]:

45.00

6. Largeur brute [mm]:

470

7. Profondeur brute [mm]:

720

8. Hauteur brute [mm]:

620

9. Poids brut [kg]:

60.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

3.300

12. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

13. La couleur extérieure de l'appareil:

Noir

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

360

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

445

16. Hauteur de la pièce interne [mm]:

255

17. Contrôle de l'humidité:

Oui, mesure indirecte

18. Empilabilité:

Non

19. Type de contrôle:

Écran tactile

20. Informations complémentaires:

GN 2/3 étagère simple; distance minimale d'un autre appareil - 5 cm; L'utilisation d'eau en bouteille empêche l'accumulation de calcaire dans les conduites d'eau.

21. Capacité de la chaudière [L]:

0.00

22. Formation de la vapeur:

Injection

23. Version plus robuste:

Non

24. Taille de l'écran:

7»

25. Cuisson sur plusieurs niveaux:

Non

26. Réglage avancé de l'humidité:

Non

Fiche technique

Paramètres techniques



Four pour préparation rapide

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

27. Cuisson lente:

Non

28. Équipement standard pour l'appareil:

Grande pelle à four

29. Nombre de feux/foyers:

1

30. Port USB:

Oui, pour l'actualisation du firmware

31. Nombre de programmes prédéfinis:

18

32. Type de chauffage de l'appareil:

Vapeur

33. Nombre de GN / EN:

1

34. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:

GN 2/3

35. Max. hauteur du GN inséré [mm]:

400

36. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,75