

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1, tactile, numérique, chaudière,

Modèle	Code SAP	00008612
SDBB 2011 G	Groupe d'articles	Four à convection

- Formation de la vapeur: Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
- Nombre de GN / EN: 20
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: 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	00008612	Puissance gaz [kW]	38.000
Largeur nette [mm]	995	Type de connection gaz	Gaz naturel
Profondeur nette [mm]	835	Formation de la vapeur	Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
Hauteur nette [mm]	1850	Nombre de GN / EN	20
Poids net [kg]	300.00	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Puissance électrique [kW]	3.300	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz	Type de contrôle	Digitale

Fiche technique

Avantages du produit



Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1, tactile, numérique, chaudière,

Modèle	Code SAP	00008612
SDBB 2011 G	Groupe d'articles	Four à convection

1

Système symbiotique de production de vapeur

Utilisation simultanée de la « pulvérisation directe » et de la chaudière, en maintenant 1% d'humidité ou sa régulation

2

Écran digital

Affichage rétroéclairé multiligne simple de 99 programmes avec 9 phases de cuisson

3

Système Meteo

Appareil breveté de mesure de la saturation en vapeur en temps réel et en mode vapeur, le seul sur le marché

4

Steam tuner

Commande pour régler la saturation exacte de la vapeur dans la chambre de cuisson pendant le processus de cuisson

5

Portes de passage

La porte est également intégrée à l'arrière du four à convection, ainsi le contrôle total est maintenu « du côté du cuisinier »
Permet de diviser la zone de service et la cuisine

6

Préparation pour les poulets rôtis

La chambre du four à convection est adaptée pour recueillir la graisse cuite, l'appareil dispose d'un récipient pour collecter les graisses

7

Kit de deux machines l'une sur l'autre

Kit de connexion permettant d'empiler deux machines l'une sur l'autre
Raccorde les raccordements, les entrées, les drains et la ventilation du four à convection

8

Brûleur Premix

Le seul brûleur turbo gaz-air sur le marché
Conception du brûleur en forme de V pour éviter les retours de flamme et explosion
Cette conception permet d'économiser 3 % de gaz par rapport aux brûleurs conventionnels

9

Lavage automatique

Système de lavage à chambre intégré
Possibilité d'utiliser des détergents liquides et en pastilles
Possibilité d'utiliser du vinaigre comme agent de rinçage
Dans le même temps, le système détartre la micro-chaudière

10

Douche rétractable

Treuil à tambour intégré dans le corps du four à convection
La douche est inaccessible lorsque la porte est fermée

11

Ventilateur réversible à six vitesses avec calcul automatique du changement de direction

En coopération avec le système symbiotique, il assure une répartition parfaite de la vapeur sans perte de sa saturation
Son fonctionnement est contrôlé par un programme ou manuellement

12

Sonde de température externe

Sonde de température située à l'extérieur de la chambre de cuisson
Choix d'une sonde monopoint ou multipoint ou d'une sonde à vide

13

Inserts longitudinaux sur GN

Inserts situés à la « profondeur » de la machine
Peut être remplacé par des inserts pour plaques 6x4

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1, tactile, numérique, chaudière,

Modèle	Code SAP	00008612
SDBB 2011 G	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00008612

2. Largeur nette [mm]:

995

3. Profondeur nette [mm]:

835

4. Hauteur nette [mm]:

1850

5. Poids net [kg]:

300.00

6. Largeur brute [mm]:

1150

7. Profondeur brute [mm]:

1050

8. Hauteur brute [mm]:

2100

9. Poids brut [kg]:

310.00

10. Type d'appareil:

Appareil combiné

11. Puissance électrique [kW]:

3.300

12. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Puissance gaz [kW]:

38.000

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:

Non

20. Type de contrôle:

Digitale

21. Informations complémentaires:

Possibilité d'ouverture inversée de la porte – poignée sur le côté droit (à préciser lors de la commande)

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 20x GN 1/1, tactile, numérique, chaudière,

Modèle	Code SAP	00008612
SDBB 2011 G	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 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:

Oui

38. Douchette:

Enrouleur manuel

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:

2

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 20x GN 1/1, tactile, numérique, chaudière,

Modèle	Code SAP	00008612
SDBB 2011 G	Groupe d'articles	Four à convection

53. HACCP:

Oui

54. Nombre de GN / EN:

20

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

GN 1/1

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

65

57. Régénération des aliments:

Oui

58. Raccordement à un robinet à boule:

1/2

59. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,75

60. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

61. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «