

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 lavage automatique, à injection, 400 V

Modèle	Code SAP	00008597
STBD 2011 E	Groupe d'articles	Four à convection

- Formation de la vapeur: Injection
- 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: Écran tactile + boutons
- Taille de l'écran: 9»
- 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: Programme d'insertion - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

Code SAP	00008597	Formation de la vapeur	Injection
Largeur nette [mm]	995	Nombre de GN / EN	20
Profondeur nette [mm]	835	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	1850	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Poids net [kg]	290.00	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Puissance électrique [kW]	30.800	Taille de l'écran	9»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

Fiche technique

Avantages du produit



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 lavage automatique, à injection, 400 V

Modèle	Code SAP	00008597
STBD 2011 E	Groupe d'articles	Four à convection

1

Pulvérisation directe

Production de vapeur par pulvérisation d'eau sur les éléments chauffants directement dans la chambre

2

Écran touch screen

Commande simple et intuitive avec des pictogrammes uniques
Possibilité d'utiliser des programmes prédéfinis ou un contrôleur manuellement l'appareil

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 électrique 20x GN 1/1 lavage automatique, à injection, 400 V

Modèle	Code SAP	00008597
STBD 2011 E	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00008597

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:

Écran tactile + boutons

19. Informations complémentaires:

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

20. Formation de la vapeur:

Injection

21. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

22. Fonction: démarrage retardé:

Oui

23. Taille de l'écran:

9»

24. Traitement thermique Delta T:

Oui

25. Préchauffage automatique:

Oui

26. Refroidissement automatique:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 lavage automatique, à injection, 400 V

Modèle	Code SAP	00008597
STBD 2011 E	Groupe d'articles	Four à convection

27. Finition unifiée des repas Easyservice:

Oui

28. Cuisine nocturne:

Oui

29. Système de lavage:

Fermé - utilisation efficace de l'eau et des produits détergeants par pompage répété

30. Type de détergent:

Détergent liquide + agent de rinçage liquide/vinaigre ou comprimés de lavage

31. Cuisson sur plusieurs niveaux:

Programme d'insertion - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément

32. Réglage avancé de l'humidité:

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

33. Cuisson lente:

À partir de 50 °C

34. Arrêt du ventilateur:

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

35. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

36. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

37. Ventilateur réversible:

Oui

38. Fonction de maintien de température:

Oui

39. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

40. Sonde:

Oui

41. Douchette:

Enrouleur manuel

42. Distance entre les insertions [mm]:

70

43. Fonction: fumage:

Oui

44. L'éclairage intérieur:

Oui

45. Cuisson basse température:

Oui

46. Nombre de ventilateurs:

2

47. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

48. Nombre de programmes:

1000

49. Port USB:

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

50. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 lavage automatique, à injection, 400 V

Modèle	Code SAP	00008597
STBD 2011 E	Groupe d'articles	Four à convection

51. Nombre de programmes prédéfinis:

100

52. Nombre d'étapes de recette:

9

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

50

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

300

55. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

56. HACCP:

Oui

57. Nombre de GN / EN:

20

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

GN 1/1

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

65

60. Régénération des aliments:

Oui

61. Section des conducteurs CU [mm²]:

16

62. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

63. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «