

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière, 400 V

Modèle	Code SAP	00011396
SDBB 2011 EAM	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	00011396	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	1120	Formation de la vapeur	Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
Profondeur nette [mm]	845	Nombre de GN / EN	20
Hauteur nette [mm]	1115	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Poids net [kg]	290.00	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Puissance électrique [kW]	30.800	Type de contrôle	Digitale

Fiche technique

Dessin technique



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière, 400 V

Modèle	Code SAP	00011396
SDBB 2011 EAM	Groupe d'articles	Four à convection

Fiche technique

Avantages du produit



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière, 400 V

Modèle	Code SAP	00011396
SDBB 2011 EAM	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

- Préparation de différents plats et styles de cuisson dans un environnement précisément défini pour l'aliment ou le plat.

2

Écran digital

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

- Aide à la cuisine, même pour les cuisiniers moins expérimentés. Possibilité de cuisson en toute sécurité même en l'absence d'un opérateur, Créer vos propres recettes, Commande facile

3

Système Meteo

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

- Informations précises pour l'opérateur sur la saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson

4

Steam tuner

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

- Possibilité de cuire différents types de plats dans la cuisine, de la vapeur très humide pour la préparation de plats typiques, à la vapeur faiblement saturée comme pour la cuisine française.

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

- Le chef peut « distribuer » des plats via le four à convection, Le client peut voir la finition des repas lors du servis

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

- La graisse ne s'écoule pas dans le réseau d'égouts, ne détruit pas le système d'évacuation de la machine

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

- Permet à l'utilisateur de placer deux machines dans des espaces plus petits pour augmenter la production Le chef peut préparer deux plats différents en même temps

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

- Accumulation de chaleur plus rapide Contrôle plus confortable

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

- La chambre du four à convection est lavée sans la présence d'un opérateur, par exemple pendant la nuit. Le système détartre la micro-chaudière sans intervention de service La chambre est maintenue dans une qualité hygiénique constante à 1%.

10

Douche rétractable

Treuil à tambour intégré dans le corps du four à convection

La douche est inaccessible lorsque la porte est fermée

- Permet d'arroser les aliments dans un four à convection, permet de rincer la chambre ou accélérer son refroidissement

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière, 400 V

Modèle

SDBB 2011 EAM

Code SAP

00011396

Groupe d'articles

Four à convection

1. Code SAP:

00011396

2. Largeur nette [mm]:

1120

3. Profondeur nette [mm]:

845

4. Hauteur nette [mm]:

1115

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:

Digitale

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:

Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)

21. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

22. Traitement thermique Delta T:

Oui

23. Préchauffage automatique:

Oui

24. Refroidissement automatique:

Oui

25. Finition unifiée des repas Easyservice:

Non

26. Cuisine nocturne:

Non

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière, 400 V

Modèle	Code SAP	00011396
SDBB 2011 EAM	Groupe d'articles	Four à convection

27. Système de lavage:

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

28. Type de détergent:

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

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. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

38. Sonde:

Facultatif

39. Douchette:

Enrouleur manuel

40. Distance entre les insertions [mm]:

70

41. Fonction: fumage:

Non

42. L'éclairage intérieur:

Oui

43. Cuisson basse température:

Oui

44. Nombre de ventilateurs:

2

45. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

46. Nombre de programmes:

99

47. Port USB:

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

48. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

49. Nombre de programmes prédéfinis:

40

50. Nombre d'étapes de recette:

9

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

30

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

300

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière, 400 V

Modèle	Code SAP	00011396
SDBB 2011 EAM	Groupe d'articles	Four à convection

53. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

54. HACCP:

Oui

55. Nombre de GN / EN:

20

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

GN 1/1

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

65

58. Régénération des aliments:

Oui

59. Section des conducteurs CU [mm²]:

16

60. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

61. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «