

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile, numérique, chaudière, douche 400 V

|                 |                          |                   |
|-----------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b>   | <b>Code SAP</b>          | 00011402          |
| SDBB 0611 EAM+S | <b>Groupe d'articles</b> | Four à convection |

- Formation de la vapeur: Chaudière combinée avec injection (brevet)
- Nombre de GN / EN: 6
- 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: régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
- Réglage avancé de l'humidité: 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

|                                  |          |                                            |                                            |
|----------------------------------|----------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Code SAP</b>                  | 00011402 | <b>Alimentation</b>                        | 400 V / 3N - 50 Hz                         |
| <b>Largeur nette [mm]</b>        | 850      | <b>Formation de la vapeur</b>              | Chaudière combinée avec injection (brevet) |
| <b>Profondeur nette [mm]</b>     | 770      | <b>Nombre de GN / EN</b>                   | 6                                          |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>        | 780      | <b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b> | GN 1/1                                     |
| <b>Poids net [kg]</b>            | 133.00   | <b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>  | 65                                         |
| <b>Puissance électrique [kW]</b> | 11.400   | <b>Type de contrôle</b>                    | Digitale                                   |

# Fiche technique

Dessin technique



**Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile, numérique, chaudière, douche 400 V**

|                 |                          |                   |
|-----------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b>   | <b>Code SAP</b>          | 00011402          |
| SDBB 0611 EAM+S | <b>Groupe d'articles</b> | Four à convection |

# Fiche technique

## Avantages du produit



### Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile, numérique, chaudière, douche 400 V

|                 |                          |                   |
|-----------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b>   | <b>Code SAP</b>          | 00011402          |
| SDBB 0611 EAM+S | <b>Groupe d'articles</b> | 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 raccords, 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 6x GN 1/1, tactile, numérique, chaudière, douche 400 V

|                 |                          |                   |
|-----------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b>   | <b>Code SAP</b>          | 00011402          |
| SDBB 0611 EAM+S | <b>Groupe d'articles</b> | Four à convection |

**1. Code SAP:**

00011402

**2. Largeur nette [mm]:**

850

**3. Profondeur nette [mm]:**

770

**4. Hauteur nette [mm]:**

780

**5. Poids net [kg]:**

133.00

**6. Largeur brute [mm]:**

900

**7. Profondeur brute [mm]:**

820

**8. Hauteur brute [mm]:**

930

**9. Poids brut [kg]:**

136.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

11.400

**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:**

régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)

**17. Empilabilité:**

Oui

**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:**

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 6x GN 1/1, tactile, numérique, chaudière, douche 400 V

|                 |                          |                   |
|-----------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b>   | <b>Code SAP</b>          | 00011402          |
| SDBB 0611 EAM+S | <b>Groupe d'articles</b> | 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:

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:

voliteľná

#### 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 6x GN 1/1, tactile, numérique, chaudière, douche 400 V

|                 |                   |                   |
|-----------------|-------------------|-------------------|
| Modèle          | Code SAP          | 00011402          |
| SDBB 0611 EAM+S | 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:**

6

**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]:**

4

**60. Diamètre nominal du tuyau:**

DN 50

**61. Connexion d'approvisionnement en eau:**

3/4 «