

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



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

|               |                          |                   |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00008612          |
| SDBB 2011 G   | <b>Groupe d'articles</b> | 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

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

# Fiche technique

Dessin technique



**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

# 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

- 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 à gaz 20x GN 1/1, tactile, numérique, chaudière,

|               |                          |                   |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00008612          |
| SDBB 2011 G   | <b>Groupe d'articles</b> | 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,

|               |                          |                   |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00008612          |
| SDBB 2011 G   | <b>Groupe d'articles</b> | 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 «