

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four mixte STEAMBOX électrique 10x GN 1/1, chaudière, ouverture porte à gauche, 400V, écran 10»

Modèle	Code SAP	00038546
STMB 1011 EL	Groupe d'articles	Four à convection



- Nombre de GN / EN: 10
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Écran tactile
- Taille de l'écran: 10»
- Contrôle de l'humidité: MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
- Réglage avancé de l'humidité: Steamtuner - Système en 5 étapes de réglage de la saturation de la vapeur par combinaison contrôlée de production par chaudière ou injection.
- 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: Odvětrávané bezpečnostní trojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

Code SAP	00038546	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	890	Nombre de GN / EN	10
Profondeur nette [mm]	795	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	1115	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Poids net [kg]	140.00	Type de contrôle	Écran tactile
Puissance électrique [kW]	16.700	Taille de l'écran	10»

Fiche technique

Dessin technique



Four mixte STEAMBOX électrique 10x GN 1/1, chaudière, ouverture porte à gauche, 400V, écran 10»

Modèle	Code SAP	00038546
STMB 1011 EL	Groupe d'articles	Four à convection

Fiche technique

Avantages du produit



Four mixte STEAMBOX électrique 10x GN 1/1, chaudière, ouverture porte à gauche, 400V, écran 10»

Modèle	Code SAP	00038546
STMB 1011 EL	Groupe d'articles	Four à convection

1

Portes triples vitrées de série

meilleure isolation thermique, réchauffage moins fréquent, fonctionnement plus sûr grâce à une température extérieure du verre plus basse, moins de chaleur radiante, moins de fuites de chaleur, charge moindre sur les pièces électroniques et mécaniques

- réduction des pertes de chaleur, économies sur les coûts d'exploitation, réduction du risque de blessure de l'opérateur lorsqu'il touche le verre, température de travail plus agréable dans la cuisine, particulièrement bienvenue pendant les mois chauds d'été, économies sur les coûts d'exploitation, d'entretien et d'acquisition grâce au fait que l'équipement souffre moins des fluctuations de température et de l'usure

2

Écran tactile clair de 10 pouces correspondant aux autres appareils de la gamme RM

fonctionnement simple et intuitif à l'aide d'images et de visualisations, le même fonctionnement intuitif que sur les autres appareils numériques de la gamme RM

- gain de temps lors de la saisie des programmes ou de la cuisson elle-même, gain de temps lors de la formation du personnel, lors de l'utilisation de l'équipement de la ligne RM lui-même, gain de temps et d'argent

3

Cuisine intelligente

Programmes de base prédéfinis pour un contrôle facile en quelques touches

- économiser des compétences humaines et du temps lors de la création de programmes

4

Système de génération de vapeur symbiotique

utilisation simultanée de « l'injection directe » et de la chaudière, en maintenant 100 % d'humidité, ou sa régulation

- préparer divers plats et styles de cuisine dans un environnement précisément configuré pour un aliment ou un plat donné

5

Douche auto-rétractable

enrouleur de tambour intégré dans le corps du four mixte
« La douche est inaccessible après avoir fermé la porte »

- permet de verser les aliments dans le four à convection et de rincer la chambre - ou accélère le refroidissement de la chambre

6

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

en coopération avec le système symbiotique, assure une distribution parfaite de la vapeur sans perte de sa saturation, son fonctionnement est contrôlé par programme ou manuellement

- permet la préparation de plats variés, des plus délicats aux cuissons à haute température et aux vitesses les plus élevées

7

Sonde de température externe

«sonde de température placée à l'extérieur du compartiment de cuisson
possibilité de choisir entre une sonde monopoint ou multipoint ou une sonde à vide»

- « le placer à l'extérieur de la chambre de cuisson prolonge sa durée de vie »
- assurer une sécurité hygiénique complète des aliments
- Registre HACCP
- « contrôler la cuisson en l'absence du chef »

8

Tiroirs longitudinaux pour GN

«prises placées à la «profondeur» de la machine
possibilité de remplacement par des tiroirs pour feuilles de 600x400»

- possibilité d'insérer toute la gamme de GN, pas seulement la taille 1/1 possibilité d'utiliser des plaques de cuisson 600x303

9

USB

« téléchargement des rapports de service »
mise à niveau du logiciel
« lecture de recette »

- « dépannage rapide »
- transférer des recettes originales
- maintenir les logiciels à jour»

Fiche technique

Paramètres techniques



Four mixte STEAMBOX électrique 10x GN 1/1, chaudière, ouverture porte à gauche, 400V, écran 10»

Modèle

STMB 1011 EL

Code SAP

00038546

Groupe d'articles

Four à convection

1. Code SAP:

00038546

2. Largeur nette [mm]:

890

3. Profondeur nette [mm]:

795

4. Hauteur nette [mm]:

1115

5. Poids net [kg]:

140.00

6. Largeur brute [mm]:

955

7. Profondeur brute [mm]:

920

8. Hauteur brute [mm]:

1275

9. Poids brut [kg]:

175.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

16.700

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:

Oui

18. Type de contrôle:

Écran tactile

19. Informations complémentaires:

Version avec porte gauche (charnière à gauche, poignée à droite)

20. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

21. Fonction: démarrage retardé:

Oui

22. Taille de l'écran:

10»

23. Traitement thermique Delta T:

Oui

24. Préchauffage automatique:

Oui

25. Refroidissement automatique:

Oui

26. Fonction de fumage à froid:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



Four mixte STEAMBOX électrique 10x GN 1/1, chaudière, ouverture porte à gauche, 400V, écran 10»

Modèle

Code SAP

00038546

STMB 1011 EL

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:

Steamtuner - Système en 5 étapes de réglage de la saturation de la vapeur par combinaison contrôlée de production par chaudière ou injection.

33. Cuisson lente:

À partir de 30 °C - possibilité de levage de la pâte.

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. Fonction: fumage:

Oui

43. L'éclairage intérieur:

Oui

44. Cuisson basse température:

Oui

45. Nombre de ventilateurs:

1

46. Nombre de vitesses du ventilateur:

15

47. Nombre de programmes:

1000

48. Port USB:

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

49. Construction de la porte:

Odvětrávané bezpečnostní trojitě sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

50. Nombre de programmes prédéfinis:

100

Fiche technique

Paramètres techniques



Four mixte STEAMBOX électrique 10x GN 1/1, chaudière, ouverture porte à gauche, 400V, écran 10»

Modèle	Code SAP	00038546
STMB 1011 EL	Groupe d'articles	Four à convection

51. Nombre d'étapes de recette:

9

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

30

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

300

54. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

55. HACCP:

Oui

56. Nombre de GN / EN:

10

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

GN 1/1

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

65

59. Régénération des aliments:

Oui

60. Section des conducteurs CU [mm²]:

5

61. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

62. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «