

# Fiche technique



Caractéristiques du produit

## Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, porte ouverture gauche 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00010895
SDBD 0611 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

- Formation de la vapeur: Injection
- 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: 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>	00010895	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Largeur nette [mm]</b>	850	<b>Formation de la vapeur</b>	Injection
<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>	132.00	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	65
<b>Puissance électrique [kW]</b>	10.400	<b>Type de contrôle</b>	Digitale

# Fiche technique



## Avantages du produit

### Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, porte ouverture gauche 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00010895
SDBD 0611 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

#### 1 | Pulvérisation directe

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

#### 2 | Écran digital

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

#### 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 détartrage 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 6x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, porte ouverture gauche 400 V

Modèle	Code SAP	00010895
SDBD 0611 E	Groupe d'articles	Four à convection

**1. Code SAP:**

00010895

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

850

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

770

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

780

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

132.00

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

900

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

820

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

930

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

135.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

10.400

**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:**

MeteoSystem - 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:**

Injection

**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, à injection, porte ouverture gauche 400 V

Modèle	Code SAP	00010895
SDBD 0611 E	Groupe d'articles	Four à convection

**27. Cuisson sur plusieurs niveaux:**

Non

**28. Réglage avancé de l'humidité:**

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

**29. Cuisson lente:**

À partir de 50 °C

**30. Arrêt du ventilateur:**

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

**31. Type d'éclairage:**

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

**32. Matériau et forme de cavité:**

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

**33. Ventilateur réversible:**

Oui

**34. Fonction de maintien de température:**

Oui

**35. Matériel de l'élément chauffant:**

Incoloy

**36. Sonde:**

Facultatif

**37. Douchette:**

volitelná

**38. Distance entre les insertions [mm]:**

70

**39. Fonction: fumage:**

Non

**40. L'éclairage intérieur:**

Oui

**41. Cuisson basse température:**

Oui

**42. Nombre de ventilateurs:**

1

**43. Nombre de vitesses du ventilateur:**

6

**44. Nombre de programmes:**

99

**45. Port USB:**

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

**46. Construction de la porte:**

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

**47. Nombre de programmes prédéfinis:**

40

**48. Nombre d'étapes de recette:**

9

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

50

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

300

**51. Type de chauffage de l'appareil:**

Combinaison de vapeur et d'air chaud

**52. HACCP:**

Oui

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, porte ouverture gauche 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00010895
SDBD 0611 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**53. Nombre de GN / EN:**

6

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

GN 1/1

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

65

**56. Régénération des aliments:**

Oui

**57. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:**

2,5

**58. Diamètre nominal du tuyau:**

DN 50

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

3/4 «