

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



**Four mixte STEAMBOX électrique 10x GN 2/1, nettoyage automatique, chaudière, 400V, porte gauche, écran 10»**

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038547
STMB 1021 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection



- Nombre de GN / EN: 10
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 2/1
- 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 trojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

<b>Code SAP</b>	00038547	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Largeur nette [mm]</b>	1150	<b>Nombre de GN / EN</b>	10
<b>Profondeur nette [mm]</b>	845	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 2/1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	1115	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	65
<b>Poids net [kg]</b>	190.00	<b>Type de contrôle</b>	Écran tactile
<b>Puissance électrique [kW]</b>	28.300	<b>Taille de l'écran</b>	10»

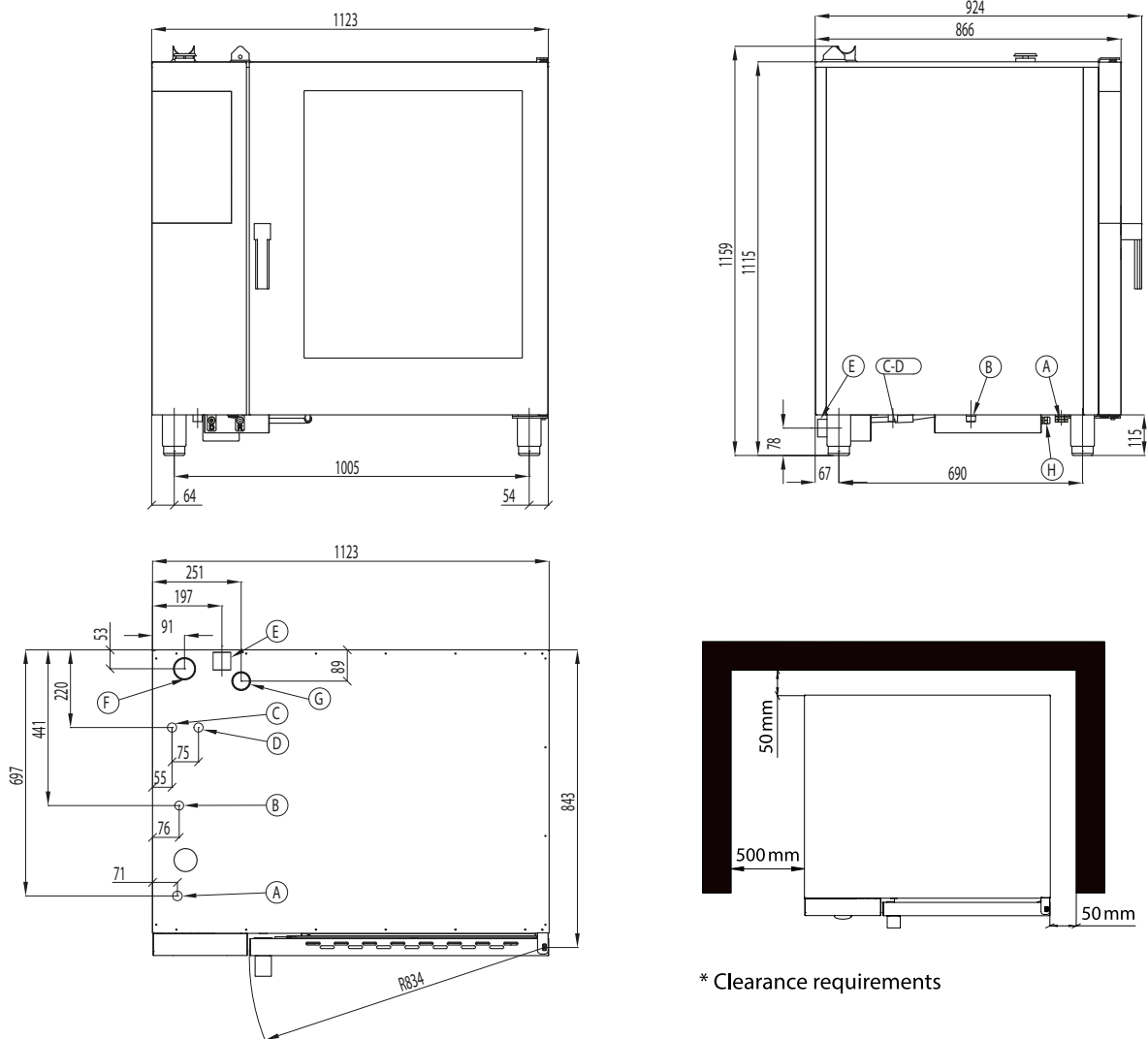
# Fiche technique

Dessin technique



Four mixte STEAMBOX électrique 10x GN 2/1, nettoyage automatique, chaudière, 400V, porte gauche, écran 10»

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038547
STMB 1021 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection



\* Clearance requirements

**NOTE**

\* Drain line must be vented

# Fiche technique

## Avantages du produit



**Four mixte STEAMBOX électrique 10x GN 2/1, nettoyage automatique, chaudière, 400V, porte gauche, écran 10»**

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038547
STMB 1021 EL	<b>Groupe d'articles</b>	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 600x305

- 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 2/1, nettoyage automatique, chaudière, 400V, porte gauche, écran 10»

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038547
STMB 1021 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**1. Code SAP:**

00038547

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

1150

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

845

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

1115

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

190.00

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

1320

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

1130

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

1240

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

220.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

28.300

**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 2/1, nettoyage automatique, chaudière, 400V, porte gauche, écran 10»

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038547
STMB 1021 EL	<b>Groupe d'articles</b>	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:**

6

**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 2/1, nettoyage automatique, chaudière, 400V, porte gauche, écran 10»

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038547
STMB 1021 EL	<b>Groupe d'articles</b>	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 2/1

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

65

**59. Régénération des aliments:**

Oui

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

10

**61. Diamètre nominal du tuyau:**

DN 50

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

3/4 «