

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière,

Modèle	Code SAP	00008592
STBB 2011 G	Groupe d'articles	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: Écran tactile + boutons
- Taille de l'écran: 9»
- 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: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

Code SAP	00008592	Type de connection gaz	Gaz naturel
Largeur nette [mm]	995	Formation de la vapeur	Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
Profondeur nette [mm]	835	Nombre de GN / EN	20
Hauteur nette [mm]	1850	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Poids net [kg]	300.00	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Puissance électrique [kW]	3.300	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz	Taille de l'écran	9»
Puissance gaz [kW]	38.000		

Fiche technique

Dessin technique



Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière,

Modèle

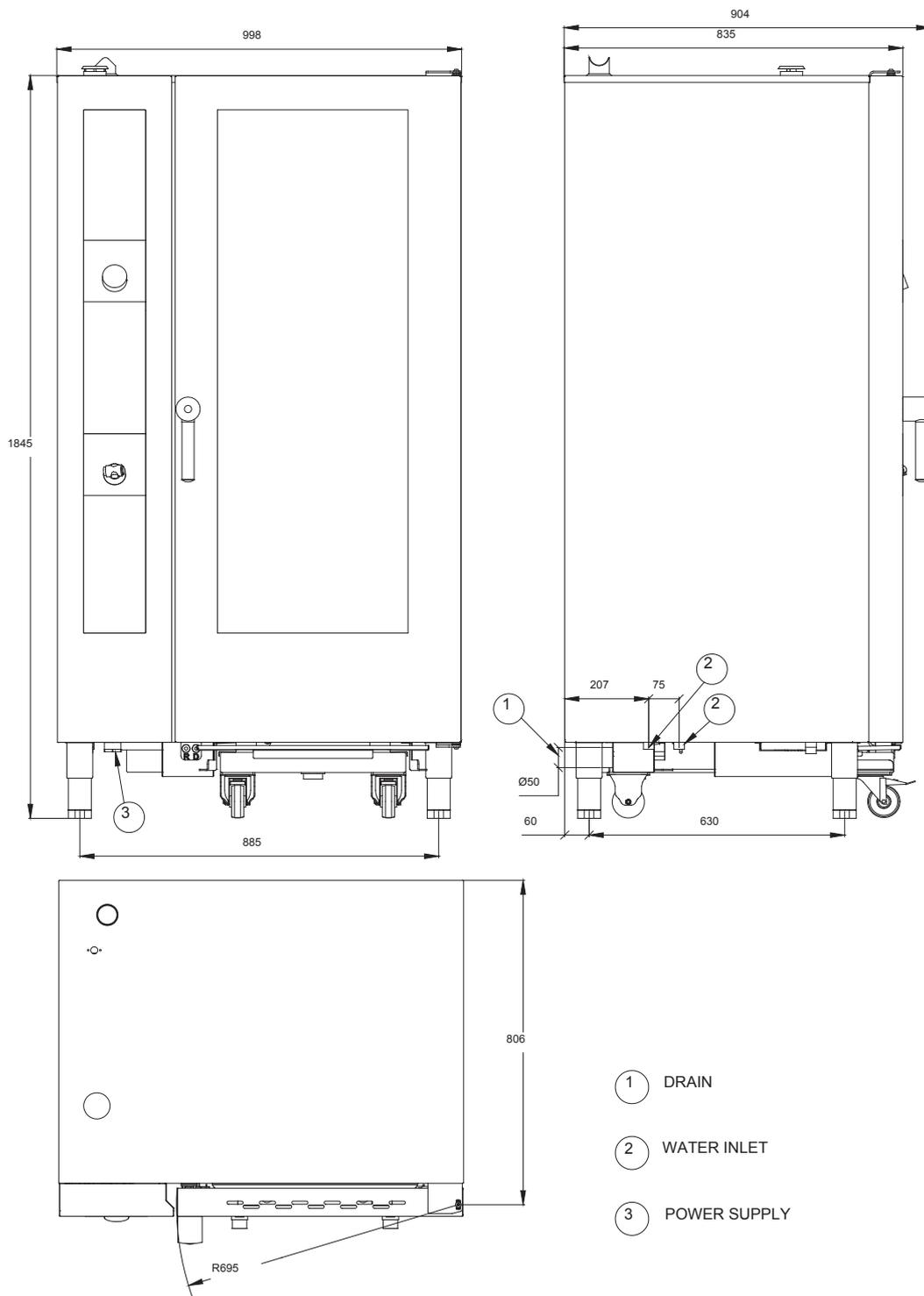
Code SAP

00008592

STBB 2011 G

Groupe d'articles

Four à convection



Fiche technique

Avantages du produit



Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière,

Modèle	Code SAP	00008592
STBB 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
Le seul four à convection « Slim » du marché avec chaudière

2

Écran touch screen

Commande simple et intuitive avec des pictogrammes uniques
Possibilité d'utiliser des programmes prédéfinis ou un contrôler manuellement l'appareil

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 raccords, 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 détartre 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 à gaz 20x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière,

Modèle	Code SAP	00008592
STBB 2011 G	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00008592

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:

Écran tactile + boutons

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. Fonction: démarrage retardé:

Oui

25. Taille de l'écran:

9»

26. Traitement thermique Delta T:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière,

Modèle	Code SAP	00008592
STBB 2011 G	Groupe d'articles	Four à convection

27. Préchauffage automatique:

Oui

28. Refroidissement automatique:

Oui

29. Fonction de fumage à froid:

Oui

30. Finition unifiée des repas Easyservice:

Oui

31. Cuisine nocturne:

Oui

32. Système de lavage:

Fermé - utilisation efficace de l'eau et des produits détergeants par pompage répété

33. Type de détergent:

Détergent liquide + agent de rinçage liquide/vinaigre ou comprimés de lavage

34. Cuisson sur plusieurs niveaux:

Programme d'insertion - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément

35. 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.

36. Cuisson lente:

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

37. Arrêt du ventilateur:

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

38. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

39. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

40. Ventilateur réversible:

Oui

41. Fonction de maintien de température:

Oui

42. Sonde:

Oui

43. Douchette:

Enrouleur manuel

44. Distance entre les insertions [mm]:

70

45. Fonction: fumage:

Oui

46. L'éclairage intérieur:

Oui

47. Cuisson basse température:

Oui

48. Nombre de ventilateurs:

2

49. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

50. Nombre de programmes:

1000

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière,

Modèle	Code SAP	00008592
STBB 2011 G	Groupe d'articles	Four à convection

51. Port USB:

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

52. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

53. Nombre de programmes prédéfinis:

100

54. Nombre d'étapes de recette:

9

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

30

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

300

57. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

58. HACCP:

Oui

59. Nombre de GN / EN:

20

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

GN 1/1

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

65

62. Régénération des aliments:

Oui

63. Raccordement à un robinet à boule:

1/2

64. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,75

65. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

66. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «