

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, chaudière, lavage automatique, modification pour cuisson poulet

Modèle	Code SAP	00013732
STBDK 0611 E	Groupe d'articles	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: Écran tactile + boutons
- Taille de l'écran: 9»
- Contrôle de l'humidité: régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
- Réglage avancé de l'humidité: Deux modes de saturation de la vapeur
- 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	00013732	Formation de la vapeur	Injection
Largeur nette [mm]	860	Nombre de GN / EN	6
Profondeur nette [mm]	795	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	835	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Poids net [kg]	132.00	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Puissance électrique [kW]	10.400	Taille de l'écran	9»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

Fiche technique

Dessin technique



Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, chaudière, lavage automatique, modification pour cuisson poulet

Modèle	Code SAP	00013732
STBDK 0611 E	Groupe d'articles	Four à convection

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, chaudière, lavage automatique, modification pour cuisson poulet

Modèle

STBDK 0611 E

Code SAP

00013732

Groupe d'articles

Four à convection

1. Code SAP:

00013732

2. Largeur nette [mm]:

860

3. Profondeur nette [mm]:

795

4. Hauteur nette [mm]:

835

5. Poids net [kg]:

132.00

6. Largeur brute [mm]:

955

7. Profondeur brute [mm]:

920

8. Hauteur brute [mm]:

1020

9. Poids brut [kg]:

142.00

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. Contrôle de l'humidité:

régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)

16. Empilabilité:

Oui

17. Type de contrôle:

Écran tactile + boutons

18. Informations complémentaires:

Possibilité d'ouverture inversée de la porte – poignée sur le côté droit (à préciser lors de la commande)

19. Formation de la vapeur:

Injection

20. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

21. Fonction: démarrage retardé:

Oui

22. Taille de l'écran:

9»

23. Traitement thermique Delta T:

Oui

24. Préchauffage automatique:

Oui

25. Fonction de fumage à froid:

Oui

26. Finition unifiée des repas Easyservice:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, chaudière, lavage automatique, modification pour cuisson poulet

Modèle	Code SAP	00013732
STBDK 0611 E	Groupe d'articles	Four à convection

27. Cuisine nocturne:

Oui

28. Système de lavage:

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

29. Type de détergent:

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

30. Cuisson sur plusieurs niveaux:

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

31. Réglage avancé de l'humidité:

Deux modes de saturation de la vapeur

32. Cuisson lente:

À partir de 50 °C

33. Arrêt du ventilateur:

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

34. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

35. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

36. Ventilateur réversible:

Oui

37. Fonction de maintien de température:

Oui

38. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

39. Sonde:

Oui

40. Douchette:

Enrouleur manuel

41. Distance entre les insertions [mm]:

70

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:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

50. Nombre de programmes prédéfinis:

100

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, chaudière, lavage automatique, modification pour cuisson poulet

Modèle	Code SAP	00013732
STBDK 0611 E	Groupe d'articles	Four à convection

51. Nombre d'étapes de recette:

9

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

50

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:

6

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]:

2,5

61. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

62. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «