



Four à convection STEAMBOX électriq	ue 6x GN 1/1, chaudi	ère, lavage automatique	e, 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: 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: 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'appa- reil - 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		



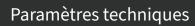
Dessin technique

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	





Four à convection STEAMBOX éle	ctrique 6x GN 1/1, chaud	lière, lavage automatique, modification pour cuisson poulet
Modèle	Code SAP	00013732
STBDK 0611 E	Groupe d'articles	Four à convection
1. Code SAP: 00013732		14. La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable
2. Largeur nette [mm]: 860		15. Contrôle de l'humidité: MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
3. Profondeur nette [mm]: 795		16. Empilabilité: Oui
4. Hauteur nette [mm]: 835		17. Type de contrôle: Écran tactile + boutons
5. Poids net [kg]: 132.00		18. Informations complémentaires: Possibilité d'ouverture inversée de la porte – poignée sur le côté droit (à préciser lors de la commande)
6. Largeur brute [mm]: 955		19. Formation de la vapeur: Injection
7. Profondeur brute [mm]: 920		20. Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
8. Hauteur brute [mm]: 1020		21. Fonction: démarrage retardé: Oui
9. Poids brut [kg]: 142.00		22. Taille de l'écran: 9»
10. Type d'appareil: Appareil électrique		23. Traitement thermique Delta T: Oui
11. Puissance électrique [kW]: 10.400		24. Préchauffage automatique: Oui
12. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz		25. Fonction de fumage à froid: Oui
13. Matériel: AISI 304		26. Finition unifiée des repas Easyservice: Oui





Four à convection STEAMBOX élec	trique 6x GN 1/1, chaud	lière, lavage automatique, modification pour cuisson po
Modèle	Code SAP	00013732
STBDK 0611 E	Groupe d'articles	Four à convection
27. Cuisine nocturne:		39. Sonde:
Oui		Oui
28. Système de lavage: Fermé - utilisation efficace de l'eau détergeants par pompage répété	et des produits	40. Douchette: Enrouleur manuel
29. Type de détergent: Détergent liquide + agent de rinçage liquide/vinaigre ou comprimés de lavage		41. Distance entre les insertions [mm]: 70
30. Cuisson sur plusieurs niveaux: Programme d'insertion - Contrôle c pour chaque plat séparément	du traitement thermique	42. Fonction: fumage: Oui
31. Réglage avancé de l'humidité: SuperSteam - Deux modes de satur	ation de la vapeur	43. L'éclairage intérieur: Oui
32. Cuisson lente: À partir de 50 ° C		44. Cuisson basse température: Oui
33. Arrêt du ventilateur: Immédiat lorsque la porte s'ouvre		45. Nombre de ventilateurs:
34. Type d'éclairage: Éclairage LED dans la porte, des de	ux côtés	46. Nombre de vitesses du ventilateur: 6
35. Matériau et forme de cavité: AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile		47. Nombre de programmes: 1000
36. Ventilateur réversible: Oui		48. Port USB: Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware
37. Fonction de maintien de température: Oui		49. Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

Incoloy

38. Matériel de l'élément chauffant:

100

50. Nombre de programmes prédéfinis:





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		57. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1	
52. Température minimale de l'appareil [° C]: 50		58. Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65	
53. Température maximale de l'appareil [° C]: 300		59. Régénération des aliments: Oui	
54. Type de chauffage de l'appareil: Combinaison de vapeur et d'air chaud		60. Section des conducteurs CU [mm²]: 2,5	
55. HACCP: Oui		61. Diamètre nominal du tuyau: DN 50	

3/4 «

62. Connexion d'approvisionnement en eau:

56. Nombre de GN / EN: