



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

Modèle	Code SAP	00014957
STBDKP 0611 EL	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
- 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	00014957	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]	142.00	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, traversable, modification pour
cuisson poulet, porte gauche

Modèle	Code SAP	00014957
STBDKP 0611 EL	Groupe d'articles	Four à convection





Four à convection STEAMBOX éle cuisson poulet, porte gauche	ctrique 6x GN 1/1, chau	ıdière, lavage automatique, traversable, modification pour
Modèle	Code SAP	00014957
STBDKP 0611 EL	Groupe d'articles	Four à convection
1. Code SAP: 00014957		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]: 142.00		18. Informations complémentaires: Version avec porte gauche (charnière à gauche, poignée à droite)
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]: 163.00		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. Finition unifiée des repas Easyservice: Oui
12. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz		25. Cuisine nocturne: Oui

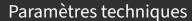
26. Système de lavage:

détergeants par pompage répété

Fermé - utilisation efficace de l'eau et des produits

13. Matériel:

AISI 304





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

Modèle	Code SAP	00014957
STBDKP 0611 EL	Groupe d'articles	Four à convection

27. Type de détergent:

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

28. Cuisson sur plusieurs niveaux:

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

29. Réglage avancé de l'humidité:

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

30. Cuisson lente:

À partir de 50 ° C

31. Arrêt du ventilateur:

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

32. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

33. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

34. Ventilateur réversible:

Oui

35. Fonction de maintien de température:

Oui

36. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

37. Sonde:

Опі

38. Douchette:

Enrouleur manuel

39. Distance entre les insertions [mm]:

70

40. Fonction: fumage:

Oui

41. L'éclairage intérieur:

Oui

42. Cuisson basse température:

Опі

43. Nombre de ventilateurs:

1

44. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

45. Nombre de programmes:

100

46. Port USB:

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

47. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

48. Nombre de programmes prédéfinis:

100

49. Nombre d'étapes de recette:

9

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

50

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

300

52. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud



Paramètres techniques

Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, chaudière, lavage automatique, traversable, modification pour cuisson poulet, porte gauche		
Modèle	Code SAP	00014957
STBDKP 0611 EL	Groupe d'articles	Four à convection
53. HACCP: Oui		57. Régénération des aliments: Oui
54. Nombre de GN / EN: 6 55. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1		 58. Section des conducteurs CU [mm²]: 2,5 59. Diamètre nominal du tuyau: DN 50

3/4 «

65