



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 lavage automatique, à injection, 400 V, porte gauche		
Modèle	Code SAP	00014911
STBD 2011 EL	Groupe d'articles	Four à convection

- Formation de la vapeur: Injection
- 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: 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	00014911	Formation de la vapeur	Injection
Largeur nette [mm]	995	Nombre de GN / EN	20
Profondeur nette [mm]	835	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	1850	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	65
Poids net [kg]	290.00	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Puissance électrique [kW]	30.800	Taille de l'écran	9»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		



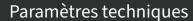
Dessin technique

Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 lavage automatique, à injection, 400 V, porte gauche		
Modèle	Code SAP	00014911
STBD 2011 EL	Groupe d'articles	Four à convection





Four à convection STEAMBOX éle	ctrique 20x GN 1/1 lava	ge automatique, à injection, 400 V, porte gauche
Modèle	Code SAP	00014911
STBD 2011 EL	Groupe d'articles	Four à convection
1. Code SAP: 00014911		14. La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable
2. Largeur nette [mm]: 995		15. Pieds réglables: Oui
3. Profondeur nette [mm]: 835		16. Contrôle de l'humidité: MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
4. Hauteur nette [mm]: 1850		17. Empilabilité: Non
5. Poids net [kg]: 290.00		18. Type de contrôle: Écran tactile + boutons
6. Largeur brute [mm]: 1150		19. Informations complémentaires: Version avec porte gauche (charnière à gauche, poignée à droite)
7. Profondeur brute [mm]: 1050		20. Formation de la vapeur: Injection
8. Hauteur brute [mm]: 2100		21. Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
9. Poids brut [kg]: 300.00		22. Fonction: démarrage retardé: Oui
10. Type d'appareil: Appareil électrique		23. Taille de l'écran: 9»
11. Puissance électrique [kW]: 30.800		24. Traitement thermique Delta T: Oui
12. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz		25. Préchauffage automatique: Oui
13. Matériel: AISI 304		26. Refroidissement automatique: Oui





Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 lavage automatique, à injection, 400 V, porte gauche		
Modèle	Code SAP	00014911
STBD 2011 EL	Groupe d'articles	Four à convection

27. Finition unifiée des repas Easyservice:

Ou

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:

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

33. Cuisson lente:

À partir de 50 ° C

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. Distance entre les insertions [mm]:

70

43. Fonction: fumage:

Oui

44. L'éclairage intérieur:

Oui

45. Cuisson basse température:

Oui

46. Nombre de ventilateurs:

2

47. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

48. Nombre de programmes:

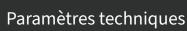
1000

49. Port USB:

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

50. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile



57. Nombre de GN / EN:



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 lavage automatique, à injection, 400 V, porte gauche		
Modèle	Code SAP	00014911
STBD 2011 EL	Groupe d'articles	Four à convection
51. Nombre de programmes prédéfinis: 100		58. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
52. Nombre d'étapes de recette: 9		59. Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65
53. Température minimale de l'appareil [° C]: 50		60. Régénération des aliments: Oui
54. Température maximale de l'appareil [° C]: 300		61. Section des conducteurs CU [mm²]:
55. Type de chauffage de l'appareil: Combinaison de vapeur et d'air chaud		62. Diamètre nominal du tuyau: DN 50
56. HACCP: Oui		63. Connexion d'approvisionnement en eau: 3/4 «

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com