

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four mixte STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, chaudière, tactile couleur, nettoyage automatique, écran 10»

Modèle	Code SAP	00038577
STMB 2011 E	Groupe d'articles	Four à convection



- 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
- Taille de l'écran: 10»
- 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: Odvětrávané bezpečnostní trojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

Code SAP	00038577	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
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'appareil - GN [mm]	65
Poids net [kg]	260.00	Type de contrôle	Écran tactile
Puissance électrique [kW]	28.300	Taille de l'écran	10»

Fiche technique

Dessin technique



Four mixte STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, chaudière, tactile couleur, nettoyage automatique, écran 10»

Modèle

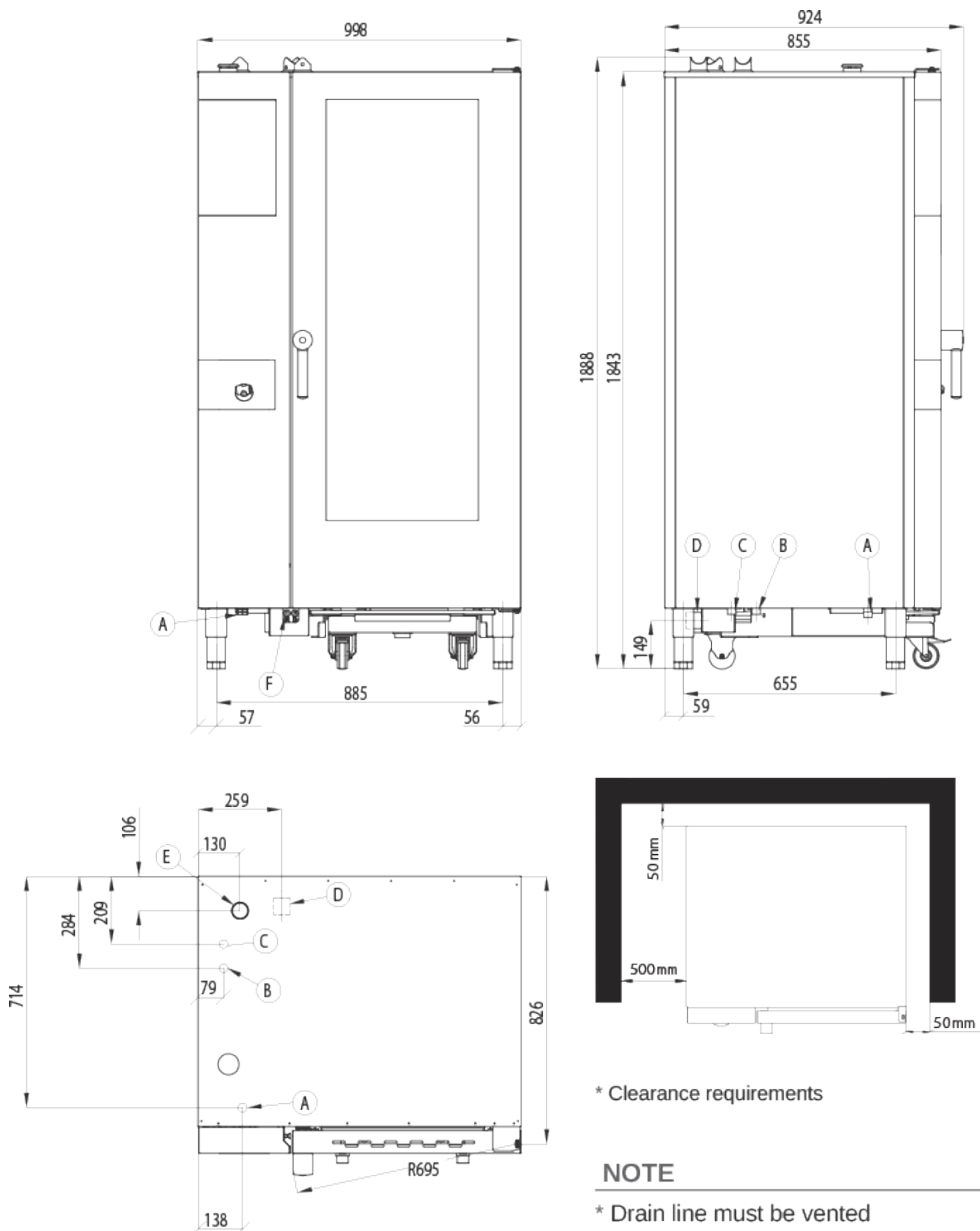
Code SAP

00038577

STMB 2011 E

Groupe d'articles

Four à convection



Fiche technique

Avantages du produit



Four mixte STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, chaudière, tactile couleur, nettoyage automatique, écran 10»

Modèle	Code SAP	00038577
STMB 2011 E	Groupe d'articles	Four à convection

1

Portes triples vitrées de série

meilleure isolation thermique, réchauffage moins fréquent, fonctionnement plus sûr grâce à une température extérieure du verre plus basse, moins de chaleur radiante, moins de fuites de chaleur, charge moindre sur les pièces électroniques et mécaniques

2

Écran tactile clair de 10 pouces correspondant aux autres appareils de la gamme RM

fonctionnement simple et intuitif à l'aide d'images et de visualisations, le même fonctionnement intuitif que sur les autres appareils numériques de la gamme RM

3

Cuisine intelligente

Programmes de base prédéfinis pour un contrôle facile en quelques touches

4

Système de génération de vapeur symbiotique

utilisation simultanée de « l'injection directe » et de la chaudière, en maintenant 100 % d'humidité, ou sa régulation

5

Douche auto-rétractable

enrouleur de tambour intégré dans le corps du four mixte
« La douche est inaccessible après avoir fermé la porte »

6

Ventilateur réversible à six vitesses avec calcul automatique du changement de direction

en coopération avec le système symbiotique, assure une distribution parfaite de la vapeur sans perte de sa saturation, son fonctionnement est contrôlé par programme ou manuellement

7

Sonde de température externe

«sonde de température placée à l'extérieur du compartiment de cuisson
possibilité de choisir entre une sonde monopoint ou multipoint ou une sonde à vide»

8

Tiroirs longitudinaux pour GN

«prises placées à la «profondeur» de la machine
possibilité de remplacement par des tiroirs pour feuilles de 600x400»

9

USB

« téléchargement des rapports de service »
mise à niveau du logiciel
« lecture de recette »

10

Lavage automatique

«système de lavage de chambre intégré
possibilité d'utiliser des détergents liquides et en tablettes
la possibilité d'utiliser du vinaigre comme produit de rinçage
le système détartre également la micro-chaudière»

11

Système météorologique

appareil breveté de mesure de la saturation en vapeur en temps réel et en mode vapeur, le seul sur le marché

12

Kit de deux machines superposées

« kit de connexion permettant d'empiler deux machines l'une sur l'autre »
relie les raccordements, les entrées, les évacuations et la ventilation du four mixte inférieur»

13

Préparation pour rôtir le poulet

La chambre du four mixte est conçue pour récupérer les graisses cuites, la machine est équipée d'un bac de récupération des graisses

Fiche technique

Paramètres techniques



Four mixte STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, chaudière, tactile couleur, nettoyage automatique, écran 10»

Modèle

STMB 2011 E

Code SAP

00038577

Groupe d'articles

Four à convection

1. Code SAP:

00038577

2. Largeur nette [mm]:

995

3. Profondeur nette [mm]:

835

4. Hauteur nette [mm]:

1850

5. Poids net [kg]:

260.00

6. Largeur brute [mm]:

1150

7. Profondeur brute [mm]:

1050

8. Hauteur brute [mm]:

2100

9. Poids brut [kg]:

290.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

28.300

12. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Matériel:

AISI 304

14. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

15. Pieds réglables:

Oui

16. Contrôle de l'humidité:

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

17. Empilabilité:

Oui

18. Type de contrôle:

Écran tactile

19. Informations complémentaires:

možnost reverzního otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)

20. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

21. Fonction: démarrage retardé:

Oui

22. Taille de l'écran:

10»

23. Traitement thermique Delta T:

Oui

24. Préchauffage automatique:

Oui

25. Refroidissement automatique:

Oui

26. Fonction de fumage à froid:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



Four mixte STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, chaudière, tactile couleur, nettoyage automatique, écran 10»

Modèle	Code SAP	00038577
STMB 2011 E	Groupe d'articles	Four à convection

27. Finition unifiée des repas Easyservice:

Oui

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:

Steamtuner - Système en 5 étapes de réglage de la saturation de la vapeur par combinaison contrôlée de production par chaudière ou injection.

33. Cuisson lente:

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

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:

Ano

41. Douchette:

Enrouleur manuel

42. Fonction: fumage:

Oui

43. L'éclairage intérieur:

Oui

44. Cuisson basse température:

Oui

45. Nombre de ventilateurs:

2

46. Nombre de vitesses du ventilateur:

24

47. Nombre de programmes:

1000

48. Port USB:

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

49. Construction de la porte:

Odvětrávané bezpečnostní trojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

50. Nombre de programmes prédéfinis:

100

Fiche technique

Paramètres techniques



Four mixte STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, chaudière, tactile couleur, nettoyage automatique, écran 10»

Modèle	Code SAP	00038577
STMB 2011 E	Groupe d'articles	Four à convection

51. Nombre d'étapes de recette:

9

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

30

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:

20

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]:

10

61. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

62. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «