

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1 lavage automatique, à injection, porte gauche

Modèle	Code SAP	00014966
STBD 2011 GL	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	00014966	Type de connection gaz	Gaz naturel
Largeur nette [mm]	995	Formation de la vapeur	Injection
Profondeur nette [mm]	835	Nombre de GN / EN	20
Hauteur nette [mm]	1850	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Poids net [kg]	300.00	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Puissance électrique [kW]	0.800	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz	Taille de l'écran	9»
Puissance gaz [kW]	36.000		

Fiche technique

Dessin technique



Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1 lavage automatique, à injection, porte gauche

Modèle	Code SAP	00014966
STBD 2011 GL	Groupe d'articles	Four à convection

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1 lavage automatique, à injection, porte gauche

Modèle	Code SAP	00014966
STBD 2011 GL	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00014966

2. Largeur nette [mm]:

995

3. Profondeur nette [mm]:

835

4. Hauteur nette [mm]:

1850

5. Poids net [kg]:

300.00

6. Largeur brute [mm]:

1150

7. Profondeur brute [mm]:

1050

8. Hauteur brute [mm]:

2100

9. Poids brut [kg]:

310.00

10. Type d'appareil:

Appareil à gaz

11. Puissance électrique [kW]:

0.800

12. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Puissance gaz [kW]:

36.000

14. Type de connection gaz:

Gaz naturel

15. Matériel:

AISI 304

16. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

17. Pieds réglables:

Oui

18. Contrôle de l'humidité:

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

19. Empilabilité:

Non

20. Type de contrôle:

Écran tactile + boutons

21. Informations complémentaires:

Version avec porte gauche (charnière à gauche, poignée à droite)

22. Formation de la vapeur:

Injection

23. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

24. Fonction: démarrage retardé:

Oui

25. Taille de l'écran:

9»

26. Traitement thermique Delta T:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1 lavage automatique, à injection, porte gauche

Modèle	Code SAP	00014966
STBD 2011 GL	Groupe d'articles	Four à convection

27. Préchauffage automatique:

Oui

28. Refroidissement automatique:

Oui

29. Finition unifiée des repas Easyservice:

Oui

30. Cuisine nocturne:

Oui

31. Système de lavage:

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

32. Type de détergent:

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

33. Cuisson sur plusieurs niveaux:

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

34. Réglage avancé de l'humidité:

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

35. Cuisson lente:

À partir de 50 °C

36. Arrêt du ventilateur:

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

37. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

38. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

39. Ventilateur réversible:

Oui

40. Fonction de maintien de température:

Oui

41. Sonde:

Oui

42. Douchette:

Enrouleur manuel

43. Distance entre les insertions [mm]:

70

44. Fonction: fumage:

Oui

45. L'éclairage intérieur:

Oui

46. Cuisson basse température:

Oui

47. Nombre de ventilateurs:

2

48. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

49. Nombre de programmes:

1000

50. Port USB:

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

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1 lavage automatique, à injection, porte gauche

Modèle	Code SAP	00014966
STBD 2011 GL	Groupe d'articles	Four à convection

51. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

52. Nombre de programmes prédéfinis:

100

53. Nombre d'étapes de recette:

9

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

50

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

300

56. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

57. HACCP:

Oui

58. Nombre de GN / EN:

20

59. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:

GN 1/1

60. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:

65

61. Régénération des aliments:

Oui

62. Raccordement à un robinet à boule:

1/2

63. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

64. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «