



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1, chaudière, lavage automatique, traversable, modification pour cuisson poulet

| Modèle | Code SAP | 00013735 |
|---------------|-------------------|-------------------|
| STBDKP 1011 E | Groupe d'articles | Four à convection |

- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 10
- 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

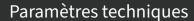
| Code SAP | 00013735 | Formation de la vapeur | Injection |
|---------------------------|--------------------|---|-------------------------|
| Largeur nette [mm] | 860 | Nombre de GN / EN | 10 |
| Profondeur nette [mm] | 795 | Taille de l'appareil - GN / EN [mm] | GN 1/1 |
| Hauteur nette [mm] | 1115 | Profondeur de l'appa- reil - GN [mm] | 65 |
| Poids net [kg] | 168.00 | Type de contrôle | Écran tactile + boutons |
| Puissance électrique [kW] | 15.700 | Taille de l'écran | 9» |
| Alimentation | 400 V / 3N - 50 Hz | | |



Dessin technique

| Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1, chaudière, lavage automatique, traversable, modification pour |
|---|
| cuisson poulet |

| Modèle | Code SAP | 00013735 |
|---------------|-------------------|-------------------|
| STBDKP 1011 E | Groupe d'articles | Four à convection |





Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1, chaudière, lavage automatique, traversable, modification pour cuisson poulet Modèle **Code SAP** 00013735 STBDKP 1011 E **Groupe d'articles** Four à convection 14. La couleur extérieure de l'appareil: 1. Code SAP: 00013735 Acier inoxydable 2. Largeur nette [mm]: 15. Pieds réglables: Опі 3. Profondeur nette [mm]: 16. Contrôle de l'humidité: MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté) 4. Hauteur nette [mm]: 17. Empilabilité: Oui 5. Poids net [kg]: 18. Type de contrôle: 168.00 Écran tactile + boutons 19. Informations complémentaires: 6. Largeur brute [mm]: 955 Possibilité d'ouverture inversée de la porte – poignée sur le côté droit (à préciser lors de la commande) 7. Profondeur brute [mm]: 20. Formation de la vapeur: Injection 8. Hauteur brute [mm]: 21. Cheminée pour l'extraction d'humidité: 1240 Oui 9. Poids brut [kg]: 22. Fonction: démarrage retardé: 178.00 23. Taille de l'écran: 10. Type d'appareil: Appareil électrique 11. Puissance électrique [kW]: 24. Traitement thermique Delta T: 15.700

25. Préchauffage automatique:

26. Fonction de fumage à froid:

Oui

12. Alimentation:

13. Matériel:

AISI 304

400 V / 3N - 50 Hz





Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1, chaudière, lavage automatique, traversable, modification pour cuisson poulet

| Modèle | Code SAP | 00013735 |
|---------------|-------------------|-------------------|
| STBDKP 1011 E | 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:

Τ

47. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

48. Nombre de programmes:

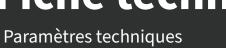
1000

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





Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1, chaudière, lavage automatique, traversable, modification pour cuisson poulet

| Modèle | Code SAP | 00013735 |
|--|-------------------|--|
| STBDKP 1011 E | 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 « |

57. Nombre de GN / EN:

10