

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection SLIM électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 V porte gauche

Modèle	Code SAP	00014960
MSTBB 1011 EL	Groupe d'articles	Four à convection



- Formation de la vapeur: Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
- Nombre de GN / EN: 10
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 40
- Type de contrôle: Écran tactile + boutons
- Taille de l'écran: 7»
- 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: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

Code SAP	00014960	Formation de la vapeur	Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
Largeur nette [mm]	519	Nombre de GN / EN	10
Profondeur nette [mm]	808	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	1010	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	40
Poids net [kg]	110.00	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Puissance électrique [kW]	14.800	Taille de l'écran	7»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

Dessin technique



Technical drawing of a cabinet, showing four views: front, top, side, and detail. Dimensions are in millimeters.

Front View: Overall width 1307, overall height 869. The top section has a width of 573 and a height of 105. The bottom section has a width of 50 and a height of 420. A circular feature is labeled $\phi 50$.

Top View: Overall width 1010, overall height 520. A rectangular feature is labeled $\phi 50$.

Side View: Overall width 1032, overall height 869. The top section has a width of 56 and a height of 50. The bottom section has a width of 50 and a height of 56. A circular feature is labeled $\phi 40$.

Detail View: Overall width 300, overall height 122. The top section has a width of 89 and a height of 82. The bottom section has a width of 92 and a height of 55. A circular feature is labeled $\phi 40$. A component is labeled G 3/4". A component is labeled KB. A component is labeled $\phi 30$. A component is labeled $\phi 40$. A component is labeled $\phi 50$.

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection SLIM électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 V porte gauche

Modèle	Code SAP	00014960
MSTBB 1011 EL	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00014960

2. Largeur nette [mm]:

519

3. Profondeur nette [mm]:

808

4. Hauteur nette [mm]:

1010

5. Poids net [kg]:

110.00

6. Largeur brute [mm]:

580

7. Profondeur brute [mm]:

920

8. Hauteur brute [mm]:

1175

9. Poids brut [kg]:

120.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

14.800

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 + boutons

19. Informations complémentaires:

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

20. Formation de la vapeur:

Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)

21. Version plus robuste:

Non

22. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

23. Fonction: démarrage retardé:

Oui

24. Taille de l'écran:

7»

25. Traitement thermique Delta T:

Oui

26. Préchauffage automatique:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection SLIM électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 V porte gauche

Modèle	Code SAP	00014960
MSTBB 1011 EL	Groupe d'articles	Four à convection

27. Refroidissement automatique:

Oui

28. Fonction de fumage à froid:

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:

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

35. Cuisson lente:

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

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. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

42. Sonde:

Facultatif

43. Télécommande:

Oui

44. Douchette:

Manuel (facultatif)

45. Distance entre les insertions [mm]:

30

46. Fonction: fumage:

Oui

47. L'éclairage intérieur:

Oui

48. Cuisson basse température:

Oui

49. Nombre de ventilateurs:

2

50. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection SLIM électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 V porte gauche

Modèle	Code SAP	00014960
MSTBB 1011 EL	Groupe d'articles	Four à convection

51. Nombre de programmes:

1000

52. Port USB:

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

53. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

54. Nombre de programmes prédéfinis:

100

55. Nombre d'étapes de recette:

9

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

30

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

300

58. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

59. HACCP:

Oui

60. Nombre de GN / EN:

10

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

GN 1/1

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

40

63. Régénération des aliments:

Oui

64. Section des conducteurs CU [mm²]:

4

65. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

66. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «