

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four mixte STEAMBOX électrique 10x GN 1/1, chaudière, ouverture porte à gauche, 400V, écran 10»

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038546
STMB 1011 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection



- 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
- 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 trojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

<b>Code SAP</b>	00038546	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Largeur nette [mm]</b>	890	<b>Nombre de GN / EN</b>	10
<b>Profondeur nette [mm]</b>	795	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 1/1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	1115	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	65
<b>Poids net [kg]</b>	140.00	<b>Type de contrôle</b>	Écran tactile
<b>Puissance électrique [kW]</b>	16.700	<b>Taille de l'écran</b>	10»

# Fiche technique

Dessin technique



**Four mixte STEAMBOX électrique 10x GN 1/1, chaudière, ouverture porte à gauche, 400V, écran 10»**

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038546
STMB 1011 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

# Fiche technique

## Avantages du produit



### Four mixte STEAMBOX électrique 10x GN 1/1, chaudière, ouverture porte à gauche, 400V, écran 10»

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038546
STMB 1011 EL	<b>Groupe d'articles</b>	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 10x GN 1/1, chaudière, ouverture porte à gauche, 400V, écran 10»

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038546
STMB 1011 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**1. Code SAP:**

00038546

**2. Largeur nette [mm]:**

890

**3. Profondeur nette [mm]:**

795

**4. Hauteur nette [mm]:**

1115

**5. Poids net [kg]:**

140.00

**6. Largeur brute [mm]:**

955

**7. Profondeur brute [mm]:**

920

**8. Hauteur brute [mm]:**

1275

**9. Poids brut [kg]:**

175.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

16.700

**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:**

Verze s levými dveřmi (panty vlevo, klika vpravo)

**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

**27. Finition unifiée des repas Easyservice:**

Oui

**28. Cuisine nocturne:**

Oui

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four mixte STEAMBOX électrique 10x GN 1/1, chaudière, ouverture porte à gauche, 400V, écran 10»

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038546
<b>STMB 1011 EL</b>	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

#### 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:

1

#### 46. Nombre de vitesses du ventilateur:

15

#### 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 trojité sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

#### 50. Nombre de programmes prédéfinis:

100

#### 51. Nombre d'étapes de recette:

9

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

30

# Fiche technique

Paramètres techniques



Four mixte STEAMBOX électrique 10x GN 1/1, chaudière, ouverture porte à gauche, 400V, écran 10»

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038546
STMB 1011 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

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

300

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

65

**54. Type de chauffage de l'appareil:**

Combinaison de vapeur et d'air chaud

**59. Régénération des aliments:**

Oui

**55. HACCP:**

Oui

**60. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:**

5

**56. Nombre de GN / EN:**

10

**61. Diamètre nominal du tuyau:**

DN 50

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

GN 1/1

**62. Connexion d'approvisionnement en eau:**

3/4 «