

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière,

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011589
SDBB 1011 GAM	<b>Groupe d'articles</b>	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]: 65
- Type de contrôle: Digitale
- 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: Non
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

<b>Code SAP</b>	00011589	<b>Puissance gaz [kW]</b>	19.000
<b>Largeur nette [mm]</b>	860	<b>Type de connection gaz</b>	Gaz naturel
<b>Profondeur nette [mm]</b>	795	<b>Formation de la vapeur</b>	Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
<b>Hauteur nette [mm]</b>	1115	<b>Nombre de GN / EN</b>	10
<b>Poids net [kg]</b>	178.00	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 1/1
<b>Puissance électrique [kW]</b>	1.700	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	65
<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz	<b>Type de contrôle</b>	Digitale

# Fiche technique

## Avantages du produit



### Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière,

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011589
SDBB 1011 GAM	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

1

#### Système symbiotique de production de vapeur

Utilisation simultanée de la « pulvérisation directe » et de la chaudière, en maintenant 1% d'humidité ou sa régulation

2

#### Écran digital

Affichage rétroéclairé multiligne simple de 99 programmes avec 9 phases de cuisson

3

#### Système Meteo

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

4

#### Steam tuner

Commande pour régler la saturation exacte de la vapeur dans la chambre de cuisson pendant le processus de cuisson

5

#### Portes de passage

La porte est également intégrée à l'arrière du four à convection, ainsi le contrôle total est maintenu « du côté du cuisinier »  
Permet de diviser la zone de service et la cuisine

6

#### Préparation pour les poulets rôtis

La chambre du four à convection est adaptée pour recueillir la graisse cuite, l'appareil dispose d'un récipient pour collecter les graisses

7

#### Kit de deux machines l'une sur l'autre

Kit de connexion permettant d'empiler deux machines l'une sur l'autre  
Raccorde les raccordements, les entrées, les drains et la ventilation du four à convection

8

#### Brûleur Premix

Le seul brûleur turbo gaz-air sur le marché  
Conception du brûleur en forme de V pour éviter les retours de flamme et explosion  
Cette conception permet d'économiser 3 % de gaz par rapport aux brûleurs conventionnels

9

#### Lavage automatique

Système de lavage à chambre intégré  
Possibilité d'utiliser des détergents liquides et en pastilles  
Possibilité d'utiliser du vinaigre comme agent de rinçage  
Dans le même temps, le système détartre la micro-chaudière

10

#### Douche rétractable

Treuil à tambour intégré dans le corps du four à convection  
La douche est inaccessible lorsque la porte est fermée

11

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

En coopération avec le système symbiotique, il assure une répartition parfaite de la vapeur sans perte de sa saturation  
Son fonctionnement est contrôlé par un programme ou manuellement

12

#### Sonde de température externe

Sonde de température située à l'extérieur de la chambre de cuisson  
Choix d'une sonde monopoint ou multipoint ou d'une sonde à vide

13

#### Inserts longitudinaux sur GN

Inserts situés à la « profondeur » de la machine  
Peut être remplacé par des inserts pour plaques 6x4

# Fiche technique

## Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière,

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011589
SDBB 1011 GAM	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**1. Code SAP:**

00011589

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

860

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

795

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

1115

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

178.00

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

955

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

920

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

1240

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

188.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil combiné

**11. Puissance électrique [kW]:**

1.700

**12. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. Puissance gaz [kW]:**

19.000

**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:**

Oui

**20. Type de contrôle:**

Digitale

**21. Informations complémentaires:**

Possibilité d'ouverture inversée de la porte – poignée sur le côté droit (à préciser lors de la commande)

**22. Formation de la vapeur:**

Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)

**23. Cheminée pour l'extraction d'humidité:**

Oui

**24. Traitement thermique Delta T:**

Oui

**25. Préchauffage automatique:**

Oui

**26. Refroidissement automatique:**

Oui

# Fiche technique

## Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière,

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011589
SDBB 1011 GAM	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

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

Non

**28. Cuisine nocturne:**

Non

**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:**

Non

**32. Réglage avancé de l'humidité:**

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

**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. Sonde:**

Facultatif

**40. Douchette:**

voliteľná

**41. Distance entre les insertions [mm]:**

70

**42. Fonction: fumage:**

Non

**43. L'éclairage intérieur:**

Oui

**44. Cuisson basse température:**

Oui

**45. Nombre de ventilateurs:**

1

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

6

**47. Nombre de programmes:**

99

**48. Port USB:**

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

**49. Construction de la porte:**

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

**50. Nombre de programmes prédéfinis:**

40

**51. Nombre d'étapes de recette:**

9

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

30

# Fiche technique

## Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière,

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011589
SDBB 1011 GAM	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**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:**

10

**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. Raccordement à un robinet à boule:**

1/2

**61. Section des conducteurs CU [mm²]:**

0,5

**62. Diamètre nominal du tuyau:**

DN 50

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

3/4 «