

# Fiche technique

## Caractéristiques du produit



### Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 2/1 lavage, automatique, chaudière, 400 V, porte gauche

|               |                          |                   |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00014900          |
| STBB 1021 EL  | <b>Groupe d'articles</b> | Four à convection |



- Formation de la vapeur: Chaudière combinée avec injection (brevet)
- Nombre de GN / EN: 10
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 2/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Écran tactile + boutons
- Taille de l'écran: 9»
- Contrôle de l'humidité: régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
- Réglage avancé de l'humidité: 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

|                                  |                    |                                            |                                            |
|----------------------------------|--------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Code SAP</b>                  | 00014900           | <b>Formation de la vapeur</b>              | Chaudière combinée avec injection (brevet) |
| <b>Largeur nette [mm]</b>        | 1120               | <b>Nombre de GN / EN</b>                   | 10                                         |
| <b>Profondeur nette [mm]</b>     | 845                | <b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b> | GN 2/1                                     |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>        | 1115               | <b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>  | 65                                         |
| <b>Poids net [kg]</b>            | 220.00             | <b>Type de contrôle</b>                    | Écran tactile + boutons                    |
| <b>Puissance électrique [kW]</b> | 28.300             | <b>Taille de l'écran</b>                   | 9»                                         |
| <b>Alimentation</b>              | 400 V / 3N - 50 Hz |                                            |                                            |

# Fiche technique

Dessin technique



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 2/1 lavage, automatique, chaudière, 400 V, porte gauche

Modèle

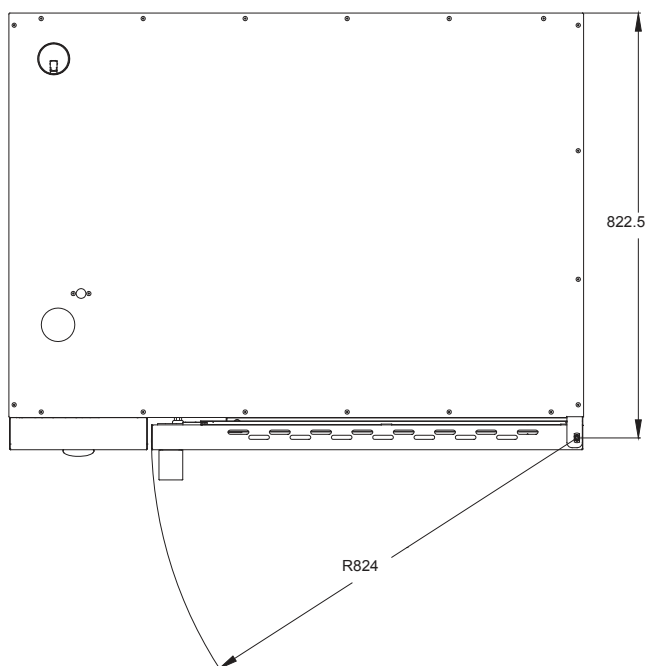
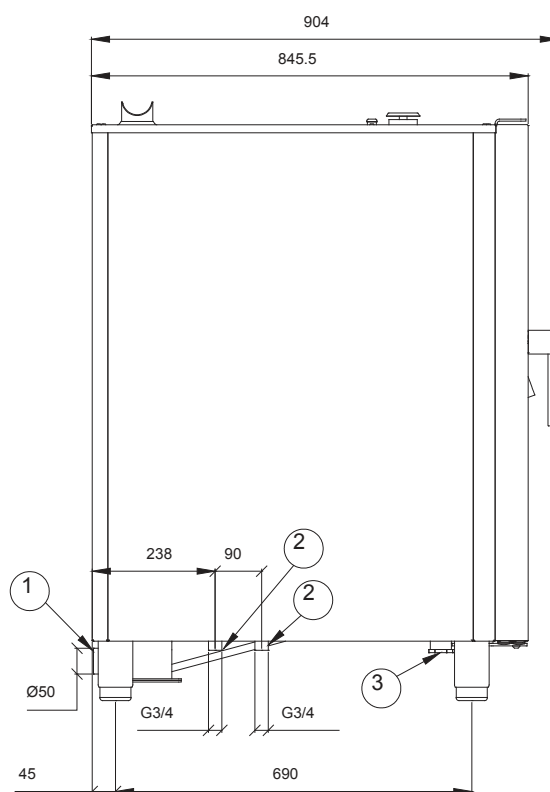
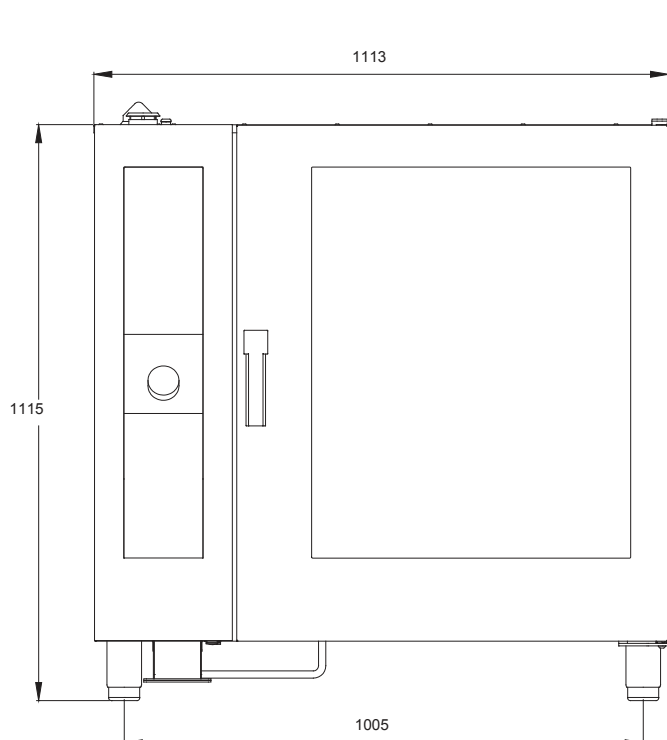
Code SAP

00014900

STBB 1021 EL

Groupe d'articles

Four à convection



- ① DRAIN
- ② WATER INLET
- ③ POWER SUPPLY

# Fiche technique

## Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 2/1 lavage, automatique, chaudière, 400 V, porte gauche

### Modèle

STBB 1021 EL

### Code SAP

00014900

### Groupe d'articles

Four à convection

#### 1. Code SAP:

00014900

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

1120

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

845

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

1115

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

220.00

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

1320

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

1130

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

1240

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

230.00

#### 10. Type d'appareil:

Appareil électrique

#### 11. Puissance électrique [kW]:

28.300

#### 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:

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:

Chaudière combinée avec injection (brevet)

#### 21. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

#### 22. Fonction: démarrage retardé:

Oui

#### 23. Taille de l'écran:

9»

#### 24. Traitement thermique Delta T:

Oui

#### 25. Préchauffage automatique:

Oui

#### 26. Refroidissement automatique:

Oui

# Fiche technique

## Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 2/1 lavage, automatique, chaudière, 400 V, porte gauche

|              |                   |                   |
|--------------|-------------------|-------------------|
| Modèle       | Code SAP          | 00014900          |
| STBB 1021 EL | Groupe d'articles | Four à convection |

**27. Fonction de fumage à froid:**

Oui

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

Oui

**29. Cuisine nocturne:**

Oui

**30. Système de lavage:**

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

**31. Type de détergent:**

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

**32. Cuisson sur plusieurs niveaux:**

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

**33. Réglage avancé de l'humidité:**

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

**34. Cuisson lente:**

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

**35. Arrêt du ventilateur:**

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

**36. Type d'éclairage:**

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

**37. Matériau et forme de cavité:**

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

**38. Ventilateur réversible:**

Oui

**39. Fonction de maintien de température:**

Oui

**40. Matériel de l'élément chauffant:**

Incoloy

**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:**

1

**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 électrique 10x GN 2/1 lavage, automatique, chaudière, 400 V, porte gauche

|              |                   |                   |
|--------------|-------------------|-------------------|
| Modèle       | Code SAP          | 00014900          |
| STBB 1021 EL | 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]:

30

### 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:

10

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

GN 2/1

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

65

### 61. Régénération des aliments:

Oui

### 62. Section des conducteurs CU [mm²]:

10

### 63. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

### 64. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «