

Fiche technique

Caractéristiques du produit



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

Modèle	Code SAP	00008521
STBB 1011 E	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]: 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: 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	00008521	Formation de la vapeur	Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
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'appareil - GN [mm]	65
Poids net [kg]	168.00	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Puissance électrique [kW]	16.500	Taille de l'écran	9»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

Fiche technique

Dessin technique



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

Modèle

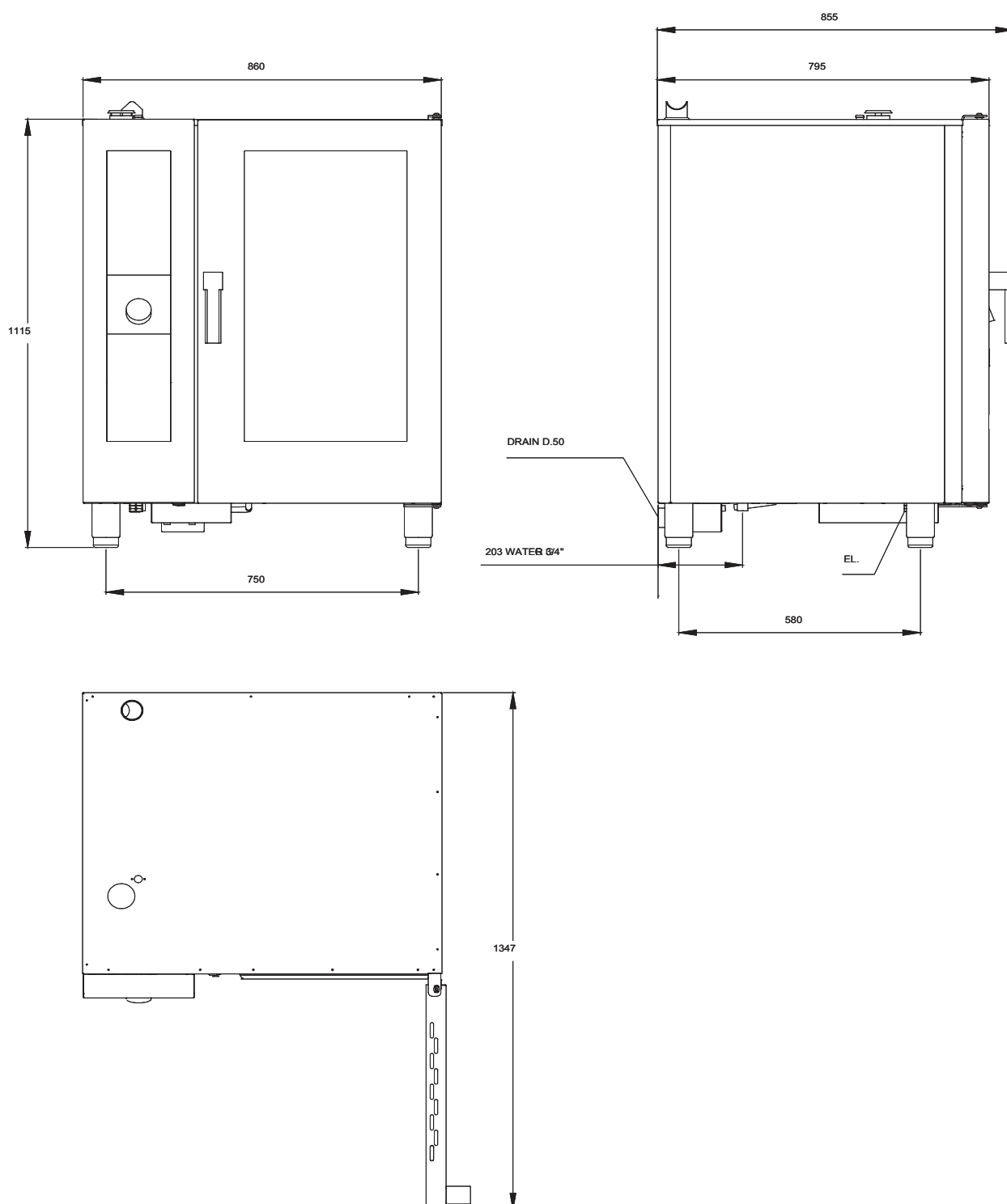
Code SAP

00008521

STBB 1011 E

Groupe d'articles

Four à convection



Fiche technique

Avantages du produit



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

Modèle	Code SAP	00008521
STBB 1011 E	Groupe d'articles	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

Le seul four à convection « Slim » du marché avec chaudière

- Préparation de différents plats et styles de cuisson dans un environnement précisément défini pour l'aliment ou le plat.

2

Écran touch screen

Commande simple et intuitive avec des pictogrammes uniques

Possibilité d'utiliser des programmes prédéfinis ou un contrôle manuellement l'appareil

- Aide à la cuisine, même pour les cuisiniers moins expérimentés. Possibilité de cuisson en toute sécurité même en l'absence d'un opérateur, Création de vos propres recettes.

3

Système Meteo

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

- Informations précises pour l'opérateur sur la saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson

4

Steam tuner

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

- Possibilité de cuire différents types de plats dans la cuisine, de la vapeur très humide pour la préparation de plats typiques, à la vapeur faiblement saturée comme pour la cuisine française.

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

- Le chef peut « distribuer » des plats via le four à convection, Le client peut voir la finition des repas lors du servis

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

- La graisse ne s'écoule pas dans le réseau d'égouts, ne détruit pas le système d'évacuation de la machine

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

- Permet à l'utilisateur de placer deux machines dans des espaces plus petits pour augmenter la production Le chef peut préparer deux plats différents en même temps

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

- Accumulation de chaleur plus rapide Contrôle plus confortable

9

Lavage automatique

Système de lavage de la 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

- La chambre du four à convection est lavée sans la présence d'un opérateur, par exemple pendant la nuit. Le système détartre la micro-chaudière sans intervention de service La chambre est maintenue dans une qualité hygiénique constante à 1%.

10

Douche rétractable

Treuil à tambour intégré dans le corps du four à convection

La douche est inaccessible lorsque la porte est fermée

- Permet d'arroser les aliments dans un four à convection, permet de rincer la chambre ou accélérer son refroidissement

Fiche technique

Paramètres techniques



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

Modèle	Code SAP	00008521
STBB 1011 E	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00008521

2. Largeur nette [mm]:

860

3. Profondeur nette [mm]:

795

4. Hauteur nette [mm]:

1115

5. Poids net [kg]:

168.00

6. Largeur brute [mm]:

955

7. Profondeur brute [mm]:

920

8. Hauteur brute [mm]:

1240

9. Poids brut [kg]:

178.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

16.500

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:

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

20. Formation de la vapeur:

Symbiotic - 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 1/1 lavage automatique, chaudière 400 V

Modèle	Code SAP	00008521
STBB 1011 E	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:

Steamtuner - 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:

Manuel (facultatif)

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 1/1 lavage automatique, chaudière 400 V

Modèle	Code SAP	00008521
STBB 1011 E	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 1/1

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

65

61. Régénération des aliments:

Oui

62. Section des conducteurs CU [mm²]:

5

63. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

64. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «