

Fiche technique

Caractéristiques du produit



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

Modèle	Code SAP	00014905
STBB 1021 GL	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 2/1
- 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	00014905	Type de connection gaz	Gaz naturel
Largeur nette [mm]	1120	Formation de la vapeur	Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
Profondeur nette [mm]	845	Nombre de GN / EN	10
Hauteur nette [mm]	1115	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 2/1
Poids net [kg]	250.00	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Puissance électrique [kW]	3.300	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz	Taille de l'écran	9»
Puissance gaz [kW]	27.000		

Fiche technique

Dessin technique



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

Modèle

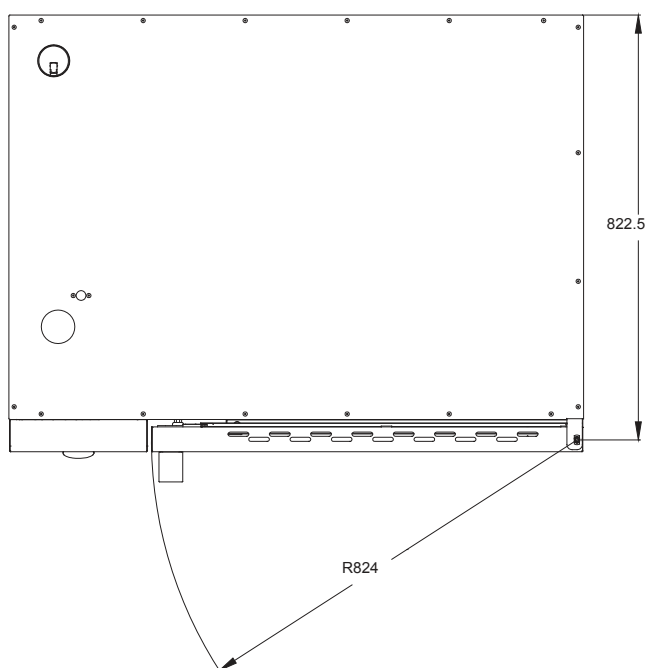
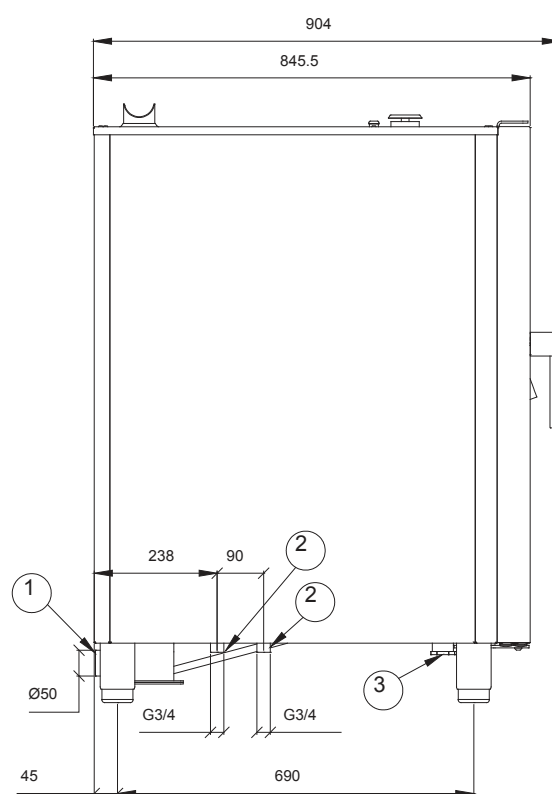
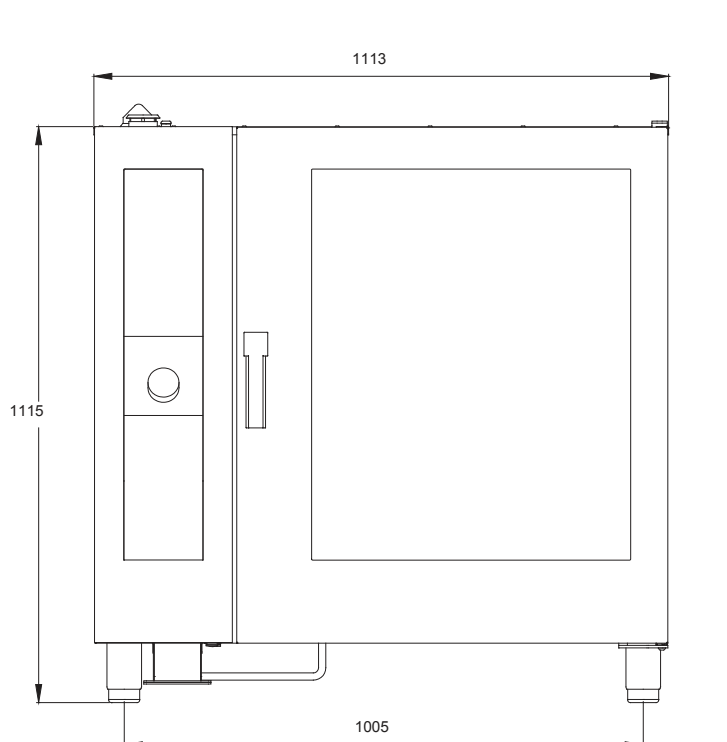
Code SAP

00014905

STBB 1021 GL

Groupe d'articles

Four à convection



- ① DRAIN
- ② WATER INLET
- ③ POWER SUPPLY

Fiche technique

Paramètres techniques



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

Modèle	Code SAP	00014905
STBB 1021 GL	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00014905

2. Largeur nette [mm]:

1120

3. Profondeur nette [mm]:

845

4. Hauteur nette [mm]:

1115

5. Poids net [kg]:

250.00

6. Largeur brute [mm]:

1320

7. Profondeur brute [mm]:

1130

8. Hauteur brute [mm]:

1240

9. Poids brut [kg]:

260.00

10. Type d'appareil:

Appareil combiné

11. Puissance électrique [kW]:

3.300

12. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Puissance gaz [kW]:

27.000

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:

Écran tactile + boutons

21. Informations complémentaires:

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

22. Formation de la vapeur:

Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)

23. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

24. Fonction: démarrage retardé:

Oui

25. Taille de l'écran:

9»

26. Traitement thermique Delta T:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



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

Modèle	Code SAP	00014905
STBB 1021 GL	Groupe d'articles	Four à convection

27. Préchauffage automatique:

Oui

28. Refroidissement automatique:

Oui

29. Fonction de fumage à froid:

Oui

30. Finition unifiée des repas Easyservice:

Oui

31. Cuisine nocturne:

Oui

32. Système de lavage:

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

33. Type de détergent:

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

34. Cuisson sur plusieurs niveaux:

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

35. 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.

36. Cuisson lente:

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

37. Arrêt du ventilateur:

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

38. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

39. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

40. Ventilateur réversible:

Oui

41. Fonction de maintien de température:

Oui

42. Sonde:

Oui

43. Douchette:

Enrouleur manuel

44. Distance entre les insertions [mm]:

70

45. Fonction: fumage:

Oui

46. L'éclairage intérieur:

Oui

47. Cuisson basse température:

Oui

48. Nombre de ventilateurs:

1

49. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

50. Nombre de programmes:

1000

Fiche technique

Paramètres techniques



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

Modèle	Code SAP	00014905
STBB 1021 GL	Groupe d'articles	Four à convection

51. Port USB:

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

52. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

53. Nombre de programmes prédéfinis:

100

54. Nombre d'étapes de recette:

9

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

30

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

300

57. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

58. HACCP:

Oui

59. Nombre de GN / EN:

10

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

GN 2/1

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

65

62. Régénération des aliments:

Oui

63. Raccordement à un robinet à boule:

1/2

64. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,75

65. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

66. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «