

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile écran, à injection, lavage automatique

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014740
STRD 0611 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 6
- 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: SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur
- 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>	00014740	<b>Formation de la vapeur</b>	Injection
<b>Largeur nette [mm]</b>	860	<b>Nombre de GN / EN</b>	6
<b>Profondeur nette [mm]</b>	795	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 1/1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	835	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	65
<b>Poids net [kg]</b>	107.00	<b>Type de contrôle</b>	Écran tactile + boutons
<b>Puissance électrique [kW]</b>	10.400	<b>Taille de l'écran</b>	9»
<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

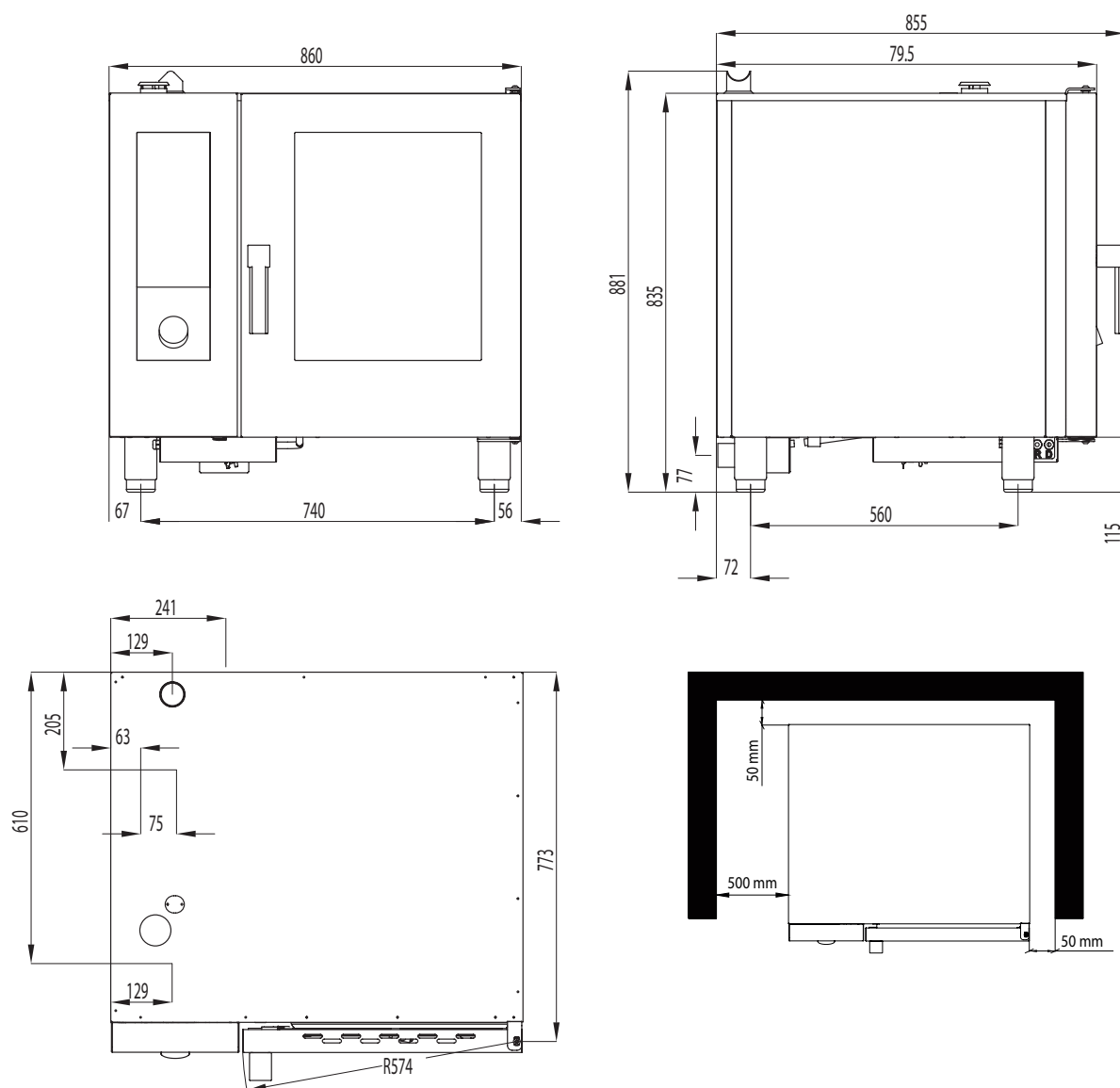
# Fiche technique

Dessin technique



## Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile écran, à injection, lavage automatique

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014740
STRD 0611 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection



# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile écran, à injection, lavage automatique

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014740
STRD 0611 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**1. Code SAP:**

00014740

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

860

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

795

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

835

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

107.00

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

955

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

920

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

960

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

128.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

10.400

**12. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

**13. Matériel:**

AISI 304

**14. La couleur extérieure de l'appareil:**

Acier inoxydable

**15. Contrôle de l'humidité:**

MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)

**16. Empilabilité:**

Oui

**17. Type de contrôle:**

Écran tactile + boutons

**18. Informations complémentaires:**

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

**19. Formation de la vapeur:**

Injection

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

Oui

**21. Fonction: démarrage retardé:**

Oui

**22. Taille de l'écran:**

9»

**23. Traitement thermique Delta T:**

Oui

**24. Préchauffage automatique:**

Oui

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

Oui

**26. Cuisine nocturne:**

Oui

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile écran, à injection, lavage automatique

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014740
STRD 0611 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

#### 27. Système de lavage:

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

#### 28. Type de détergent:

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

#### 29. Cuisson sur plusieurs niveaux:

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

#### 30. Réglage avancé de l'humidité:

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

#### 31. Cuisson lente:

À partir de 50 °C

#### 32. Arrêt du ventilateur:

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

#### 33. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

#### 34. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

#### 35. Ventilateur réversible:

Oui

#### 36. Fonction de maintien de température:

Oui

#### 37. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

#### 38. Sonde:

Oui

#### 39. Douchette:

Enrouleur manuel

#### 40. Distance entre les insertions [mm]:

70

#### 41. Fonction: fumage:

Oui

#### 42. L'éclairage intérieur:

Oui

#### 43. Cuisson basse température:

Oui

#### 44. Nombre de ventilateurs:

1

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

6

#### 46. Nombre de programmes:

1000

#### 47. Port USB:

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

#### 48. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

#### 49. Nombre de programmes prédéfinis:

100

#### 50. Nombre d'étapes de recette:

9

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile écran, à injection, lavage automatique

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014740
STRD 0611 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

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

50

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

300

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

Combinaison de vapeur et d'air chaud

**54. HACCP:**

Oui

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

6

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

GN 1/1

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

65

**58. Régénération des aliments:**

Oui

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

2,5

**60. Diamètre nominal du tuyau:**

DN 50

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

3/4 «