

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four à convection STEAMBOX à gaz 6x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008589
STBB 0611 G	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection



- Formation de la vapeur: Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
- 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: 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

<b>Code SAP</b>	00008589	<b>Type de connection gaz</b>	Gaz naturel
<b>Largeur nette [mm]</b>	860	<b>Formation de la vapeur</b>	Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
<b>Profondeur nette [mm]</b>	795	<b>Nombre de GN / EN</b>	6
<b>Hauteur nette [mm]</b>	835	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 1/1
<b>Poids net [kg]</b>	142.00	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	65
<b>Puissance électrique [kW]</b>	0.400	<b>Type de contrôle</b>	Écran tactile + boutons
<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz	<b>Taille de l'écran</b>	9»
<b>Puissance gaz [kW]</b>	12.000		

# Fiche technique

Dessin technique



## Four à convection STEAMBOX à gaz 6x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière

Modèle

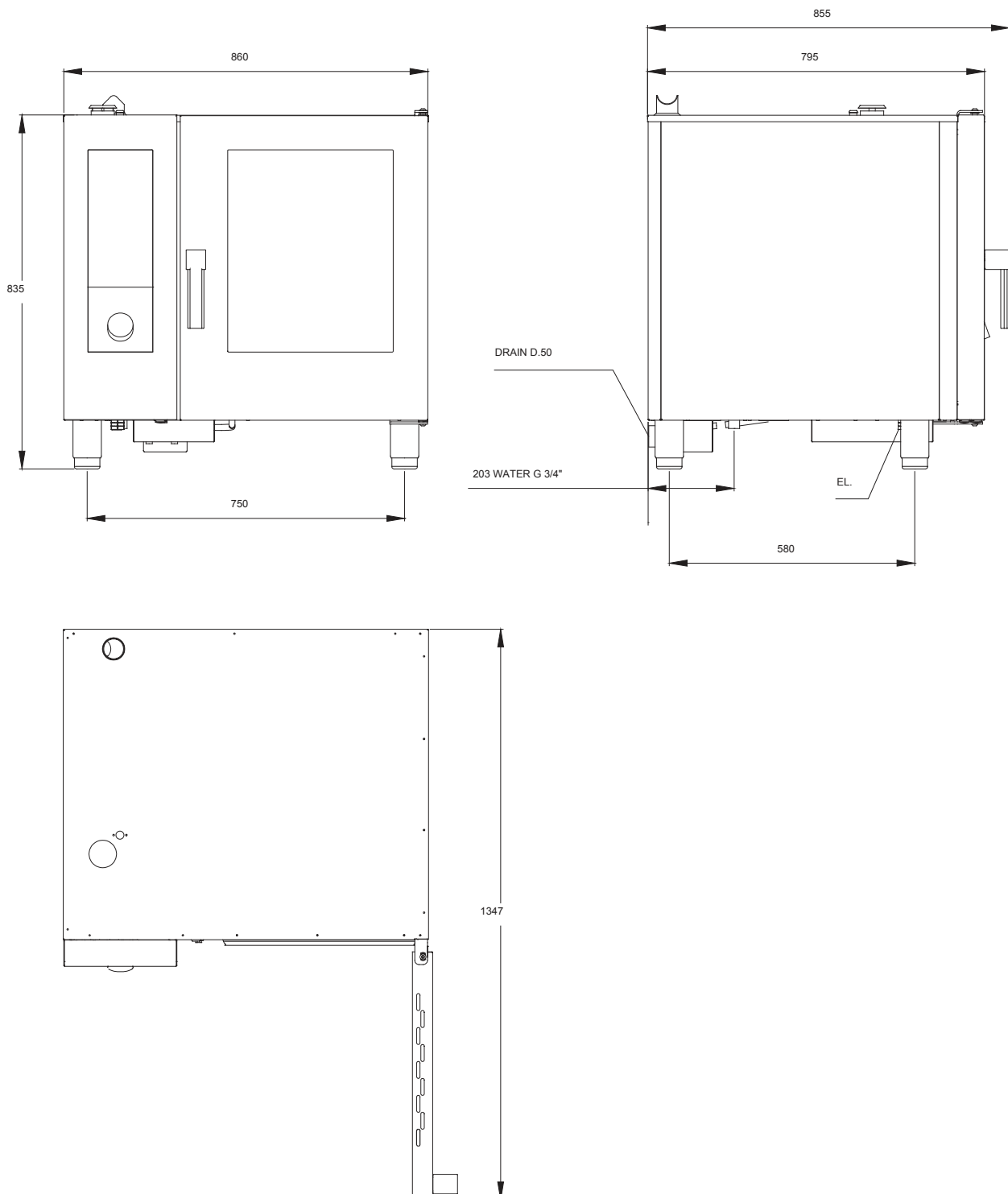
Code SAP

00008589

STBB 0611 G

Groupe d'articles

Four à convection



# Fiche technique

## Avantages du produit



### Four à convection STEAMBOX à gaz 6x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008589
STBB 0611 G	<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  
Le seul four à convection « Slim » du marché avec chaudière

#### 2 **Écran touch screen**

Commande simple et intuitive avec des pictogrammes uniques  
Possibilité d'utiliser des programmes prédéfinis ou un contrôleur manuellement l'appareil

#### 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 raccords, 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 6x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008589
STBB 0611 G	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

### 1. Code SAP:

00008589

### 2. Largeur nette [mm]:

860

### 3. Profondeur nette [mm]:

795

### 4. Hauteur nette [mm]:

835

### 5. Poids net [kg]:

142.00

### 6. Largeur brute [mm]:

955

### 7. Profondeur brute [mm]:

920

### 8. Hauteur brute [mm]:

1020

### 9. Poids brut [kg]:

152.00

### 10. Type d'appareil:

Appareil combiné

### 11. Puissance électrique [kW]:

0.400

### 12. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

### 13. Puissance gaz [kW]:

12.000

### 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:

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. 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 6x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008589
STBB 0611 G	<b>Groupe d'articles</b>	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 6x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008589
<b>STBB 0611 G</b>	<b>Groupe d'articles</b>	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:**

6

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

GN 1/1

**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 [mm<sup>2</sup>]:**

0,5

**65. Diamètre nominal du tuyau:**

DN 50

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

3/4 «