

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, chaudière, lavage automatique, modification pour cuisson poulet, porte gauche

Modèle	Code SAP	00014954
STBDK 0611 EL	Groupe d'articles	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
- 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	00014954	Formation de la vapeur	Injection
Largeur nette [mm]	860	Nombre de GN / EN	6
Profondeur nette [mm]	795	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	835	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Poids net [kg]	132.00	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Puissance électrique [kW]	10.400	Taille de l'écran	9»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, chaudière, lavage automatique, modification pour cuisson poulet, porte gauche

Modèle

STBDK 0611 EL

Code SAP

00014954

Groupe d'articles

Four à convection

1. Code SAP:

00014954

2. Largeur nette [mm]:

860

3. Profondeur nette [mm]:

795

4. Hauteur nette [mm]:

835

5. Poids net [kg]:

132.00

6. Largeur brute [mm]:

955

7. Profondeur brute [mm]:

920

8. Hauteur brute [mm]:

1020

9. Poids brut [kg]:

142.00

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:

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

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. Finition unifiée des repas Easyservice:

Oui

25. Cuisine nocturne:

Oui

26. Système de lavage:

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

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, chaudière, lavage automatique, modification pour cuisson poulet, porte gauche

Modèle	Code SAP	00014954
STBDK 0611 EL	Groupe d'articles	Four à convection

27. Type de détergent:

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

28. Cuisson sur plusieurs niveaux:

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

29. Réglage avancé de l'humidité:

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

30. Cuisson lente:

À partir de 50 °C

31. Arrêt du ventilateur:

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

32. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

33. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

34. Ventilateur réversible:

Oui

35. Fonction de maintien de température:

Oui

36. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

37. Sonde:

Oui

38. Douchette:

Enrouleur manuel

39. Distance entre les insertions [mm]:

70

40. Fonction: fumage:

Oui

41. L'éclairage intérieur:

Oui

42. Cuisson basse température:

Oui

43. Nombre de ventilateurs:

1

44. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

45. Nombre de programmes:

1000

46. Port USB:

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

47. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

48. Nombre de programmes prédéfinis:

100

49. Nombre d'étapes de recette:

9

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

50

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

300

52. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, chaudière, lavage automatique, modification pour cuisson poulet, porte gauche

Modèle	Code SAP	00014954
STBDK 0611 EL	Groupe d'articles	Four à convection

53. HACCP:

Oui

54. Nombre de GN / EN:

6

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

GN 1/1

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

65

57. Régénération des aliments:

Oui

58. Section des conducteurs CU [mm²]:

2,5

59. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

60. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «