

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



**Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière, 400 V, porte gauche**

|                |                          |                   |
|----------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b>  | <b>Code SAP</b>          | 00014937          |
| SDBB 0611 EAML | <b>Groupe d'articles</b> | Four à convection |

- Formation de la vapeur: 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: Digitale
- Contrôle de l'humidité: régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
- Réglage avancé de l'humidité: Deux modes de saturation de la vapeur
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Préchauffage automatique: Oui
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Non
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

|                                  |          |                                            |                                            |
|----------------------------------|----------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Code SAP</b>                  | 00014937 | <b>Alimentation</b>                        | 400 V / 3N - 50 Hz                         |
| <b>Largeur nette [mm]</b>        | 860      | <b>Formation de la vapeur</b>              | 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>            | 132.00   | <b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>  | 65                                         |
| <b>Puissance électrique [kW]</b> | 10.400   | <b>Type de contrôle</b>                    | Digitale                                   |

# Fiche technique

Dessin technique



**Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière, 400 V, porte gauche**

**Modèle**

SDBB 0611 EAML

**Code SAP**

00014937

**Groupe d'articles**

Four à convection

# Fiche technique

## Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière, 400 V, porte gauche

### Modèle

SDBB 0611 EAML

### Code SAP

00014937

### Groupe d'articles

Four à convection

#### 1. Code SAP:

00014937

#### 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]:

860

#### 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. Pieds réglables:

Oui

#### 16. Contrôle de l'humidité:

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

#### 17. Empilabilité:

Oui

#### 18. Type de contrôle:

Digitale

#### 19. Informations complémentaires:

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

#### 20. Formation de la vapeur:

Chaudière combinée avec injection (brevet)

#### 21. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

#### 22. Traitement thermique Delta T:

Oui

#### 23. Préchauffage automatique:

Oui

#### 24. Refroidissement automatique:

Oui

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

Non

#### 26. Cuisine nocturne:

Non

# Fiche technique

## Paramètres techniques



**Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière, 400 V, porte gauche**

**Modèle**

SDBB 0611 EAML

**Code SAP**

00014937

**Groupe d'articles**

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:

Non

### 30. Réglage avancé de l'humidité:

Deux modes de saturation de la vapeur

### 31. Cuisson lente:

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

### 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:

Facultatif

### 39. Douchette:

voliteľná

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

70

### 41. Fonction: fumage:

Non

### 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:

99

### 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:

40

### 50. Nombre d'étapes de recette:

9

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

30

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

300

# Fiche technique

## Paramètres techniques



**Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière, 400 V, porte gauche**

**Modèle**

SDBB 0611 EAML

**Code SAP**

00014937

**Groupe d'articles**

Four à convection

**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 «