

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



**Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, à injection, 400 V**

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011595
SDBD 2011 EAM	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 20
- 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: 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: Non
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

<b>Code SAP</b>	00011595	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Largeur nette [mm]</b>	1200	<b>Formation de la vapeur</b>	Injection
<b>Profondeur nette [mm]</b>	910	<b>Nombre de GN / EN</b>	20
<b>Hauteur nette [mm]</b>	1850	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 1/1
<b>Poids net [kg]</b>	290.00	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	65
<b>Puissance électrique [kW]</b>	30.800	<b>Type de contrôle</b>	Digitale

# Fiche technique

## Avantages du produit



### Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, à injection, 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011595
SDBD 2011 EAM	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

1

#### Pulvérisation directe

Production de vapeur par pulvérisation d'eau sur les éléments chauffants directement dans la chambre

- Solution simple et peu coûteuse : vapeur humide avec des gouttelettes d'eau

2

#### Écran digital

Affichage rétroéclairé multiligne simple de 99 programmes avec 9 phases de cuisson

- Aide à la cuisine, même pour les cuisiniers moins expérimentés. Possibilité de cuisson en toute sécurité même en l'absence d'un opérateur, Créer vos propres recettes, Commande facile

3

#### Système Meteo

Appareil breveté de mesure de la saturation en vapeur en temps réel et en mode vapeur, le seul sur le marché

- Informations précises pour l'opérateur sur la saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson

4

#### Steam tuner

Commande pour régler la saturation exacte de la vapeur dans la chambre de cuisson pendant le processus de cuisson

- Possibilité de cuire différents types de plats dans la cuisine, de la vapeur très humide pour la préparation de plats typiques, à la vapeur faiblement saturée comme pour la cuisine française.

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

- Le chef peut « distribuer » des plats via le four à convection, Le client peut voir la finition des repas lors du servis

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

- La graisse ne s'écoule pas dans le réseau d'égouts, ne détruit pas le système d'évacuation de la machine

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 raccordements, les entrées, les drains et la ventilation du four à convection

- Permet à l'utilisateur de placer deux machines dans des espaces plus petits pour augmenter la production Le chef peut préparer deux plats différents en même temps

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

- Accumulation de chaleur plus rapide Contrôle plus confortable

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

- La chambre du four à convection est lavée sans la présence d'un opérateur, par exemple pendant la nuit. Le système détartre la micro-chaudière sans intervention de service

La chambre est maintenue dans une qualité hygiénique constante à 1%.

10

#### Douche rétractable

Treuil à tambour intégré dans le corps du four à convection

La douche est inaccessible lorsque la porte est fermée

- Permet d'arroser les aliments dans un four à convection, permet de rincer la chambre ou accélérer son refroidissement

# Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, à injection, 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011595
SDBD 2011 EAM	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**1. Code SAP:**

00011595

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

1200

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

910

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

1850

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

290.00

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

1150

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

1050

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

2100

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

300.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

30.800

**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:**

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

**17. Empilabilité:**

Non

**18. Type de contrôle:**

Digitale

**19. Informations complémentaires:**

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

**20. Formation de la vapeur:**

Injection

**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 20x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, à injection, 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011595
SDBD 2011 EAM	<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:

Non

### 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:

Non

### 42. L'éclairage intérieur:

Oui

### 43. Cuisson basse température:

Oui

### 44. Nombre de ventilateurs:

2

### 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]:

50

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

300

# Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, à injection, 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011595
SDBD 2011 EAM	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

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

Combinaison de vapeur et d'air chaud

**58. Régénération des aliments:**

Oui

**54. HACCP:**

Oui

**59. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:**

16

- Výkon (kW): 6,6-9 (230 V); 11-15 (400 V)

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

20

**60. Diamètre nominal du tuyau:**

DN 50

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

GN 1/1

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

3/4 «

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

65