

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, à injection 400 V porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014909
STBD 1011 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 10
- 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>	00014909	<b>Formation de la vapeur</b>	Injection
<b>Largeur nette [mm]</b>	860	<b>Nombre de GN / EN</b>	10
<b>Profondeur nette [mm]</b>	795	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 1/1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	1115	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	65
<b>Poids net [kg]</b>	168.00	<b>Type de contrôle</b>	Écran tactile + boutons
<b>Puissance électrique [kW]</b>	15.700	<b>Taille de l'écran</b>	9»
<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, à injection 400 V porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014909
STBD 1011 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

### 1. Code SAP:

00014909

### 2. Largeur nette [mm]:

860

### 3. Profondeur nette [mm]:

795

### 4. Hauteur nette [mm]:

1115

### 5. Poids net [kg]:

168.00

### 6. Largeur brute [mm]:

955

### 7. Profondeur brute [mm]:

920

### 8. Hauteur brute [mm]:

1240

### 9. Poids brut [kg]:

178.00

### 10. Type d'appareil:

Appareil électrique

### 11. Puissance électrique [kW]:

15.700

### 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:

Oui

### 18. Type de contrôle:

Écran tactile + boutons

### 19. Informations complémentaires:

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

### 20. Formation de la vapeur:

Injection

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

Oui

### 22. Fonction: démarrage retardé:

Oui

### 23. Taille de l'écran:

9»

### 24. Traitement thermique Delta T:

Oui

### 25. Préchauffage automatique:

Oui

### 26. Refroidissement automatique:

Oui

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, à injection 400 V porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014909
STBD 1011 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

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

Oui

**28. Cuisine nocturne:**

Oui

**29. Système de lavage:**

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

**30. Type de détergent:**

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

**31. Cuisson sur plusieurs niveaux:**

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

**32. Réglage avancé de l'humidité:**

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

**33. Cuisson lente:**

À partir de 50 °C

**34. Arrêt du ventilateur:**

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

**35. Type d'éclairage:**

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

**36. Matériau et forme de cavité:**

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

**37. Ventilateur réversible:**

Oui

**38. Fonction de maintien de température:**

Oui

**39. Matériel de l'élément chauffant:**

Incoloy

**40. Sonde:**

Oui

**41. Douchette:**

Enrouleur manuel

**42. Distance entre les insertions [mm]:**

70

**43. Fonction: fumage:**

Oui

**44. L'éclairage intérieur:**

Oui

**45. Cuisson basse température:**

Oui

**46. Nombre de ventilateurs:**

1

**47. Nombre de vitesses du ventilateur:**

6

**48. Nombre de programmes:**

1000

**49. Port USB:**

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

**50. Construction de la porte:**

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

# Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, à injection 400 V porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014909
STBD 1011 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**51. Nombre de programmes prédéfinis:**

100

**56. HACCP:**

Oui

**52. Nombre d'étapes de recette:**

9

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

10

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

50

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

GN 1/1

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

300

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

65

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

Combinaison de vapeur et d'air chaud

**60. Régénération des aliments:**

Oui