

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## DUPLICITÉ - Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1 automatique, à injection, porte gauche 400 V

|               |                          |                   |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00014323          |
| STBD 0611 EL  | <b>Groupe d'articles</b> | 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

|                                  |                    |                                            |                         |
|----------------------------------|--------------------|--------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Code SAP</b>                  | 00014323           | <b>Formation de la vapeur</b>              | Injection               |
| <b>Largeur nette [mm]</b>        | 835                | <b>Nombre de GN / EN</b>                   | 6                       |
| <b>Profondeur nette [mm]</b>     | 860                | <b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b> | GN 1/1                  |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>        | 835                | <b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>  | 65                      |
| <b>Poids net [kg]</b>            | 107.00             | <b>Type de contrôle</b>                    | Écran tactile + boutons |
| <b>Puissance électrique [kW]</b> | 10.400             | <b>Taille de l'écran</b>                   | 9»                      |
| <b>Alimentation</b>              | 400 V / 3N - 50 Hz |                                            |                         |

# Fiche technique

Paramètres techniques



**DUPLICITÉ - Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1 automatique, à injection, porte gauche 400 V**

|               |                          |                   |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00014323          |
| STBD 0611 EL  | <b>Groupe d'articles</b> | Four à convection |

**1. Code SAP:**

00014323

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

835

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

860

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

835

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

107.00

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

1040

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

1000

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

1000

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

128.00

**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:**

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

**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



### DUPLICITÉ - Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1 automatique, à injection, porte gauche 400 V

|               |                          |                   |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00014323          |
| STBD 0611 EL  | <b>Groupe d'articles</b> | 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



**DUPLICITÉ - Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1 automatique, à injection, porte gauche 400 V**

|               |                          |                   |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00014323          |
| STBD 0611 EL  | <b>Groupe d'articles</b> | Four à convection |

**53. HACCP:**

Oui

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

65

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

6

**57. Régénération des aliments:**

Oui

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

GN 1/1