

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



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

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008521
STBB 1011 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection



- Formation de la vapeur: Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
- 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: Steamtuner - Système en 5 étapes de réglage de la saturation de la vapeur par combinaison contrôlée de production par chaudière ou injection.
- 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>	00008521	<b>Formation de la vapeur</b>	Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
<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>	16.500	<b>Taille de l'écran</b>	9»
<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

# Fiche technique

Dessin technique



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, chaudière 400 V

Modèle

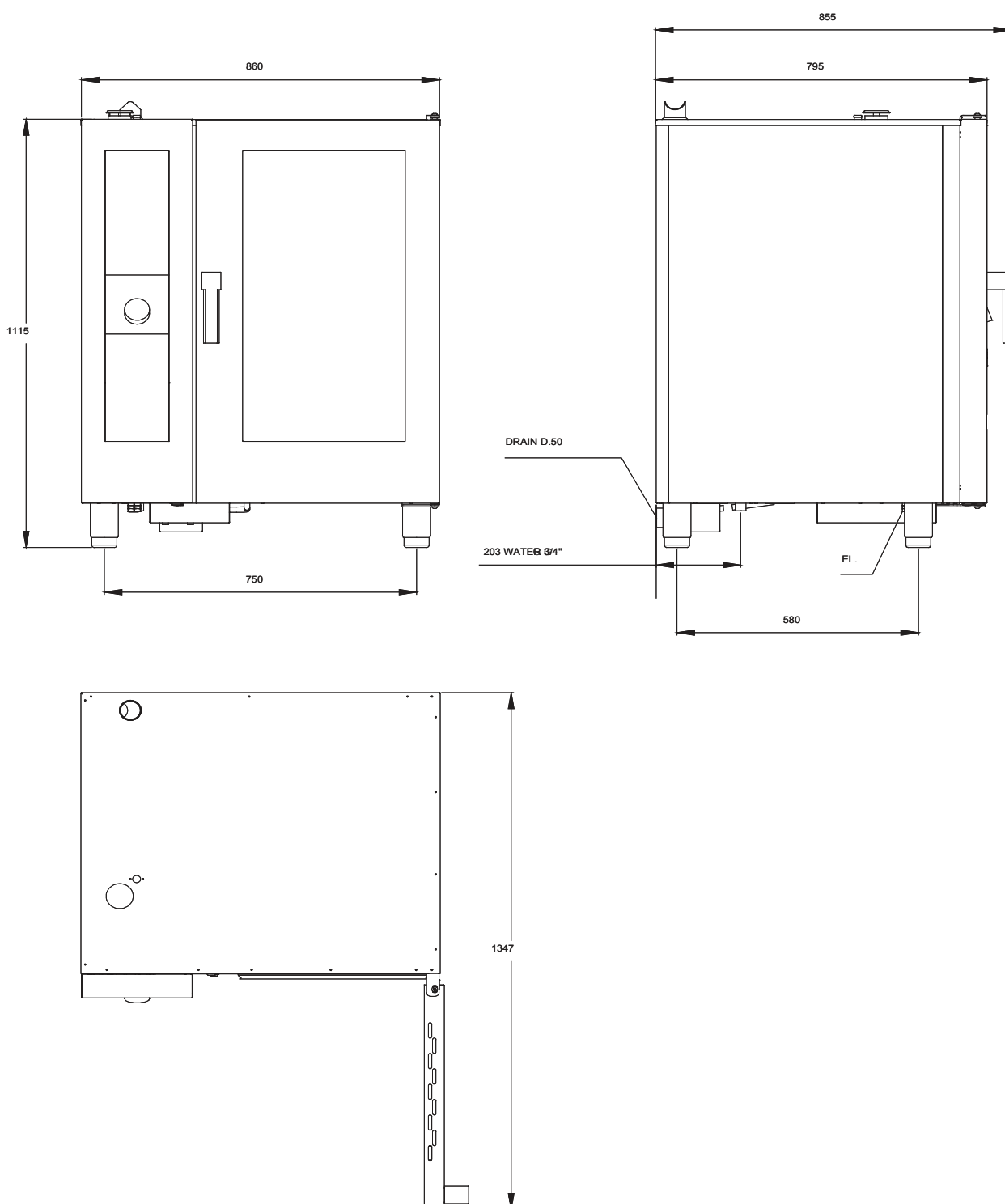
Code SAP

00008521

STBB 1011 E

Groupe d'articles

Four à convection



# Fiche technique

## Avantages du produit



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

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008521
STBB 1011 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

1

#### Système symbiotique de production de vapeur

Utilisation simultanée de la « pulvérisation directe » et de la chaudière, en maintenant 1% d'humidité ou sa régulation

Le seul four à convection « Slim » du marché avec chaudière

- Préparation de différents plats et styles de cuisson dans un environnement précisément défini pour l'aliment ou le plat.

2

#### Écran touch screen

Commande simple et intuitive avec des pictogrammes uniques

Possibilité d'utiliser des programmes prédéfinis ou un contrôleur manuellement l'appareil

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

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 de la 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 10x GN 1/1 lavage automatique, chaudière 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008521
STBB 1011 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**1. Code SAP:**

00008521

**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]:**

16.500

**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:**

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

**20. Formation de la vapeur:**

Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)

**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, chaudière 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008521
STBB 1011 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**27. Fonction de fumage à froid:**

Oui

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

Oui

**29. Cuisine nocturne:**

Oui

**30. Système de lavage:**

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

**31. Type de détergent:**

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

**32. Cuisson sur plusieurs niveaux:**

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

**33. Réglage avancé de l'humidité:**

Steamtuner - Système en 5 étapes de réglage de la saturation de la vapeur par combinaison contrôlée de production par chaudière ou injection.

**34. Cuisson lente:**

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

**35. Arrêt du ventilateur:**

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

**36. Type d'éclairage:**

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

**37. Matériau et forme de cavité:**

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

**38. Ventilateur réversible:**

Oui

**39. Fonction de maintien de température:**

Oui

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

Incoloy

**41. Sonde:**

Oui

**42. Douchette:**

Manuel (facultatif)

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

70

**44. Fonction: fumage:**

Oui

**45. L'éclairage intérieur:**

Oui

**46. Cuisson basse température:**

Oui

**47. Nombre de ventilateurs:**

1

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

6

**49. Nombre de programmes:**

1000

**50. Port USB:**

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

# Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, chaudière 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008521
STBB 1011 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**51. Construction de la porte:**

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

**57. HACCP:**

Oui

**52. Nombre de programmes prédéfinis:**

100

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

10

**53. Nombre d'étapes de recette:**

9

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

GN 1/1

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

30

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

65

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

300

**61. Régénération des aliments:**

Oui

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

Combinaison de vapeur et d'air chaud