

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



**Four à convection SLIM électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 V**

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011959
MSTBB 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]: 40
- Type de contrôle: Écran tactile + boutons
- Taille de l'écran: 7»
- 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>	00011959	<b>Formation de la vapeur</b>	Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
<b>Largeur nette [mm]</b>	519	<b>Nombre de GN / EN</b>	10
<b>Profondeur nette [mm]</b>	808	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 1/1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	1010	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	40
<b>Poids net [kg]</b>	110.00	<b>Type de contrôle</b>	Écran tactile + boutons
<b>Puissance électrique [kW]</b>	14.800	<b>Taille de l'écran</b>	7»
<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

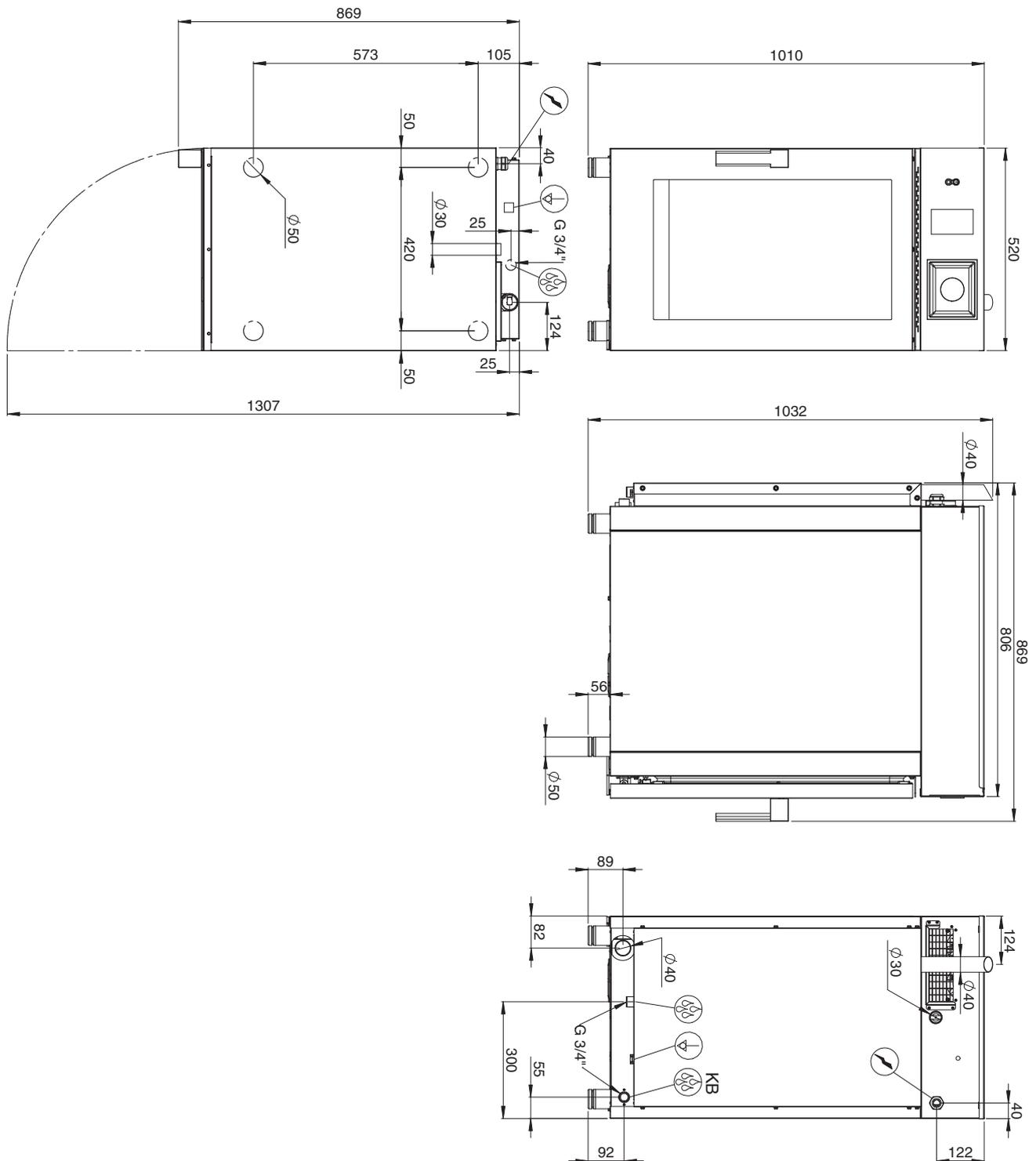
# Fiche technique

Dessin technique



Four à convection SLIM électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 V

Modèle	Code SAP	00011959
MSTBB 1011 E	Groupe d'articles	Four à convection



# Fiche technique

## Avantages du produit



### Four à convection SLIM électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011959
<b>MSTBB 1011 E</b>	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

1

#### Double entrée de chargement, longitudinale

Inserts formés de fil d'acier inoxydable rigide permettant l'insertion de GN et la possibilité d'insérer des GN fendus

- Possibilité d'insérer un plus grand nombre de GN dans le cas de GN peu profonds et la possibilité de préparer un plus grand nombre de plats, ou plus de types d'aliments.

2

#### Corps étroit

Conception peu encombrante avec panneau situé sur le dessus, inserts GN 1/1 pleine grandeur

- Four à convection à part entière pour les petits espaces : maisons d'hôtes, bateaux

3

#### Système symbiotique de production de vapeur

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

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

4

#### Écran touch screen

Utilisation simple et intuitive avec des pictogrammes uniques  
Tout en français

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.

5

#### 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

6

#### Steam tuner

Élément de commande vous permettant de 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.

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

#### 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%.

9

#### Ventilateur à six vitesses, réversible avec calcul automatique du changement de direction

En coopération avec le système symbiotique, il assure une répartition parfaite de la vapeur sans perte de sa saturation

Son fonctionnement est contrôlé par un programme ou manuellement

- Il permet la préparation d'une variété de plats, des plus tendres aux plats à la cuisson à haute température et aux vitesses les plus élevées

# Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection SLIM électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011959
MSTBB 1011 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**1. Code SAP:**

00011959

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

519

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

808

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

1010

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

110.00

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

580

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

920

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

1175

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

120.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

14.800

**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:**

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. Version plus robuste:**

Non

**22. Cheminée pour l'extraction d'humidité:**

Oui

**23. Fonction: démarrage retardé:**

Oui

**24. Taille de l'écran:**

7»

**25. Traitement thermique Delta T:**

Oui

**26. Préchauffage automatique:**

Oui

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four à convection SLIM électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011959
<b>MSTBB 1011 E</b>	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**27. Refroidissement automatique:**

Oui

**28. Fonction de fumage à froid:**

Oui

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

Oui

**30. Cuisine nocturne:**

Oui

**31. Système de lavage:**

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

**32. Type de détergent:**

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

**33. Cuisson sur plusieurs niveaux:**

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

**34. 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.

**35. Cuisson lente:**

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

**36. Arrêt du ventilateur:**

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

**37. Type d'éclairage:**

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

**38. Matériau et forme de cavité:**

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

**39. Ventilateur réversible:**

Oui

**40. Fonction de maintien de température:**

Oui

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

Incoloy

**42. Sonde:**

Facultatif

**43. Télécommande:**

Oui

**44. Douchette:**

Manuel (facultatif)

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

30

**46. Fonction: fumage:**

Oui

**47. L'éclairage intérieur:**

Oui

**48. Cuisson basse température:**

Oui

**49. Nombre de ventilateurs:**

2

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

6

# Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection SLIM électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, chaudière, panneau de commande tactile 7» 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00011959
MSTBB 1011 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**51. Nombre de programmes:**

1000

**52. Port USB:**

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

**53. Construction de la porte:**

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

**54. Nombre de programmes prédéfinis:**

100

**55. Nombre d'étapes de recette:**

9

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

30

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

300

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

Combinaison de vapeur et d'air chaud

**59. HACCP:**

Oui

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

10

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

GN 1/1

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

40

**63. Régénération des aliments:**

Oui

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

4

- Výkon (kW): 30-37 (230 V); 53-64 (400 V)

**65. Diamètre nominal du tuyau:**

DN 50

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

3/4 «