Fiche technique

Caractéristiques du produit

Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière,		
Modèle	**Code SAP**	00011591
SDBB 2011 GAM	**Groupe d'articles**	Four à convection

- Formation de la vapeur: Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
- 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

Code SAP	00011591
Largeur nette [mm]	1200
Profondeur nette [mm]	910
Hauteur nette [mm]	1850
Poids net [kg]	300.00
Puissance électrique [kW]	3.300
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz

Puissance gaz [kW]	38.000
Type de connection gaz	Gaz naturel
Formation de la vapeur	Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
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

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Avantages du produit

Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière,

Modèle	Code SAP	00011591
SDBB 2011 GAM	Groupe d'articles	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

2 Écran digital

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

3 Système Meteo

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

4 Steam tuner

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

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

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

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

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 éxplosion
Cette conception permet d'économiser 3 % de gaz par rapport aux brûleurs conventionnels

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

10 Douche rétractable

Treuil à tambour intégré dans le corps du four à convection
La douche est inaccessible lorsque la porte est fermée

11 Ventilateur réversible à six vitesses 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

12 Sonde de température externe

Sonde de température située à l'extérieur de la chambre de cuisson
Choix d'une sonde monopoint ou multipoint ou d'une sonde à vide

13 Inserts longitudinaux sur GN

Inserts situés à la « profondeur » de la machine
Peut être remplacé par des insérts pour plaques 6x4

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière,

Modèle	Code SAP	00011591
SDBB 2011 GAM	Groupe d'articles	Four à convection

1. **Code SAP:**
   00011591
2. **Largeur nette [mm]:**
   1200
3. **Profondeur nette [mm]:**
   910
4. **Hauteur nette [mm]:**
   1850
5. **Poids net [kg]:**
   300.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   1150
7. **Profondeur brute [mm]:**
   1050
8. **Hauteur brute [mm]:**
   2100
9. **Poids brut [kg]:**
   310.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil combiné
11. **Puissance électrique [kW]:**
    3.300
12. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
13. **Puissance gaz [kW]:**
    38.000
14. **Type de connection gaz:**
    Gaz naturel
15. **Matériel:**
    AISI 304
16. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Acier inoxydable
17. **Pieds réglables:**
    Oui
18. **Contrôle de l'humidité:**
    MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
19. **Empilabilité:**
    Non
20. **Type de contrôle:**
    Digitale
21. **Informations complémentaires:**
    Possibilité d'ouverture inversée de la porte – poignée sur le côté droit (à préciser lors de la commande)
22. **Formation de la vapeur:**
    Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
23. **Cheminée pour l'extraction d'humidité:**
    Oui
24. **Traitement thermique Delta T:**
    Oui
25. **Préchauffage automatique:**
    Oui
26. **Refroidissement automatique:**
    Oui

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière,		
Modèle	**Code SAP**	00011591
SDBB 2011 GAM	**Groupe d'articles**	Four à convection

27. Finition unifiée des repas Easyservice:
Non

28. Cuisine nocturne:
Non

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:
Non

32. Réglage avancé de l'humidité:
SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

33. Cuisson lente:
À partir de 30 ° C - possibilité de levage de la pâte.

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. Sonde:
Oui

40. Douchette:
Enrouleur manuel

41. Distance entre les insertions [mm]:
70

42. Fonction: fumage:
Non

43. L'éclairage intérieur:
Oui

44. Cuisson basse température:
Oui

45. Nombre de ventilateurs:
2

46. Nombre de vitesses du ventilateur:
6

47. Nombre de programmes:
99

48. Port USB:
Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware

49. Construction de la porte:
Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

50. Nombre de programmes prédéfinis:
40

51. Nombre d'étapes de recette:
9

52. Température minimale de l'appareil [° C]:
30

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à convection STEAMBOX à gaz 20x GN 1/1, tactile, numérique, lavage automatique, chaudière,

Modèle	Code SAP	00011591
SDBB 2011 GAM	Groupe d'articles	Four à convection

53. Température maximale de l'appareil [° C]:
300

54. Type de chauffage de l'appareil:
Combinaison de vapeur et d'air chaud

55. HACCP:
Oui

56. Nombre de GN / EN:
20

57. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:
GN 1/1

58. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:
65

59. Régénération des aliments:
Oui

60. Raccordement à un robinet à boule:
1/2

61. Section des conducteurs CU [mm²]:
0,75

62. Diamètre nominal du tuyau:
DN 50

63. Connexion d'approvisionnement en eau:
3/4 «

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com