

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière, 400 V

Modèle	Code SAP	00008523
STBB 2011 E	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: 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

Code SAP	00008523	Formation de la vapeur	Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
Largeur nette [mm]	995	Nombre de GN / EN	20
Profondeur nette [mm]	835	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	1850	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Poids net [kg]	290.00	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Puissance électrique [kW]	33.300	Taille de l'écran	9»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

Fiche technique

Dessin technique



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière, 400 V

Modèle

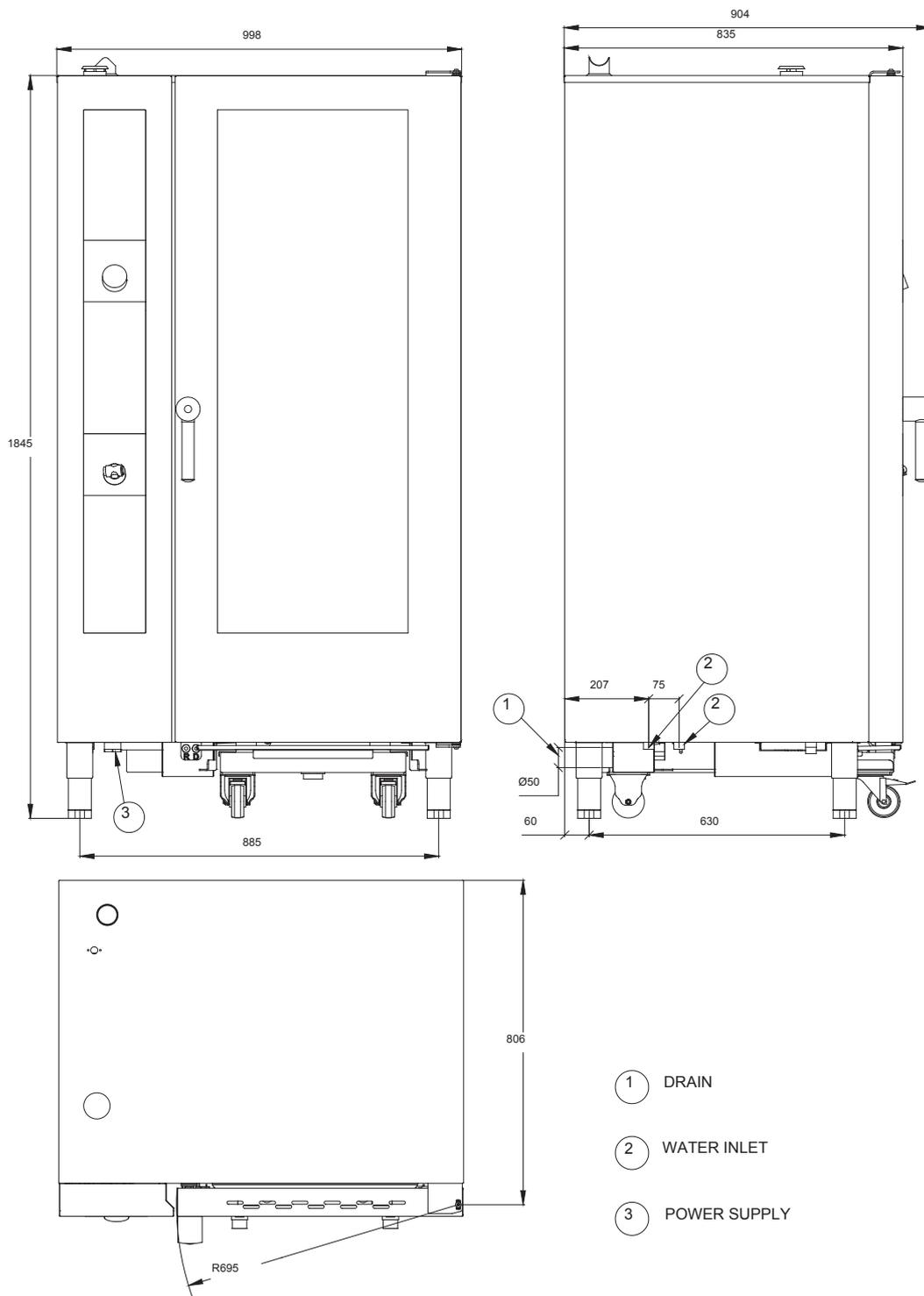
Code SAP

00008523

STBB 2011 E

Groupe d'articles

Four à convection



Fiche technique

Avantages du produit



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière, 400 V

Modèle	Code SAP	00008523
STBB 2011 E	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
Le seul four à convection « Slim » du marché avec chaudière

2 **Écran touch screen**

Commande simple et intuitive avec des pictogrammes uniques
Possibilité d'utiliser des programmes prédéfinis ou un contrôleur manuellement l'appareil

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 raccords, 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 explosion
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 inserts pour plaques 6x4

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière, 400 V

Modèle	Code SAP	00008523
STBB 2011 E	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00008523

2. Largeur nette [mm]:

995

3. Profondeur nette [mm]:

835

4. Hauteur nette [mm]:

1850

5. Poids net [kg]:

290.00

6. Largeur brute [mm]:

1150

7. Profondeur brute [mm]:

1050

8. Hauteur brute [mm]:

2100

9. Poids brut [kg]:

300.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

33.300

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 20x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière, 400 V

Modèle	Code SAP	00008523
STBB 2011 E	Groupe d'articles	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:

Enrouleur manuel

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:

2

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 20x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière, 400 V

Modèle	Code SAP	00008523
STBB 2011 E	Groupe d'articles	Four à convection

51. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

58. Nombre de GN / EN:

20

52. Nombre de programmes prédéfinis:

100

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

GN 1/1

53. Nombre d'étapes de recette:

9

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

65

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

30

61. Régénération des aliments:

Oui

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

300

62. Section des conducteurs CU [mm²]:

16

56. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

63. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

57. HACCP:

Oui

64. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «