

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, 400 V

Modèle	Code SAP	00008617
SDBD 2011 E	Groupe d'articles	Four à convection

- Formation de la vapeur: Injection
- 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	00008617	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	995	Formation de la vapeur	Injection
Profondeur nette [mm]	835	Nombre de GN / EN	20
Hauteur nette [mm]	1850	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Poids net [kg]	290.00	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Puissance électrique [kW]	30.800	Type de contrôle	Digitale

Fiche technique

Avantages du produit



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, 400 V

Modèle	Code SAP	00008617
SDBD 2011 E	Groupe d'articles	Four à convection

1

Pulvérisation directe

Production de vapeur par pulvérisation d'eau sur les éléments chauffants directement dans la chambre

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 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, tactile, numérique, à injection, 400 V

Modèle	Code SAP	00008617
SDBD 2011 E	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00008617

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]:

30.800

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:

Non

18. Type de contrôle:

Digitale

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:

Injection

21. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

22. Traitement thermique Delta T:

Oui

23. Préchauffage automatique:

Oui

24. Refroidissement automatique:

Oui

25. Finition unifiée des repas Easyservice:

Non

26. Cuisine nocturne:

Non

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, 400 V

Modèle	Code SAP	00008617
SDBD 2011 E	Groupe d'articles	Four à convection

27. Cuisson sur plusieurs niveaux:

Non

28. Réglage avancé de l'humidité:

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

29. Cuisson lente:

À partir de 50 °C

30. Arrêt du ventilateur:

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

31. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

32. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

33. Ventilateur réversible:

Oui

34. Fonction de maintien de température:

Oui

35. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

36. Sonde:

Oui

37. Douchette:

Enrouleur manuel

38. Distance entre les insertions [mm]:

70

39. Fonction: fumage:

Non

40. L'éclairage intérieur:

Oui

41. Cuisson basse température:

Oui

42. Nombre de ventilateurs:

2

43. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

44. Nombre de programmes:

99

45. Port USB:

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

46. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

47. Nombre de programmes prédéfinis:

40

48. Nombre d'étapes de recette:

9

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

50

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

300

51. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

52. HACCP:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 20x GN 1/1, tactile, numérique, à injection, 400 V

Modèle	Code SAP	00008617
SDBD 2011 E	Groupe d'articles	Four à convection

53. Nombre de GN / EN:

20

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

GN 1/1

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

65

56. Régénération des aliments:

Oui

57. Section des conducteurs CU [mm²]:

16

58. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

59. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «