

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile écran, à injection, lavage automatique

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014740
STRD 0611 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 6
- 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: SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur
- 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>	00014740	<b>Formation de la vapeur</b>	Injection
<b>Largeur nette [mm]</b>	860	<b>Nombre de GN / EN</b>	6
<b>Profondeur nette [mm]</b>	795	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 1/1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	835	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	65
<b>Poids net [kg]</b>	107.00	<b>Type de contrôle</b>	Écran tactile + boutons
<b>Puissance électrique [kW]</b>	10.400	<b>Taille de l'écran</b>	9»
<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile écran, à injection, lavage automatique

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014740
<b>STRD 0611 E</b>	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

### 1. Code SAP:

00014740

### 2. Largeur nette [mm]:

860

### 3. Profondeur nette [mm]:

795

### 4. Hauteur nette [mm]:

835

### 5. Poids net [kg]:

107.00

### 6. Largeur brute [mm]:

955

### 7. Profondeur brute [mm]:

920

### 8. Hauteur brute [mm]:

960

### 9. Poids brut [kg]:

128.00

### 10. Type d'appareil:

Appareil électrique

### 11. Puissance électrique [kW]:

10.400

### 12. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

### 13. Matériel:

AISI 304

### 14. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

### 15. Contrôle de l'humidité:

MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)

### 16. Empilabilité:

Oui

### 17. Type de contrôle:

Écran tactile + boutons

### 18. Informations complémentaires:

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

### 19. Formation de la vapeur:

Injection

### 20. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

### 21. Fonction: démarrage retardé:

Oui

### 22. Taille de l'écran:

9»

### 23. Traitement thermique Delta T:

Oui

### 24. Préchauffage automatique:

Oui

### 25. Finition unifiée des repas Easyservice:

Oui

### 26. Cuisine nocturne:

Oui

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile écran, à injection, lavage automatique

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014740
<b>STRD 0611 E</b>	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

#### 27. Système de lavage:

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

#### 28. Type de détergent:

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

#### 29. Cuisson sur plusieurs niveaux:

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

#### 30. Réglage avancé de l'humidité:

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

#### 31. Cuisson lente:

À partir de 50 °C

#### 32. Arrêt du ventilateur:

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

#### 33. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

#### 34. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

#### 35. Ventilateur réversible:

Oui

#### 36. Fonction de maintien de température:

Oui

#### 37. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

#### 38. Sonde:

Oui

#### 39. Douchette:

Enrouleur manuel

#### 40. Distance entre les insertions [mm]:

70

#### 41. Fonction: fumage:

Oui

#### 42. L'éclairage intérieur:

Oui

#### 43. Cuisson basse température:

Oui

#### 44. Nombre de ventilateurs:

1

#### 45. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

#### 46. Nombre de programmes:

1000

#### 47. Port USB:

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

#### 48. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

#### 49. Nombre de programmes prédéfinis:

100

#### 50. Nombre d'étapes de recette:

9

# Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 6x GN 1/1, tactile écran, à injection, lavage automatique

Modèle

STRD 0611 E

Code SAP

00014740

Groupe d'articles

Four à convection

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

50

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

300

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

Combinaison de vapeur et d'air chaud

**54. HACCP:**

Oui

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

6

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

GN 1/1

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

65

**58. Régénération des aliments:**

Oui

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

2,5

**60. Diamètre nominal du tuyau:**

DN 50

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

3/4 «