

Fiche technique

Caractéristiques du produit



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

Modèle	Code SAP	00008597
STBD 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: 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

Code SAP	00008597	Formation de la vapeur	Injection
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]	30.800	Taille de l'écran	9»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

Fiche technique

Avantages du produit



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

Modèle	Code SAP	00008597
STBD 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

- Une solution simple et peu coûteuse : de la vapeur humide avec des gouttelettes d'eau, une solution rapide à la production de vapeur

2

Écran touch screen

Commande simple et intuitive avec des pictogrammes uniques

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.

3

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

4

Steam tuner

Commande pour 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.

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

- Le chef peut « distribuer » des plats via le four à convection, Le client peut voir la finition des repas lors du servis

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

- La graisse ne s'écoule pas dans le réseau d'égouts, ne détruit pas le système d'évacuation de la machine

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

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

- Accumulation de chaleur plus rapide Contrôle plus confortable

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

- 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%.

10

Douche rétractable

Treuil à tambour intégré dans le corps du four à convection

La douche est inaccessible lorsque la porte est fermée

- Permet d'arroser les aliments dans un four à convection, permet de rincer la chambre ou accélérer son refroidissement

Fiche technique

Paramètres techniques



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

Modèle	Code SAP	00008597
STBD 2011 E	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00008597

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:

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:

Injection

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, à injection, 400 V

Modèle	Code SAP	00008597
STBD 2011 E	Groupe d'articles	Four à convection

27. Finition unifiée des repas Easyservice:

Oui

28. Cuisine nocturne:

Oui

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:

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

32. Réglage avancé de l'humidité:

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

33. Cuisson lente:

À partir de 50 °C

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. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

40. Sonde:

Oui

41. Douchette:

Enrouleur manuel

42. Distance entre les insertions [mm]:

70

43. Fonction: fumage:

Oui

44. L'éclairage intérieur:

Oui

45. Cuisson basse température:

Oui

46. Nombre de ventilateurs:

2

47. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

48. Nombre de programmes:

1000

49. Port USB:

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

50. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

Fiche technique

Paramètres techniques



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

Modèle	Code SAP	00008597
STBD 2011 E	Groupe d'articles	Four à convection

51. Nombre de programmes prédéfinis:

100

56. HACCP:

Oui

52. Nombre d'étapes de recette:

9

57. Nombre de GN / EN:

20

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

50

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

GN 1/1

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

300

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

65

55. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

60. Régénération des aliments:

Oui