

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection STEAMBOX à gaz 6x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière, porte gauche

Modèle	Code SAP	00014903
STBB 0611 GL	Groupe d'articles	Four à convection

- Formation de la vapeur: Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
- Nombre de GN / EN: 6
- Taille de l'appareil - GN / EN: 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 - 5-stupňový systém nastavení nasycení páry řízenou kombinací produkce bojlerem nebo nástřikem
- Traitement thermique Delta T: Yes
- Préchauffage automatique: Yes
- 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	00014903	Type de connection gaz	Gaz naturel
Largeur nette [mm]	860	Formation de la vapeur	Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
Profondeur nette [mm]	795	Nombre de GN / EN	6
Hauteur nette [mm]	835	Taille de l'appareil - GN / EN	GN 1/1
Poids net [kg]	142.00	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Puissance électrique [kW]	1.400	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz	Taille de l'écran	9»
Puissance gaz [kW]	12.000		

Fiche technique

Dessin technique



Four à convection STEAMBOX à gaz 6x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière, porte gauche

Modèle

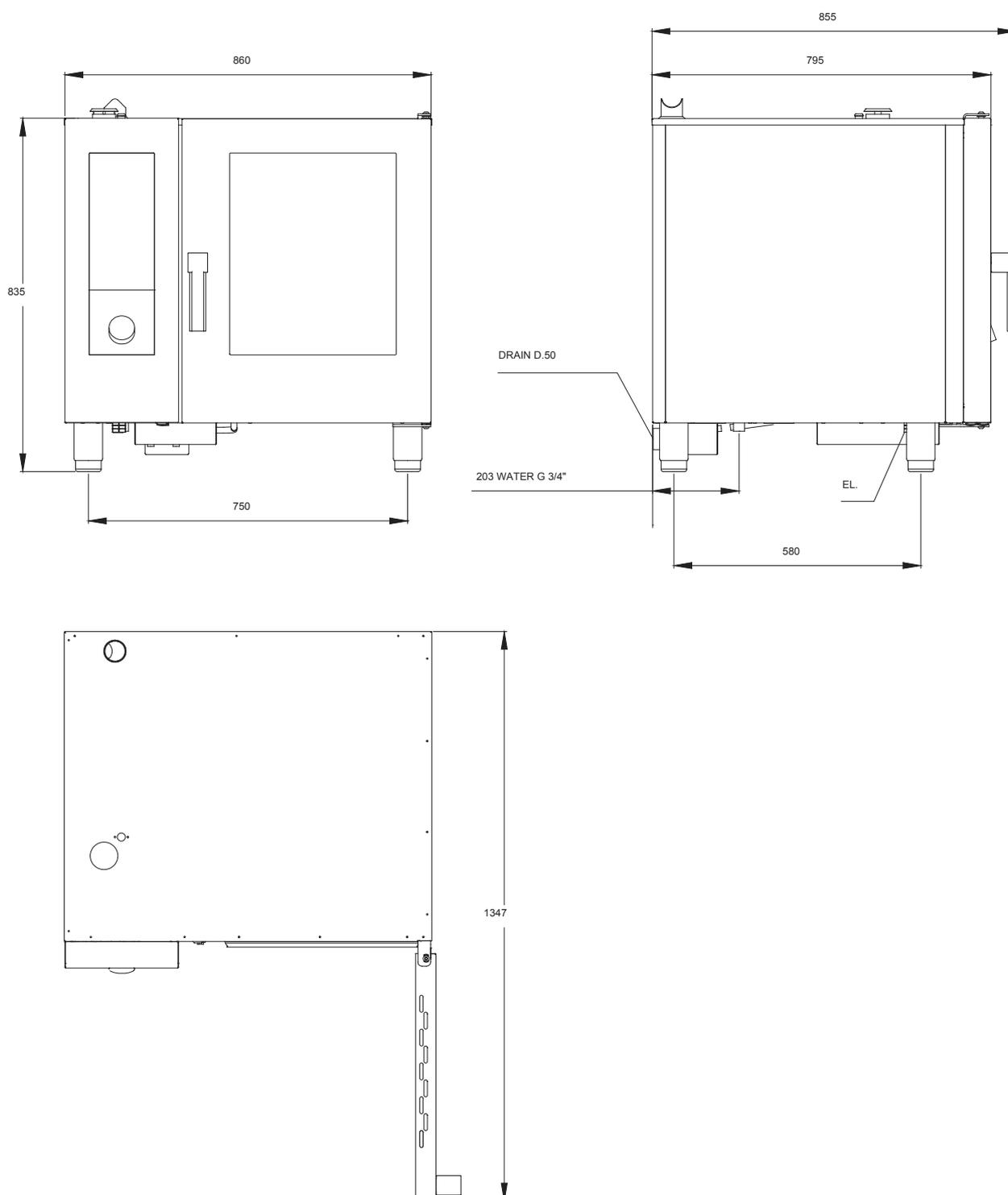
Code SAP

00014903

STBB 0611 GL

Groupe d'articles

Four à convection



Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX à gaz 6x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière, porte gauche

Modèle	Code SAP	00014903
STBB 0611 GL	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00014903

2. Groupe d'articles:

Fours à convection

3. Largeur nette [mm]:

860

4. Profondeur nette [mm]:

795

5. Hauteur nette [mm]:

835

6. Poids net [kg]:

142.00

7. Largeur brute [mm]:

955

8. Profondeur brute [mm]:

920

9. Hauteur brute [mm]:

1020

10. Poids brut [kg]:

152.00

11. Type d'appareil:

Appareil combiné

12. Puissance électrique [kW]:

1.400

13. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Puissance gaz [kW]:

12.000

15. Type de connection gaz:

Gaz naturel

16. Matériel:

AISI 304

17. Couleur de l'appareil:

Acier inoxydable

18. Pieds réglables:

Yes

19. Contrôle de l'humidité:

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

20. Empilabilité:

Yes

21. Type de contrôle:

Écran tactile + boutons

22. Informations complémentaires:

Version avec porte gauche (charnière à gauche, poignée à droite)

23. Formation de la vapeur:

Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)

24. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Yes

25. Fonction: démarrage retardé:

Yes

26. Taille de l'écran:

9»

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX à gaz 6x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière, porte gauche

Modèle	Code SAP	00014903
STBB 0611 GL	Groupe d'articles	Four à convection

27. Traitement thermique Delta T:

Yes

28. Préchauffage automatique:

Yes

29. Refroidissement automatique:

Yes

30. Fonction de fumage à froid:

Yes

31. Finition unifiée des repas Easyservice:

Yes

32. Cuisine nocturne:

Yes

33. Système de lavage:

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

34. Type de détergent:

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

35. Cuisson sur plusieurs niveaux:

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

36. Réglage avancé de l'humidité:

Steamtuner - 5-stupňový systém nastavení nasycení páry řízenou kombinací produkce bojlerem nebo nástřikem

37. Cuisson lente:

À partir de 30 ° C - possibilité de levage de la pâte.

38. Arrêt du ventilateur:

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

51. Nombre de programmes:

1000

39. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

40. Matériau et forme de cavité:

AlSi 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

41. Ventilateur réversible:

Yes

42. Fonction de maintien de température:

Yes

43. Sonde:

Ano

44. Douchette:

Enrouleur manuel

45. Distance entre les insertions [mm]:

70

46. Fonction: fumage:

Yes

47. L'éclairage intérieur:

Yes

48. Cuisson basse température:

Yes

49. Nombre de ventilateurs:

1

50. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

58. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX à gaz 6x GN 1/1 lavage, automatique, chaudière, porte gauche

Modèle	Code SAP	00014903
STBB 0611 GL	Groupe d'articles	Four à convection

52. Port USB:

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

53. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

54. Nombre de programmes prédéfinis:

100

55. Nombre d'étapes de recette:

9

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

30

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

300

59. HACCP:

Yes

60. Nombre de GN / EN:

6

61. Taille de l'appareil - GN / EN:

GN 1/1

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

65

63. Régénération des aliments:

Yes