

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 2/1 lavage, automatique, chaudière, porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014905
STBB 1021 GL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

- Formation de la vapeur: Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
- Nombre de GN / EN: 10
- Taille de l'appareil - GN / EN: GN 2/1
- 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

<b>Code SAP</b>	00014905	<b>Type de connection gaz</b>	Gaz naturel
<b>Largeur nette [mm]</b>	1120	<b>Formation de la vapeur</b>	Symbiotic - chaudière combinée avec injection (brevet)
<b>Profondeur nette [mm]</b>	845	<b>Nombre de GN / EN</b>	10
<b>Hauteur nette [mm]</b>	1115	<b>Taille de l'appareil - GN / EN</b>	GN 2/1
<b>Poids net [kg]</b>	250.00	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	65
<b>Puissance électrique [kW]</b>	3.300	<b>Type de contrôle</b>	Écran tactile + boutons
<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz	<b>Taille de l'écran</b>	9»
<b>Puissance gaz [kW]</b>	27.000		

# Fiche technique

Dessin technique



Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 2/1 lavage, automatique, chaudière, porte gauche

Modèle

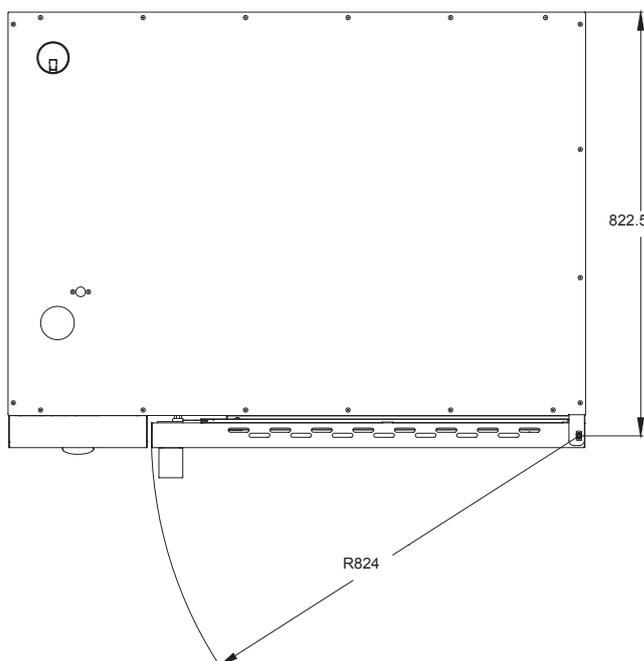
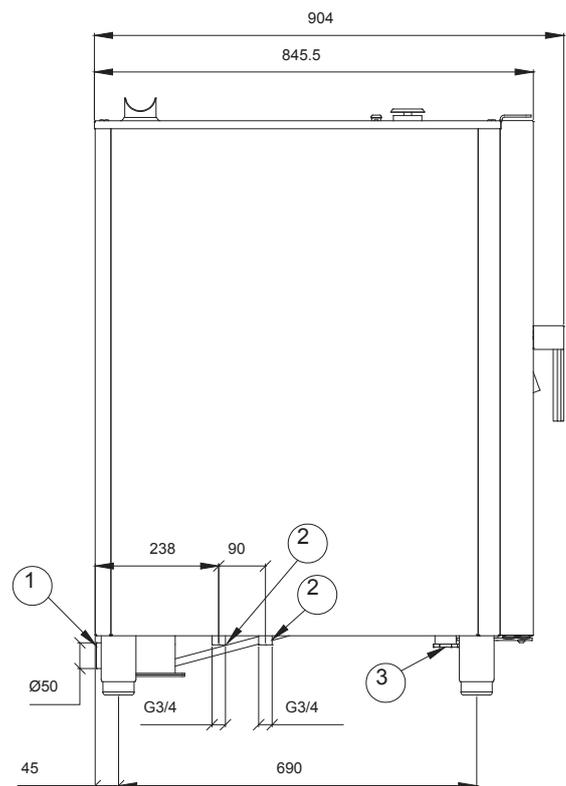
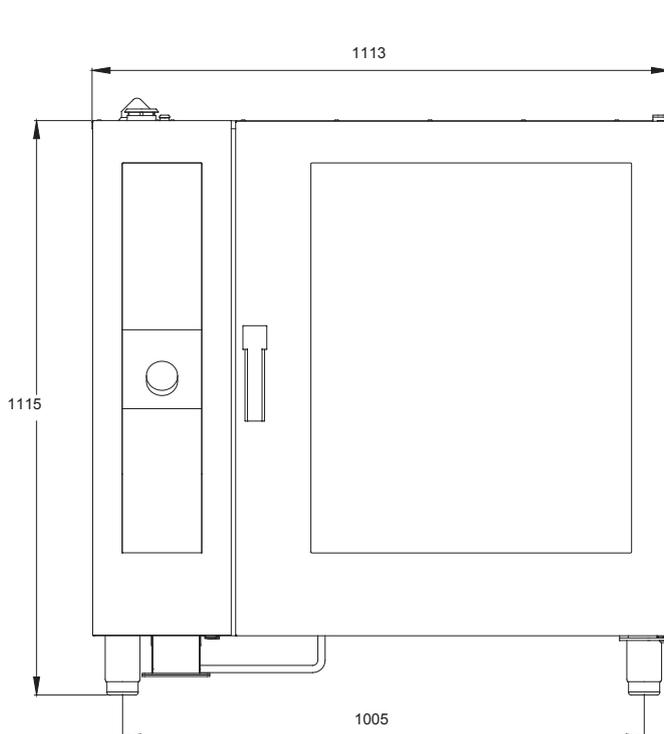
Code SAP

00014905

STBB 1021 GL

Groupe d'articles

Four à convection



- ① DRAIN
- ② WATER INLET
- ③ POWER SUPPLY

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Four à convection STEAMBOX à gaz 10x GN 2/1 lavage, automatique, chaudière, porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014905
STBB 1021 GL	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**1. Code SAP:**

00014905

**2. Groupe d'articles:**

Fours à convection

**3. Largeur nette [mm]:**

1120

**4. Profondeur nette [mm]:**

845

**5. Hauteur nette [mm]:**

1115

**6. Poids net [kg]:**

250.00

**7. Largeur brute [mm]:**

1320

**8. Profondeur brute [mm]:**

1130

**9. Hauteur brute [mm]:**

1240

**10. Poids brut [kg]:**

260.00

**11. Type d'appareil:**

Appareil combiné

**12. Puissance électrique [kW]:**

3.300

**13. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**14. Puissance gaz [kW]:**

27.000

**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 10x GN 2/1 lavage, automatique, chaudière, porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014905
STBB 1021 GL	<b>Groupe d'articles</b>	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 lavage 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:**

AISI 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 10x GN 2/1 lavage, automatique, chaudière, porte gauche

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014905
STBB 1021 GL	<b>Groupe d'articles</b>	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:

10

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

GN 2/1

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

65

## 63. Régénération des aliments:

Yes