

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, à injection 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008595
X-STORNO STBD 1011 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 10
- 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: 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>	00008595	<b>Formation de la vapeur</b>	Injection
<b>Largeur nette [mm]</b>	860	<b>Nombre de GN / EN</b>	10
<b>Profondeur nette [mm]</b>	795	<b>Taille de l'appareil - GN / EN</b>	GN 1/1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	1115	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	65
<b>Poids net [kg]</b>	168.00	<b>Type de contrôle</b>	Écran tactile + boutons
<b>Puissance électrique [kW]</b>	15.700	<b>Taille de l'écran</b>	9»
<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

# Fiche technique

## Avantages du produit



### Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, à injection 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008595
<b>X-STORNO STBD 1011 E</b>	<b>Groupe d'articles</b>	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 manuel 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 30 % 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 100%.

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 10x GN 1/1 lavage automatique, à injection 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008595
X-STORNO STBD 1011 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

### 1. Code SAP:

00008595

### 2. Largeur nette [mm]:

860

### 3. Profondeur nette [mm]:

795

### 4. Hauteur nette [mm]:

1115

### 5. Poids net [kg]:

168.00

### 6. Largeur brute [mm]:

955

### 7. Profondeur brute [mm]:

920

### 8. Hauteur brute [mm]:

1240

### 9. Poids brut [kg]:

178.00

### 10. Type d'appareil:

Appareil électrique

### 11. Puissance électrique [kW]:

15.700

### 12. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

### 13. Matériel:

AISI 304

### 14. Couleur 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:

Oui

### 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 10x GN 1/1 lavage automatique, à injection 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008595
<b>X-STORNO STBD 1011 E</b>	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**27. Fonction de fumage à froid:**

Oui

**28. Finition unifiée des repas Easyservice:**

Oui

**29. Cuisine nocturne:**

Oui

**30. Système de lavage:**

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

**31. Type de détergent:**

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

**32. Cuisson sur plusieurs niveaux:**

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

**33. Réglage avancé de l'humidité:**

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

**34. Cuisson lente:**

À partir de 50 °C

**35. Arrêt du ventilateur:**

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

**36. Type d'éclairage:**

Éclairage LED dans la porte, des deux côtés

**37. Matériau et forme de cavité:**

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

**38. Ventilateur réversible:**

Oui

**39. Fonction de maintien de température:**

Oui

**40. Matériel de l'élément chauffant:**

Incoloy

**41. Sonde:**

Ano

**42. Douchette:**

Enrouleur manuel

**43. Distance entre les insertions [mm]:**

70

**44. Fonction: fumage:**

Oui

**45. L'éclairage intérieur:**

Oui

**46. Cuisson basse température:**

Oui

**47. Nombre de ventilateurs:**

1

**48. Nombre de vitesses du ventilateur:**

6

**49. Nombre de programmes:**

1000

**50. Port USB:**

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

# Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection STEAMBOX électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, à injection 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008595
X-STORNO STBD 1011 E	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**51. Construction de la porte:**

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

**52. Nombre de programmes prédéfinis:**

100

**53. Nombre d'étapes de recette:**

9

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

50

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

300

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

Combinaison de vapeur et d'air chaud

**57. HACCP:**

Oui

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

10

**59. Taille de l'appareil - GN / EN:**

GN 1/1

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

65

**61. Régénération des aliments:**

Oui