

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection MINI électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, à injection, panneau de commande tactile 5" 400 V

Modèle	Code SAP	00011861
MSDBD 1011 E	Groupe d'articles	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 10
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 40
- Type de contrôle: Écran tactile + boutons
- Taille de l'écran: 5"
- Contrôle de l'humidité: MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)
- Réglage avancé de l'humidité: Non
- 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	00011861	Formation de la vapeur	Injection
Largeur nette [mm]	519	Nombre de GN / EN	10
Profondeur nette [mm]	808	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	770	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	40
Poids net [kg]	96.00	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Puissance électrique [kW]	13.800	Taille de l'écran	5"
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

Dessin technique

[illegible]

Fiche technique

Avantages du produit



Four à convection MINI électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, à injection, panneau de commande tactile 5" 400 V

Modèle	Code SAP	00011861
MSDBD 1011 E	Groupe d'articles	Four à convection

1

Double entrée de chargement, longitudinale

Inserts formés de fil d'acier inoxydable rigide permettant l'insertion de GN et la possibilité d'insérer des GN fendus

- Possibilité d'insérer un plus grand nombre de GN dans le cas de GN peu profonds et la possibilité de préparer un plus grand nombre de plats, ou plus de types d'aliments.

2

Corps étroit

Conception peu encombrante avec panneau situé sur le dessus, inserts GN 1/1 pleine grandeur

- Four à convection à part entière pour les petits espaces : maisons d'hôtes, bateaux

3

Système symbiotique de production de vapeur

Utilisation simultanée de la « pulvérisation directe » et de la chaudière, en maintenant 1% d'humidité ou sa régulation

- Préparation de différents plats et styles de cuisson dans un environnement précisément défini pour l'aliment ou le plat.

4

Écran touch screen

Utilisation simple et intuitive avec des pictogrammes uniques
Tout en français

Possibilité d'utiliser des programmes prédéfinis ou un contrôle manuel de 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.

5

Système Meteo

Appareil breveté de mesure de la saturation en vapeur en temps réel et en mode vapeur, le seul sur le marché

- Le système maintient automatiquement une humidité optimale dans la chambre et empêche ainsi la détérioration des aliments

6

Steam tuner

Élément de commande vous permettant de 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.

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 raccords, 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

Lavage automatique

Système de lavage de la 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%.

9

Ventilateur à six vitesses, réversible avec calcul automatique du changement de direction

En coopération avec le système symbiotique, il assure une répartition parfaite de la vapeur sans perte de sa saturation

Son fonctionnement est contrôlé par un programme ou manuellement

- Il permet la préparation d'une variété de plats, des plus tendres aux plats à la cuisson à haute température et aux vitesses les plus élevées

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection MINI électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, à injection, panneau de commande tactile 5" 400 V

Modèle	Code SAP	00011861
MSDBD 1011 E	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00011861

2. Largeur nette [mm]:

519

3. Profondeur nette [mm]:

808

4. Hauteur nette [mm]:

770

5. Poids net [kg]:

96.00

6. Largeur brute [mm]:

580

7. Profondeur brute [mm]:

920

8. Hauteur brute [mm]:

980

9. Poids brut [kg]:

106.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

13.800

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:

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. Version plus robuste:

Non

22. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

23. Fonction: démarrage retardé:

Non

24. Taille de l'écran:

5»

25. Traitement thermique Delta T:

Oui

26. Préchauffage automatique:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection MINI électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, à injection, panneau de commande tactile 5" 400 V

Modèle	Code SAP	00011861
MSDBD 1011 E	Groupe d'articles	Four à convection

27. Refroidissement automatique:

Oui

28. Finition unifiée des repas Easyservice:

Oui

29. Cuisine nocturne:

Oui

30. Système de lavage:

Ouvert

31. Type de détergent:

Détergent de lavage liquide + rinçage d'eau

32. Cuisson sur plusieurs niveaux:

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

33. Réglage avancé de l'humidité:

Non

34. Cuisson lente:

À partir de 50 °C

35. Arrêt du ventilateur:

Interruption lors de l'ouverture de la porte, défreinée

36. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, d'un côté

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:

Facultatif

42. Télécommande:

Non

43. Douchette:

Manuel (facultatif)

44. Distance entre les insertions [mm]:

30

45. Fonction: fumage:

Oui

46. L'éclairage intérieur:

Oui

47. Cuisson basse température:

Oui

48. Nombre de ventilateurs:

2

49. Nombre de vitesses du ventilateur:

3

50. Nombre de programmes:

1000

51. Port USB:

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

52. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection MINI électrique 10x GN 1/1 lavage automatique, à injection, panneau de commande tactile 5" 400 V

Modèle	Code SAP	00011861
MSDBD 1011 E	Groupe d'articles	Four à convection

53. Nombre de programmes prédéfinis:

100

54. Nombre d'étapes de recette:

9

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

50

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

300

57. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

58. HACCP:

Oui

59. Nombre de GN / EN:

10

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

GN 1/1

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

40

62. Régénération des aliments:

Oui

63. Section des conducteurs CU [mm²]:

4

64. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

65. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «