

Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 2/1 dotykový digitální automatické mytí bojler

Model	Sap kód	00011590
SDBB 1021 GAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
- Počet GN / EN zařízení: 10
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 2/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 65
- Typ ovládání: Digitální
- Řízení vlhkosti: MeteoSystem - regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)
- Pokročilé nastavení vlhkosti: Supersteam - dva režimy nasycení páry
- Delta T tepelná úprava: Ano
- Automatický předehřev: Ano
- Více úrovně vaření: Ne
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

Sap kód	00011590	Výkon plynový [kW]	28.000
Šířka netto [mm]	1120	Druh připojení plynu	Zemní plyn
Hloubka netto [mm]	845	Typ vývinu páry	Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
Výška netto [mm]	1115	Počet GN / EN zařízení	10
Hmotnost netto [kg]	250.00	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 2/1
Příkon elektrický [kW]	2.500	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Napájení	230 V / 1N - 50 Hz	Typ ovládání	Digitální

Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 2/1 dotykový digitální automatické mytí boiler

Model	Sap kód	00011590
SDBB 1021 GAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

- 1 Symbiotický systém vývinu páry**
současné využití „přímého nástřiku“ a boileru, udržení 100% vlhkosti, popřípadě její regulace
- 2 Digitální display**
jednoduchý několikařádkový podsvícený display 99 programů s 9 varnými fázemi
- 3 Meteo systém**
patentované zařízení na měření sytosti páry v reálném čase a v parním režimu jediné na trhu
- 4 Steam tuner**
ovládací prvek umožňující nastavení přesné sytosti páry ve varné komoře při varném procesu
- 5 Průchozí dveře**
dveře zabudovány i na zadní straně konvektomatu, přičemž plnohodnotné ovládání je zachováno „ze strany kuchaře“ umožňuje předělení prostoru výdeje a kuchyně
- 6 Úprava pro pečení kuřat**
komora konvektomatu je uspořádána sběru vypěkaného tuku, stroj je doplněn nádobou na sběr tuku
- 7 Kit dvou strojů na sobě**
propojovací sada umožňující postavit dva stroje na sebe propojuje připojení, přívody, odpady a odvětrání dolního konvektomatu
- 8 Premixový hořák**
jediný hořák s turbo předmícháním plynu s vzduchem na trhu konstrukce hořáku do „V“ což zabraňuje zpětnému zápalu a bouchnutí tato konstrukce spoří 30 % plynu oproti běžným hořákům

- 9 Automatické mytí**
integrováný systém mytí komory možnost použít tekutých i tabletových detergentů možnost použít octa jako oplachovacího prostředku systém zároveň odvápnuje mikro-boiler
- 10 Samonavíjecí sprcha**
bubnový naviják integrovaný v těle konvektomatu sprcha je nepřístupná po zavření dveří
- 11 Ventilátor šestirychlostní, reverzibilní s automatickým výpočtem změny směru**
zabezpečuje ve spolupráci s symbiotickým systémem perfektní distribuci páry bez ztráty její sytosti jeho chod je ovládán programem nebo manuálně
- 12 Teplotní sonda externí**
teplotní sonda umístěna mimo varný prostor možnost z výběru jedno nebo vícebodové sondy či vakuové sondy
- 13 Podélné zásuny na GN**
zásuny umístěny na „hloubku“ stroje možnost výměny za vsuny na plechy 600x400
- 14 USB**
stahování servisních hlášení upgrade software přehrávání receptur

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 2/1 dotykový digitální automatické mytí bojler

Model	Sap kód	00011590
SDBB 1021 GAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00011590

2. Šířka netto [mm]:

1120

3. Hloubka netto [mm]:

845

4. Výška netto [mm]:

1115

5. Hmotnost netto [kg]:

250.00

6. Šířka brutto [mm]:

1320

7. Hloubka brutto [mm]:

1130

8. Výška brutto [mm]:

1240

9. Hmotnost brutto [kg]:

260.00

10. Typ spotřebiče:

Kombinované zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

2.500

12. Napájení:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Výkon plynový [kW]:

28.000

14. Druh připojení plynu:

Zemní plyn

15. Materiál:

AISI 304

16. Vnější barva zařízení:

Nerezové

17. Nastavitelné nožičky:

Ano

18. Řízení vlhkosti:

MeteoSystem - regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)

19. Stohovatelnost:

Ano

20. Typ ovládání:

Digitální

21. Doplnující informace:

možnost reverzního otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)

22. Typ vývinu páry:

Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)

23. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

24. Delta T tepelná úprava:

Ano

25. Automatický předehřev:

Ano

26. Automatické zchlazení:

Ano

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 2/1 dotykový digitální automatické mytí bojler

Model	Sap kód	00011590
SDBB 1021 GAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ne

28. Vaření přes noc:

Ne

29. Mycí systém:

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie
opakovaným přečerpáním

30. Typ mycího prostředku:

Tekutý mycí detergent + tekutý oplachový prostředek/ocet
nebo mycí tablety

31. Více úrovněové vaření:

Ne

32. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Supersteam - dva režimy nasycení páry

33. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 30 °C - možnost kynutí

34. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

35. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

36. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

37. Reverzibilní ventilátor:

Ano

38. Funkce udržovací skříně:

Ano

39. Sonda:

Volitelná

40. Sprcha:

volitelná

41. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

42. Funkce uzení:

Ne

43. Vnitřní osvětlení:

Ano

44. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

45. Počet ventilátorů:

1

46. Počet rychlostí ventilátoru:

6

47. Počet programů:

99

48. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

49. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebíratelné pro
snadné čištění

50. Počet přednastavených programů:

40

51. Počet kroků receptu:

9

52. Minimální teplota zařízení [°C]:

30

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 2/1 dotykový digitální automatické mytí bojler

Model	Sap kód	00011590
SDBB 1021 GAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

53. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

54. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

55. HACCP:

Ano

56. Počet GN / EN zařízení:

10

57. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 2/1

58. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

59. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

60. Napojení na kulový ventil:

1/2

61. Průřez vodičů CU [mm²]:

0,75

62. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

63. Přípojka na vodu:

3/4"