

Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 2/1 dotykový digitální nástřik

Model	Sap kód	00008622
SDBD 1021 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Nástřik
- 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 úroňové vaření: Ne
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

Sap kód	00008622	Výkon plynový [kW]	28.000
Šířka netto [mm]	1120	Druh připojení plynu	Zemní plyn
Hloubka netto [mm]	845	Typ vývinu páry	Nástřik
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]	0.800	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Napájení	230 V / 1N - 50 Hz	Typ ovládání	Digitální

Technický list

Výhody produktu



Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 2/1 dotykový digitální nástřik

Model	Sap kód	00008622
SDBD 1021 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

- Přímý nástřik**
vývin páry rozstříkáváním vody na topná tělesa přímo v komoře
- Digitální display**
jednoduchý několikařádkový podsvícený display 99 programů s 9 varnými fázemi
- Meteo systém**
patentované zařízení na měření sytosti páry v reálném čase a v parním režimu jedině na trhu
- Steam tuner**
ovládací prvek umožňující nastavení přesné sytosti páry ve varné komoře při varném procesu
- Průchozí dveře**
dveře zabudovány i na zadní straně konvektomatu, přičemž plnohodnotné ovládání je zachováno „ze strany kuchaře“ umožňuje předělení prostoru výdeje a kuchyně
- Úprava pro pečení kuřat**
komora konvektomatu je uspůsobena sběru vypékaného tuku, stroj je doplněn nádobou na sběr tuku
- Kit dvou strojů na sobě**
propojovací sada umožňující postavit dva stroje na sebe propojuje připojení, přívody, odpady a odvětrání dolního konvektomatu
- 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

- Automatické mytí**
integrován systém mytí komory možnost použít tekutých i tabletových detergentů možnost použít octa jako oplachovacího prostředku systém zároveň odvápnuje mikro-boiler
- Samonavíjecí sprcha**
bubnový naviják integrovaný v těle konvektomatu sprcha je nepřístupná po zavření dveří
- 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
- Teplotní sonda externí**
teplotní sonda umístěna mimo varný prostor možnost z výběru jedno nebo vícebodové sondy či vakuové sondy
- Podélné zásuny na GN**
zásuny umístěny na „hloubku“ stroje možnost výměny za vsuny na plechy 600x400
- USB**
stahování servisních hlášení upgrade software přehrávání receptur

Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 2/1 dotykový digitální nástřik

Model	Sap kód	00008622
SDBD 1021 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00008622

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:

Plynové zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

0.800

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:

Nástřik

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 nástřik

Model	Sap kód	00008622
SDBD 1021 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ne

28. Vaření přes noc:

Ne

29. Více úrovněové vaření:

Ne

30. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Supersteam - dva režimy nasycení páry

31. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 50 °C

32. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

33. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

34. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

35. Reverzibilní ventilátor:

Ano

36. Funkce udržovací skříně:

Ano

37. Sonda:

Volitelná

38. Sprcha:

volitelná

39. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

40. Funkce uzení:

Ne

41. Vnitřní osvětlení:

Ano

42. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

43. Počet ventilátorů:

1

44. Počet rychlostí ventilátoru:

6

45. Počet programů:

99

46. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

47. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

48. Počet přednastavených programů:

40

49. Počet kroků receptu:

9

50. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

51. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

52. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

53. HACCP:

Ano

54. Počet GN / EN zařízení:

10

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 2/1 dotykový digitální nástřik

Model	Sap kód	00008622
SDBD 1021 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

55. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 2/1

58. Napojení na kulový ventil:

1/2

56. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

59. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

57. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

60. Přípojka na vodu:

3/4"