

Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 dotykový digitální nástřik 400 V

Model	Sap kód	00008617
SDBD 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Nástřik
- Počet GN / EN zařízení: 20
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- 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 přehřev: Ano
- Více úroňové vaření: Ne
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

Sap kód	00008617	Napájení	400 V / 3N - 50 Hz
Šířka netto [mm]	995	Typ vývinu páry	Nástřik
Hloubka netto [mm]	835	Počet GN / EN zařízení	20
Výška netto [mm]	1850	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Hmotnost netto [kg]	290.00	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Příkon elektrický [kW]	30.800	Typ ovládání	Digitální

Technický list

Výhody produktu



Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 dotykový digitální nástřik 400 V

Model	Sap kód	00008617
SDBD 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

- Přímý nástřik**
vývin páry rozstřikováním 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 uspořádána 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 elektrický 20x GN 1/1 dotykový digitální nástřik 400 V

Model	Sap kód	00008617
SDBD 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00008617

2. Šířka netto [mm]:

995

3. Hloubka netto [mm]:

835

4. Výška netto [mm]:

1850

5. Hmotnost netto [kg]:

290.00

6. Šířka brutto [mm]:

1150

7. Hloubka brutto [mm]:

1050

8. Výška brutto [mm]:

2100

9. Hmotnost brutto [kg]:

300.00

10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

30.800

12. Napájení:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Materiál:

AISI 304

14. Vnější barva zařízení:

Nerezové

15. Nastavitelné nožičky:

Ano

16. Řízení vlhkosti:

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

17. Stohovatelnost:

Ne

18. Typ ovládání:

Digitální

19. Doplňující informace:

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

20. Typ vývinu páry:

Nástřik

21. Komínka pro odtažení vlhkosti:

Ano

22. Delta T tepelná úprava:

Ano

23. Automatický předehřev:

Ano

24. Automatické zchlazení:

Ano

25. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ne

26. Vaření přes noc:

Ne

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 dotykový digitální nástřik 400 V

Model	Sap kód	00008617
SDBD 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Více úrovně vaření:

Ne

28. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Supersteam - dva režimy nasycení páry

29. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 50 °C

30. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

31. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

32. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

33. Reverzibilní ventilátor:

Ano

34. Funkce udržovací skříně:

Ano

35. Materiál tělesa:

Incoloy

36. Sonda:

Ano

37. Sprcha:

Ruční navíjecí

38. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

39. Funkce uzení:

Ne

40. Vnitřní osvětlení:

Ano

41. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

42. Počet ventilátorů:

2

43. Počet rychlostí ventilátoru:

6

44. Počet programů:

99

45. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

46. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

47. Počet přednastavených programů:

40

48. Počet kroků receptu:

9

49. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

50. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

51. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

52. HACCP:

Ano

53. Počet GN / EN zařízení:

20

54. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 dotykový digitální nástřik 400 V

Model	Sap kód	00008617
SDBD 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

55. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

58. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

56. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

59. Přípojka na vodu:

3/4"

57. Průřez vodičů CU [mm²]:

16