

Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 automatické mytí nástřík

Model	Sap kód	00008602
STBD 2011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Nástřík
- Počet GN / EN zařízení: 20
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 65
- Typ ovládání: Dotykové + knoflík
- Velikost displeje: 9"
- 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 předeheřev: Ano
- Více úrovně vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

Sap kód	00008602	Druh připojení plynu	Zemní plyn
Šířka netto [mm]	995	Typ vývinu páry	Nástřík
Hloubka netto [mm]	835	Počet GN / EN zařízení	20
Výška netto [mm]	1850	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Hmotnost netto [kg]	300.00	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Příkon elektrický [kW]	0.800	Typ ovládání	Dotykové + knoflík
Napájení	230 V / 1N - 50 Hz	Velikost displeje	9"
Výkon plynový [kW]	36.000		

Technický list

Výhody produktu



Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 automatické mytí nástřik

Model	Sap kód	00008602
STBD 2011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

1

Přímý nástřik

vývin páry rozstřikováním vody na topná tělesa přímo v komoře

2

Touch screen display

jednoduché intuitivní ovládání s jedinečnými piktogramy, vše v češtině
možnost využití přednastavených programů či manuálního ovládání

3

Meteo systém

patentované zařízení na měření sytosti páry v reálném čase a v parním režimu jedině 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 uspůsobena sběru vypékaného 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 odvěpňuje mikro-boiler

10

Samonavíjecí sprcha

bubnový naviják integrováný 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

Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 automatické mytí nástřik

Model	Sap kód	00008602
STBD 2011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00008602

2. Šířka netto [mm]:

995

3. Hloubka netto [mm]:

835

4. Výška netto [mm]:

1850

5. Hmotnost netto [kg]:

300.00

6. Šířka brutto [mm]:

1150

7. Hloubka brutto [mm]:

1050

8. Výška brutto [mm]:

2100

9. Hmotnost brutto [kg]:

310.00

10. Typ spotřebiče:

Plynové zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

0.800

12. Napájení:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Výkon plynový [kW]:

36.000

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:

Ne

20. Typ ovládání:

Dotykové + knoflík

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. Funkce odloženého startu:

Ano

25. Velikost displeje:

9"

26. Delta T tepelná úprava:

Ano

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 automatické mytí nástřik

Model	Sap kód	00008602
STBD 2011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Automatický předehřev:

Ano

28. Automatické zchlazení:

Ano

29. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

30. Vaření přes noc:

Ano

31. Mycí systém:

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie opakovaným přečerpáním

32. Typ mycího prostředku:

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

33. Více úroňové vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

34. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Supersteam - dva režimy nasycení páry

35. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 50 °C

36. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

37. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

38. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

39. Reverzibilní ventilátor:

Ano

40. Funkce udržovací skříně:

Ano

41. Sonda:

Ano

42. Sprcha:

Ruční navíjecí

43. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

44. Funkce uzení:

Ano

45. Vnitřní osvětlení:

Ano

46. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

47. Počet ventilátorů:

2

48. Počet rychlostí ventilátoru:

6

49. Počet programů:

1000

50. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

51. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

52. Počet přednastavených programů:

100

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 automatické mytí nástřik

Model	Sap kód	00008602
STBD 2011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

53. Počet kroků receptu:

9

54. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

55. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

56. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

57. HACCP:

Ano

58. Počet GN / EN zařízení:

20

59. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

60. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

61. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

62. Napojení na kulový ventil:

1/2

63. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

64. Přípojka na vodu:

3/4"