



## Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 dotykový digitální bojler

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008610
SDBB 1011 G	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
- Počet GN / EN zařízení: 10
- 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 předehřev: Ano
- Více úroňové vaření: Ne
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

<b>Sap kód</b>	00008610	<b>Výkon plynový [kW]</b>	19.000
<b>Šířka netto [mm]</b>	860	<b>Druh připojení plynu</b>	Zemní plyn
<b>Hloubka netto [mm]</b>	795	<b>Typ vývinu páry</b>	Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
<b>Výška netto [mm]</b>	1115	<b>Počet GN / EN zařízení</b>	10
<b>Hmotnost netto [kg]</b>	178.00	<b>Velikost GN / EN zařízení [mm]</b>	GN 1/1
<b>Příkon elektrický [kW]</b>	1.700	<b>Hloubka GN zařízení [mm]</b>	65
<b>Napájení</b>	230 V / 1N - 50 Hz	<b>Typ ovládání</b>	Digitální

### Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 dotykový digitální bojler

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008610
SDBB 1011 G	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

1

#### Symbiotický systém vývinu páry

současné využití „přímého nástřiku“ a boileru, udržení 100% vlhkosti, popřípadě její regulace

- příprava různých pokrmů a stylů vaření v prostředí přesně nastaveném pro danou potravinu či pokrm

2

#### Digitální display

jednoduchý několikařádkový podsvícený display 99 programů s 9 varnými fázemi

- pomoc s vařením i méně zdatným kuchařům, možnost bezpečného pečení i v nepřítomnosti obsluhy; vytváření vlastních receptur; jednoduché ovládání

3

#### Meteo systém

patentované zařízení na měření sytosti páry v reálném čase a v parním režimu jedině na trhu

- přesná informace pro obsluhu o sytosti páry ve varném prostoru

4

#### Steam tuner

ovládací prvek umožňující nastavení přesné sytosti páry ve varné komoře při varném procesu

- možnost vaření různých typů pokrmů kuchyní, od velmi vlhké páry pro přípravu typických českých pokrmů, až po málo nasycenou páru pro např. francouzskou kuchyni

5

#### Průchozí dveře

dveře zabudovány i na zadní straně konvektomatu, přičemž plnohodnotné ovládání je zachováno „ze strany kuchaře“

umožňuje předělení prostoru výdeje a kuchyně

- kuchař může „vydávat“ pokrmy přes konvektomat, Zákazník vidí dohotovování a udržování pokrmů při výdeji

6

#### Úprava pro pečení kuřat

komora konvektomatu je uspořádána sběru vypěkaného tuku, stroj je doplněn nádobou na sběr tuku

- tuk neodtéká do kanalizace, neničí odpadní systém stroje

7

#### Kit dvou strojů na sobě

propojovací sada umožňující postavit dva stroje na sebe propojuje připojení, přívody, odpady a odvětrání dolního konvektomatu

- umožňuje uživateli umístit dva stroje do menších prostor a zvýšit tím produkci; kuchař může upravovat dva různé pokrmy současně

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

- rychlejší náběh tepla komfortnější ovládání

9

#### Automatické mytí

integrováný systém mytí komory možnost použít tekutých i tabletových detergentů možnost použít octa jako oplachovacího prostředku systém zároveň odvápnuje mikro-boiler

- komora konvektomatu se umyje bez přítomnosti obsluhy například přes noc; systém odvápní mikro-boiler bez nutnosti servisního zásahu; komora je udržována ve stálé 100% hygienické kvalitě

10

#### Samonavíjecí sprcha

bubnový naviják integrováný v těle konvektomatu sprcha je nepřístupná po zavření dveří

- umožňuje podlití jídel v konvektomatu umožňuje opláchnutí komory - popřípadě zrychlí její zchlazení

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

- umožňuje přípravu různých pokrmů od těch nejkřehčích až po pečení při vysokých teplotách při nejvyšších otáčkách



### Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 dotykový digitální bojler

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008610
SDBB 1011 G	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**1. Sap kód:**

00008610

**2. Šířka netto [mm]:**

860

**3. Hloubka netto [mm]:**

795

**4. Výška netto [mm]:**

1115

**5. Hmotnost netto [kg]:**

178.00

**6. Šířka brutto [mm]:**

955

**7. Hloubka brutto [mm]:**

920

**8. Výška brutto [mm]:**

1240

**9. Hmotnost brutto [kg]:**

188.00

**10. Typ spotřebiče:**

Kombinované zařízení

**11. Příkon elektrický [kW]:**

1.700

**12. Napájení:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. Výkon plynový [kW]:**

19.000

**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 ovládaní:**

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. Komíněk pro odtah vlhkosti:**

Ano

**24. Delta T tepelná úprava:**

Ano

**25. Automatický přehřev:**

Ano

**26. Automatické zchlazení:**

Ano

# Technický list

Technické parametry



## Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 dotykový digitální bojler

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008610
SDBB 1011 G	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

### 27. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ne

### 28. Vaření přes noc:

Ne

### 29. Více úroňové vaření:

Ne

### 30. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Supersteam - dva režimy nasycení páry

### 31. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 30 °C - možnost kynutí

### 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]:

30

### 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 1/1 dotykový digitální bojler

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008610
SDBB 1011 G	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

### 55. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

### 59. Průřez vodičů CU [mm<sup>2</sup>]:

0,5

– Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)

### 56. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

### 60. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

### 57. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

### 61. Přípojka na vodu:

3/4"

### 58. Napojení na kulový ventil:

1/2