



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

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011590
SDBB 1021 GAM	<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 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 dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

<b>Sap kód</b>	00011590	<b>Výkon plynový [kW]</b>	28.000
<b>Šířka netto [mm]</b>	1120	<b>Druh připojení plynu</b>	Zemní plyn
<b>Hloubka netto [mm]</b>	845	<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>	250.00	<b>Velikost GN / EN zařízení [mm]</b>	GN 2/1
<b>Příkon elektrický [kW]</b>	2.500	<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 2/1 dotykový digitální automatické mytí bojler

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011590
SDBB 1021 GAM	<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 integrovaný 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

# Technický list

Technické parametry



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

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011590
SDBB 1021 GAM	<b>Skupina artiklů</b>	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. 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 2/1 dotykový digitální automatické mytí bojler

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011590
SDBB 1021 GAM	<b>Skupina artiklů</b>	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 úroňové 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, rozebiratelné 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

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011590
SDBB 1021 GAM	<b>Skupina artiklů</b>	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