

Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik 400 V

Model	Sap kód	00008595
STBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Nástřik
- Počet GN / EN zařízení: 10
- 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	00008595	Typ vývinu páry	Nástřik
Šířka netto [mm]	860	Počet GN / EN zařízení	10
Hloubka netto [mm]	795	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Výška netto [mm]	1115	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Hmotnost netto [kg]	168.00	Typ ovládání	Dotykové + knoflík
Příkon elektrický [kW]	15.700	Velikost displeje	9"
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz		

Technický list

Výhody produktu



Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřík 400 V

Model	Sap kód	00008595
STBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1

Přímý nástřík

vývin páry rozstříkáváním 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 uspořádána 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 integrovaný 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

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik 400 V

Model	Sap kód	00008595
STBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00008595

2. Šířka netto [mm]:

860

3. Hloubka netto [mm]:

795

4. Výška netto [mm]:

1115

5. Hmotnost netto [kg]:

168.00

6. Šířka brutto [mm]:

955

7. Hloubka brutto [mm]:

920

8. Výška brutto [mm]:

1240

9. Hmotnost brutto [kg]:

178.00

10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

15.700

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:

Ano

18. Typ ovládání:

Dotykové + knoflík

19. Doplnující informace:

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

20. Typ vývinu páry:

Nástřik

21. Komínek pro odtažení vlhkosti:

Ano

22. Funkce odloženého startu:

Ano

23. Velikost displeje:

9"

24. Delta T tepelná úprava:

Ano

25. Automatický předehřev:

Ano

26. Automatické zchlazení:

Ano

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřík 400 V

Model	Sap kód	00008595
STBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Funkce studeného uzení:

Ano

28. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

29. Vaření přes noc:

Ano

30. Mycí systém:

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie
opakovaným přečerpáním

31. Typ mycího prostředku:

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

32. Více úroňové vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý
pokrm zvlášť

33. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Supersteam - dva režimy nasycení páry

34. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 50 °C

35. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

36. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

37. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

38. Reverzibilní ventilátor:

Ano

39. Funkce udržovací skříně:

Ano

40. Materiál tělesa:

Incoloy

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:

1

48. Počet rychlostí ventilátoru:

6

49. Počet programů:

1000

50. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

51. Konstrukce dveří:

Ovětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro
snadné čištění

52. Počet přednastavených programů:

100

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik 400 V

Model	Sap kód	00008595
STBD 1011 E	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:

10

59. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

60. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

61. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

62. Průřez vodičů CU [mm²]:

5

63. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

64. Přípojka na vodu:

3/4"