

## Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 dotykový digitální nástřik 400 V

|              |                        |              |
|--------------|------------------------|--------------|
| <b>Model</b> | <b>Sap kód</b>         | 00008615     |
| SDBD 1011 E  | <b>Skupina artiklů</b> | 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: 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

|                               |          |                                       |                    |
|-------------------------------|----------|---------------------------------------|--------------------|
| <b>Sap kód</b>                | 00008615 | <b>Napájení</b>                       | 400 V / 3N - 50 Hz |
| <b>Šířka netto [mm]</b>       | 860      | <b>Typ vývinu páry</b>                | Nástřik            |
| <b>Hloubka netto [mm]</b>     | 795      | <b>Počet GN / EN zařízení</b>         | 10                 |
| <b>Výška netto [mm]</b>       | 1115     | <b>Velikost GN / EN zařízení [mm]</b> | GN 1/1             |
| <b>Hmotnost netto [kg]</b>    | 168.00   | <b>Hloubka GN zařízení [mm]</b>       | 65                 |
| <b>Příkon elektrický [kW]</b> | 15.700   | <b>Typ ovládání</b>                   | Digitální          |

# Technický list

Výhody produktu



## Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 dotykový digitální nástřik 400 V

|             |                 |              |
|-------------|-----------------|--------------|
| Model       | Sap kód         | 00008615     |
| SDBD 1011 E | Skupina artiklů | Konvektomaty |

1

### Přímý nástřik

vývin páry rozstřikováním vody na topná tělesa přímo v komoře

2

### Digitální display

jednoduchý několikařádkový podsvícený display 99 programů s 9 varnými fázemi

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 odvápnuje 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 dotykový digitální nástřik 400 V

|              |                        |              |
|--------------|------------------------|--------------|
| <b>Model</b> | <b>Sap kód</b>         | 00008615     |
| SDBD 1011 E  | <b>Skupina artiklů</b> | Konvektomaty |

**1. Sap kód:**

00008615

**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:**

Digitální

**19. Doplnující 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 chlazení:**

Ano

**25. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:**

Ne

**26. Vaření přes noc:**

Ne

# Technický list

Technické parametry



## Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 dotykový digitální nástřik 400 V

|              |                        |              |
|--------------|------------------------|--------------|
| <b>Model</b> | <b>Sap kód</b>         | 00008615     |
| SDBD 1011 E  | <b>Skupina artiklů</b> | 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:

Volitelná

### 37. Sprcha:

volitelná

### 38. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

### 39. Funkce uzení:

Ne

### 40. Vnitřní osvětlení:

Ano

### 41. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

### 42. Počet ventilátorů:

1

### 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:

10

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

GN 1/1

# Technický list

Technické parametry



## Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 dotykový digitální nástřik 400 V

|              |                        |              |
|--------------|------------------------|--------------|
| <b>Model</b> | <b>Sap kód</b>         | 00008615     |
| SDBD 1011 E  | <b>Skupina artiklů</b> | 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]:

5