

## Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008600
STBD 1011 G	<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: 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 úroňové vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

<b>Sap kód</b>	00008600	<b>Druh připojení plynu</b>	Zemní plyn
<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>	178.00	<b>Hloubka GN zařízení [mm]</b>	65
<b>Příkon elektrický [kW]</b>	0.700	<b>Typ ovládání</b>	Dotykové + knoflík
<b>Napájení</b>	230 V / 1N - 50 Hz	<b>Velikost displeje</b>	9"
<b>Výkon plynový [kW]</b>	19.000		



### Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008600
STBD 1011 G	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

1

#### Přímý nástřik

vývin páry rozstříkovaním vody na topná tělesa přímo v komoře

- jednoduché a levné řešení
- vlhká pára s kapénkami vody
- rychlé řešení vývinu páry

2

#### Touch screen display

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

- 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 - jediné 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 vypékaného tuku, stroj je doplněn nádobou na sběr tuku

- tuk neodtéká do kanalizace, není 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 navíječ 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 automatické mytí nástřik

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008600
STBD 1011 G	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**1. Sap kód:**

00008600

**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:**

Plynové zařízení

**11. Příkon elektrický [kW]:**

0.700

**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 ovládní:**

Dotykové + knoflík

**21. Doplnující informace:**

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

**22. Typ vývinu páry:**

Nástřik

**23. Komíněk pro odtah vlhkosti:**

Ano

**24. Funkce odloženého startu:**

Ano

**25. Velikost displeje:**

9"

**26. Delta T tepelná úprava:**

Ano



### Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008600
STBD 1011 G	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**27. Automatický přehřev:**

Ano

**28. Automatické zchlazení:**

Ano

**29. Funkce studeného uzení:**

Ano

**30. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:**

Ano

**31. Vaření přes noc:**

Ano

**32. Mycí systém:**

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie opakovaným přečerpáním

**33. Typ mycího prostředku:**

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

**34. Více úroňové vaření:**

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

**35. Pokročilé nastavení vlhkosti:**

Supersteam - dva režimy nasycení páry

**36. Nízkoteplotní tepelná úprava:**

od 50 °C

**37. Zastavení ventilátoru:**

Okamžité při otevření dveří

**38. Typ osvětlení:**

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

**39. Materiál a tvar komory:**

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

**40. Reverzibilní ventilátor:**

Ano

**41. Funkce udržovací skříně:**

Ano

**42. Sonda:**

Ano

**43. Sprcha:**

Ruční navíjecí

**44. Rozteč mezi zásuvy [mm]:**

70

**45. Funkce uzení:**

Ano

**46. Vnitřní osvětlení:**

Ano

**47. Nízkoteplotní tepelná úprava:**

Ano

**48. Počet ventilátorů:**

1

**49. Počet rychlostí ventilátoru:**

6

**50. Počet programů:**

1000

**51. USB port:**

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

**52. Konstrukce dveří:**

Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

# Technický list

Technické parametry



## Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008600
STBD 1011 G	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

### 53. Počet přednastavených programů:

100

### 54. Počet kroků receptu:

9

### 55. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

### 56. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

### 57. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

### 58. HACCP:

Ano

### 59. Počet GN / EN zařízení:

10

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

GN 1/1

### 61. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

### 62. Funkce regenerace pokrmů:

Ano