

Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 automatické mytí nástřik 400 V

Model	Sap kód	00008597
STBD 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Nástřik
- Počet GN / EN zařízení: 20
- 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	00008597	Typ vývinu páry	Nástřik
Šířka netto [mm]	995	Počet GN / EN zařízení	20
Hloubka netto [mm]	835	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Výška netto [mm]	1850	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Hmotnost netto [kg]	290.00	Typ ovládání	Dotykové + knoflík
Příkon elektrický [kW]	30.800	Velikost displeje	9"
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz		

Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 automatické mytí nástřík 400 V

Model	Sap kód	00008597
STBD 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1

Přímý nástřík

vývin páry rozstříkáváním 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, 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 oplachovací prostředek
systém zároveň odvápní 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 elektrický 20x GN 1/1 automatické mytí nástřik 400 V

Model	Sap kód	00008597
STBD 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00008597

2. Šířka netto [mm]:

995

3. Hloubka netto [mm]:

835

4. Výška netto [mm]:

1850

5. Hmotnost netto [kg]:

290.00

6. Šířka brutto [mm]:

1150

7. Hloubka brutto [mm]:

1050

8. Výška brutto [mm]:

2100

9. Hmotnost brutto [kg]:

300.00

10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

30.800

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:

Ne

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 odtah 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 20x GN 1/1 automatické mytí nástřík 400 V

Model	Sap kód	00008597
STBD 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

28. Vaření přes noc:

Ano

29. Mycí systém:

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie
opakováním přečerpáním

30. Typ mycího prostředku:

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

31. Více úrovně vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý
pokrm zvlášť

32. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Supersteam - dva režimy nasycení páry

33. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 50 °C

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. Materiál tělesa:

Incoloy

40. Sonda:

Ano

41. Sprcha:

Ruční navíjecí

42. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

43. Funkce uzení:

Ano

44. Vnitřní osvětlení:

Ano

45. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

46. Počet ventilátorů:

2

47. Počet rychlostí ventilátoru:

6

48. Počet programů:

1000

49. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

50. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro
snadné čištění

51. Počet přednastavených programů:

100

52. Počet kroků receptu:

9

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 automatické mytí nástřik 400 V

Model	Sap kód	00008597
STBD 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

53. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

54. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

55. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

56. HACCP:

Ano

57. Počet GN / EN zařízení:

20

58. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

59. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

60. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

61. Průřez vodičů CU [mm²]:

16

62. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

63. Přípojka na vodu:

3/4"