

## Konvektomat elektrický 10x GN 1/1 nástřík 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011355
EPD 1011 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Nástřík
- Počet GN / EN zařízení: 10
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 65
- Typ ovládání: Dotykové + knoflík
- Velikost displeje: 5"
- Řízení vlhkosti: Ano, nepřímé měření
- Pokročilé nastavení vlhkosti: Ne
- Delta T tepelná úprava: Ano
- Více úroňové vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

<b>Sap kód</b>	00011355	<b>Typ vývinu páry</b>	Nástřík
<b>Šířka netto [mm]</b>	870	<b>Počet GN / EN zařízení</b>	10
<b>Hloubka netto [mm]</b>	750	<b>Velikost GN / EN zařízení [mm]</b>	GN 1/1
<b>Výška netto [mm]</b>	1050	<b>Hloubka GN zařízení [mm]</b>	65
<b>Hmotnost netto [kg]</b>	100.00	<b>Typ ovládání</b>	Dotykové + knoflík
<b>Příkon elektrický [kW]</b>	12.600	<b>Velikost displeje</b>	5"
<b>Napájení</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

### Konvektomat elektrický 10x GN 1/1 nástřík 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011355
EPD 1011 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

# 1

#### Přímý nástřík

vývin páry rozstříkáváním vody na topná tělesa přímo v komoře

- jednoduché a účinné řešení
- vlhká pára s kapénkami vody

# 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 vaření i v nepřítomnosti obsluhy
- vytváření vlastních receptur

# 3

#### Kit dvou strojů na sobě

propojovací sada umožňující postavit dva stroje na sebe propojuje připojení, přírady, odpady a odvětrání dolního konvektomatu

- umožňuje uživateli umístit dva stroje do menších prostorů a zvýšit tím produkci
- kuchař může upravovat dva různé pokrmy současně

# 4

#### Automatické mytí

integrovaný systém mytí komory  
možnost použití tekutých i tabletových detergentů  
možnost použít ocet jako oplachovací prostředek  
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

# 5

#### Ventilátor šestirychlostní reverzibilní

zabezpečuje 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

# 6

#### Teplotní sonda externí

teplotní sonda umístěna mimo varný prostor možnost z výběru jedno bodové či vakuové sondy

- umístění mimo varnou komoru prodlužuje její životnost (pouze 30 % receptur ji využívá)
- možnost výběru ze dvou typů sond podle typu a náročnosti přípravy pokrmů
- zajištění neprosté hygienické bezpečnosti pokrmů
- záznam HACCP
- řízení tepelné úpravy v nepřítomnosti kuchaře

# 7

#### USB

stahování servisních hlášení  
upgrade software  
přehrávání receptur

- rychlé vyhledání závady
- přenášení originálních receptur
- udržování aktuálního software

# 8

#### Teplotní rozsah 30°C - 300°C

nahřívání komory v teplotním rozsahu 30 až 300 °C

- možnost úpravy velké škály pokrmů, od nízkoteplotního pečení až po grilování, gratinování a podobně

# 9

#### Nerezová konstrukce

konstrukční materiál je z vysoce kvalitní nerezavějící oceli  
zajištění dlouhé životnosti  
vysoký hygienický standard

- bezpečná příprava pokrmů
- dlouhá životnost
- snadné čištění

### Konvektomat elektrický 10x GN 1/1 nástřík 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011355
EPD 1011 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**1. Sap kód:**

00011355

**2. Šířka netto [mm]:**

870

**3. Hloubka netto [mm]:**

750

**4. Výška netto [mm]:**

1050

**5. Hmotnost netto [kg]:**

100.00

**6. Šířka brutto [mm]:**

940

**7. Hloubka brutto [mm]:**

900

**8. Výška brutto [mm]:**

1160

**9. Hmotnost brutto [kg]:**

130.00

**10. Typ spotřebiče:**

Elektrické zařízení

**11. Příkon elektrický [kW]:**

12.600

**12. Napájení:**

400 V / 3N - 50 Hz

**13. Materiál:**

AISI 304

**27. Vaření přes noc:**

Ano

**14. Vnější barva zařízení:**

Nerezové

**15. Nastavitelné nožičky:**

Ano

**16. Řízení vlhkosti:**

Ano, nepřímé měření

**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:**

Nástřík

**21. Zesílená verze:**

Ne

**22. Komínek pro odtah vlhkosti:**

Ano

**23. Funkce odloženého startu:**

Ano

**24. Velikost displeje:**

5"

**25. Delta T tepelná úprava:**

Ano

**26. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:**

Ano

**41. Vnitřní osvětlení:**

Ano

### Konvektomat elektrický 10x GN 1/1 nástřík 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011355
EPD 1011 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**28. Více úroňové vaření:**

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

**29. Pokročilé nastavení vlhkosti:**

Ne

**30. Nízkoteplotní tepelná úprava:**

od 50 °C

**31. Zastavení ventilátoru:**

Přerušení chodu při otevření dveří, nebržděný

**32. Typ osvětlení:**

LED osvětlení ve dveřích, na jedné straně

**33. Materiál a tvar komory:**

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

**34. Reverzibilní ventilátor:**

Ano

**35. Funkce udržovací skříně:**

Ano

**36. Materiál tělesa:**

Incoloy

**37. Sonda:**

Volitelná

**38. Sprcha:**

Ruční (volitelná)

**39. Rozteč mezi zásuvy [mm]:**

74

**40. Funkce uzení:**

Ano

**42. Nízkoteplotní tepelná úprava:**

Ano

**43. Počet ventilátorů:**

2

**44. Počet rychlostí ventilátoru:**

3

**45. Počet programů:**

1000

**46. USB port:**

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

**47. Konstrukce dveří:**

Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

**48. Počet přednastavených programů:**

100

**49. Počet kroků receptu:**

9

**50. Minimální teplota zařízení [°C]:**

50

**51. Maximální teplota zařízení [°C]:**

300

**52. Typ ohřevu zařízení:**

Kombinace páry a horkého vzduchu

**53. HACCP:**

Ano

**54. Počet GN / EN zařízení:**

10

### Konvektomat elektrický 10x GN 1/1 nástřík 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011355
EPD 1011 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

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

GN 1/1

#### 58. Průřez vodičů CU [mm<sup>2</sup>]:

4

– Výkon (kW): 30-37 (230 V); 53-64 (400 V)

#### 56. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

#### 59. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

#### 57. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

#### 60. Přípojka na vodu:

3/4"