

Konvektomat STEAMBOX plynový 6x GN 1/1 dotykový digitální bojler

Model	Sap kód	00008609
SDBB 0611 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
- Počet GN / EN zařízení: 6
- 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

Sap kód	00008609	Výkon plynový [kW]	12.000
Šířka netto [mm]	860	Druh připojení plynu	Zemní plyn
Hloubka netto [mm]	795	Typ vývinu páry	Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
Výška netto [mm]	835	Počet GN / EN zařízení	6
Hmotnost netto [kg]	142.00	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Příkon elektrický [kW]	0.400	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Napájení	230 V / 1N - 50 Hz	Typ ovládání	Digitální

Technický list

Výhody produktu



Konvektomat STEAMBOX plynový 6x GN 1/1 dotykový digitální bojler

Model	Sap kód	00008609
SDBB 0611 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

1

Symbiotický systém vývinu páry

současné využití „přímého nástřiku“ a boileru, udržení 100% vlhkosti, popřípadě její regulace

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 jediné 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 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

Konvektomat STEAMBOX plynový 6x GN 1/1 dotykový digitální bojler

Model	Sap kód	00008609
SDBB 0611 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00008609

2. Šířka netto [mm]:

860

3. Hloubka netto [mm]:

795

4. Výška netto [mm]:

835

5. Hmotnost netto [kg]:

142.00

6. Šířka brutto [mm]:

955

7. Hloubka brutto [mm]:

920

8. Výška brutto [mm]:

1020

9. Hmotnost brutto [kg]:

152.00

10. Typ spotřebiče:

Kombinované zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

0.400

12. Napájení:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Výkon plynový [kW]:

12.000

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 ovládání:

Digitální

21. Doplnující informace:

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

22. Typ vývinu páry:

Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)

23. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

24. Delta T tepelná úprava:

Ano

25. Automatický předehřev:

Ano

26. Automatické zchlazení:

Ano

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX plynový 6x GN 1/1 dotykový digitální bojler

Model	Sap kód	00008609
SDBB 0611 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Sjedené dokončení pokrmů EasyService:

Ne

28. Vaření přes noc:

Ne

29. Více úroňové vaření:

Ne

30. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Supersteam - dva režimy nasycení páry

31. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 30 °C - možnost kynutí

32. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

33. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

34. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

35. Reverzibilní ventilátor:

Ano

36. Funkce udržovací skříně:

Ano

37. Sonda:

Volitelná

38. Sprcha:

volitelná

39. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

40. Funkce uzení:

Ne

41. Vnitřní osvětlení:

Ano

42. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

43. Počet ventilátorů:

1

44. Počet rychlostí ventilátoru:

6

45. Počet programů:

99

46. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

47. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

48. Počet přednastavených programů:

40

49. Počet kroků receptu:

9

50. Minimální teplota zařízení [°C]:

30

51. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

52. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

53. HACCP:

Ano

54. Počet GN / EN zařízení:

6

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX plynový 6x GN 1/1 dotykový digitální bojler

Model	Sap kód	00008609
SDBB 0611 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

55. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

59. Průřez vodičů CU [mm²]:

0,5

56. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

60. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

57. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

61. Přípojka na vodu:

3/4"

58. Napojení na kulový ventil:

1/2