

## Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 dotykový digitální bojler 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008607
SDBB 2011 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
- Počet GN / EN zařízení: 20
- 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 předehřev: Ano
- Více úroňové vaření: Ne
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

<b>Sap kód</b>	00008607	<b>Napájení</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Šířka netto [mm]</b>	995	<b>Typ vývinu páry</b>	Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
<b>Hloubka netto [mm]</b>	835	<b>Počet GN / EN zařízení</b>	20
<b>Výška netto [mm]</b>	1850	<b>Velikost GN / EN zařízení [mm]</b>	GN 1/1
<b>Hmotnost netto [kg]</b>	290.00	<b>Hloubka GN zařízení [mm]</b>	65
<b>Příkon elektrický [kW]</b>	33.300	<b>Typ ovládání</b>	Digitální

### Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 dotykový digitální bojler 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008607
SDBB 2011 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

1

#### Symbiotický systém vývinu páry

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

- příprava různých pokrmů a stylů vaření v prostředí přesně nastaveném pro danou potravinu či pokrm

2

#### Digitální display

jednoduchý několikařádkový podsvícený display 99 programů s 9 varnými fázemi

- 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 jedině 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 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 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



### Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 dotykový digitální bojler 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008607
SDBB 2011 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**1. Sap kód:**

00008607

**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]:**

33.300

**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:**

Digitální

**19. Doplnující informace:**

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

**20. Typ vývinu páry:**

Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)

**21. Komínek pro odtah vlhkosti:**

Ano

**22. Delta T tepelná úprava:**

Ano

**23. Automatický předehřev:**

Ano

**24. Automatické zchlazení:**

Ano

**25. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:**

Ne

**26. Vaření přes noc:**

Ne



### Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 dotykový digitální bojler 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008607
SDBB 2011 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**27. Více úroňové vaření:**

Ne

**28. Pokročilé nastavení vlhkosti:**

Supersteam - dva režimy nasycení páry

**29. Nízkoteplotní tepelná úprava:**

od 30 °C - možnost kynutí

**30. Zastavení ventilátoru:**

Okamžitě 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:**

Ano

**37. Sprcha:**

Ruční navíjecí

**38. Rozteč mezi zásuvy [mm]:**

70

**39. Funkce uzení:**

Ne

**40. Vnitřní osvětlení:**

Ano

**41. Nízkoteplotní tepelná úprava:**

Ano

**42. Počet ventilátorů:**

2

**43. Počet rychlostí ventilátoru:**

6

**44. Počet programů:**

99

**45. USB port:**

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

**46. Konstrukce dveří:**

Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

**47. Počet přednastavených programů:**

40

**48. Počet kroků receptu:**

9

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

30

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

300

**51. Typ ohřevu zařízení:**

Kombinace páry a horkého vzduchu

**52. HACCP:**

Ano

**53. Počet GN / EN zařízení:**

20

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

GN 1/1



### Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 dotykový digitální bojler 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008607
SDBB 2011 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 [mm<sup>2</sup>]:

16

– Výkon (kW): 6,6-9 (230 V); 11-15 (400 V)