



### Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 dotykový digitální bojler

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008612
SDBB 2011 G	<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 dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

<b>Sap kód</b>	00008612	<b>Výkon plynový [kW]</b>	38.000
<b>Šířka netto [mm]</b>	995	<b>Druh připojení plynu</b>	Zemní plyn
<b>Hloubka netto [mm]</b>	835	<b>Typ vývinu páry</b>	Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
<b>Výška netto [mm]</b>	1850	<b>Počet GN / EN zařízení</b>	20
<b>Hmotnost netto [kg]</b>	300.00	<b>Velikost GN / EN zařízení [mm]</b>	GN 1/1
<b>Příkon elektrický [kW]</b>	3.300	<b>Hloubka GN zařízení [mm]</b>	65
<b>Napájení</b>	230 V / 1N - 50 Hz	<b>Typ ovládání</b>	Digitální

### Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 dotykový digitální bojler

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008612
SDBB 2011 G	<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 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 20x GN 1/1 dotykový digitální bojler

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008612
SDBB 2011 G	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**1. Sap kód:**

00008612

**2. Šířka netto [mm]:**

995

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

835

**4. Výška netto [mm]:**

1850

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

300.00

**6. Šířka brutto [mm]:**

1150

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

1050

**8. Výška brutto [mm]:**

2100

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

310.00

**10. Typ spotřebiče:**

Kombinované zařízení

**11. Příkon elektrický [kW]:**

3.300

**12. Napájení:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. Výkon plynový [kW]:**

38.000

**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:**

Ne

**20. Typ ovládaní:**

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. Komináček pro odtažení vlhkosti:**

Ano

**24. Delta T tepelná úprava:**

Ano

**25. Automatický přehřev:**

Ano

**26. Automatické zchlazení:**

Ano



### Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 dotykový digitální bojler

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008612
SDBB 2011 G	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**27. Sjednocené 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:**

Ano

**38. Sprcha:**

Ruční navíjecí

**39. Rozteč mezi zásuvy [mm]:**

70

**40. Funkce uzení:**

Ne

**41. Vnitřní osvětlení:**

Ano

**42. Nízkoteplotní tepelná úprava:**

Ano

**43. Počet ventilátorů:**

2

**44. Počet rychlostí ventilátoru:**

6

**45. Počet programů:**

99

**46. USB port:**

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

**47. Konstrukce dveří:**

Ovětrávané 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:**

20

# Technický list

Technické parametry



## Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 dotykový digitální bojler

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008612
SDBB 2011 G	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

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

GN 1/1

### 57. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

### 56. Hloubka GN zařízení [mm]:

65