



## Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí nástřik 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011593
SDBD 1011 EAM	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Nástřik
- Počet GN / EN zařízení: 10
- 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 předeheřev: Ano
- Více úroňové vaření: Ne
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

<b>Sap kód</b>	00011593	<b>Napájení</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Šířka netto [mm]</b>	860	<b>Typ vývinu páry</b>	Nástřik
<b>Hloubka netto [mm]</b>	795	<b>Počet GN / EN zařízení</b>	10
<b>Výška netto [mm]</b>	1115	<b>Velikost GN / EN zařízení [mm]</b>	GN 1/1
<b>Hmotnost netto [kg]</b>	168.00	<b>Hloubka GN zařízení [mm]</b>	65
<b>Příkon elektrický [kW]</b>	15.700	<b>Typ ovládání</b>	Digitální

### Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí nástřík 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011593
SDBD 1011 EAM	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

# 1

#### Přímý nástřík

vývin páry rozstříkovaním vody na topná tělesa přímo v komoře

- jednoduché a levné řešení
- vlhká pára s kapénkami vody

# 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 oplachovací 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 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí nástřik 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011593
SDBD 1011 EAM	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**1. Sap kód:**

00011593

**2. Šířka netto [mm]:**

860

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

795

**4. Výška netto [mm]:**

1115

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

168.00

**6. Šířka brutto [mm]:**

955

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

920

**8. Výška brutto [mm]:**

1240

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

178.00

**10. Typ spotřebiče:**

Elektrické zařízení

**11. Příkon elektrický [kW]:**

15.700

**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:**

Ano

**18. Typ ovládání:**

Digitální

**19. Doplnující informace:**

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

**20. Typ vývinu páry:**

Nástřik

**21. Kominék 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 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí nástřik 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011593
SDBD 1011 EAM	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**27. Mycí systém:**

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie opakovaným přečerpáním

**28. Typ mycího prostředku:**

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

**29. Více úrovně vaření:**

Ne

**30. Pokročilé nastavení vlhkosti:**

Supersteam - dva režimy nasycení páry

**31. Nízkoteplotní tepelná úprava:**

od 50 °C

**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. Materiál tělesa:**

Incoloy

**38. Sonda:**

Volitelná

**39. Sprcha:**

volitelná

**40. Rozteč mezi zásuvy [mm]:**

70

**41. Funkce uzení:**

Ne

**42. Vnitřní osvětlení:**

Ano

**43. Nízkoteplotní tepelná úprava:**

Ano

**44. Počet ventilátorů:**

1

**45. Počet rychlostí ventilátoru:**

6

**46. Počet programů:**

99

**47. USB port:**

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

**48. Konstrukce dveří:**

Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

**49. Počet přednastavených programů:**

40

**50. Počet kroků receptu:**

9

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

50

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

300

# Technický list

Technické parametry



## Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí nástřik 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011593
SDBD 1011 EAM	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

### 53. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

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

GN 1/1

### 54. HACCP:

Ano

### 57. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

### 55. Počet GN / EN zařízení:

10

### 58. Funkce regenerace pokrmů:

Ano