

Konvektomat elektrický 7x GN 1/1 automatické mytí nástřik 400 V

Model	Sap kód	00011352
EPD 0711 EAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Nástřik
- Počet GN / EN zařízení: 7
- 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

Sap kód	00011352	Typ vývinu páry	Nástřik
Šířka netto [mm]	870	Počet GN / EN zařízení	7
Hloubka netto [mm]	750	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Výška netto [mm]	820	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Hmotnost netto [kg]	95.00	Typ ovládání	Dotykové + knoflík
Příkon elektrický [kW]	9.600	Velikost displeje	5"
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz		

Konvektomat elektrický 7x GN 1/1 automatické mytí nástřik 400 V

Model	Sap kód	00011352
EPD 0711 EAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

1

Přímý nástřik

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 7x GN 1/1 automatické mytí nástřik 400 V

Model	Sap kód	00011352
EPD 0711 EAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00011352

2. Šířka netto [mm]:

870

3. Hloubka netto [mm]:

750

4. Výška netto [mm]:

820

5. Hmotnost netto [kg]:

95.00

6. Šířka brutto [mm]:

940

7. Hloubka brutto [mm]:

900

8. Výška brutto [mm]:

970

9. Hmotnost brutto [kg]:

105.00

10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

9.600

12. Napájení:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Materiál:

AISI 304

14. Vnější barva zařízení:

Nerezové

15. Nastavitelné nožičky:

Ano

16. Řízení vlhkosti:

Ano, nepřímé měření

17. Stohovatelnost:

Ano

18. Typ ovládaní:

Dotykové + knoflík

19. Doplnující informace:

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

20. Typ vývinu páry:

Nástřik

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

27. Vaření přes noc:

Ano

28. Mycí systém:

otevřený

Konvektomat elektrický 7x GN 1/1 automatické mytí nástřik 400 V

Model	Sap kód	00011352
EPD 0711 EAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

29. Typ mycího prostředku:

Tekutý mycí detergent + oplach vodou

30. Více úroňové vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

31. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Ne

32. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 50 °C

33. Zastavení ventilátoru:

Přerušení chodu při otevření dveří, nebržděný

34. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, na jedné straně

35. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

36. Reverzibilní ventilátor:

Ano

37. Funkce udržovací skříně:

Ano

38. Materiál tělesa:

Incoloy

39. Sonda:

Volitelná

40. Sprcha:

Ruční (volitelná)

41. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

74

42. Funkce uzení:

Ano

43. Vnitřní osvětlení:

Ano

44. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

45. Počet ventilátorů:

2

46. Počet rychlostí ventilátoru:

3

47. Počet programů:

1000

48. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

49. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

50. Počet přednastavených programů:

100

51. Počet kroků receptu:

9

52. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

53. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

54. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

Konvektomat elektrický 7x GN 1/1 automatické mytí nástřik 400 V

Model	Sap kód	00011352
EPD 0711 EAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

55. HACCP:

Ano

58. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

56. Počet GN / EN zařízení:

7

59. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

57. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1