

Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí bojler

Model	Sap kód	00011589
SDBB 1011 GAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
- 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 přehřev: Ano
- Více úrovně vaření: Ne
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

Sap kód	00011589	Výkon plynový [kW]	19.000
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]	1115	Počet GN / EN zařízení	10
Hmotnost netto [kg]	178.00	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Příkon elektrický [kW]	1.700	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Napájení	230 V / 1N - 50 Hz	Typ ovládání	Digitální

Technický list

Výhody produktu



Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí bojler

Model	Sap kód	00011589
SDBB 1011 GAM	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 vypěkaného 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

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí bojler

Model	Sap kód	00011589
SDBB 1011 GAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00011589

2. Šířka netto [mm]:

860

3. Hloubka netto [mm]:

795

4. Výška netto [mm]:

1115

5. Hmotnost netto [kg]:

178.00

6. Šířka brutto [mm]:

955

7. Hloubka brutto [mm]:

920

8. Výška brutto [mm]:

1240

9. Hmotnost brutto [kg]:

188.00

10. Typ spotřebiče:

Kombinované zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

1.700

12. Napájení:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Výkon plynový [kW]:

19.000

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. Kominék pro odtažení vlhkosti:

Ano

24. Delta T tepelná úprava:

Ano

25. Automatický předehřev:

Ano

26. Automatické zchlazení:

Ano

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí bojler

Model	Sap kód	00011589
SDBB 1011 GAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ne

28. Vaření přes noc:

Ne

29. Mycí systém:uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie
opakovaným přečerpáním**30. Typ mycího prostředku:**Tekutý mycí detergent + tekutý oplachový prostředek/ocet
nebo mycí tablety**31. Více úrovněové vaření:**

Ne

32. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Supersteam - dva režimy nasycení páry

33. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 30 °C - možnost kynutí

34. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

35. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

36. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

37. Reverzibilní ventilátor:

Ano

38. Funkce udržovací skříně:

Ano

39. Sonda:

Volitelná

40. Sprcha:

volitelná

41. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

42. Funkce uzení:

Ne

43. Vnitřní osvětlení:

Ano

44. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

45. Počet ventilátorů:

1

46. Počet rychlostí ventilátoru:

6

47. Počet programů:

99

48. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

49. Konstrukce dveří:Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro
snadné čištění**50. Počet přednastavených programů:**

40

51. Počet kroků receptu:

9

52. Minimální teplota zařízení [°C]:

30

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí bojler

Model	Sap kód	00011589
SDBB 1011 GAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

53. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

54. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

55. HACCP:

Ano

56. Počet GN / EN zařízení:

10

57. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

58. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

59. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

60. Napojení na kulový ventil:

1/2

61. Průřez vodičů CU [mm²]:

0,5

62. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

63. Přípojka na vodu:

3/4"