



### Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 2/1 automatické mytí nástřik

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008601
STBD 1021 G	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Nástřik
- Počet GN / EN zařízení: 10
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 2/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 65
- Typ ovládání: Dotykové + knoflík
- Velikost displeje: 9"
- 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 úrovně vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

<b>Sap kód</b>	00008601	<b>Druh připojení plynu</b>	Zemní plyn
<b>Šířka netto [mm]</b>	1120	<b>Typ vývinu páry</b>	Nástřik
<b>Hloubka netto [mm]</b>	845	<b>Počet GN / EN zařízení</b>	10
<b>Výška netto [mm]</b>	1115	<b>Velikost GN / EN zařízení [mm]</b>	GN 2/1
<b>Hmotnost netto [kg]</b>	250.00	<b>Hloubka GN zařízení [mm]</b>	65
<b>Příkon elektrický [kW]</b>	0.800	<b>Typ ovládání</b>	Dotykové + knoflík
<b>Napájení</b>	230 V / 1N - 50 Hz	<b>Velikost displeje</b>	9"
<b>Výkon plynový [kW]</b>	28.000		



### Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 2/1 automatické mytí nástřik

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008601
STBD 1021 G	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

# 1

#### Přímý nástřik

vývin páry rozstříkovaním vody na topná tělesa přímo v komoře

- jednoduché a levné řešení
- vlhká pára s kapénkami vody
- rychlé řešení vývinu páry

# 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 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 - jediné 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, není 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 10x GN 2/1 automatické mytí nástřik

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008601
STBD 1021 G	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**1. Sap kód:**

00008601

**2. Šířka netto [mm]:**

1120

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

845

**4. Výška netto [mm]:**

1115

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

250.00

**6. Šířka brutto [mm]:**

1320

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

1130

**8. Výška brutto [mm]:**

1240

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

260.00

**10. Typ spotřebiče:**

Plynové zařízení

**11. Příkon elektrický [kW]:**

0.800

**12. Napájení:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. Výkon plynový [kW]:**

28.000

**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 ovládní:**

Dotykové + knoflík

**21. Doplnující informace:**

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

**22. Typ vývinu páry:**

Nástřik

**23. Komíněk pro odtah vlhkosti:**

Ano

**24. Funkce odloženého startu:**

Ano

**25. Velikost displeje:**

9"

**26. Delta T tepelná úprava:**

Ano



### Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 2/1 automatické mytí nástřik

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008601
STBD 1021 G	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**27. Automatický předehřev:**

Ano

**28. Automatické zchlazení:**

Ano

**29. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:**

Ano

**30. Vaření přes noc:**

Ano

**31. Mycí systém:**

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie opakovaným přečerpáním

**32. Typ mycího prostředku:**

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

**33. Více úroňové vaření:**

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

**34. Pokročilé nastavení vlhkosti:**

Supersteam - dva režimy nasycení páry

**35. Nízkoteplotní tepelná úprava:**

od 50 °C

**36. Zastavení ventilátoru:**

Okamžité při otevření dveří

**37. Typ osvětlení:**

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

**38. Materiál a tvar komory:**

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

**39. Reverzibilní ventilátor:**

Ano

**40. Funkce udržovací skříně:**

Ano

**41. Sonda:**

Ano

**42. Sprcha:**

Ruční navíjecí

**43. Rozteč mezi zásuvy [mm]:**

70

**44. Funkce uzení:**

Ano

**45. Vnitřní osvětlení:**

Ano

**46. Nízkoteplotní tepelná úprava:**

Ano

**47. Počet ventilátorů:**

1

**48. Počet rychlostí ventilátoru:**

6

**49. Počet programů:**

1000

**50. USB port:**

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

**51. Konstrukce dveří:**

Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

**52. Počet přednastavených programů:**

100



### Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 2/1 automatické mytí nástřik

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008601
STBD 1021 G	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**53. Počet kroků receptu:**

9

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

50

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

300

**56. Typ ohřevu zařízení:**

Kombinace páry a horkého vzduchu

**57. HACCP:**

Ano

**58. Počet GN / EN zařízení:**

10

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

GN 2/1

**60. Hloubka GN zařízení [mm]:**

65

**61. Funkce regenerace pokrmů:**

Ano

**62. Napojení na kulový ventil:**

1/2

**63. Jmenovitý průměr potrubí:**

DN 50

**64. Přípojka na vodu:**

3/4"