

Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 bojler dotykový barevný automatické mytí 10" displej

Model	Sap kód	00038554
STMB 2011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty



- Počet GN / EN zařízení: 20
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 65
- Typ ovládání: Dotykové
- Velikost displeje: 10"
- Řízení vlhkosti: MeteoSystem - regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)
- Pokročilé nastavení vlhkosti: Steamtuner - 5stupňový systém nastavení nasycení páry řízenou kombinací produkce bojlerem nebo nástřikem
- Delta T tepelná úprava: Ano
- Automatický přehřev: Ano
- Více úrovně vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní trojitě sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

Sap kód	00038554	Výkon plynový [kW]	36.000
Šířka netto [mm]	995	Druh připojení plynu	Zemní plyn
Hloubka netto [mm]	835	Počet GN / EN zařízení	20
Výška netto [mm]	1850	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Hmotnost netto [kg]	270.00	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Příkon elektrický [kW]	3.300	Typ ovládání	Dotykové
Napájení	230 V / 1N - 50 Hz	Velikost displeje	10"

Technický výkres



The technical drawings illustrate the dimensions and components of the R695 cabinet. The front view (top left) shows a width of 998 and a height of 1886. The side view (top right) shows a depth of 924 and a height of 1841. The bottom view (bottom left) shows a width of 885 and a height of 826. The bottom view also includes dimensions for the base and internal components, such as 57, 130, 106, 155, 88, 33, 79, 323, 76, 138, and 695. Callouts A through H identify specific components and features.

*** Clearance requirements**

NOTE

* Dimensions are in millimeters

* Clearance requirements

NOTE

* Drain line must be vented

Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 bojler dotykový barevný automatické mytí 10" displej

Model	Sap kód	00038554
STMB 2011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

1

Trojité sklo dveří jako standard

lepší tepelná izolace, méně časté dohřívání, bezpečnější provoz díky nižší teplotě vnějšího skla, méně sálavého tepla, méně úniků tepla, nižší zatížení elektroniky a mechanických částí

- snížení tepelných ztrát, úspora provozních nákladů, snížené riziko poranění obsluhy při dotyku skla, příjemnější pracovní teplota v kuchyni, vítaná především v horkých letních měsících, úspora provozních, servisních i pořízovacích nákladů díky tomu, že zařízení méně trpí teplotními výkyvy a opotřebením

2

Přehledný 10" dotykový displej korespondující s ostatními zařízeními linky RM

jednoduché intuitivní ovládání pomocí obrázků a vizualizací, stejné intuitivní ovládání jako na ostatních digitálních zařízeních linky RM

- úspora času při zadávání programů či samotném vaření, úspora času při zaučování personálu, při samotné obsluze zařízení linky RM, úspora nákladů a času

3

Smart cooking

předem stanovené základní programy pro jednoduché ovládání na pár dotyků

- úspora lidské kvalifikace, času při vytváření programů

4

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

5

Samonavíjecí sprcha

bubnový naviják integrovaný v těle konvektomatu sprcha je nepřístupná po zavření dveří

- umožňuje podlití jídel v konvektomatu i opláchnutí komory - popřípadě zrychlí zchlazení komory

6

Ventilátor šestirychlostní, reverzibilní s automatickým výpočtem změny směru

zabezpečuje ve spolupráci se 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

7

Teplotní sonda externí

teplotní sonda umístěna mimo varný prostor možnost z výběru jedno nebo vícebodové sondy či vakuové sondy

- umístění mimo varnou komoru prodlužuje její životnost
- zajištění naprosté hygienické bezpečnosti pokrmů
- záznam HACCP
- řízení tepelné úpravy v nepřítomnosti kuchaře

8

Podélné zásuvy na GN

zásuvy umístěny na „hloubku“ stroje možnost výměny za zásuvy na plechy 600x414

- možnost vkládat celou škálu GN, nejen rozměr 1/1 možnost použít pekařské plechy 600x314

9

USB

stahování servisních hlášení upgrade software přehrávání receptur

- rychlé vyhledání závady
- přenášení originálních receptur
- udržování aktuálního software

10

Automatické mytí

integrován systém mytí komory možnost použít tekutých i tabletových detergentů možnost použít octa 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

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 boiler dotykový barevný automatické mytí 10" displej

Model	Sap kód	00038554
STMB 2011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00038554

2. Šířka netto [mm]:

995

3. Hloubka netto [mm]:

835

4. Výška netto [mm]:

1850

5. Hmotnost netto [kg]:

270.00

6. Šířka brutto [mm]:

1150

7. Hloubka brutto [mm]:

1050

8. Výška brutto [mm]:

2100

9. Hmotnost brutto [kg]:

300.00

10. Typ spotřebiče:

Kombinované zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

3.300

12. Napájení:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Výkon plynový [kW]:

36.000

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:

Dotykové

21. Doplnující informace:

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

22. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

23. Funkce odloženého startu:

Ano

24. Velikost displeje:

10"

25. Delta T tepelná úprava:

Ano

26. Automatický předehřev:

Ano

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 boiler dotykový barevný automatické mytí 10" displej

Model	Sap kód	00038554
STMB 2011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Automatické zchlazení:

Ano

28. Funkce studeného uzení:

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 úrovněvé vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

34. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Steamtuner - 5stupňový systém nastavení nasycení páry řízenou kombinací produkce boilerem nebo nástřikem

35. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 30 °C - možnost kynutí

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. Funkce uzení:

Ano

44. Vnitřní osvětlení:

Ano

45. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

46. Počet ventilátorů:

2

47. Počet rychlostí ventilátoru:

6

48. Počet programů:

1000

49. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

50. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní trojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 boiler dotykový barevný automatické mytí 10" displej

Model	Sap kód	00038554
STMB 2011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

51. Počet přednastavených programů:

100

52. Počet kroků receptu:

9

53. Minimální teplota zařízení [°C]:

30

54. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

55. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

56. HACCP:

Ano

57. Počet GN / EN zařízení:

20

58. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

59. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

60. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

61. Průřez vodičů CU [mm²]:

0,75

62. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

63. Přípojka na vodu:

3/4"