

Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 automatické mytí nástřik 400 V

Model	Sap kód	00008597
STBD 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Nástřik
- Počet GN / EN zařízení: 20
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- 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

Sap kód	00008597	Typ vývinu páry	Nástřik
Šířka netto [mm]	995	Počet GN / EN zařízení	20
Hloubka netto [mm]	835	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Výška netto [mm]	1850	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Hmotnost netto [kg]	290.00	Typ ovládání	Dotykové + knoflík
Příkon elektrický [kW]	30.800	Velikost displeje	9“
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz		

Technický list

Výhody produktu



Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 automatické mytí nástřik 400 V

Model	Sap kód	00008597
STBD 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1

Přímý nástřik

vývin páry rozstřikováním vody na topná tělesa přímo v komoře

2

Touch screen display

jednoduché intuitivní ovládání s jedinečnými piktogramy, vše v češtině
možnost využití přednastavených programů či manuálního ovládání

3

Meteo systém

patentované zařízení na měření sytosti páry v reálném čase a v parním režimu jedině 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 vypékaného 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 odvěpňuje 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 elektrický 20x GN 1/1 automatické mytí nástřik 400 V

Model	Sap kód	00008597
STBD 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00008597

2. Šířka netto [mm]:

995

3. Hloubka netto [mm]:

835

4. Výška netto [mm]:

1850

5. Hmotnost netto [kg]:

290.00

6. Šířka brutto [mm]:

1150

7. Hloubka brutto [mm]:

1050

8. Výška brutto [mm]:

2100

9. Hmotnost brutto [kg]:

300.00

10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

30.800

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:

Ne

18. Typ ovládání:

Dotykové + knoflík

19. Doplnující informace:

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

20. Typ vývinu páry:

Nástřik

21. Komínka pro odtažení vlhkosti:

Ano

22. Funkce odloženého startu:

Ano

23. Velikost displeje:

9"

24. Delta T tepelná úprava:

Ano

25. Automatický předehřev:

Ano

26. Automatické zchlazení:

Ano

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 automatické mytí nástřík 400 V

Model	Sap kód	00008597
STBD 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

28. Vaření přes noc:

Ano

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:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý
pokrm zvlášť

32. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Supersteam - dva režimy nasycení páry

33. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 50 °C

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. Materiál tělesa:

Incoloy

40. Sonda:

Ano

41. Sprcha:

Ruční navíjecí

42. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

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 dvojité sklo, rozebiratelné pro
snadné čištění

51. Počet přednastavených programů:

100

52. Počet kroků receptu:

9

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 automatické mytí nástřik 400 V

Model	Sap kód	00008597
STBD 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

53. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

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]:

16

62. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

63. Přípojka na vodu:

3/4"