

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

Model	Sap kód	00008597
STBD 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Nástřík
- 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	Nástřík
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"

Technický list

Technický výkres



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

Model STBD 2011 E	Sap kód	00008597
	Skupina artiklů	Konvektomaty

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

- 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 jedině 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, neničí 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 odvápní 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 integrovaný 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

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. Materiál:

AISI 304

13. Vnější barva zařízení:

Nerezové

14. Nastavitelné nožičky:

Ano

15. Řízení vlhkosti:

MeteoSystem - regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)

16. Stohovatelnost:

Ne

17. Typ ovládání:

Dotykové + knoflík

18. Doplnující informace:

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

19. Typ vývinu páry:

Nástřik

20. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

21. Funkce odloženého startu:

Ano

22. Velikost displeje:

9"

23. Delta T tepelná úprava:

Ano

24. Automatický předehřev:

Ano

25. Automatické zchlazení:

Ano

26. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

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. Vaření přes noc:

Ano

28. Mycí systém:

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie
opakovaným přečerpáním

29. Typ mycího prostředku:

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

30. Více úroňové vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý
pokrm zvlášť

31. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Supersteam - dva režimy nasycení páry

32. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 50 °C

33. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

34. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

35. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

36. Reverzibilní ventilátor:

Ano

37. Funkce udržovací skříňe:

Ano

38. Materiál tělesa:

Incoloy

39. Sonda:

Ano

40. Sprcha:

Ruční navíjecí

41. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

42. Funkce uzení:

Ano

43. Vnitřní osvětlení:

Ano

44. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

45. Počet ventilátorů:

2

46. Počet rychlostí ventilátoru:

6

47. Počet programů:

1000

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:

100

51. Počet kroků receptu:

9

52. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

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

Model	Sap kód	00008597
STBD 2011 E	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:

20

57. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

58. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

59. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

60. Průřez vodičů CU [mm²]:

16

61. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

62. Přípojka na vodu:

3/4"