Technický list

Vlastnosti produktu

Konvektomat SLIM elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí bojler dotykový ovládací panel 7“ 400 V / 3N

Model	Sap kód	00011959
MSTBB 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty



- Typ vývinu páry: Kombinace bojleru a nástřiku (patent)
- Počet GN / EN zařízení: 10
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 40
- Typ ovládání: Dotykové + knoflík
- Velikost displeje: 7“
- Řízení vlhkosti: Regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)
- Pokročilé nastavení vlhkosti: 5stupňový systém nastavení nasycení páry řízenou kombinací produkce bojlerem nebo nástřikem
- Delta T tepelná úprava: Ano
- Automatický předehřev: Ano
- Více úrovňové vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

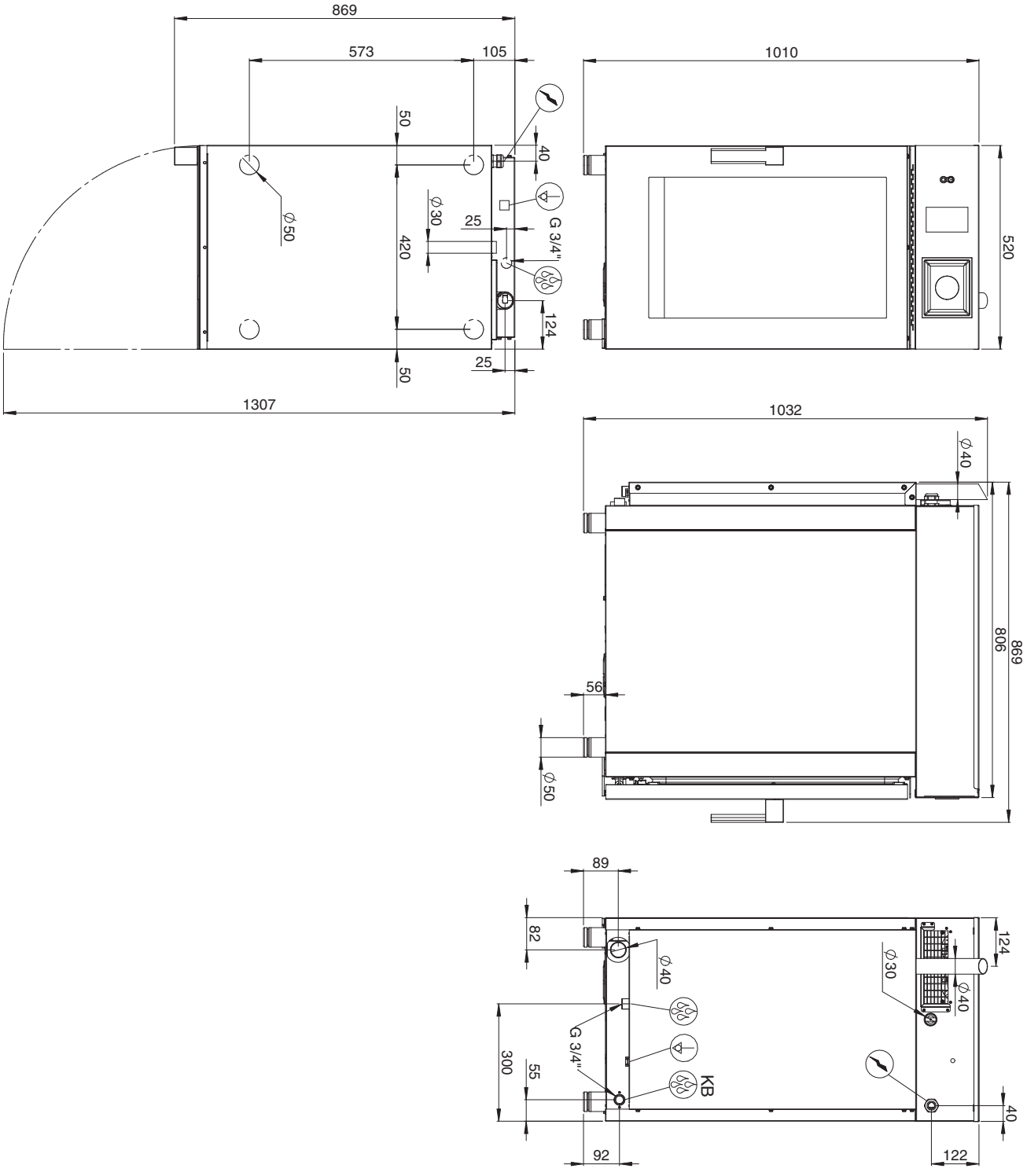
Sap kód	00011959	**Typ vývinu páry**	Kombinace bojleru a nástřiku (patent)
Šířka netto [mm]	519	**Počet GN / EN zařízení**	10
Hloubka netto [mm]	808	**Velikost GN / EN zařízení [mm]**	GN 1/1
Výška netto [mm]	1010	**Hloubka GN zařízení [mm]**	40
Hmotnost netto [kg]	110.00	**Typ ovládání**	Dotykové + knoflík
Příkon elektrický [kW]	14.800	**Velikost displeje**	7“
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz		

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technický list

Technický výkres

Konvektomat SLIM elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí bojler dotykový ovládací panel 7“ 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00011959
MSTBB 1011 E	**Skupina artiklů**	Konvektomaty



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technický list

Výhody produktu

Konvektomat SLIM elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí bojler dotykový ovládací panel 7“ 400 V / 3N

Model	Sap kód	00011959
MSTBB 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1 Dvojitý zavážecí vsun, podélný

vsuny tvarované s tuhého nerezového drátu umožňující vkládání GN, ob zásun, a možnost zasunování dělených GN

- možnost vkládání většího počtu GN v případě plytkých GN a možnost přípravy většího množství pokrmů, popřípadě více druhů pokrmů

2 Úzké tělo

úsporná konstrukce s panelem umístěným nahoře plnohodnotné vsuny GN 1/1

- plnohodnotný konvektomat do malých prostor
- penziony
- lodě

3 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

4 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 vaření i v nepřítomnosti obsluhy
- vytváření vlastních receptur

5 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

6 Steam tuner

ovládací prvek umožňující nastavení přesné nasycenosti 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

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 prostorů a zvýšit tím produkci
- kuchař může upravovat dva různé způsoby pokrmů současně

8 Automatické mytí

integrovaný systém mytí komory
možnost použití tekutých i tabletových detergentů
možnost použít ocet jako oplachovací prostředek
systém zároveň odvápňuje 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

9 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

10 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

11 Podélné zásuny na GN

zásuny umístěny na „hloubku“ stroje
možnost výměny za vsuny na plechy 600x400

- možnost vkládat celou škálu GN, ne jen rozměr 1/1 možnost použít pekařské plechy 600x300

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technický list

Technické parametry

Konvektomat SLIM elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí bojler dotykový ovládací panel 7“ 400 V / 3N

Model	Sap kód	00011959
MSTBB 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. **Sap kód:**
   00011959
2. **Šířka netto [mm]:**
   519
3. **Hloubka netto [mm]:**
   808
4. **Výška netto [mm]:**
   1010
5. **Hmotnost netto [kg]:**
   110.00
6. **Šířka brutto [mm]:**
   580
7. **Hloubka brutto [mm]:**
   920
8. **Výška brutto [mm]:**
   1175
9. **Hmotnost brutto [kg]:**
   120.00
10. **Typ spotřebiče:**
    Elektrické zařízení
11. **Příkon elektrický [kW]:**
    14.800
12. **Napájení:**
    400 V / 3N - 50 Hz
13. **Materiál:**
    AISI 304
14. **Vnější barva zařízení:**
    Nerezové
15. **Nastavitelné nožičky:**
    Ano
16. **Řízení vlhkosti:**
    Regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)
17. **Stohovatelnost:**
    Ano
18. **Typ ovládání:**
    Dotykové + knoflík
19. **Doplňující informace:**
    možnost reverzního otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)
20. **Typ vývinu páry:**
    Kombinace bojleru a nástřiku (patent)
21. **Zesílená verze:**
    Ne
22. **Komínek pro odtah vlhkosti:**
    Ano
23. **Funkce odloženého startu:**
    Ano
24. **Velikost displeje:**
    7“
25. **Delta T tepelná úprava:**
    Ano
26. **Automatický předehřev:**
    Ano

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technický list

Technické parametry

Konvektomat SLIM elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí bojler dotykový ovládací panel 7“ 400 V / 3N

Model	Sap kód	00011959
MSTBB 1011 E	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 úrovňové vaření:
Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

34. Pokročilé nastavení vlhkosti:
5stupňový systém nastavení nasycení páry řízenou kombinací produkce bojlerem 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. Materiál tělesa:
Incoloy

42. Sonda:
Volitelná

43. Vzdálené ovládání:
Ano

44. Sprcha:
Ruční (volitelná)

45. Rozteč mezi zásuvy [mm]:
30

46. Funkce uzení:
Ano

47. Vnitřní osvětlení:
Ano

48. Nízkoteplotní tepelná úprava:
Ano

49. Počet ventilátorů:
2

50. Počet rychlostí ventilátoru:
6

51. Počet programů:
1000

52. USB port:
Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technický list

Technické parametry

Konvektomat SLIM elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí bojler dotykový ovládací panel 7“ 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00011959
MSTBB 1011 E	**Skupina artiklů**	Konvektomaty

53. Konstrukce dveří:
Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

54. Počet přednastavených programů:
100

55. Počet kroků receptu:
9

56. Minimální teplota zařízení [°C]:
30

57. Maximální teplota zařízení [°C]:
300

58. Typ ohřevu zařízení:
Kombinace páry a horkého vzduchu

59. HACCP:
Ano

60. Počet GN / EN zařízení:
10

61. Velikost GN / EN zařízení [mm]:
GN 1/1

62. Hloubka GN zařízení [mm]:
40

63. Funkce regenerace pokrmů:
Ano

64. Průřez vodičů CU [mm²]:
4

65. Jmenovitý průměr potrubí:
DN 50

66. Přípojka na vodu:
3/4“

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062