

Konvektomat STEAMBOX elektrický 6x GN 1/1 bojler dotykový barevný aut. mytí

Model	Sap kód	00038363
STMB 0611 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

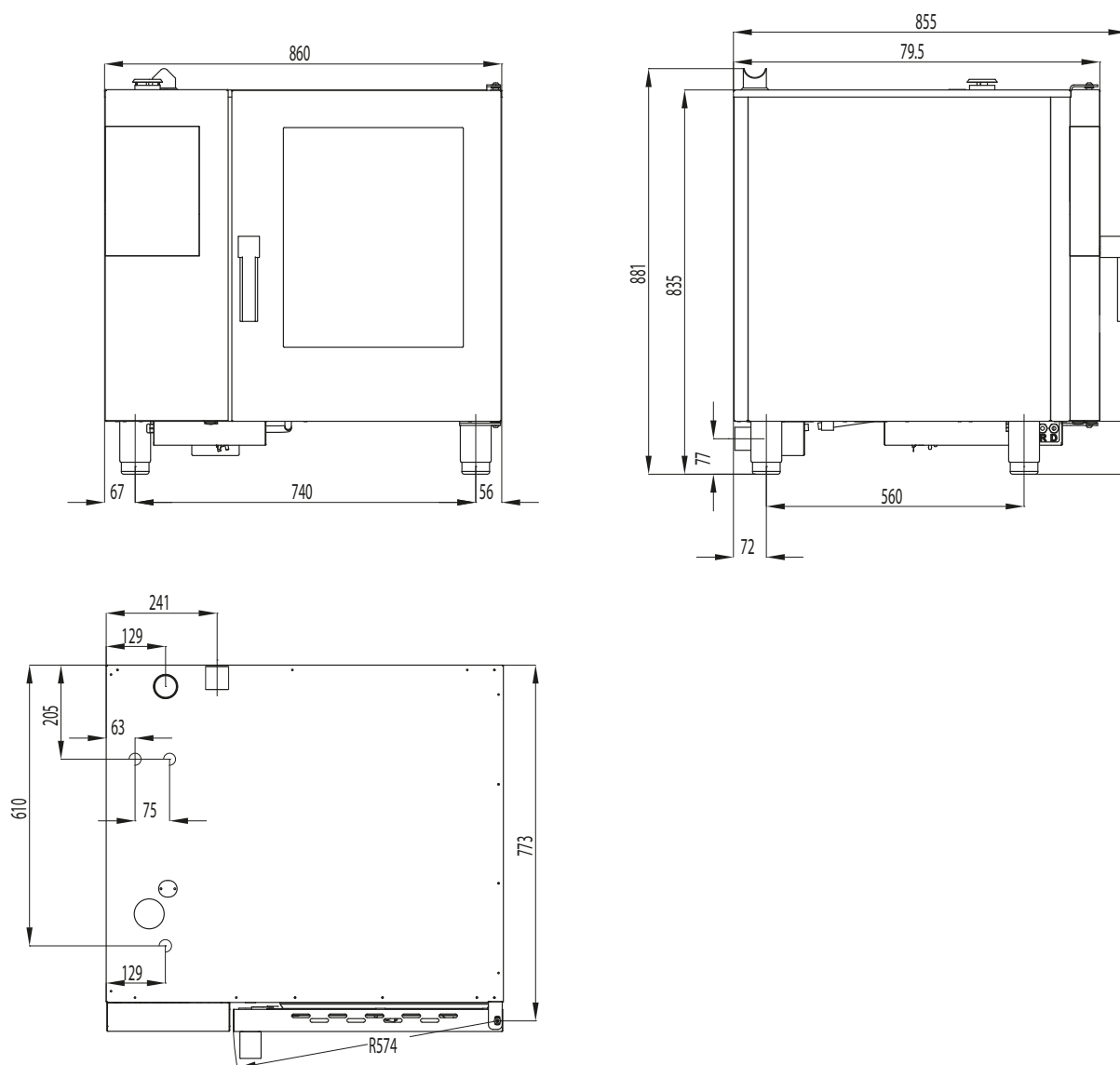


- Typ vývinu páry: Kombinace bojleru a nástřiku (patent)
- Počet GN / EN zařízení: 6
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 65
- Typ ovládání: Dotykové
- Velikost displeje: 10"
- Řízení vlhkosti: Regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)
- Pokročilé nastavení vlhkosti: 5stupňový systém nastavení nasycení páry řízenou kombinací produkce bojlerem nebo nástřikem
- Delta T tepelná úprava: Ano
- Automatický přehřev: Ano
- Více úroňové vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní trojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

Sap kód	00038363	Typ vývinu páry	Kombinace bojleru a nástřiku (patent)
Šířka netto [mm]	860	Počet GN / EN zařízení	6
Hloubka netto [mm]	795	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Výška netto [mm]	835	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Hmotnost netto [kg]	107.00	Typ ovládání	Dotykové
Příkon elektrický [kW]	11.400	Velikost displeje	10"
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz		

Konvektomat STEAMBOX elektrický 6x GN 1/1 bojler dotykový barevný aut. mytí

Model	Sap kód	00038363
STMB 0611 E	Skupina artiklů	Konvektomaty



Konvektomat STEAMBOX elektrický 6x GN 1/1 bojler dotykový barevný aut. mytí

Model	Sap kód	00038363
STMB 0611 E	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 pořizovacích 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 600x400

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

9

USB

stahování servisních hlášení upgrade software přehrávání receptur

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

10

Automatické mytí

integrovaný 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 elektrický 6x GN 1/1 bojler dotykový barevný aut. mytí

Model	Sap kód	00038363
STMB 0611 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00038363

2. Šířka netto [mm]:

860

3. Hloubka netto [mm]:

795

4. Výška netto [mm]:

835

5. Hmotnost netto [kg]:

107.00

6. Šířka brutto [mm]:

955

7. Hloubka brutto [mm]:

920

8. Výška brutto [mm]:

1000

9. Hmotnost brutto [kg]:

128.00

10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

11.400

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

19. Doplnující informace:

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

20. Typ vývinu páry:

Kombinace bojleru a nástřiku (patent)

21. Komínka pro odtažení vlhkosti:

Ano

22. Funkce odloženého startu:

Ano

23. Velikost displeje:

10"

24. Delta T tepelná úprava:

Ano

25. Automatický předehřev:

Ano

26. Automatické zchlazení:

Ano

Konvektomat STEAMBOX elektrický 6x GN 1/1 bojler dotykový barevný aut. mytí

Model	Sap kód	00038363
STMB 0611 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Funkce studeného uzení:

Ano

28. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

29. Vaření přes noc:

Ano

30. Mycí systém:

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie
opakovaným přečerpáním

31. Typ mycího prostředku:

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

32. Více úroňové vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý
pokrm zvlášť

33. Pokročilé nastavení vlhkosti:

5stupňový systém nastavení nasycení páry řízenou
kombinací produkce bojlerem nebo nástřikem

34. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 30 °C - možnost kynutí

35. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

36. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

37. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

38. Reverzibilní ventilátor:

Ano

39. Funkce udržovací skříně:

Ano

40. Materiál tělesa:

Incoloy

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

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX elektrický 6x GN 1/1 bojler dotykový barevný aut. mytí

Model	Sap kód	00038363
STMB 0611 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

51. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní trojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

52. Počet přednastavených programů:

100

53. Počet kroků receptu:

9

54. Minimální teplota zařízení [°C]:

30

55. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

56. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

57. HACCP:

Ano

58. Počet GN / EN zařízení:

6

59. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

60. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

61. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

62. Průřez vodičů CU [mm²]:

4

63. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

64. Přípojka na vodu:

3/4"