

# Technický list

Vlastnosti produktu



## Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 bojler dotykový barevný automatické mytí 10“ displej

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00038550
STMB 1011 G	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty



- Počet GN / EN zařízení: 10
- 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 předeřev: Ano
- Více úrovně vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní trojitě sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

<b>Sap kód</b>	00038550	<b>Výkon plynový [kW]</b>	19.000
<b>Šířka netto [mm]</b>	860	<b>Druh připojení plynu</b>	Zemní plyn
<b>Hloubka netto [mm]</b>	795	<b>Počet GN / EN zařízení</b>	10
<b>Výška netto [mm]</b>	1115	<b>Velikost GN / EN zařízení [mm]</b>	GN 1/1
<b>Hmotnost netto [kg]</b>	164.00	<b>Hloubka GN zařízení [mm]</b>	65
<b>Příkon elektrický [kW]</b>	1.700	<b>Typ ovládání</b>	Dotykové
<b>Napájení</b>	230 V / 1N - 50 Hz	<b>Velikost displeje</b>	10“

# Technický list

Technický výkres



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

Model

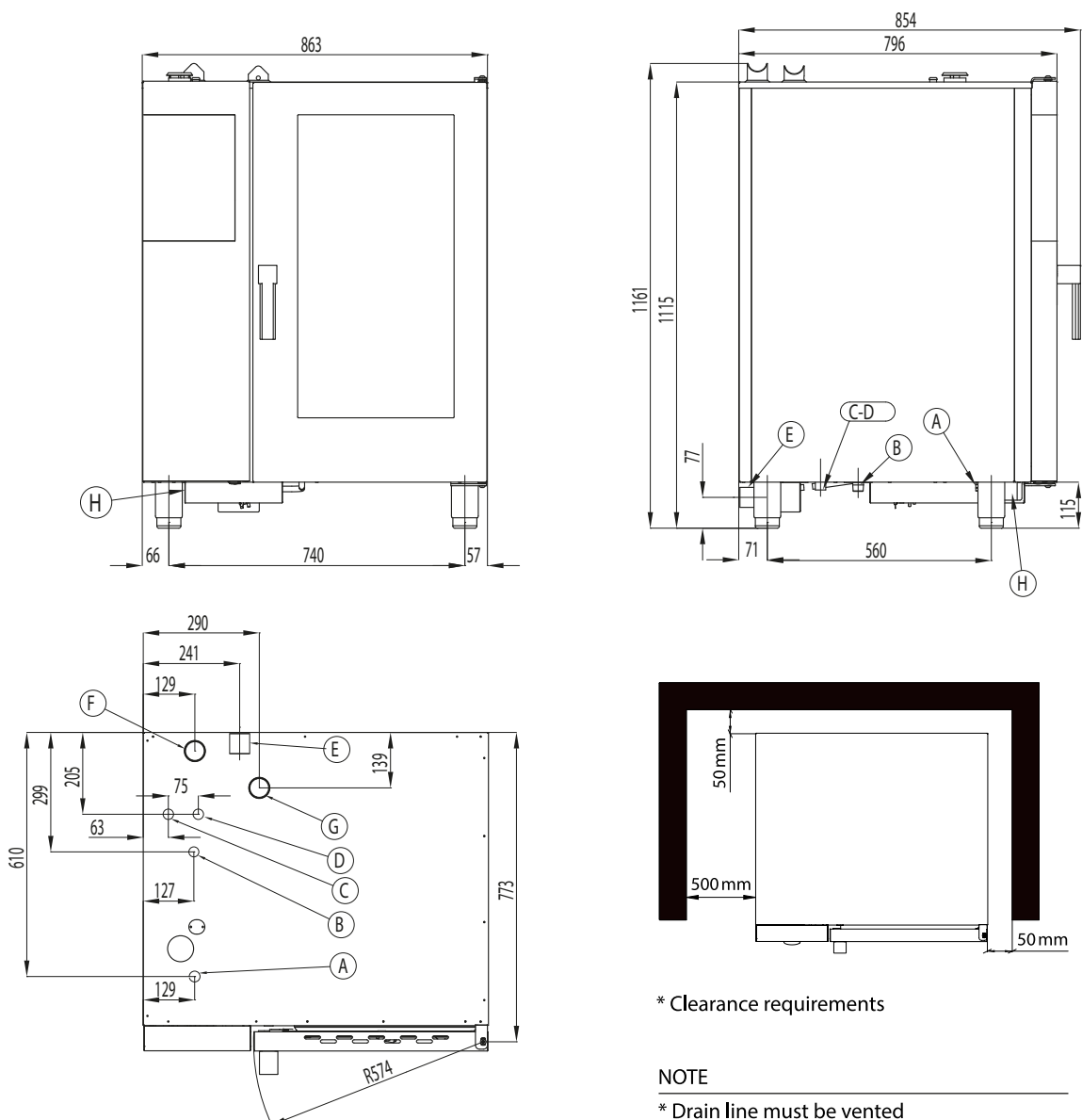
Sap kód

00038550

STMB 1011 G

Skupina artiklů

Konvektomaty



\* Clearance requirements

NOTE

\* Drain line must be vented

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

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00038550
STMB 1011 G	<b>Skupina artiklů</b>	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 600x410

  - možnost vkládat celou škálu GN, nejen rozměr 1/1 možnost použít pekařské plechy 600x310
- 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 oplachovacího prostředku 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 10x GN 1/1 bojler dotykový barevný automatické mytí 10“ displej

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00038550
<b>STMB 1011 G</b>	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**1. Sap kód:**

00038550

**2. Šířka netto [mm]:**

860

**3. Hloubka netto [mm]:**

795

**4. Výška netto [mm]:**

1115

**5. Hmotnost netto [kg]:**

164.00

**6. Šířka brutto [mm]:**

955

**7. Hloubka brutto [mm]:**

920

**8. Výška brutto [mm]:**

1240

**9. Hmotnost brutto [kg]:**

187.00

**10. Typ spotřebiče:**

Kombinované zařízení

**11. Příkon elektrický [kW]:**

1.700

**12. Napájení:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. Výkon plynový [kW]:**

19.000

**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 ovládaní:**

Dotykové

**21. Doplnující informace:**

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

**22. Kominék pro odtah vlhkosti:**

Ano

**23. Funkce odloženého startu:**

Ano

**24. Velikost displeje:**

10“

**25. Delta T tepelná úprava:**

Ano

**26. Automatický předehřev:**

Ano



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

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00038550
<b>STMB 1011 G</b>	<b>Skupina artiklů</b>	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 úroňové vaření:**

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

**34. Pokročilé nastavení vlhkosti:**

Steamtuner - 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. Sonda:**

Ano

**42. Sprcha:**

Ruční navíjecí

**43. Funkce uzení:**

Ano

**44. Vnitřní osvětlení:**

Ano

**45. Nízkoteplotní tepelná úprava:**

Ano

**46. Počet ventilátorů:**

1

**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, rozebíratelné pro snadné čištění

# Technický list

Technické parametry



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

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00038550
<b>STMB 1011 G</b>	<b>Skupina artiklů</b>	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:**

10

**58. Velikost GN / EN zařízení [mm]:**

GN 1/1

**59. Hloubka GN zařízení [mm]:**

65

**60. Funkce regenerace pokrmů:**

Ano

**61. Průřez vodičů CU [mm<sup>2</sup>]:**

0,5

**62. Jmenovitý průměr potrubí:**

DN 50

**63. Přípojka na vodu:**

3/4“