

Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 automatické mytí nástřik

Model	Sap kód	00008602
STBD 2011 G	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: Regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)
- Pokročilé nastavení vlhkosti: Dva režimy nasycení páry
- Delta T tepelná úprava: Ano
- Automatický předeřev: 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	00008602	Druh připojení plynu	Zemní plyn
Šířka netto [mm]	995	Typ vývinu páry	Nástřik
Hloubka netto [mm]	835	Počet GN / EN zařízení	20
Výška netto [mm]	1850	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Hmotnost netto [kg]	300.00	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Příkon elektrický [kW]	0.800	Typ ovládání	Dotykové + knoflík
Napájení	230 V / 1N - 50 Hz	Velikost displeje	9"
Výkon plynový [kW]	36.000		

Technický list

Technický výkres



Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 automatické mytí nástřik

Model	Sap kód	00008602
STBD 2011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 automatické mytí nástřik

Model	Sap kód	00008602
STBD 2011 G	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 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

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

Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 automatické mytí nástřik

Model	Sap kód	00008602
STBD 2011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00008602

2. Šířka netto [mm]:

995

3. Hloubka netto [mm]:

835

4. Výška netto [mm]:

1850

5. Hmotnost netto [kg]:

300.00

6. Šířka brutto [mm]:

1150

7. Hloubka brutto [mm]:

1050

8. Výška brutto [mm]:

2100

9. Hmotnost brutto [kg]:

310.00

10. Typ spotřebiče:

Plynové zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

0.800

12. Napájení:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Výkon plynový [kW]:

36.000

14. Druh připojení plynu:

Zemní plyn

15. Materiál:

AISI 304

16. Vnější barva zařízení:

Nerezové

17. Nastavitelné nožičky:

Ano

18. Řízení vlhkosti:

Regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)

19. Stohovatelnost:

Ne

20. Typ ovládání:

Dotykové + knoflík

21. Doplnující informace:

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

22. Typ vývinu páry:

Nástřik

23. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

24. Funkce odloženého startu:

Ano

25. Velikost displeje:

9"

26. Delta T tepelná úprava:

Ano

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 automatické mytí nástřik

Model	Sap kód	00008602
STBD 2011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Automatický předehřev:

Ano

28. Automatické zchlazení:

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 úrovně vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

34. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Dva režimy nasycení páry

35. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 50 °C

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. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

44. Funkce uzení:

Ano

45. Vnitřní osvětlení:

Ano

46. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

47. Počet ventilátorů:

2

48. Počet rychlostí ventilátoru:

6

49. Počet programů:

1000

50. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

51. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

52. Počet přednastavených programů:

100

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX plynový 20x GN 1/1 automatické mytí nástřik

Model	Sap kód	00008602
STBD 2011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

53. Počet kroků receptu:

9

54. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

55. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

56. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

57. HACCP:

Ano

58. Počet GN / EN zařízení:

20

59. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

60. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

61. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

62. Napojení na kulový ventil:

1/2

63. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

64. Přípojka na vodu:

3/4"