

Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 dotykový digitální bojler 400 V

Model	Sap kód	00008605
SDBB 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
- Počet GN / EN zařízení: 10
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 65
- Typ ovládání: Digitální
- 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 přehřev: Ano
- Více úroňové vaření: Ne
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

Sap kód	00008605	Napájení	400 V / 3N - 50 Hz
Šířka netto [mm]	860	Typ vývinu páry	Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
Hloubka netto [mm]	795	Počet GN / EN zařízení	10
Výška netto [mm]	1115	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Hmotnost netto [kg]	168.00	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Příkon elektrický [kW]	16.700	Typ ovládání	Digitální

Technický list

Výhody produktu



Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 dotykový digitální bojler 400 V

Model	Sap kód	00008605
SDBB 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1

Symbiotický systém vývinu páry

současné využití „přímého nástřiku“ a boileru, udržení 100% vlhkosti, popřípadě její regulace

2

Digitální display

jednoduchý několikařádkový podsvícený display 99 programů s 9 varnými fázemi

3

Meteo systém

patentované zařízení na měření sytosti páry v reálném čase a v parním režimu jediné na trhu

4

Steam tuner

ovládací prvek umožňující nastavení přesné sytosti páry ve varné komoře při varném procesu

5

Průchozí dveře

dveře zabudovány i na zadní straně konvektomatu, přičemž plnohodnotné ovládání je zachováno „ze strany kuchaře“ umožňuje předělení prostoru výdeje a kuchyně

6

Úprava pro pečení kuřat

komora konvektomatu je uspořádána sběru vypěkaného tuku, stroj je doplněn nádobou na sběr tuku

7

Kit dvou strojů na sobě

propojovací sada umožňující postavit dva stroje na sebe propojuje připojení, přívody, odpady a odvětrání dolního konvektomatu

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

9

Automatické mytí

integrováný systém mytí komory možnost použít tekutých i tabletových detergentů možnost použít octa jako oplachovacího prostředku systém zároveň odvápnuje mikro-boiler

10

Samonavíjecí sprcha

bubnový naviják integrovaný v těle konvektomatu sprcha je nepřístupná po zavření dveří

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

12

Teplotní sonda externí

teplotní sonda umístěna mimo varný prostor možnost z výběru jedno nebo vícebodové sondy či vakuové sondy

13

Podélné zásuny na GN

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

14

USB

stahování servisních hlášení upgrade software přehrávání receptur

Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 dotykový digitální bojler 400 V

Model	Sap kód	00008605
SDBB 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00008605

2. Šířka netto [mm]:

860

3. Hloubka netto [mm]:

795

4. Výška netto [mm]:

1115

5. Hmotnost netto [kg]:

168.00

6. Šířka brutto [mm]:

955

7. Hloubka brutto [mm]:

920

8. Výška brutto [mm]:

1240

9. Hmotnost brutto [kg]:

178.00

10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

16.700

12. Napájení:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Materiál:

AISI 304

14. Vnější barva zařízení:

Nerezové

15. Nastavitelné nožičky:

Ano

16. Řízení vlhkosti:

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

17. Stohovatelnost:

Ano

18. Typ ovládání:

Digitální

19. Doplňující informace:

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

20. Typ vývinu páry:

Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)

21. Komínka pro odtažení vlhkosti:

Ano

22. Delta T tepelná úprava:

Ano

23. Automatický předehřev:

Ano

24. Automatické zchlazení:

Ano

25. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ne

26. Vaření přes noc:

Ne

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 dotykový digitální bojler 400 V

Model	Sap kód	00008605
SDBB 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Více úrovně vaření:

Ne

28. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Supersteam - dva režimy nasycení páry

29. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 30 °C - možnost kynutí

30. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

31. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

32. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

33. Reverzibilní ventilátor:

Ano

34. Funkce udržovací skříně:

Ano

35. Materiál tělesa:

Incoloy

36. Sonda:

Volitelná

37. Sprcha:

volitelná

38. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

39. Funkce uzení:

Ne

40. Vnitřní osvětlení:

Ano

41. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

42. Počet ventilátorů:

1

43. Počet rychlostí ventilátoru:

6

44. Počet programů:

99

45. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

46. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

47. Počet přednastavených programů:

40

48. Počet kroků receptu:

9

49. Minimální teplota zařízení [°C]:

30

50. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

51. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

52. HACCP:

Ano

53. Počet GN / EN zařízení:

10

54. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 dotykový digitální bojler 400 V

Model	Sap kód	00008605
SDBB 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

55. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

58. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

56. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

59. Přípojka na vodu:

3/4"

57. Průřez vodičů CU [mm²]:

5