Technický list

Vlastnosti produktu

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: Symbiotic - 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: 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 předehřev: Ano
- Více úrovňové vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní trojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

Sap kód	00038363
Šířka netto [mm]	860
Hloubka netto [mm]	795
Výška netto [mm]	835
Hmotnost netto [kg]	107.00
Příkon elektrický [kW]	11.400
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz

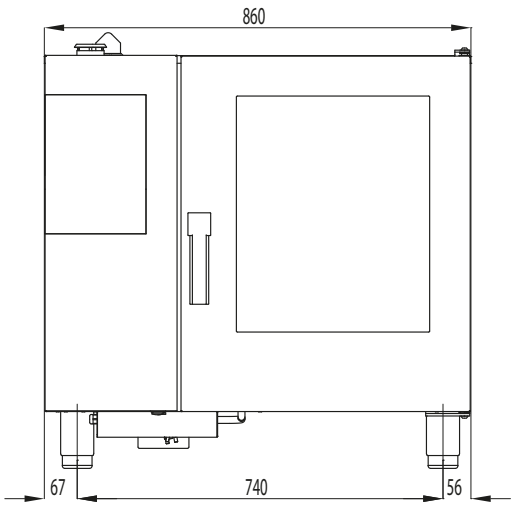
Typ vývinu páry	Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
Počet GN / EN zařízení	6
Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Hloubka GN zařízení [mm]	65
Typ ovládání	Dotykové
Velikost displeje	10“

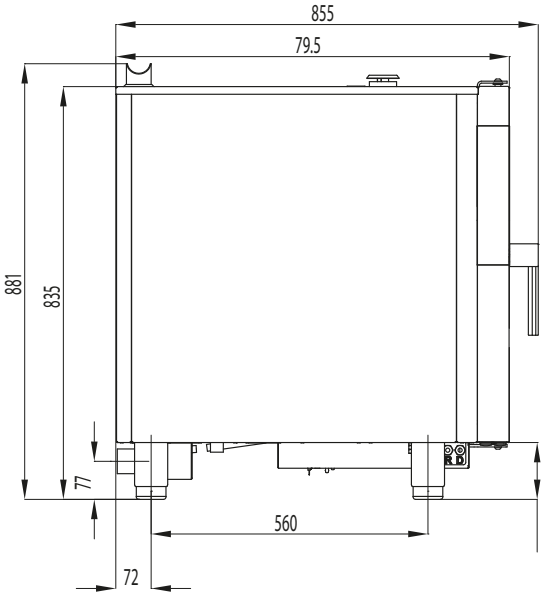
tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

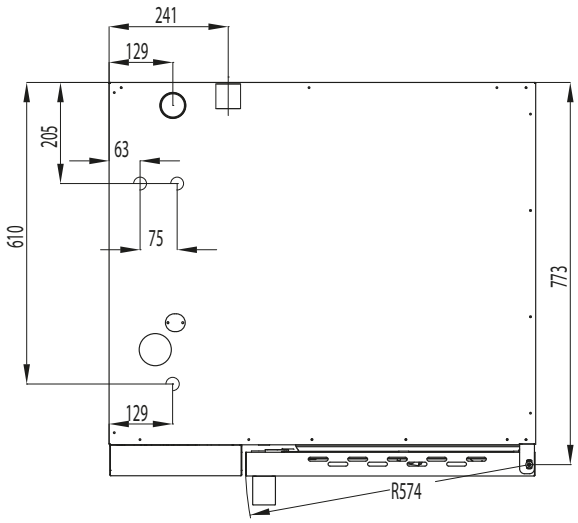
Technický list

Technický výkres

Konvektomat STEAMBOX elektrický 6x GN 1/1 bojler dotykový barevný aut. mytí		
Model	**Sap kód**	00038363
STMB 0611 E	**Skupina artiklů**	Konvektomaty







tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technický list

Výhody produktu

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 opotřebení

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 oplachovacího prostředku 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

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

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:**
    MeteoSystem - regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)
17. **Stohovatelnost:**
    Ano
18. **Typ ovládání:**
    Dotykové
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. **Komínek pro odtah 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

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

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

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 úrovňové vaření:
Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

33. Pokročilé nastavení vlhkosti:
Steamtuner - 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

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

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“

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com