

Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 automatické mytí nástřík

Model	Sap kód	00008600
STBD 1011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Nástrík
- Počet GN / EN zařízení: 10
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 65
- Typ ovládání: Dotykové + knoflík
- Velikost displeje: 9“
- 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 předeheřev: 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	00008600	Druh připojení plynu	Zemní plyn
Šířka netto [mm]	860	Typ vývinu páry	Nástřík
Hloubka netto [mm]	795	Počet GN / EN zařízení	10
Výška netto [mm]	1115	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Hmotnost netto [kg]	178.00	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Příkon elektrický [kW]	0.700	Typ ovládání	Dotykové + knoflík
Napájení	230 V / 1N - 50 Hz	Velikost displeje	9“
Výkon plynový [kW]	19.000		

Technický list

Výhody produktu



Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik

Model	Sap kód	00008600
STBD 1011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

1

Přímý nástřik

vývin páry rozstřikováním vody na topná tělesa přímo v komoře

2

Touch screen display

jednoduché intuitivní ovládání s jedinečnými piktogramy, vše v češtině
možnost využití přednastavených programů či manuálního ovládání

3

Meteo systém

patentované zařízení na měření sytosti páry v reálném čase a v parním režimu jedině 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 uspůsobena sběru vypékaného 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 odvěpňuje 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 plynový 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik

Model	Sap kód	00008600
STBD 1011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00008600

2. Šířka netto [mm]:

860

3. Hloubka netto [mm]:

795

4. Výška netto [mm]:

1115

5. Hmotnost netto [kg]:

178.00

6. Šířka brutto [mm]:

955

7. Hloubka brutto [mm]:

920

8. Výška brutto [mm]:

1240

9. Hmotnost brutto [kg]:

188.00

10. Typ spotřebiče:

Plynové zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

0.700

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 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 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik

Model	Sap kód	00008600
STBD 1011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Automatický předehřev:

Ano

28. Automatické zchlazení:

Ano

29. Funkce studeného uzení:

Ano

30. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

31. Vaření přes noc:

Ano

32. Mycí systém:

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie
opakovaným přečerpáním

33. Typ mycího prostředku:

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

34. Více úrovně vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý
pokrm zvlášť

35. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Supersteam - dva režimy nasycení páry

36. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 50 °C

37. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

38. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

39. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

40. Réverzibilní ventilátor:

Ano

41. Funkce udržovací skříně:

Ano

42. Sonda:

Ano

43. Sprcha:

Ruční navíjecí

44. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

45. Funkce uzení:

Ano

46. Vnitřní osvětlení:

Ano

47. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

48. Počet ventilátorů:

1

49. Počet rychlostí ventilátoru:

6

50. Počet programů:

1000

51. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

52. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro
snadné čištění

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik

Model	Sap kód	00008600
STBD 1011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

53. Počet přednastavených programů:

100

54. Počet kroků receptu:

9

55. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

56. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

57. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

58. HACCP:

Ano

59. Počet GN / EN zařízení:

10

60. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

61. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

62. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

63. Napojení na kulový ventil:

1/2

64. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

65. Přípojka na vodu:

3/4"