

Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 automatické m. bojler levé dveře 10“ displej

Model	Sap kód	00038551
STMB 1011 GL	Skupina artiklů	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

Sap kód	00038551	Výkon plynový [kW]	19.000
Šířka netto [mm]	890	Druh připojení plynu	Zemní plyn
Hloubka netto [mm]	795	Počet GN / EN zařízení	10
Výška netto [mm]	1115	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Hmotnost netto [kg]	164.00	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Příkon elektrický [kW]	1.700	Typ ovládání	Dotykové
Napájení	230 V / 1N - 50 Hz	Velikost displeje	10“

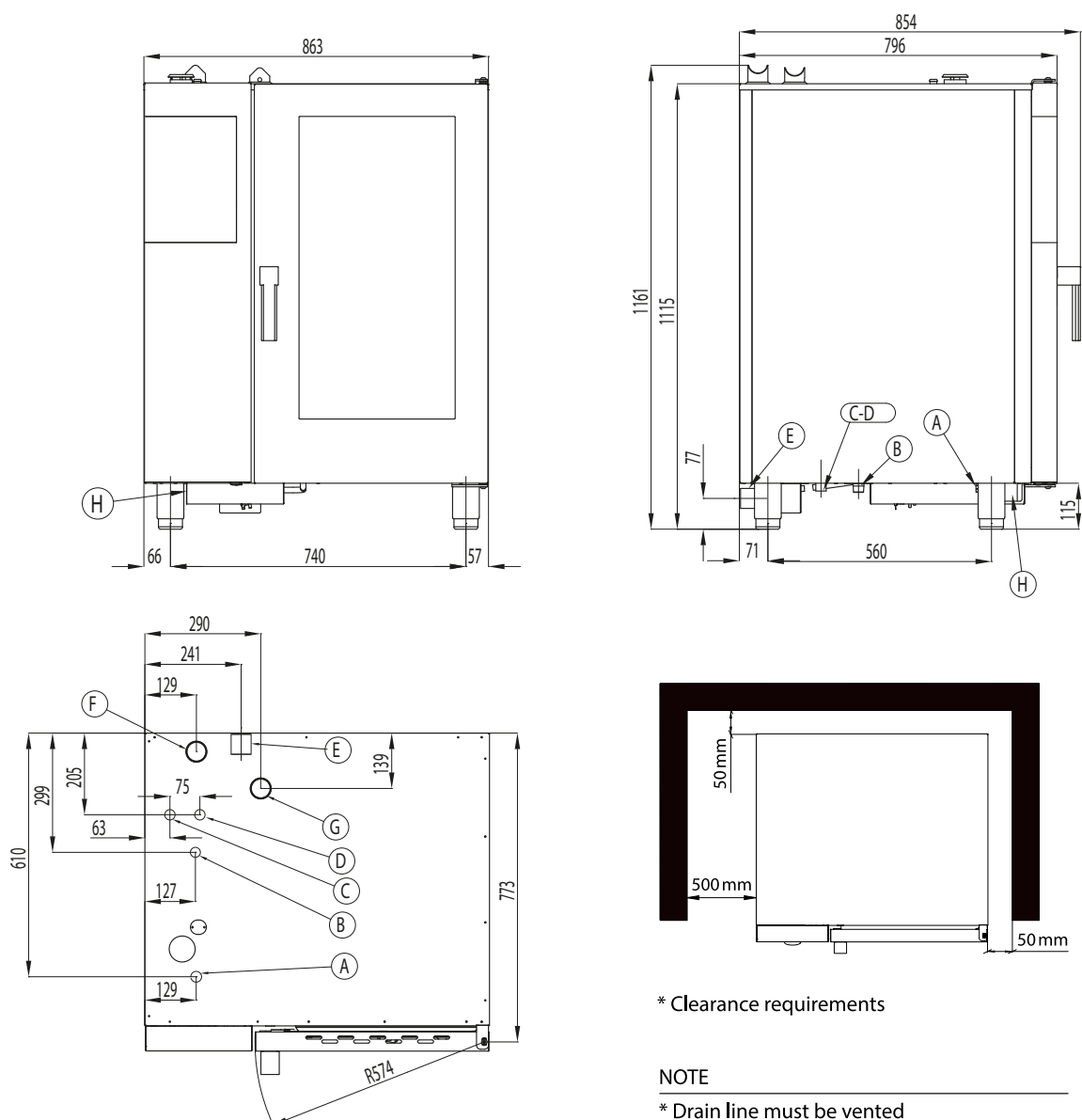
Technický list

Technický výkres



Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 automatické m. bojler levé dveře 10" displej

Model	Sap kód	00038551
STMB 1011 GL	Skupina artiklů	Konvektomaty



* Clearance requirements

NOTE

* Drain line must be vented

Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 automatické m. boiler levé dveře 10“ displej

Model	Sap kód	00038551
STMB 1011 GL	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 pořízovacích 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 600x411
 - možnost vkládat celou škálu GN, nejen rozměr 1/1 možnost použít pekařské plechy 600x311
- 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 oplachovací prostředek 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 automatické m. boiler levé dveře 10" displej

Model	Sap kód	00038551
STMB 1011 GL	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00038551

2. Šířka netto [mm]:

890

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 ovládání:

Dotykové

21. Doplnující informace:

Verze s levými dveřmi (panty vlevo, klika vpravo)

22. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

23. Funkce odloženého startu:

Ano

24. Velikost displeje:

10"

25. Delta T tepelná úprava:

Ano

26. Automatický předehřev:

Ano

27. Automatické zchlazení:

Ano

28. Funkce studeného uzení:

Ano

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 automatické m. boiler levé dveře 10“ displej

Model	Sap kód	00038551
STMB 1011 GL	Skupina artiklů	Konvektomaty

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 boilerem 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 skříň:

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

51. Počet přednastavených programů:

100

52. Počet kroků receptu:

9

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 automatické m. boiler levé dveře 10“ displej

Model	Sap kód	00038551
STMB 1011 GL	Skupina artiklů	Konvektomaty

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 [mm²]:

0,5

62. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

63. Přípojka na vodu:

3/4“