

Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí bojler 400 V

Model	Sap kód	00011396
SDBB 2011 EAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Kombinace bojleru a nástřiku (patent)
- Počet GN / EN zařízení: 20
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 65
- Typ ovládání: Digitální
- Řízení vlhkosti: Regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)
- Pokročilé nastavení vlhkosti: Dva režimy nasycení páry
- Delta T tepelná úprava: Ano
- Automatický předehřev: Ano
- Více úrovně vaření: Ne
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

Sap kód	00011396	Napájení	400 V / 3N - 50 Hz
Šířka netto [mm]	1120	Typ vývinu páry	Kombinace bojleru a nástřiku (patent)
Hloubka netto [mm]	845	Počet GN / EN zařízení	20
Výška netto [mm]	1115	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Hmotnost netto [kg]	290.00	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Příkon elektrický [kW]	30.800	Typ ovládání	Digitální

Technický list

Technický výkres



Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí bojler 400 V

Model	Sap kód	00011396
SDBB 2011 EAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí bojler 400 V

Model	Sap kód	00011396
SDBB 2011 EAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

1

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

2

Digitální display

jednoduchý několikařádkový podsvícený display 99 programů s 9 varnými fázemi

- 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 odvápní 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 elektrický 20x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí bojler 400 V

Model	Sap kód	00011396
SDBB 2011 EAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00011396

2. Šířka netto [mm]:

1120

3. Hloubka netto [mm]:

845

4. Výška netto [mm]:

1115

5. Hmotnost netto [kg]:

290.00

6. Šířka brutto [mm]:

1150

7. Hloubka brutto [mm]:

1050

8. Výška brutto [mm]:

2100

9. Hmotnost brutto [kg]:

300.00

10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

30.800

12. Napájení:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Materiál:

AISI 304

14. Vnější barva zařízení:

Nerezové

15. Nastavitelné nožičky:

Ano

16. Řízení vlhkosti:

Regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)

17. Stohovatelnost:

Ne

18. Typ ovládání:

Digitální

19. Doplnující informace:

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

20. Typ vývinu páry:

Kombinace bojleru a nástřiku (patent)

21. Komínek pro odtah 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 20x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí bojler 400 V

Model	Sap kód	00011396
SDBB 2011 EAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Mycí systém:

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie
opakovaným přečerpáním

28. Typ mycího prostředku:

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

29. Více úrovněové vaření:

Ne

30. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Dva režimy nasycení páry

31. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 30 °C - možnost kynutí

32. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

33. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

34. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

35. Reverzibilní ventilátor:

Ano

36. Funkce udržovací skříně:

Ano

37. Materiál tělesa:

Incoloy

38. Sonda:

Volitelná

39. Sprcha:

Ruční navíjecí

40. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

41. Funkce uzení:

Ne

42. Vnitřní osvětlení:

Ano

43. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

44. Počet ventilátorů:

2

45. Počet rychlostí ventilátoru:

6

46. Počet programů:

99

47. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

48. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro
snadné čištění

49. Počet přednastavených programů:

40

50. Počet kroků receptu:

9

51. Minimální teplota zařízení [°C]:

30

52. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX elektrický 20x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí bojler 400 V

Model	Sap kód	00011396
SDBB 2011 EAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

53. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

54. HACCP:

Ano

55. Počet GN / EN zařízení:

20

56. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

57. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

58. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

59. Průřez vodičů CU [mm²]:

16

60. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

61. Přípojka na vodu:

3/4"