

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

Model	Sap kód	00008615
SDBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Nástřik
- 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	00008615	Typ vývinu páry	Nástřik
Šířka netto [mm]	860	Počet GN / EN zařízení	10
Hloubka netto [mm]	795	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Výška netto [mm]	1115	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Hmotnost netto [kg]	168.00	Typ ovládání	Digitální
Příkon elektrický [kW]	15.700		

Technický list

Technický výkres



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

Model	Sap kód	00008615
SDBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

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

Model	Sap kód	00008615
SDBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1

Přímý nástřik

vývin páry rozstřikováním vody na topná tělesa přímo v komoře

- jednoduché a levné řešení
- vlhká pára s kapénkami vody

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 navíječ 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

Technický list

Technické parametry



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

Model	Sap kód	00008615
SDBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00008615

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]:

15.700

12. Materiál:

AISI 304

13. Vnější barva zařízení:

Nerezové

14. Nastavitelné nožičky:

Ano

15. Řízení vlhkosti:

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

16. Stohovatelnost:

Ano

17. Typ ovládání:

Digitální

18. Doplnující informace:

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

19. Typ vývinu páry:

Nástřik

20. Komínek pro odtaž vlhkosti:

Ano

21. Delta T tepelná úprava:

Ano

22. Automatický předehřev:

Ano

23. Automatické zchlazení:

Ano

24. Sjedené dokončení pokrmů EasyService:

Ne

25. Vaření přes noc:

Ne

26. Více úrovněové vaření:

Ne

Technický list

Technické parametry



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

Model	Sap kód	00008615
SDBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Supersteam - dva režimy nasycení páry

28. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 50 °C

29. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

30. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

31. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

32. Reverzibilní ventilátor:

Ano

33. Funkce udržovací skříně:

Ano

34. Materiál tělesa:

Incoloy

35. Sonda:

Volitelná

36. Sprcha:

volitelná

37. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

38. Funkce uzení:

Ne

39. Vnitřní osvětlení:

Ano

40. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

41. Počet ventilátorů:

1

42. Počet rychlostí ventilátoru:

6

43. Počet programů:

99

44. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

45. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

46. Počet přednastavených programů:

40

47. Počet kroků receptu:

9

48. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

49. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

50. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

51. HACCP:

Ano

52. Počet GN / EN zařízení:

10

53. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

54. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

Technický list

Technické parametry



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

Model	Sap kód	00008615
SDBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

55. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

57. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

56. Průřez vodičů CU [mm²]:

5

58. Přípojka na vodu:

3/4"