

Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 bojler levé otevírání dveří 400 V 10“ displej

Model	Sap kód	00038546
STMB 1011 EL	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 předeheřev: Ano
- Více úroňové vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní trojitě sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

Sap kód	00038546	Napájení	400 V / 3N - 50 Hz
Šířka netto [mm]	890	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]	140.00	Typ ovládání	Dotykové
Příkon elektrický [kW]	16.700	Velikost displeje	10“

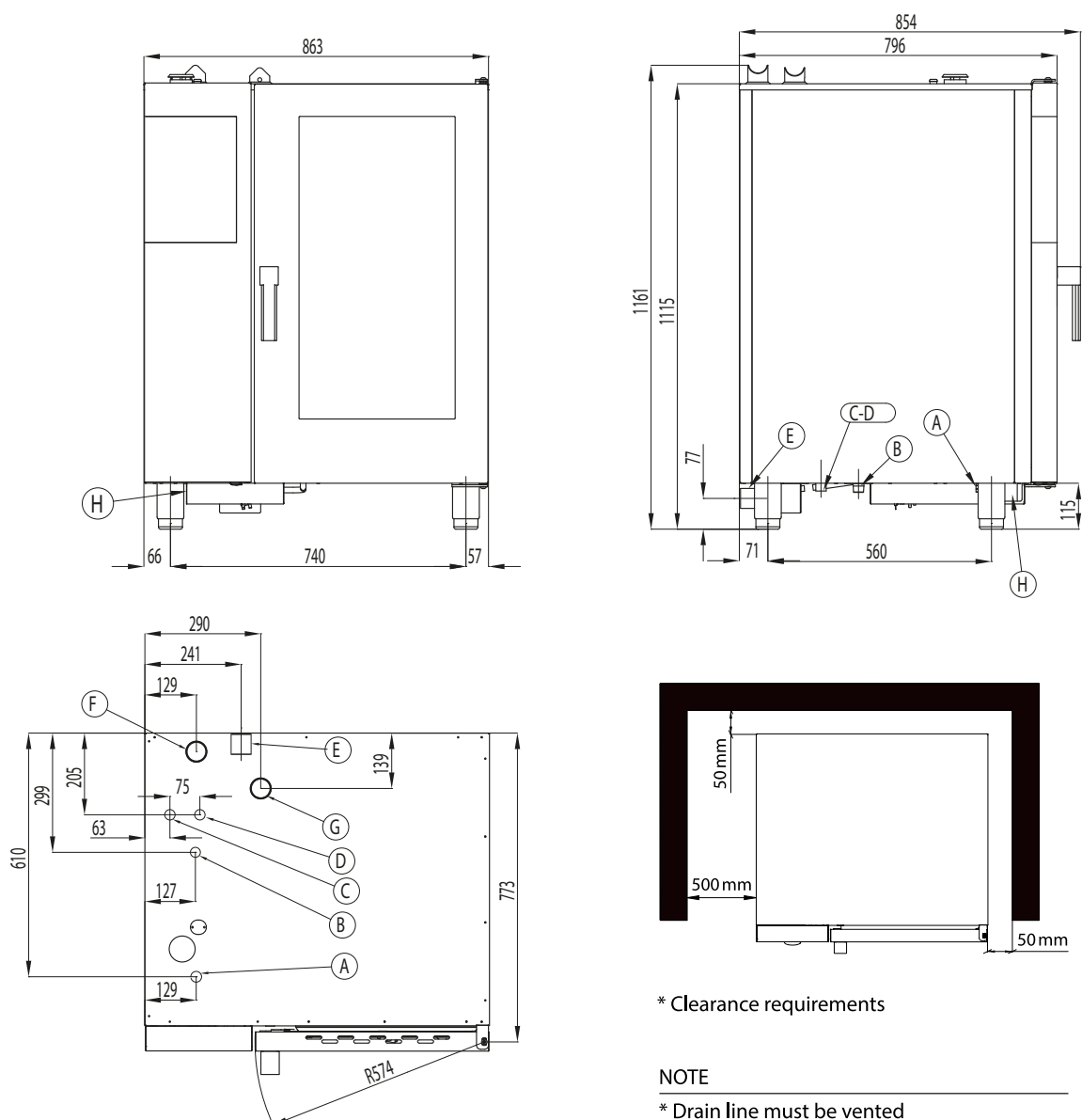
Technický list

Technický výkres



Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 bojler levé otevírání dveří 400 V 10“ displej

Model	Sap kód	00038546
STMB 1011 EL	Skupina artiklů	Konvektomaty



* Clearance requirements

NOTE

* Drain line must be vented

Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 bojler levé otevírání dveří 400 V 10“ displej

Model	Sap kód	00038546
STMB 1011 EL	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 600x403

- možnost vkládat celou škálu GN, nejen rozměr 1/1 možnost použít pekařské plechy 600x303

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 odvádí 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 elektrický 10x GN 1/1 bojler levé otevírání dveří 400 V 10" displej

Model	Sap kód	00038546
STMB 1011 EL	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00038546

2. Šířka netto [mm]:

890

3. Hloubka netto [mm]:

795

4. Výška netto [mm]:

1115

5. Hmotnost netto [kg]:

140.00

6. Šířka brutto [mm]:

955

7. Hloubka brutto [mm]:

920

8. Výška brutto [mm]:

1275

9. Hmotnost brutto [kg]:

175.00

10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

16.700

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. Doplnující informace:

Verze s levými dveřmi (panty vlevo, klika vpravo)

20. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

21. Funkce odloženého startu:

Ano

22. Velikost displeje:

10"

23. Delta T tepelná úprava:

Ano

24. Automatický předehřev:

Ano

25. Automatické zchlazení:

Ano

26. Funkce studeného uzení:

Ano

27. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

28. Vaření přes noc:

Ano

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 boiler levé otevírání dveří 400 V 10“ displej

Model	Sap kód	00038546
STMB 1011 EL	Skupina artiklů	Konvektomaty

29. Mycí systém:

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie
opakovaným přečerpáním

30. Typ mycího prostředku:

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

31. Více úrovněové vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý
pokrm zvlášť

32. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Steamtuner - 5stupňový systém nastavení nasycení páry
řízenou kombinací produkce boilerem nebo nástřikem

33. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 30 °C - možnost kynutí

34. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

35. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

36. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

37. Reverzibilní ventilátor:

Ano

38. Funkce udržovací skříně:

Ano

39. Materiál tělesa:

Incoloy

40. Sonda:

Ano

41. Sprcha:

Ruční navíjecí

42. Funkce uzení:

Ano

43. Vnitřní osvětlení:

Ano

44. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

45. Počet ventilátorů:

1

46. Počet rychlostí ventilátoru:

6

47. Počet programů:

1000

48. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

49. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní trojitě sklo, rozebíratelné pro
snadné čištění

50. Počet přednastavených programů:

100

51. Počet kroků receptu:

9

52. Minimální teplota zařízení [°C]:

30

Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 bojler levé otevírání dveří 400 V 10“ displej

Model	Sap kód	00038546
STMB 1011 EL	Skupina artiklů	Konvektomaty

53. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

54. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

55. HACCP:

Ano

56. Počet GN / EN zařízení:

10

57. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

58. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

59. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

60. Průřez vodičů CU [mm²]:

5

61. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

62. Přípojka na vodu:

3/4“