

Technický list

Vlastnosti produktu



Model	Sap kód	00008523
STBB 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty



- Typ vývinu páry: Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
- Počet GN / EN zařízení: 20
- Velikost GN / EN zařízení: 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: Steamtuner - 5-stupňový systém nastavení nasycení páry řízenou kombinací produkce bojlerem nebo nástřikem
- Delta T tepelná úprava: Ano
- Automatický předeheřev: Ano
- Více úrovně vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

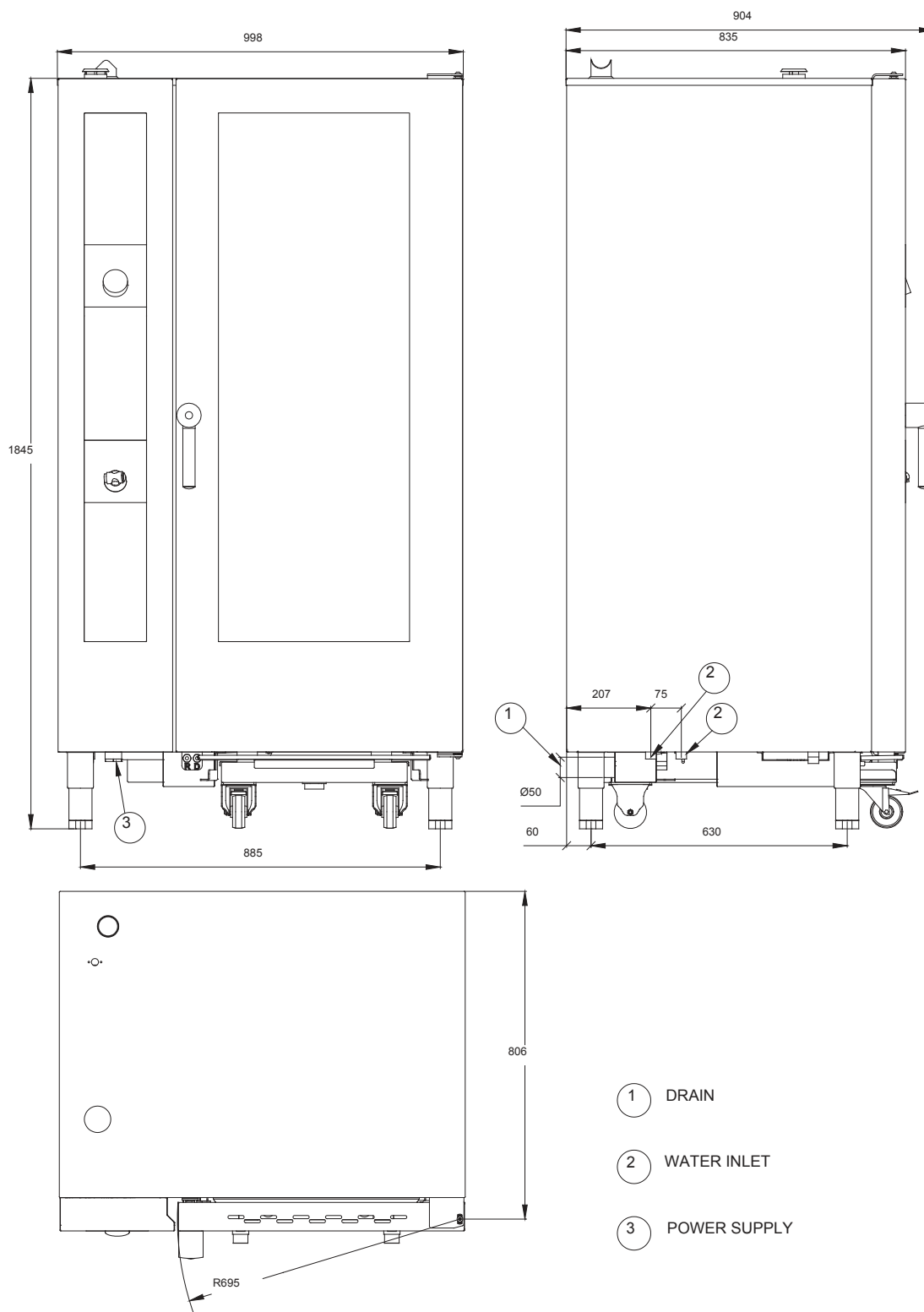
Sap kód	00008523	Typ vývinu páry	Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
Šířka netto [mm]	995	Počet GN / EN zařízení	20
Hloubka netto [mm]	835	Velikost GN / EN zařízení	GN 1/1
Výška netto [mm]	1850	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Hmotnost netto [kg]	290.00	Typ ovládání	Dotykové + knoflík
Příkon elektrický [kW]	33.300	Velikost displeje	9"
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz		

Technický list

Technický výkres



Model	Sap kód	00008523
STBB 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty





Model	Sap kód	00008523
STBB 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

- 1 Symbiotický systém vývinu páry**

současné využití „přímého nástřiku“ a boileru, udržení 100% vlhkosti, popřípadě její regulace jediný konvektomat typu „Slim“ na trhu s bojlerem

 - možnost vkládání většího počtu GN v případě plyných GN a možnost přípravy většího množství pokrmů, popřípadě více druhů pokrmů
- 2 Touch screen display**

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

 - plnohodnotný konvektomat do malých prostor
- 3 Meteo systém**

patentované zařízení na měření sytosti páry v reálném čase a v parním režimu jedině na trhu

 - příprava různých pokrmů a stylů vaření v prostředí přesně nastaveném pro danou potraviny u či pokrmy.
- 4 Steam tuner**

ovládací prvek umožňující nastavení přesné sytosti páry ve varné komoře při varném procesu

 - pomoc s vařením i méně zdatným kuchařům, možnost bezpečného pečení i v nepřítomnosti obsluhy; vytváření vlastních receptur; jednoduché ovládání
- 5 Průchozí dveře**

dveře zabudovány i na zadní straně konvektomatu, přičemž plnohodnotné ovládání je zachováno „ze strany kuchaře“
umožňuje předělení prostoru výdeje a kuchyně

 - systém automaticky udržuje optimální vlhlost k komoře a tím nedochází k znehodnocení pokrmu
- 6 Úprava pro pečení kuřat**

komora konvektomatu je uspořádána sběru vypékaného tuku, stroj je doplněn nádobou na sběr tuku

 - možnost vaření různých typů pokrmů kuchyní, od velmi vlhké páry pro přípravu typických českých pokrmů, až po málo nasycenou páru pro např. francouzskou kuchyni
- 7 Kit dvou strojů na sobě**

propojovací sada umožňující postavit dva stroje na sebe propojuje připojení, přírady, 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 spojí 30 % plynu oproti běžným hořákům

 - 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
- 9 Automatické mytí**

integrováný systém mytí komory
možnost použít tekutých i tabletových detergentů
možnost použít octa jako oplachovacího prostředku
systém zároveň odvápní mikro-boiler

 - umožňuje přípravu různých pokrmů od těch nejkřehčích až po pečení při vysokých teplotách při nejvyšších otáčkách
- 10 Samonavíjecí sprcha**

bubnový navíječ integrováný v těle konvektomatu
sprcha je nepřístupná po zavření dveří

 - umožňuje podlití jídel v konvektomatu umožňuje opláchnutí komory - popřípadě zrychlí její schlazení
- 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

 - možnost vkládat větší škálu GN, ne jen rozměr 1/1 možnost použít pekařské plechy 6x4
- 12 Teplotní sonda externí**

teplotní sonda umístěna mimo varný prostor
možnost z výběru jedno nebo vícebodové sondy či vakuové sondy

 - rychlé vyhledání závady
 - přenášení originálních receptur
 - udržování aktuálního software

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00008523
STBB 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00008523

2. Typ výrobku:

Konvektomaty

3. Šířka netto [mm]:

995

4. Hloubka netto [mm]:

835

5. Výška netto [mm]:

1850

6. Hmotnost netto [kg]:

290.00

7. Šířka brutto [mm]:

1150

8. Hloubka brutto [mm]:

1050

9. Výška brutto [mm]:

2100

10. Hmotnost brutto [kg]:

300.00

11. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

12. Příkon elektrický [kW]:

33.300

13. Napájení:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Materiál:

AISI 304

15. Barva zařízení:

Nerezové

16. Nastavitelné nožičky:

Ano

17. Řízení vlhkosti:

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

18. Stohovatelnost:

Ano

19. Typ ovládání:

Dotykové + knoflík

20. Doplňující informace:

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

21. Typ vývinu páry:

Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)

22. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

23. Funkce odloženého startu:

Ano

24. Velikost displeje:

9"

25. Delta T tepelná úprava:

Ano

26. Automatický předehřev:

Ano

27. Automatické zchlazení:

Ano

28. Funkce studeného uzení:

Ano

29. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

30. Vaření přes noc:

Ano

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00008523
STBB 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

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 - 5-stupňový systém nastavení nasycení páry řízenou kombinací produkce bojlerem nebo nástříkem

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 skříně:

Ano

41. Materiál tělesa:

Incoloy

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:

2

49. Počet rychlostí ventilátoru:

6

50. Počet programů:

1000

51. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

52. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

53. Počet přednastavených programů:

100

54. Počet kroků receptu:

9

55. Minimální teplota zařízení [°C]:

30

56. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

57. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

58. HACCP:

Ano

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00008523
STBB 2011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

59. Počet GN / EN zařízení:

20

61. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

60. Velikost GN / EN zařízení:

GN 1/1

62. Funkce regenerace pokrmů:

Ano