

Technický list

Vlastnosti produktu



| | | |
|--------------|------------------------|--------------|
| Model | Sap kód | 00008591 |
| STBB 1021 G | Skupina artiklů | Konvektomaty |



- Typ vývinu páry: Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
- Počet GN / EN zařízení: 10
- Velikost GN / EN zařízení: GN 2/1
- 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

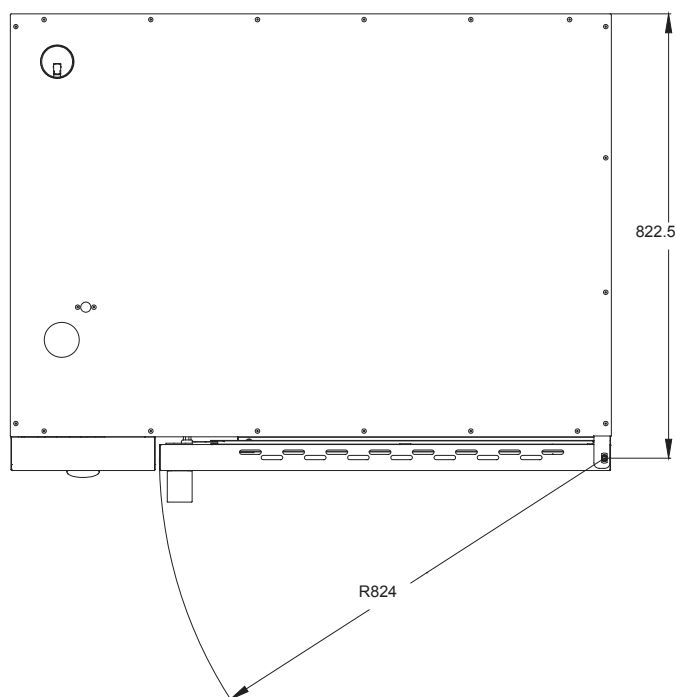
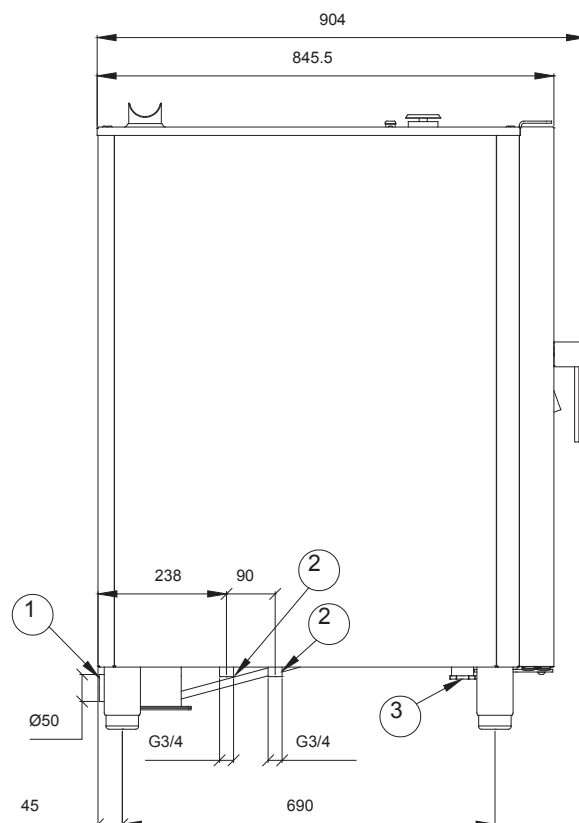
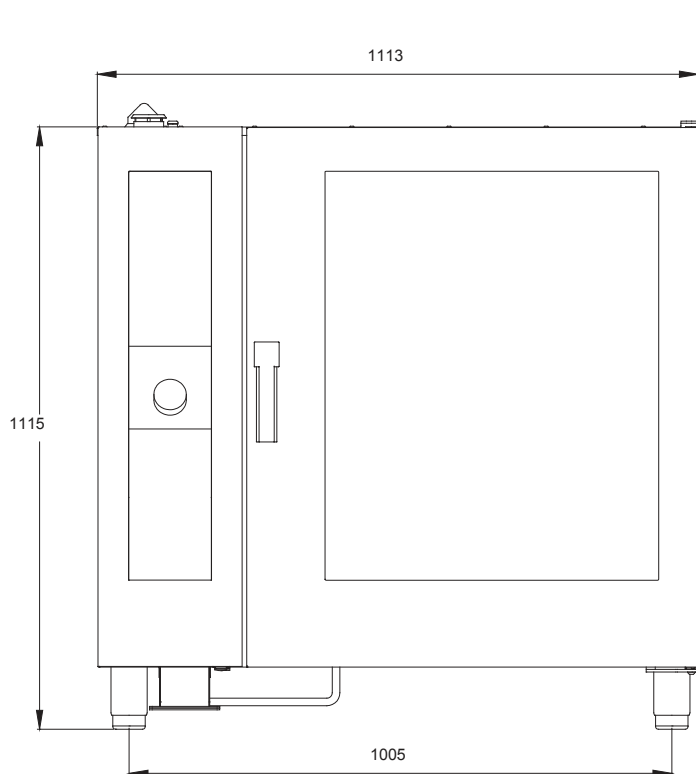
| | | | |
|-------------------------------|--------------------|----------------------------------|---|
| Sap kód | 00008591 | Druh připojení plynu | Zemní plyn |
| Šířka netto [mm] | 1120 | Typ vývinu páry | Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent) |
| Hloubka netto [mm] | 845 | Počet GN / EN zařízení | 10 |
| Výška netto [mm] | 1115 | Velikost GN / EN zařízení | GN 2/1 |
| Hmotnost netto [kg] | 250.00 | Hloubka GN zařízení [mm] | 65 |
| Příkon elektrický [kW] | 3.300 | Typ ovládání | Dotykové + knoflík |
| Napájení | 230 V / 1N - 50 Hz | Velikost displeje | 9" |
| Výkon plynový [kW] | 28.000 | | |

Technický list

Technický výkres



| | | |
|--------------|------------------------|--------------|
| Model | Sap kód | 00008591 |
| STBB 1021 G | Skupina artiklů | Konvektomaty |



- ① DRAIN
- ② WATER INLET
- ③ POWER SUPPLY



| | | |
|--------------------|------------------------|--------------|
| Model | Sap kód | 00008591 |
| STBB 1021 G | 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

 - snadné čištění, vysoký hygienický standard, dlouhá životnost
- 2 Touch screen display**

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

 - snadné ovládání provozu myčky
 - průběžná informace o stavu mycího cyklu
 - diagnostika v případě závady
- 3 Meteo systém**

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

 - přesné dávkování chemie systémem ProDose – přesný systém dávkování mycího a oplachovacího prostředku pomocí peristaltického čerpadla nastavení hodnot přes ovládací panel
- 4 Steam tuner**

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

 - vyšší mycí účinnost; delší životnost mycí lázně
- 5 Průchozí dveře**

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

 - úspora nákladů
- 6 Úprava pro pečení kuřat**

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

 - ochrání skleničky na stopce i jiné křehké nádoby
- 7 Kit dvou strojů na sobě**

propojovací sada umožňující postavit dva stroje na sebe propojuje připojení, přívody, odpady a odvětrání dolního konvektomatu

 - tichý provoz
 - úspora energie
- 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

 - rychlé první nahřátí myčky
 - plynulý provoz
- 9 Automatické mytí**

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

 - rychlá distribuce špinavého nádobí
- 10 Samonavíjecí sprcha**

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

 - umo žňuje 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
- 12 Teplotní sonda externí**

teplotní sonda umístěna mimo varný prostor
možnost z výběru jedno nebo vícebodové sondy či vakuové sondy
- 13 Podélné zásuny na GN**

zásuny umístěny na „hloubku“ stroje
možnost výměny za vsuny na plechy 600x400
- 14 USB**

stahování servisních hlášení
upgrade software
přehrávání receptur

Technický list

Technické parametry



| | | |
|--------------|------------------------|--------------|
| Model | Sap kód | 00008591 |
| STBB 1021 G | Skupina artiklů | Konvektomaty |

1. Sap kód:

00008591

2. Typ výrobku:

Konvektomaty

3. Šířka netto [mm]:

1120

4. Hloubka netto [mm]:

845

5. Výška netto [mm]:

1115

6. Hmotnost netto [kg]:

250.00

7. Šířka brutto [mm]:

1320

8. Hloubka brutto [mm]:

1130

9. Výška brutto [mm]:

1240

10. Hmotnost brutto [kg]:

260.00

11. Typ spotřebiče:

Kombinované zařízení

12. Příkon elektrický [kW]:

3.300

13. Napájení:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Výkon plynový [kW]:

28.000

15. Druh připojení plynu:

Zemní plyn

16. Materiál:

AlSi 304

17. Barva zařízení:

Nerezové

18. Nastavitelné nožičky:

Ano

19. Řízení vlhkosti:

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

20. Stohovatelnost:

Ano

21. Typ ovládání:

Dotykové + knoflík

22. Doplnující informace:

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

23. Typ vývinu páry:

Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)

24. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

25. Funkce odloženého startu:

Ano

26. Velikost displeje:

9"

27. Delta T tepelná úprava:

Ano

28. Automatický přehřev:

Ano

29. Automatické zchlazení:

Ano

30. Funkce studeného uzení:

Ano

Technický list

Technické parametry



| | | |
|--------------|------------------------|--------------|
| Model | Sap kód | 00008591 |
| STBB 1021 G | Skupina artiklů | Konvektomaty |

31. Sjedené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

32. Vaření přes noc:

Ano

33. Mycí systém:

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie opakovaným přečerpáním

34. Typ mycího prostředku:

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

35. Více úroňové vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

36. Pokročilé nastavení vlhkosti:

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

37. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 30 °C - možnost kynutí

38. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

39. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

40. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

41. Reverzibilní ventilátor:

Ano

42. Funkce udržovací skříně:

Ano

43. Sonda:

Ano

44. Sprcha:

Ruční navíjecí

45. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

46. Funkce uzení:

Ano

47. Vnitřní osvětlení:

Ano

48. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

49. Počet ventilátorů:

1

50. Počet rychlostí ventilátoru:

6

51. Počet programů:

1000

52. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

53. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

54. Počet přednastavených programů:

100

55. Počet kroků receptu:

9

56. Minimální teplota zařízení [°C]:

30

57. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

58. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

Technický list

Technické parametry



| | | |
|--------------|------------------------|--------------|
| Model | Sap kód | 00008591 |
| STBB 1021 G | Skupina artiklů | Konvektomaty |

59. HACCP:

Ano

60. Počet GN / EN zařízení:

10

61. Velikost GN / EN zařízení:

GN 2/1

62. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

63. Funkce regenerace pokrmů:

Ano