

Technický list

Vlastnosti produktu



Model	Sap kód	00008592
STBB 2011 G	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 předeřev: Ano
- Více úrovně vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

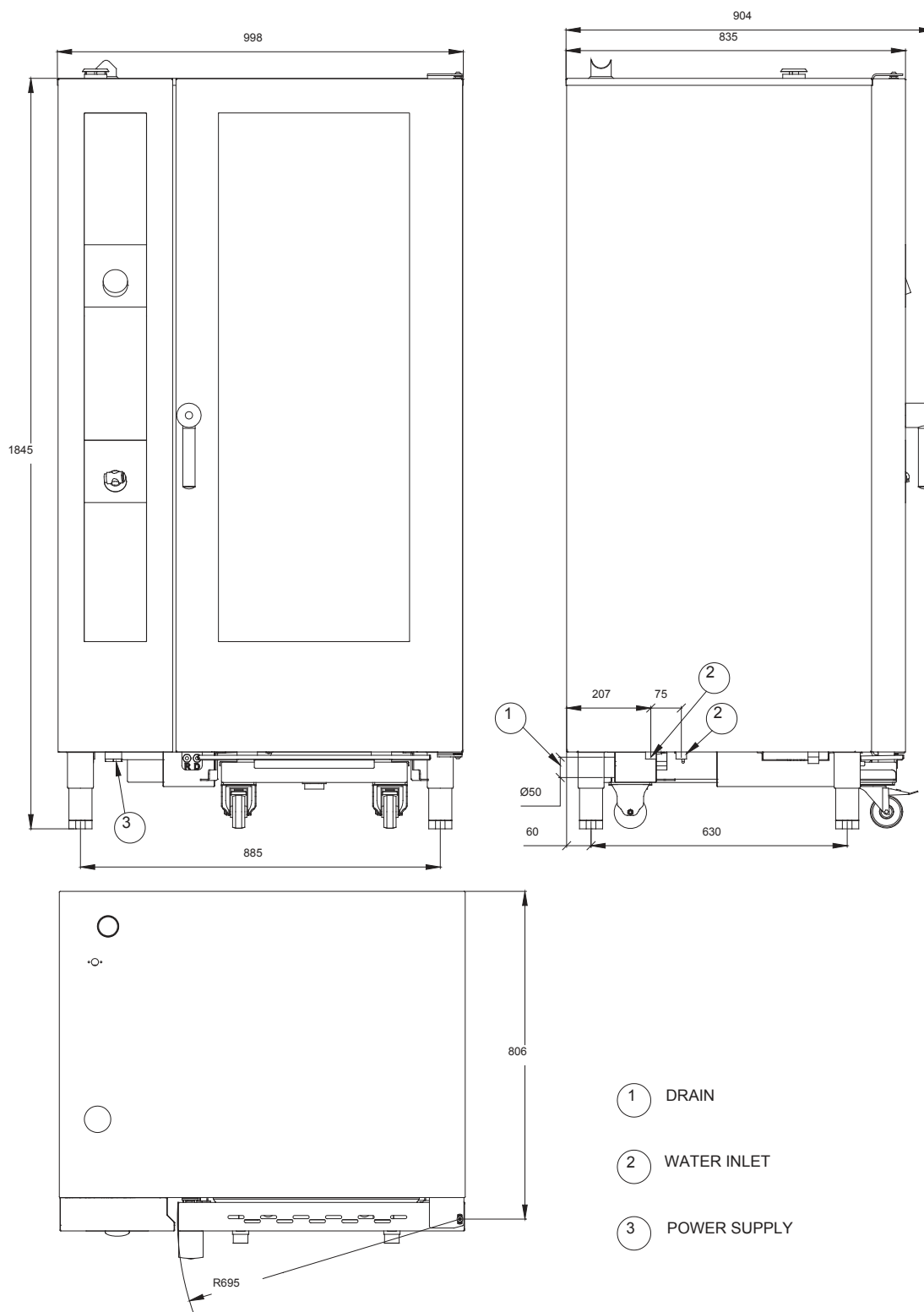
Sap kód	00008592	Druh připojení plynu	Zemní plyn
Šířka netto [mm]	995	Typ vývinu páry	Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
Hloubka netto [mm]	835	Počet GN / EN zařízení	20
Výška netto [mm]	1850	Velikost GN / EN zařízení	GN 1/1
Hmotnost netto [kg]	300.00	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Příkon elektrický [kW]	3.300	Typ ovládání	Dotykové + knoflík
Napájení	230 V / 1N - 50 Hz	Velikost displeje	9"
Výkon plynový [kW]	38.000		

Technický list

Technický výkres



Model	Sap kód	00008592
STBB 2011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty





Model	Sap kód	00008592
STBB 2011 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 boilerem

 - díky designu je kondenzát sváděn do zadní části víka, čímž je eliminováno riziko opaření obsluhy horkým kondenzátem; uživatel šetří čas a energii při údržbě produktu
- 2 Touch screen display**

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

 - nedojde k opaření obsluhy párou při zvednutí víka do zcela otevřené polohy.
- 3 Meteo systém**

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

 - na dně varné nádoby nevznikají zbytkové „louže“; dochází k eliminaci ztrát při vylévání potravin z varné nádoby
- 4 Steam tuner**

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

 - několikanásobně prodloužena životnost varné nádoby, kde díky výztuhám nemůže dojít k roztržení nebo deformaci; uživatel nemusí měnit po letech užívání produkt za nový a tím šetří své náklady
- 5 Průchozí dveře**

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

 - díky dostatečnému krytí ovladačích prvků nezateče voda dozařízení a tím se prodlužuje životnost ovládání, nebo se eliminuje potenciální riziko se zatečením do funkčních součástí zařízení
- 6 Úprava pro pečení kuřat**

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

 - úspora času pro obsluhu produktu při napouštění vody nebo při odměřování celkového množství připravovaného pokrmu
- 7 Kit dvou strojů na sobě**

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

 - uživatel se může věnovat přípravě pokrmu nebo ingrediencí, protože nemusí hlídat tlak v meziplášti.
- 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

 - pohodlné napouštění a čištění varné nádoby, avšak ramínko nepřekáží ve varné nádobě, díky umístění na vrchní desce
- 9 Automatické mytí**

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

 - eliminace rizika uklouznutí obsluhy na mokré podlaze; přebytečné kapaliny jsou svedeny přímo do centrálního odpadu a ne před zařízení nebo pod něj
- 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

 - obsluha získává informace o tlaku v meziplášti v reálném čase a tím kontroluje správnost funkce a efektivitu využitých energií
- 12 Teplotní sonda externí**

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

 - při částečném otevření nedochází k velkým tepelným ztrátám, a tím je dosaženo energetické úspory

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00008592
STBB 2011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00008592

2. Typ výrobku:

Konvektomaty

3. Šířka netto [mm]:

995

4. Hloubka netto [mm]:

835

5. Výška netto [mm]:

1850

6. Hmotnost netto [kg]:

300.00

7. Šířka brutto [mm]:

1150

8. Hloubka brutto [mm]:

1050

9. Výška brutto [mm]:

2100

10. Hmotnost brutto [kg]:

310.00

11. Typ spotřebiče:

Kombinované zařízení

12. Příkon elektrický [kW]:

3.300

13. Napájení:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Výkon plynový [kW]:

38.000

15. Druh připojení plynu:

Zemní plyn

16. Materiál:

AISI 304

17. Barva zařízení:

Nerezové

18. Nastavitelné nožičky:

Ano

19. Řízení vlhkosti:

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

20. Stohovatelnost:

Ne

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	00008592
STBB 2011 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:

2

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	00008592
STBB 2011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

59. HACCP:

Ano

60. Počet GN / EN zařízení:

20

61. Velikost GN / EN zařízení:

GN 1/1

62. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

63. Funkce regenerace pokrmů:

Ano