

Technický list

Vlastnosti produktu



Model	Sap kód	00011860
MSTBB 0611 E	Skupina artiklů	Konvektomaty



- Typ vývinu páry: Symbiotic
- Počet GN / EN zařízení: 6
- Velikost GN / EN zařízení: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 40
- Typ ovládání: Dotykové + knoflík
- Velikost displeje: 7"
- 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 nástříkem
- Delta T tepelná úprava: Ano
- Automatický předeřev: Ano
- Více úroňové vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

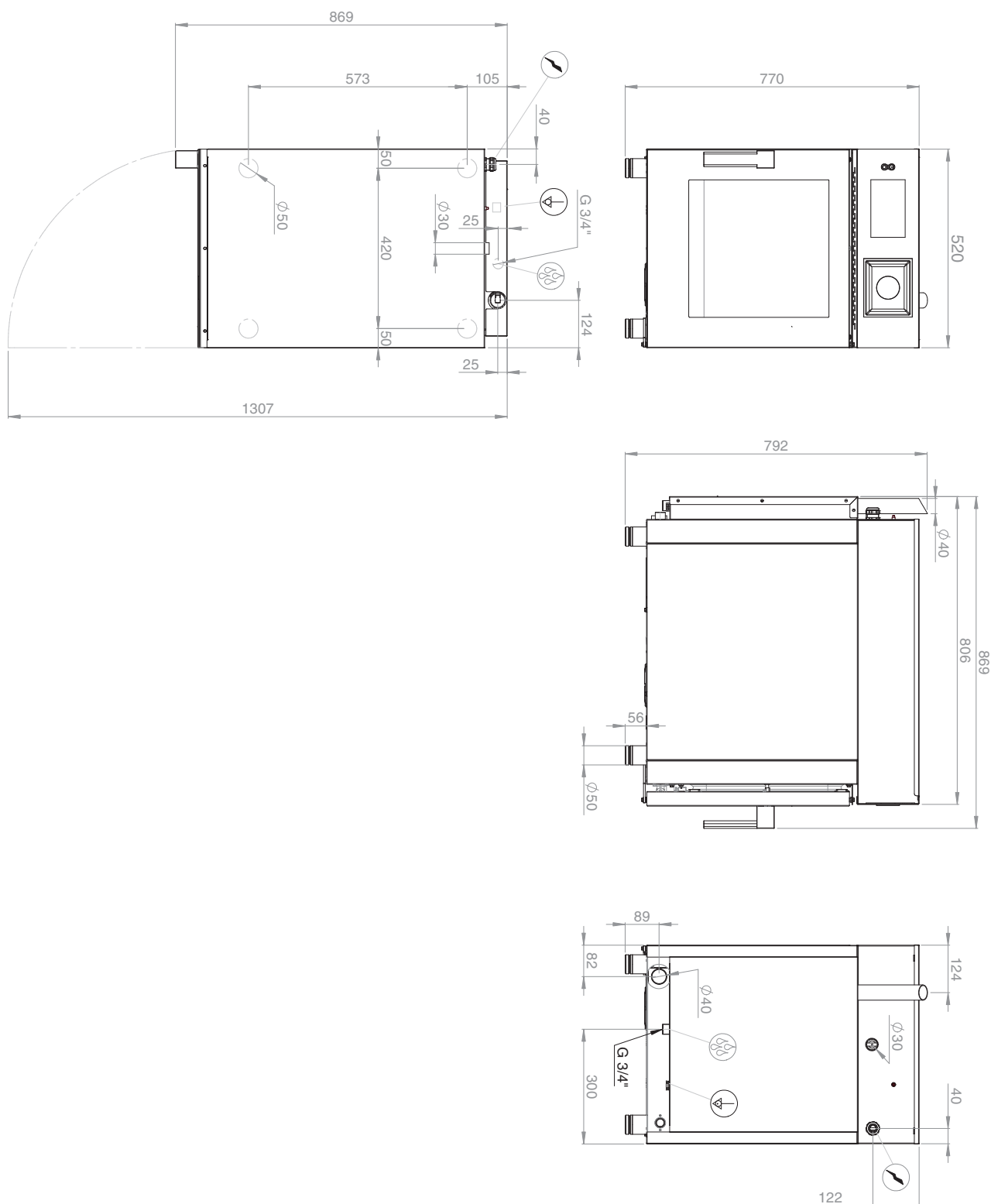
Sap kód	00011860	Typ vývinu páry	Symbiotic
Šířka netto [mm]	519	Počet GN / EN zařízení	6
Hloubka netto [mm]	808	Velikost GN / EN zařízení	GN 1/1
Výška netto [mm]	770	Hloubka GN zařízení [mm]	40
Hmotnost netto [kg]	92.00	Typ ovládání	Dotykové + knoflík
Příkon elektrický [kW]	7.900	Velikost displeje	7"
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz		

Technický list

Technický výkres



Model	Sap kód	00011860
MSTBB 0611 E	Skupina artiklů	Konvektomaty





Model	Sap kód	00011860
MSTBB 0611 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

- 1 Dvojitý zavěšecí vsun, podélný**

vsuny tvarované s tuhého nerezového drátu umožňující vkládání GN, ob zásun, a možnost zasunování dělených GN

 - dlouhá životnost
 - snadná údržba
- 2 Úzké tělo**

úsporná konstrukce s panelem umístěným nahořeplohodnotné vsuny GN 1/1

 - díky šnekovému převodu a silnějšímu motoru lze používat de facto nepřetržitě
- 3 Symbiotický systém vývinu páry**

současné využití „přímého nástřiku“ a boileru, udržení 100% vlhkosti, popřípadě její regulace

 - díky úpravě nože je možné krájet i měkčí potraviny, což šetří náklady i čas
- 4 Touch screen display.**

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

 - díky chlazení může déle pracovat
 - díky chlazení menší nebezpečí přehřátí a poškození motoru
- 5 Meteo systém**

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

 - díky krytu prstů minimalizuje riziko vzniku pracovních úrazů
- 6 Steam tuner**

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

 - hladší a rychlejší krájení měkkých potravin šetří čas a náklady
- 7 Kit dvou strojů na sobě**

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

 - díky velkému průměru nože je možné zpracovat i velké kusy potraviny
- 8 Automatické mytí**

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

 - nevznikají dodatečné náklady na externí broušení
 - snadná údržba
 - okamžité řešení
 - úspora času
- 9 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
- 10 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
- 11 Podélné zásuny na GN**

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

stahování servisních hlášení
upgrade software
přehrávání receptur
- 13 Teplotní rozsah 30°C - 300°C**

nahřívání komory v teplotním rozsahu 30 až 300 °C
- 14 Nerezová konstrukce**

konstrukční materiál je z vysoce kvalitní nerezavějící oceli
zajištění dlouhé životnosti
vysoký hygienický standard

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00011860
MSTBB 0611 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00011860

2. Typ výrobku:

Konvektomaty

3. Šířka netto [mm]:

519

4. Hloubka netto [mm]:

808

5. Výška netto [mm]:

770

6. Hmotnost netto [kg]:

92.00

7. Šířka brutto [mm]:

580

8. Hloubka brutto [mm]:

920

9. Výška brutto [mm]:

980

10. Hmotnost brutto [kg]:

102.00

11. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

12. Příkon elektrický [kW]:

7.900

13. Napájení:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Materiál:

AISI 304

15. Barva zařízení:

Nerezové

16. Šířka vnitřní části zařízení [mm]:

380

17. Hloubka vnitřní části zařízení [mm]:

540

18. Výška vnitřní části zařízení [mm]:

370

19. Nastavitelné nožičky:

Ano

20. Řízení vlhkosti:

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

21. Stohovatelnost:

Ano

22. Typ ovládání:

Dotykové + knoflík

23. Doplňující informace:

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

24. Typ vývinu páry:

Symbiotic

25. Zesílená verze:

Ne

26. Kominék pro odtah vlhkosti:

Ano

27. Funkce odloženého startu:

Ano

28. Velikost displeje:

7"

29. Delta T tepelná úprava:

Ano

30. Automatický přehřev:

Ano

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00011860
MSTBB 0611 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

31. Automatické zchlazení:

Ano

32. Funkce studeného uzení:

Ano

33. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

34. Vaření přes noc:

Ano

35. Mycí systém:

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie opakovaným přečerpáním

36. Typ mycího prostředku:

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

37. Více úroňové vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

38. Pokročilé nastavení vlhkosti:

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

39. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 30 °C - možnost kynutí

40. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

41. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

42. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

43. Reverzibilní ventilátor:

Ano

44. Funkce udržovací skříně:

Ano

45. Materiál tělesa:

Incoloy

46. Sonda:

Volitelná

47. Vzdálené ovládání:

Ano

48. Sprcha:

Ruční (volitelná)

49. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

30

50. Funkce uzení:

Ano

51. Vnitřní osvětlení:

Ano

52. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

53. Počet ventilátorů:

1

54. Počet rychlostí ventilátoru:

6

55. Počet programů:

1000

56. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

57. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

58. Počet přednastavených programů:

100

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00011860
MSTBB 0611 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

59. Počet kroků receptu:

9

60. Minimální teplota zařízení [°C]:

30

61. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

62. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

63. HACCP:

Ano

64. Počet GN / EN zařízení:

6

65. Velikost GN / EN zařízení:

GN 1/1

66. Hloubka GN zařízení [mm]:

40

67. Funkce regenerace pokrmů:

Ano