

Technický list

Vlastnosti produktu



Model	Sap kód	00011959
MSTBB 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty



- Typ vývinu páry: Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
- Počet GN / EN zařízení: 10
- 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 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, rozebiratelné pro snadné čištění

Sap kód	00011959	Typ vývinu páry	Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
Šířka netto [mm]	519	Počet GN / EN zařízení	10
Hloubka netto [mm]	808	Velikost GN / EN zařízení	GN 1/1
Výška netto [mm]	1010	Hloubka GN zařízení [mm]	40
Hmotnost netto [kg]	110.00	Typ ovládání	Dotykové + knoflík
Příkon elektrický [kW]	14.800	Velikost displeje	7"
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz		



Model	Sap kód	00011959
MSTBB 1011 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

 - 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 Úzké tělo**

úsporná konstrukce s panelem umístěným nahořeplnohodnotné vsuny GN 1/1

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

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

 - na dně varné nádoby nevznikají zbytkové „louže“; dochází k eliminaci ztrát při vylévání potraviny z varné nádoby
- 4 Touch screen display.**

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

 - několikrát násobně 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 Meteo systém**

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

 - díky dostatečnému krytí ovladacích prvků nezateče voda dozařízení a tím se prodlužuje životnost ovládání, nebo se eliminuje potenciální riziko se zatečením do funkčních součástí zařízení
- 6 Steam tuner**

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

 - 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 Automatické mytí**

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

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

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

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

stahování servisních hlášení
upgrade software
přehrávání receptur

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

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00011959
MSTBB 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00011959

2. Typ výrobku:

Konvektomaty

3. Šířka netto [mm]:

519

4. Hloubka netto [mm]:

808

5. Výška netto [mm]:

1010

6. Hmotnost netto [kg]:

110.00

7. Šířka brutto [mm]:

580

8. Hloubka brutto [mm]:

920

9. Výška brutto [mm]:

1175

10. Hmotnost brutto [kg]:

120.00

11. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

12. Příkon elektrický [kW]:

14.800

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. Doplnující informace:

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

21. Typ vývinu páry:

Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)

22. Zesílená verze:

Ne

23. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

24. Funkce odloženého startu:

Ano

25. Velikost displeje:

7"

26. Delta T tepelná úprava:

Ano

27. Automatický předehřev:

Ano

28. Automatické zchlazení:

Ano

29. Funkce studeného uzení:

Ano

30. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00011959
MSTBB 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

31. Vaření přes noc:

Ano

32. Mycí systém:

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie opakovaným přečerpáním

33. Typ mycího prostředku:

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

34. Více úroňové vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

35. Pokročilé nastavení vlhkosti:

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

36. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 30 °C - možnost kynutí

37. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

38. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

39. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

40. Reverzibilní ventilátor:

Ano

41. Funkce udržovací skříně:

Ano

42. Materiál tělesa:

Incoloy

43. Sonda:

Volitelná

44. Vzdálené ovládání:

Ano

45. Sprcha:

Ruční (volitelná)

46. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

30

47. Funkce uzení:

Ano

48. Vnitřní osvětlení:

Ano

49. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

50. Počet ventilátorů:

2

51. Počet rychlostí ventilátoru:

6

52. Počet programů:

1000

53. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

54. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

55. Počet přednastavených programů:

100

56. Počet kroků receptu:

9

57. Minimální teplota zařízení [°C]:

30

58. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00011959
MSTBB 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

59. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

60. HACCP:

Ano

61. Počet GN / EN zařízení:

10

62. Velikost GN / EN zařízení:

GN 1/1

63. Hloubka GN zařízení [mm]:

40

64. Funkce regenerace pokrmů:

Ano