

# Technický list

Vlastnosti produktu



<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008522
STBB 1021 E	<b>Skupina artiklů</b>	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, rozebíratelné pro snadné čištění

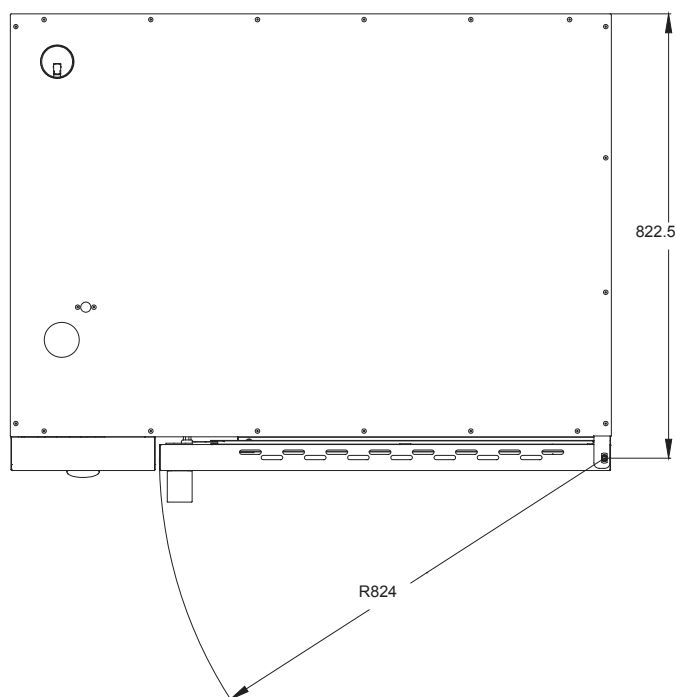
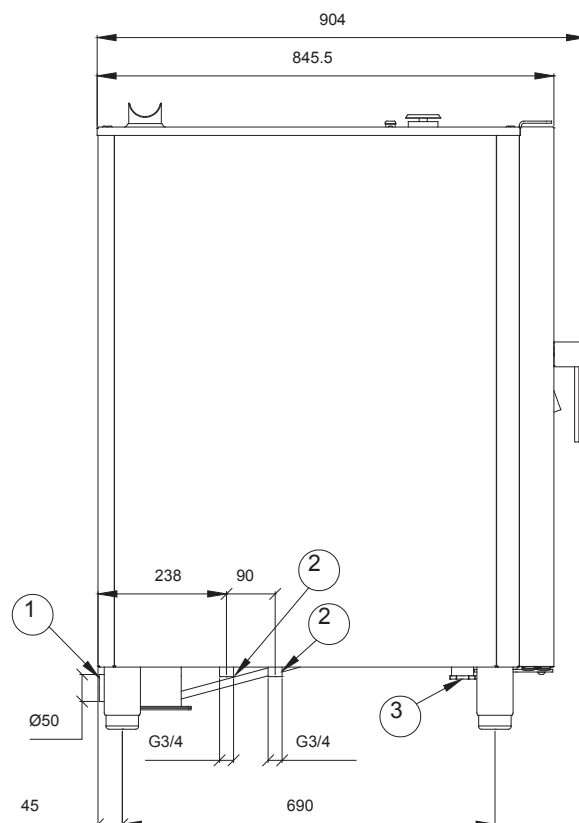
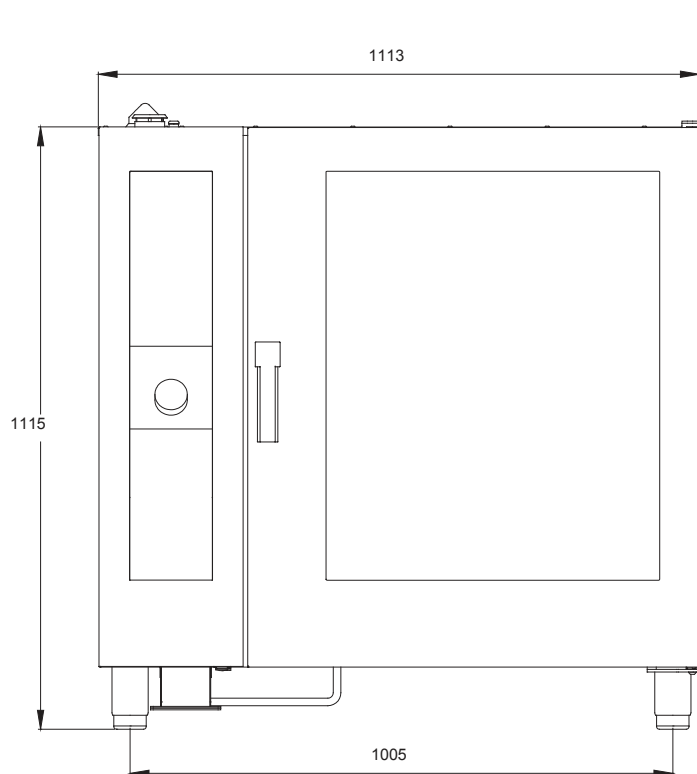
<b>Sap kód</b>	00008522	<b>Typ vývinu páry</b>	Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
<b>Šířka netto [mm]</b>	1120	<b>Počet GN / EN zařízení</b>	10
<b>Hloubka netto [mm]</b>	845	<b>Velikost GN / EN zařízení</b>	GN 2/1
<b>Výška netto [mm]</b>	1115	<b>Hloubka GN zařízení [mm]</b>	65
<b>Hmotnost netto [kg]</b>	220.00	<b>Typ ovládání</b>	Dotykové + knoflík
<b>Příkon elektrický [kW]</b>	28.300	<b>Velikost displeje</b>	9"
<b>Napájení</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

# Technický list

Technický výkres



<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008522
STBB 1021 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty



- 1 DRAIN
- 2 WATER INLET
- 3 POWER SUPPLY



<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008522
STBB 1021 E	<b>Skupina artiklů</b>	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 potravinu u či pokrm.
- 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 vlhkost 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 spoří 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 oplachovací 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



<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008522
STBB 1021 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**1. Sap kód:**

00008522

**2. Typ výrobku:**

Konvektomaty

**3. Šířka netto [mm]:**

1120

**4. Hloubka netto [mm]:**

845

**5. Výška netto [mm]:**

1115

**6. Hmotnost netto [kg]:**

220.00

**7. Šířka brutto [mm]:**

1320

**8. Hloubka brutto [mm]:**

1130

**9. Výška brutto [mm]:**

1240

**10. Hmotnost brutto [kg]:**

230.00

**11. Typ spotřebiče:**

Elektrické zařízení

**12. Příkon elektrický [kW]:**

28.300

**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



<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008522
STBB 1021 E	<b>Skupina artiklů</b>	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 skříňe:

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:

1

## 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



<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00008522
STBB 1021 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**59. Počet GN / EN zařízení:**

10

**61. Hloubka GN zařízení [mm]:**

65

**60. Velikost GN / EN zařízení:**

GN 2/1

**62. Funkce regenerace pokrmů:**

Ano