

# Technický list

Vlastnosti produktu



## Konvektomat SLIM elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 7“ 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011961
MSTBD 1011 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty



- Typ vývinu páry: Nástřik
- 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: Supersteam - dva režimy nasycení páry
- Delta T tepelná úprava: Ano
- Automatický předehřev: Ano
- Více úroňové vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

<b>Sap kód</b>	00011961	<b>Typ vývinu páry</b>	Nástřik
<b>Šířka netto [mm]</b>	519	<b>Počet GN / EN zařízení</b>	10
<b>Hloubka netto [mm]</b>	808	<b>Velikost GN / EN zařízení</b>	GN 1/1
<b>Výška netto [mm]</b>	1010	<b>Hloubka GN zařízení [mm]</b>	40
<b>Hmotnost netto [kg]</b>	110.00	<b>Typ ovládání</b>	Dotykové + knoflík
<b>Příkon elektrický [kW]</b>	13.800	<b>Velikost displeje</b>	7“
<b>Napájení</b>	400 V / 3N - 50 Hz		



### Konvektomat SLIM elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 7“ 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011961
MSTBD 1011 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

- 1 Dvojitý zavázeč vsun, podélný**  
vsuny tvarované s tuhého nerezového drátu umožňující vkládání GN, ob zásun, a možnost zasunování dělených GN
- možnost vkládání většího počtu GN v případě plyných GN a možnost přípravy většího množství pokrmů, popřípadě více druhů pokrmů

- 2 Úzké tělo**  
úsporná konstrukce s panelem umístěným nahoře plnohodnotné vsuny GN 1/1
- plnohodnotný konvektomat do malých prostor
  - penziony
  - lodě

- 3 Přímý nástřik**  
vývin páry rozstřikováním vody na topná tělesa přímo v komoře
- jednoduché levné řešení
  - vlhká pára s kapénkami vody

- 4 Touch screen display.**  
jednoduché intuitivní ovládání s jedinečnými piktogramy vše v češtině  
možnost využití přednastavených programů či manuálního ovládání
- pomoc s vařením i méně zdatným kuchařům
  - možnost bezpečného vaření i v nepřítomnosti obsluhy
  - vytváření vlastních receptur

- 5 Meteo systém**  
patentované zařízení na měření sytosti páry v reálném čase a v parním režimu jedině na trhu
- přesná informace pro obsluhu o sytosti páry ve varném prostoru

- 6 Steam tuner**  
ovládací prvek umožňující nastavení přesné nasycenosti páry ve varné komoře při varném procesu
- 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, přívody, odpady a odvětrání dolního konvektomatu
- umožňuje uživateli umístit dva stroje do menších prostorů a zvýšit tím produkci
  - kuchař může upravovat dva různé způsoby pokrmů současně

- 8 Automatické mytí**  
integrováný systém mytí komory možnost použití tekutých i tabletových detergentů možnost použít ocet jako oplachovací prostředek systém zároveň odvápnuje mikro boiler
- 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 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
- umožňuje přípravu různých pokrmů od těch nejkřehčích až po pečení při vysokých teplotách při nejvyšších otáčkách

- 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
- možnost vkládat celou škálu GN, ne jen rozměr 1/1 možnost použít pekařské plechy 600x300

# Technický list

Technické parametry



## Konvektomat SLIM elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 7“ 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011961
MSTBD 1011 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

### 1. Sap kód:

00011961

### 2. Šířka netto [mm]:

519

### 3. Hloubka netto [mm]:

808

### 4. Výška netto [mm]:

1010

### 5. Hmotnost netto [kg]:

110.00

### 6. Šířka brutto [mm]:

580

### 7. Hloubka brutto [mm]:

920

### 8. Výška brutto [mm]:

1175

### 9. Hmotnost brutto [kg]:

120.00

### 10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

### 11. Příkon elektrický [kW]:

13.800

### 12. Napájení:

400 V / 3N - 50 Hz

### 13. Materiál:

AISI 304

### 14. Barva zařízení:

Nerezové

### 15. Nastavitelné nožičky:

Ano

### 16. Řízení vlhkosti:

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

### 17. Stohovatelnost:

Ano

### 18. Typ ovládání:

Dotykové + knoflík

### 19. Doplnující informace:

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

### 20. Typ vývinu páry:

Nástřik

### 21. Zesílená verze:

Ne

### 22. Kominék pro odtah vlhkosti:

Ano

### 23. Funkce odloženého startu:

Ano

### 24. Velikost displeje:

7“

### 25. Delta T tepelná úprava:

Ano

### 26. Automatický předehřev:

Ano



### Konvektomat SLIM elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 7“ 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011961
<b>MSTBD 1011 E</b>	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**27. Automatické zchlazení:**

Ano

**28. Funkce studeného uzení:**

Ano

**29. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:**

Ano

**30. Vaření přes noc:**

Ano

**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:**

Supersteam - dva režimy nasycení páry

**35. Nízkoteplotní tepelná úprava:**

od 50 °C

**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 skříně:**

Ano

**41. Materiál tělesa:**

Incoloy

**42. Sonda:**

Volitelná

**43. Vzdálené ovládání:**

Ano

**44. Sprcha:**

Ruční (volitelná)

**45. Rozteč mezi zásuvy [mm]:**

30

**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



### Konvektomat SLIM elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 7“ 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011961
MSTBD 1011 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

#### 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]:

50

#### 57. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

#### 58. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

#### 59. HACCP:

Ano

#### 60. Počet GN / EN zařízení:

10

#### 61. Velikost GN / EN zařízení:

GN 1/1

#### 62. Hloubka GN zařízení [mm]:

40

#### 63. Funkce regenerace pokrmů:

Ano