

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí nástřik sonda

Modell	SAP -Code	00010633
---------------	------------------	----------

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: digital
- Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00010633	Stromgas [KW]	19.000
Netzbreite [MM]	850	Art des Gas	Erdgas
Nettentiefe [MM]	770	Dampftyp	Spritzen
Nettohöhe [MM]	1060	Anzahl der GN / en	10
Nettogewicht / kg]	181.00	GN / EN -Größe im Gerät	GN 1/1
Power Electric [KW]	0.700	GN -Gerätetiefe	65
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Steuertyp	digital



Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí nástřik sonda

Modell

SAP -Code

00010633

1

Přímý nástřik

- vývin páry rozstříkovaním vody na topná tělesa přímo v komoře
- jednoduché a levné řešení
 - vlhká pára s kapénkami vody

2

Digitální display

- jednoduchý několikařádkový podsvícený display 99 programů s 9 varnými fázemi
- pomoc s vařením i méně zdatným kuchařům, možnost bezpečného pečení i v nepřítomnosti obsluhy; vytváření vlastních receptur; jednoduché ovládání

3

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

4

Steam tuner

- ovládací prvek umožňující nastavení přesné sytosti 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

5

Průchozí dveře

- dveře zabudovány i na zadní straně konvektomatu, přičemž plnohodnotné ovládání je zachováno „ze strany kuchaře“ umožňuje předělení prostoru výdeje a kuchyně
- kuchař může „vydávat“ pokrmy přes konvektomat, Zákazník vidí dohotovování a udržování pokrmů při výdeji

6

Úprava pro pečení kuřat

- komora konvektomatu je uspořádána sběru vypékaného tuku, stroj je doplněn nádobou na sběr tuku
- tuk neodtéká do kanalizace, neničí odpadní systém stroje

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 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
- rychlejší náběh tepla komfortnější ovládání

9

Automatické mytí

- integrováný systém mytí komory možnost použít tekutých i tabletových detergentů možnost použít octa jako oplachovacího prostředku 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

10

Samonavíjecí sprcha

- bubnový naviják integrováný v těle konvektomatu sprcha je nepřístupná po zavření dveří
- umožňuje podlití jídel v konvektomatu umožňuje opláchnutí komory - popřípadě zrychlí její zchlazení

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
- umožňuje přípravu různých pokrmů od těch nejkřehčích až po pečení při vysokých teplotách při nejvyšších otáčkách

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí nástřik sonda

Modell

SAP -Code

00010633

1. SAP -Code:

00010633

2. Netzbreite [MM]:

850

3. Nettentiefe [MM]:

770

4. Nettöhöhe [MM]:

1060

5. Nettogewicht / kg]:

181.00

6. Bruttobreite [MM]:

900

7. Grobtiefe [MM]:

800

8. Bruttohöhe [MM]:

1100

9. Bruttogewicht [kg]:

185.00

10. Gerätetyp:

Gasgerät

11. Power Electric [KW]:

0.700

12. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Stromgas [KW]:

19.000

14. Art des Gas:

Erdgas

15. Material:

AISI 304

16. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

17. Verstellbare Füße:

Ja

18. Feuchtigkeitskontrolle:

MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)

19. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

20. Steuertyp:

digital

21. Weitere Informationen:

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

22. Dampftyp:

Spritzen

23. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

24. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

25. Automatisches Vorheizen:

Ja

26. Automatische Kühlung:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí nástřik sonda

Modell

SAP -Code

00010633

27. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Nein

28. Nachtkochen:

Nein

29. Waschsystem:

geschlossen - effektive Nutzung des Wassers und der Spülchemie durch wiederholtes Umpumpen

30. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

31. Multi -Level -Kochen:

Nein

32. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

33. Langsames Kochen:

ab 50 °C

34. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

35. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

36. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

37. Reversibler Lüfter:

Ja

38. Sustaince Box:

Ja

39. Sonde:

Ja

40. Dusche:

volitelná

41. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

42. Räucherfunktion:

Nein

43. Innenbeleuchtung:

Ja

44. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

45. Anzahl der Fans:

1

46. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

47. Anzahl der Programme:

99

48. USB-Anschluss:

Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware

49. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

50. Anzahl der voreingestellten Programme:

40

51. Anzahl der Rezeptschritte:

9

52. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Konvektomat STEAMBOX plynový 10x GN 1/1 dotykový digitální automatické mytí nástřik sonda

Modell

SAP -Code

00010633

53. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

57. GN / EN -Größe im Gerät:

GN 1/1

54. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

58. GN -Gerätetiefe:

65

55. Haccp:

Ja

59. Lebensmittelregeneration:

Ja

56. Anzahl der GN / en:

10