



## Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 s dotykový digitální automatickým nástřikem levé dveře 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011392
SDBD 1011 EAM LD	<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]: 65
- Typ ovládání: Digitální
- 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 předeheřev: Ano
- Více úroňové vaření: Ne
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

<b>Sap kód</b>	00011392	<b>Napájení</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Šířka netto [mm]</b>	850	<b>Typ vývinu páry</b>	Nástřik
<b>Hloubka netto [mm]</b>	770	<b>Počet GN / EN zařízení</b>	10
<b>Výška netto [mm]</b>	1060	<b>Velikost GN / EN zařízení</b>	GN 1/1
<b>Hmotnost netto [kg]</b>	168.00	<b>Hloubka GN zařízení [mm]</b>	65
<b>Příkon elektrický [kW]</b>	15.700	<b>Typ ovládání</b>	Digitální



### Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 s dotykový digitální automatickým nástřikem levé dveře 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011392
SDBD 1011 EAM LD	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

# 1

#### Přímý nástřik

vývin páry rozstříkáním 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 oplachovací 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



### Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 s dotykový digitální automatickým nástřikem levé dveře 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011392
SDBD 1011 EAM LD	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**1. Sap kód:**

00011392

**2. Šířka netto [mm]:**

850

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

770

**4. Výška netto [mm]:**

1060

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

168.00

**6. Šířka brutto [mm]:**

900

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

800

**8. Výška brutto [mm]:**

1150

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

171.00

**10. Typ spotřebiče:**

Elektrické zařízení

**11. Příkon elektrický [kW]:**

15.700

**12. Napájení:**

400 V / 3N - 50 Hz

**13. Materiál:**

AISI 304

**14. Vnější 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:**

Digitální

**19. Doplnující informace:**

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

**20. Typ vývinu páry:**

Nástřik

**21. Komínek pro odtah vlhkosti:**

Ano

**22. Delta T tepelná úprava:**

Ano

**23. Automatický předehřev:**

Ano

**24. Automatické zchlazení:**

Ano

**25. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:**

Ne

**26. Vaření přes noc:**

Ne

# Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 s dotykový digitální automatickým nástřikem levé dveře 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011392
SDBD 1011 EAM LD	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

## 27. Mycí systém:

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie opakovaným přečerpáním

## 28. Typ mycího prostředku:

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

## 29. Více úrovně vaření:

Ne

## 30. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Supersteam - dva režimy nasycení páry

## 31. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 50 °C

## 32. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

## 33. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

## 34. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

## 35. Reverzibilní ventilátor:

Ano

## 36. Funkce udržovací skříně:

Ano

## 37. Materiál tělesa:

Incoloy

## 38. Sonda:

Volitelná

## 39. Sprcha:

volitelná

## 40. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

## 41. Funkce uzení:

Ne

## 42. Vnitřní osvětlení:

Ano

## 43. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

## 44. Počet ventilátorů:

1

## 45. Počet rychlostí ventilátoru:

6

## 46. Počet programů:

99

## 47. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

## 48. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

## 49. Počet přednastavených programů:

40

## 50. Počet kroků receptu:

9

## 51. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

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

300

# Technický list

Technické parametry



Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 s dotykový digitální automatickým nástřikem levé dveře 400 V

<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011392
SDBD 1011 EAM LD	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**53. Typ ohřevu zařízení:**

Kombinace páry a horkého vzduchu

**56. Velikost GN / EN zařízení:**

GN 1/1

**54. HACCP:**

Ano

**57. Hloubka GN zařízení [mm]:**

65

**55. Počet GN / EN zařízení:**

10

**58. Funkce regenerace pokrmů:**

Ano