

# Technický list

Vlastnosti produktu



## Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 . bojler levé otevírání dveří 400 V

|              |                        |              |
|--------------|------------------------|--------------|
| <b>Model</b> | <b>Sap kód</b>         | 00012631     |
| STBB 1011 EL | <b>Skupina artiklů</b> | 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]: 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 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>                | 00012631           | <b>Typ vývinu páry</b>           | Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent) |
| <b>Šířka netto [mm]</b>       | 860                | <b>Počet GN / EN zařízení</b>    | 10                                                |
| <b>Hloubka netto [mm]</b>     | 795                | <b>Velikost GN / EN zařízení</b> | GN 1/1                                            |
| <b>Výška netto [mm]</b>       | 1115               | <b>Hloubka GN zařízení [mm]</b>  | 65                                                |
| <b>Hmotnost netto [kg]</b>    | 168.00             | <b>Typ ovládání</b>              | Dotykové + knoflík                                |
| <b>Příkon elektrický [kW]</b> | 16.500             | <b>Velikost displeje</b>         | 9"                                                |
| <b>Napájení</b>               | 400 V / 3N - 50 Hz |                                  |                                                   |

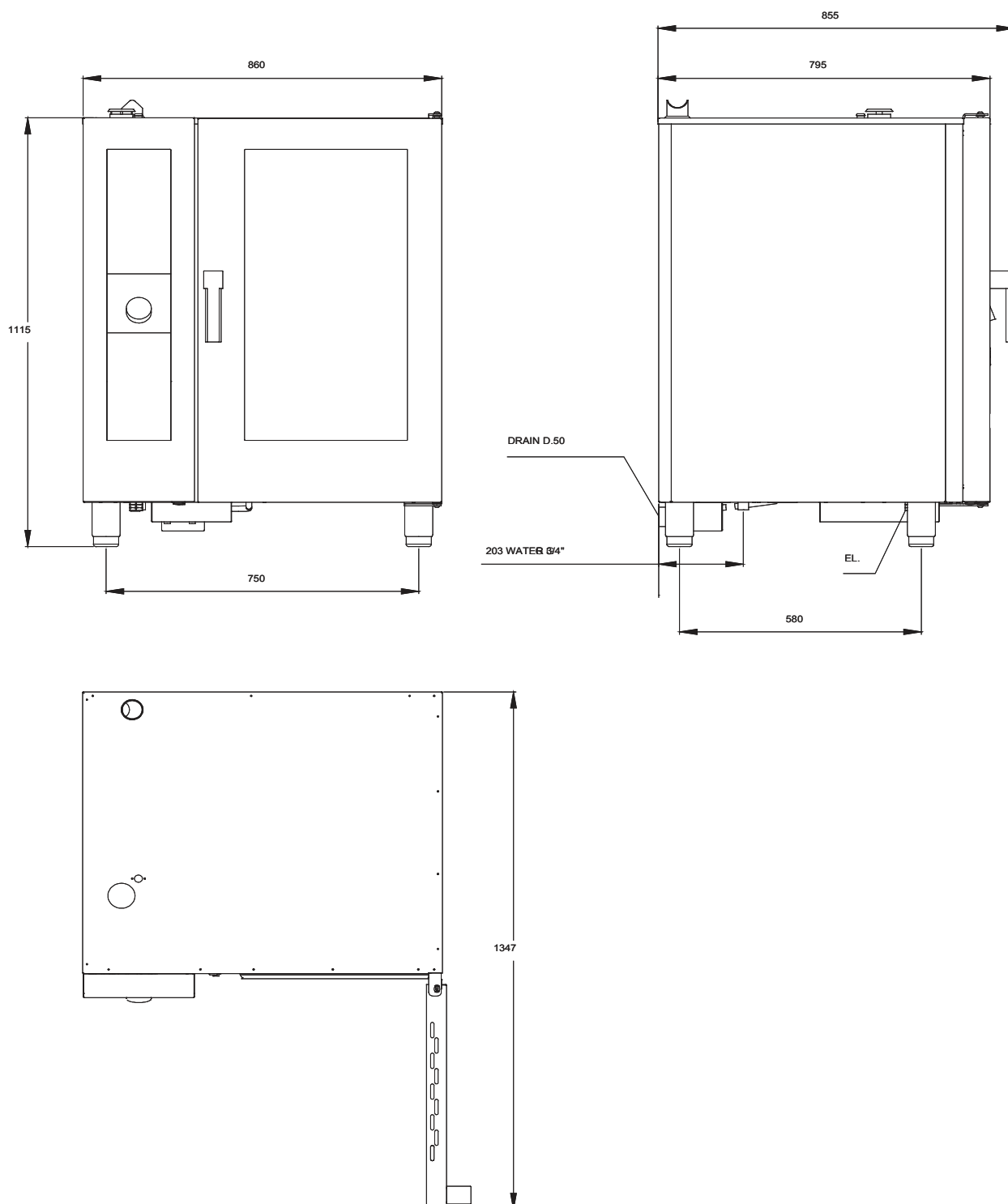
# Technický list

Technický výkres



Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 . bojler levé otevírání dveří 400 V

|              |                 |              |
|--------------|-----------------|--------------|
| Model        | Sap kód         | 00012631     |
| STBB 1011 EL | Skupina artiklů | Konvektomaty |



### Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 . bojler levé otevírání dveří 400 V

|              |                        |              |
|--------------|------------------------|--------------|
| <b>Model</b> | <b>Sap kód</b>         | 00012631     |
| STBB 1011 EL | <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

- příprava různých pokrmů a stylů vaření v prostředí přesně nastaveném pro danou potravinu či pokrm

2

#### 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

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 uspůsobena sběru vypékaného tuku, stroj je doplněn nádobou na sběr tuku

- tuk neodtéká do kanalizace
- není 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 navíječ 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 . bojler levé otevírání dveří 400 V

|              |                        |              |
|--------------|------------------------|--------------|
| <b>Model</b> | <b>Sap kód</b>         | 00012631     |
| STBB 1011 EL | <b>Skupina artiklů</b> | Konvektomaty |

**1. Sap kód:**

00012631

**2. Šířka netto [mm]:**

860

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

795

**4. Výška netto [mm]:**

1115

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

168.00

**6. Šířka brutto [mm]:**

1000

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

1000

**8. Výška brutto [mm]:**

1300

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

180.00

**10. Typ spotřebiče:**

Elektrické zařízení

**11. Příkon elektrický [kW]:**

16.500

**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:**

Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)

**21. Kominék pro odtažení vlhkosti:**

Ano

**22. Funkce odloženého startu:**

Ano

**23. Velikost displeje:**

9"

**24. Delta T tepelná úprava:**

Ano

**25. Automatický předehřev:**

Ano

**26. Automatické zchlazení:**

Ano

# Technický list

Technické parametry



## Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 . bojler levé otevírání dveří 400 V

|              |                        |              |
|--------------|------------------------|--------------|
| <b>Model</b> | <b>Sap kód</b>         | 00012631     |
| STBB 1011 EL | <b>Skupina artiklů</b> | Konvektomaty |

### 27. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

### 28. Vaření přes noc:

Ano

### 29. Mycí systém:

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie opakovaným přečerpáním

### 30. Typ mycího prostředku:

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

### 31. Více úrovně vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

### 32. Pokročilé nastavení vlhkosti:

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

### 33. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 30 °C - možnost kynutí

### 34. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

### 35. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

### 36. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

### 37. Reverzibilní ventilátor:

Ano

### 38. Funkce udržovací skříně:

Ano

### 39. Materiál tělesa:

Incoloy

### 40. Sonda:

Ano

### 41. Sprcha:

Ruční navíjecí

### 42. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

### 43. Funkce uzení:

Ano

### 44. Vnitřní osvětlení:

Ano

### 45. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

### 46. Počet ventilátorů:

1

### 47. Počet rychlostí ventilátoru:

6

### 48. Počet programů:

1000

### 49. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

### 50. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

# Technický list

Technické parametry



## Konvektomat STEAMBOX elektrický 10x GN 1/1 . bojler levé otevírání dveří 400 V

|              |                        |              |
|--------------|------------------------|--------------|
| <b>Model</b> | <b>Sap kód</b>         | 00012631     |
| STBB 1011 EL | <b>Skupina artiklů</b> | Konvektomaty |

### 51. Počet přednastavených programů:

100

### 52. Počet kroků receptu:

9

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

30

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

300

### 55. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

### 56. HACCP:

Ano

### 57. Počet GN / EN zařízení:

10

### 58. Velikost GN / EN zařízení:

GN 1/1

### 59. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

### 60. Funkce regenerace pokrmů:

Ano