

Technický list

Vlastnosti produktu



Model	Sap kód	00008590
STBB 1011 G	Skupina artiklů	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 předeřev: Ano
- Více úrovně vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

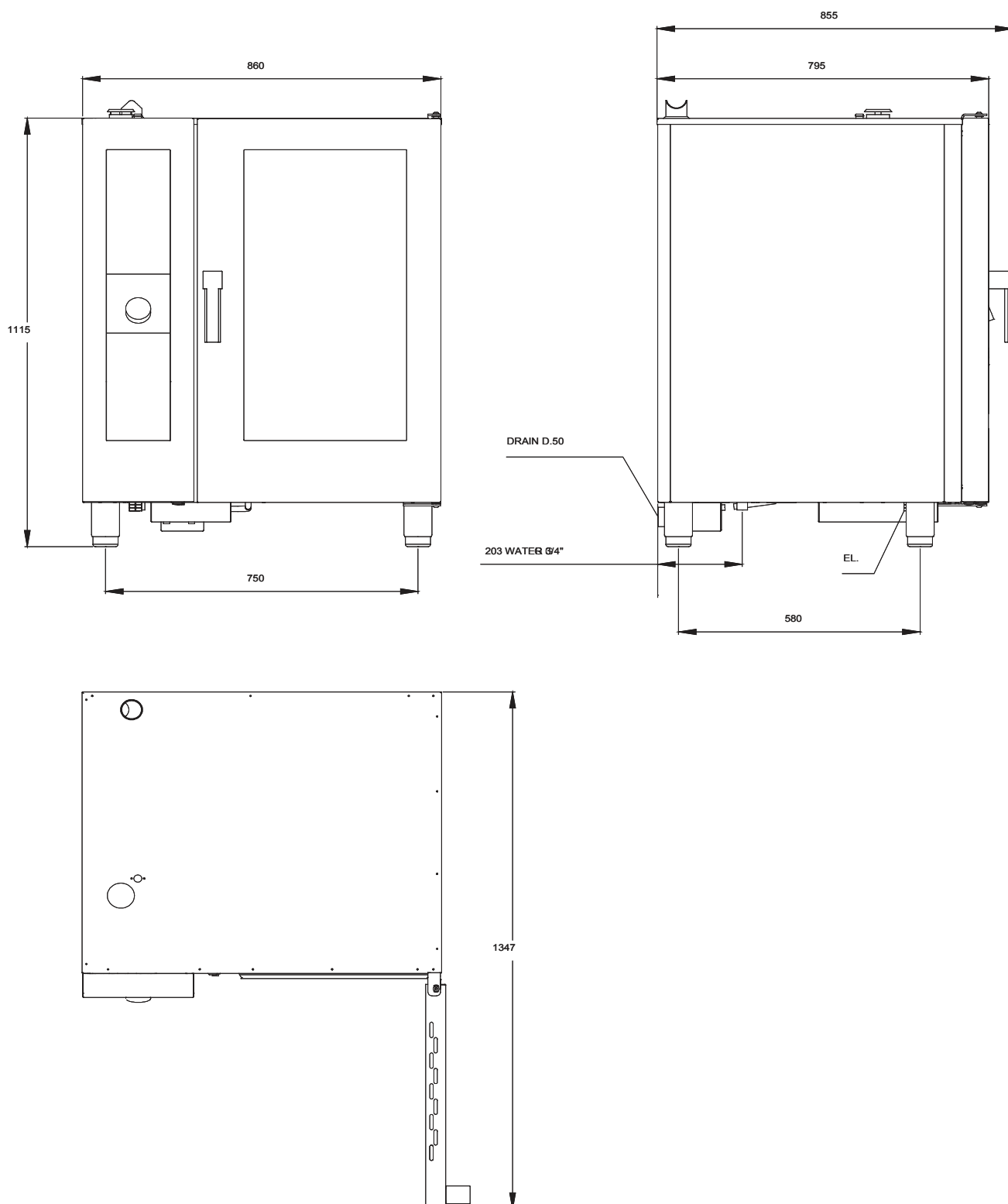
Sap kód	00008590	Druh připojení plynu	Zemní plyn
Šířka netto [mm]	860	Typ vývinu páry	Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
Hloubka netto [mm]	795	Počet GN / EN zařízení	10
Výška netto [mm]	1115	Velikost GN / EN zařízení	GN 1/1
Hmotnost netto [kg]	178.00	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Příkon elektrický [kW]	1.700	Typ ovládání	Dotykové + knoflík
Napájení	230 V / 1N - 50 Hz	Velikost displeje	9"
Výkon plynový [kW]	19.000		

Technický list

Technický výkres



Model	Sap kód	00008590
STBB 1011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty





Model	Sap kód	00008590
STBB 1011 G	Skupina artiklů	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 - jediné na trhu.

- přesná informace pro obsluhu o sytosti páry ve varném prostoru

4 Steam tuner

ovladač 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 nap. 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 upravena 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 sobě 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 Premixový hořák

jediný hořák s turbo předmícháním plynu s vzduchem na trhu. konstrukce hořáku do „V“ což zabraňuje zpjetnému 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 stále 100% hygienické kvalitě.

10 Samonavíjecí sprcha

bubnový naviák 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 ovládan programem nebo manuálně

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

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00008590
STBB 1011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00008590

2. Typ výrobku:

Konvektomaty

3. Šířka netto [mm]:

860

4. Hloubka netto [mm]:

795

5. Výška netto [mm]:

1115

6. Hmotnost netto [kg]:

178.00

7. Šířka brutto [mm]:

955

8. Hloubka brutto [mm]:

920

9. Výška brutto [mm]:

1240

10. Hmotnost brutto [kg]:

188.00

11. Typ spotřebiče:

Kombinované zařízení

12. Příkon elektrický [kW]:

1.700

13. Napájení:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Výkon plynový [kW]:

19.000

15. Druh připojení plynu:

Zemní plyn

16. Materiál:

AlSi 304

17. Barva zařízení:

Nerezové

18. Nastavitelné nožičky:

Ano

19. Řízení vlhkosti:

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

20. Stohovatelnost:

Ano

21. Typ ovládání:

Dotykové + knoflík

22. Doplnující informace:

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

23. Typ vývinu páry:

Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)

24. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

25. Funkce odloženého startu:

Ano

26. Velikost displeje:

9"

27. Delta T tepelná úprava:

Ano

28. Automatický přehřev:

Ano

29. Automatické zchlazení:

Ano

30. Funkce studeného uzení:

Ano

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00008590
STBB 1011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

31. Sjedené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

32. Vaření přes noc:

Ano

33. Mycí systém:

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie opakovaným přečerpáním

34. Typ mycího prostředku:

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

35. Více úroňové vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

36. Pokročilé nastavení vlhkosti:

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

37. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 30 °C - možnost kynutí

38. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

39. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

40. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

41. Reverzibilní ventilátor:

Ano

42. Funkce udržovací skříně:

Ano

43. Sonda:

Ano

44. Sprcha:

Ruční navíjecí

45. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

46. Funkce uzení:

Ano

47. Vnitřní osvětlení:

Ano

48. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

49. Počet ventilátorů:

1

50. Počet rychlostí ventilátoru:

6

51. Počet programů:

1000

52. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

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]:

30

57. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

58. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00008590
STBB 1011 G	Skupina artiklů	Konvektomaty

59. HACCP:

Ano

60. Počet GN / EN zařízení:

10

61. Velikost GN / EN zařízení:

GN 1/1

62. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

63. Funkce regenerace pokrmů:

Ano