

Technický list

Vlastnosti produktu



Model	Sap kód	00011962
MSDBD 0623 E	Skupina artiklů	Konvektomaty



- Typ vývinu páry: Nástřík
- Počet GN / EN zařízení: 6
- Velikost GN / EN zařízení: GN 2/3
- Hloubka GN zařízení [mm]: 40
- Typ ovládání: Dotykové + knoflík
- Velikost displeje: 5"
- Řízení vlhkosti: MeteoSystem - regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)
- Pokročilé nastavení vlhkosti: Ne
- Delta T tepelná úprava: Ano
- Automatický předeheřev: Ano
- Více úroňové vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

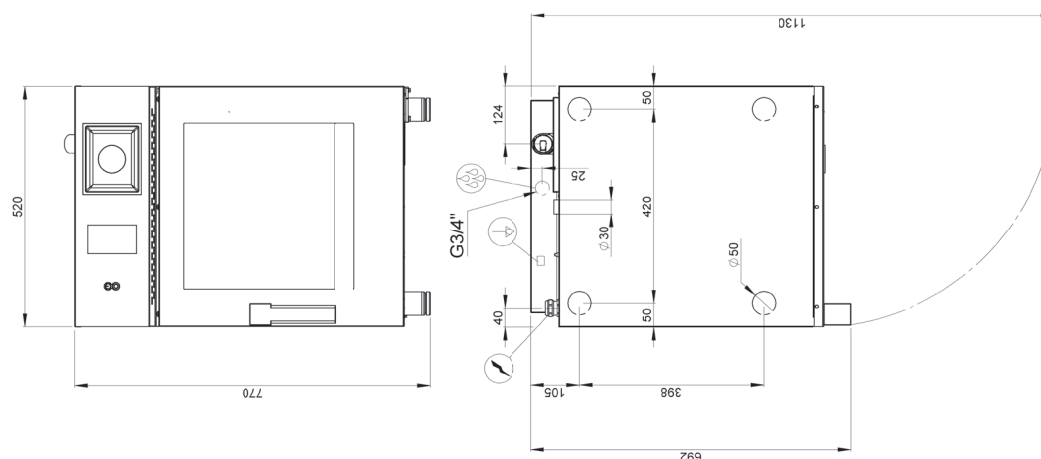
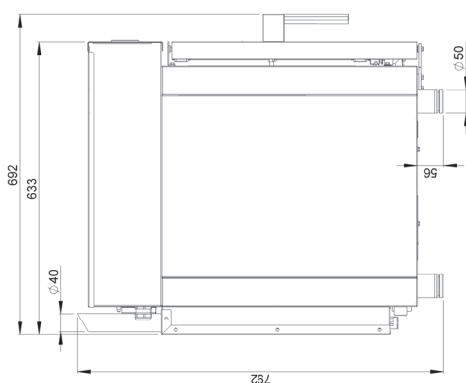
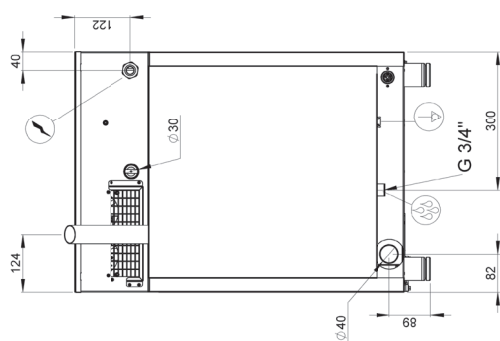
Sap kód	00011962	Typ vývinu páry	Nástřík
Šířka netto [mm]	519	Počet GN / EN zařízení	6
Hloubka netto [mm]	633	Velikost GN / EN zařízení	GN 2/3
Výška netto [mm]	770	Hloubka GN zařízení [mm]	40
Hmotnost netto [kg]	96.00	Typ ovládání	Dotykové + knoflík
Příkon elektrický [kW]	4.700	Velikost displeje	5"
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz		

Technický list

Technický výkres



Model	Sap kód	00011962
MSDBD 0623 E	Skupina artiklů	Konvektomaty



Model	Sap kód	00011962
MSDBD 0623 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1 Dvojitý zavážecí 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, případně více druhů pokrmů.

2 Úzké tělo
úsporná konstrukce s panelem umístěným nahořepnohodnotné vsuny GN 1/1

- plnohodnotný konvektomat do malých prostorPenzionyLodě

3 Přímý nástřik
vývin páry rozstřikováním vody na topná tělesa přímo v komoře

- jednoduché levné řešeníVlkká 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 jediné na trhu.

- přesná informace pro obsluhu o sytosti páry ve varném prostoru

6 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. Francouskou kuchyni.

7 Kit dvou strojů na sobě
propojovací sada umožňující postavit dva stroje na sobe 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
integrovaný systém mytí komory možnost použít tekutých i tabletových detergentů možnost použít octa jako oplachovací prostředku systém zároveň odvádí mikro-boiler

- komora konvektomatu se umyje bez přítomnosti obsluhy například přes noc. systém odvádí mikro-boiler bez nutnosti servisního zásahu komora je udržována ve stále 100% hygienické kvalitě.

9 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

10 Teplotní sonda externí
teplotní sonda umístěna mimo varný prostor možnost z výběru jedno nebo vícebodové sondy či vákuové sondy

- umístění mimo varnou komoru prodlužuje její životnost (pouze 30% receptur ji využívá) možnost výběru ze tří typů sond podle typu a náročnosti přípravy pokrmů zajištění nejspolehlivější hygienické bezpečnosti pokrmů záznam hccp řízení tepelné úpravy v nepřítomnosti kuchaře

11 Podélné zásuny na GN
zásuny umístěny na „hloubku“ stroje možnost výměny za vsuny na plechy 600x300

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

12 USB
stahování servisních hlášeníupgrade softwarepřehrávání receptur

- rychlé vyhledání závady přenášení originálních recepturudržování aktuálního software

13 Teplotní rozsah 30°C - 300°C
nahřívání komory v teplotním rozsahu 30 až300°C

- možnost úpravy velké škály pokrmů, od nízkoteplotního pečení až po grilování, gratinování a podobně.

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00011962
MSDBD 0623 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00011962

2. Typ výrobku:

RF-Konvektomaty

3. Šířka netto [mm]:

519

4. Hloubka netto [mm]:

633

5. Výška netto [mm]:

770

6. Hmotnost netto [kg]:

96.00

7. Šířka brutto [mm]:

580

8. Hloubka brutto [mm]:

920

9. Výška brutto [mm]:

980

10. Hmotnost brutto [kg]:

106.00

11. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

12. Příkon elektrický [kW]:

4.700

13. Napájení:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Materiál:

AISI 304

15. Barva zařízení:

Nerezové

16. Nastavitelné nožičky:

Ano

17. Řízení vlhkosti:

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

18. Stohovatelnost:

Ano

19. Typ ovládání:

Dotykové + knoflík

20. Doplňující informace:

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

21. Typ vývinu páry:

Nástřík

22. Zesílená verze:

Ne

23. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

24. Funkce odloženého startu:

Ano

25. Velikost displeje:

5"

26. Delta T tepelná úprava:

Ano

27. Automatický předehřev:

Ano

28. Automatické zchlazení:

Ano

29. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

30. Vaření přes noc:

Ano

Model	Sap kód	00011962
MSDBD 0623 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

31. Mycí systém:

otevřený

32. Typ mycího prostředku:

Tekutý mycí detergent + oplach vodou

33. Více úroňové vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

34. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Ne

35. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 50 °C

36. Zastavení ventilátoru:

Přerušení chodu při otevření dveří, nebržděný

37. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, na jedné straně

38. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

39. Reverzibilní ventilátor:

Ano

40. Funkce udržovací skříňě:

Ano

41. Materiál tělesa:

Incoloy

42. Sonda:

volitelná

43. Vzdálené ovládání:

Ne

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:

1

50. Počet rychlostí ventilátoru:

3

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]:

50

57. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

58. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

59. HACCP:

Ano

60. Počet GN / EN zařízení:

6

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00011962
MSDBD 0623 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

61. Velikost GN / EN zařízení:

GN 2/3

63. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

62. Hloubka GN zařízení [mm]:

40