

Technický list

Vlastnosti produktu



Model	Sap kód	00008522
STBB 1021 E	Skupina artiklů	Konvektomaty



- Typ vývinu páry: Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
- Počet GN / EN zařízení: 10
- Velikost GN / EN zařízení: GN 2/1
- 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 předeheřev: Ano
- Více úroňňové vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

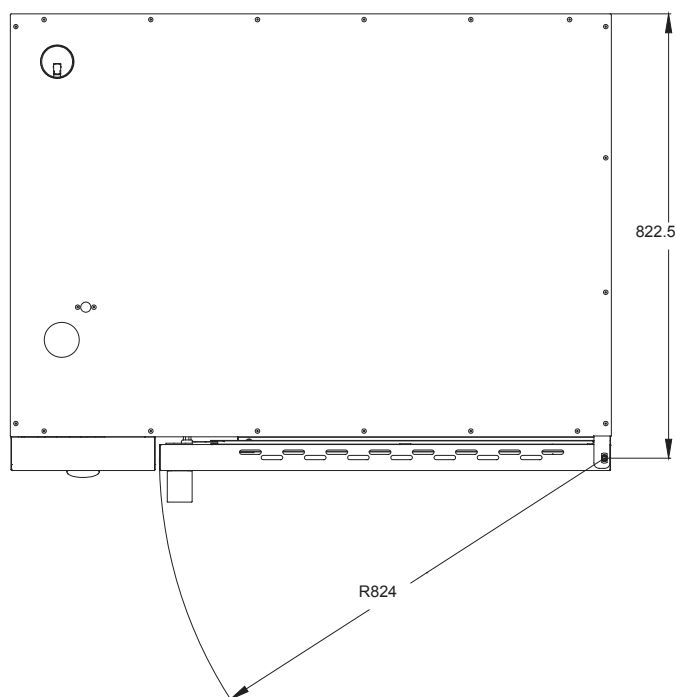
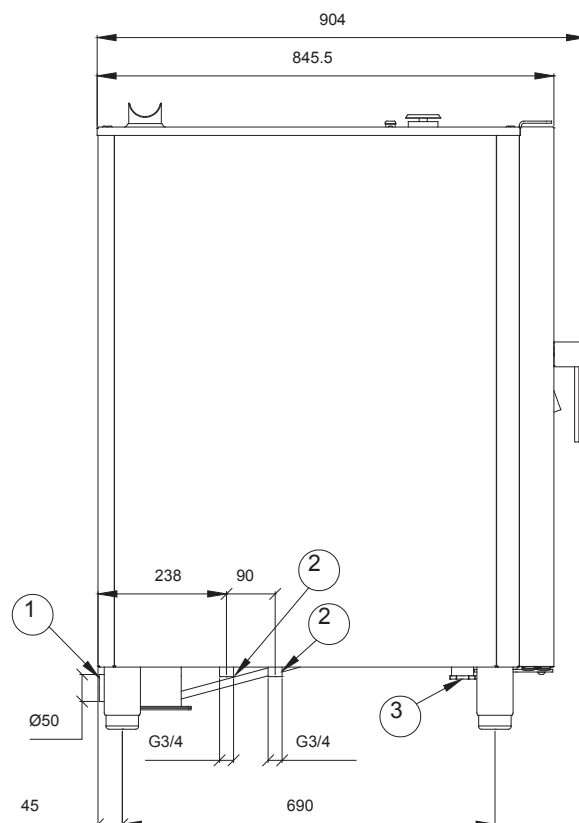
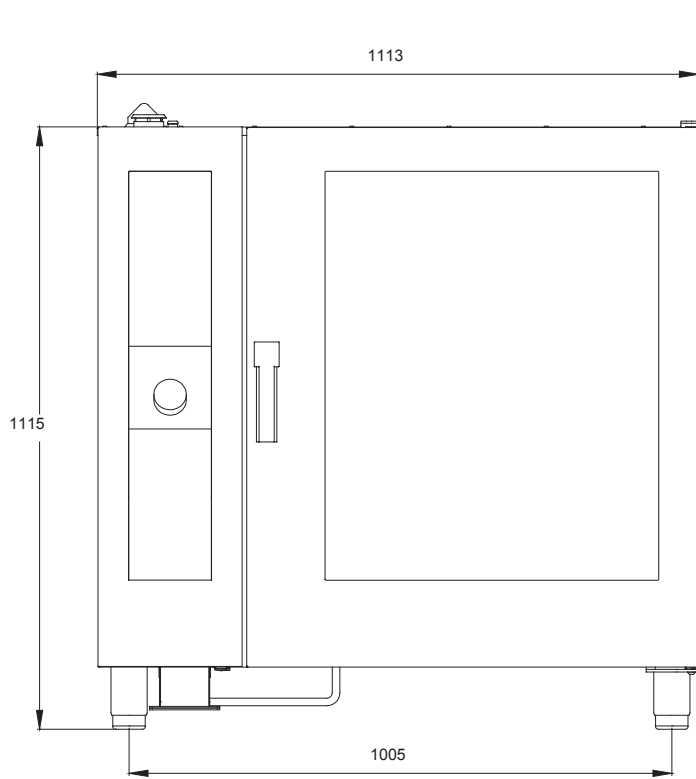
Sap kód	00008522	Typ vývinu páry	Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
Šířka netto [mm]	1120	Počet GN / EN zařízení	10
Hloubka netto [mm]	845	Velikost GN / EN zařízení	GN 2/1
Výška netto [mm]	1115	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Hmotnost netto [kg]	220.00	Typ ovládání	Dotykové + knoflík
Příkon elektrický [kW]	28.300	Velikost displeje	9"
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz		

Technický list

Technický výkres



Model	Sap kód	00008522
STBB 1021 E	Skupina artiklů	Konvektomaty



- 1 DRAIN
- 2 WATER INLET
- 3 POWER SUPPLY



Model	Sap kód	00008522
STBB 1021 E	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. Francouskou 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, přírůdky, 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 konfortnější 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 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	00008522
STBB 1021 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00008522

2. Typ výrobku:

Konvektomaty

3. Šířka netto [mm]:

1120

4. Hloubka netto [mm]:

845

5. Výška netto [mm]:

1115

6. Hmotnost netto [kg]:

220.00

7. Šířka brutto [mm]:

1320

8. Hloubka brutto [mm]:

1130

9. Výška brutto [mm]:

1240

10. Hmotnost brutto [kg]:

230.00

11. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

12. Příkon elektrický [kW]:

28.300

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. Doplnující informace:

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

21. Typ vývinu páry:

Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)

22. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

23. Funkce odloženého startu:

Ano

24. Velikost displeje:

9"

25. Delta T tepelná úprava:

Ano

26. Automatický předehřev:

Ano

27. Automatické zchlazení:

Ano

28. Funkce studeného uzení:

Ano

29. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

30. Vaření přes noc:

Ano

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00008522
STBB 1021 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

31. Mycí systém:

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie opakovaným přečerpáním

32. Typ mycího prostředku:

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

33. Více úroňové vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

34. Pokročilé nastavení vlhkosti:

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

35. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 30 °C - možnost kynutí

36. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

37. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

38. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

39. Reverzibilní ventilátor:

Ano

40. Funkce udržovací skříně:

Ano

41. Materiál tělesa:

Incoloy

42. Sonda:

Ano

43. Sprcha:

Ruční navíjecí

44. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

70

45. Funkce uzení:

Ano

46. Vnitřní osvětlení:

Ano

47. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

48. Počet ventilátorů:

1

49. Počet rychlostí ventilátoru:

6

50. Počet programů:

1000

51. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

52. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

53. Počet přednastavených programů:

100

54. Počet kroků receptu:

9

55. Minimální teplota zařízení [°C]:

30

56. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

57. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

58. HACCP:

Ano

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00008522
STBB 1021 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

59. Počet GN / EN zařízení:

10

61. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

60. Velikost GN / EN zařízení:

GN 2/1

62. Funkce regenerace pokrmů:

Ano