

# Technický list

Vlastnosti produktu



<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011961
MSTBD 1011 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty



- Typ vývinu páry: Nástřík
- Počet GN / EN zařízení: 10
- Velikost GN / EN zařízení: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 40
- Typ ovládání: Dotykové + knoflík
- Velikost displeje: 7"
- 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 úrovně vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

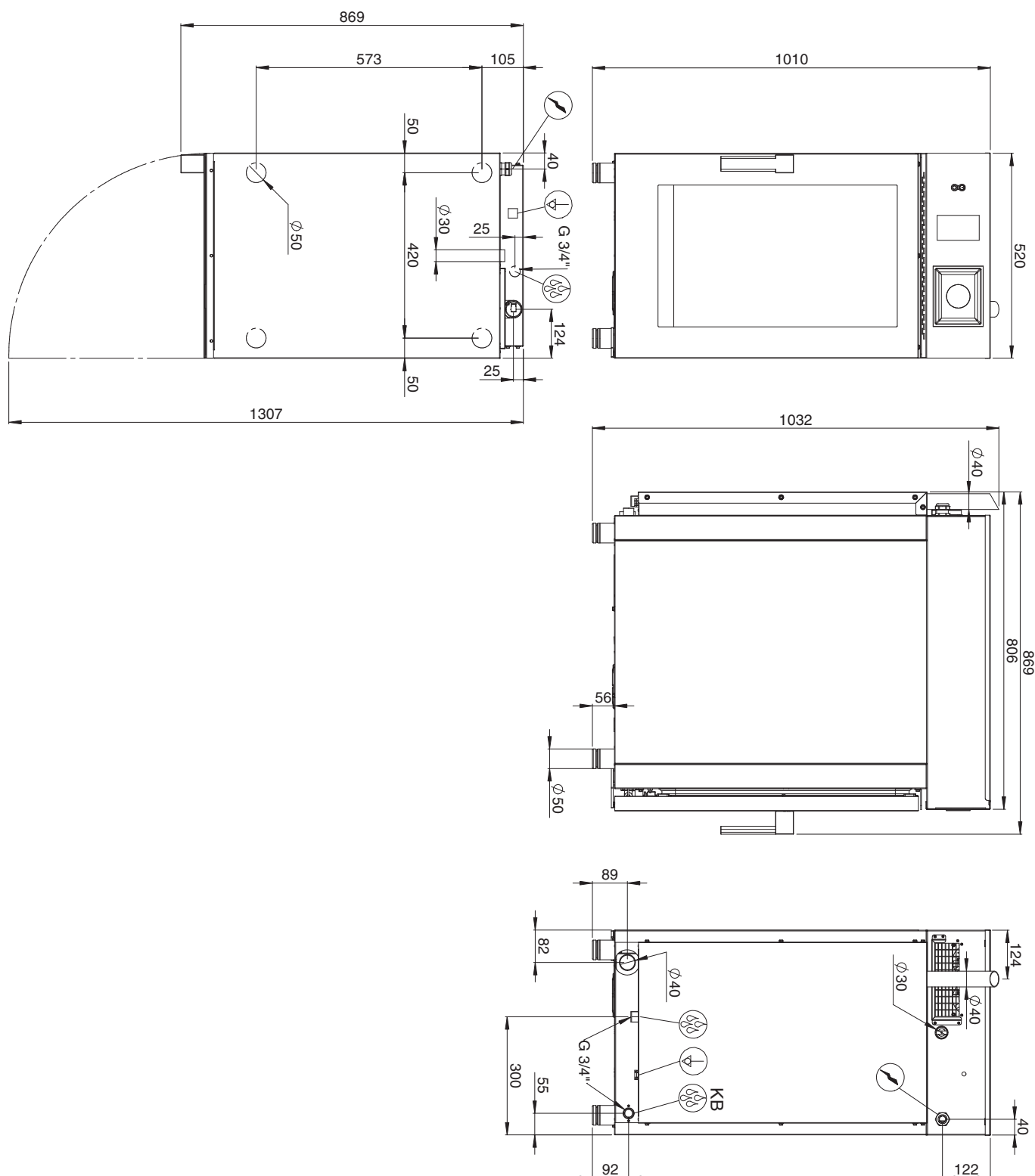
<b>Sap kód</b>	00011961	<b>Typ vývinu páry</b>	Nástřík
<b>Šířka netto [mm]</b>	519	<b>Počet GN / EN zařízení</b>	10
<b>Hloubka netto [mm]</b>	808	<b>Velikost GN / EN zařízení</b>	GN 1/1
<b>Výška netto [mm]</b>	1010	<b>Hloubka GN zařízení [mm]</b>	40
<b>Hmotnost netto [kg]</b>	110.00	<b>Typ ovládání</b>	Dotykové + knoflík
<b>Příkon elektrický [kW]</b>	13.800	<b>Velikost displeje</b>	7"
<b>Napájení</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

# Technický list

Technický výkres



<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011961
MSTBD 1011 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty





<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011961
MSTBD 1011 E	<b>Skupina artiklů</b>	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 součastně

- 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 stálé 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



<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011961
MSTBD 1011 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**1. Sap kód:**

00011961

**2. Typ výrobku:**

Konvektomaty

**3. Šířka netto [mm]:**

519

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

808

**5. Výška netto [mm]:**

1010

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

110.00

**7. Šířka brutto [mm]:**

580

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

920

**9. Výška brutto [mm]:**

1175

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

120.00

**11. Typ spotřebiče:**

Elektrické zařízení

**12. Příkon elektrický [kW]:**

13.800

**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 ovládní:**

Dotykové + knoflík

**20. Doplnující 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:**

7"

**26. Delta T tepelná úprava:**

Ano

**27. Automatický předehřev:**

Ano

**28. Automatické zchlazení:**

Ano

**29. Funkce studeného uzení:**

Ano

**30. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:**

Ano

# Technický list

## Technické parametry



<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011961
<b>MSTBD 1011 E</b>	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

### 31. Vaření přes noc:

Ano

### 32. Mycí systém:

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie opakovaným přečerpáním

### 33. Typ mycího prostředku:

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

### 34. Více úroňové vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

### 35. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Supersteam - dva režimy nasycení páry

### 36. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 50 °C

### 37. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

### 38. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

### 39. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

### 40. Reverzibilní ventilátor:

Ano

### 41. Funkce udržovací skříně:

Ano

### 42. Materiál tělesa:

Incoloy

### 43. Sonda:

volitelná

### 44. Vzdálené ovládání:

Ano

### 45. Sprcha:

Ruční (volitelná)

### 46. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

30

### 47. Funkce uzení:

Ano

### 48. Vnitřní osvětlení:

Ano

### 49. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

### 50. Počet ventilátorů:

2

### 51. Počet rychlostí ventilátoru:

6

### 52. Počet programů:

1000

### 53. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

### 54. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

### 55. Počet přednastavených programů:

100

### 56. Počet kroků receptu:

9

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

50

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

300

# Technický list

Technické parametry



<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011961
MSTBD 1011 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**59. Typ ohřevu zařízení:**

Kombinace páry a horkého vzduchu

**60. HACCP:**

Ano

**61. Počet GN / EN zařízení:**

10

**62. Velikost GN / EN zařízení:**

GN 1/1

**63. Hloubka GN zařízení [mm]:**

40

**64. Funkce regenerace pokrmů:**

Ano