

Konvektomat MINI elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 5" 400 V

Model	Sap kód	00011861
MSDBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty



- Typ vývinu páry: Nástřik
- Počet GN / EN zařízení: 10
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 40
- Typ ovládání: Dotykové + knoflík
- Velikost displeje: 5"
- Řízení vlhkosti: Regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)
- Pokročilé nastavení vlhkosti: Ne
- Delta T tepelná úprava: Ano
- Automatický předeřev: Ano
- Více úroňové vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

Sap kód	00011861	Typ vývinu páry	Nástřik
Šířka netto [mm]	519	Počet GN / EN zařízení	10
Hloubka netto [mm]	808	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Výška netto [mm]	770	Hloubka GN zařízení [mm]	40
Hmotnost netto [kg]	96.00	Typ ovládání	Dotykové + knoflík
Příkon elektrický [kW]	13.800	Velikost displeje	5"
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz		

Technický výkres

[illegible]

Konvektomat MINI elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 5" 400 V

Model	Sap kód	00011861
MSDBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1

Dvojitý zavážeční 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 plytkých GN a možnost přípravy většího množství pokrmů, popřípadě více druhů pokrmů

2

Úzké tělo

úsporná konstrukce s panelem umístěným nahoře plnohodnotné vsuny GN 1/1

- plnohodnotný konvektomat do malých prostor
- penziony
- lodě

3

Symbiotický systém vývinu páry

současné využití „přímého nástřiku“ a boileru, udržení 100% vlhkosti, popřípadě její regulace

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

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 jedině na trhu

- systém automaticky udržuje optimální vlhkost k komoře a tím nedochází k znehodnocení pokrmu

6

Steam tuner

ovládací prvek umožňující nastavení přesné nasycenosti 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

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 prostorů a zvýšit tím produkci
- kuchař může upravovat dva různé způsoby pokrmů současně

8

Automatické mytí

integrováný systém mytí komory možnost použití tekutých i tabletových detergentů možnost použít ocet jako oplachovací prostředek systém zároveň odvápní 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

9

Ventilátor šestirychlostní, reverzibilní s automatickým výpočtem změny směru

zabezpečuje ve spolupráci se 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

10

Teplotní sonda externí

teplotní sonda umístěna mimo varný prostor možnost z výběru jedno nebo vícebodové sondy či vakuové sondy

- umístění mimo varnou komoru prodlužuje její životnost; zajištění naprosté hygienické bezpečnosti pokrmů; záznam HACCP; řízení tepelné úpravy v nepřítomnosti kuchaře

11

Podélné zásuny na GN

zásuny umístěny na „hloubku“ stroje možnost výměny za vsuny na plechy 600x400

- možnost vkládat větší škálu GN, ne jen rozměr 1/1 možnost použít pekařské plechy 600x400

Konvektomat MINI elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 5´´ 400 V

Model	Sap kód	00011861
MSDBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00011861

2. Šířka netto [mm]:

519

3. Hloubka netto [mm]:

808

4. Výška netto [mm]:

770

5. Hmotnost netto [kg]:

96.00

6. Šířka brutto [mm]:

580

7. Hloubka brutto [mm]:

920

8. Výška brutto [mm]:

980

9. Hmotnost brutto [kg]:

106.00

10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

13.800

12. Napájení:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Materiál:

AISI 304

14. Vnější barva zařízení:

Nerezové

15. Nastavitelné nožičky:

Ano

16. Řízení vlhkosti:

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:

Nástřik

21. Zesílená verze:

Ne

22. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

23. Funkce odloženého startu:

Ne

24. Velikost displeje:

5"

25. Delta T tepelná úprava:

Ano

26. Automatický předehřev:

Ano

Konvektomat MINI elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 5 ´ ´ 400 V

Model	Sap kód	00011861
MSDBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Automatické zchlazení:

Ano

28. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

29. Vaření přes noc:

Ano

30. Mycí systém:

otevřený

31. Typ mycího prostředku:

Tekutý mycí detergent + oplach vodou

32. Více úroňové vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

33. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Ne

34. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 50 °C

35. Zastavení ventilátoru:

Přerušení chodu při otevření dveří, nebržděný

36. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, na jedné straně

37. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

38. Reverzibilní ventilátor:

Ano

39. Funkce udržovací skříně:

Ano

40. Materiál tělesa:

Incoloy

41. Sonda:

Volitelná

42. Vzdálené ovládání:

Ne

43. Sprcha:

Ruční (volitelná)

44. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

30

45. Funkce uzení:

Ano

46. Vnitřní osvětlení:

Ano

47. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

48. Počet ventilátorů:

2

49. Počet rychlostí ventilátoru:

3

50. Počet programů:

1000

51. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

52. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

Konvektomat MINI elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 5 ´ ´ 400 V

Model	Sap kód	00011861
MSDBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

53. Počet přednastavených programů:

100

54. Počet kroků receptu:

9

55. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

56. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

57. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

58. HACCP:

Ano

59. Počet GN / EN zařízení:

10

60. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

61. Hloubka GN zařízení [mm]:

40

62. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

63. Průřez vodičů CU [mm²]:

4

64. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

65. Přípojka na vodu:

3/4"