Technický list

Vlastnosti produktu

Konvektomat MINI elektrický 6x GN 2/3 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 5´´ 400 V

Model	**Sap kód**	00011962
MSDBD 0623 E	**Skupina artiklů**	Konvektomaty

- Typ vývinu páry: Nástřik
- Počet GN / EN zařízení: 6
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: 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 předehřev: Ano
- Více úrovňové vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

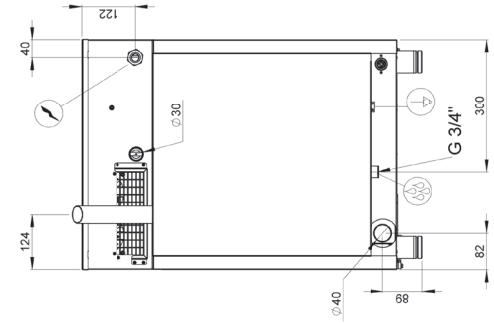
Sap kód	00011962	**Typ vývinu páry**	Nástřik
Šířka netto [mm]	519	**Počet GN / EN zařízení**	6
Hloubka netto [mm]	633	**Velikost GN / EN zařízení [mm]**	GN 2/3
Výška netto [mm]	770	**Hloubka GN zařízení [mm]**	40
Hmotnost netto [kg]	96.00	**Typ ovládání**	Dotykové + knoflík
Příkon elektrický [kW]	4.700	**Velikost displeje**	5“

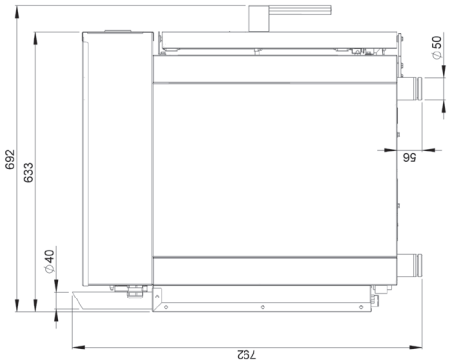
tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

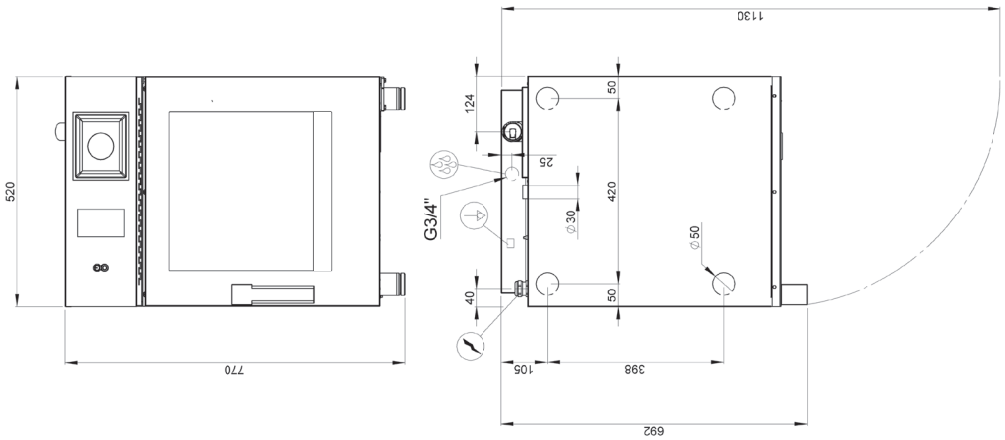
Technický list

Technický výkres

Konvektomat MINI elektrický 6x GN 2/3 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 5´´ 400 V		
Model	**Sap kód**	00011962
MSDBD 0623 E	**Skupina artiklů**	Konvektomaty







tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technický list

Výhody produktu

Konvektomat MINI elektrický 6x GN 2/3 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 5´´ 400 V

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 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

Přímý nástřik

vývin páry rozstřikováním vody na topná tělesa přímo v komoře

- jednoduché levné řešení
- vlhká 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

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

integrovaný systém mytí komory
možnost použití tekutých i tabletových detergentů
možnost použít ocet jako oplachovací prostředek
systém zároveň odvápňuje 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 celou škálu GN, ne jen rozměr 1/1 možnost použít pekařské plechy 600x300

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technický list

Technické parametry

Konvektomat MINI elektrický 6x GN 2/3 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 5´´ 400 V

Model	Sap kód	00011962
MSDBD 0623 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. **Sap kód:**
   00011962
2. **Šířka netto [mm]:**
   519
3. **Hloubka netto [mm]:**
   633
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]:**
    4.700
12. **Materiál:**
    AISI 304
13. **Vnější barva zařízení:**
    Nerezové
14. **Nastavitelné nožičky:**
    Ano
15. **Řízení vlhkosti:**
    MeteoSystem - regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)
16. **Stohovatelnost:**
    Ano
17. **Typ ovládání:**
    Dotykové + knoflík
18. **Doplňující informace:**
    možnost reverzního otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)
19. **Typ vývinu páry:**
    Nástřik
20. **Zesílená verze:**
    Ne
21. **Komínek pro odtah vlhkosti:**
    Ano
22. **Funkce odloženého startu:**
    Ano
23. **Velikost displeje:**
    5“
24. **Delta T tepelná úprava:**
    Ano
25. **Automatický předehřev:**
    Ano
26. **Automatické zchlazení:**
    Ano

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technický list

Technické parametry

Konvektomat MINI elektrický 6x GN 2/3 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 5´´ 400 V

Model	Sap kód	00011962
MSDBD 0623 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:
Ano

28. Vaření přes noc:
Ano

29. Mycí systém:
otevřený

30. Typ mycího prostředku:
Tekutý mycí detergent + oplach vodou

31. Více úrovňové vaření:
Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

32. Pokročilé nastavení vlhkosti:
Ne

33. Nízkoteplotní tepelná úprava:
od 50 °C

34. Zastavení ventilátoru:
Přerušení chodu při otevření dveří, nebrzděný

35. Typ osvětlení:
LED osvětlení ve dveřích, na jedné straně

36. Materiál a tvar komory:
AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

37. Reverzibilní ventilátor:
Ano

38. Funkce udržovací skříně:
Ano

39. Materiál tělesa:
Incoloy

40. Sonda:
Volitelná

41. Vzdálené ovládání:
Ne

42. Sprcha:
Ruční (volitelná)

43. Rozteč mezi zásuvy [mm]:
30

44. Funkce uzení:
Ano

45. Vnitřní osvětlení:
Ano

46. Nízkoteplotní tepelná úprava:
Ano

47. Počet ventilátorů:
1

48. Počet rychlostí ventilátoru:
3

49. Počet programů:
1000

50. USB port:
Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

51. Konstrukce dveří:
Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

52. Počet přednastavených programů:
100

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technický list

Technické parametry

Konvektomat MINI elektrický 6x GN 2/3 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 5´´ 400 V

Model	Sap kód	00011962
MSDBD 0623 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

53. Počet kroků receptu:
9

54. Minimální teplota zařízení [°C]:
50

55. Maximální teplota zařízení [°C]:
300

56. Typ ohřevu zařízení:
Kombinace páry a horkého vzduchu

57. HACCP:
Ano

58. Počet GN / EN zařízení:
6

59. Velikost GN / EN zařízení [mm]:
GN 2/3

60. Hloubka GN zařízení [mm]:
40

61. Funkce regenerace pokrmů:
Ano

62. Průřez vodičů CU [mm²]:
1

63. Jmenovitý průměr potrubí:
DN 50

64. Přípojka na vodu:
3/4“

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com