Technický list

Vlastnosti produktu

Konvektomat elektrický nástřik manuální 5x GN 1/1 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00038558
EPMN 0511 E	**Skupina artiklů**	Konvektomaty



- Typ vývinu páry: Nástřik
- Počet GN / EN zařízení: 5
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 65
- Typ ovládání: Mechanické
- Řízení vlhkosti: Ne
- Pokročilé nastavení vlhkosti: Ne
- Delta T tepelná úprava: Ano
- Více úrovňové vaření: Ne
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

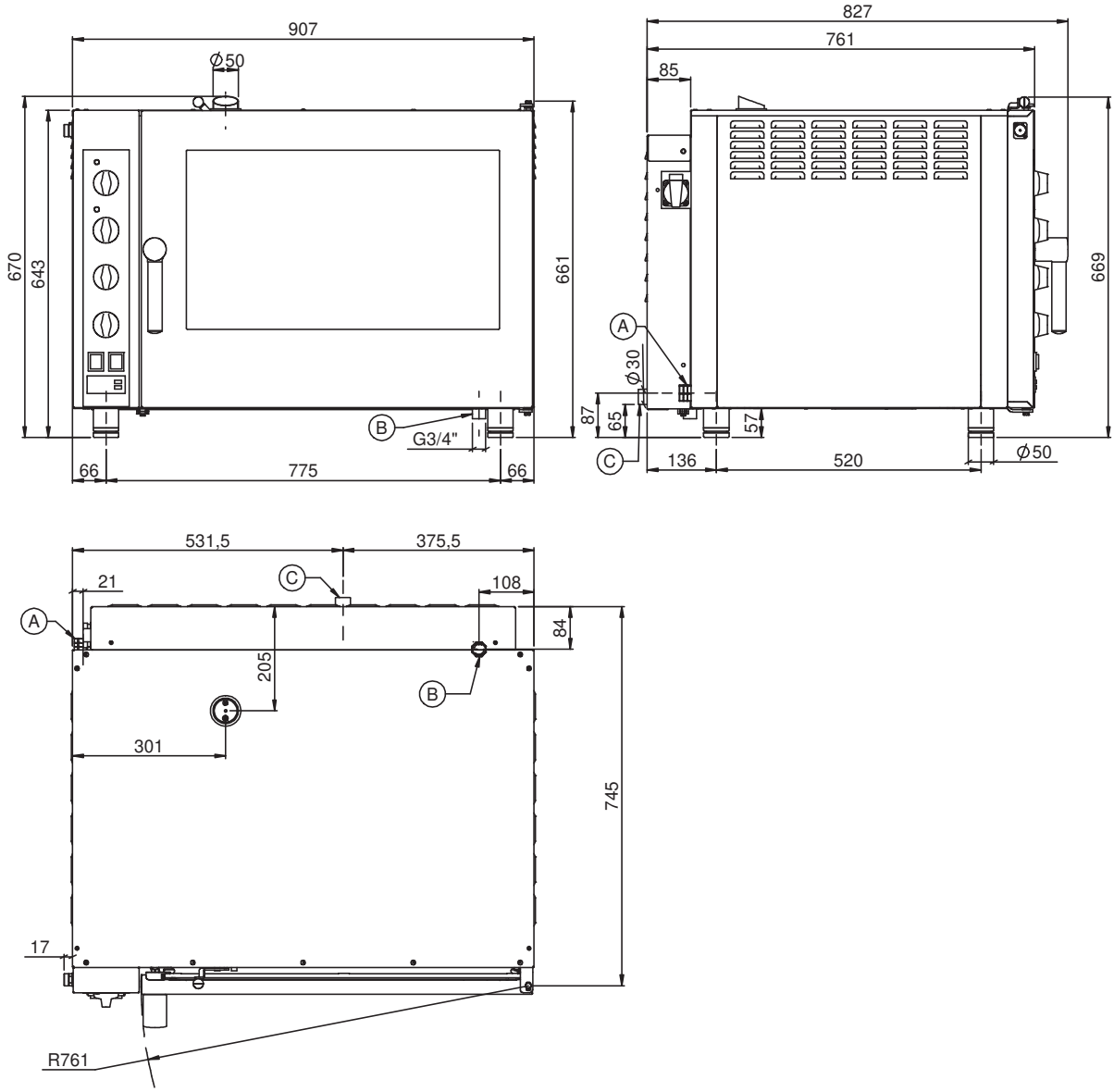
Sap kód	00038558	**Napájení**	400 V / 3N - 50 Hz
Šířka netto [mm]	907	**Typ vývinu páry**	Nástřik
Hloubka netto [mm]	760	**Počet GN / EN zařízení**	5
Výška netto [mm]	643	**Velikost GN / EN zařízení [mm]**	GN 1/1
Hmotnost netto [kg]	65.00	**Hloubka GN zařízení [mm]**	65
Příkon elektrický [kW]	6.300	**Typ ovládání**	Mechanické

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technický list

Technický výkres

Konvektomat elektrický nástřik manuální 5x GN 1/1 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00038558
EPMN 0511 E	**Skupina artiklů**	Konvektomaty



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technický list

Výhody produktu

Konvektomat elektrický nástřik manuální 5x GN 1/1 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00038558
EPMN 0511 E	**Skupina artiklů**	Konvektomaty

1

Přímý nástřik

vývin páry rozstřikováním vody na topná tělesa přímo v komoře

- jednoduché a účinné řešení
- vlhká pára s kapénkami vody

2

Manuální ovládací prvky

nastavení hodnot pomocí otočných knoflíků

- vhodné na pečení
- jednoduché ovládání i pro technicky nezdatnou obsluhu

3

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 pokrmy současně

4

Teplotní rozsah 30°C - 300°C

nahřívání komory v teplotním rozsahu 30 až 300 °C

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

5

Nerezová konstrukce

konstrukční materiál je z vysoce kvalitní nerezavějící oceli zajištění dlouhé životnosti
vysoký hygienický standard

- bezpečná příprava pokrmů
- dlouhá životnost
- snadné čištění

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technický list

Technické parametry

Konvektomat elektrický nástřik manuální 5x GN 1/1 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00038558
EPMN 0511 E	**Skupina artiklů**	Konvektomaty

1. **Sap kód:**
   00038558
2. **Šířka netto [mm]:**
   907
3. **Hloubka netto [mm]:**
   760
4. **Výška netto [mm]:**
   643
5. **Hmotnost netto [kg]:**
   65.00
6. **Šířka brutto [mm]:**
   940
7. **Hloubka brutto [mm]:**
   900
8. **Výška brutto [mm]:**
   780
9. **Hmotnost brutto [kg]:**
   75.00
10. **Typ spotřebiče:**
    Elektrické zařízení
11. **Příkon elektrický [kW]:**
    6.300
12. **Napájení:**
    400 V / 3N - 50 Hz
13. **Materiál:**
    AISI 304
14. **Vnější barva zařízení:**
    Nerezové
15. **Nastavitelné nožičky:**
    Ano
16. **Řízení vlhkosti:**
    Ne
17. **Stohovatelnost:**
    Ano
18. **Typ ovládání:**
    Mechanické
19. **Typ vývinu páry:**
    Nástřik
20. **Zesílená verze:**
    Ne
21. **Komínek pro odtah vlhkosti:**
    Ano
22. **Funkce odloženého startu:**
    Ano
23. **Delta T tepelná úprava:**
    Ano
24. **Funkce studeného uzení:**
    Ne
25. **Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:**
    Ne
26. **Vaření přes noc:**
    Ne
27. **Více úrovňové vaření:**
    Ne
28. **Pokročilé nastavení vlhkosti:**
    Ne

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technický list

Technické parametry

Konvektomat elektrický nástřik manuální 5x GN 1/1 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00038558
EPMN 0511 E	**Skupina artiklů**	Konvektomaty

29. Nízkoteplotní tepelná úprava:
Ne

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

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

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

33. Reverzibilní ventilátor:
Ano

34. Funkce udržovací skříně:
Ano

35. Materiál tělesa:
Incoloy

36. Sonda:
Ne

37. Vzdálené ovládání:
Ne

38. Sprcha:
Ne

39. Rozteč mezi zásuvy [mm]:
74

40. Funkce uzení:
Ne

41. Vnitřní osvětlení:
Ano

42. Nízkoteplotní tepelná úprava:
Ne

43. Počet ventilátorů:
1

44. Počet rychlostí ventilátoru:
2

45. USB port:
Ne

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

47. Minimální teplota zařízení [°C]:
50

48. Maximální teplota zařízení [°C]:
300

49. Typ ohřevu zařízení:
Kombinace páry a horkého vzduchu

50. HACCP:
Ano

51. Počet GN / EN zařízení:
5

52. Velikost GN / EN zařízení [mm]:
GN 1/1

53. Hloubka GN zařízení [mm]:
65

54. Funkce regenerace pokrmů:
Ano

55. Průřez vodičů CU [mm²]:
1

56. Jmenovitý průměr potrubí:
DN 50

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technický list

Technické parametry

Konvektomat elektrický nástřik manuální 5x GN 1/1 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00038558
EPMN 0511 E	**Skupina artiklů**	Konvektomaty

57. Přípojka na vodu:
3/4“

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062