

Konvektomat elektrický 10x GN 1/1 zesílená verze, nástřík 400 V

Model	Sap kód	00011357
EPD X 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty



- Typ vývinu páry: Nástrík
- Počet GN / EN zařízení: 10
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 65
- Typ ovládání: Dotykové + knoflík
- Velikost displeje: 5"
- Řízení vlhkosti: Ano, nepřímé měření
- Pokročilé nastavení vlhkosti: Ne
- Delta T tepelná úprava: Ano
- Více úrovně vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

Sap kód	00011357	Typ vývinu páry	Nástřík
Šířka netto [mm]	870	Počet GN / EN zařízení	10
Hloubka netto [mm]	750	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Výška netto [mm]	1050	Hloubka GN zařízení [mm]	65
Hmotnost netto [kg]	100.00	Typ ovládání	Dotykové + knoflík
Příkon elektrický [kW]	17.300	Velikost displeje	5"

Technický list

Technický výkres



Konvektomat elektrický 10x GN 1/1 zesílená verze, nástřík 400 V

Model	Sap kód	00011357
EPD X 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

Konvektomat elektrický 10x GN 1/1 zesílená verze, nástřik 400 V

Model	Sap kód	00011357
EPD X 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1

Přímý nástřik

vývin páry rozstříkáváním vody na topná tělesa přímo v komoře

- jednoduché a účinné řešení
- vlhká pára s kapénkami vody

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

Kit dvou strojů na sobě

propojovací sada umožňující postavit dva stroje na sebe propojuje připojení, přírady, 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

Automatické mytí

integrovaný systém mytí komory
možnost použití tekutých i tabletových detergentů
možnost použít ocet jako oplachovací prostředek
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

5

Ventilátor šestirychlostní reverzibilní

zabezpečuje 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

6

Teplotní sonda externí

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

- umístění mimo varnou komoru prodlužuje její životnost (pouze 30 % receptur ji využívá)
- možnost výběru ze dvou typů sond podle typu a náročnosti přípravy pokrmů
- zajištění neпростé hygienické bezpečnosti pokrmů
- záznam HACCP
- řízení tepelné úpravy v nepřítomnosti kuchaře

7

USB

stahování servisních hlášení
upgrade software
přehrávání receptur

- rychlé vyhledání závady
- přenášení originálních receptur
- udržování aktuálního software

8

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

9

Nerezová konstrukce

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

- bezpečná příprava pokrmů
- dlouhá životnost
- snadné čištění

10

Zesílená verze

posílená topná tělesa v komoře
větší příkon

- vhodné pro zatíženější provoz

Technický list

Technické parametry



Konvektomat elektrický 10x GN 1/1 zesílená verze, nástřik 400 V

Model	Sap kód	00011357
EPD X 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00011357

2. Šířka netto [mm]:

870

3. Hloubka netto [mm]:

750

4. Výška netto [mm]:

1050

5. Hmotnost netto [kg]:

100.00

6. Šířka brutto [mm]:

940

7. Hloubka brutto [mm]:

900

8. Výška brutto [mm]:

1160

9. Hmotnost brutto [kg]:

130.00

10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

17.300

12. Materiál:

AISI 304

13. Vnější barva zařízení:

Nerezové

14. Nastavitelné nožičky:

Ano

15. Řízení vlhkosti:

Ano, nepřímé měření

16. Stohovatelnost:

Ano

17. Typ ovládání:

Dotykové + knoflík

18. Doplnující informace:

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

19. Typ vývinu páry:

Nástřik

20. Zesílená verze:

Ano

21. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

22. Funkce odloženého startu:

Ano

23. Velikost displeje:

5"

24. Delta T tepelná úprava:

Ano

25. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

26. Vaření přes noc:

Ano

Konvektomat elektrický 10x GN 1/1 zesílená verze, nástřík 400 V

Model	Sap kód	00011357
EPD X 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Více úrovněové vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

28. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Ne

29. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 50 °C

30. Zastavení ventilátoru:

Přerušení chodu při otevření dveří, nebržděný

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:

Volitelná

37. Sprcha:

Ruční (volitelná)

38. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

74

39. Funkce uzení:

Ano

40. Vnitřní osvětlení:

Ano

41. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

42. Počet ventilátorů:

2

43. Počet rychlostí ventilátoru:

3

44. Počet programů:

1000

45. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

46. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

47. Počet přednastavených programů:

100

48. Počet kroků receptu:

9

49. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

50. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

51. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

52. HACCP:

Ano

Konvektomat elektrický 10x GN 1/1 zesílená verze, nástřik 400 V

Model	Sap kód	00011357
EPD X 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

53. Počet GN / EN zařízení:

10

54. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

55. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

56. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

57. Průřez vodičů CU [mm²]:

5

58. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

59. Přípojka na vodu:

3/4"