

### Trouba pro rychlou přípravu

|              |                        |              |
|--------------|------------------------|--------------|
| <b>Model</b> | <b>Sap kód</b>         | 00021417     |
| SO 4         | <b>Skupina artiklů</b> | Konvektomaty |

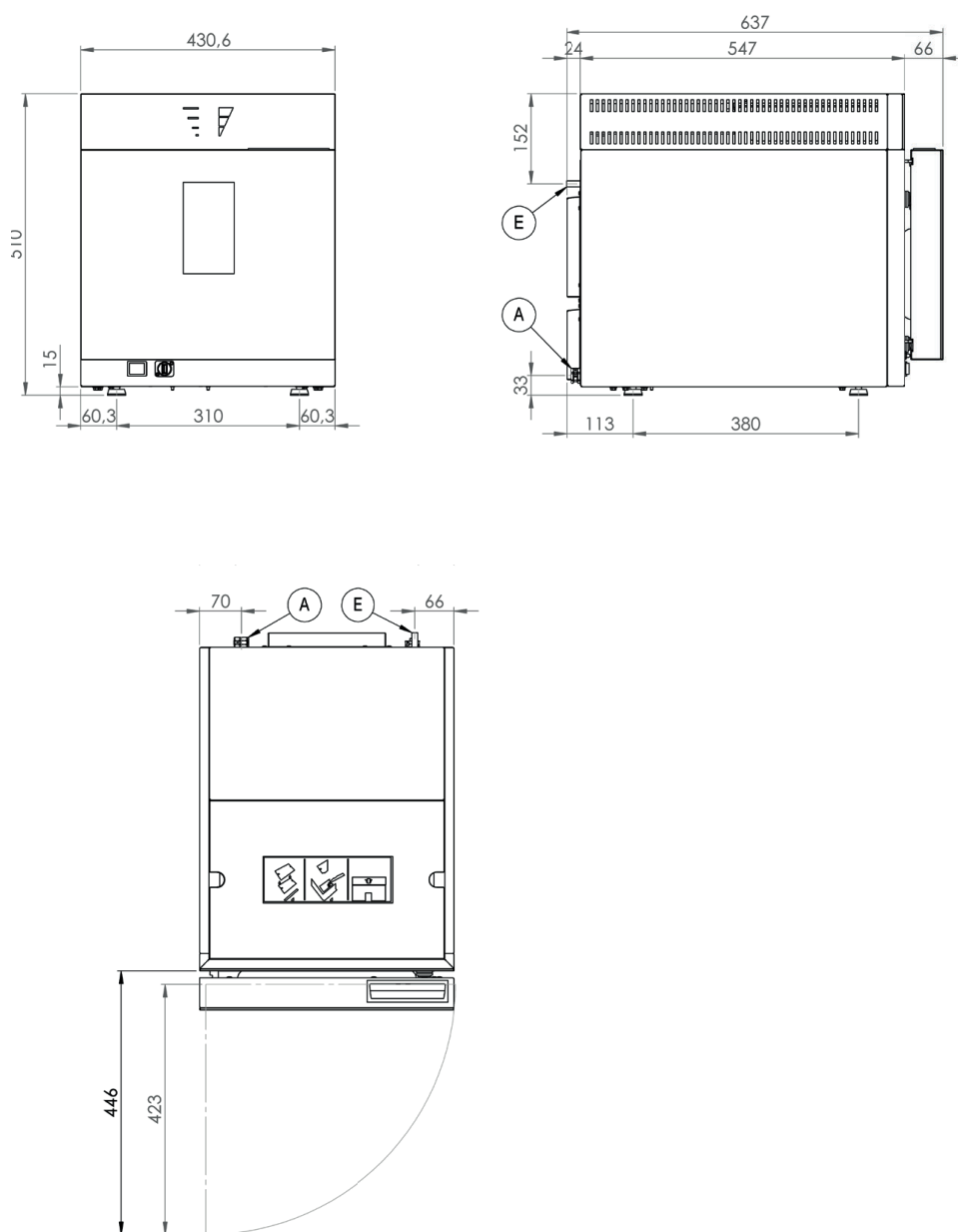


- Typ vývinu páry: Nástřik
- Počet GN / EN zařízení: 1
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 2/3
- Typ ovládání: Dotykové
- Velikost displeje: 7"
- Řízení vlhkosti: Ano, nepřímé měření
- Pokročilé nastavení vlhkosti: Ne
- Více úroňové vaření: Ne

|                               |                    |                                       |          |
|-------------------------------|--------------------|---------------------------------------|----------|
| <b>Sap kód</b>                | 00021417           | <b>Typ vývinu páry</b>                | Nástřik  |
| <b>Šířka netto [mm]</b>       | 431                | <b>Počet GN / EN zařízení</b>         | 1        |
| <b>Hloubka netto [mm]</b>     | 637                | <b>Velikost GN / EN zařízení [mm]</b> | GN 2/3   |
| <b>Výška netto [mm]</b>       | 510                | <b>Typ ovládání</b>                   | Dotykové |
| <b>Hmotnost netto [kg]</b>    | 45.00              | <b>Velikost displeje</b>              | 7"       |
| <b>Příkon elektrický [kW]</b> | 3.300              | <b>Max. výška vkládané GN [mm]</b>    | 400      |
| <b>Napájení</b>               | 230 V / 1N - 50 Hz |                                       |          |

## Trouba pro rychlou přípravu

|              |                        |              |
|--------------|------------------------|--------------|
| <b>Model</b> | <b>Sap kód</b>         | 00021417     |
| SO 4         | <b>Skupina artiklů</b> | Konvektomaty |



**A** Electrical connection

**E** Humidity discharge

### Trouba pro rychlou přípravu

|              |                        |              |
|--------------|------------------------|--------------|
| <b>Model</b> | <b>Sap kód</b>         | 00021417     |
| SO 4         | <b>Skupina artiklů</b> | Konvektomaty |

- 1** **7“ dotykový barevný displej**  
přehlednost, jednoduché přehledné ovládání  
– úspora času a lidské práce, rychlost ovládání
- 2** **Žádný filtr ani digestoř**  
není nutné čištění filtru, digestoře, ani jejich výměna  
– jednoduchá servisovatelnost, úspora nákladů
- 3** **Bez nutnosti žádné instalace**  
okamžité použití  
– úspora času, úspora nákladů
- 4** **Příprava jídla za méně než 2,5 minuty**  
rychlost přípravy = ohřevu jídla  
– úspora času, úspora nákladů
- 5** **Umožňuje vařit, ohřívat a regenerovat**  
více funkcí v jednom přístroji  
– úspora místa na pořízení více přístrojů, úspora nákladů
- 6** **Kombinovaný varný systém**  
pokrm je uvnitř ohřátý, na povrchu křupavý  
– chutnější pokrm - není gumový jako z mikrovlnky
- 7** **Bez nutnosti připojení na vodu**  
variabilita umístění přístroje  
– jednoduchá servisovatelnost, úspora nákladů, úspora času, úspora prostoru
- 8** **Až 18 přednastavených receptů**  
intuitivní ovládání, rychlé ovládání  
– úspora času, úspora lidské práce, méně kvalifikovaný personál
- 9** **Personalizace receptů**  
recepty ušité na míru uživatelům  
– úspora lidské práce a přizpůsobení
- 10** **Vyjímatelné vnitřní části přístroje**  
snadné čištění a servis  
– úspora času, úspora nákladů
- 11** **Nepřilnavý podnos 2/3 GN**  
bez nutnosti použití pergamenového, pečícího nebo aluminiového papíru  
– úspora nákladů, úspora materiálu k přípravě jídla, úspora času
- 12** **PoP tuner**  
automatická úprava teploty a vlhkosti podle požadovaného výsledku zákazníka  
– chutnější pokrm, spokojený zákazník, spokojená obsluha
- 13** **PoP Steam + Air Impingement**  
technologie páry pro urychlení procesu  
– úspora času, křupavý pokrm, chutné jídlo, které není gumové
- 14** **Proudění - konvekce**  
Vysokorychlostní cirkulace horkého vzduchu uvnitř komory  
– chutný křupavý pokrm na povrchu, uvnitř ohřátý, spokojený zákazník
- 15** **Vysoký výkon**  
až 400 cyklů vaření s jednou nádrží na vodu (3l)  
– velmi nízké provozní náklady, úspora času na obsluhu přístroje

### Trouba pro rychlou přípravu

|              |                        |              |
|--------------|------------------------|--------------|
| <b>Model</b> | <b>Sap kód</b>         | 00021417     |
| SO 4         | <b>Skupina artiklů</b> | Konvektomaty |

**1. Sap kód:**

00021417

**2. Šířka netto [mm]:**

431

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

637

**4. Výška netto [mm]:**

510

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

45.00

**6. Šířka brutto [mm]:**

470

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

720

**8. Výška brutto [mm]:**

620

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

60.00

**10. Typ spotřebiče:**

Elektrické zařízení

**11. Příkon elektrický [kW]:**

3.300

**12. Napájení:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. Vnější barva zařízení:**

Černé

**14. Šířka vnitřní části zařízení [mm]:**

360

**15. Hloubka vnitřní části zařízení [mm]:**

445

**16. Výška vnitřní části zařízení [mm]:**

255

**17. Řízení vlhkosti:**

Ano, nepřímé měření

**18. Stohovatelnost:**

Ne

**19. Typ ovládání:**

Dotykové

**20. Doplňující informace:**

GN 2/3 jedna police; minimální vzdálenost od dalšího zařízení - 5 cm; Použití lahvé vody zabraňuje tvorbě vápence uvnitř vodovodního potrubí.  
ECO mod - 500W/h

**21. Objem bojleru [ l ]:**

0.00

**22. Typ vývinu páry:**

Nástřík

**23. Zesílená verze:**

Ne

**24. Velikost displeje:**

7"

**25. Více úrovně vaření:**

Ne

**26. Pokročilé nastavení vlhkosti:**

Ne

### Trouba pro rychlou přípravu

|              |                        |              |
|--------------|------------------------|--------------|
| <b>Model</b> | <b>Sap kód</b>         | 00021417     |
| SO 4         | <b>Skupina artiklů</b> | Konvektomaty |

**27. Nízkoteplotní tepelná úprava:**

Ne

**28. Standardní výbava k zařízení:**

Lopata

**29. Počet hořáků/ploten:**

1

**30. USB port:**

Ano, pro aktualizaci firmware

**31. Počet přednastavených programů:**

18

**32. Typ ohřevu zařízení:**

Pára

**33. Počet GN / EN zařízení:**

1

**34. Velikost GN / EN zařízení [mm]:**

GN 2/3

**35. Max. výška vkládané GN [mm]:**

400

**36. Průřez vodičů CU [mm²]:**

0,75