

# Technický list

Vlastnosti produktu



<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011860
MSTBB 0611 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty



- Typ vývinu páry: Symbiotic
- Počet GN / EN zařízení: 6
- Velikost GN / EN zařízení: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 40
- Typ ovládání: Dotykové + knoflík
- Velikost displeje: 7"
- Řízení vlhkosti: MeteoSystem - regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)
- Pokročilé nastavení vlhkosti: Steamtuner - 5-stupňový systém nastavení nasycení páry řízenou kombinací produkce bojlerem nebo nástřikem
- Delta T tepelná úprava: Ano
- Automatický předeřev: Ano
- Více úroňové vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

<b>Sap kód</b>	00011860	<b>Typ vývinu páry</b>	Symbiotic
<b>Šířka netto [mm]</b>	519	<b>Počet GN / EN zařízení</b>	6
<b>Hloubka netto [mm]</b>	808	<b>Velikost GN / EN zařízení</b>	GN 1/1
<b>Výška netto [mm]</b>	770	<b>Hloubka GN zařízení [mm]</b>	40
<b>Hmotnost netto [kg]</b>	92.00	<b>Typ ovládání</b>	Dotykové + knoflík
<b>Příkon elektrický [kW]</b>	7.900	<b>Velikost displeje</b>	7"
<b>Napájení</b>	400 V / 3N - 50 Hz		





<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011860
MSTBB 0611 E	<b>Skupina artiklů</b>	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 plyných GN a možnost přípravy většího množství pokrmů, pořípadě více druhů pokrmů.
- 2 Úzké tělo**

úsporná konstrukce s panelem umístěným nahořeplohodnotné vsuny GN 1/1

  - plnohodnotný konvektomat do malých prostorPenzionyLodě
- 3 Symbiotický systém vývinu páry**

současné využití „přímého nástřiku“ a boileru, udržení 100% vlhkosti, popřípadě její regulaceJediný konvektomat typu „Slim“ na trhu s boilerem

  - příprava různých pokrmů a stylů vaření v prostředí přesně nastavevém 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 vlhlost k komoře a tím nedochází k znehodnocení pokrmu
- 6 Steam tuner**

ovladací prvek umožňující nastavení přesné nasycenosti páry ve vurné 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 nap. Francouskou kuchyni.
- 7 Kit dvou strojů na sobě**

propojovací sada umožňující postavit dva stroje na sobe 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 použít tekutých i tabletových detergentů možnost použít octa jako oplachovacího prostředku 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.
- 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 ovládan 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 (pouze 30% receptur ji využívá) možnost výběru ze tří typů sond podle typu a náročnosti přípravy pokrmů zajištění neprosté hygienické bezpečnosti pokrmů záznam hccp 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

# Technický list

Technické parametry



<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011860
MSTBB 0611 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**1. Sap kód:**

00011860

**2. Typ výrobku:**

Konvektomaty

**3. Šířka netto [mm]:**

519

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

808

**5. Výška netto [mm]:**

770

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

92.00

**7. Šířka brutto [mm]:**

580

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

920

**9. Výška brutto [mm]:**

980

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

102.00

**11. Typ spotřebiče:**

Elektrické zařízení

**12. Příkon elektrický [kW]:**

7.900

**13. Napájení:**

400 V / 3N - 50 Hz

**14. Materiál:**

AISI 304

**15. Barva zařízení:**

Nerezové

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

380

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

540

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

370

**19. Nastavitelné nožičky:**

Ano

**20. Řízení vlhkosti:**

MeteoSystem - regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)

**21. Stohovatelnost:**

Ano

**22. Typ ovládání:**

Dotykové + knoflík

**23. Doplnující informace:**

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

**24. Typ vývinu páry:**

Symbiotic

**25. Zesílená verze:**

Ne

**26. Kominěk pro odtah vlhkosti:**

Ano

**27. Funkce odloženého startu:**

Ano

**28. Velikost displeje:**

7"

**29. Delta T tepelná úprava:**

Ano

**30. Automatický přehřev:**

Ano

# Technický list

Technické parametry



<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011860
MSTBB 0611 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

## 31. Automatické zchlazení:

Ano

## 32. Funkce studeného uzení:

Ano

## 33. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

## 34. Vaření přes noc:

Ano

## 35. Mycí systém:

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie opakovaným přečerpáním

## 36. Typ mycího prostředku:

Tekutý mycí detergent + tekutý oplachový prostředek/ocet nebo mycí tablety

## 37. Více úroňové vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

## 38. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Steamtuner - 5-stupňový systém nastavení nasycení páry řízenou kombinací produkce bojlerem nebo nástřikem

## 39. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 30 °C - možnost kynutí

## 40. Zastavení ventilátoru:

Okamžitě při otevření dveří

## 41. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

## 42. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

## 43. Reverzibilní ventilátor:

Ano

## 44. Funkce udržovací skříně:

Ano

## 45. Materiál tělesa:

Incoloy

## 46. Sonda:

volitelná

## 47. Vzdálené ovládání:

Ano

## 48. Sprcha:

Ruční (volitelná)

## 49. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

30

## 50. Funkce uzení:

Ano

## 51. Vnitřní osvětlení:

Ano

## 52. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

## 53. Počet ventilátorů:

1

## 54. Počet rychlostí ventilátoru:

6

## 55. Počet programů:

1000

## 56. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

## 57. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

## 58. Počet přednastavených programů:

100

# Technický list

Technické parametry



<b>Model</b>	<b>Sap kód</b>	00011860
MSTBB 0611 E	<b>Skupina artiklů</b>	Konvektomaty

**59. Počet kroků receptu:**

9

**60. Minimální teplota zařízení [°C]:**

30

**61. Maximální teplota zařízení [°C]:**

300

**62. Typ ohřevu zařízení:**

Kombinace páry a horkého vzduchu

**63. HACCP:**

Ano

**64. Počet GN / EN zařízení:**

6

**65. Velikost GN / EN zařízení:**

GN 1/1

**66. Hloubka GN zařízení [mm]:**

40

**67. Funkce regenerace pokrmů:**

Ano