

Konvektomat plynový 20x GN 1/1 nástřik, dotykový barevný displej, pravé dveře

Model	Sap kód	00020602
MPD 2011 GRAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

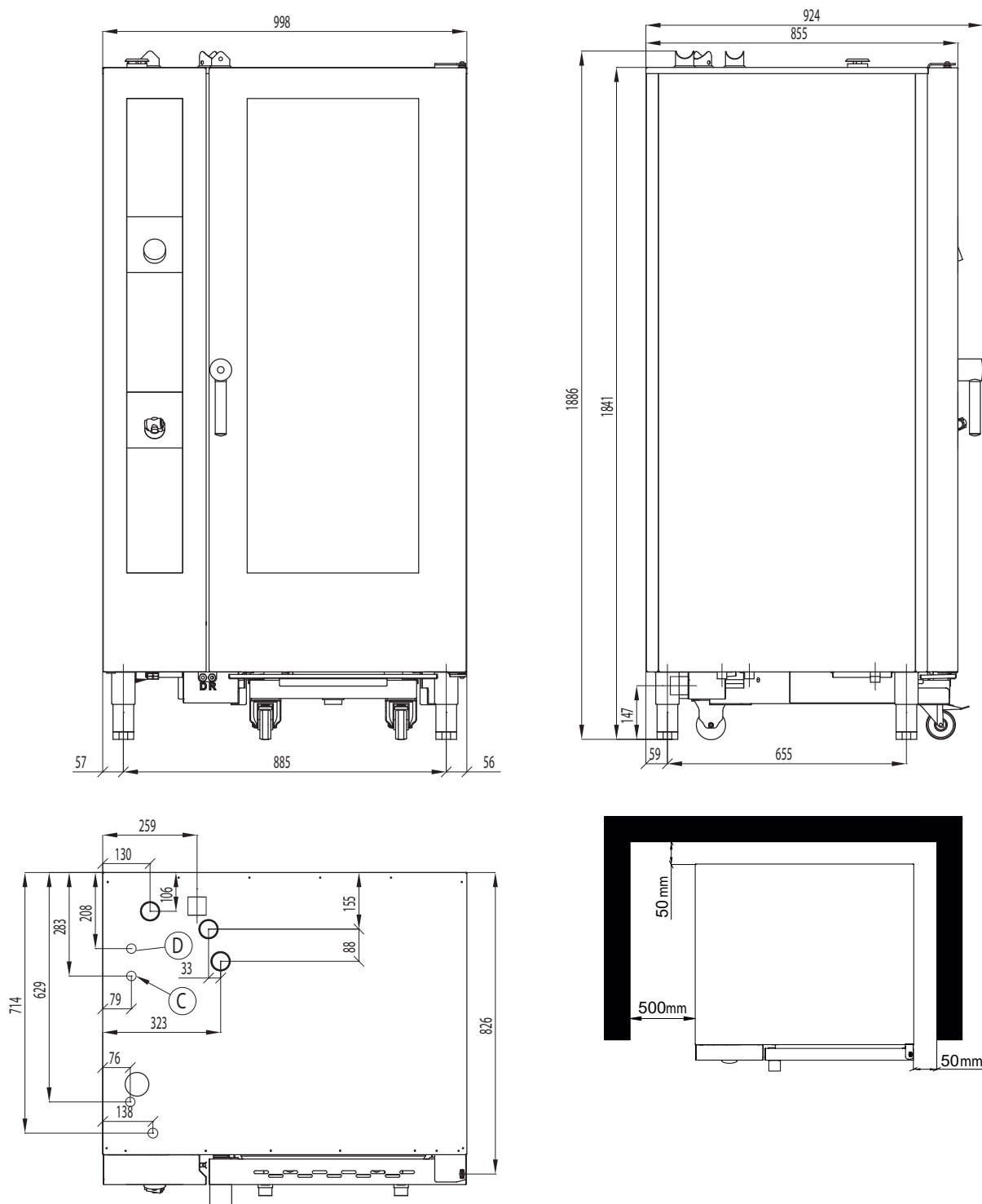


- Typ vývinu páry: Nástřik
- Počet GN / EN zařízení: 20
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- Typ ovládání: Dotykové + knoflík
- Pokročilé nastavení vlhkosti: Supersteam - dva režimy nasycení páry
- Delta T tepelná úprava: Ano
- Automatický přehřev: Ano
- Více úrovně vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

Sap kód	00020602	Výkon plynový [kW]	36.000
Šířka netto [mm]	995	Druh připojení plynu	Zemní plyn, propan butan
Hloubka netto [mm]	835	Typ vývinu páry	Nástřik
Výška netto [mm]	1850	Počet GN / EN zařízení	20
Hmotnost netto [kg]	270.00	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Příkon elektrický [kW]	0.300	Typ ovládání	Dotykové + knoflík
Napájení	230 V / 1N - 50 Hz	Max. výška vkládané GN [mm]	65

Konvektomat plynový 20x GN 1/1 nástřík, dotykový barevný displej, pravé dveře

Model	Sap kód	00020602
MPD 2011 GRAM	Skupina artiklů	Konvektomaty



Konvektomat plynový 20x GN 1/1 nástřík, dotykový barevný displej, pravé dveře

Model	Sap kód	00020602
MPD 2011 GRAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

1

Systém rychlé ventilace komory

rychlé odvětrání pachů
– úspora času a nákladů

2

Dvojitě prosklené větrací dveře (panely lze otevřít)

snadné čištění a mytí
– usnadnění lidské práce a síly - spokojenější personál

3

Osvětlení varné komory LED

přehled uvnitř konvektomatu
– úspora času a nákladů, když neotevíráme konvektomat, neuniká horký vzduch

4

Varná komora AISI 304 s vyklenutými rohy

snadné čištění a mytí
– usnadnění lidské práce a síly - spokojenější personál

5

Výškově nastavitelné nožičky

variabilita provozu
– možnost nastavení výšky

6

Ovládání pomocí jediného knoflíku

jednoduchost
– úspora času; usnadnění lidské práce a síly - spokojenější personál

7

Vozík

vaří a manipuluje se až s 20 GN najednou
– nízké náklady na provoz, úspora času i nákladů

8

Přednastavené programy vaření

možnost ovládání 9 fází vaření pro každou z nich
– úspora času a nákladů

9

Režim vaření „One Touch“

okamžité spuštění cyklu vaření „jedním dotykem programu“
– úspora času a nákladů

10

Easy service

možnost vaření různých pokrmů v jednom čase
– úspora času a nákladů

11

Super Steam

možnost nastavení 2 úrovní vlhkosti
– chutné vyvážené pokrmy

12

Funkce Hold

možnost udržování teploty pokrmů, okamžité podávání
– úspora času a nákladů

13

Regenerační funkce

regenerace pokrmů
– chutné a hodnotnější jídlo, pěkný vzhled pokrmu,

14

Rack control

možnost podávání všech pokrmů v jeden čas na jednom místě
– úspora času a nákladů

Konvektomat plynový 20x GN 1/1 nástřík, dotykový barevný displej, pravé dveře

Model	Sap kód	00020602
MPD 2011 GRAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00020602

2. Šířka netto [mm]:

995

3. Hloubka netto [mm]:

835

4. Výška netto [mm]:

1850

5. Hmotnost netto [kg]:

270.00

6. Šířka brutto [mm]:

1150

7. Hloubka brutto [mm]:

1050

8. Výška brutto [mm]:

2100

9. Hmotnost brutto [kg]:

300.00

10. Typ spotřebiče:

Plynové zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

0.300

12. Napájení:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Výkon plynový [kW]:

36.000

14. Druh připojení plynu:

Zemní plyn, propan butan

15. Materiál:

AISI 304

16. Vnější barva zařízení:

Nerezové

17. Šířka vnitřní části zařízení [mm]:

480

18. Hloubka vnitřní části zařízení [mm]:

660

19. Výška vnitřní části zařízení [mm]:

1430

20. Nastavitelné nožičky:

Ano

21. Typ ovládání:

Dotykové + knoflík

22. Doplnující informace:

Konvektomat plynový 20x GN 1/1 nástřík, dotykový barevný displej, pravé dveře

23. Typ vývinu páry:

Nástřík

24. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

25. Funkce odloženého startu:

Ano

26. Delta T tepelná úprava:

Ano

27. Automatický předehřev:

Ano

28. Sjedené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

Konvektomat plynový 20x GN 1/1 nástřík, dotykový barevný displej, pravé dveře

Model	Sap kód	00020602
MPD 2011 GRAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

29. Vaření přes noc:

Ano

30. Mycí systém:

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie opakovaným přečerpáním

31. Typ mycího prostředku:

Tekutý mycí detergent + oplach vodou

32. Více úroňové vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

33. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Supersteam - dva režimy nasycení páry

34. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 50 °C

35. Zastavení ventilátoru:

Okamžité při otevření dveří

36. Typ osvětlení:

LED

37. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

38. Reverzibilní ventilátor:

Ano

39. Funkce udržovací skříně:

Ano

40. Sonda:

ano

41. Sprcha:

Vytahovací

42. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

65

43. Vnitřní osvětlení:

Ano

44. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

45. Počet ventilátorů:

1

46. Počet rychlostí ventilátoru:

6

47. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

48. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

49. Počet kroků receptu:

9

50. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

51. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

52. Počet GN / EN zařízení:

20

53. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1, EN 600x400

54. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

Technický list

Technické parametry



Konvektomat plynový 20x GN 1/1 nástřík, dotykový barevný displej, pravé dveře

Model	Sap kód	00020602
MPD 2011 GRAM	Skupina artiklů	Konvektomaty

55. Max. výška vkládané GN [mm]:

65

57. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

56. Napojení na kulový ventil:

1/2

58. Přípojka na vodu:

3/4"