

## Konvektomaty SMART STEAM Konvečnická trouba Smart Steam, 10 GN1/1, příčně ukládané GN, elektrická

POL. #: \_\_\_\_\_

MODEL #: \_\_\_\_\_

PROJEKT # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



260691 (EFCE11SSDS)

KONVEKČNÍ TROUBA  
SMART STEAM, EL, 10XGN1/1  
PŘÍČNĚ

### Zkrácená specifikace

#### Položka č. \_\_\_\_\_

Horkovzdušná trouba s přímou párou. Hlavní konstrukce z nerezové oceli. Varná komora z nerezové oceli AISI 304 s bočním osvětlením. Dveře s dvojitým dveřním sklem s dvoustupňovým otevřením. Spodní odkapnicemi pod varnou komorou a pode dveřmi. Ohřev pomocí "Incoloy" topnic. Elektromechanický termostat; nastavitelná teplota od 30°C do 300°C; vizuální displej a teploměr. 1-bodová pokrmová sonda. Časovač od 0 do 120 minut s akustickým alarmem. 5ti stupňová regulace vlhkosti.

Dodáváno vč. vnitřních bočních vodících ližin na 10xGN1/1 ukládaných příčně - rozteč 60mm.

### Hlavní funkce a vlastnosti

- Hlavní otočný spínač s následujícími funkcemi (polohami otočení): ZAP/VYP, horký vzduchu a dalších 5 úrovní vlhkosti (zapaření).
- Zrychlené ochlazení komory.
- Nastavitelná minutka v rozsahu do 120minut nebo nepřetržitý režim. Po uplynutí nastavené doby se ozve akustický signál a dojde k odpojení topnic komory a vypnutí ventilátoru.
- Maximální teplota 300°C.
- Dokonalá rovnoměrnost: zaručuje dokonalé rozložení tepla v celém prostoru komory trouby.
- Halogenové osvětlení komory a příčné ukládání GN nádob zajišťuje snadnou vizuální kontrolu připravovaného pokrmu.
- Pokrmová teplotní sonda.
- Odkapávací miska pro zachycení zbytkové šťávy z vaření a tuku.
- Odkapávací miska pod dveřmi pro zachycení kondenzátu.
- Dvojestupňové otevírání, aby se zabránilo náhodnému úniku tepla.
- Ruční ventil pro nastavení polohy klapky pro odvod páry.
- Kapacita: 10 GN 1/1.

### Konstrukce

- Robustní provedení díky konstrukci z nerezové oceli.
- Varná komora z ušlechtilé nerez oceli AISI304.
- Dvojitě dveřní sklo s otevřenou rámovou konstrukcí pro chladný venkovní dveřní panel. Snadno rozevíratelné vnitřní sklo na pantech pro snadné čištění.
- Ergonomické dveřní madlo.
- Integrovaný odtokový otvor.
- V ceně zařízení je boční vedení plechů s roztečí 60mm.
- IPX4 - ochrana proti průniku vody.

### Příslušenství v ceně

- 1 z Vedení plechů pro elektrické konvektomaty 10xGN 1/1, rozteč: 60 mm - kapacita 10 vsunů (v ceně zařízení) PNC 922121

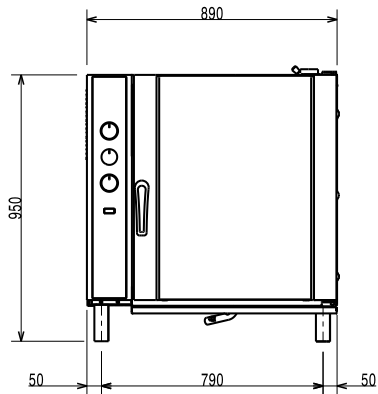
### Extra příslušenství

- Změkčovač vody, externí, manuální - 12 l. Vhodný zejména pro malé myčky nádobí jako jsou myčky a skla a podpultové myčky. Provozní tlak mezi 1 a 8 bary. Vč.12 litrového nerezové nádoby z AISI304 s 9 l pryskyřičné náplně. Provozní teplota: pro vodu od +5°C do +15°C. Maximální průtok 1000 l/hod. PNC 860412
- Rošt GN 1/1 - 2 kusy, nerez AISI 304 PNC 921101

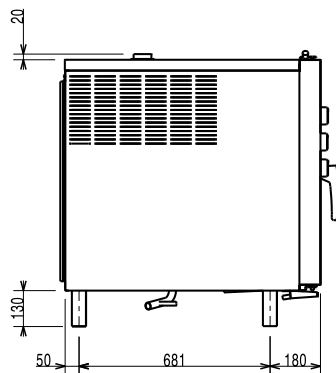
SCHVÁLENO: \_\_\_\_\_

- Rošt pro konvektomaty 6xGN 1/1 - pro zasunutí gastronádob GN 1/2 PNC 921106
- Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně PNC 921305
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks PNC 922036
- Podestavba, otevřená, pro konvektivní trouby 10xGN1/1 PNC 922102
- Vedení plechů pro podestavby pod konvektomaty 10xGN 1/1 PNC 922106
- Podestavba, skříňová, pro konvektivní trouby 10xGN1/1 PNC 922109
- Vedení plechů pro elektrické konvektomaty 10xGN 1/1, rozteč: 80 mm - kapacita 7 vsunů PNC 922115
- Vedení plechů pro elektrické konvektomaty 10xGN 1/1, rozteč: 60 mm - kapacita 10 vsunů (v ceně zařízení) PNC 922121
- Sada nastavitelných nohou pro konvektomaty 10xGN 1/1 a GN 2/1. Použit při instalaci na pracovní stůl PNC 922127
- Zavázeční vozík pro klece 10xGN 1/1 PNC 922130
- Sprcha pro konvektomaty - navinovací, pro montáž pod konvektivní trouby, 6x GN1/1N, 10x GN1/1GN, 10x GN2/1GN. NELZE pro 20xGN 1/1 a GN 2/1 PNC 922170
- Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektivní trouby a obsahuje i držák k montáži na konvektivní trouby) PNC 922171
- Rám pro sestavení zavázeční klece 10xGN1/1 PNC 922201
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) PNC 922266
- GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty PNC 922325
- Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších). PNC 922326
- Volcano Smoker - vložka na dřeveně štěpky pro uzení v konvektivních troubach s podélným či příčným ukládáním GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť) PNC 922338

Zepředu

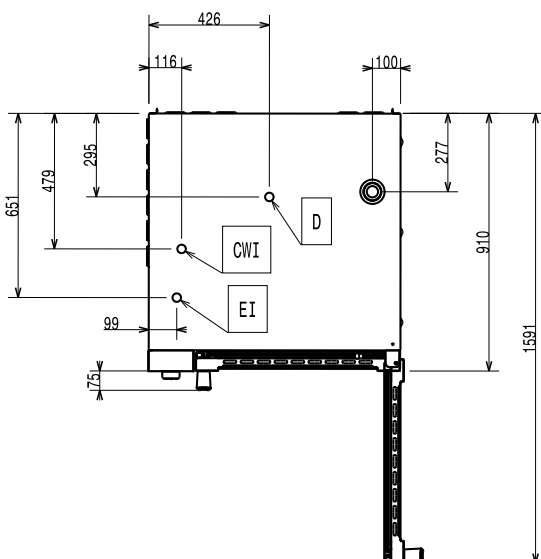


Boční



CWI1 = Napojení studené vody 1  
 CWI2 = Napojení studené vody 2  
 D = Odpad  
 EI = Elektrické napojení

Shora



### Elektro

<b>Napětí:</b>	
260691 (EFCE11SSDS)	380-400 V/3N ph/50 Hz
<b>Příkon max:</b>	17.3 kW
<b>Celkový příkon:</b>	17.3 kW

### Kapacita:

<b>GN:</b>	10 - 1/1 Gastronorm
------------	---------------------

### Hlavní informace

<b>Vnější rozměry, Šířka</b>	890 mm
<b>Vnější rozměry, Hloubka</b>	900 mm
<b>Vnější rozměry, Výška</b>	970 mm
<b>Netto váha:</b>	121.2 kg
<b>Rozteč vedení plechů:</b>	60 mm
<b>Horký vzduch</b>	X
<b>Pokrmová sonda</b>	X
<b>Vnitřní rozměry - šířka:</b>	590 mm
<b>Vnitřní rozměry - hloubka:</b>	503 mm
<b>Vnitřní rozměry - výška:</b>	680 mm
<b>Ochrana pro vodě:</b>	IPX4

### Požadavky na odtah

<b>Latentní teplo:</b>	2768 W
<b>Citelné/přímé teplo:</b>	6055 W

### ISO Certifikáty

<b>ISO Standardy:</b>	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
-----------------------	---