

Specifikace - konvektomat
Hloubka v rozmezí : minimálně 790, mm maximálně 890 mm
Výška v rozmezí: minimálně 1750, mm maximálně 1850 mm
El.příkon v rozmezí: minimálně 36 kW, maximálně 38 kW 3N~/400V/50-60 Hz
Otevírání dveří zleva do prava
Funkce rychlá pára
Nabídka kuchařských technologií s možností jejich úpravy a modifikace
Automatické mytí 1 stisknutím
Možnost přiřazení obrázků k programům
Ochrana před vysokou spotřebou vody ve všech režimech
Systém úspory el. energie
Virtuální pomocník
Zobrazení názvu programu
Rychlý náhled programu a jeho kroků
Oboustranná masivní klika pro pohodlné otvírání stroje
Obousměrný ventilátor
Rychlé zchlazení varného prostoru
Automatický přehřev/zchlazení
Autoklima – kontrola sytosti páry
Automatický start
Unikátní oblé vnější dveřní sklo snižující riziko popálení
Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy
Dokonalé osvětlení prostoru halogenovými žárovkami
Odkapová vanička pod dveřmi pro zachytávání kondenzátu
Aretace dveří ve dvou polohách
Krytí IPX 5
Automatické řízení kapacity
SDS servisní a diagnostický systém pro automatické vyhodnocení chyb
USB rozhraní
Možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
Horký vzduch 30 – 300 °C
Kombinovaný režim 30 – 300 °C
Vaření v páře 30 – 130 °C
Bio vaření 30 – 98 °C
Vaření/pečení přes noc – pro úsporu času i peněz
Časování zásuvů – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
Regenerace/banketing – expedice více pokrmů v kratším čase
Delta T vaření/pečení – preciznost při přípravě velkých kusů potravin
Nízkoteplotní vaření/pečení – nižší váhové ztráty, lepší chuť
Cook & Hold – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování
Golden Touch – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka
Automatický přehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení – speciální programy pro moderní gastronomii
Dotykové ovládání s přehlednou obrazovkou
Minimálně 8“ dotykový displej – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
Funkce maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce
Dotyková obrazovka – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka, působení dotykem a tlakem
Easy Cooking – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku
Minimálně 6-bodová teplotní sonda – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
Active Cleaning – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody

Minimálně 500 programů s 20 kroky
Piktogramy – možnost přiřazení vlastních piktogramu ke každému programu
Funkce Learn – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření
Posledních 10 – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů
Multitasking – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření
Automatický start – možnost naplánovat odložený start
EcoLogic – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji
automatická regulace vlhkosti
funkce rychlá tvorba vysoce nasycené páry
Trojité dveřní sklo – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
• Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
• Klapka – rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém
• 7 rychlostí ventilátoru – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
• Fan Stop – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy
• Taktování ventilátoru – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti
• Robustní klika – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
• AISI 304 nerezová ocel – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
• Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy – snadná údržba
• Integrovaná samonavíjecí sprcha - pro snadné čištění, nespotebovává změkčenou vodu
• Osvětlení varného prostoru halogenovými žárovkami
• Odkapová dveřní vanička - zachytává kondenzát z dveří
• Dva přívody vody – pro změkčenou a nezměkčenou vodu
Konektiva
USB rozhraní – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
funkce správa programů a piktogramů ve vašem PC , jejich nahrávání do konvektomatu, prohlížení dat HACCP, k dispozici zdarma po registraci
Integrovaný HACCP záznamy – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
Kompletní záznamy provozních událostí
Servisní a diagnostický systém – automatické vyhodnocení chyb
Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie
Náklady na 1 mytí stroje do 30 Kč bez DPH
Zajištění rovnoměrného pečení při plném obsazení stroje
Automatická kontrola odvápnování
Technologie zaručující rovnoměrně rozdělení energie ve varném prostoru
Plnění smíšenými potravinami s individuálním monitorováním zásuvek a přizpůsobení doby pro každou zásuvku v závislosti na naplnění
Automatické procesy pro výdej, regeneraci a ohřev
Ovládací přepínače provozních režimů, teploty varného prostoru, teploty jádra a času
Uživatelsky nastavitelný zámek obsluhy a programů
Online nápověda, příručka k obsluze a uživatelská příručka
Čištění, péče a bezpečnost provozu. Uživatelsky nastavitelný zámek obsluhy a programů
Automatická předvolba okamžiku spuštění s možností nastavení data a času
Nastavení času v hodinách/minutách
Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot
Digitální spínací hodiny, 0–24 hodin s trvalým sepnutím
Dveřní odkapávací vanička
Snadno vyměnitelné těsnění dvířek
Hygienický varný prostor beze spár

Prohlášení o shodě: CE
Nejnižší možné hmotnostní ztráty na potravinách, s úsporou až 20% surovin.
Odpad vody DN 50
Síťová přípojka 3 NAC 400 V
Přívod vody 3/4"