

Technická specifikace konvektomatu

elektrický, nástřikový vývin páry
kapacita 20x 2/1, nebo 40x 1/1 včetně zavážecího vozíku
max. rozměry: Š x H x V 1300 x 1100 x 2000 mm
příkon 70 kW \pm 5 %
automatický program mytí komory s min. 4 volitelnými stupni na tekuté prostředky
odvlhčení komory v min. 5 stupních
funkce pečení v min. 5 stupních
zvlhčení v min. 5 stupních
rychlost ventilátoru v min. 5 stupních s autoreverzem
obslužný panel s antibakteriálním povrchem
menu v českém jazyce
digitální displej min. nastavení teploty, času a teploty jádra
barevný indikátor aktuálního provozního stavu
min. 99 receptů tepelné úpravy až s 9 kroky
uzavřený systém s funkcí odvlhčení
výška vsunů 66 mm
zasouvací dveře na bok konvektomatu
klika dveří s antibakteriálním povrchem s bezpečnostní neutrální pozicí
samodiagnostický systém
vícebodová teplotní sonda
funkce přehřívání a funkce rychlého zchlazení
samonavíjecí sprcha, uložení ve výšce kliky
dveře s min. dvojitým sklem
rozhraní RS232 a RS485
ukládání dat HACCP a pasterizační hodnoty
rozhraní USB v obslužném panelu
snížení rychlosti ventilátoru pro tepelnou úpravu citlivých pokrmů – programovatelné
krytí proti vodě IPX5
integrováný přehřívací můstek

Varné režimy:

Pára se zaručeným sycením (30°- 130°C)
Horký vzduch s párou s automatickým přizpůsobením vlhkosti (30°- 250°C)
Horký vzduch s optimalizovaným přenosem tepla (30°- 250°C)
Regenerace – k rychlému a perfektnímu ohřátí na talíři nebo v GN 120°- 160°C