

Konvektomat – **minimální** požadované parametry

Parametry

kapacita	6 x GN2/3
kapacita jídel	30-50
rozteč zásuvů	65 mm
přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 40 mm
teplota	30 - 300 °C

Vaření

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	
časování zásuvů	
automatická regulace vlhkosti	
vaření v páře s dvoustupňovým předehřevem vody v integrovaném tepelném výměníku	
zásuvy napříč	
nízkoteplotní vaření	
po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování	
automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu	
Sous-vide, sušení, sterilizace, konfitování, uzení	

Ovládání

8" displej
dotykový panel
přiřazení piktogramů k vlastním programům
ovládání v českém jazyce
konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku
6-bodová teplotní sonda

posledních 10 – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů

automatický start – možnost naplánovat odložený start

nekonečný čas vaření

systém automatického mytí s minimální spotřebou vody

dvojitě dveřní sklo

obousměrný ventilátor

AISI 304 nerezová

varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy

integrovaná ruční sprcha

odkapová dveřní vanička

dva přívody vody – pro změkčenou a nezměkčenou vodu

RJ45 LAN konektor, USB rozhraní

Příslušenství

generátor kouře – pokud je potřeba pro uzení

nerezový podstavec se vsuvy na GN

2x plech

4x gastronádoba

automatický změkčovač vody

Další požadavky

doprava

montáž

zaškolení

protokol o ekologické likvidaci původního konvektomatu

vyřazovací protokol k původnímu konvektomatu