

Technické parametry zařízení

1 EL. MULTIFUNKČNÍ PÁNEV (100L S TLAKEM)

- Rozměry zařízení do: d/š/v (mm): 1 300 × 850 × 750
- Užité množství 100 litrů (jmenovitý objem 130 litrů), hloubka pánve 315 mm
- Rozměry zařízení: š do 1 300 mm, hl. do 900 mm, v do 1000 mm
- El. příkon: 400 V max. 22,5 kWh, jištění 50 A

Funkce přístroje:

- Automatické vaření bez trvalého sledování v 10 předběžně přidělených kategoriích vaření od masa po regeneraci – uživatelsky orientovaná klasifikace do kategorií a podkategorií
- Tvorba vlastních procesů vaření
- Funkce měkkého vaření: proporcionální teplotní postup Delta se 6 úrovněmi od velmi citlivých po maximum, pro jemné a současné rychlé zahřívání citlivých produktů. Rozsah teplot: 30 °C-95 °C (úrovně 1-4), 30 °C-100 °C (úrovně 5-6)
- Funkce vaření: Vaření v různých teplotních rozsazích se 6 úrovněmi od mírného vaření až po intenzivní. Nízkoenergetické vytápění s nastavitelnou úrovní výkonu, vysoce výkonné vytápění na maximální úrovni. Rozsah teplot 90 °C-100 °C
- Funkce smažení: ve 3 úrovních – opékání, rychlé smažení a pečení, teplotní rozsah 100 °C-300 °C. Funkce smažení (fritování): pro smažení tuku, teplotní rozsah 140 °C-180 °C
- Regenerační funkce: na pánvi se 6 úrovněmi od velmi citlivé po maximum. V nádobách gastronorm s maximální hladinou. Rozsah teplot: 30 °C-95 °C – úrovně 1-5, 10 °C-100 °C – úroveň 6
- Funkce pečení Delta-T: Pečení s teplotou delta mezi teplotou dna pánve a teplotou jádra. Teplota delta 20 °C-100 °C, teplotní rozsah 20 °C-100 °C
- Funkce vaření Delta-T – vaření s teplotou delta mezi teplotou pánve a teplotou jádra 20 °C-100 °C, teplotním rozsahem 20 °C-100 °C
- Multifunkční simultánní vaření stejných nebo různých produktů ve 3 zónách
- Zóna grilování/smažení: Individuální nastavení času, teploty a úrovně vaření pro každou zónu smažení. Vaření zón, smažení zón: Individuální nastavení časovače pro každou zónu. Nastavení sdílené teploty a úrovně vaření pro všechny zóny
- Vysokorychlostní vaření až do 111 °C (v tlaku) - provozní tlak min. 0,5 bar
- Možnost přerušení vysokorychlostního vaření je možné kdykoli, pro doplnění nebo současné vaření produktů s různou dobou vaření
- Programovatelné stupně uvolňování páry odpovídající produktu
- Uvolňování páry indikované vizuálními a zvukovými signály. Uvolňování páry monitorováno a řízeno pomocí integrovaného senzoru, s vypouštěním páry pomocí elektrického systému uvolňování páry a připojeného kondenzačního zařízení. Kondenzát je vypouštěn do odpadního potrubí.

- Automatický systém čištění pánve, 3 úrovně čištění, bez chemického čisticího prostředku. Integrované mycí hlavice, integrovaný systém odvápnování, provoz bez potřeby změkčovače vody
- Dotykový ovládací displej (min. 10 palců) krytý tvrzeným bezpečnostním 4 mm sklem. Ovládací panel s displejem vpravo
- Odnímatelný přední panel pro úkony technického servisu
- Integrovaný sifon

Příslušenství přístroje:

- lopatka plná, lopatka děrovaná, cedící síto
- Sada pro úpravu vody-filtr pevných částic

1.1 ŠPACHTLE

1.2 RAMENO PRO ZAVĚŠENÍ KOŠŮ

- Rameno pro automatický zdvih košů – včetně možnosti vařen v koši i se zavřeným víkem podle velikosti pánve

1.3 ZÁVĚSNÁ PROFILOVÁ LIŠTA PRO GN

1.4 FRITOVACÍ KOŠ

1.5 VARNÝ KOŠ

2 KONVEKTOMATY

2.1 ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT 10 GN 1/1 S MOŽNOSTÍ ROZŠÍŘENÍ AŽ NA 20 GN 1/1

- Rozměry: š. do 1.000 mm, hl. do 800 mm, v. do 1100 mm
- El. příkon: max 33 kW/400 V, jištění 3x25 A
- Tři základní provozní režimy: Manuální provoz, Provoz s přednastavenými provozními režimy, Provoz podle vlastních programů
- Přednastavené provozní režimy: Maso, Noční úpravy/vaření + pečení, Drůbež, Ryby, Pečivo, Přílohy, Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsunech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsunů
- Základní provozní režimy: Pára 30 °C-130 °C, Horký vzduch 30 °C-300 °C, Kombinace horký vzduch a pára 30 °C-250 °C, Udržování

Funkce přístroje:

- Intuitivní ovládání přístroje pomocí dotykového displeje v češtině
- Automatické rozpoznání vkládaného množství potravin a přizpůsobení varného procesu

- Přesné vyčíslení spotřeby energie a vody po každé tepelné úpravě
- Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
- Zapařování při 30 °C-250 °C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci
- Plnohodnotná funkce pece
- Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti
- Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu
- Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
- Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami
- Možnost uložení až 350 programů s 20 kroky
- Video návod k obsluze
- Předehřátí, zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí
- Režim udržování pro zajištění kvality pokrmu až po servírování
- Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
- Možnost poloviční spotřeby energie
- Možnost napojení na systém pro optimalizaci spotřeby el. energie
- HACCP – mezi paměť a výstup přes USB (za 30denní období)
- Automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu
- Tepelná úprava DELTA-T
- Automatická předvolba času spuštění přístroje
- Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu
- Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese
- Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
- Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
- Auto diagnostický systém

Vybavení přístroje:

- Hlavní vypínač
- Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
- Sonda teploty jádra s min. 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu
- Systém příčných vsunů pro snadnou a bezpečnou manipulaci.
- Bezpečnostní termostat přehřátí komory
- Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
- Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
- Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
- Automatická reverzace ventilátoru
- Integrovaný odlučovač tuků
- Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří
- Bezdotykový koncový spínač dveří
- Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří

- Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
- Možnost navýšení kapacity použitím speciálních plechů 530 x 540 mm
- Možnost navýšení kapacity konvektomatu při regeneraci použitím GN 2/1
- Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
- Hygienicky provedený, bezespárový vnitřní prostor přístroje se zaoblenými hranami
- Vnitřní halogenové osvětlení odolné proti teplotním šokům
- Tepelná izolace přístroje provedena v souladu s platnými technickými předpisy pro nebezpečné látky (směrnice 97/69/EG, aj.), např. ze sklo textilní plsti
- Dotykové teploty maximálně 70 °C při 3hodinovém provozu s teplotou 270 °C
- Možnost propojení se stolním PC pomocí USB rozhraní
- Automatické čištění, detergenty jednorázovou kartuší v komoře
- Návod v českém jazyce

Příslušenství přístroje:

- Nerezová podestavba, sekce vsunů pro GN 1/1 i 2/1
- Sada pro úpravu – filtraci vody, např. systém BWT

2.2 Konvektomat elektrický malý

- Kapacita 6x GN 2/1 - kapacita 51-150 jídel
- Automatické mytí stroje
- 7 rychlostí ventilátoru s funkční fan stop, 3 režimy: pára, horký vzduch a kombi režim, nástřikový
- Vsuny pro 6x GN2/1, oblé přední dvojité sklo..

Minimální parametry:

- Elektrický injekční (nástřikový) konvektomat
- Počet vsunů 12x GN 1/1 nebo 6x GN 2/1 s roztečí 73 mm
- Horký vzduch 30 °C-300 °C, Pára 30 °C-130 °C
- Kombinovaný režim 30 °C-300 °C, Řízení vlhkosti 0-100%
- Podstavec s min 6 vsuny GN 2/1 a 6 vsuny GN 1/1
- Regenerace potravin
- Volba trvalého osvětlení
- Ruční sprcha z boku stroje
- Vícebodová teplotní sonda – minimálně 6-ti bodová
- Trojitě sklo rozebíratelné – pro snadnější údržbu
- Programování až 1000 programů s 20 kroky
- Předem nainstalované programy – minimálně 300 programů
- Možnost ovládání přes vlastní programy na základní obrazovce
- Možnost nastavení vlastní obrazovky (vzhled a nepoužívanější funkce a programy)
- Program na sterilizaci a sušení
- Nízkoteplotní pečení a Delta T vaření
- Taktování ventilátoru

- Regulace rychlostí ventilátoru – minimálně 7 rychlostí
- Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří
- Klapka pro odtažení přebytečné páry – automatická dle vlhkosti v komoře
- Konektor na připojení k PC (USB a LAN)
- Záznamy HACCP (paměť s možností uložení do PC)
- Automatické mytí a automatické odvápnění s práškovou chemií
- Stroj z AISI 304 nemagnetická nerezová ocel
- Příkon 10,9 kW – s tolerancí 2%
- Vyvíječ páry injekční (nástřikový)
- Rozměry s tolerancí 5 % - (š/v/h) – 1121 x 826 x 1018 mm
- Software do PC pro správu HACCP a programů (zdarma aktualizace)
- Velmi nízkou spotřebu vody

3 PRŮCHOZÍ MYCÍ ZDVIHOVÝ AUTOMAT NA NÁDOBÍ VČ. PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Rozměry d/š/v (mm): 713 × 915 × 1510, otevřenou kapotou 2000 mm
- El. příkon: 400 V-13,6 kW, jistič 3 x 25 A
- Kapacita: 120 košů/hod
- Velikost košů: 500 x 500 mm
- Výška zásuvy: horní komora 440 mm, spodní komora 235 mm
- Spotřeba vody na cyklus: 2 litry horní, 2,5 litru spodní komora
- Výkon čerpadla: 1,2kW

Funkce přístroje:

- Mycí programy 60/80/180 sekund a speciální mycí cyklus.
- 2 samostatné mycí komory – standardní průchozí provedení nahoře, přední plnění ve spodní části myčky
- 7 automatických cyklů: krátké, standardní, intenzivní, odstranění škrobu, trvalé, hygiena, nádobí, tepelná a hluková izolace, program samočištění, senzor nečistot
- Integrovaný WiFi modul, USB rozhraní pro stahování provozních dat, instalační sada součástí mycího stroje
- Inteligentní ovládání – zobrazení stavu programu, varovných pokynů, další informace o aktuálním mycím programu, teplotách nebo provozních datech, rychlé a jednoduché zobrazení
- Zobrazování informací na velkém displeji ve formě, textu, i symbolů
- Automatický dvojitý systém jemné a hrubé filtrace nečistot, upozornění na nesprávně nasazené síto na ovládacím panelu
- Jednoduché odnímání mycích a oplachových ramen bez nářadí
- Intuitivní (barevné) označení částí přístroje podle typu a četnosti jejich čištění.
- Program na redukci škrobu
- Program na sanitaci přístroje
- Integrovaný systém využití energie odpadního vzduchu – rekuperace

- Inteligentní systém řízení spotřeby vody podle jejího znečištění
- Intuitivní ovládání jedním tlačítkem v kombinaci s barevným displejem
- Průběžné zobrazování stavu mycího cyklu na displeji
- Integrovaný dávkovač mycího i oplachového prostředku

Příslušenství přístroje:

- Automatický změkčovač vody vč. 25 kg tabletové regenerační soli
- 2 x koš na talíře
- 2 x koš na příbory
- 1 x koš na sklo

4 EL. VOZÍK PRO MANIPULACI S GN

- Kapacita: GN 1/1–200
- Zdvih výška: 400-750 mm
- Vyrobeno z AISI 304
- Hygienická kolečka s aretací
- Snadné vyjmutí GN
- Dotykové ovládání
- Bezpečnostní rukojeť
- Bezpečnostní aretace napájecího kabelu
- Možnost mobilního používání bez stálého připojení k síti
- Rozměr: 600 x 780 x 990 mm
- Parametr: 40 kg
- Příkon: 300 W/230V (jištění 10A)

5 EL. VOZÍK OLEJOVÝ FILTRAČNÍ

- Vozík k plnění, filtrování a hygienickému uchovávání fritovacího oleje
- Kapacita 50 litrů
- Vyrobeno z AISI 304
- Hygienická kolečka
- Otočné napouštěcí rameno
- Bezpečnostní rukojeť
- Bezpečnostní aretace napájecího kabelu
- Vyjímatelný a omyvatelný jemný filtr pro přefiltrování oleje
- Výkonné čerpadlo pro přečerpávání horkého oleje o teplotě 180 °C
- Předehřev pro rozpuštění ztuženého tuku anebo zchlazeného oleje
- Rozměr: 625 x 625 x 1150 mm
- Parametr: 65 kg
- Příkon: 1500 W/230V (jištění 16 A)

6 Kotel elektrický 80L s dotykovým ovládáním

- Čistý využitelný objem: 80 litrů
- Celonerezové provedení dvouplášťového kotle
- Dno a stěny kotle z nerez oceli AISI 316/AISI 304 – zvýšená odolnost proti soli
- Duplikátor – nepřímý ohřev
- Integrovaná napouštěcí armatura vody do vany
- Kulatá vana, hranatý plášť
- Plně automatický provoz – elektronické řízení procesů
- Vestavěná diagnostika poruch dodávek médií vč. resetu
- Automatické dopouštění vody do duplikátoru
- DOTYKOVÉ ovládání
- Vícejazyčná podpora
- Informace o vaření na obrazovce
- Funkce časového vaření
- Plynulá regulace s nastavitelnou teplotou
- Záznam provozu, servisní menu
- Diagnostický test i za provozu
- Zobrazení chybových kódů
- Počítadlo provozních hodin
- Statistiky HACCP
- Doba ohřevu na 90 °C ... 56 min
- Výpustný kohout 6/4"
- Stavitelné nohy
- Krytí elektrického zařízení IP 42
- Rozměr: 800x700x900 mm
- Příkon: 12 kW/400 V