

TECHNICKÁ SPECIFIKACE DODÁVANÉHO KUCHYŇSKÉHO VYBAVENÍ

POŽADOVANÉ TECHNICKÉ SPECIFIKACE:

Elektrická pec třítroubá

3/N/PE AC 400 V, 50 Hz

Samostatná regulace pro každé těleso 50 - 300o C

Spodní pec opatřena všemi seřizovatelnými nožičkami

Elektrický tálový sporák 4 plotny s troubou a LITINOVÝM TÁLEM

- Modely s litinovým tálem o tloušťce 16mm se čtyřmi integrovanými topnými tělesy zajišťují ohřev všech čtyř kvadrantů varné plochy.

- Samostatné termostatické ovládání každého kvadrantu umožňuje práci s různými teplotními gradienty varné plochy.

- Napětí: 400 V

Statická trouba GN 2/1, (popř. OP) s ovládaním v horní části pro lepší ergonomii.

- Vnitřek trouby z nerezové oceli usnadňuje čištění a přispívá k lepšímu stavu hygieny.

- Pečící nádoby se vkládají na šířku a manipulace je tudíž snazší.

- Zásuvy ve třech úrovních poskytují více možností přípravy jídel.

- Zásuvy s profilem "U" zabraňují převrácení roštů.

- Hlídání teploty termostatem (125 - 310 °C).

Elektrická výklopná pánev od 50l do 90l řada 900

Zvedání manuální nebo elektrické

Litinové nebo nerezové dno

Lisovaná vrchní plocha z nerezové oceli

AISI-304 o síle 2 mm. Laserem řezané jednotlivé komponenty, svařované a leštěné automatickými stroji.

Plnění vany vodou pomocí elektrického ventilu ovládaného přepínačem na čelní straně stroje.

Plnicí hubice je v zadní části stroje.

- Dvouplášťové víko s odkapávačem zkondenzované vody v zadní části vrací tuto vodu zpět do vany.

- Samovyvažovací pružinový systém víka eliminující jeho nekontrolované pády.

Regulovatelný a stejný pro všechny modely.

- Ergonomické madlo víka snadno dosažitelné i v otevřené poloze.

- Teplota dna vany kontrolována termostatem, v rozmezí 100 a 310 °C.

Ohřev pomocí nerezových topných těles
umístěných pod dnem vany.
- Napětí: 400 V

Konvektomat elektrický pro 10GN 1/1 - 20GN1/2

Příkon max. 19,2 kW

400V 3.N

Otevírání dveří doprava.

Ovládaní funkci prostřednictvím dotykové obrazovky „touch control“.

- 4 režimy vaření: Pára (regulovatelná), Regenerace, Smíšený, Horkovzdušný (až do 300 °C).
- Plynulá regulace vlhkosti v komoře
- Funkce přehřátí komory.
- Funkce Termostop.
- Easy způsob jednoduchého ovládaní konvektomatu.
- Vaření podle vložených receptů a jejich administrace.
- Multi-Tray System, kontrola vaření podle jednotlivých gastronomických
- Odložené zahájení programů: Vaření podle receptů/Vaření při nízké teplotě.
- Historie: ukládání dat z různých režimů vaření použitých posledních 31 dnů.
- 3 rychlosti ventilátoru - 2 výkony ohřevu.
- Systém Cool-down rychlého ochlazení varné komory.
- Systém „auto-reverse“ pro změnu směru otáček ventilátoru.
- 5 programů mytí varné komory.
- Vypichovací vícebodová jehla pro měření teploty v jádru pokrmu.
- Software pro PC pro ovládaní: Historie receptů, HACCP, návodů,
- Systém HACCP pro registraci údajů o vaření.
- Generátor páry vybaven detektorem vodního kamene.
- Automatické vypouštění generátoru páry po 24 hodinách jeho provozu.
- Systém odvápnování poloautomaticky.
- Systém rychlého uzavírání dveří.
- Systém detekce chyb.
- Ochrana IPX-5.
- Samonavíjecí sprcha.
- Systém kontroly funkčnosti hlavních součástí přes dotykový displej.
- rozměr 898x867x1.117

Dále bude dodávka obsahovat:

- podstavec pod konvektomat se zásuvy
- změkčovač vody pro konvektomat automatický minimálně 3,5l

Montáž včetně montážního materiálu, dopravu a revizy.