

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Elektrický konvektomat 10 x 1/1 GN s možností rozšíření kapacity pro regeneraci

Rozměry: š. do 1.000 / hl. do 810 / v. do 1100 mm

Příkon: max 17 kW / 400 V

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 vsuvech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsuvů

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 unikátního dotykového displeje (vše 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
- Videonávod 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
- Funkce skeneru s načítáním čárovým kódů pro automatizaci varných procesů
- Možnost poloviční spotřeby energie
- Napojení pro optimalizaci spotřeby el. energie
- HACCP – mezipaměť a výstup přes USB (za 30 denní období)
- Automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
- 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)
- Při automatickém čištění spotřeba vody max 35 litrů na 1 cyklus
- Autodiagnostický systém

Vybavení přístroje:

- Hlavní vypínač
- Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretačí 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 pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
- Klika s jednorukým ovládním 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, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
- Vnitřní halogenové osvětlení odolné proti teplotním šokům
- Tepelná izolace přístroje musí být provedena podle nejnovějších předpisů (technické předpisy pro nebezpečné látky, směrnice 97/69/EG, nebo Evropské komise) ze sklotextilní plsti
- Dotykové teploty maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C
- Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
- Automatické čištění za pomoci speciálních kartuší
- Nápopvěda v českém jazyce

Příslušenství:

- Vsuny pro rozšíření kapacity
- Podestavba
- Čtečka čárových kódů
- Úprava-filtrace vody

Požadovaná dokumentace a služby:

- Technický list potvrzený výrobcem
- Odborná realizace školeným servisním technikem
- Kuchařský trénink obsluhy
- Hot Line kuchařský + technický servis 7 dní v týdnu
- Zajištění servisu odborným pracovníkem do 24 hod
- Kalibrace přístroje

