

Technická specifikace

Velikost: kapacita stroje 21 GN 1/1

Technologie: vaření vzduch 30 – 300 °C, kombinovaný režim 30 – 300 °C, vaření v páře 30 – 130 °C, Vaření a pečení přes noc, časování zásuvů (rozdílné produkty připravované v jednom čase), regenerace, delta T vaření, nízkoteplotní vaření, Cook a Hold (úspora času v kuchyni), Golden Touch (kontrolované dokončení pokrmů k dosažení lepší struktury).

Vybavení: Masivní kliku, integrovanou ruční sprchu, klapku pro odtah vlhkosti, obousměrný ventilátor, Fan Stop (prevence úniku tepla a páry při otevření dveří), taktování ventilátoru ve třech krocích, hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy, AISI 304 nerezová ocel, osvětlení prostoru halogenovými žárovkami, odkapávající dveřní vanička k zachytávání kondenzátu z dveří, 4 bodová teplotní sonda, 5 rychlostní ventilátor, oblé vnější dveřní sklo, Turbo steam (více čerstvé páry v okamžiku potřeby), Autoclima (kontrola nasycení páry), Automatický předehřev a zchlazení, rychlý a úsporný vývin páry, IPX5 krytí.

Ovládání: hladký ovládací panel bez mechanických prvků, automatický strat, virtuální pomocník a nápověda,

Data: USB rozhraní na přehrávání dat z a do konvektomatu, LAN – možnost připojení do sítě a komunikace přes internetový prohlížeč.

Servis: HACCP záznamy, hlídání úrovně zavápnění, automatická kontrola bojleru, automatické vyhodnocení chyb, automatické čištění s minimální spotřebou vody, automatické odvápnění varné komory, rekuperace, ACM (přizpůsobení programu dle množství potravin), WSS (minimalizace spotřeby vody)

Technická data: stroj na el. energii, vyvíjený páry bojlerem, kapacita jídel na výdej 400 – 600, rozteč zásuvů min. (mm) 60 a musí být na šířku, Rozměry max. (Š x V x H) do 948x1824x871, hmotnost do 250 kg, maximální příkony do 37 kW, příkon vyvíječe páry max. do 25 kW, Jištění do 63 A, napájení 3 N ~ /400 V/50 Hz, přípojka vody a odpadu G ¾“ / 50, teplota 30-300 °C.

Příslušenství: dva zavážecí vozíky s madlem

Ostatní: Součást ceny musí být demontáž současného zařízení, montáž nového zařízení a školení odborným kuchařem.