

TECHNICKÉ A UŽIVATELSKÉ STANDARDY NA VYBRANÁ ZAŘÍZENÍ

1. Konvektomat

Parametry:

- Injekční vyvíječ páry
- 11 vsunů GN1/1
- Rozteč zásuvů 65 mm
- Pára 99 – 110°C
- Horký vzduch 30 - 300°C
- Kombinovaný režim vaření pára/horký vzduch
- Regenerace potravin
- Bio vaření 30-98°C
- Nastavitený čas 1 min až 24 hodin
- Volba trvalého osvětlení
- Integrovaná sprcha – nespotřebovává změkčenou vodu
- 4bodová teplotní sonda
- Řízení vlhkosti 0-100%
- Grafický dotykový display
- Nízkoteplotní pečení
- Taktování ventilátoru
- Klapka pro odtah přebytečné páry
- Konektor na připojení k PC
- Systém pro snížení spotřeby vody
- USB rozhraní
- Rychlý náhled programu
- Nabídka kuchařských technologií s možností jejich úpravy
- Virtuální pomocník
- Automatické řízení kapacity
- Soubor prvků pro úsporu elektrické energie
- Automatický start
- 5 rychlostí ventilátoru
- Servisní a diagnostický systém pro automatické vyhodnocení chyb
- 1000 programů s 20 kroky
- Automatické mytí bez tekutých detergentů
- Příkon minimálně 17,0 kW , maximálně 17,6 kW
- Max. výška zařízení 1050 mm

2. Podstavec pod konvektomat

- Celonerezové provedení
- Vsuny na GN 1/1
- Max. výška 600 mm

3. Kondenzační digestoř ke konvektomatu

- Nerezové provedení bez napojení na vzduchotechniku
- Kompatibilní s konvektomatem
- Digestoř se automaticky sepne po otevření dveří konvektomatu
- Max. výška 410 mm
- Příkon maximálně 0,4 kW

4. Termoport shora plnitelný, nevyhříváný, oranžové barvy

- Z bezpórového fyziologicky nezávadného plastu
- Bezešvé provedení vnitřní i vnější nádoby
- Výplň bezfreonovou izolační pěnou
- Kapacita 1 x GN 1/1-200 nebo 2 x GN 1/2, 4 x GN 1/4
- Max. objem 26 ltr.
- Sklopná madla z plastu odolného proti úderu
- Vyměnitelné kluzné lišty, stohovatelný
- Se zásuvnými popisovými štítky
- Hmotnost prázdného termoportu max. 7,3 kg
- Se zřetelným vyznačením výrobce

5. Termoport z čela plnitelný, nevyhříváný, oranžové barvy

- Z bezpórového fyziologicky nezávadného plastu
- Bezešvé provedení vnitřní i vnější nádoby
- Výplň bezfreonovou izolační pěnou
- Kapacita 2x GN 1/1-200 nebo 4x GN1/165 + 1xGN1/1-150 nebo 6x GN1/1-40
- Max. objem 52 ltr.
- 12 vsunů na GN 1/1
- Sklopná madla z plastu odolného proti úderu
- Vyměnitelné kluzné lišty, stohovatelný
- Se zásuvnými popisovými štítky
- Rozdělovací izolační vložka GN 1/1
- Hmotnost prázdného termoportu max. 12 kg
- Se zřetelným vyznačením výrobce

6. Gastronádoby a víka do termoportů

- Od stejného výrobce jako jsou termoporty – výrobce musí být zřetelně vyznačen jak na GN, tak na víku
- Hlubokotažená gastronádoba z chromniklové oceli (1.4301) s výchozí tloušťkou plechu min. 0,8 mm
- Nádoby jsou stohovatelné, mají stohovací límec 26 mm s vytaženým opěrným okrajem.
- Malý rohový radius pro vysokou stabilitu nádoby.
- Výsuvná držadla.
- Ploché víko z chromniklové oceli (1.4301) s výchozí tloušťkou plechu min. 1,0 mm
- Víko je vodotěsné s červeným silikonovým těsněním, odolným až do +180 °C.
- Zapuštěné madlo v kulatém prolisu
- Bez výřezu, se zavzdušňovacím otvorem.