

Technická specifikace

El. multifunkční pánve 150l tlakové provedení + 75l bez tlaku

Technická data:

Údaje o výkonu

užitná kapacita levé pánve:	150 l
užitná kapacita pravé pánve:	75 l
obě pánve spojené v jedno zařízení s ovládacím panelem uprostřed	
příkon:	max. 34 kW + 23 kW / 400 V

Rozměry celého zařízení

Délka:	max	2900 mm
Šířka:	max	850 mm
Výška:		750 mm
Hmotnost:	max	710 kg

Rozměry: Užitná plocha

	levá pánve		pravá pánve	
Délka:	min	1020 mm	min	720 mm
Šířka:	min	540 mm	min	540 mm

ÚDAJE O VÝROBKU - platí pro obě pánve

- Multifunkční kuchyňský spotřebič podle DIN 18857 pro všeobecné použití v komerčních kuchyních.
- Vyrobeno a testováno podle systému managementu kvality DIN ISO 9001 a systému environmentálního managementu DIN ISO 14001.
- Vhodný pro rychlé vaření, vaření v páře, grilování, smažení, dušení, pečení, fritování, regenerace, rychlé smažení, pomalé vaření, tlakové vaření, vaření Delta T a vaření přes noc.
- Vhodný pro vaření masa, drůbeže, ryb, mořských plodů, zeleniny, příloh, těstovin, rýže, polévek, dušených pokrmů, mléčných pokrmů, zákusků, omáček, vývarů, vaječných pokrmů a pečiva.
- Plášť a víko vyrobené z chromniklové oceli 18 10 (materiál č. 1.4301) AISI 304.
- Odnímatelný přední panel snadný přístup k servisu.
- Ochrana proti silným proudům vody IPX6.
- Dostatečný instalační prostor pro hygienické a snadné připojení k vodovodním, odpadním a elektrickým rozvodům
- Veškeré práce pro připojení k sítím lze provádět zepředu.
- Integrovaný sifon.
- Dvouplášťové, tepelně izolované sklopné víko. Víko se otevírá a zavírá automaticky. Bezpečnostní funkce Auto-Stop při zavírání (funkce proti sevření).
- Dno pánve z ořezuvzdorné chromové niklové oceli tloušťky min. 3 mm CrNiMo oceli 17 132 (materiál č. 1.4404) AISI 316L, extrémně odolné proti korozi. Několik nezávisle regulovaných topných zón. Dodávka energie do příslušné topné zóny je regulována v závislosti na procesu.
- Ruční sprcha s automatickým navijákem hadice, pro propláchnutí pánve, odmašťování potravinářských výrobků. S automatickým vypínáním při navinutí hadice.
- Port USB 2.0 na přední straně, pro přenos dat HACCP, procesy vaření. Automatické nahrávání HACCP s úložnou kapacitou několik let.
- Instalace na nohy

OVLÁDÁNÍ:

- Přirozené, intuitivní ovládání v českém jazyce. Samo vysvětlující koncepce obsluhy pro ruční nebo automatické vaření.
- 10,1 palcový dotykový displej ve skutečné barvě s vysokým rozlišením, LED osvětlení pozadí. Lze optimálně sledovat ze všech stran. Ergonomicky integrovaný do krytu ovládacího panelu chráněný tvrzeným bezpečnostním sklem.

FUNKCE

- **Jemné vaření:** proporcionální teplotní postup Delta s min. 6 úrovněmi od velmi citlivých po maximum, pro jemné a současné rychlé zahřívání citlivých produktů. Rozsah teplot: 30 - 100 °C
- **Vaření:** Vaření v různých teplotních rozsazích s min. 6 úrovněmi od mírného vaření až po intenzivní. Nízkoenergetické vytápění s nastavitelnou úrovní výkonu, vysoce výkonné vytápění na maximální úrovni. Rozsah teplot 90-100 °C.
- **Opékání - grilování:** min. ve 3 úrovních – opékání, rychlé smažení a pečení, teplotní rozsah 100 –300 °C.
- **Smažení:** pro smažení tuku, teplotní rozsah 140–180 °C.
- **Tlakové vaření - pouze levá pánve** - maximální teplota pro vaření 111°C, provozní tlak min 0,5 bar - možnost nastavení min. 5 úrovní tlakového vaření s různou intenzitou tlaku, přetlakový pojistný ventil - napojený přímo na odpad, rychlé otevření víka - možnost přerušení tlakového vaření pro doplnění nebo pro současné vaření produktů či surovin s různou dobou vaření
- **Regenerace:** Na pánvi s min.6 úrovněmi od velmi citlivé po maximum. V nádobách Gastronorm s maximální hladinou. Rozsah teplot: 30 - 100 °C
- **Pečení Delta-T:** Pečení s teplotou delta mezi teplotou dna pánve a teplotou jádra. Teplota delta 20 –100° C, teplotní rozsah 20–100 °C.
- **Vaření Delta-T** – vaření s teplotou delta mezi teplotou pánve a teplotou jádra 20–100 °C, teplotním rozsahem 20 - 100 °C.
- **Zónové opékání-grilování–** Multifunkční simultánní vaření stejných nebo různých produktů ve 3 zónách.Zóna grilování / smažení: Individuální nastavení času, teploty a úrovně opékání pro každou zónu zvlášť.
- **Vaření/ smažení v zóně:** Individuální nastavení časovače pro každou zónu. Nastavení sdílené teploty a úrovně vaření pro všechny zóny.

DALŠÍ FUNKCE

- Systém porcování – automatické porcování s přesností na litr nebo odpovídající velikosti GN díky počítačem řízenému nakládání pánve.
- Automatické vaření dle připravené varotěky s možností vkládání vlastních receptů případně poznámek k procesu vaření - až 1000 adres
- Automatický zdvih košů po ukončení programu vaření/smažení
- Okamžitý přístup k oblíbeným funkcím z úvodní obrazovky.
- Automatický systém čištění pánve bez chemického čisticího prostředku - 3 úrovně čištění.
- Automatický systém odvápnování pánve - součást automatického systému na čištění pánve
- Zásuvka pro typ F + typ C, 1 NPE AC, 230 V,

Služby

- servisní technik do 40 km od místa plnění
- servisní hot-line 24/7
- zaškolení certifikovaným kuchařem od výrobce
- prodejní a servisní certifikát od výrobce
- kompletní realizace zakázky- dovoz, instalace, odvoz obalového materiálu