

El. tlaková multifunkční pánev 100l

Technická data:

Rozměry

Délka: max 1300 mm

Šířka: max 850 mm

Výška: 750 mm

Hmotnost: max 300 kg

Rozměry: Užitná plocha

Délka: min 720 mm

Šířka: min 540 mm

Údaje o výkonu

Užitná kapacita: 100 l

Příkon: max 23 kW, s ohledem na enviromentální aspekty a předpokládanou žádost o dotaci je stanoven elektrický příkon 23 kW jako maximální možný.

ÚDAJE O VÝROBKU

- 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.
- Ovládací panel vlevo
- 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 otěruvzdorné chromové niklové oceli tloušťky min. 3 mm CrNiMo oceli 17 13 2 (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** - 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 gastronádobách 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 naklápění pánve.
 - Automatické vaření dle připravené varotéky s možností vkládání vlastních receptů případně poznámek k

procesu vaření - až 1000 adres

- Okamžitý přístup k oblíbeným funkcím z úvodní obrazovky
- **Rozhraní pro připojení k systému energetické optimalizace podle DIN 18875 a bezpotenciálový**

kontakt.

- Externí snímač teploty jádra
- Zásuvka pro typ F + typ C, 1 NPE AC, 230 V,