

Technická specifikace s cenovou nabídkou

1x

Elektrická multifunkční pánev s automatickým zdvihem košů – tlakové provedení MKH 151 P



Výrobce: JIPA International s.r.o.

Typ: MKH 151 P

TECHNICKÉ PARAMETRY

- Objem min.: 150 litrů dle DIN 18857
- Pracovní přetlak: 0,48 bar
- Kapacita GN: 3 x GN 1/1
- Rozměr dna: 1071 x 580 mm
- Hloubka vany: 280 mm
- Užitná plocha: 63 dm²
- Celkový rozměr: 1705 x 850 x 1008 mm
- Celkový instalovaný příkon max.: 44 kW
- Napětí: 3N AC 400V
- Jištění: 3 x 80 A
- Váha: 680kg

VARNÉ REŽIMY

Vaření intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě).

Rozsah teplot: 30°C – 250°C.

OVLÁDACÍ PANEL

- Automatický a manuální režim úpravy pokrmů
- Dotyková barevná 10" obrazovka s HD rozlišením a intuitivním ovládáním
- Kompletním ovládáním v českém jazyce
- Možnost uložení vlastních programů, paměť pro 350 programů o 20 krocích

- Zobrazování průběhu úprav na displeji
- Přesné senzorické měření teplot
- Indikace nastavených a skutečných hodnot
- Zobrazování poruchových hlášení na displeji
- Technické a servisní informace
- Krytí displeje IPX5
- Tlačítko zapnutí a vypnutí

KONSTRUKCE

- Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm
- Materiál vany AISI 316
- Speciální vakuově lisované, sendvičové dno o síle min. 31 mm
- Dvojitě robustní izolované víko s motorickým zdvihem
- Bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu
- Odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka
- Topný systém SUPER BLOCK JPX 17, roznášecí hliníkový blok s celoplošnými topnými tělesy z nerez materiálu
- Dosažení teploty 200°C z pokojové/provozní teploty za max. 4 minuty
- Odtlakování přístroje do 3 minut

ZÁKLADNÍ VÝBAVENÍ

- Automatický systém napouštění vany – dávkování vody s přesností na 1dcl
- Vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí, bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění
- Osa sklápění umožňuje vyklopení vany pro kompletní vyprázdnění pánve
- Mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli
- Vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny
- Integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem
- Automatický zdvih košů – možnost použití pánve i se zavřeným víkem
- Automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů
- Integrovaná elektrická zásuvka 230V/ 16A
- USB konektor
- Integrovaná sprcha s automatickým navíjením a kovovou hlavicí
- Regulátor tlaku vody v základní výbavě
- HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů
- Automatické zajištění a odjištění víka při tlakovém vaření
- Automatické snížení přetlaku a kondenzace páry bez přímé spotřeby vody na konci varného cyklu s odvodem kondenzátu do odpadu

TECHNICKÁ DATA

- Servisní přístup z přední části stroje
- Jednoduše výsuvný panel elektrické výzbroje v pravé noze umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer
- Certifikační značka CE, TUV-SUD
- **Příprava pro stavební sokl**
- **Nerezová police pro zakrytí stavebního soklu**

Nadstandardní vybavení

- Rameno na automatický zdvih košů
- 3x fritovací koš

Cena za pánev bez DPH: 842 400,-

Cena za rameno na zdvih košů bez DPH: 6 700,-

Cena za fritovací koše(3ks) bez DPH: 18 200,-

Cena celkem za pánev MKH 151 P vč. příslušenství bez DPH: 867 300,-

1x

Elektrická multifunkční pánev s automatickým zdvihem košů – tlakové provedení MKH 101 P



Výrobce: JIPA International s.r.o.

Typ: MKH 101 P

TECHNICKÉ PARAMETRY

- Objem min.: 100 litrů dle DIN 18857
- Pracovní přetlak: 0,48 bar
- Kapacita GN: 2 x GN 1/1
- Rozměr dna: 713 x 580 mm
- Hloubka vany: 280 mm
- Užitečná plocha: 43 dm²
- Celkový rozměr: 1347 x 850 x 1008 mm

- Celkový instalovaný příkon max.: 27,5 kW
- Napětí: 3N AC 400V
- Jištění: 3 x 50 A

VARNÉ REŽIMY

Vaření intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě).
Rozsah teplot: 30°C – 250°C.

OVLÁDACÍ PANEL

- Automatický a manuální režim úpravy pokrmů
- Dotyková barevná 10" obrazovka s HD rozlišením a intuitivním ovládáním
- Kompletním ovládáním v českém jazyce
- Možnost uložení vlastních programů, paměť pro 350 programů o 20 krocích
- Zobrazování průběhu úprav na displeji
- Přesné senzorické měření teplot
- Indikace nastavených a skutečných hodnot
- Zobrazování poruchových hlášení na displeji
- Technické a servisní informace
- Krytí displeje IPX5
- Tlačítko zapnutí a vypnutí

KONSTRUKCE

- Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm
- Materiál vany AISI 316
- Speciální vakuově lisované, sendvičové dno o síle 31 mm
- Dvojitě robustní izolované víko s motorickým zdvihem
- Bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu
- Odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka
- Topný systém SUPER BLOCK JPX 17, roznášecí hliníkový blok s celoplošnými topnými tělesy z nerez materiálu
- Dosažení teploty 200°C z pokojové/provozní teploty za 4 minuty
- Odtlakování přístroje do 3 minut

ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ

- Automatický systém napouštění vany – dávkování vody s přesností na 1dcl
- Vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí, bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění
- Osa sklápění umožňuje vyklopení vany pro kompletní vyprázdnění pánve
- Mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli
- Vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny
- Integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem
- Automatický zdvih košů – možnost použití pánve i se zavřeným víkem
- Automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů
- Integrovaná elektrická zásuvka 230V/ 16A
- USB konektor

- Integrovaná sprcha s automatickým navíjením a kovovou hlavicí
- Regulátor tlaku vody v základní výbavě
- HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů
- Automatické zajištění a odjištění víka při tlakovém vaření
- Automatické snížení přetlaku a kondenzace páry bez přímé spotřeby vody na konci varného cyklu s odvodem kondenzátu do odpadu

TECHNICKÁ DATA

- Servisní přístup z přední části stroje
- Jednoduše výsuvný panel elektrické výzbroje v pravé noze umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer
- Certifikační značka CE, TUV-SUD
- **Příprava pro stavební sokl**
- **Nerezová police pro zakrytí stavebního soklu**

Cena celkem za pánev MKH 101 P bez DPH:

755 000,-

1x

El. parní bojlerový konvektomat s kapacitou 20 x GN 1/1



Výrobce: Modular

Typ: EM E 20/11B

Rozměry: 900x870x1970 mm

El. příkon: 36,6kW(napětí 400V)

- Konstrukce z nerezové oceli AISI304 18/10 se zaoblenými vnitřními rohy komory.
- Rozteč zásuvů 66 mm.
- Dvojitě zasklení. Ergonomické madlo. Vyjímatelné dveřní těsnění.
- Vývin páry v bojleru.
- Komunikace v ČJ.
- Dotykový barevný displej s grafikou ve vysokém rozlišení, bez dalších tlačítek, koleček, apod.
- Integrovaná sprcha.
- 6 bodová vpichová sonda.
- Ventilátor s autoreverzem s 6ti rychlostmi otáček pro co nejdokonalejší ventilaci uvnitř komory.
- Základní režimy: Horký vzduch 30-300°C, kombinovaný režim 30-300°C, vaření v páře 30-130°C.
- Možnost automatických varných procesů s přesným nastavením vlhkosti v komoře (automatické či manuální řízení).
- Funkce automatického nastavení přesného procenta vlhkosti pro každou jednotlivou fázi vaření – možnost až 16ti různých procent vlhkosti během jednoho varného programu.
- Časování jednotlivých zásuvů, možnost přípravy až 20ti různých pokrmů najednou s možností volby společného začátku nebo společného konce vaření.
- Automatické nebo manuální naprogramování jednotlivých zásuvů.
- Přednastavené programy pro všechny základní typy surovin – maso, ryby, těstoviny, pečivo, dezerty.
- Intuitivní zobrazení programů pomocí obrázků a detailního popisu.
- Možnost individuálního nastavení hodnot i pro přednastavené programy, možnost změny parametrů v průběhu vaření bez nutnosti zastavení vaření.
- Aktualizace programů skrz USB port.
- Knihovna varných programů, každý program s možností až 16ti různých fází.
- Možnost uložení oblíbených programů do zrychlené volby, možnost rychlého vyvolání posledních spuštěných programů.
- Automatický mycí systém s 5ti programy.
- Zavážecí vozík.

Cena celkem za konvektomat Modular bez DPH: 339 000,-

Cena celkem za zakázku bez DPH: 1 961 300,-

DPH 21%: 411 873,-

Cena celkem s DPH: 2 373 173,-



V Pardubicích dne 10.12.2018

Ing. Jan Vaško MBA