**Specifikace zboží**

**Konvektomat Orange Vision typ O 2011 i**

* včetně dodání, instalace, zprovoznění, zaškolení obsluhy
* včetně zavážecího vozíku

**Vaření**

* Horký vzduch 30 - 300 °C
* Kombinovaný režim 30 - 300 °C
* Vaření v páře 30 - 130 °C
* Bio vaření 30 - 98 °C
* Vaření/pečení přes noc
* Pokročilý systém vývinu páry – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
* Zásuvy napříč – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronádobami
* Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami
* Regenerace/banketing – podávejte více pokrmů v kratším čase
* Nízkoteplotní vaření – nižší váhové ztráty, lepší chuť
* Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
* Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitovaní, Uzení – speciální programy pro moderní gastronomii

**Vision Controls**

* Dotykový panel – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka
* Nekonečný čas vaření - uspoří čas při vaření v provozní špičce
* Automatický start – možnost naplánovat odložený start

**Ostatní vybavení**

* Active Cleaning – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
* Trojité dveřní sklo – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení
o vnější sklo
* Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
* Robustní klika – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
* AISI 304 nerezová ocel – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
* Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy – snadná údržba
* Odkapová dveřní vanička - zachytává kondenzát z dveří
* Dva přívody vody – pro změkčenou a nezměkčenou vodu
* WSS (Water Saving System) - speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody
* Standardní zavážecí vozík

**Konektivita**

* USB rozhraní – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
* VisionCombi software – správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP

**Provozní záznamy**

* HACCP záznamy – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
* Kompletní záznamy provozních událostí

**Servis**

* Servisní a diagnostický systém – automatické vyhodnocení chyb

**Technické parametry**

* Vývin páry: injekční
* Kapacita: 20 x GN1/1
* Kapacita jídel: 400 - 600
* Rozteč zásuvů: 63 mm
* Rozměry (š x v x h): 948 x 1804 x 834 mm
* Váha: 235 kg
* Celkový příkon: 37,1 kW
* Tepelný výkon: 36 kW
* Jištění: 63 A
* Napájení: 3N~/380-415V/50-60 Hz
* Hlučnost: do 70 dBA
* Přípojka vody/odpadu: G 3/4” / 40
* Teplota: 30 - 300 °C