



MARCCRAB Gastro CB s.r.o.

obchodní oddělení
Slovanská Alej 24 b
301 00 Plzeň
Česká republika

<http://www.marccrab.cz>

Centrum sociálních služeb Tachov,
příspěvková organizace

Váš dopis značky/dne

Naše značka

Vyřizuje/linka

Plzeň
22.4.2020

Nabídka:

elektrický parní konvektomat LAINOX Naboo .

Konvektomaty Lainox Naboo patří ke špičce ve varné technologii. Perfektní v nízké spotřebě energie. Využívá následující patentované systémy zajišťující menší spotřebu el. proudu a vody ECOSPEED, Green Fine Tuning, Ecovapor, High Efficiency Design.

ICS /Interaktivní varný systém/ před uložené automaticky řízené receptury světové kuchyně. Všechny konvektomaty LAINOX řady Naboo zajišťují přesný přehled o teplotách, vlhkosti a dalších veličin pro ideální zpracování surovin.



Technické parametry konvektomatu

- Rozměry 875x825x820 /šxvxh/
- Kapacita 7x GN 1/1 rozteč 70 mm
- Napětí 400 V /dvakrát samostatný přívod/
- Příkon 10,5 kW /pro každý kus, tj 2 x 10,5 Kw/
- Vývin páry v bojleru
- CALOUT automatický systém odvápění bojleru
- Dotykový ovládací panel, digitální ovládací LCD , TFT displej o velikosti 10“
- 400 programů po 15 krocích /možnost rozšíření/
- Více rychlostní ventilátor
- Vícebodová vpichová teplotní sonda
- Připojení k internetu pomocí WIFI
- Obrácené otvírání dveří klika vlevo

**Funkce**

- Horký vzduch 30° - 300°C
 - Vaření v páře 30°- 130°C možnost nastavení procentuální množství páry
 - Šetrné vaření v páře při teplotách 30°C až 99°C
 - Kombinovaný režim 30°- 300°C kombinace horkého vzduchu s přidáním přivlhčováním dle procentuálního nastavení páry
 - Aktivní regulace vlhkosti
-



- Nízkoteplotní Delta T vaření /šetrné vaření s ohledem na uchovávání nutričních hodnot a hmotnosti surovin/
 - ICS Automatic interaktivní varný systém
 - Easy Cooking jednodotkové ovládání uložených programů s nastavenými varnými procesy
 - FAST Dry patentovaný systém pro pečení, grilování a smažení
 - Autoclimate automaticky řídí ideální vlhkost ve varné komoře
 - Odložený start pro noční vaření
 - Multi-level cooking vaření v jednotlivých zásevech se samostatným programem a nastavením času
 - Regenerace
 - Udržování
 - Kynárna
 - Rozmrazování
 - Vaření ve vakuu
 - Noční vaření
 - Odložený start vaření
 - Vpichová vícebodová teplotní sonda /jehla/ pro přesné vyhodnocení vnitřní teploty v surovině
 - Vícerychlostní ventilátor s aktivní regulací
 - Integrovaná samonavíjecí sprcha
 - Automatický předehřev/zchlazení
 - Automatický start
 - Servisní a diagnostický systém
 - SCS Automatické mytí komory, zajišťuje kvalitní vyčištění varné komory, dle znečištění si můžete vybrat z 3 mycích cyklů. 1 kanystr mycího prostředku
 - Možné nastavení bezpečnostního přístupu a spuštění přes heslo
 - v ceně je podestavba se vsuný na GN
 - záruka 24 měsíců
 - garance dodání náhradních dílů 10 let
-
- v ceně zařízení je přívod el. proudu 400 V

 - dostatečnou kapacitu v rozvaděči garantuje investor

Cena celkem bez DPH 299.000,- Kč

Cena včetně DPH 361.790,- Kč



Veškeré dotazy Vám rád zodpovím po telefonu nebo osobně dle domluvy na čísle



S pozdravem

