



Parametry místnosti

strana 25 / 30

Zakázka č.: Z68276/0
Akce: PČR ÚO Mělník
Pozice: Umývárna stolního nádobí

Parametry		
Rozměry	m	3,3 x 2,7
Výška	m	2,7
Druh provozu		Kuchyně v kantýnách, kasínech, menzách
Počet denních porcí	ks	150 až 500
Faktor současnosti	-	0,60
Počet spotřebičů celkem	ks	1
Celkové množství přiváděného vzduchu	m ³ /h	935
Celkové množství odváděného vzduchu	m ³ /h	935
Výměna vzduchu	1/h	39

Digestoře								
Název varného centra	Odsávací digestoř	Rozměry digestoře	Výška osazení	Celkové množství přiváděného vzduchu		Celkové množství odsávaného vzduchu		Počet odlučovačů
				přes digestoř	potrubím	přes digestoř	potrubím	
		(mm)	(mm)	(m3/h)	(m3/h)	(m3/h)	(m3/h)	
Varné centrum 1	Digestoř 4 - KUBUS	1050 x 1050 x 46	2100	0	935	850	85	-
Celkové množství vzduchu				935		935		

143



Technický popis

strana 26 / 30

Zakázka č.: Z68276/0

Akce: PČR ÚO Mělník

Pozice: Digestoř 4



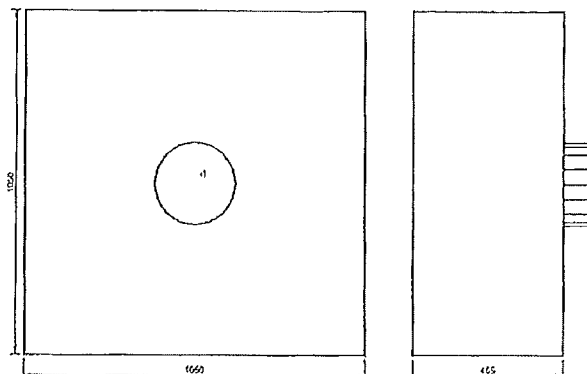
Digestoř **KUBUS 1050 x 1050** Specifikace: KUBUS 1050 x 1050

Typ digestoře

- Celonerezový zákryt bez tukových filtrů
- provedení dle VDI 2052 (04/2017)

Provedení:

Hmotnost: cca 33 kg



hrdlo	druh	rozměr	příslušenství
1	1 - odváděný vzduch	Ø 250 mm	

Průtok vzduchu		přívod	odvod	Tlaková ztráta		přívod	odvod
Přes digestoř	m ³ /h	0	850	Celková tlaková ztráta	Pa		
Přímo z / do potrubí	m ³ /h	935	85				21
Celkem	m ³ /h	935	935				

Výpočet průtoku vzduchu je proveden podle normy VDI 2052 (04/2017).

Přívodní výústky	přívod	Tukové filtry	odvod
nejdou osazeny		nejdou osazeny	

Regulace
Digestoř není vybavena regulací od výrobce digestoře.

Osvětlení	Přípojovací hrdla	Průřezová rychlost
není osazeno	Odvodní hrdlo	m/s
		4,8

Instalované spotřebiče								
Pozice, název	Typ, výrobce	Způsob odsávání	Příkon (kW)	Počet (ks)	Příkon celkový (kW)	Čistelné teplo (W)	Vlhkost (g/h)	Odsávání (m ³ /h)
2 - Myčka		H	7,60	1	7,60			850

Způsob odsávání: H - pod digestoř, D - z prostoru přímo do potrubí



Rozměrový nákres

strana 27 / 30

Zakázka č.: Z68276/0

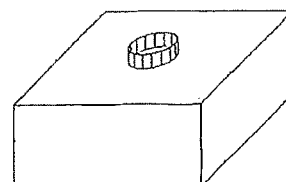
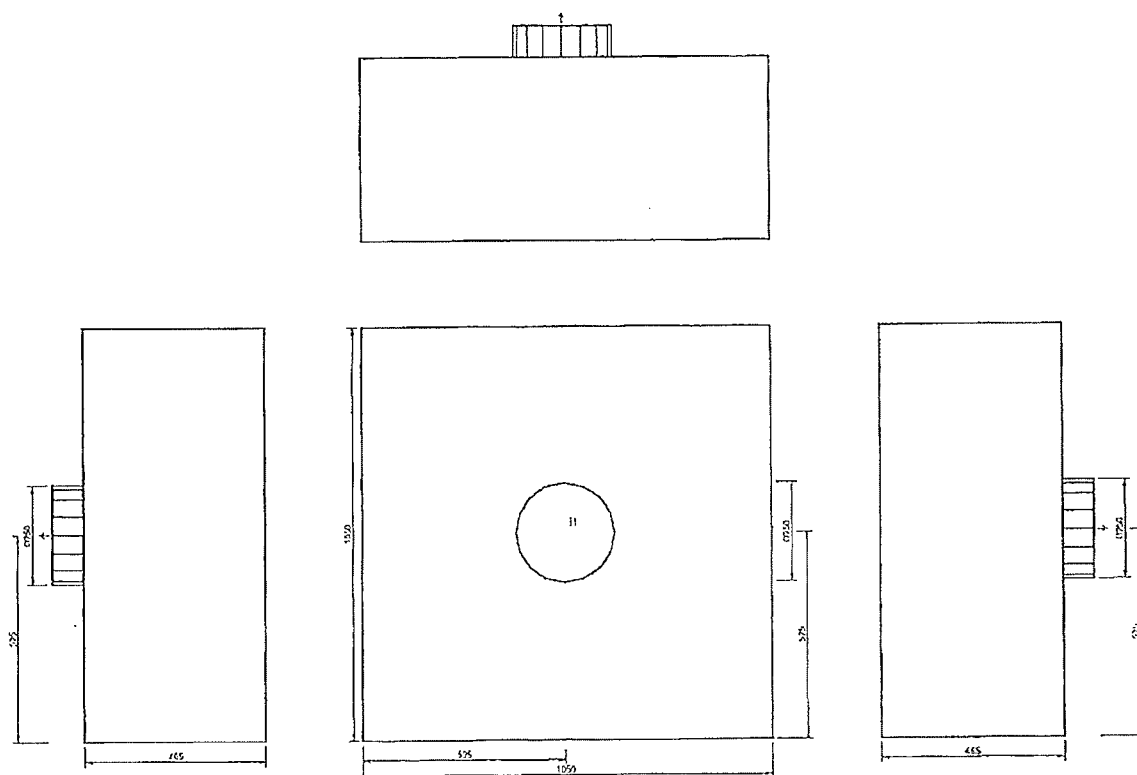
Akce: PČR ÚO Mělník

Pozice: Digestoř 4



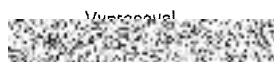
Digestoř **KUBUS 1050 x 1050** Specifikace: KUBUS 1050 x 1050

Hmotnost: cca 33 kg



hrdlo	druh	rozměr	příslušenství
II	II - odváděný vzduch	Ø 250 mm	

Verze programu: 9.25.450 / CZ / 2
ze dne: 28.6.2022



Soubor: Z68276_0.adu
Datum tisku: 1.7.2022

14/22



Parametry místnosti

strana 28 / 30

Zakázka č.: Z68276/0
Akce: PČR ÚO Mělník
Pozice: Umývárna provozního nádobí

Parametry		
Rozměry	m	10,0 x 5,0
Výška	m	3,2
Druh provozu		Kuchyně v kantýnách, kasínech, menzách
Počet denních porcí	ks	150 až 500
Faktor současnosti	-	0,60
Počet spotřebičů celkem	ks	1
Celkové množství přiváděného vzduchu	m ³ /h	4400
Celkové množství odváděného vzduchu	m ³ /h	4400
Výměna vzduchu	1/h	28

Digestore								
Název varného centra	Odsávací digestoř	Rozměry digestoře	Výška osazení	Celkové množství přiváděného vzduchu		Celkové množství odsávaného vzduchu		Počet odtužovačů
				přes digestoř (m3/h)	potrubím (m3/h)	přes digestoř (m3/h)	potrubím (m3/h)	
Mylcí centrum	Digestoř 6 - KUBUS	1400 x 950 x 465	2100	0	4400	4000	400	-
Celkové množství vzduchu				4400		4400		





Technický popis

strana 29 / 30

Zakázka č.: Z68276/0

Akce: PČR ÚO Mělník

Pozice: Digestoř 6

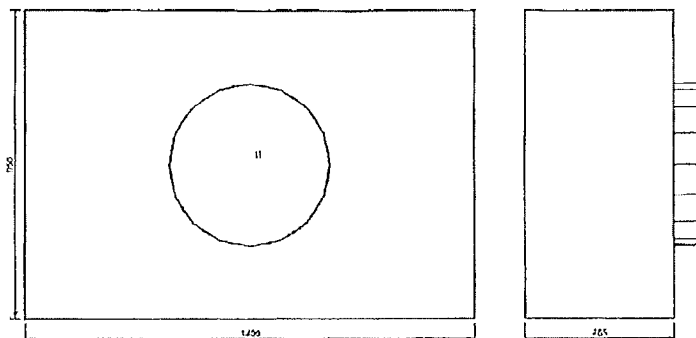
Digestoř **KUBUS 1400 x 950** Specifikace: KUBUS 1400 x 950

Typ digestoře

- Celonerezový zákryt bez tukových filtrů
- provedení dle VDI 2052 (04/2017)

Provedení:

Hmotnost: cca 40 kg



hrdlo	druh	rozměr	příslušenství
II	II - odváděný vzduch	Ø 500 mm	

Průtok vzduchu		přívod	odvod	Tlaková ztráta		přívod	odvod
Přes digestoř	m ³ /h	0	4000	Celková tlaková ztráta	Pa		100
Přímo z / do potrubí	m ³ /h	4400	400				
Celkem	m ³ /h	4400	4400				

Výpočet průtoku vzduchu je proveden podle normy VDI 2052 (04/2017).

Přívodní výústky	přívod	Tukové filtry	odvod
nejdou osazeny		nejdou osazeny	

Regulace

Digestoř není vybavena regulací od výrobce digestoře.

Osvětlení	Přípojovací hrdla	Průřezová rychlost
není osazeno	Odvodní hrdlo m/s	5,7

Instalované spotřebiče

Pozice, název	Typ, výrobce	Způsob odsávání	Příkon (kW)	Počet (ks)	Příkon celkový (kW)	Čitelné teplo (W)	Vlhkost (g/h)	Odsávání (m ³ /h)
5 - Myčka		H	23,30	2	46,60			4000

Způsob odsávání: H - pod digestoř, D - z prosloru přímo do potrubí

145



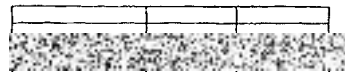
Rozměrový náčrtes

strana 30 / 30

Zakázka č.: Z68276/0

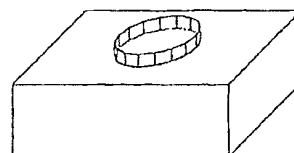
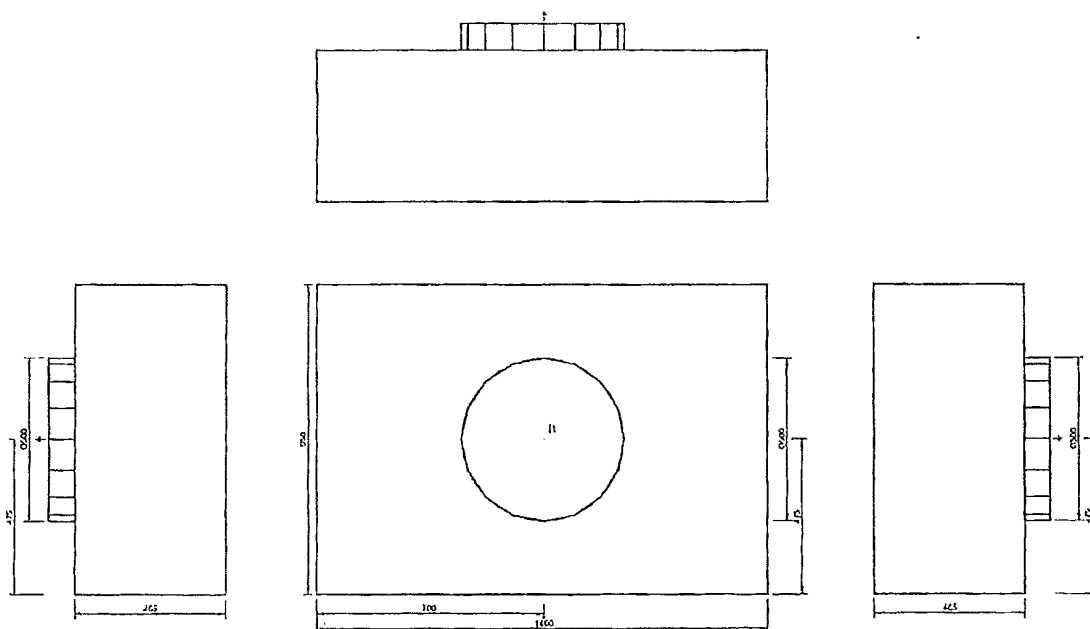
Akce: PČR ÚO Mělník

Pozice: Digestoř 6



Digestoř **KUBUS 1400 x 950** Specifikace: KUBUS 1400 x 950

Hmotnost: cca 40 kg



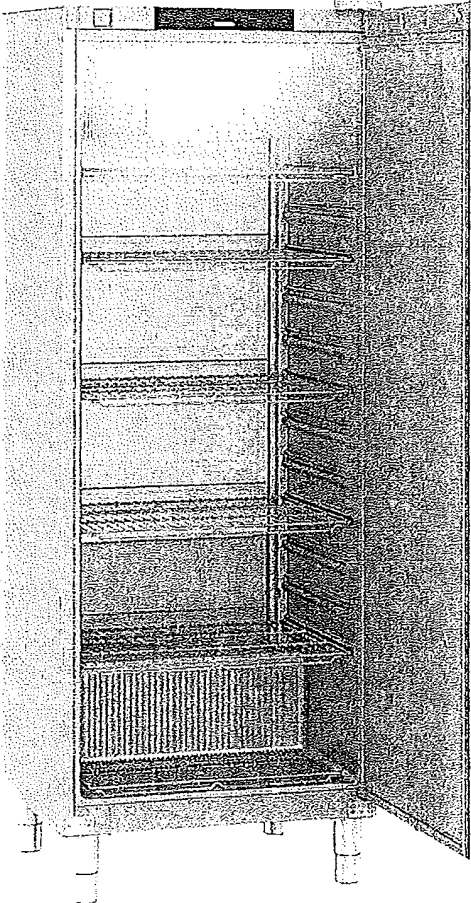
hrdlo	druh	rozměr	příslušenství
I1	I1 - odváděný vzduch	Ø 500 mm	

Verze programu: 9.25.450 / CZ / 2
ze dne: 28.6.2022



Soubor: Z68276_0.adu
Datum tisku: 1.7.2022

Perfection



Brutto objem	655 l
Vnější rozměry v mm (Š/H/V)	747/1769/2018
Vnitřní rozměry v mm (Š/H/V)	620/531/1660
Energetická třída	
Spotřeba energie za rok	635 kWh
Klimatická třída (energetická směrnice)	B
Teplotní třída (energetická směrnice)	M1
Klimatická třída (bezpečnostní norma)	5
Okolní teplota	+10 °C Do +40 °C¹
Chladivo	R 600a
Hluk - akustický výkon	49 dB(A)
Příkon	2,0 A
Frekvence / napětí	50 Hz / 220-240 V-
Odvod tepla	408 kJ/h
Způsob chlazení	Dynamické
Způsob odmrazování	Automatické
Teplotní rozsah	-2 °C Do +15 °C
Materiál vnějších stěn/barva	Nerez/Nerez
Povrchová úprava dveří/víka	Plně dveře
Materiál vnitřních stěn	Plast stříbrné
Typ ovládání	Monochromatický displej s dotykovými tlačítky
Teplotní displej	Vnější digitální
Vnitřní osvětlení	LED stropní osvětlení
Výstražný signál	Vizuální a akustický
Connectivity type	SmartModule
Connectivity solution	Možnost dodatečné montáže
Rozhraní	WLAN/LAN (volitelné)
Adjustable Shelving	5
Materiál policek	Drátěné police s plastovým povrchem
Nosnost polic	60 kg
Výšková nastavitelné nožičky	150 - 180 mm
Madlo	Hliníkové madlo
Druh zámku	mechanický
Samozavírací dveře	Ano
Dveřní zarážka	Vpravo zaměnitelné
Izolace	43/57 mm
Hrubá/čistá hmotnost	92/83 kg
EAN	9005302241851

¹ Udává okolní teplotu, při které lze zařízení bezpečně provozovat.

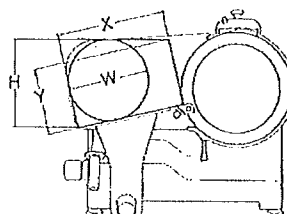
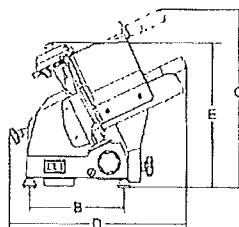
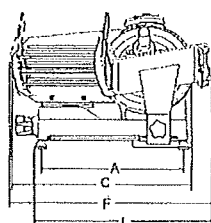


96

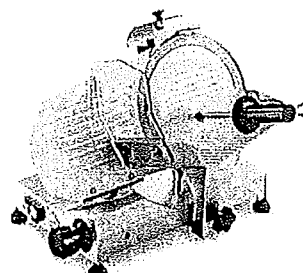
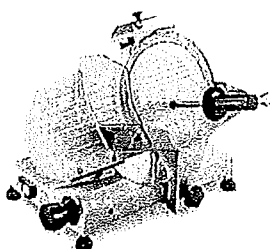


- Anodized cast aluminum alloy
- Great distance between blade and motor for easy cleaning
- Ventilated motor
- Forged, hardened large thickness blades
- Carriage running on self-lubricating bushes and lapped pins
- Stainless steel screws and slice deflector
- Strong thickness gauge support
- Cast-in body sharpener assembly with 2 standard emery-wheels
- Compact dimensions but great cutting capacity
- Device for releasing the carriage on CE version
- Teflon coated or toothed blades are available on demand
- 25° blade inclination

Protezione paracqua su
puleggia di serie
*Enclosed and sealed belt
pulley standard*

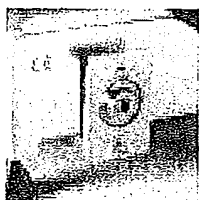
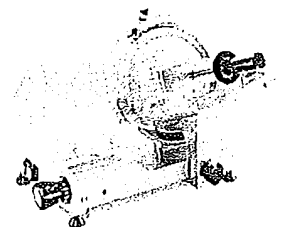


						A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W			
	000-00.0	000-00.0	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000
Mitra 220 C	220-0	112.0 20	17	245	230-230	345	245	139	508	370	530	475	305	720	125	163	163	15	113-030-020	17
Mitra 250 C	250-0	112.0 30	17	245	230-230	345	245	508	508	508	530	475	305	720	140	163	163	16	113-030-030	18
Mitra 275 C	275-0	112.0 30	17	245	230-230	345	245	508	508	508	530	475	305	720	140	163	163	17	113-030-030	20



MIRRA 275 G

EL. NÁŘEZOVÝ STROJ GRAVITAČNÍ MIRRA 275 C S TEFLONOVÝM NOŽEM



Popis produktu

El. nářezový stroj MIRRA 275 C s teflonovým nožem o průměru 275 mm s uložením posuvného stolu našíkmo, od italského výrobce SIRMAN.

- vhodný do bufetů, snack barů, malých a velkých restaurací a školních jídelen.
- lze použít ke krájení všech druhů uzenin, je-li nářezový stroj vybaven teflonovým nožem, též ke krájení předem vychlazených sýrů.
- uložení posuvného stolu našíkmo
- model C – kompaktní rozměry
- určen pro střední zátěž - 1 hod. provozu/ 10 min. přestávka
- vyroben z potravinářské hliníkové slitiny a nerez
- regulace tloušťky plátku 0 - 13 mm
- úhel nože 25°
- kompaktní základna a konstrukce nářezového stroje umožňuje jednoduchou a rychlou obsluhu
- snadná údržba a čištění
- ventilovaný motor

Vybaven řemínkovým pohonem:

- A. speciální řemínek s podélným ozubením
- B. tento pohon zajišťuje vysoký a spolehlivý výkon
- C. kombinace speciálního řemínku a hladké řemenice zabraňuje prokluzování řemínku při vyšším zatížení
- D. kvalita řemínku dodávaných firmou SIRMAN zaručuje dlouhou životnost bez nutnosti servisního zásahu

Standardní vybavení:

- **teflonový nůž s rovným ostřím** – univerzální nůž vhodný především pro krájení sýrů a ryb
- zabudované brusné zařízení
- gumové nožičky

Technické parametry

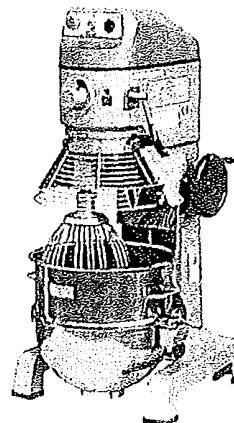
Napětí	230 V
Příkon	147 W
Průměr nože	275 mm
Max. tloušťka plátku	13 mm
Řezná plocha	230 x 240 mm
Pohon	řemínkový
Stupeň zátěže	střední zátěž
Rozměr (š.hl.v.)	560 x 570 x 475 mm
Váha	17 kg

Univerzální kuchyňský robot SPAR SP-60

Č. artiklu: 7110508

Univerzální roboty Spar SP 60 se vyznačují robustním provedením a minimálními požadavky na prostor při maximálním zachování stability při plném zatížení stroje. Jsou vhodné pro přípravu široké škály pokrmů (hnětení, šlehání, míchání). Univerzální roboty Spar si oblibily díky intuitivnímu ovládání, snadné obsluze, čištění a údržbě.

Možnost dodání kotlíku 30l včetně adaptéru, metly, háku a míchače pro menší mísu.
Možnost přídatných zařízení (mlýnek na maso, krouhač zeleniny).



Konstrukční vlastnosti robota SPAR SP 60:

- Pohon pomocí ozubeného řemenu do těžkého provozu
- Mechanické ovládání s časovačem a signalizací
- Jednoduché ovládání, snadné čištění
- Mechanické zvedání kotlíku
- Odnímatelný bezpečnostní kryt kotlíku
- Bezpečnostní tlačítko STOP
- Možnost dokoupit menší 20 litrový kotlík s nástavci
- Nerezový základ

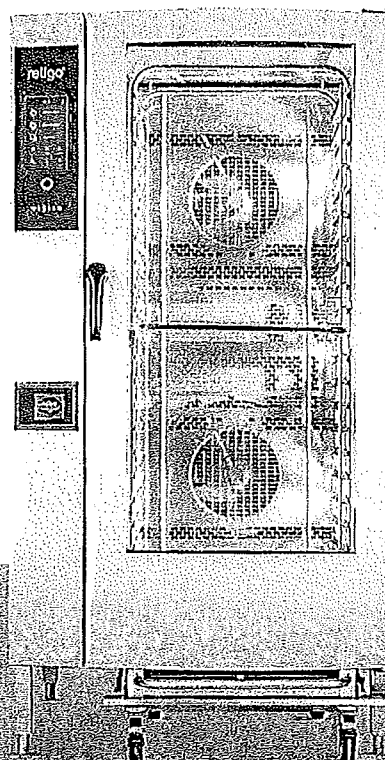
Základní výbava příslušenství:

- nerezový kotlík s odnímatelným krytem
- hnětačí hák
- šlehačí metla
- míchač
- gumové návleky na nožičky
- český popis stroje a návod

Napájení	400 V	Automatické zvedání kotlíku	ne	Mechanické ovládání	ano
Příkon	2,25 kW	Barva zařízení	stříbrná / zlatá	Mechanické zvedání kotlíku	ano
Šířka	638 mm	Pulzní volba	ano / ne	Hák	ano
Hloubka	778 mm	Český popis stroje	ano	Metla	ano
Výška	1316 mm	Digitální ovládání	ne	Míchač	ano
Hmotnost	285 kg	Druh pohonu	ozubený řemen	Možnost kotlíku s nástavcem	30 a 40 l

Blue 2011 i, b

i - injekční | b - bojlerový



UNIKATNÍ VLASTNOSTI



Vision Perfect Cooking

S konvektomatem Religo Vision máte jistotu, že výsledek vaření bude vždy skvělý. Při vaření dle naší perfektní barvy jsou stávková, lupava a zdravě připravená s milým přídavkem vůně.



Vision Design

Konvektomatem Religo Vision Vám nabízíme skvělou kombinaci funkčnosti, výborné ergonomie a atraktivního vzhledu. Tvoří se důrazem na bezpečnost a hygienu.



My Vision Controls

Nejjednodušší ovládání na trhu Vám setříká, a umožní rychlé a jednoduché nastavit, co potřebujete. Display reaguje perfektně. Pokud máte maso na ruce nebo pracujete v kuchyni, hlavní menu si můžete přizpůsobit.



Smart Investment

S konvektomatem Religo Vision šetříte peníze každý den. Prokazuje nejmenší spotřebu energie, vodní a plynové náklady na automatické mytí. Váš zárukou vzhledu návratnosti investice.

religo® PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Laň 2310, PS 43, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Tel. 572 22 22 22

Certifikováno:



* DVGW a WRAS certifikáty jsou platné pouze pro modely se samonavíjecí sprchou.

100

VYBAVENÍ

Vaření

- Horký vzduch 30 – 300 °C
- Kombinovaný režim 30 – 300 °C
- Vaření v páře 30 – 130 °C
- Bio vaření 30 – 98 °C
- Vnšení/pečení přes noc – šetří čas i peníze
- Časování zásuv – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
- AHC (Active Humidity Control) – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření
- 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/banket – podávejte více pokrmů v kratším čase
- Delta T vaření – preciznost při přípravě velkých kusů potravin
- Nizkoteplotní vaření – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- Cook & Hold – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování
- Golden Touch – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka
- Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení – speciální programy pro moderní gastronomii

Vision Touch Controls Ovládání

- 8" displej – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
- MyVision – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce
- Dotykový panel – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka
- Easy Cooking – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku
- 6-bodová teplotní sonda – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
- Active Cleaning – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- 1000 programů s 20 kroky
- Piktogramy – možnost přiřazení vlastních piktogramů ke každému programu
- Funkce Learn – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření
- Posledních 10 – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů
- Multitasking – užitelná možnost pracovat s displejem v průběhu vaření
- Automatický start – možnost naplánovat odložený start
- EcoLogic – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji
- Nekonečný čas vaření – uspokojí čas při vaření v provozní spíče

Ostatní vybavení

- Trojitě dveřní sklo – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o víceřadé sklo

- Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- Klapka – rychlé odvěhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém
- 7 rychlostí ventilátoru – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- Fan Stop – okamžité zastavení ventilátoru při úniku tepla a páry při otevření dveří a zabráňuje opáření obsluhy
- Taktování ventilátoru – 3 kroky k lepší rovneměrnosti
- Robustní lžička – pro pohodlné ovládání 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
- Integrovaná ruční sprcha – pro snadné čištění, nespotebovává změkčenou vodu
- 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 zavazací vozík

Konektivita

- USB rozhraní – snadné přelivování dat z a do konvektomatu
- Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
- 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

- BCS* (Boiler Control System) – automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru
- Servisní a diagnostický systém – automatické vyhodnocení chyb

Volitelné vybavení

- Bezpečnostní otevírání dveří
- Samonavíjecí sprcha
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

Volitelné příslušenství

VO 2011 náhradní zavazací vozík
 VISION VENT kondenzační digestoř
 GN ADAPTÉR pro 2 x GN1/2 nebo 3 x GN1/3
 VISION OLEJOVÁ PISTOLE
 VISION SMOKER udrna
 GASTRONÁDOBY, ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY, ÚPRAVNÝ VOZY

* platí pouze pro bojlerové konvektomaty

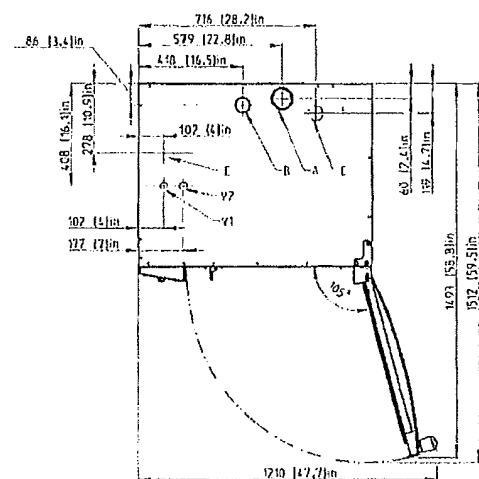
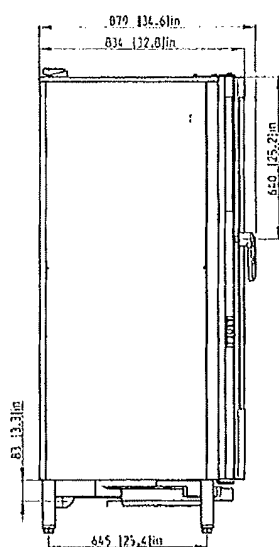
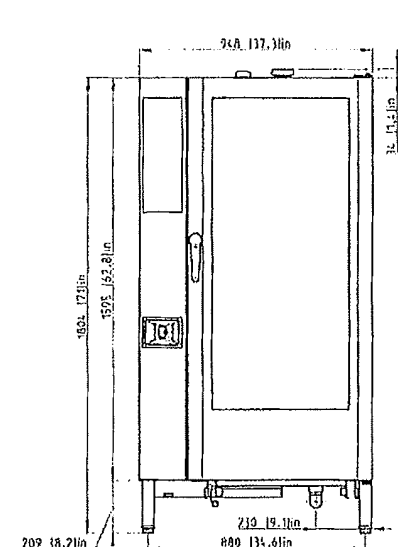
religo® PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Lib 2310, PS 43, 746 64 Rožnov.pod Radborem

TECHNICKÁ DATA

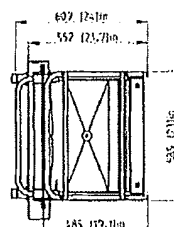
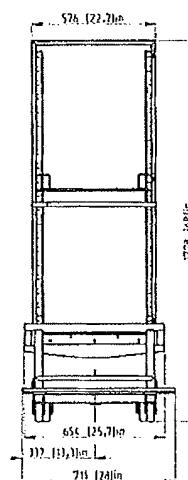
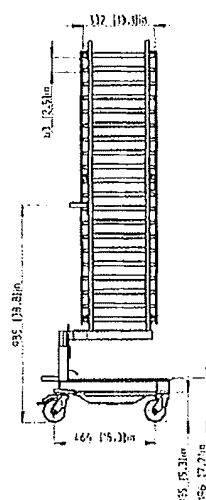
Model	2E2011A	2E2011BA
Technická specifikace	2E2011A	2E2011BA
Typ ohřevu	Elektrina	Elektrina
Typ topení	Injekční	Bojler
Kapacita	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Kapacita a délka výše	400 – 600	400 – 600
Kotlíková část	63 mm	63 mm
Rozměry (š x v x h)	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm
Váha	235 kg	245 kg
Čekový výkon	36,9 kW	36,9 kW
Teplotní výkon	36 kW	36 kW
Príkonový výkon	-	33 kW
Účinnost	63 A	63 A
Napájení	3N-/380-415V/50-60 Hz	3N-/380-415V/50-60 Hz
Hlučnost	do 70 dBA	do 70 dBA
Průtoková rychlost	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Teplota	30 – 300 °C	30 – 300 °C

VÝKRESY

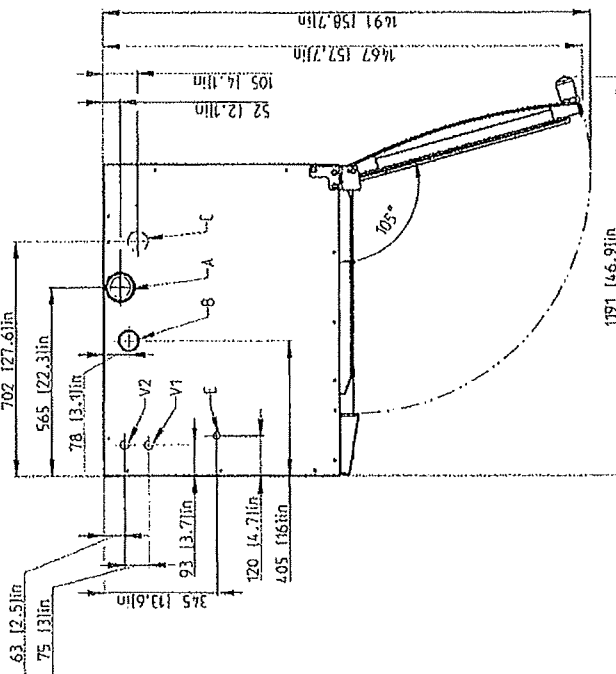
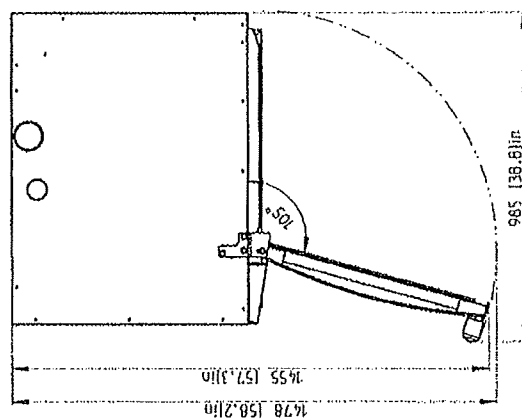


A	klapka
B	kominiek
C	odpad
E	pripojeni elektřiny
VI	neupravená voda
VZ	upravená voda

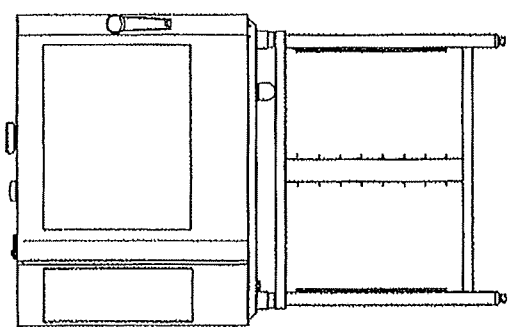
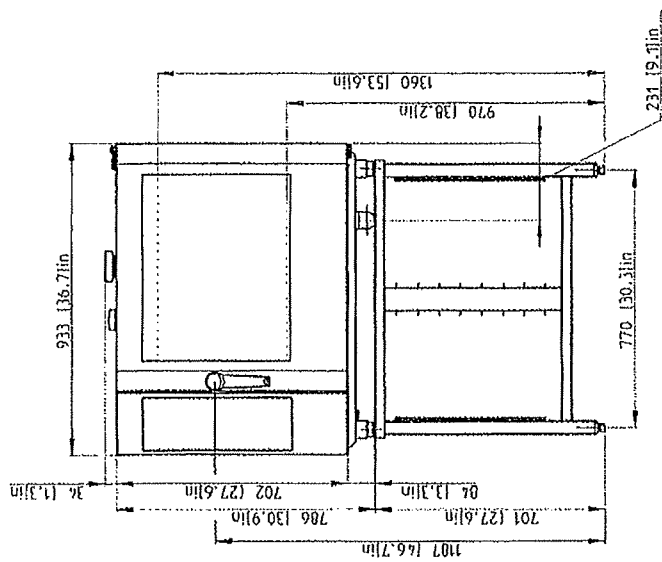
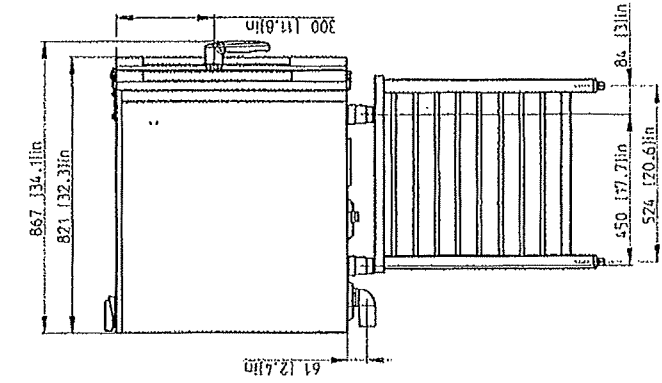
VO 2011 R



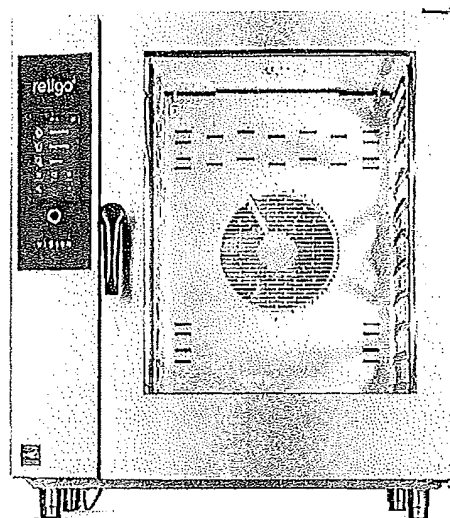
10



- A - klapka
- B - kování
- C - odpad
- E - připojení elektřiny
- V1 - neupravená voda
- V2 - upravená voda



i - injekční | b - bojlerový



Skonvektorový Radijský Vlnový materiál,
ze kterého vznikla naše vlnová stěna,
Rádio vlnová stěna je perfektní barva,
ještě lepší je kupovat vlnu vlnovou
mimo jiné, přidáme to, co



(forvektomat Religo Vi for Vannabiz)
dyvelor kombinad i nykandri
vyborn ergonomie adalvvalke villedu
to vinn du arett naddz bednost og hygieni



Náhradná doska k ovládaniu mátrho Vám sieti
 celú ním možnosť chýba jednoduše nastaviť
 čo potrebujete. Dôležitá je aj perfektná
 údržba, máte možnosť čistiť alebo prasknúť
 vylukovať. Hlavným mením môžete prispôbiť



Siklonvektromatem Hitec Vision seříkápeníze
každýden. Prokazatelně snižžísápotřebuenergie,
vodyamickéhoRádýnaautomatickémytí
Vámzářadívyššibornavřaňnohřívavšicce.

Enn 2310, PS 47, 7500 Willamette Road, Portland, OR 97203

CE



* DYGW a WRAS certifikáty jsou platné pouze pro modely se samonavíjecí sprchou.

NSF/ANSI 4

VYBAVENÍ

Vaření

- Horký vzduch 30 – 300 °C
- Kombinovaný režim 30 – 300 °C
- Vaření v páře 30 – 130 °C
- Blo vaření 30 – 98 °C
- Vaření/pečení přes noc – šetří čas i peníze
- Časování zásuv – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
- AHC (Active Humidity Control) – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření
- 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/banket – podávejte více pokrmů v kratším čase
- Delta T vaření – preciznost při přípravě velkých kusů potravin
- Nízkoteplotní vaření – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- Cook & Hold – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování
- Golden Touch – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka
- Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení – speciální programy pro moderní gastronomii

Vision Touch Controls Ovládání

- 8" displej – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
- MyVision – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce
- Dotykový panel – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka
- Easy Cooking – konvektornat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku
- 6-bodová teplotní sonda – šest měřicích bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
- 1000 programů s 20 kroky
- Piktogramy – možnost přiřazení vlastních piktogramů ke každému programu
- Funlce Learn – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření
- Posledních 10 – automatické zohřazení posledních 10 varných procesů
- Multitasking – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření
- Automatický start – možnost naplánovat odložený start
- EcoLogic – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji
- Nekonečný čas vaření – uspoří čas při vaření v provozní špičce

Ostatní vybavení

- Active Cleaning – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- Trojitě dveřní sklo – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
- Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- Klapka – rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém

- 7 rychlostí ventilátoru – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- Fan Stop – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opoždění obsluhy
- Taktování ventilátoru – 3 kroky k lepší rovnováze
- Robustní klíka – pro pohodlné otevírání 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
- Integrovaná ruční sprcha – pro snadné čištění, nespolebovává změkčenou vodu
- 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
- Vylímatelné držáky gastronádob s roztečí 65 mm

Konektivita

- USB rozhraní – snadné přehrávání dat z a do konvektornatu
- Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
- 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

- BCS* (Boiler Control System) – automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru
- Servisní a diagnostický systém – automatické vyhodnocení chyb

Volitelné vybavení

- Opacně otevírání dveří
- Bezpečnostní otevírání dveří
- Druhá teplotní sonda
- Samonavíjecí sprcha
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

Volitelné příslušenství

ST 1116 podstavec s kapacitou 16 x GN 1/1
 ST 1116 FP skládací podstavec s kapacitou 16 x GN 1/1
 ST 1116 CS podstavec ST 1116 na kolečkách
 ST 1116 H podstavec s kapacitou 22 x GN1/1, výška 900 mm
 PODSTAVEC s místem pro Holdomat
 PODSTAVEC s místem pro šokový chlazení/zmrazování 411 nebo 511
 VISION VENT kondenzační digestoř
 GN ADAPTER pro 2 x GN1/2 nebo 3 x GN1/3
 MODIFIKACE ZÁSUV s roztečí 85, 70 mm nebo GN 400/600
 VISION GUN olejová pistole
 VISION SMOKER udrlna
 GASTRONÁDOBY, ČISTIČÍ PROSTŘEDKY, ÚPRAVY VODY

* pouze pro bojlerové konvektornaty

retigo® PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Laň 2310, PS 45, 756 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000

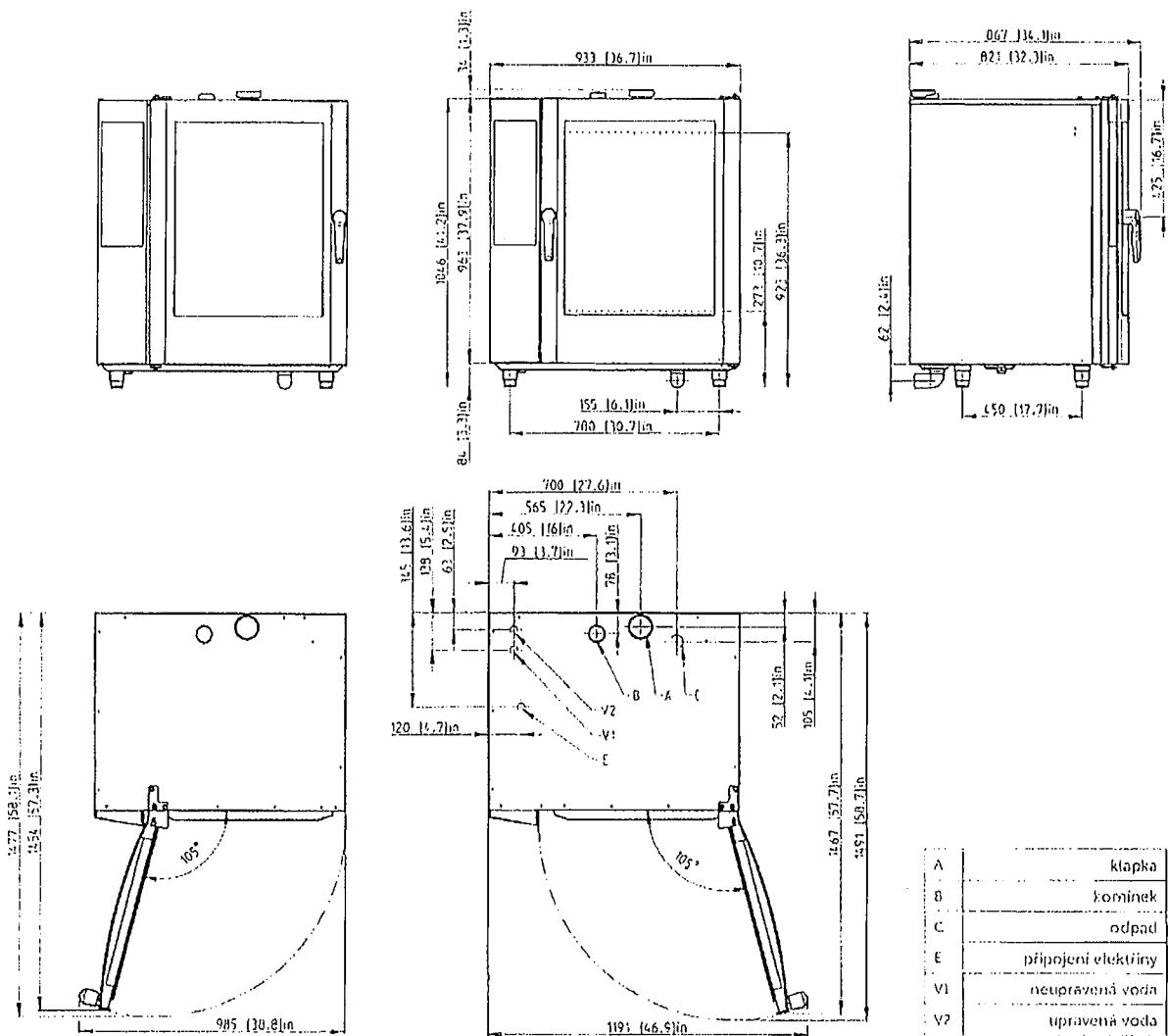
TECHNICKÁ DATA

Model	1011	611
Technická modifikace	2E1011A	2E1011BA
Topná jednotka	Elektrina	Elektrina
Vydání	Injekční	Bojlerový
Kapacita	11 x GN 1/1	11 x GN 1/1
Kapacita (volně)	8 x 600/400	8 x 600/400
Kapacita (celková)	151 – 250	151 – 250
Rozměry (š x v x h)	65 mm	65 mm
Rozměry (š x v x h)	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm
Váha	138 kg	144 kg
celkový výkon	18,6 kW	18,6 kW
tepelný výkon	18 kW	18 kW
Príkon vyúčtovací	-	18 kW
účet	32 A	32 A
Náboj	3N~/380-415V/50-60 Hz	3N~/380-415V/50-60 Hz
úroveň	do 70 dBA	do 70 dBA
Prípoj. voda/odpadu	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
teplo	30 – 300 °C	30 – 300 °C

MOŽNOSTI SESTAV KONVEKTOMATŮ

Spodní část	Vrchní část
1011	611
1011	611 lg

ROZMĚROVÉ VÝKRESY



Elektrická pec TPE 10,20,30 ARS



Použití:

Elektrická pec se používá v podnicích společného stravování k pečení moučníků, masa, k sušení, konzervování apod. Proto ji nikdy nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým je určena (např. vytápění místnosti). Jiné použití by mělo za následek zrušení záruky.

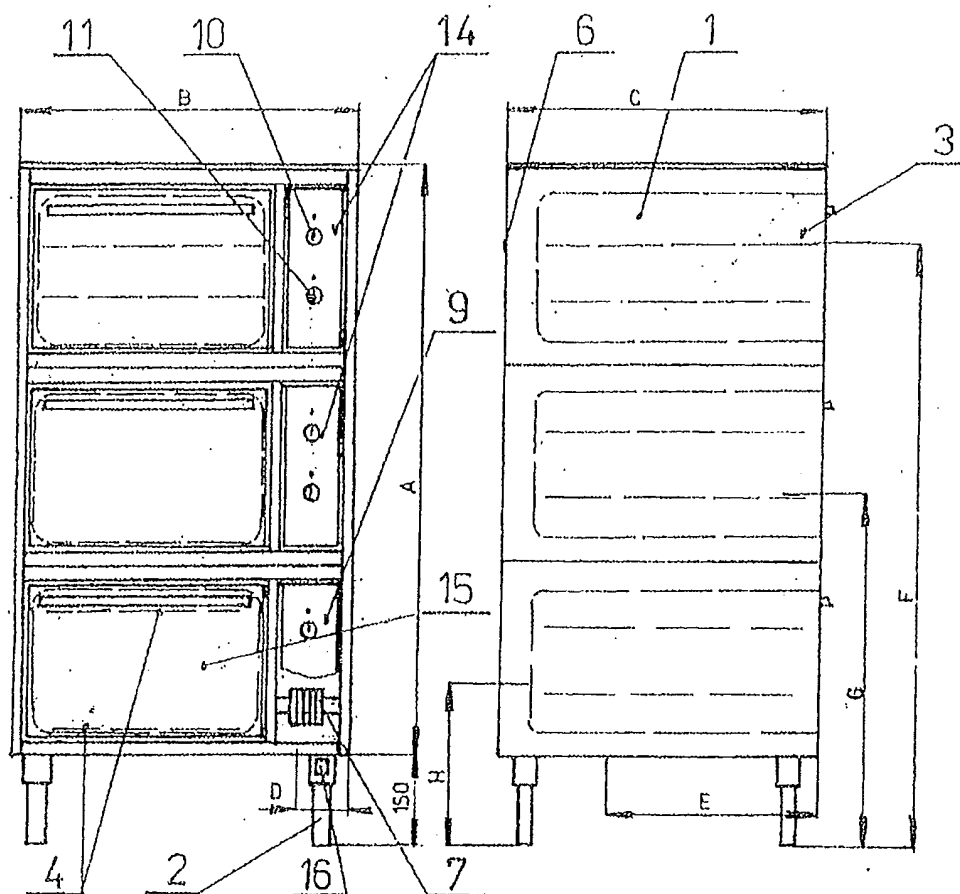
Popis:

Elektrická pec typu TPE xx-ARS sestává z jedné, dvou nebo tří pečicích jednotek (1) sestavených prostorově nad sebou. Dolní pečicí jednotka je pak opatřena čtyřmi výškově stavitelnými nožičkami (2). Vlastní pečicí trouby (3) mají vnitřní rozměr 540 x 280 x 700 mm. Tento rozměr odpovídá použití normalizovaných nádob (pekáčů i plechů) o rozměru „O“. Topná tělesa (4) jsou umístěna uvnitř pečicí trouby, horní je pevné a dolní výklopné. Vnější plášť pečicích jednotek je z nerezavějícího plechu, dno je z ocelového plechu s ochranou proti korozi. Na zadní straně má každá pečicí jednotka odnímatelný kryt (6) pro přístup k zadním přípojmům topných těles. V prostoru dolní pečicí jednotky, pod panelem (9) je umístěna hlavní svorkovnice (7). Na panelu (9) jsou ovládací knoflíky termostatů s vypínači (10 a 11). Knoflíkem (10) se spíná horní těleso, knoflíkem (11) spodní těleso trouby. Panely (14) pro střední a horní pečicí troubu jsou funkčně shodné s panelem (9) dolní pečicí trouby. Pečicí trouba (3) je opatřena sklopnými dvířky (15) s polohami zavřeno, pootevřeno a otevřeno. Vnější ochranná svorka (16) pro pospojení je umístěna na pevné části přední pravé nožičky a je označena symbolem ∇ . Čtyři výškově stavitelné nožičky (2) umožňují ustavení pece při nerovné podlaze.

Technické údaje:

Typ pece	TPE 10 – ARS	TPE 20 - ARS	TPE 30 - ARS
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400V 50Hz	3/N/PE AC 400V 50Hz	3/N/PE AC 400V 50Hz
Proud	6 A	12 A	18 A
Příkon jedné peč. trouby	4 kW	4 kW	4 kW
Celkový příkon	4 kW	8 kW	12 kW
Celková pečicí plocha	0,37 m ²	0,74 m ²	1,11 m ²
Vnější rozměry pece	900x850x660 mm	900x850x1165 mm	900x850x1670 mm
Vnitřní rozměr pečicí trouby	540x280x700 mm	540x280x700 mm	540x280x700 mm
Počet pečicích jednotek	1	2	3
Hmotnost	85 kg	155 kg	225 kg

10/25



A	B	C	D	E	F	G	H
1515	900	850	72	770	1440	860	360

D, E - PŘÍVOD EL. PROUDU

ilsa

ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ/ZMRAZOVAČ



06/2013 - CC

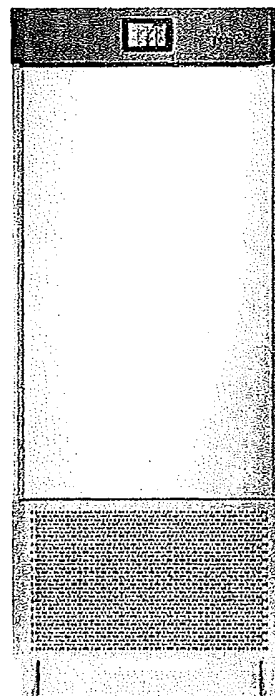
CZ Monokoková konstrukce z nerezové oceli AISI 304; vnější povrchová úprava scotch-brite; 60 mm izolace z polyuretanové pěny s vysokou hustotou bez HFC (40 kg/m³); nerezové nastavitelné nohy; vnitřní prostor se zaoblenými vnitřními hranami pro snadné čištění a hygienu; snadno vyjímatelné drátěné rošty pro nádoby GN 1/1 nebo 60x40; přední cirkulace vzduchu v technickém prostoru pro rovnoměrné rozdělení teploty; samozavrací dveřežiny s odnímatelným magnetickým těsněním; dveřní spínač pro zastavení ventilátoru při otevřených dveřích; sonda jádra dostupná také ve vyhřívané verzi; standardní napájení 400V/50Hz třífázové.

EN Stainless steel AISI 304 monocoque structure; scotch-brite external satin finish; 60 mm high density HFC free polyurethane foam insulation (40kg/m³); stainless steel adjustable feet; cell with rounded internal edges for a perfect cleaning and hygiene; easily removable wire grids for GN 1/1 or 60x40 containers; frontal air circulation inside the technical compartment for a uniform distribution of the flows; reversible spring return door with removable magnetic gasket; door switch to stop the fan when the door is open; core probe available also in the heated version; standard power supply 400V/50Hz three-phase.

FR Structure à calsse unique en acier inox AISI 304; finition extérieure satinée Scotch-brite; épaisseur d'isolation par injection de mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³) sans HFC de 60 mm; pieds réglables en acier inox; chambre froide avec angles internes arrondis pour un nettoyage et une hygiène parfaits; grilles métalliques facilement amovibles pour le stockage des bacs GN 1/1 ou 60x40; circulation frontale de l'air à l'intérieur du compartiment technique pour une répartition uniforme des flux; porte réversible avec retour à ressort avec joint magnétique amovible; micro-porte pour arrêter le ventilateur lorsque la porte est ouverte; sonde à piquer de série même dans la version chauffée; alimentation standard 400V/50Hz trois phase.

DE Monocoque-Ausführung aus Edelstahl AISI 304 mit satinierten Außenflächen (Scotch-Brite); 60 mm starke Isolierung aus hochverdichtetem Polyurethanschaum (40kg/m³) ohne HFC; Stellfüße aus Edelstahl; Kühlzelle mit abgerundeten Innenecken für eine einfache Reinigung und optimale Hygiene; leicht herausnehmbare Roste für Behältern GN 1/1 oder 60x40; frontales Umlauf der Luft im Maschinenfach für eine gleichmäßige Verteilung des Luftstroms; Federbelastete umkehrbare Tür mit abnehmbarer Magnetdichtung; Türschalter zum ausschalten des Gebläse bei offener Tür; Kerntemperaturfühler als Standardausstattung, auch beheizt lieferbar; Standard Spannung 400V/50Hz dreiphasig.

ES Estructura monocoque de acero inoxidable AISI 304; acabado exterior satinado scotch-brite; espesor de aislamiento 60 mm con espuma de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) sin HFC; pies ajustable de acero inoxidable; cámara con esquinas interiores redondeadas para un perfecta limpieza; fácil acceso al evaporador para facilitar la limpieza; rejillas de alambre fácilmente desmontable para la contención de cubetas GN 1/1 o 60x40; circulación frontal del aire dentro del compartimento técnico para una distribución uniforme de los flujos; puerta reversible con retorno por resorte y equipada con junta magnética extraíble; micro puerta para detener el ventilador cuando la puerta está abierta; sonda de núcleo estándar también disponible en la versión calentada; alimentación 400V/50Hz trifásica.



Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the right to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden.

ILSA
S.p.A

Via Ferrovia, 31
I - 31010 Castello Roganzuolo
di San Fior (Tv)
ITALY



CE

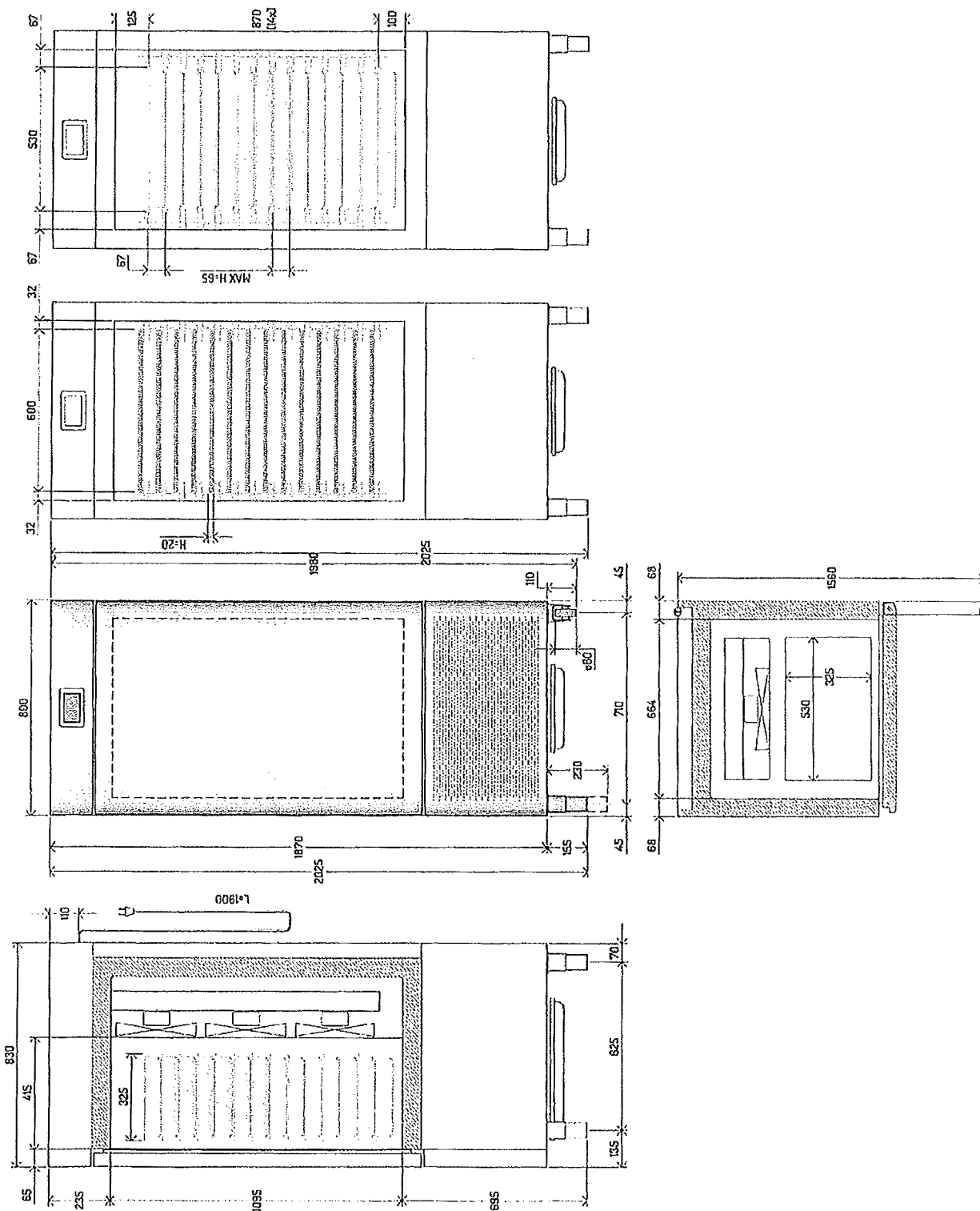
105

ilsa

ABBATTITORI / SURGELATORI DI TEMPERATURA
BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS
CELLULES DE REFOIDISSEMENT / SURGELATION
SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER
ABATIDOR DE TEMPERATURA

EVOLUTION
14T GN
R452A

06/2013 - 00



Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden.

ILSA
S.p.A

Via Ferrovia, 31
I - 31010 Castello Roganzuolo
di San Fior (Tv)
ITALY



CE

ilsa

ABBATTITORI / SURGELATORI DI TEMPERATURA
BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS
CELLULES DE REFOIDISSEMENT / SURGELATION
SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER
ABATIDOR DE TEMPERATURA

ABBATTITORI

CELLULES

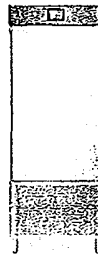
R452A

05/2015 - 06



Modello - Model - Model - Gerätetyp - Modelo

AB14E4011



R452A

14T 1/1



Model - Description - Description - Beschreibung - Descripción



Typ - Trays type - Type de plateaux - Blechtyp - Tipo de fuentes

GN 1/1 - 600x400

Kapacita - Teglie H=65 - Max load capacity - Trays H=65 - Capacité maximale - Plateaux H=65 Fassungsvermögen -
Uleche H=65 - Número máximo de fuentes H=65

N° 14

Rozteč rámu - Grids pitch - Pas des grilles - Gitterabstax - Intereje fuentes

mm 67

Zchlazování - Positive cycle - Cycle positif - Positiver Zyklus (+90° ... +3°)

kg 55

Zmrzování - Negative cycle - Cycle négatif - Negativer Zyklus (+90° ... -16°)

kg 35



Vnější rozměry - External Dimension - Dimensions externes - Außenabmessungen - Dimensiones externas

délka - Width - Largeur - Breite - Anchura

mm 800

Hloubka vč dveří / with open doors Profondeur avec portes ouverte/Tiefe/mit geöffneten Tür -
Profundidad / con puerta abierta

mm 825/1585

výška - Height - Hauteur - Höhe - Altura

mm 2025



Vnitřní rozměry - Internal Dimension - Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas

délka - Width - Largeur - Breite - Anchura

mm 664

hloubka - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad

mm 415

výška - Height - Hauteur - Höhe

mm 1095

Odmrazování - Defrost - Déglivage - Abtauen - Descongelación

Automatico a gas caldo
Automatic by hot gas
Automatique par gaz chaud
Automatische durch heissem Gas
Automático con gas caliente



Odparování rozmrznuté vody - Evaporation of defrost water - Evaporation eau de déglivage Tauwasserverdunstung -
Evaporación agua de condensación

Manuale - Manual
Manuelle - Handentleerung - Manual



Compressor

Model

B1.5-10.1Y (H201CS)

Výkon - Power - Puissance - Leistung

HP 2

T° Evaporation

°C -10

Výkon chlazení - Refrigerant Power - Puissance frigorifique - Kälteleistung

Watt 5800



Chladivo - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante

GWP R452A (GWP 2140)

Množství chladiva - Refrigerant quantity - Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge

gr 2300



Klimatická třída - Climate Class - Classe Climatique - Klima Klasse

+16°C ... +32°C



Příkon - Total Power - Puissance - Leistung - Potencia

W - A 3000

Napětí - Supply Voltage - Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación

V 400V 3N~ 50Hz

Hmotnost - Net weight - Poids net - Netto Gewicht - peso neto

kg 220 (245)

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the right to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen

ILSA
S.p.A

Via Ferrovia, 31
I - 31010 Castello Roganzuolo
di San Pier (TV)
ITALY



CE

108

ilsa

ABBATTITORI / SURGELATORI DI TEMPERATURA
BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS
CELLULES DE REFROIDISSEMENT / SURGELATION
SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER
ABATIDOR DE TEMPERATURA

EVOLUTION
14T GN
R452A

06/2013 - 00

IT

Struttura in acciaio inox AISI 304; finitura esterna satinata scotch-brite; spessore di isolamento pari a 60mm, con schiumatura ad alta densità (40 kg/mc) senza HFC; piedini in acciaio inox regolabili; cella con angoli interni arrotondati per una perfetta pulizia ed igienicità; griglie in filo facilmente rimovibili per il contenimento di bacinelle GN 1/1 o 60x40; circolazione frontale dell'aria all'interno del vano tecnico, per una distribuzione uniforme dei flussi; porte reversibili auto-chiudenti a molla, dotate di guarnizione magnetica asportabile; micro-porta per fermare la ventola a porta aperta; sonda al cuore di serie disponibile anche nella versione riscaldata; alimentazione a 400V/50Hz trifase.

EN

Stainless steel AISI 304 monocoque structure; scotch-brite external satin finish; 60 mm high density HFC free polyurethane foam insulation (40kg/m³); stainless steel adjustable feet; cell with rounded internal edges for a perfect cleaning and hygiene; easily removable wire grids for GN 1/1 or 60x40 containers; frontal air circulation inside the technical compartment for a uniform distribution of the flows; reversible spring return door with removable magnetic gasket; door switch to stop the fan when the door is open; core probe available also in the heated version; standard power supply 400V/50Hz three-phase.

FR

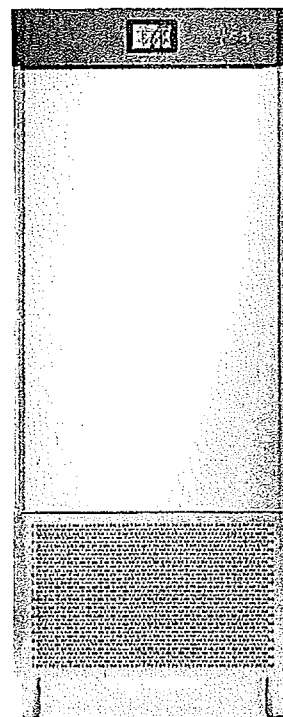
Structure à caisse unique en acier inox AISI 304; finition extérieure satinée Scotch-brite; épaisseur d'isolation par injection de mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m³) sans HFC de 60 mm; pieds en acier inox; chambre froide avec angles internes arrondis pour un nettoyage et une hygiène parfaits; grilles métalliques facilement amovibles pour le stockage des bacs GN 1/1 ou 60x40; circulation frontale de l'air à l'intérieur du compartiment technique pour une répartition uniforme des flux; porte réversible avec retour à ressort avec joint magnétique amovible; micro-porte pour arrêter le ventilateur lorsque la porte est ouverte; sonde à piquer de série même dans la version chauffée; alimentation standard 400V/50Hz trois phase.

DE

Monocoque-Ausführung aus Edelstahl AISI 304 mit satinierten Außenflächen (Scotch-Brite); 60 mm starke Isolierung aus hochverdichtetem Polyurethanschaum (40kg/m³) ohne HFC; Stellfüße aus Edelstahl; Kühlzelle mit abgerundeten Innenecken für eine einfache Reinigung und optimale Hygiene; leicht herausnehmbare Roste für Behältern GN 1/1 oder 60x40; frontales Umlauf der Luft im Maschinenfach für eine gleichmäßige Verteilung des Luftstroms; Federbelastete umkehrbare Tür mit abnehmbarer Magnetdichtung; Türschalter zum ausschalten des Gebläse bei offener Tür; Kerntemperaturfühler als Standardausstattung, auch beheizt lieferbar; Standard Spannung 400V/50Hz dreiphasig.

ES

Estructura monocasco de acero inoxidable AISI 304; acabado exterior satinado scotch-brite; espesor de aislamiento 60 mm con espuma de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) sin HFC; pies ajustable de acero inoxidable; cámara con esquinas interiores redondeadas para un perfecta limpieza; fácil acceso al evaporador para facilitar la limpieza; rejillas de alambre fácilmente desmontable para la contención de cubetas GN 1/1 o 60x40; circulación frontal del aire dentro del compartimento técnico para una distribución uniforme de los flujos; puerta reversible con retorno por resorte y equipada con junta magnética extraíble; micro puerta para detener el ventilador cuando la puerta está abierta; sonda de núcleo estándar también disponible en la versión calentada; alimentación 400V/50Hz trifásica.



Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the right to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Voranbenachrichtigung vorgenommen werden.

ILSA
S.p.A

Via Ferrovia, 31
I - 31010 Castello Reganuzolo
di San Fior (TV)
ITALY



CE

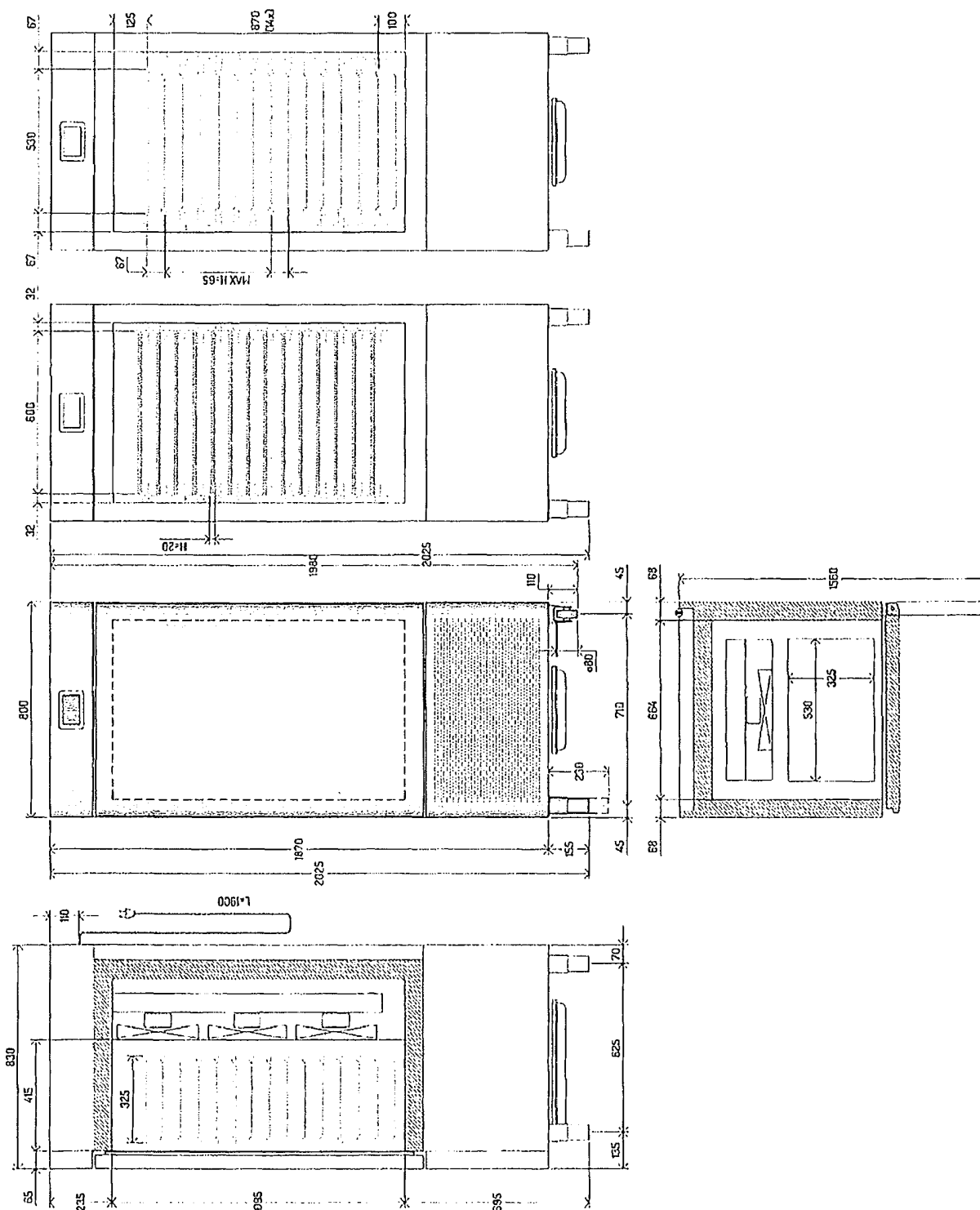
1082

ilsa

ABBATTITORI / SURGELATORI DI TEMPERATURA
BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS
CELLULES DE REFROIDISSEMENT / SURGELATION
SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER
ABATIDOR DE TEMPERATURA

EVOLUTION
14T 0M
R452A

06/2018 - 03



Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the right to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden.

ILSA
S.p.A

Via Ferrovia, 31
I - 31010 Castella Ronanzuola
di San Fior (Tv)
ITALY



CE

ilsa

ABBATTITORI / SURGELATORI DI TEMPERATURA
BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS
CELLULES DE REFROIDISSEMENT / SURGELATION
SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER
ABATIDOR DE TEMPERATURA

EVOLUTION

14T GN

R452A

06/2013/00



Modello - Model - Model - Gerätetyp - Modelo

AB14E4011



R452A

14T 1/1



Descrizione - Description - Description - Beschreibung - Descripción



Tipo di teglie - Trays type - Type de plateaux - Blechtyp - Tipo de fuentes

GN 1/1 - 600x400

Capacità Massima - Teglie H=65 - Max load capacity - Trays H=65 - Capacité maximale - Plateaux H=65
Fassungsvermögen - Bleche H=65 - Número máximo de fuentes H=65

N° 14

Intasso griglia - Grids pitch - Pas des grilles - Gitterabstax - Intereje fuentes

mm 67

Ciclo Positivo - Positive cycle - Cycle positif - Positiver Zyklus (+90° ... +3°)

kg 55

Ciclo Negativo - Negative cycle - Cycle négatif - Negativer Zyklus (+90° ... -18°)

kg 35



Dimensioni esterne - External Dimension - Dimensions externes - Außenabmessungen - Dimensiones externas

Lunghezza - Width - Largeur - Breite - Anchura

mm 800

Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors - Profondeur avec portes ouverte
Tiefe/mit geöffneten Tü - Profundidad / con puerta abierta

mm 825/1585

Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura

mm 2025



Dimensioni interne - Internal Dimension - Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas

Lunghezza - Width - Largeur - Breite - Anchura

mm 664

Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad

mm 415

Altezza - Height - Hauteur - Höhe

mm 1095

Sbrinamento - Defrost - Dégivrage - Abtauen - Descongelación

Automatico a gas caldo
Automatic by hot gas
Automatique par gaz chaud
Automatische durch heissem Gas
Automático con gas caliente

Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water - Evaporation eau de dégivrage
Tauwasser verdunstung - Evaporación agua de condensación

Manuale - Manual
Manuelle - Handentleerung - Manual



Compressor

Model

B1.5-10.1Y [H201CS]

Potenza - Power - Puissance - Leistung

HP 2

T° Evaporation

°C -10

Potenza frigorifera - Refrigerant Power - Puissance frigorifique - Kälteleistung

watt 5800



Refrigerante - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante

GWP R452A (GWP 2140)

Quantità di refrigerante - Refrigerant quantity - Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge

gr 2300



Classe Climatica - Climate Class - Classe Climatique - Klima Klasse

+16°C ... +32°C



Potenza assorbita - Total Power - Puissance - Leistung - Potencia

W · A 3000

Tensione alimentazione - Supply Voltage - Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación

V 400V 3N~ 50Hz

Peso Netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht - peso neto

kg 220 (245)

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto senza preavviso.
The manufacturer reserves the right to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Vorabmerkung an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen

ILSA
S.p.A

Via Ferrovia, 31
I - 31010 Castello Roganzuolo
di San Fior (Tv)
ITALY

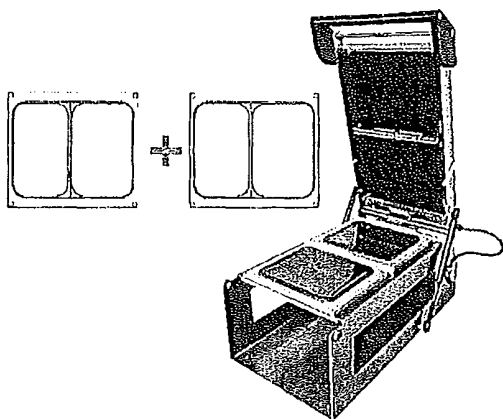


109

BALIČKA ZATAVOVACÍ DVOJITÁ AG-02DUAL PLASTOVÝCH MISEK, 2X MATRICE AG12

Duální dvojitá balička pro zatahování jídelních a potravinových misek a vaniček

Svářečka fólií pro zatahování jídelních a potravinových misek AG-02DUAL je určena ke stálému a intenzivnímu používání, výborně se hodí i do restaurací a jiných gastro provozů s velkou zátěží. Součástí baličky AG02DUAL jsou 2 matrice na dvojitou misku (227x178 mm)



PARAMETRY

Rozměry mm (ŠxHxV)	290x550x220/550
Příkon elektrický (kW)	0,75 / 230
Napětí (V)	230
Váha (kg)	12
Materiál	Nerez
Ovládání	Termostat mechanický
Pracovní cyklus	Manuální
Matrice	AG12

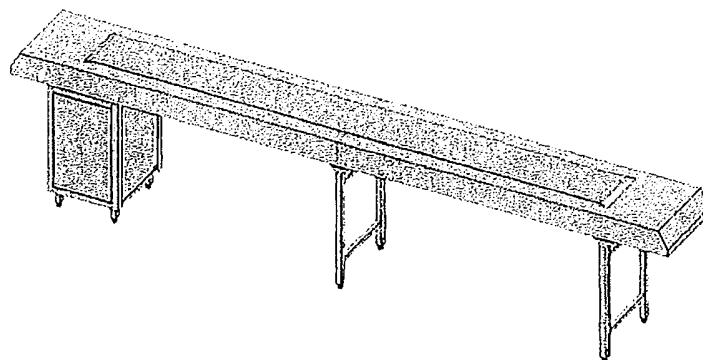
Popis zatahovací baličky hotových jídel

- Součástí baličky AG-02DUAL jsou 2 matrice na balení dvojitě misky AG-12 rozměru 227x178 mm

- Manuální posun zatahovací fólie z role šíře 240 mm
- Po zapnutí je balíčka připravena na provozní teplotu do 10 min
- Doba svařování: 2–3 sekundy
- Manuální posun fólie přes automatický dvojité řezný systém
- Automatický ořez krycí fólie z role u návínu a mezi vaničkami
- Manuální termostat pro plynulé a přesné nastavení svařovací teploty
- Hladká a přesná regulace teploty svařování
- Konstrukce balicího stroje z kvalitní nerezové oceli
- Automatický zdvih pomocí 2 pneumatických pístů
- Zajišťovací přitlačný systém topné hlavy
- Snadno měnitelné hliníkové matrice pro změnu balené misky
- Stabilní a opakovatelný svar
- 2x Teflonová svařovací horní deska s aretovacím přitlačným systémem
- Vyměnitelné kompatibilní matrice z eloxovaného hliníku se silikonovým těsněním (AG02DUAL)
- Délka napájecího kabelu: 1,8 metru
- Vhodné pro balení tuhých produktů, tekutých, sypkých i granulovaných jídel, potravin a pokrmů



Pozice: C011-25



Dopravníkový pás

JIVA 3010

Dopravníkový pás JIVA 3010

Rozměry: šířka pásu 500 mm, celková výška 900 mm +/- 25 mm

Rozsah rychlosti: Plynulé nastavení pásu 4 až 20 m / min

Motor: 0,37 kW, Počet motorů: 1

Elektrické napětí: 400 V 3N AC 50 Hz

Počet el. zásuvek: 2 ks 230 V

Spotřeba energie: 0,37 kW bez zásuvek. Celkový příkon závisí na počtu zásuvek, které je připojeno.

Funkce: 1 vypínač, 1 tlačítko START, tlačítko STOP, 2 tlačítka nouzového zastavení, regulátor – plynulá regulace rychlosti

Šířka pásu: 300 mm

	délka (mm)	šířka (mm)	výška (mm)
Rozměry:	3200	500	900

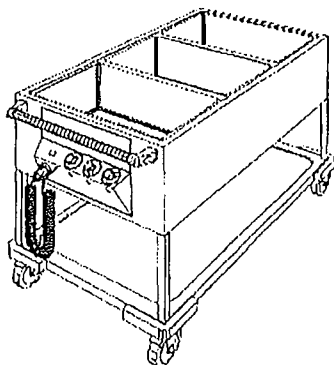
Vyrábí a dodává

JIVA-Jirálek výroba velkokuchyňského zařízení spol. s r.o.

K Jahodárně 170, 252 50 Veselí, www.jiva.cz
IČ: 264 944 69, DIČ: CZ 264 944 69, bankovní spojení: 67116369/0800 (CZK), 4020-271931253/0800 (EUR)



Pozice: C011-26



JIVA 740/3

Vyhřívavý výdejní vozík s otevřeným spodním prostorem

- celonerezové celosvařené provedení, potravinářská ocel CrNi 18-10, AISI 304 (ČSN17240+17241)
- dělené vany 3x GN1/1-200
- spodní police
- 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou
- připojení flexišňůrou do zásuvky
- topné těleso 750 W pro každou vanu
- příkon 2,1 kW
- zabudovaný havarijní termostat, teplota každé sekce je regulována samostatně termostatem v rozsahu 30-90 °C

	šířka	hloubka	výška
Rozměry:	1 200	700	900mm

Vyrábí a dodává

JIVA-Jirák výroba velkokuchyňského zařízení spol. s r.o.

K Jahodárně 170, 252 50 Vestec, IČ: 264 944 69, DIČ: CZ 264 944 69, bankovní spojení: 67416369/0800 (CZK), 4028-27193125370000 (EUR), www.jiva.cz

Handwritten signature or mark.



Technický list

Elektrická sklopná tlaková multifunkční pánev GN2/1

AMBACH 9IQ/130M

Elektrická sklopná tlaková multifunkční pánev GN2/1

Popis: El. sklopná tlaková multifunkční pánev GN 2/1, umístěná na závěsném instalačním systému, rychlovarná s elektronickou regulací a dotykovým ovládáním pomocí ergonomického, nastavitelného LCD panelu, objem 155 l

Rozměry (š/h/v): 1300×920×900 mm

Stupeň krytí: IPX5

Celková varná plocha: 700×550×275 mm

Příkon: 27,6 kW / 400V-3Nac-50/60Hz

Kapacita: 102 l

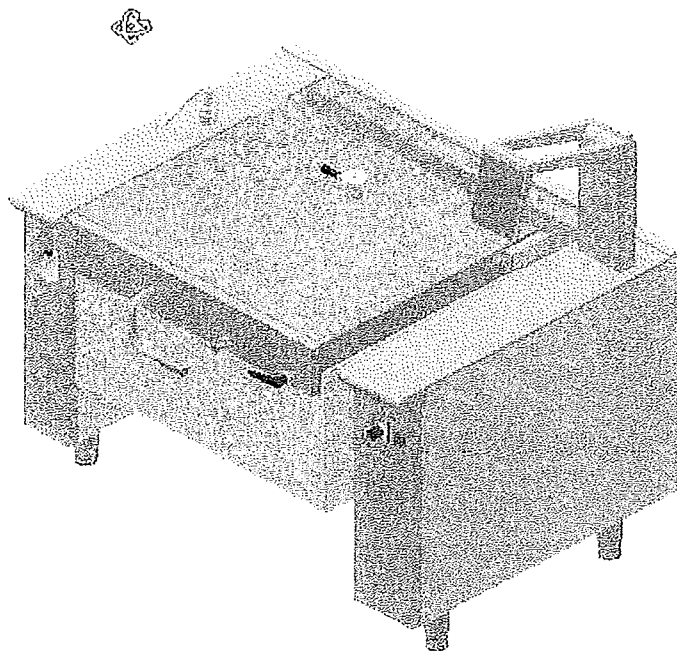
- Stupeň krytí: IPX5, max. pracovní tlak pánve 0,5 bar
- Topnice uloženy v hliníkových blocích pro lepší distribuci energie
- 2 varné zóny (2×GN1/1), možnost samostatného ovládání
- Obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů - snadno udržovatelný povrch „Scotch Brite“
- Dno pánve z ušlechtilé oceli (nerezová ocel AISI 316) svařeno se všemi stěnami pánve z nerezové oceli (AISI 304) s nepřilnavým povrchem, dno pánve odolné vůči deformacím při náhlých změnách teploty, dno uvnitř pánve se zaoblenými rohy pro snadné čištění, naklápěcí hřídel pánve na přední straně, široká odtoková hubička pro snadné vyprazdňování pánve
- Víko z nerezové oceli (AISI 304), elektronické napouštění vody, motorizované elektrické naklápění s ochranou proti přetížení ovládané z dotykového panelu, trojitý bezpečnostní systém otevírání
- Všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně zařízení
- Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304)
- Hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezespárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku
- Ovládací rozhraní s dotykovým displejem umístěným na nastavitelné konzoli na vrchní části pánve s nastavitelným sklonem displeje, komunikace v českém jazyce
- 9 režimů vaření: dušení, vaření, pečení, atd., funkce pro jemné vaření a pečení s nízkou teplotou přes noc, tlakové vaření (pečení), automatický proces vaření s recepty a potravinovými kategoriemi
- Funkce pro počítání litrů při napouštění pánve
- Funkce pro libovolné nastavení časovačů
- Funkce pro úsporu energie při nečinnosti zařízení
- 4 bodová vpichová sonda
- Režim pro snížení energie při používání pánve
- Funkce pro asistované čištění
- USB port pro aktualizaci receptů a software zařízení
- Funkce pro omezení maximální teploty topných těles



Technický list

- Připojení k optimalizaci systému spotřeby energie, rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP

Ilustrační obrázek

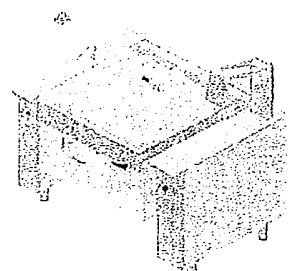


SYSTEM 2700 ELECTRIC TILTING PRESSURE BRATT-PAN WITH TOUCH SCREEN CONTROL 9000

AM0106945770

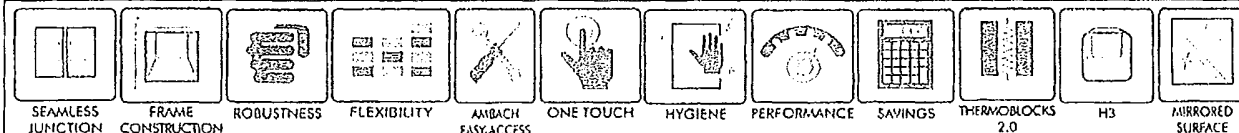
9IQ/130M

Dimensions (LxWxH - mm): 1300x920x900 mm
Number of cooking zones: 2
Tot.cooking/working area: 700x550x H=275mm
Total capacity (liters): 102
Connected electrical load: 27,6kW, 400V-3Nac-50/60Hz



Please refer to the Appliance Data Sheet for the other M.E.P. connection requirements or to specific project drawing on case of one piece top solutions.

Electric multifunctional tilting pressure bratt-pan single pan gn2/1, 2 cooking zones, with compound plate cooking surface, with touch screen control. Total cooking area: 700x550x H=275mm, total capacity: 102 liter. Cooking plate in sandwich material 15mm thick with 3mm aisi 316 upper layer, electronic multi sensor temperature control with 8 cooking manual modes and automatic recipes, touch display ergonomically mounted over the top. Multiple-full surface coverage-heating elements embedded in aluminium blocks with accurate insulation, huge productivity due to the very high power density: 0,75 kW/dm2. 0,5 Bar maximum pressure and 4 point core temperature probe, with double walled hinged and balanced lid, automatic water counter device. With water cleaning shower. Appliance complete with edge free 2mm aisi 304 thick top. All claddings in aisi 304, sturdy frame construction. The modular assembly incorporates a tight, robust joining system. The appliance is a full high module. Unit with sturdy full frame construction. Total nominal power: 27,6kW, 400V-3Nac-50/60Hz electric. Ip protection degree: IPX5. Total dimensions (WxDxH): 1300x920x900 mm, net weight: 370 kg.



FUNCTION:

Multi-functional pressure tilting bratt-pan for direct cooking with touch screen control. Multi purpose appliance that can be used to grill, shallow fry, cook liquids or as a Wasserbad. Unit can be used for sautéing, poaching, steaming, simmering, stewing, braising, boiling.

COOKING AREA AND CAPACITY:

Cooking Zones: 2. Total cooking surface: 700x550x H=275mm.

HIGHLIGHTS AND SPECIAL FEATURES:

1/4



SYSTEM 2001 ELECTRIC TIMING PRESSURE GRIDDLE WITH TOUCH SCREEN CONTROL 1990

- Full frame construction for maximum sturdiness
- "Easy to clean" design
- Multiple heating elements to avoid stopping the appliance in case of the failure of one element
- Smooth griddle-plate in compound (multi-layer steel composed of an upper 3 mm stainless steel layer enriched with molybdenum - AISI 316 - bounded with 12 mm heat-distributing carbon steel) ensuring an optimum heat distribution and a stable temperature cooking surface
- Special finished cooking surface for less heat emission: high efficiency and great ergonomics
- 0,5 Bar maximum pressure cooking
- Lid with triple safety opening system
- Large, easy check, safety valve for the lid
- Touch control display mounted in a raised position with adjustable inclination for high visibility and ergonomics
- Micro-processor controlled cooking with recipes memory function
- 9 Cooking modes: frying, cooking, soft cooking, over-night cooking, deep fat frying, multi-zone frying, pasta-cooker and multi zone deep fat frying, pressure cooking
- Recipes menu and assisted cleaning functions
- Automatic water liters counter
- 4 point core probe
- Ergonomic elevated control panel with clearly visible and easy-to-use controls.

ELECTRIC HIGH PRESSURE FRYING PAN WITH TOUCH CONTROL SYSTEM	
BODY AND MATERIAL: • Full frame construction for maximum sturdiness • Appliance top in stainless steel (AISI 304) 1,2 mm thick with rounded edges, front part shaped as a drip nose • 10mm high rear upstand to prevent water flowing towards the back • Smooth 15 mm thick compound griddle-plate (multi-layer steel composed of 3 mm upper layer of stainless steel enriched with molybdenum - AISI 316 - bound with 12 mm heat-distributing carbon steel base layer) with mirror finished cooking surface • Cooking pan with a 15mm protection rim • Griddle-plate with a maximum slope of 0.5 degrees to the front discharge • AISI 304 double walled lid closed, completely welded and spring balanced • Sturdy, AISI 430 – 2mm thick, lower frame unit supporting the whole appliance • Panelling in stainless steel (AISI 304) 1,2mm thick with satin "Scotch Brite" finishing • All screws in stainless steel (AISI 304)	
ENGINEERING AND CONTROL PANEL: • Heating system with best in class power to surface ratio • Heating system with heat-storing blocks technology ensuring: - a high temperature stability, - an accurate temperature regulation, - an ideal heat distribution, - a better energy efficiency, - a long service life of the heating elements. • Multiple heating elements to avoid stopping the appliance in case of the failure of one element • Smooth griddle-plate in compound (multi-layer steel composed of an upper 3 mm stainless steel layer enriched with molybdenum - AISI 316 - bounded with 12 mm heat-distributing carbon steel) ensuring an optimum heat distribution and a stable temperature cooking surface • Special finished cooking surface for less heat emission: high efficiency and great ergonomics • 0,5 Bar maximum pressure cooking • Lid with triple safety opening system • Large, easy check, safety valve for the lid • Touch control display mounted in a raised position with adjustable inclination for high visibility and ergonomy • Micro-processor controlled cooking with recipes memory function • 9 Cooking modes: frying, cooking, soft cooking, over-night cooking, deep fat frying, multi-zone frying, pasta-cooker and multi zone deep fat frying, pressure cooking • Recipes menu and assisted cleaning functions • Automatic water liters counter • 4 point core probe	
HYGIENE:	

SYSTEM 9000 ELECTRIC HEATING PRESSURE TREATMENT WITH TOUCH SCREEN CONTROL PANEL

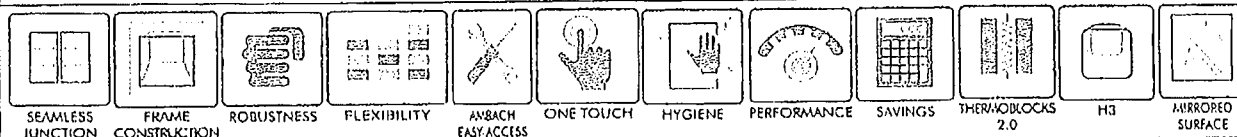
- Top designed for easy to clean operation. Back part bent upwards 10mm. Front part of the top designed as a drip nose
- Top free from sharp edges.
- Included joining system between appliances with following advantages:
 - Very sturdy, water-proof joining system that runs across the whole depth of the appliance;
 - Easy assembly and disassembly of the appliances due to the access from the front of the units.
- Basin with 15mm protection rim and condensate collector channel
- Double walled lid closed and completely welded
- "Easy to clean" design

SYSTEM 900	ELECTRIC HEATING PRESSURE BRAKING WITH TOUCH SCREEN CONTROL
INSTALLATION AND MAINTENANCE:	
• Installation possible: - On Feet, Stainless Steel plinth, Concrete Plinth (valid for SYSTEM 900 and DOUBLE SERVICE) - Cantilevered (valid for SYSTEM 900 -BF) • Service and maintenance operations carried out from the front part of the appliance.	
ACCESSORIES AND OPTIONS:	
INCLUDED • Adjustable feet in heights between 135 and 190 mm • Joining system set • removable handheld shower OPTIONAL: • Standard scoop • Perforated scoop • GN containers support frame • "One-piece top" version: the solution designed for the realization of complete kitchens consisting of several units, under a unique top in stainless steel AISI 304 with a thickness of 3 mm and no separation between the individual devices. • Colored control panel according to customer specifications (RAL color scale) • For cooking suites: unique common control panel • Electric kit in order to connect the appliance to an Optimization Device according to DIN18875	
PRODUCTIVITY:	
N/A	
STANDARD AND REGULATIONS:	
• CE mark according to EN60335-1 and relevant EN60335-2 standard • Other certifications for specific countries	
COUNTRY OF ORIGIN:	
• South-Tyrol-Italy	

EP/90

A-EP/90

Electric solid top range with 4 cooking zones. Total cooking area: 810x670mm. Robust 20mm thick solid steel cooking plate, hot plates with protectors – heat supply automatically cut to 50% when not in use, 440°C maximum temperature, multiple heating element per single zone with accurate insulation. The modular appliance is complete with edge free, aisi 304 reinforced top. The one-piece top version comes with an edge free, 3mm thick top made in sandwich construction with omega bar reinforcements. All claddings in aisi 304, sturdy frame construction. The modular assembly incorporates a tight, robust joining system. The appliance can also be embedded into a one-piece top suite ('a-...' Version appliances). The appliance is an upper module. Total nominal power: 16kW, 400V-3Nac-50/60Hz electric. Ip protection degree: IPX5.



FUNCTION:

FUNCTION: Electric range with solid top and indipendend cooking zones for indirect cooking. Allows to cook with pots and pans.

COOKING AREA AND CAPACITY:

Cooking Zones: 4. Total cooking surface: 810x670mm

HIGHLIGHTS AND SPECIAL FEATURES:

- Full frame construction for maximum sturdiness
- 20 mm thick steel cooking surface
- Multiple heating elements for each cooking zone for a higher reliability
- Stainless steel fat collector that can be put into a dishwasher
- "Easy to clean" design

174

BODY AND MATERIAL: • Full frame construction for maximum sturdiness • Appliance top in stainless steel (AISI 304) 1,2 mm thick with rounded edges, front part shaped as a drip nose • 10mm high rear upstand to prevent water flowing towards the back • Top with spillage channel around the cooking plate with discharge hole • 20 mm thick steel cooking surface • AISI 304 sturdy stainless steel drawer • Sturdy, AISI 430 – 2mm thick, lower frame unit supporting the whole appliance (MODELS WITH OVEN). • Oven with double walled door in AISI 304 (MODELS WITH OVEN) • Panelling in stainless steel (AISI 304) 1,2 mm thick with satin "Scotch Brite" finishing • All screws in stainless steel (AISI 304)
ENGINEERING AND CONTROL PANEL: • Multiple heating elements for each cooking zone for an higher reliability • 20 mm thick cooking plate for an high temperature stability • 400 °C maximum temperature • Ergonomic one-piece control panel with clearly visible and easy-to-use controls. • White control lamp: "Power on" indicator light • Extreme flat control lamps hermetically sealed and flush mounted in the control panel. • Control knobs with 8 power steps graduation (0-8) • Possibility of connection to an energy consumption optimization system • Service and maintenance operations carried out from the front part of the appliance.
HYGIENE: • Top designed for easy to clean operation. Back part bent upwards 10mm. Front part of the top designed as a drip nose • Top free from sharp edges. • Included joining system between appliances with following advantages: - Very sturdy, water-proof joining system that runs across the whole depth of the appliance; - Easy assembly and disassembly of the appliances due to the access from the front of the units. • Rounded spillage channel around the cooking plate • Stainless steel fat collector that can be put into a dishwasher • "Easy to clean" design

INSTALLATION AND MAINTENANCE:	
• Installation possible on: Feet, Stainless Steel plinth, Concrete Plinth • Service and maintenance operations carried out from the front part of the appliance.	
ACCESSORIES AND OPTIONS:	
INCLUDED: • Joining system set	
OPTIONAL: • "One-piece top" version: the solution designed for the realization of complete kitchens, consisting of several units, under a unique top in stainless steel AISI 304 with a thickness of 3 mm and without separation between the individual devices. • Colored control panel according to customer specifications (RAL color scale) • For cooking suites: unique common control panel • Electric kit in order to connect the appliance to an Optimization Device according to DIN18875	
PRODUCTIVITY:	
N/A	
STANDARD AND REGULATIONS:	
• CE mark according to EN60335-1 and relevant EN60335-2 standard • Other certifications for specific countries	
COUNTRY OF ORIGIN:	
• South-Tyrol-Italy	



Technický list

Elektrický sporák tálový s elektrickou podestavnou troubou G2/1

AMBACH EP/90 + UBE/90

Elektrický sporák tálový s elektrickou podestavnou troubou G2/1

Jedná se o set dvou vzájemně spojených modulů zařízení – EP/90 (horní modul) a UBE/90 (dolní modul).

Celkové rozměry (š/h/v): 900×920×900 mm

Stupeň krytí: IPX5

Celkový příkon: 21,0 kW / 400V-3Nac-50/60Hz

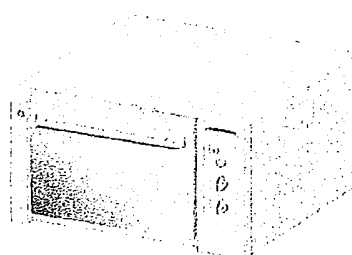
- 4 varné zóny s celistvou nerezovou hygienickou varnou deskou
- Celková varná plocha: 810×670 mm
- Obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů
- Snadno udržovatelný povrch „Scotch Brite“
- Hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezspárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku, pracovní deska z nerezové oceli (AISI 304) tloušťky 1,2 mm se zaoblenými hranami
- Všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně pro snadný přístup a servis
- Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304), ergonomický ovládací panel, bezpečnostní termostat s automatickým resetem a indikací poruchy pro každou varnou plochu, připojení k optimalizaci systému spotřeby energie, rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP
- Elektrická trouba GN 2/1 podestavná, stupeň zabezpečení IPX5, kapacita 4 vsuny pro 2/1 GN
- Pracovní výška trouby: 340 mm, provedení z nerezové oceli (AISI 304), svařované bočnice a zaoblené hrany, hygienické provedení rohů H3, všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304), boční panely z nerezové oceli
- Zpevněné dno z nerezové oceli, dvířka trouby z nerezové oceli 18/10, zařízení: nezávislé nastavení vyhřívání spodní a vrchní části, regulace teploty prostřednictvím elektromechanických termostatů, topná tělesa z nerezové oceli
- Hygienické a odolné závěsy s plynovým pístem pro dveře trouby, ergonomické madlo dveří trouby po celé šířce dveří trouby

EP/90 (horní modul)



+

UBE/90 (dolní modul)



112