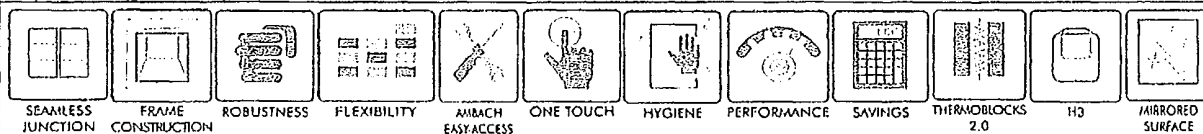


UBE/90

Electric oven. Total cooking area: 580x340x H=720mm, total capacity: 142 liter, double independent thermostatic control with upper and lower heating element; sturdy frame construction. The appliance is a base module. Total nominal power: 5kW, 400V-3Nac-50/60Hz electric. Ip protection degree: IPX5. Total dimensions (WxDxH): 900x900x680 mm, net weight: 103 kg.



FUNCTION:

Lower module with oven for indirect cooking. The appliance can be used for roasting, grilling and baking and keeping food warm.

COOKING AREA AND CAPACITY:

Cooking Zones: 1. Total cooking surface: 580x340x H=720m, 4x GN2/1

HIGHLIGHTS AND SPECIAL FEATURES:

- Full frame construction for maximum sturdiness
- Oven Internal room with large rounded internal side edges
- Double walled, insulated, very robust stainless steel door
- "Easy to clean" design

BODY AND MATERIAL:

- Sturdy, AISI 430 – 2mm thick, lower frame unit supporting the whole appliance
- Oven with double walled, deep drawn, door in AISI 304
- Oven door without gaskets
- Oven with lateral interior panels and guides in stainless steel AISI 304.
- 3 mm thick AISI 430 oven floor, extractable.

ENGINEERING AND CONTROL PANEL:

- Top and bottom heat separately adjustable.
- Temperature control 30-300 °C by 2 separate electromechanical thermostats
- Reinforced steel heating elements with a long durability
- Extra robust hinges
- Ergonomic door handle over the entire door
- Ergonomic and well visible controls mounted on the control panel.
- Control lamps mounted flush with the control panel and tightly mounted.
- Oven unit completely removable from supporting frame for easy maintenance

HYGIENE:

- Oven floor removable for easy cleaning
- Oven Internal room with large rounded internal side edges

SYSTEM 900	TECHNICAL DATA SHEET
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 • 1 enamelled baking grate closed on 4 sides, 1 chromium plated OPTIONAL: • Colored control panel according to customer specifications (RAL color scale)	
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

Elektrická fritéza 2× 18 lt

AMBACH EF2/45

Popis: El. fritéza o kapacitě 2× 18 lt

Rozměry (š/h/v): 450×920×900 mm

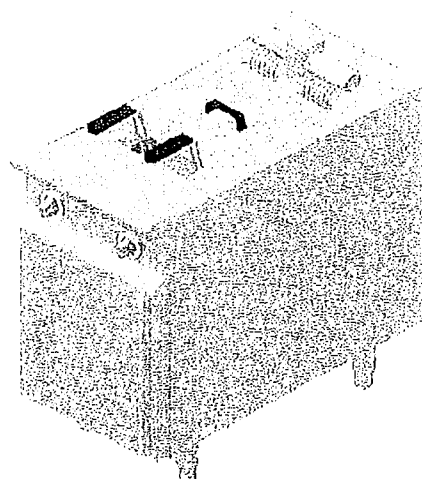
Stupeň krytí: IPX5

Celkový rozměr vany: 2× 165×470×300 mm

Příkon: 15 kW / 400V-3Nac-50/60Hz

- Stupeň krytí: IPX5
- Studená zóna
- Rozměr vany 2× 165×470×300 mm
- Hygienické provedení rohů vany H3
- Termostat s plynulou regulací teploty od 110° do 190° C
- Obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů
- Hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezespárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku
- Pracovní deska spotřebiče z nerezové oceli (AISI 304) tloušťky min. 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)
- Odklápěcí topnice pro snadnou údržbu
- Bezpečné vypouštění oleje přes kulový ventil ve spodní části vany
- Elektronická regulace teploty
- Elektronický LCD panel s otočnými ovládacími prvky
- Připojení k optimalizaci systému spotřeby energie
- Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP.

Ilustrační obrázek (model má již LCD panel)

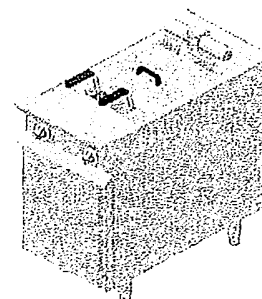


KL

AM0103915042
AM0103915042A

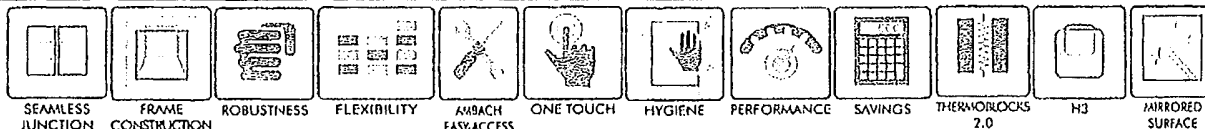
EF2/45
A-EF2/45

Dimensions (LxWxH - mm): 450x920x900 mm
Number of cooking zones: 2
Tot.cooking/working area: 2x165x470x H=300mm
Total capacity (liters): 2x18
Connected electrical load: 15kW, 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 deep fat fryer with double pan. Total cooking area: 2x165x470x H=300mm, total capacity: 2x18 liter. Large basins with big foam expansion safe zone, thermostatic control, 1/1 power to capacity ratio for optimum performances, tilting heating element on a single hinge for easy cleaning, safe oil drainage from below through draining ball valve, sturdy stainless steel oil tray. 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 a full high module on base unit with oil container and hinged door. Unit with sturdy full frame construction. Total nominal power: 15kW, 400V-3Nac-50/60Hz electric .lp protection degree: IPX5. Total dimensions (WxDxH): 450x920x900 mm, net weight: 75 kg.



FUNCTION:

Deep-fat fryer for direct cooking. Allows deep frying, frying of starch and albuminous products in a fat bath.

COOKING AREA AND CAPACITY:

Cooking Zones: 2. Total cooking surface: 2x165x470x H=300mm.

HIGHLIGHTS AND SPECIAL FEATURES:

- Full frame construction for maximum sturdiness
- Deep drawn pan with rounded edges and corners for an easy cleaning
- Large volume for expansion foam
- Pan with perimetral protection rim, deep moulded
- In tank-1kW/1lit. Heating elements for maximum performance
- Faster recovery time due to optimized sensor position
- Fat melting feature in order to gently warm up the solid fat
- Pivoting heating elements (INCOLOY 800) with self-locking mechanism in order to lift them away from the basing during cleaning. Single heating elements column support (to minimize dirty receptacles)
- "Easy to clean" design



SYSTEM BODY

TECHNICAL

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
- Deep-drawn pan in AISI 304 with large rounded corners for an easy cleaning,
- Pan's covers in stainless steel (AISI 304)
- Heavy duty baskets dripping support
- Sturdy, AISI 430 – 2mm thick, lower frame unit supporting the whole appliance
- Lower base with cupboard for oil container, construction made of 1,2 mm stainless steel (AISI 304)
- Box-shaped wing door closing the lower unit with sturdy spring hinge
- 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 elements with low surface load for gentle heating up th oil and fat avoiding to spoil it
- Faster recovery time due to optimized sensor position
- Large volume for expansion foam
- Fat melting feature in order to gently warm up the solid fat
- Ergonomic LCD panel with control knob
- Thermostat with continuous temperature regulation from 110° to 190° C
- Pivoting heating elements (INCOLOY 800) with self-locking mechanism in order to lift them away from the basing during cleaning. Single heating elements column support (to minimize dirty receptacles)
- Drain oil tank through a ball valve with 1", easy to handle
- Stainless steel oil container with splash-prevention design
- Possibility of connection to an energy consumption optimization system
- Service and maintenance operations carried out from the front part of the appliance.

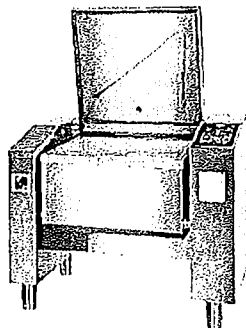
HYGIENE:

- 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 shapes 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.
- Deep drawn pan with rounded edges and corners for an easy cleaning
- Tilting heating elements with integrated temperature sensors.
- One singular column supporting the tilting heating elements in order to reduce dirty receptacles.
- Pan equipped with perimetral moulded 15mm protection rim
- "Easy to clean" design

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: • Stainless steel basin's cover WING DOOR • Small frying baskets with dimensions of 140 x 330 x 130 mm for double pan models or ...EF1/40..., single stainless steel baskets 310x330x130 mm for single pan models • Large mesh basket for the pan • Large (25 liters) stainless steel oil collector • Adjustable feet in heights between 135 and 190 mm • Joining system set OPTIONAL: • Small frying baskets with dimensions of 140 x 330 x 130 mm for the single well models • Reinforced power system • "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

JIPA JUMP 101

(100l)



Technická specifikace:

Užitný objem:	100 litrů – dle DIN 18857
Kapacita GN:	2 x GN 1/1
Rozměr dna:	713 x 580 mm
Hloubka vany:	280 mm
Užitná plocha:	43 dm ²
Celkový rozměr:	1293 x 850 x 1050 mm
Celkový instalovaný příkon:	24,6 kW
Napětí:	3 N AC 400 V
Jištění:	3 x 32 A
Váha:	340 kg
Přívod studené vody:	R3/4
Odpad vody:	DN - 50

Technologie:

Vaření
Šetrné vaření
Smažení
Fritování
Dušení
Nízkoteplotní úpravy
Grilování
Restování
Opékání
Konfitování
Sous – vide
Noční vaření
Teplota: 30 °C–250 °C.

Ovládání:

Automatický a manuální režim úpravy pokrmů
Barevná dotyková obrazovka 12" s intuitivním ovládáním
Kompletní ovládání v českém jazyce
Jazykové mutace
Možnost uložení vlastních programů
Technologické postupy
Paměť pro 800 programů o 12 krocích
Zobrazování průběhu úprav na displeji
Přesné senzorické měření teplot
Zobrazení poruchových hlášení na displeji
Technické a servisní informace
Tlačítko Zapnutí / Vypnutí
Uzamykání obrazovky

JIPA International s.r.o.

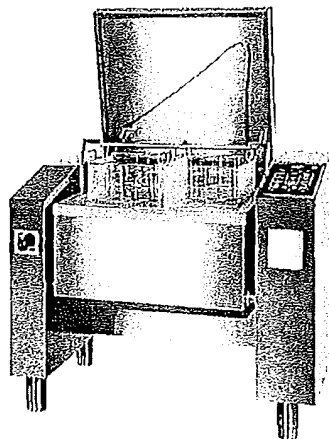
Formanská 6, 149 00 Praha-Újezd u Průhonice | Czech Republic | www.jipainternational.cz

Konstrukce:

- Základní rám materiál AISI 304, minimální tloušťka 2 mm
- Kryt rámu materiál AISI 304
- Vana materiál AISI 316 s oboustranným svářem
- Speciální dno vany
- Topný systém SUPER BLOCK JPX 17 zajišťuje rovnoměrné rozložení teploty
- Předehřátí dna na 180 °C z provozní teploty do 3 minut
- Dvojitě robustní víko pro zamezení úniku tepla
- Odvod nadbytečné páry otvorem na středu víka
- Centrální připojení vody, odpadu a elektřiny
- Možnost sestavení více pánví do bloku bez mezer
- Certifikační značka CE, TÜV-SÜD

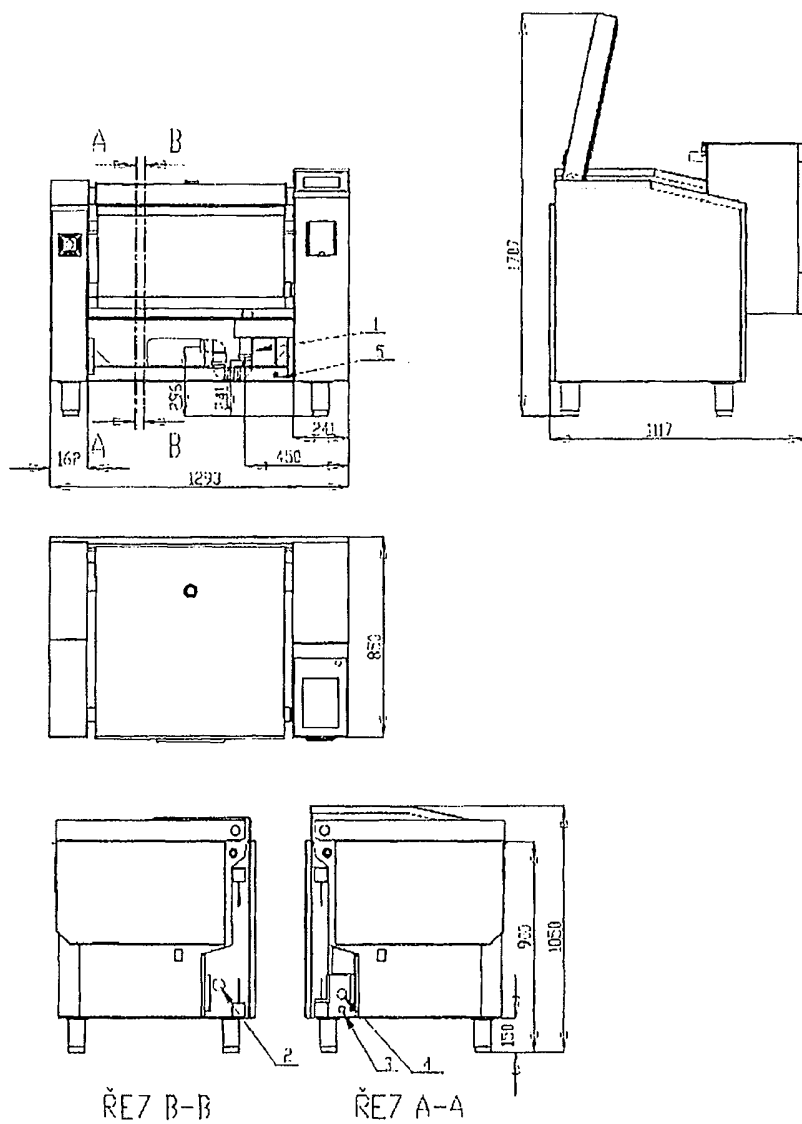
Základní vybavení:

- Automatický systém napouštění vany s přesným dávkováním vody
- Měrka množství tekutiny
- Osa vyklápění vany umožňuje kompletní vyprázdnění
- Vícebodá sonda pro měření teploty jádra suroviny
- Integrovaný odpad ve dně vany s elektrickým uzávěrem
- Automatický zdvih košů, včetně možnosti vaření v koši i se zavřeným víkem
- Bezpečnostní snímač rozpoznání ramene košů
- Integrovaná sprcha s automatickým navlžením
- Integrovaná zásuvka 230 V /16 A
- Zásuvka USB pro zálohování a přenos dat
- Připojení na internet



JIPA International s. r. o.

Forinanská 6, 149 00 Praha-Újezd u Průhonice | Czech Republic | www.jipainternational.cz |



- ① Odpad DN 50
- ② Přívod vody
- ③ Přívod elektro
- ④ Síťová zásuvka RJ 45
- ⑤ Pospojení

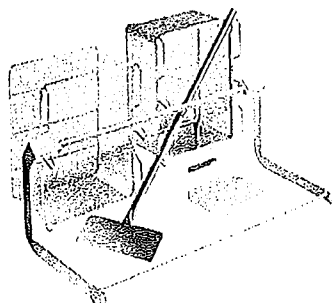
JIPA International s.r.o.

Formanská 6, 149 00 Praha-Újezd u Pruhanic | Czech Republic | www.jipainternational.cz

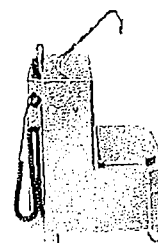
Handwritten signature or mark.

Doporučené příslušenství:

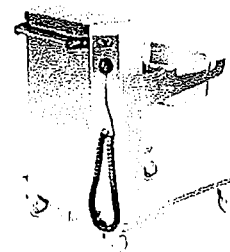
- Špachtle malá
- Špachtle na omeletu
- Rameno pro zdvih košů
- Síto
- Síto na halušky
- Varný a fritovací koš



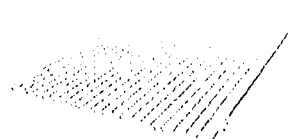
- Filtrační olejový vozík



- Elektricko – akumulátorový zdvižný vozík



- Rošt na nízkoteplotní úpravu



JIPA International s.r.o.

Formanská 6, 149 00 Praha-Újezd u Průhonice | Czech Republic | www.jipainternational.cz |



Technický list

Varný kotel elektrický s kruhovou vložkou, nesklopný

AMBACH ESK/150E III-AW

Varný kotel elektrický s kruhovou vložkou, nesklopný

Popis: Varný kotel elektrický s kruhovou vložkou, nesklopný, s elektronickým ovládáním, s automatickým dopouštěním duplikátoru, nepřímý ohřev, objem 150 l

Rozměry (š/h/v): 900x920x900 mm (výška 750 mm je bez nerezového soklu/nohou)

Stupeň krytí: IPX5

Celková varná plocha: Ø 595x580 mm

Příkon: 22,0 kW / 400V-3Nac-50/60Hz

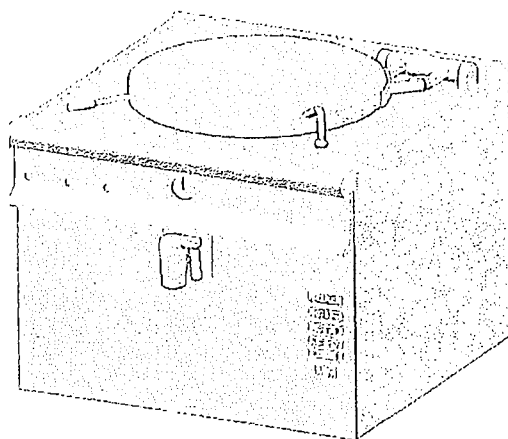
Nominální kapacita: 150 l

- Nepřímo vyhříváný automaticky doplňovaný duplikátor s elektronickým ovládáním dotykovým panelem
- Stupeň krytí: IPX5, nominální kapacita: 150 l
- Provedení z chromiklové oceli (AISI 304)
- Opláštění chromiklovou ocelí (AISI 304) s velkými, snadno čistitelnými 3D zakulacenými rohy, dno kotle z ušlechtilé molybdenem obohacenou chromiklovou ocelí (AISI 316), svařované bez viditelných spojů se všemi stěnami kotle z nerezové oceli (AISI 304)
- Snadno udržovatelný povrch „Scotch Brite“
- Uzavřený systém vytápění s pracovním tlakem 0,5 bar (50 kPa) v duplikátoru, dvojitá stěna parotěsného víka a pružina víka z chromiklové oceli (AISI 304), přední kryt zařízení z chromiklové oceli AISI 304 o tloušťce 2 mm
- Všechny vnější šrouby v chromiklové oceli (AISI 304)
- Hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezspárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku
- „Longlife“ topná tělesa Incoloy 800
- Funkce: mikroprocesorem řízené automatického vaření, nastavení pro ohřev a fázi mírného varu: režim s volitelným teplotním rozsahem od 30 do 100 °C, varný mód s 10 výkonnostními úrovněmi, automatický režim pro dosažení rychlého vaření v nejkratším časovém limitu, všechny funkce kontrolovány a řízeny z panelu s digitálním displejem pomocí klávesnice, zobrazení nominální nebo nastavené teploty, zobrazení skutečné teploty dna pánve, nastavení doby vaření a zobrazení od 0 minut do 99 hodin v závislosti na době vaření
Napouštění studené a teplé vody, digitální zobrazení chybových kódů, ochrana proti nízkému stavu hladiny vody duplikátoru, pojistný ventil, vakuový vypínač a automatické omezení vnitřního tlaku parního pláště
- Automatické plnění duplikátoru změkčenou vodou, připojení k optimalizaci systému spotřeby energie
- Natáčecí vodovodní kohoutek, odpadní filtr, zobrazení hladiny plnění duplikátoru, manometr pro indikaci aktuálního tlaku v plášti
- Výpustný 2'' kohout se systémem proti náhodnému otevření
- Připojení k optimalizaci systému spotřeby energie, rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP

ambach

SYSTEM 200

Technický list



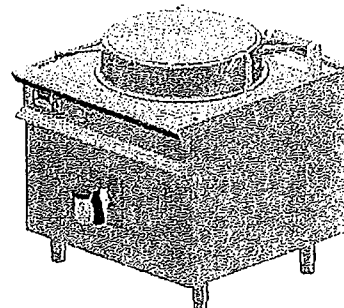
Ilustrační obrázek

98811111 900

AM0107026086
AM0107026086A

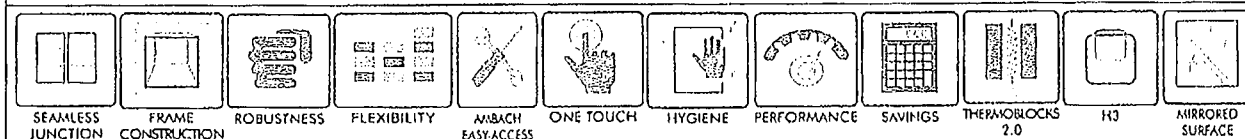
ESK/150EIII-AW
A-ESK/150EIII-AW

Dimensions (LxWxH - mm): 900x920x900 mm
Number of cooking zones: 1
Tot.cooking/working area: D=595mm, H=580mm
Total capacity (liters): 150
Connected electrical load: 22kW, 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 static kettle single cooking zone, with double jacket indirect heating, with electronic soft touch control. Total cooking area: d=595mm, H=580mm, total capacity: 150 liter. Deep drawn top around the kettle rim. Electronic temperature and power control, multiple heating element per single zone with accurate insulation, quick boiling and short heating up time, with automatic water level monitoring and filling, with double walled hinged and balanced lid, automatic water counter device. 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 a full high module on base unit with closed facade. Unit with sturdy full frame construction. Total nominal power: 22kW, 400V-3Nac-50/60Hz electric .Ip protection degree: IPX5. Total dimensions (WxDxH): 900x920x900 mm, net weight: 190 kg.



FUNCTION:

Static kettle for direct cooking. The appliance can be used to cook liquids or as a Wasserbad. Milk containing products or creams can be cooked without the risk of sticking.

COOKING AREA AND CAPACITY:

Cooking Zones: 1. Total cooking surface: D=595mm, H=580mm. Total cooking volume (liters): 145

HIGHLIGHTS AND SPECIAL FEATURES:

- Full frame construction for maximum sturdiness
- Pan with double jacketed, Indirect electrical heating system
- Independent power and temperature regulation
- Full automatic double jacket filling and function
- Double walled lid for an high efficiency
- The appliance are defined "Quick boiling pans" according to DIN 18855
- "Easy to clean" design

Handwritten signature or initials.

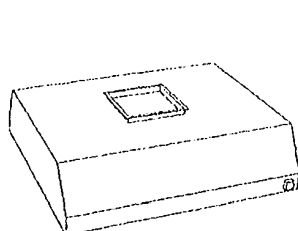
ESK150EIIIAW	Electrical Static Kitchen with 600mm wide boiler and 600mm wide control panel
BODY AND MATERIAL:	
• Full frame construction for maximum sturdiness • Appliance top in stainless steel (AISI 304) 1,2 mm thick with rounded edges, front part shaped as a drip nose • 10mm high rear upstand to prevent water flowing towards the back • Pan's bottom in stainless steel enriched with molybdenum (AISI 316) and seamlessly welded with the boiler walls made of stainless steel (AISI 304) • Bottom of the pan with double convexity (externally downwards and internal upwards) for easy emptying • Pan with raised collar and moulded large overflow basin with discharge hole • 2" large brass empty valve • Double walled lid in stainless steel (AISI 304), steam-tight sealed, spring loaded and balanced (lid opening approx. 80°) • Robust brass lid's hinge mounted in a raised position for easy cleaning • Safety devices against over-pressure, de-aeration and anti-vacuum valves placed in the appliance internally • Sturdy, AISI 430 – 2mm thick, lower frame unit supporting the whole appliance • Lower base module closed, front panel made of 1,2 mm stainless steel (AISI 304) • 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:	
• Temperature regulation from 30 ° to 100 ° C by an electromechanical thermostat • Selectable power levels "Full power cooking" and "Maintenance cooking level 1 and 2" (3/3 or 2/3 or 1/3 of the nominal power) through 3 position switch (2 levels for ESK/40-60) • Water filling of the basin with 2 separate taps for cold and warm water • Swivelling water faucet with anti-crash protection • Drain tap 2 " with protection against accidentally opening • Removable sieve for the discharge tap • Heating elements in INCOLOY 800 controlled independently from each other for a great reliability • Safety device against heating of the double jacket without water • Safety devices against over-pressure • Automatic water filling of the double jacket by electrovalve (soft water required) • Automatic de-aeration valve and anti-vacuum valve • Automatic pressure regulation by pressure switch • Indirect electrical heating system with max. 0,5 bar (50 kPa) working pressure in the double jacket: there's no need of a periodic inspection of the appliance by the national authorities responsible for the security checks on the pressure vessel. • Micro-processor controlled cooking • Ergonomic, flush mounted and well visible display with soft touch controls mounted on the control panel. • Temperature, boiling power and timer control • Water counter (ONLY FOR ELECTRONIC VERSIONS -AW) • Manometer with pressure indication in the double jacket • 2 valves for hot and cold water • 1 discharge tap 2 " with safety device to prevent accidental opening and with visual indication of the position "open"	
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. • Moulded top with protection rim and with collector channel around the basin • Robust brass lid's hinge mounted in a raised position for easy cleaning • Double walled lid closed and completely welded • "Easy to clean" design	



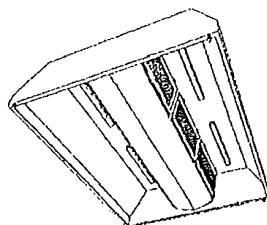
SYSTEM 900	ELECTRIC SYSTEM (REF. 11-1011) WITH TOUCH ELECTRONIC CONTROL 1360
INSTALLATION AND MAINTENANCE:	
• Installation possible: - On Feet, Stainless Steel plinth, Concrete Plinth (valid for SYSTEM 900 and DOUBLE SERVICE) - Cantilevered (valid for SYSTEM 900 -BF) • Service and maintenance operations 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 • Stainless steel sieve for the discharge OPTIONAL: • Cooking baskets • Liters level indicator • Colored control panel according to customer specifications (RAL color scale) • For cooking suites: unique common control panel • "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	



Pozice: C011- 42



pohled shora



pohled zespoda

Závěsný odsavač par

JIVA 99 - N

Odsavač par je celonerezové konstrukce z plechu tl. 1 mm, včetně odkapového žlábků a výpustního kohoutu. Digestoře jsou osazovány lamelovými filtry různých velikostí. Počet filtrů určí odběratel dle požadovaného množství odsávaného vzduchu a vzduchotechnického projektu. Digestoř vybavena osvětlením. Tuto digestoř nelze použít do provozů s otevřeným ohněm („čínská kuchyně“). Ventilátor není součástí dodávky. Příkon 0,3 kW.

Provoz a údržba

Interval výměny filtrační vložky je závislý na druhu a množství připravovaných jídel, provozovatel jej určí dle praktické zkušenosti. S narůstajícím zanesením vložky nebo venkovní mřížky klesá množství odsávaného vzduchu, což se projevuje nedostatečnou funkcí vzduchotechnického zařízení; narůstá však i teplota odváděného vzduchu, která může vést k havárii ventilátoru.

Venkovní mřížku lze snadno umýt běžnými prostředky, filtrační vložku je však nutno vyměnit (nelze regenerovat). Náhradní filtrační vložky lze objednat u dodavatele odlučovače.

Při vaření dle klasické české kuchyně lze očekávat zanesení vložek po cca 2 - 4 týdnech, užívání fritéz, grilů apod. tento interval výrazně zkracuje.

Upozornění:

Provoz odlučovače bez filtrační vložky je nepřípustný!!

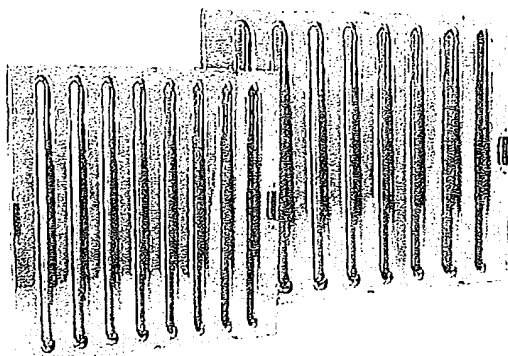
Projektování vzduchotechniky firma JIVA-JIRÁK nezajišťuje.

	šířka	hloubka	výška
Rozměry:	3350	2400	500 mm

103



Lamelové filtry



Všechny konstrukce z nerezové oceli: dlouhá životnost a odolné proti korozi .

Jasná povrchová úprava: esteticky příjemná, ideální pro instalaci .

Efektivní: odstraňuje značné množství mastnoty před tím, než se dostane do ventilačního systému. Chrání dmychadlo a motor .

Nízký statický tlak: zajišťuje tichý provoz a snižuje provozní náklady .

Hygienická: hladká a lesklá povrchová úprava přispívá k odstraňování mastnoty a udržování filtrů v čistém stavu po delší dobu .

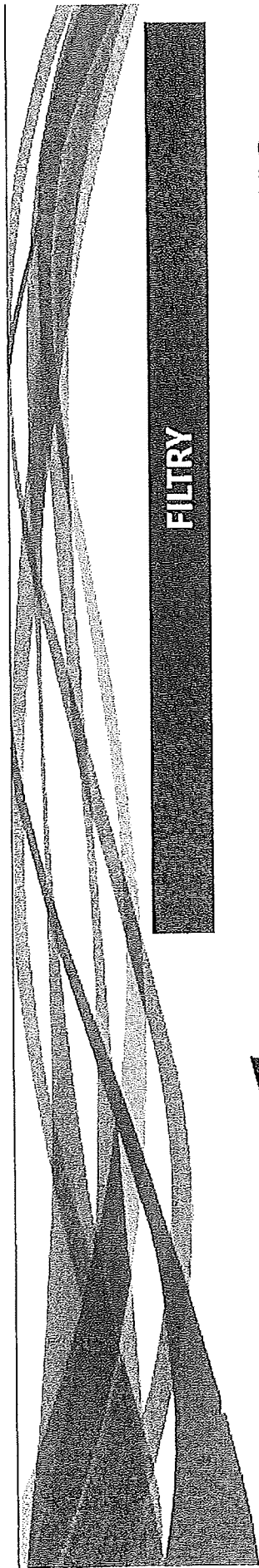
Pozitivní ochrana proti barlérám: jedinečná konstrukce přepážky snižuje riziko rozšíření požáru do potrubí .

Snadná instalace: dvě rukojeti na čelní straně filtru usnadňují manipulaci s filtry .

Čistitelné: filtry se mohou pravidelně mýt, aby se zajistilo, že budou fungovat s maximální účinností

Vyrábí a dodává

JIVA-Jirák 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: 67416369/0800 (CZK), 4020 271931253/0800 (EUR)

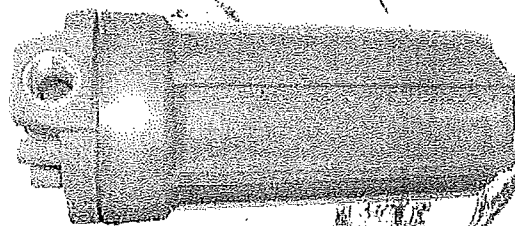


FILTRY

Filtr MEC HOT a MEC



Mechanický filtr chráníci zařízení před rzi či jinými nečistotami z potrubí. Může být použitelný do teploty vody nepřesahující 30°C.

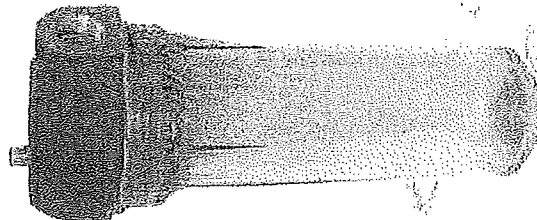


Filtr MEC HOT

TECHNICKÉ ÚDAJE

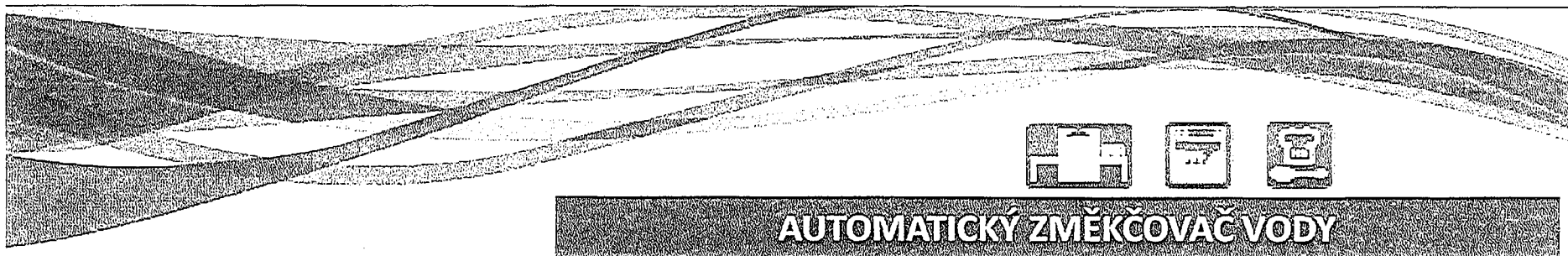
FILTR MEC HOT	MODEL	FILTR MEC
1,5 - 6,0	Provozní tlak vody [bar]	1,5 - 6,0
< 15	Maximální teplota vody [°C]	< 30
2,4"	Polměr připojovacího závitů	1,2"
320 x 140	Rozměry [mm]	320 x 125
199,- Kč	CENA včetně DPH	99,- Kč
1.990,- Kč	CENA včetně DPH	490,- Kč

Mechanický filtr na teplotu vody. Díky kvalitnímu zpracování a výsotě ocelovým materiálům může být použit na vodu až do teploty 65°C.



Filtr MEC





MAXI ELEGANT

Automatické změkčovače řady **MAXI ELEGANT** jsou určeny k zařízení, kde je průtok vody max. **150l/min** ** a teplota vody nižší než **40 °C**. Díky vysokému výkonu jsou vhodné pro velké tunelové myčky, příp. pro celé kuchyně.

Použití: tunelové myčky, více zařízení najednou, příp. celá kuchyně



Kapacita změkčené vody při změkčování o 10°dH:	[litry]	9000
Spotřeba regeneračních tablet:	[kg]	4,5
průtok (nom/max):	[l/min]	0-75*/150**
Provozní tlak vody:	[bar]	1.5-6.0
Průměr přípojovacího šroubení:	[cal]	3/4"
Maximální teplota upravované vody:	[°C]	<40
Obsah zásobníku regenerčních tablet:	[kg]	75
Kapacita náplně:	[l]	30

* zcela změkčenou vodou,

** částečně změkčenou vodu

2014



ATOTECH



robot à coupe®

 **KROUHAČE ZELENINY**
CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



ŠKOLY-VÝVAŘOVNY-LAHŮDKY-MENZY

133

CL60 KROUHAČ ZELENINY – PRACOVNÍ STANICE KOMPLEXNÍ ŘEŠENÍ PRO ZPRACOVÁNÍ ZELENINY

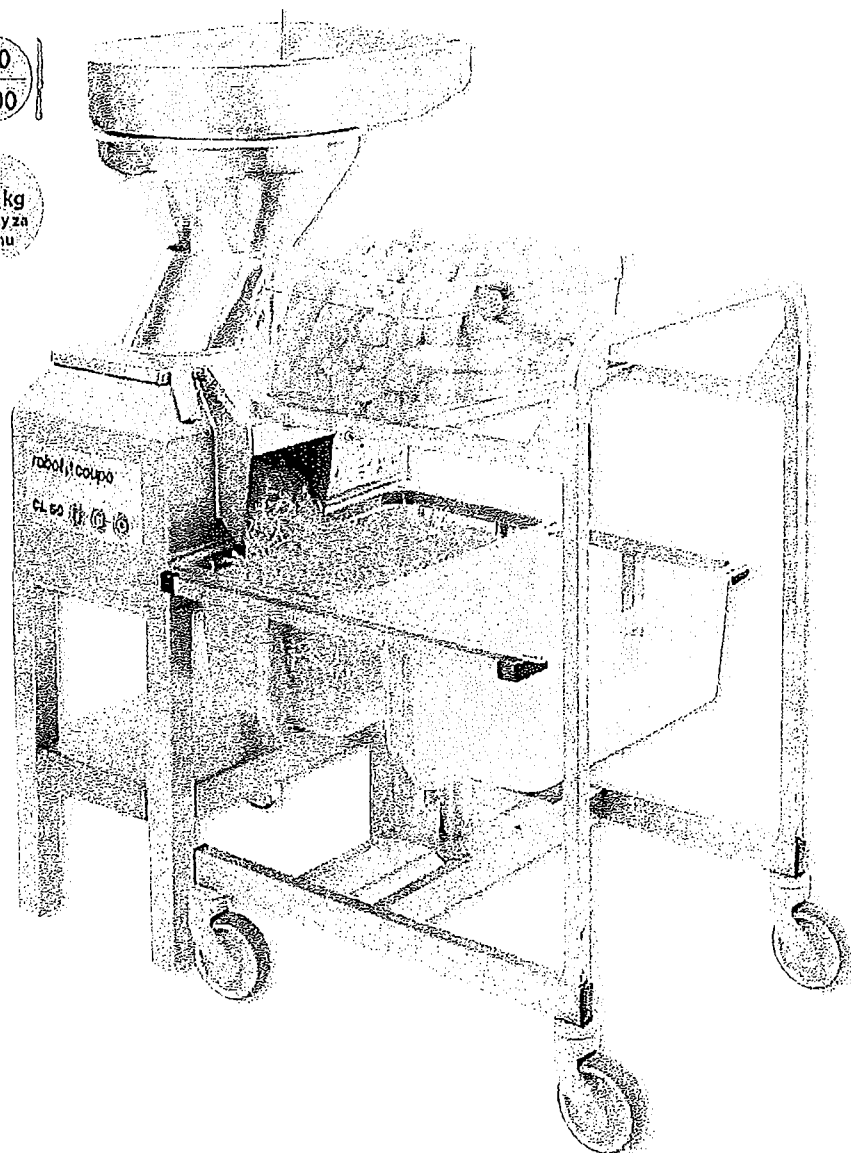
300
3000

AŽ
1800 kg
zeleniny za
hodinu

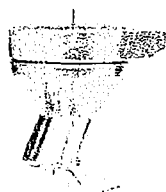
VEŠKERÉ
VYBAVENÍ
JE JEHO
SOUCÁSTÍ!

MOBILNÍ
ERGONOMICKÝ
VOZÍK

Může převážet až 3
nádoby GN 1x1



AUTOMATICKÁ
HLAVA



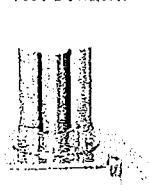
Pro veškerou ve
velkém zpracováva-
nou zeleninu
(mrkev, cibuli,
brambory...).

PŘÍTLAČNÁ
PÁKA



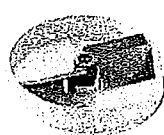
Speciální pro
velkou zeleninu
jako je
zelí nebo celer,

NÁSYPKA SE 4
TRUBICEMI



Speciálně určeno
na dlouhou zele-
ninu, jako např.
okurky nebo
cukety.

ZAŘÍZENÍ NA
BRAMBOROVOU
KAŠI



Pro snadnou
přípravu brambo-
rové kaše z
vařených
brambor ve
velkých množstvích.

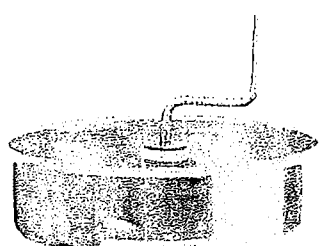
ÚPLNÁ SADA
16 DISKŮ*



Pro veškeré přípravy
z ovoce a zeleniny

* Plátkovače: 1; 2; 4 - Strouhače: 1; 5; 3 - Kostkovače: 5x5x5; 10x10x10; 20x20x20 - Julienne: 2x10; 2,5x2,5; 4x4 - Francouzské: 10x10.

CL 55 Auto



Až
1200 kg
zeleniny za
hodinu



ZELENINOVÁ SMĚS



Automatická
násypka

JAKÉ DRUHY ZELENINY



VELKÁ A DLOUHÁ
ZELENINA*



Násypka
s pákou

MASIVNÍ KONSTRUKCE

Motor a mobilní podstavec z
nerezavějící oceli

JEDNODUCHÁ MANIPULACE

Podstavec je vybavený kolečky
pro jednoduché přemísťování.
Ukládají se na něj nádoby dokonale
přizpůsobené pro velká množství.

SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

Všechny součásti, které jsou v
kontaktu s pokrmy, jsou snadno
odnímatelné pro zajištění dokonalé
hygieny.

BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉM

Pokud přístroj pracuje, je zamezen
přístup do krájecí části.

+6
DISKŮ

RYCHLOST

V nabídce ve 2 provedeních:

1 rychlost jednofázový 375 ot/min.

2 rychlosti třífázový: 375 ot/min a
750 ot/min.

134

POTŘEBUJETE NAKRÁJET ?

DLOUHÁ ZELENINA

Násypka se
4 trubicemi

**BRAMBORY
NA KAŠI**

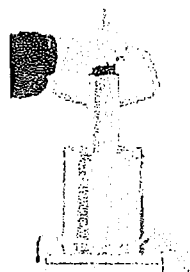
Zařízena
bramborovou kaší

CL 55 S Pákou

Až
400 kg
zeleniny za
hodinu

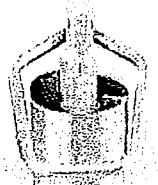
NOVÁ NÁSYPKA S PÁKOU

VYJÍMEČNÁ ERGONOMIE



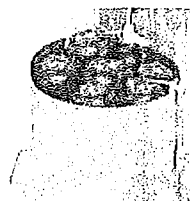
Pákový převod
pro menší námahu
obsluhy a vyšší
výkonnost.

EXTRA PŘESNÝ

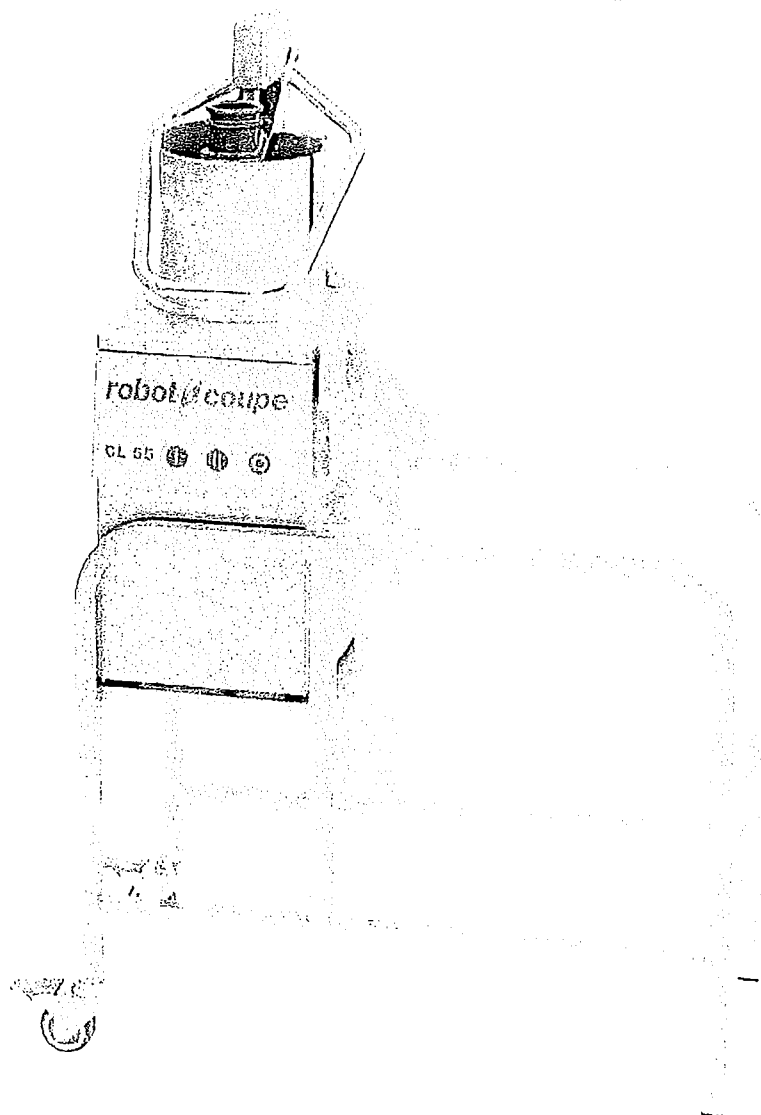


Válcovitá násypka
o Ø 58 mm pro
jednotný řez u
dlouhých plodů.

EXTRA ŠÍROKÝ



Objem XL násypky
umožňuje pojmout až
15 rajčat nebo celou
hlávkou zelí.



* dávkovač s pákou se používá také pro jemné krájení jako jsou nudličky z mrkve nebo plátky okurek.

JAKÉ DRUHY ZELENINY



ZELENINOVÁ SMĚS



Automatická
násypka



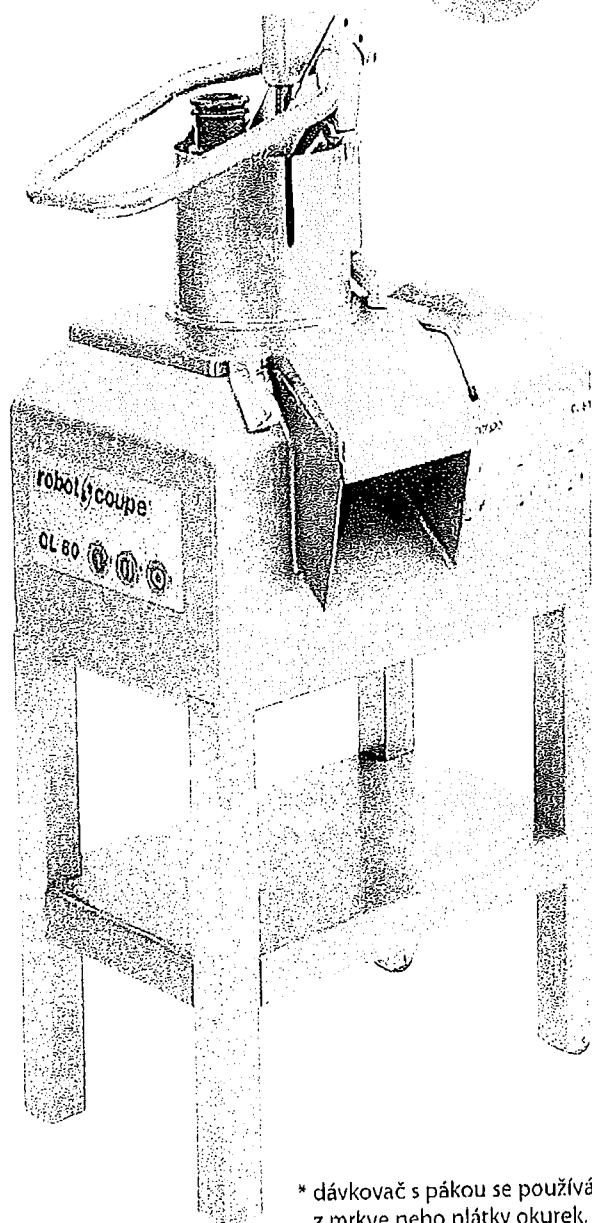
VELKÁ A DLOUHÁ
ZELENINA*



Násypka
s pákou

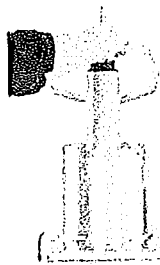
CL 60 S Pákou

Až
600 kg
zeleniny za
hodinu

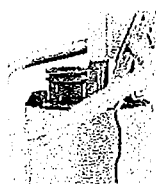


NOVÁ NÁSYPKA S PÁKOU

VYJÍMEČNÁ ERGONOMIE



Pákový převod
pro menší námahu
obsluhy a vyšší
výkonnost.



Držadlo s výškovým
nastavením (3 pozice)
pro co nejvyšší pohodlí
při práci.

EXTRA PŘESNÝ



Válcovitá násypka
o Ø 58 mm pro
jednotný řez u
dlouhých plodů.

EXTRA ŠIROKÝ



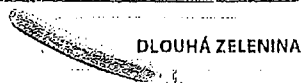
Objem XL násypky
umožňuje pojmout až
15 rajčat nebo celou
hlávkou zelí.



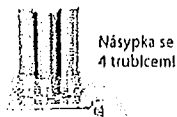
* dávkovač s pákou se používá také pro jemné krájení jako jsou nudličky
z mrkve nebo plátky okurek.

Handwritten signature or mark.

POTŘEBUJETE NAKRÁJET ?



DLOUHÁ ZELENINA



Násepka se
4 trubicemi



BRAMBORY
NA KAŠI



Zařizena
bramborovou kaší

ÚSPORNÉ ROZMĚRY

Sklon násypky je podél motoru

MASIVNÍ KONSTRUKCE

Celý přístroj je vyroben z nerezavějící oceli kromě spodní části dávkovače, která je z hliníku.

JEDNODUCHÁ MANIPULACE

Díky rozumným rozměrům a vybavení 2 kolečky a držadlem je přemísťování přístroje velmi jednoduché.



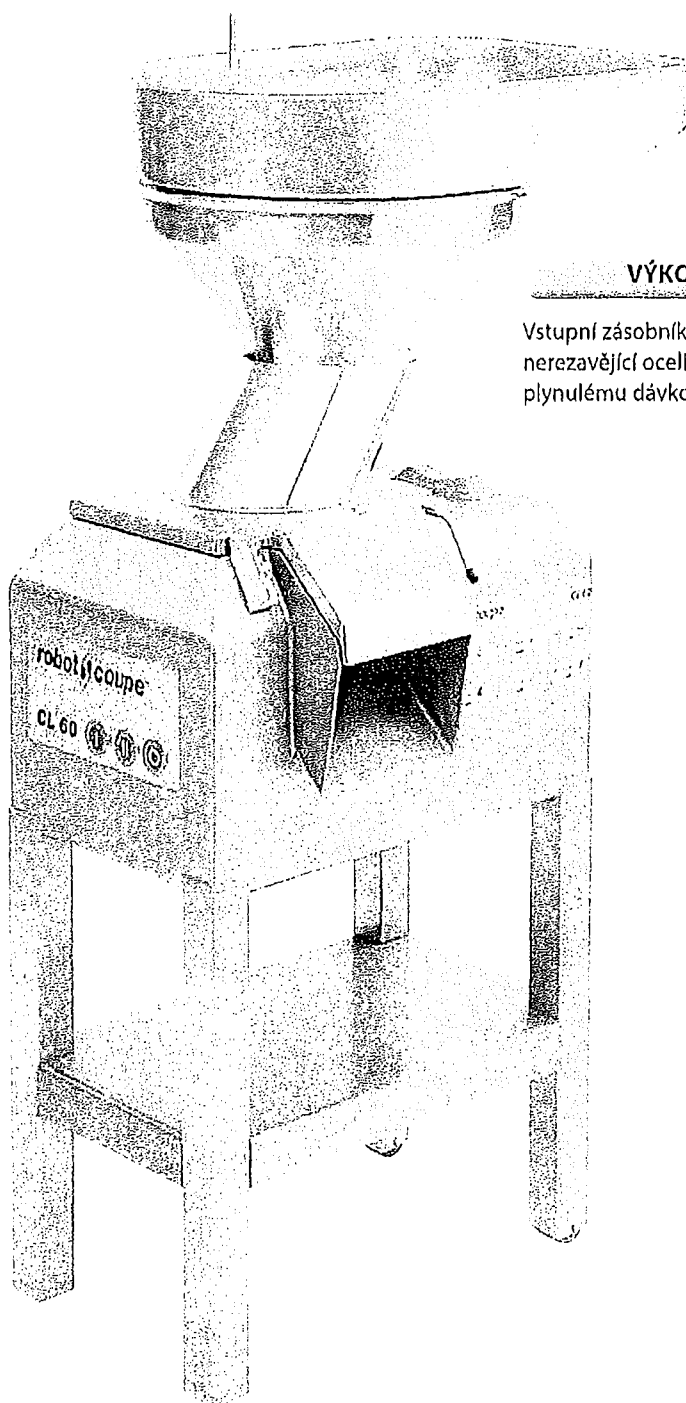
2 RYCHLOSTI

2 rychlosti třífázový:
375 ot/min a 750 ot/min.

ROZSAH RYCHLOSTÍ

CL 60 V.V. má nastavitelnou rychlost od 100 do 1000 ot/min. Zvolte si požadovanou rychlost podle druhu suroviny a podle typu přípravy.

CL 60 Auto



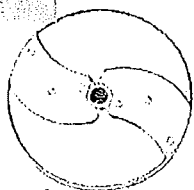
VÝKONNOST

Vstupní zásobník vyrobený z nerezavějící oceli je určen k plynulému dávkování surovin.

NEJŠIRŠÍ VÝBĚR DISKŮ

Plátkovač

12 disků



0,6 mm 10 mm



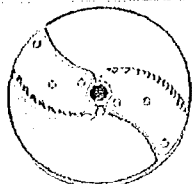
0,6 mm
0,8 mm
1 mm
2 mm
3 mm
4 mm

ref.		ref.
28166	5 mm	28065
28069	6 mm	28196
28062	8 mm	28066
28063	10 mm	28067
28064	Vařené brambory 4 mm	27244
28004	Vařené brambory 6 mm	27245



Vlnkovač

3 disky



2 mm 5 mm

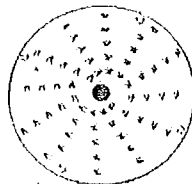


	ref.
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



Strouhač

10 disků



1,5 mm 9 mm



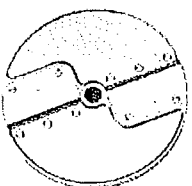
1,5 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm

ref.		ref.
28056	7 mm	28016
28057	9 mm	28060
28058	parmezán	28061
28073	křen	28055
28059	biamborové placky	27164



Nudličkovač, Julienne

12 disků



1,8 mm 8x8 mm



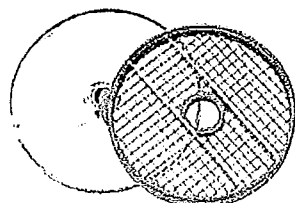
1 x 8 mm
1 x 26 mm cibule/želí
2 x 2 mm (celer)
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm (proužky)
2 x 6 mm (proužky)

ref.		ref.
28172	2 x 8 mm (proužky)	27067
28153	2 x 10 mm	28173
28051	3 x 3 mm	28101
28195	4 x 4 mm	28052
27072	6 x 6 mm	28053
27066	8 x 8 mm	28054



Kostky

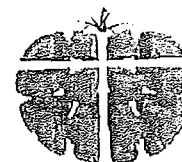
9 disků



5x5x5 mm 14x14x10 mm

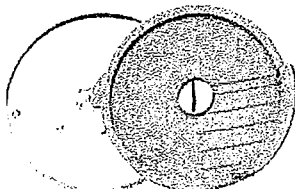
5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
14 x 14 x 5 mm
14 x 14 x 10 mm

ref.		ref.
28110	14 x 14 x 14 mm	28113
28111	20 x 20 x 20 mm	28114
28112	25 x 25 x 25 mm	28115
28181	50 x 70 x 25 mm	28180
28179		



Hranolky

3 disky



8x8 mm 10x16 mm

	ref.
8 x 8 mm	28134
10 x 10 mm	28135
10 x 16 mm	28158



PŘÍSLUŠENSTVÍ NA ZAKÁZKU CL 55 A CL 60

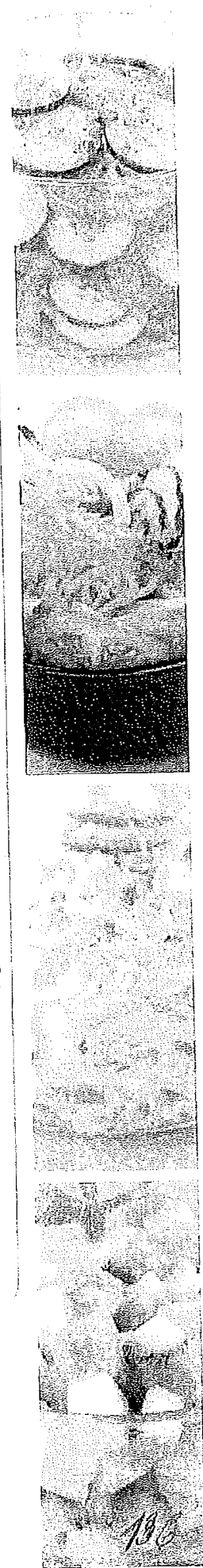
Otvor se 4 příkými trubícemi

- Navržen pro zpracování dlouhých druhů zeleniny a velká množství.
- Průměr trubíc : 2 trubice o průměru 50 mm a 2 trubice o průměru 70 mm



Otvor s příkou a šikmou trubící

- Určen pro zpracování dlouhých druhů zeleniny a šikmý řez.
- Průměr trubíc je 70 mm a průměr vložek s tlačítky 50 mm.



Krouhače

podlahové modely



Výhody:

Možnost používání:

- Široký otvor s pákou (238 cm²), pro zpracování velkoobjemových druhů zeleniny a automatický otvor pro nepřerušovaný provoz.
- Výkonný motor umožňující velká zpracovávaná množství (až 1800 kg/h).

Velká různorodost řezu:

- 1 kompletní sada 50 kotoučů pro krájení na tenké plátky, strouhání, krájení na tyčinky, proužky, malé kostičky nebo hranolky.
- Jsou k dispozici 4 otvory, což zajišťuje možnost používat ten nejvhodnější nástroj pro každé použití.

Jednoduchá i odolná konstrukce:

- Převažujícím materiálem je nerez, což zajišťuje snadné čištění a dlouhou životnost.
- Součásti, které jsou ve styku s potravinami, lze snadno odmontovat a čistit.



Počet porcí na jeden úkon Až 3000.



Zákazník:

Školy, vývařovny, lahůdky, menzy a potravinářský průmysl.



Stručně:

- Výkonné, robustní a snadno čistitelné, tyto ničím nepřekonatelné stroje Vám budou denně sloužit a plnit Vaše požadavky s velkou přesností, snadno a efektivně.

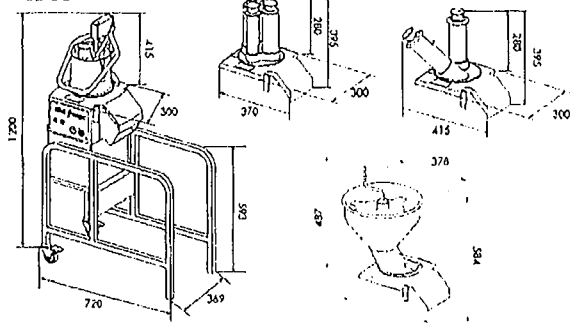


Technické údaje

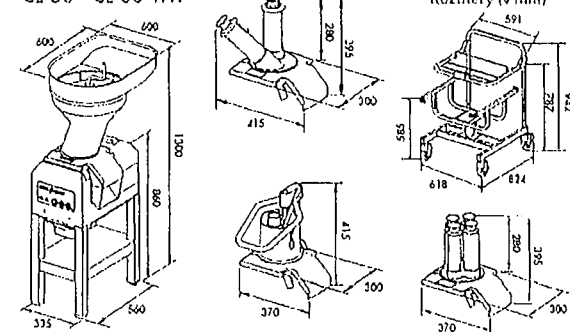
	Rychlost (ot./min)	Výkon (W)	Napětí (A)	Napětí
CL 55	375 & 750	1 100	1,4	400 V 50 Hz / 3
CL 60	375 & 750	1 500	3,4	400 V 50 Hz / 3
CL 60 V.V.	375 až 750	1 500	12	230 V 50-60 Hz/1

	Automatická násypka	Násypka s pákou	Násypka se 4 trubicemi	Mobilní ergonomický vozík	Mobilní podstavec	Zařízení bramborovou kaší
CL 55 2 Dávkovače	✓	✓	Opce		✓	Opce
CL 55 Automatická	✓		Opce		✓	Opce
CL 55 S Pákou		✓	Opce		✓	Opce
CL 60 Krouhač	✓	✓	✓	✓		✓
CL 60 2 Dávkovače	✓	✓	Opce	Opce		Opce
CL 60 Automatická	✓		Opce	Opce		Opce
CL 60 S Pákou		✓	Opce	Opce		Opce

CL 55



CL 60 - CL 60 V.V.



robot coupe

VYROBENÉ VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ
ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení:



94305 Vincennes Cedex - France
email

www.robot-coupe.com/cz

DISTRIBUTOR

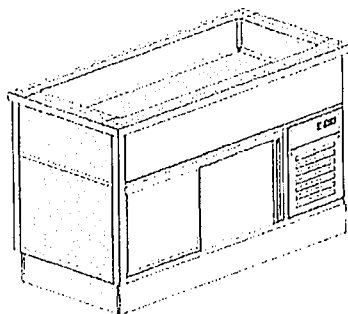
NORMY: Přístroj odpovídá:

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/EU, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny: EN 12100-1 a 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

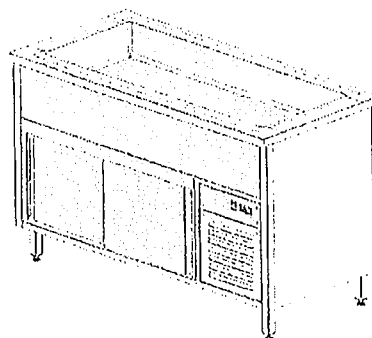




Pozice: C012-4



Se soklem



Bez soklu

Chlazený stůl s vanou JIVA 86/3 - ND

- celonerezové, celosvařené provedení z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240, 17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atestem pro použití ke styku s potravinami
- vestavná chladicí vana pro 3 GN 1/1 150
- spodní prostor uzavřen dvířky
- pracovní nerezová deska bez zadního lemu tl. 40 mm
- vestavěný chladicí agregát
- ovládání teploty digitálním termostatem s displejem v rozmezí teploty +0°C až +10°C vypínač pro zapnutí/vypnutí
- agregát s automatickým odtáváním a odpařováním kondenzátu
- příkon 230V, 0,5 kW

	šířka	hloubka	výška
Rozměry:	1200	700	900 mm

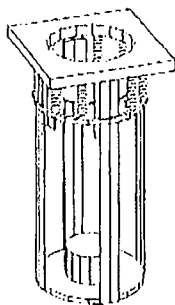
Vyrábí a dodává

JIVA-Jiráková výroba velkokuchyňského zařízení spol. s r.o.
K Jahodárně 170, 252 50 Vestec, www.jiva.cz
IČ: 264 944 69, DIČ: CZ 264 944 69, bankovní spojení: 67416369/0800 (CZK), 4020-271931253/0800 (EUR)

Handwritten signature



Pozice: C012-7



Vestavný zásobník na koše pružinový - vyhřívaný JIVA 331 – N

- celonerezové, celosvařené provedení z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240, 17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami
- dvouplášťový
- kapacita zásobníku 55 talířů
- příkon pro ohřev talířů 1,8 kW

	šířka	hloubka	výška
Rozměry:	340	340	720 mm

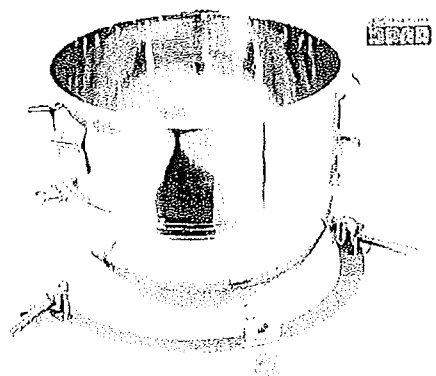
Vyrábí a dodává

JIVA-Jirák výroba velkokuchyňského zařízení spol. s r.o.
K Jahodámě 170, 252 50 Vestec, www.jiva.cz
IČ: 264 944 69, DIČ: CZ 264 944 69, bankovní spojení: 67416369/0000 (ČZIK), 4020-271931253/0800 (EUR)

138

Kotlík 30 l na robot SP 60
Kotlík 30l s nastavci, redukce 30/60

Č. artiklu: 7110513



Kapacita 30 l