

Příloha smlouvy č. 2: specifikace dodaného zboží**Konvektomat elektrický 6x1/1 GN****Typ :GOLD GD 6.1**

Rozměry **š. 1000 / hl. 810 / v. 1100 mm**
Příkon: **11 kW/ 400 V**

1. Konvektomat je možné provozovat ve třech režimech:
 1. Manuální provoz
 2. Provoz s přednastavenými provozními režimy
 3. Provoz podle vlastních programů
2. Provozní režimy přístroje s přednastavenými minimálně 7 provozními režimy (využití samoobslužného obrázkového ovládacího panelu)
 1. Maso
 2. Noční úpravy vaření+pečení
 3. Drůbež
 4. Ryby
 5. Pečivo
 6. Přílohy
 7. Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsunech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsunů
3. Základní provozní režimy
 1. Pára 30°C - 130°C
 2. Horký vzduch 30°C - 300°C
 3. Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C

a) Funkce přístroje:

1. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami
2. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
3. Zapařování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci
4. Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti
5. Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu
6. Možnost poloviční spotřeby energie
7. Napojení pro optimalizaci spotřeby el. Energie
8. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB (za 10 denní období)
9. Minimálně 350 programů s 20 kroky, předeheřtí zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí
10. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
11. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
12. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
13. Tepelná úprava DELTA-T
14. Automatická předvolba času spuštění přístroje



15. Jednotka teploty ve °C
16. Čas nastavitelný ve dvojím režimu – hodiny/minuty
17. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
18. Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu
19. Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese
20. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
21. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretační polohy
22. Veškerá komunikace v českém jazyce
23. Možnost blokáce přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
24. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus

b) Vybavení přístroje

1. Hlavní vypínač
2. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
3. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
4. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu
5. Digitální ukazatel teploty ve vybraném místě kontroly (vpichová sonda, vnitřní prostor)
6. Zobrazení nastavených a skutečných hodnot
7. Digitální hodiny na přístroji s ukazatelem reálného času ve 24 hodinovém režimu
8. Digitální časové spínací hodiny 0-24 hodin s nastavením trvalého provozu
9. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
10. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
11. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
12. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
13. Automatická reverzace ventilátoru
14. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
15. Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří
16. Bezdotykový koncový spínač dveří
17. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
18. Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
19. Možnost navýšení kapacity použitím speciálních plechů 530 x 540 mm
20. Možnost navýšení kapacity konvektomatu při regeneraci použitím GN 2/1
21. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
22. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajišťuje snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
23. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
24. Dotykové teploty maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C
25. Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
26. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čistící chemie

c) Povinné vybavení:

1. Uzamykatelné ovládání přístroje
2. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče

d) Základní vybavení přístroje:

1. Automatický změkčovač vody
2. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
3. Základní sada GN ve složení:
4. 10 ks G-KEN 1/1 60 mm
5. 10 ks G-KEN 1/1 100 mm
6. 10 ks gastronomický rošt 1/1
7. 15 ks GN 1/1 65 mm
8. 5 ks GN 1/1 100 mm
9. Základní sada bezkontaktní čistící chemie – pro zkušební provoz
10. Český manuál + kuchařka

Konvektomat elektrický 10x1/1 GN**TYP : GOLD GD 10.1****Rozměry: š. 1000 / hl. 810 / v. 1100 mm****Příkon: 17 kW/ 400 V**

1. Konvektomat je možné provozovat ve třech režimech:
 1. Manuální provoz
 2. Provoz s přednastavenými provozními režimy
 3. Provoz podle vlastních programů

2. Provozní režimy přístroje s přednastavenými minimálně 7 provozními režimy (využití samoobslužného obrázkového ovládacího panelu)
 1. Maso
 2. Noční úpravy vaření+pečení
 3. Drůbež
 4. Ryby
 5. Pečivo
 6. Přílohy
 7. Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsunech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsunů

3. Základní provozní režimy
 1. Pára 30°C - 130°C
 2. Horký vzduch 30°C - 300°C
 3. Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C

- a) Funkce přístroje:**
 1. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami
 2. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
 3. Zapařování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci
 4. Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti
 5. Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu
 6. Možnost poloviční spotřeby energie
 7. Napojení pro optimalizaci spotřeby el. energie
 8. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB (za 10 denní období)
 9. Minimálně 350 programů s 20 kroky, předehřátí zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí
 10. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
 11. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
 12. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
 13. Tepelná úprava DELTA-T
 14. Automatická předvolba času spuštění přístroje
 15. Jednotka teploty ve °C
 16. Čas nastavitelný ve dvojím režimu – hodiny/minuty

17. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
18. Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu
19. Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese
20. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
21. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
22. Veškerá komunikace v českém jazyce
23. Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
24. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus

b) Vybavení přístroje

1. Hlavní vypínač
2. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
3. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
4. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu
5. Digitální ukazatel teploty ve vybraném místě kontroly (vpichová sonda, vnitřní prostor)
6. Zobrazení nastavených a skutečných hodnot
7. Digitální hodiny na přístroji s ukazatelem reálného času ve 24 hodinovém režimu
8. Digitální časové spínací hodiny 0-24 hodin s nastavením trvalého provozu
9. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
10. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
11. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
12. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
13. Automatická reverzace ventilátoru
14. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
15. Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří
16. Bezdotykový koncový spínač dveří
17. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
18. Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
19. Možnost navýšení kapacity použitím speciálních plechů 530 x 540 mm
20. Možnost navýšení kapacity konvektomatu při regeneraci použitím GN 2/1
21. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
22. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajišťuje snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
23. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
24. Dotykové teploty maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C
25. Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
26. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čistící chemie

c) Povinné vybavení:

1. Uzamykatelné ovládání přístroje
2. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče

Aut

d) Základní vybavení přístroje:

1. Automatický změkčovač vody
2. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
3. Základní sada GN ve složení:
4. 10 ks G-KEN 1/1 60 mm
5. 10 ks G-KEN 1/1 100 mm
6. 10 ks gastronomický rošt 1/1
7. 15 ks GN 1/1 65 mm
8. 5 ks GN 1/1 100 mm
9. Základní sada bezkontaktní čistící chemie – pro zkušební provoz
10. Český manuál + kuchařka

Konvektomat elektrický 20x 1/1 GN**TYP : GOLD GD 20.1****Rozměry: š. 1100 / hl. 820 / v. 1970 mm****Příkon: 33 kW/ 400 V**

1. Konvektomat je možné provozovat ve třech režimech:
 1. Manuální provoz
 2. Provoz s přednastavenými provozními režimy
 3. Provoz podle vlastních programů

2. Provozní režimy přístroje s přednastavenými minimálně 7 provozními režimy (využití samoobslužného obrázkového ovládacího panelu)
 1. Maso
 2. Noční úpravy vaření+pečení
 3. Drůbež
 4. Ryby
 5. Pečivo
 6. Přílohy
 7. Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsunech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsunů

3. Základní provozní režimy
 1. Pára 30°C - 130°C
 2. Horký vzduch 30°C - 300°C
 3. Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C

- a) **Funkce přístroje:**
 1. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami
 2. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
 3. Zapařování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci
 4. Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti
 5. Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu
 6. Možnost poloviční spotřeby energie
 7. Napojení pro optimalizaci spotřeby el. energie
 8. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB (za 10 denní období)
 9. Minimálně 350 programů s 20 kroky
 10. Předehřátí, zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí
 11. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
 12. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
 13. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
 14. Tepelná úprava DELTA-T

15. Automatická předvolba času spuštění přístroje
16. Jednotka teploty ve °C
17. Čas nastavitelný ve dvojím režimu – hodiny/minuty
18. Variabilní varná komora pro použití různých typů vnitřních vozíků (pro 1/1 GN příčný vsun, 1/1 GN podélný vsun, pekařskou normu 400x600 mm, 2/1 GN vsun)
19. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
20. Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu
21. Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese
22. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
23. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
24. Veškerá komunikace v českém jazyce
25. Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
26. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus

b) Vybavení přístroje

1. Hlavní vypínač
2. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
3. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
4. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu
5. Digitální ukazatel teploty ve vybraném místě kontroly (vpichová sonda, vnitřní prostor)
6. Zobrazení nastavených a skutečných hodnot
7. Digitální hodiny na přístroji s ukazatelem reálného času ve 24 hodinovém režimu
8. Digitální časové spínací hodiny 0-24 hodin s nastavením trvalého provozu
9. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
10. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
11. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
12. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
13. Automatická reverzace ventilátoru
14. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
15. Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování
16. Bezdotykový koncový spínač dveří
17. Dveře musí mít takovou funkci, která zajistí, aby nedocházelo k úniku páry i při provozu bez vozíku
18. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
19. Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
20. Možnost navýšení kapacity použitím speciálních plechů 530 x 540 mm
21. Možnost navýšení kapacity konvektomatu při regeneraci použitím vnitřního vozíku pro GN 2/1 vsun
22. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN

23. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajišťuje snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
24. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
25. Stranové pojezdy pro vnitřní vozíky, které zajišťují plynulé zajetí vozíku do konvektomatu
26. Vnitřní vozík s oboustrannou aretací (2ks) - odkapová vana s odtokem, kolečka - 2 brzděná, všechny kovové díly jsou nerezové
27. Tepelná izolace přístroje je provedena podle nejnovějších předpisů (technické předpisy pro nebezpečné látky, směrnice 97/69/EG, nebo Evropské komise) ze sklotextilní plsti
28. Dotykové teploty maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C
29. Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
30. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čistící chemie
31. Základní sada bezkontaktní čistící chemie pro zkušební provoz

c) Povinné vybavení:

1. Uzamykatelné provedení ovládacího panelu a dveří přístroje
2. Bezpečnostní mříž ve dveřích konvektomatu
3. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče

d) Základní vybavení přístroje:

1. Automatický změkčovač vody
2. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
3. Základní sada GN ve složení:
4. 10 ks 1/1 60 mm – děrovaná
5. 10 ks 1/1 100 mm - děrovaná
6. 10 ks gastronomický rošt 1/1
7. 15 ks GN 1/1 65 mm
8. 5 ks GN 1/1 100 mm
9. Základní sada bezkontaktní čistící chemie – pro zkušební provoz
10. Český manuál + kuchařka

Konvektomat elektrický 20x 2/1 GN**TYP : GOLD GD 20.2****Rozměry :** **š. 1100 / hl. 820 / v. 1970 mm****Příkon:** **62 kW/ 400 V**

1. Konvektomat je možné provozovat ve třech režimech:
 1. Manuální provoz
 2. Provoz s přednastavenými provozními režimy
 3. Provoz podle vlastních programů
2. Provozní režimy přístroje s přednastavenými minimálně 7 provozními režimy (využití samoobslužného obrázkového ovládacího panelu)
 1. Maso
 2. Noční úpravy vaření+pečení
 3. Drůbež
 4. Ryby
 5. Pečivo
 6. Přílohy
 7. Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsunech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsunů
3. Základní provozní režimy
 1. Pára 30°C - 130°C
 2. Horký vzduch 30°C - 300°C
 3. Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C
- a) **Funkce přístroje:**
 1. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami
 2. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
 3. Zapařování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci
 4. Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti
 5. Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu
 6. Možnost poloviční spotřeby energie
 7. Napojení pro optimalizaci spotřeby el. energie
 8. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB (za 10 denní období)
 9. Minimálně 350 programů s 20 kroky
 10. Předehřátí, zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí
 11. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
 12. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
 13. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
 14. Tepelná úprava DELTA-T
 15. Automatická předvolba času spuštění přístroje
 16. Jednotka teploty ve °C
 17. Čas nastavitelný ve dvojím režimu – hodiny/minuty

18. Variabilní varná komora pro použití různých typů vnitřních vozíků (pro 2/1 GN vsun, pekařskou normu 400x600 mm, podélný vsun 1/1 GN, příčný vsun 1/1GN)
19. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
20. Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu
21. Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese
22. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
23. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
24. Veškerá komunikace v českém jazyce
25. Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
26. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus

b) Vybavení přístroje

1. Hlavní vypínač
2. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
3. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
4. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu
5. Digitální ukazatel teploty ve vybraném místě kontroly (vpichová sonda, vnitřní prostor)
6. Zobrazení nastavených a skutečných hodnot
7. Digitální hodiny na přístroji s ukazatelem reálného času ve 24 hodinovém režimu
8. Digitální časové spínací hodiny 0-24 hodin s nastavením trvalého provozu
9. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
10. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
11. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
12. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
13. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
14. Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování
15. Bezdotykový koncový spínač dveří
16. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
17. Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
18. Možnost použití speciálních plechů 530 x 540 mm
19. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
20. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
21. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
22. Stranové pojezdy pro vnitřní vozíky, které zajišťuje plynulé zajetí vozíku do konvektomatu
23. Vnitřní vozík s oboustrannou aretací (2ks), odkapová vana s odtokem, kolečka 2 brzděná, všechny kovové díly jsou nerezové
24. Dotykové teploty maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C

nat

25. Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
26. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čisticí chemie

c) Povinné vybavení:

1. Uzamykatelné provedení ovládacího panelu a dveří přístroje
2. Bezpečnostní mříž ve dveřích konvektomatu
3. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče

d) Základní vybavení přístroje:

1. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
2. Automatický změkčovač vody
3. Základní sada GN ve složení:
4. 10 ks 2/1 60 mm - děrovaná
5. 10 ks 2/1 100 mm - děrovaná
6. 10 ks gastronomický rošt 2/1
7. 15 ks GN 2/1 65 mm
8. 5 ks GN 2/1 100 mm
9. Základní sada bezkontaktní čisticí chemie pro zkušební provoz
10. Český manuál + kuchařka

Plynový konvektomat 10x1/1 GN**TYP : GOLD GD 10.1G****Rozměry: š. 1050 / hl. 800 / v. 1100 mm****Příkon plyn: 18 kW****Příkon: 1,5 kW/ 230 V**

1. Konvektomat je možné provozovat ve třech režimech:
 1. Manuální provoz
 2. Provoz s přednastavenými provozními režimy
 3. Provoz podle vlastních programů
2. Provozní režimy přístroje s přednastavenými minimálně 7 provozními režimy (využití samoobslužného obrázkového ovládacího panelu)
 1. Maso
 2. Noční úpravy vaření+pečení
 3. Drůbež
 4. Ryby
 5. Pečivo
 6. Přílohy
 7. Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsuvech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsuvů
3. Základní provozní režimy
 - Pára 30°C - 130°C
 - Horký vzduch 30°C - 250°C
 - Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C

a) Funkce přístroje:

1. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami
2. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
3. Zapařování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci
4. Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti
5. Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu
6. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB (za 10 denní období)
7. Minimálně 350 programů s 20 kroky
8. Předehřátí, zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí
9. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
10. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
11. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
12. Tepelná úprava DELTA-T
13. Automatická předvolba času spuštění přístroje
14. Jednotka teploty ve °C
15. Čas nastavitelný ve dvojitým režimu – hodiny/minuty

Aut

16. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
17. Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu
18. Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese
19. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
20. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
21. Veškerá komunikace v českém jazyce
22. Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
23. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus

b) Vybavení přístroje

1. Hlavní vypínač
2. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
3. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
4. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu
5. Digitální ukazatel teploty ve vybraném místě kontroly (vpichová sonda, vnitřní prostor)
6. Zobrazení nastavených a skutečných hodnot
7. Digitální hodiny na přístroji s ukazatelem reálného času ve 24 hodinovém režimu
8. Digitální časové spínací hodiny 0-24 hodin s nastavením trvalého provozu
9. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
10. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
11. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
12. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
13. Automatická reverzace ventilátoru
14. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
15. Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování
16. Bezdotykový koncový spínač dveří
17. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
18. Vnitřní komora z materiálu 1.4404, vnější materiál nerez 1.4301
19. Navýšení kapacity díky možnosti použití speciálních plechů 530 x 540 mm
20. Možnost navýšení kapacity konvektomatu při regeneraci použitím GN 2/1
21. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
22. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, zajišťuje snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
23. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
24. Dotykové teploty maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C
25. Možnost propojení s PC pomocí rozhraní
26. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čistící chemie

c) Povinné vybavení:

1. Uzamykatelné ovládání přístroje
2. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče

d) Základní vybavení přístroje:

1. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
2. Automatický změkčovač vody
3. Základní sada GN ve složení:
4. 10 ks G-KEN 1/1 60 mm
5. 10 ks G-KEN 1/1 100 mm
6. 10 ks gastronomický rošt 1/1
7. 15 ks GN 1/1 65 mm
8. 5 ks GN 1/1 100 mm
9. Základní sada bezkontaktní čistící chemie pro zkušební provoz
10. Český manuál + kuchařka



Plynový konvektomat 20x 1/1 GN**TYP : GOLD GD 20.1G****Rozměry: š. 1100 / hl. 820 / v. 1970 mm****Příkon: 1,5 kW / 230 V****Příkon plyn: 36kW**

1. Konvektomat je možné provozovat ve třech režimech:
 1. Manuální provoz
 2. Provoz s přednastavenými provozními režimy
 3. Provoz podle vlastních programů
 2. Provozní režimy přístroje s přednastavenými minimálně 7 provozními režimy (využití samoobslužného obrázkového ovládacího panelu)
 1. Maso
 2. Noční úpravy vaření+pečení
 3. Drůbež
 4. Ryby
 5. Pečivo
 6. Přílohy
 7. Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsuvech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsuvů
 3. Základní provozní režimy
 1. Pára 30°C - 130°C
 2. Horký vzduch 30°C - 300°C
 3. Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C
- a) Funkce přístroje:**
1. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami
 2. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
 3. Zapařování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci
 4. Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti
 5. Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu
 6. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB (za 10 denní období)
 7. Minimálně 350 programů s 20 kroky
 8. Předehřátí, zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí
 9. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
 10. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
 11. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
 12. Tepelná úprava DELTA-T

13. Automatická předvolba času spuštění přístroje
14. Jednotka teploty ve °C
15. Čas nastavitelný ve dvojím režimu – hodiny/minuty
16. Variabilní varná komora pro použití různých typů vnitřních vozíků (pro 1/1 GN příčný vsun, 1/1 GN podélný vsun, pekařskou normu 400x600mm, 2/1 GN vsun)
17. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
18. Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu
19. Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese
20. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
21. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
22. Veškerá komunikace v českém jazyce
23. Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
24. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus
25. Ventilovaný hořák s turbínou modulačně regulovaný podle potřeby topného výkonu
26. Automatická kompenzace kolísání napětí
27. Nízkonapěťová žhavicí svíčka
28. Kompenzace výkonu dle nadmořské výšky
29. Servisní otvor pro možnost kontroly plamene
30. Jednoduché nastavení při změně použitého plynu
31. Vysoce výkonný tepelný výměník ve varné komoře pro optimální předání tepla
32. Minimální efektivita využití energie 84%

b) Vybavení přístroje

1. Hlavní vypínač
2. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
3. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
4. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu
5. Digitální ukazatel teploty ve vybraném místě kontroly (vpichová sonda, vnitřní prostor)
6. Zobrazení nastavených a skutečných hodnot
7. Digitální hodiny na přístroji s ukazatelem reálného času ve 24 hodinovém režimu
8. Digitální časové spínací hodiny 0-24 hodin s nastavením trvalého provozu
9. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
10. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
11. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
12. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
13. Automatická reverzace ventilátoru
14. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
15. Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování
16. Bezdotykový koncový spínač dveří
17. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří

18. Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
19. Možnost navýšení kapacity použitím speciálních plechů 530 x 540 mm
20. Možnost navýšení kapacity konvektomatu při regeneraci použitím vnitřního vozíku pro GN 2/1 vsun
21. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
22. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, zajišťující snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
23. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
24. Stranové pojezdy pro vnitřní vozíky, které zajišťují plynulé zasetí vozíku do konvektomatu
25. Vnitřní vozík s oboustrannou aretací (2ks) - odkapová vana s odtokem, kolečka - 2 brzděná, všechny kovové díly jsou nerezové
26. Dotykové teploty maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C
27. Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
28. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čisticí chemie

c) Povinné vybavení:

1. Uzamykatelné provedení ovládacího panelu a dveří přístroje
2. Bezpečnostní mříž ve dveřích konvektomatu
3. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče
4. Otevírání konvektomatu zevnitř

4. Základní vybavení přístroje:

1. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
2. Automatický změkčovač vody
3. Základní sada GN ve složení:
4. 10 ks 1/1 60 mm - děrovaná
5. 10 ks 1/1 100 mm - děrovaná
6. 10 ks gastronomický rošt 1/1
7. 15 ks GN 1/1 65 mm
8. 5 ks GN 1/1 100 mm
9. Základní sada bezkontaktní čisticí chemie pro zkušební provoz
10. Český manuál + kuchařka

Varný kotel elektrický 60 l**TYP : FES060**

Objem:	60 až 63,5 litrů
Příkon:	13 kW
Způsob provedení:	Vnější tvar hranatý, vnitřní kulatý
Rozměr:	š.700/ hl. 850 / v. 900 mm

1. vedení přístroje je z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, stejně tak krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, výtokové síto, rovněž tak vnitřní rám kotle.
2. Vodovodní potrubí je z mědi.
3. Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části
4. konstrukce kotle CrNiMoTi ocel 1.4571.
5. Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
6. Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
7. Víko (poklop) je dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko je vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
8. Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
9. Tepelná izolace přístroje je provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí je 20 mm silná.
10. Hrana prolisované krycí desky jsou vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravouhloú hranou. Odvodnění prolisované krycí desky je provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
11. Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
12. Na prolisované krycí desce je umístěna mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
13. Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí nepřekáží při zavírání víka kotle respektive že při zavírání víka je bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
14. Zařízení pro zobrazení tlaku v tlakovém kotli je umístěno na viditelném místě.
15. Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby je možno provádět z předu.
16. Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
17. Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer.
18. Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
19. Přístroj je konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
20. Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem je po 10 litrech.
21. Elektronická regulace teploty má minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).

22. Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
23. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
24. Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
25. Elektronika je vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
26. Elektronika má ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
27. Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
28. Ohřevný systém je uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bez údržbový.
29. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura je zabudována.
30. Ohřev generátoru páry je prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
31. Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu je jeden okruh odepnut.
32. Přístroj je opatřen bez napětíovými kontakty pro signalizaci a napětíově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
33. Stykače a řídicí vedení jsou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač je také umístěn v rozvaděči. (dodávka „stavby“)
34. Doba do dosažení varu do 25 minut. Zajištěna dostatečným příkonem.
35. Přístroj má zabudovanou ochranu proti vodě.
36. Vyprázdnění vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil je nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
37. Přední panel je možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
38. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.

Minimální příslušenství:

- | | | |
|---|--|---|
| • | výtokové síto | 1 |
| • | tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody. | 2 |

1007.

Varný kotel elektrický 80 l

TYP : FES 080

Objem:	85 až 93 litrů
Příkon:	16 kW
Způsob provedení:	Vnější tvar hranatý, vnitřní kulatý
Rozměry:	š. 800 /hl. 850 / v. 900 mm

1. Provedení přístroje je z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, stejně tak krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, výtokové síto, rovněž tak vnitřní rám kotle.
2. Vodovodní potrubí je z mědi.
3. Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části konstrukce kotle CrNiMoTi ocel 1.4571.
4. Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
5. Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
6. Víko (poklop) je dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko je vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
7. Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
8. Tepelná izolace přístroje je provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí je 20 mm silná.
9. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravoúhlou hranou. Odvodnění prolisované krycí desky je provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
10. Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
11. Na prolisované krycí desce je umístěna mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
12. Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí nepřekáží při zavírání víka kotle respektive že při zavírání víka je bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
13. Zařízení pro zobrazení tlaku v tlakovém kotli je umístěno na viditelném místě.
14. Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby bude možno provádět z předu.
15. Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
16. Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer.
17. Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
18. Přístroj je konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
19. Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem je po 10 litrech.
20. Elektronická regulace teploty má minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
21. Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.

Aut

22. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
23. Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
24. Elektronika je vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
25. Elektronika má ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
26. Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
27. Ohřevný systém je uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bez údržbový.
28. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura je zabudována.
29. Ohřev generátoru páry je prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
30. Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu je jeden okruh odepnut.
31. Přístroj je opatřen bez napětíovými kontakty pro signalizaci a napětíově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
32. Stykače a řídicí vedení jsou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač je také umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
33. Doba do dosažení varu do 35 minut. Zajištěna dostatečným příkonem.
34. Přístroj má zabudovanou ochranu proti vodě.
35. Vyprázdnění vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil je nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
36. Přední panel je možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
37. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku a na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

- 1 výtokové síto
- 2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody.

Varný kotel elektrický 100 I**TYP : FES 100**

Objem:	100 až 109 litrů
Příkon:	19 kW
Způsob provedení:	Vnější tvar hranatý, vnitřní kulatý
Rozměry :	š. 800 / do 850 / v. 900 mm

1. Provedení přístroje je z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, stejně tak krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, výtokové síto, rovněž tak vnitřní rám kotle.
2. Vodovodní potrubí je z mědi.
3. Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části konstrukce kotle CrNiMoTi ocel 1.4571.
4. Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
5. Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
6. Víko (poklop) je dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko je vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
7. Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
8. Tepelná izolace přístroje je za sklotextilní plstí. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí 20 mm silná.
9. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravoúhlou hranou. Odvodnění prolisované krycí desky je provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
10. Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
11. Na prolisované krycí desce je umístěna mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
12. Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí nepřekáží při zavírání víka kotle respektive že při zavírání víka je bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
13. Zařízení pro zobrazení tlaku v tlakovém kotli je umístěno na viditelném místě.
14. Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby je možno provádět z předu.
15. Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
16. Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu. Kryt bez viditelných šroubů nebo mezer.
17. Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) je provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
18. Přístroj je konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
19. Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem je po 10 litrech.
20. Elektronická regulace teploty má minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
21. Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.

22. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
23. Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
24. Elektronika je vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
25. Elektronika má ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
26. Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
27. Ohřevný systém je uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bez údržbových.
28. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura je zabudována.
29. Ohřev generátoru páry je prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
30. Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu je jeden okruh odepnut.
31. Přístroj je opatřen bez napětíovými kontakty pro signalizaci a napětíově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
32. Stykače a řídicí vedení jsou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač je také umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
33. Doba do dosažení varu do 35 minut. Zajištěna dostatečným příkonem.
34. Přístroj má zabudovanou ochranu proti vodě.
35. Vyprázdňení vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil je nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
36. Přední panel je možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
37. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku a na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

- 1 výtokové síto
- 2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody

Varný kotel elektrický 150 I**TYP : FES 150**

Objem: 150 až 155 litrů
Příkon: 24 kW
Způsob provedení: Vnější tvar hranatý, vnitřní kulatý
Rozměry: š. 1 000 / hl. 850 / v. 900 mm

1. Provedení přístroje je z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, stejně tak krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, výtokové síto, rovněž tak vnitřní rám kotle.
2. Vodovodní potrubí je z mědi.
3. Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části konstrukce kotle CrNiMoTi ocel 1.4571.
5. Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
6. Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
7. Víko (poklop) je dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko je vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
8. Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
9. Tepelná izolace přístroje je provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plsti musí být minimálně 20 mm silná.
10. Hrana prolisované krycí desky jsou vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravouhloú hranou. Odvodnění prolisované krycí desky je provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
11. Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
12. Na prolisované krycí desce je umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
13. Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí nepřekáží při zavírání víka kotle respektive, že při zavírání víka je bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
14. Zařízení pro zobrazení tlaku v dvouplášti je umístěno na viditelném místě.
15. Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby bude možno provádět zepředu.
16. Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
17. Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer.
18. Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
19. Přístroj je konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
20. Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem je po 10 litrech.

21. Elektronická regulace teploty je minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
22. Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
23. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
24. Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
25. Elektronika je vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
26. Elektronika má ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
27. Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
28. Ohřevný systém je uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bez údržbovů.
29. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura je zabudována.
30. Ohřev generátoru páry je prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
31. Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu je jeden okruh odepnut.
32. Přístroj je opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci a napětově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
33. Stykače a řídicí vedení jsou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač je také umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
34. Doba do dosažení varu do 40 minut. Zajištěna dostatečným příkonem.
35. Přístroj má zabudovanou ochranu proti vodě.
36. Vyprázdňení vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil je nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
37. Přední panel je možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
38. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
39. Instalaci kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

- 1 výtokové síto
- 2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody

Varný kotel elektrický 250 l**TYP : FER 250**

Objem: 250 litrů
Příkon: 31 kW
Kapacita: 6 GN 1/1 – 200mm
Způsob provedení: hranatý vnitřek
Rozměry: š. 1 400 / hl. 850 / v. 900 mm

1. Provedení přístroje je z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, stejně tak krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, výtokové síto, rovněž tak vnitřní rám kotle.
2. Vodovodní potrubí je z mědi.
3. Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části konstrukce kotle CrNiMoTi ocel 1.4571.
4. Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
5. Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
6. Víko (poklop) je dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko je vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
7. Těsnění víka na obvodě hrany je z potravinářského, tepelně odolného elastomeru, k víku připevněné vložení do prolisu víka a přilepené.
8. Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
9. Tepelná izolace přístroje je provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí je minimálně 20 mm silná.
10. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravoúhlou hranou. Odvodnění prolisované krycí desky je provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
11. Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
12. Na prolisované krycí desce je umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
13. Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí nepřekáží při zavírání víka kotle respektive, že při zavírání víka je bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
14. Zařízení pro zobrazení tlaku v dvouplášti je umístěno na viditelném místě.
15. Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby bude možno provádět zpředu.
16. Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakových hadic obalených ocelovou sítí.
17. Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer.
18. Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
19. Přístroj v konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
20. Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem je po 10 litrech.

21. Možnost vložení min. šesti kusů GN 1/1 200 mm
22. Elektronická regulace teploty má minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
23. Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
24. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED
25. Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
26. Elektronika je vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
27. Elektronika má ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
28. Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
29. Ohřevný systém je uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bezúdržbový.
30. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura musí být zabudována.
31. Ohřev generátoru je prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
32. Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu je jeden okruh odepnut.
33. Přístroj je opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci a napětově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
34. Stykače a řídicí vedení jsou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač je také umístěn v rozvaděči. (dodávka „stavby“)
35. Doba do dosažení varu do 50 minut. Zajištěna dostatečným příkonem.
36. Přístroj má zabudovanou ochranu proti vodě.
37. Vyprázdnění vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
38. Přední panel je pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
39. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
40. Instalaci kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

- 1 výtokové síto
- 2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody.

Varný kotel se zvedacím zařízením elektrický 250 l**TYP : FER 250 VAR 040**

Objem: 250 litrů
Příkon: 31,5 kW
Kapacita: 6 GN 1/1 –200mm
Způsob provedení: hranatý vnitřek
Rozměry: š. 1 500 / hl. 850 / v. 900 mm

1. Provedení přístroje je z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, stejně tak krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, výtokové síto, rovněž tak vnitřní rám kotle.
2. Vodovodní potrubí je z mědi.
3. Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části konstrukce kotle CrNiMoTi ocel 1.4571.
4. Vnější plochy jsou upraveny tak, aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
5. Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
6. Víko (poklop) je dvojitě s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko je vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
7. Těsnění víka na obvodě hrany je z potravinářského, tepelně odolného elastomeru, k víku připevněné vložením do prolisu víka a přilepené.
8. Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
9. Tepelná izolace přístroje je provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí je 20 mm silná.
10. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravoúhlou hranou. Odvodnění prolisované krycí desky jsou provedeny odtokovou trubicí do žlabu.
11. Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
12. Na prolisované krycí desce je umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
13. Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí nepřekáží při zavírání víka kotle respektive že při zavírání víka je bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
14. Zařízení pro zobrazení tlaku v dvojplášti je umístěno na viditelném místě.
15. Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby je možno provádět z předu.
16. Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakových hadic obalených ocelovou sítí.
17. Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer.
18. Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
19. Přístroj je konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.

20. Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem je po 10 litrech.
21. Možnost vložení min. šesti kusů GN 1/1 200 mm
22. Elektronická regulace teploty je minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
23. Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
24. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED
25. Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
26. Elektronika je vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
27. Elektronika má ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
28. Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
29. Ohřevný systém je uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bez údržbových.
30. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura je zabudována.
31. Ohřev generátoru páry je prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
32. Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu je jeden okruh odepnut.
33. Přístroj je opatřen bez napětíovými kontakty pro signalizaci a napětíově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
34. Stykače a řídicí vedení jsou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
35. Doba do dosažení varu do 50 minut. Zajištěna dostatečným příkonem.
36. Přístroj má zabudování ochranu proti vodě.
37. Vyprázdnění vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil je nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
38. Přední panel je možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
39. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
40. Instalaci kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

- 1 výtokové síto
- 2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody.

Varný kotel se zvedacím zařízením elektrický 300 l**TYP : FER 300 VAR 040****Objem: 300 litrů****Příkon: 40,5 kW****Způsob provedení: hranatý vnitřek****Kapacita: 8 GN 1/1 –200mm****Rozměry: š. 1 700 / hl. 850 / v. 900 mm**

1. Provedení přístroje je z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, stejně tak krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, výtokové síto, rovněž tak vnitřní rám kotle.
2. Vodovodní potrubí je z mědi.
3. Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části konstrukce kotle CrNiMoTi ocel 1.4571.
4. Vnější plochy je upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
5. Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
6. Víko (poklop) je dvojitě s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko je vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání ocelovými pružinami.
7. Těsnění víka na obvodě hrany je z potravinářského, tepelně odolného elastomeru, k víku připevněné vložením do prolisu víka a přilepené.
8. Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
9. Tepelná izolace přístroje je provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí je 20 mm silná.
10. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravoúhlou hranou. Odvodnění prolisované krycí desky je provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
11. Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
12. Na prolisované krycí desce je umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
13. Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí nepřekáží při zavírání víka kotle respektive, že při zavírání víka je bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
14. Zařízení pro zobrazení tlaku v dvojplášti je umístěno na viditelném místě.
15. Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby bude možno provádět zepředu.
16. Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakových hadic obalených ocelovou sítí.
17. Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer.
18. Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.

19. Přístroj je konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
20. Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litraže), vyznačený objem je po 10 litrech.
21. Možnost vložení min. osmi kusů GN 1/1 200 mm
22. Elektronická regulace teploty má minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
23. Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
24. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED
25. Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
26. Elektronika je vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
27. Elektronika má ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
28. Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
29. Ohřevný systém je uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bezúdržbový.
30. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura je zabudována.
31. Ohřev generátoru páry je prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
32. Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu je jeden okruh odepnut.
33. Přístroj je opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci a napětově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
34. Stykače a řídicí vedení jsou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač je také umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
35. Doba do dosažení varu do 45 minut. Zajištěna dostatečným příkonem.
36. Přístroj má zabudovanou ochranu proti vodě.
37. Vyprázdnění vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil je nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
38. Přední panel je možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
39. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
40. Instalaci kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

- 1 výtokové síto
- 2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody.

Varný kotel elektrický 300 I**TYP : FER 300**

Objem: 300 litrů
Příkon: 40 kW
Kapacita: 8 GN 1/1 – 200mm
Způsob provedení: hranatý vnitřek
Rozměry: š. 1 600 / hl. 850 / v. 900 mm

1. Provedení přístroje je z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, stejně tak krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, výtokové síto, rovněž tak vnitřní rám kotle.
2. Vodovodní potrubí je z mědi.
3. Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části konstrukce kotle CrNiMoTi ocel 1.4571.
4. Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
5. Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
6. Víko (poklop) je dvojitě s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko je vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání ocelovými pružinami.
7. Těsnění víka na obvodě hrany je z potravinářského, tepelně odolného elastomeru, k víku připevněné vložením do prolisu víka a přilepené.
8. Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
9. Tepelná izolace přístroje je provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí je minimálně 20 mm silná.
10. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravoúhlou hranou. Odvodnění prolisované krycí desky je provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
11. Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
12. Na prolisované krycí desce je umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
13. Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí nepřekáží při zavírání víka kotle respektive, že při zavírání víka bude bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
14. Zařízení pro zobrazení tlaku v dvojplášti je umístěno na viditelném místě.
15. Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby je možno provádět zepředu.
16. Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakových hadic obalených ocelovou sítí.
17. Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer.
18. Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
19. Přístroj je konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
20. Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.
21. Možnost vložení min. osmi kusů GN 1/1 200 mm

22. Elektronická regulace teploty má minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
23. Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
24. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED
25. Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
26. Elektronika je vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
27. Elektronika má ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
28. Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
29. Ohřevný systém je uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bezúdržbový.
30. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura je zabudována.
31. Ohřev generátoru páry je prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
32. Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu je jeden okruh odepnut.
33. Přístroj je opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci a napětově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
34. Stykače a řídicí vedení jsou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač je také umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
35. Doba do dosažení varu do 45 minut. Zajištěna dostatečným příkonem.
36. Přístroj má zabudovanou ochranu proti vodě.
37. Vyprázdňení vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil je nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
38. Přední panel je možné pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmut.
39. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 mm a výšce 900 mm do hygienického bloku.
40. Instalaci kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

- 1 výtokové síto
- 2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody.

Varný kotel elektrický 400 litrů**TYP : FER 400**

Užitečný objem:	400 litrů
Příkon:	43 kW
Kapacita:	12 GN 1/1 200mm
Způsob provedení:	hranatý vnitřek
Rozměry:	š. 2100 / hl. 850 / v. 900 mm

1. Provedení přístroje je z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, stejně tak krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, výtokové síto, rovněž tak vnitřní rám kotle.
2. Vodovodní potrubí je z mědi.
3. Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části konstrukce kotle CrNiMoTi ocel 1.4571.
4. Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
5. Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
6. Víko (poklop) je dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko je vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
7. Těsnění víka na obvodě hrany je z potravinářského, tepelně odolného elastomeru, k víku připevněné vložení do prolisu víka a přilepené.
8. Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji
9. Tepelná izolace přístroje je provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí je 20 mm silná.
10. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravoúhlou hranou. Odvodnění prolisované krycí desky je provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
11. Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
12. Na prolisované krycí desce je umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
13. Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí nepřekáží při zavírání víka kotle respektive, že při zavírání víka bude bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
14. Zařízení pro zobrazení tlaku v dvojplášti bude umístěno na viditelném místě.
15. Přístroj musí mít možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby je možno provádět z předu.
16. Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
17. Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer.

18. Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
19. Přístroj je konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
20. Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.
21. Možnost vložení min. dvanácti kusů GN 1/1 200 mm
22. Elektronická regulace teploty je minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
23. Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
24. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
25. Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
26. Elektronika je vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
27. Elektronika má ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
28. Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
29. Ohřevný systém je uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bezúdržbový.
30. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura je zabudována.
31. Ohřev generátoru páry je prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
32. Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu je jeden okruh odepnut.
33. Přístroj je opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci a napětově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
34. Stykače a řídící vedení jsou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač je také umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
35. Doba do dosažení varu do 60 minut. Zajištěna dostatečným příkonem.
36. Přístroj má zabudovanou ochranu proti vodě.
37. Vyprázdnění vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
38. Přední panel je možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
39. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
40. Instalaci kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

- 1 výtokové síto
- 2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody.

Varný kotel plynový 150 l**TYP : FGS 150**

Objem: 150 až 155 litrů
Medium: Zemní plyn E 20 mbar
Způsob provedení: Vnější tvar hranatý, vnitřní kulatý
Rozměry: š. 1100 / hl. 850 / v. 900 mm

1. Provedení přístroje je v chromniklové oceli, taktéž krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, nosné profily, výtokové síto, stejně tak vnitřní rám kotle CrNi ocel 1.4301.
2. Dno vnitřku kotle z kvalitnější oceli než ostatní materiál konstrukce přístroje CrNiMoTi ocel 1.4571.
3. Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
4. Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
5. Vodovodní potrubí je z mědi.
6. Víko (poklop) je dvojitě s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí.
7. Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
8. Tepelná izolace kotle je provedena ze sklotextilní plsti.
9. Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes pohyblivou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
10. Na prolisované krycí desce je umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
11. Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka kotle respektive že při zavírání víka je bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
12. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vepředu s pravoúhlou hranou.
13. Odvodnění krycí desky pomocí odtokové trubky do žlabu.
14. Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt se sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer
15. Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem je po 10 litrech.
16. Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu.
17. Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
18. Připojení plynu je provedeno za pomoci bezpečnostní plynové hadice a bude součástí dodávky.
19. Elektronická regulace teploty připravovaného pokrmu má minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení bodu varu (varná automatika).
20. Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
21. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
22. Elektronika je vybavena pojistkou proti výpadku proudu pro zachování nastavených hodnot.
23. Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.



24. Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
25. Bezúdržbový, uzavřený ohřevný systém, bez doplňování.
26. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura je zabudována.
27. Ohřev generátoru páry je prováděn za pomoci trubkového hořáku pro zemní plyn, plynový regulační ventil s vysoko-napětovým zapalováním, thermo-elektrická pojistka zapalování a zapalovací uzávěra.
28. Integrované plynové připojení a uzavírací ventil budou zabudovány a zepředu lehce přístupné.
29. Všechny údržby je možno provádět zepředu.
30. Přístroj je opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci.
31. Doba varu do 55 minut.
32. Přístroj je vybaven ochranou proti vodě.
33. Vyprázdnění vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil je nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
34. Přední panel je možno pro účely servisních prací také při zastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
35. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji dle šířky 850 a výšky 900 mm do hygienického bloku.
36. Instalaci kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

- 1 výtokové síto
- 2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody
- 1 bezpečnostní plynová hadice

Odtah spalin provést dle platných českých norem.

Varný kotel plynový 250 l**TYP : FGR 250**

Objem: 250-253 litrů
Medium: Zemní plyn E 20 mbar
Kapacita GN 6 ks GN1/1 200 mm
Způsob provedení: hranatý vnitřek
Rozměry: š. 1100 / hl. 850/ v. 900 mm

1. Provedení přístroje je v chromniklové oceli, taktéž krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, nosné profily, výtokové síto, stejně tak vnitřní rám kotle CrNi ocel 1.4301.
2. Dno vnitřku kotle z kvalitnější oceli než ostatní materiál konstrukce přístroje CrNiMoTi ocel 1.4571.
3. Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
4. Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
5. Vodovodní potrubí je z mědi.
6. Víko (poklop) je dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí.
7. Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
8. Tepelná izolace kotle je provedena ze sklotextilní plsti.
9. Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes pohyblivou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
10. Na prolisované krycí desce je umístěna mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
11. Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí nepřekáží při zavírání víka kotle respektive že při zavírání víka bude bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
12. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, ve předu s pravoúhlou hranou.
13. Odvodnění krycí desky pomocí odtokové trubky do žlabu.
14. Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt se sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer
15. Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem je po 10 litrech.
16. Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu.
17. Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
18. Připojení plynu je provedeno za pomoci bezpečnostní plynové hadice a bude součástí dodávky.
19. Elektronická regulace teploty připravovaného pokrmu má minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení bodu varu (varná automatika).
20. Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
21. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
22. Elektronika je vybavena pojistkou proti výpadku proudu pro zachování nastavených hodnot.

23. Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
24. Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
25. Bez údržbový, uzavřený ohřevný systém, bez doplňování.
26. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura je zabudována.
27. Ohřev generátoru páry se je provádět za pomoci trubkového hořáku pro zemní plyn, plynový regulační ventil s vysoko-napětovým zapalováním, thermo-elektrická pojistka zapalování a zapalovací uzávěra.
28. Integrované plynové připojení a uzavírací ventil jsou zabudovány a zepředu lehce přístupné.
29. Všechny údržby je možno provádět zepředu.
30. Přístroj je opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci.
31. Doba varu do 80 minut.
32. Přístroj je vybaven ochranou proti vodě.
33. Vyprázdnění vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
34. Přední panel je možno pro účely servisních prací také při zastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
35. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
36. Instalaci kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Příslušenství:

- 1 výtokové síto
- 2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody
- 1 bezpečnostní plynová hadice

Odtah spalin bude proveden dle platných českých norem.

MA

Varný kotel plynový 300 l**TYP : FLR 300**

Objem: 300 litrů
Medium: Zemní plyn E 20 mbar
Kapacita GN 8 ks GN1/1 200 mm
Způsob provedení: hranatý vnitřek
Rozměry: š. 1700 / hl. 850 / v. 900 mm

1. Provedení přístroje je v chromniklové oceli, taktéž krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, nosné profily, výtokové síto, stejně tak vnitřní rám kotle CrNi ocel 1.4301.
2. Dno vnitřku kotle z kvalitnější oceli než ostatní materiál konstrukce přístroje CrNiMoTi ocel 1.4571.
3. Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
4. Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
5. Vodovodní potrubí je z mědi.
6. Víko (poklop) je dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí.
7. Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
8. Tepelná izolace kotle je provedena ze sklotextilní plsti.
9. Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes pohyblivou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
10. Na prolisované krycí desce je umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
11. Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí nepřekáží při zavírání víka kotle respektive, že při zavírání víka je bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
12. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vepředu s pravoúhlou hranou.
13. Odvodnění krycí desky pomocí odtokové trubky do žlabu.
14. Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt se sklonem pro snadnější obsluhu.
Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer
15. Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem je po 10 litrech.
16. Možnost vložení min. osmi kusů GN 1/1 200 mm
17. Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu.
18. Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
19. Připojení plynu je provedeno za pomoci bezpečnostní plynové hadice a bude součástí dodávky.
20. Elektronická regulace teploty připravovaného pokrmu má minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení bodu varu (varná automatika).
21. Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
22. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
23. Elektronika je vybavena pojistkou proti výpadku proudu pro zachování nastavených hodnot.

24. Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) je provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
25. Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
26. Bezúdržbový, uzavřený ohřevný systém, bez doplňování.
27. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura musí být zabudována.
28. Ohřev generátoru páry se bude provádět za pomoci úsporného vysoce účinného turbohořáku pro zemní plyn, plynový regulační ventil s vysoko-napětovým zapalováním, thermo-elektrická pojistka zapalování a zapalovací uzávěra.
29. Integrované plynové připojení a uzavírací ventil jsou zabudovány a zepředu lehce přístupné.
30. Všechny údržby je možno provádět zepředu.
31. Přístroj je opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci.
32. Doba varu do 40 minut.
33. Přístroj je vybaven ochranou proti vodě.
34. Vyprázdnění vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
35. Přední panel je možno pro účely servisních prací také při zastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
36. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
37. Instalaci kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

- 1 výtokové síto
- 2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody
- 1 bezpečnostní plynová hadice

Odtah spalin provést dle platných českých norem.

Varný kotel plynový 400 l**TYP : FGR 400**

Objem: 400 litrů
Medium: Zemní plyn E 20 mbar
Kapacita GN: 12 ks GN1/1 200 mm
Způsob provedení: hranatý vnitřek
Rozměry: š. 2 200 / hl. 850 / v. 900 mm

1. Provedení přístroje je v chromniklové oceli, taktéž krycí deska, vnější kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, nosné profily, výtokové síto, stejně tak vnitřní rám kotle CrNi ocel 1.4301.
2. Dno vnitřku kotle z kvalitnější oceli než ostatní materiál konstrukce přístroje CrNiMoTi ocel 1.4571. Vnější plochy budou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
3. Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
4. Vodovodní potrubí je z mědi.
5. Víko (poklop) je dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí.
6. Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
7. Tepelná izolace kotle je provedena ze sklotextilní plsti.
8. Přívod vody pro napouštění kotle bude proveden přes pohyblivou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
9. Na prolisované krycí desce je umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
10. Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí nepřekáží při zavírání víka kotle respektive, že při zavírání víka bude bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
11. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vepředu s pravoúhlou hranou.
12. Odvodnění krycí desky pomocí odtokové trubky do žlabu.
13. Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt se sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer
14. Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem je po 10 litrech.
15. Možnost vložení min. dvanácti kusů GN 1/1 200 mm
16. Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu.
17. Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
18. Připojení plynu je provedeno za pomoci bezpečnostní plynové hadice a bude součástí dodávky.
19. Elektronická regulace teploty připravovaného pokrmu má minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení bodu varu (varná automatika).
20. Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
21. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.

22. Elektronika je vybavena pojistkou proti výpadku proudu pro zachování nastavených hodnot.
23. Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
24. Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
25. Bezúdržbový, uzavřený ohřevný systém, bez doplňování.
26. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura musí být zabudována.
27. Ohřev generátoru páry se bude provádět za pomoci trubkového hořáku pro zemní plyn, plynový regulační ventil s vysoko-napětovým zapalováním, thermo-elektrická pojistka zapalování a zapalovací uzávěra.
28. Integrované plynové připojení a uzavírací ventil budou zabudovány a zepředu lehce přístupné.
29. Všechny údržby je možno provádět zepředu.
30. Přístroj je opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci.
31. Doba varu do 85 minut.
32. Přístroj je vybaven ochranou proti vodě.
33. Vyprázdnění vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
34. Přední panel je možno pro účely servisních prací také při zastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
35. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
36. Instalaci kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

- 1 výtokové síto
- 2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody
- 1 bezpečnostní plynová hadice

Odtah spalin provést dle platných českých norem.

Varný kotel parní 150 I**TYP : FNS 150**

Objem: 150 až 155 litrů
Medium: nízkotlaká pára –přetlak 0,3 až 0,5 bar
Způsob provedení: Vnější tvar hranatý, vnitřní kulatý
Rozměry: š. 1000 / hl. 850 / v. 900 mm

1. Provedení přístroje je z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, stejně tak krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, výtokové síto, rovněž tak vnitřní rám kotle.
2. Vodovodní potrubí je z mědi.
3. Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části konstrukce kotle CrNiMoTi ocel 1.4571.
4. Vnější plochy je upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
5. Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
6. Víko (poklop) je dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko je vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
7. Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
8. Tepelná izolace přístroje je provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí je 20 mm silná.
9. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravoúhlou hranou.
10. Odvodnění prolisované krycí desky je provedeno odtokovou trubkou do žlabu.
11. Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
12. Na prolisované krycí desce je umístěna mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
13. Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka kotle respektive že při zavírání víka bude bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
14. Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby je možno provádět z předu.
15. Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
16. Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer.
17. Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
18. Přístroj je konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
19. Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem je po 10 litrech.

20. Elektronická regulace teploty má minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním (částečný příkon) po dosažení varu (varná automatika).
21. Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
22. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
23. Elektronika je vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
24. Elektronika má ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
25. Ohřev je prováděn pomocí přímého přívodu páry do mezipláště v povoleném rozmezí 0,3 až 0,5 bar. Způsobem takovým, že při stupni zahřátí (dosažení bodu varu) je přívod páry na maximum, po dosažení bodu varu je tento příkon ekonomicky snížen.
26. Přístroj je vybaven automatickým zavzdušňováním dvoupláště.
27. Odvaděč kondenzátu - součástí dodávky stavby je „kondenzační hrníček“
28. Připojení přístroje je přístupné i ze předu, všechny údržby bude možno provádět ze předu.
29. Přístroj je opatřen bez napětíovými kontakty pro signalizaci.
30. Doba do dosažení varu do 25 minut.
31. Ochrana proti vodě.
32. Vyprázdňení vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
33. Přední panel je možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmut.
34. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
35. Instalaci kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

- 1 výtokové síto
- 2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody