



Electrolux

Myčky černého nádobí
Zepředu nakládaná myčka, Wash Safe Control, odpadní čerpadlo & dávkovače

Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

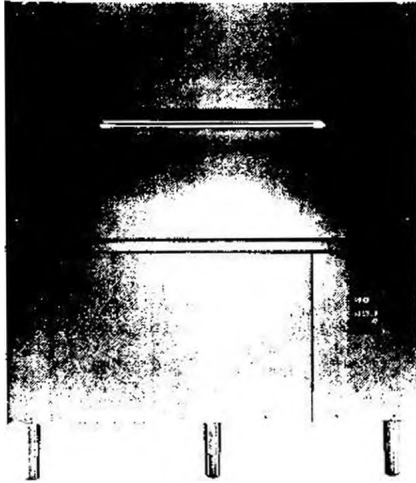
AIA # _____



Electrolux

Zepředu nakládaná myčka, Wash Safe Control, odpadní čerpadlo & dávkovače

Myčky černého nádobí



Myčky černého nádobí

Zepředu nakládaná myčka, Wash Safe Control, odpadní čerpadlo & dávkovače

506054 (EPPWELG)

Myčka černého nádobí, zepředu nakládaná komora, vč. oplachové pumpy, odpadního čerpadla a obou dávkovačů, 400V

Zkrácená specifikace

Položka č.

Přední a postranní panely, mycí nádrž a filtr nádrže, mycí a oplachová ramena vyrobená z ušlechtilé nerez oceli AISI304. Dělené dvouplášťové izolované dveře s možností otevření spodní části až o 180°. Zadní část myčky zcela zakrytována.

18-litrový atmosférický bojler v kombinaci s oplachovým čerpadlem garantují konstantní oplachovou teplotu 84°C, mycí teplota 55/65°C. Bojler z nerez oceli 304L pro vyšší ochranu proti korozi.

Čtyři mycí programy 180/360/540 v l a nepřetržitý Samočisticí cyklus Wash Safe Control zajišťuje správnou teplotu a tlak po celou dobu oplachu a garantuje vynikající oplachový výkon nezávisle na tlaku vody v síti (min 0,5 baru).

Účinný zpětný ventil (třídy A) zabráňuje zpětnému nasátí vody v případě náhlého poklesu tlaku vody v síti. Elektronické ovládací s autodiagnostickým systémem: pro detekci závad a přípravou pro zavedení HACCP, příprava pro Systém kontroly aaběrového maxima energie. Digitální ukazatel teploty mycí/oplachové vody. Vč. dávkovače mycího a oplachového prostředku. Odpaňní čerpadlo IPX5.

Zepředu nakládaná komora 1340x710x570 mm. Objem mycí nádrže 150 l. Kapacita nádobí 6 GN 1/1.

Dodáváno ve 1 koše drátěného koše a 2 držáků na nádoby.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Atmosférický izolovaný bojler v kombinaci s oplachovým čerpadlem pro dokonalý oplach a úspory energie (konstantní teplota a tlak oplachové vody po celou dobu oplachu), nezávisle na tlaku přívodní vody.
- Zelená kontrolka "WASH SAFE CONTROL" potvrzuje, že nádobí bylo správně opláchnuto.
- Účinný zpětný vzduchový ventil (třídy A) na přívodu vody zabráňuje zpětnému nasátí vody do vodovodní sítě v případě náhlého poklesu tlaku v síti.
- Zpětný vzduchový ventil v souladu s WRC předpisy.
- 4 mycí programy (z nichž 1 je kontinuální).
- Vč. odpadního čerpadla a zabudovaného dávkovače mycího detergentu pro snadnou a rychlou instalaci bez nutnosti "otevření" myčky.
- Snadný přístup do mycí komory díky možnosti otevření spodní části dveří o 180°.
- Díky děleným dveřím minimální prostor potřebný pro otevření.
- Samočisticí cyklus.
- Nízká hladina hluku.
- Jednoduchý elektronický ovládací panel.
- Autodiagnostický systém detekce závad.
- Snadná údržba zepředu.

Konstrukce

- 304 AISI nerezový bojler svařovaný v ochranné atmosféře pro zvýšenou ochranu proti korozi.
- Pouze jeden kabel pro připojení k elektrické síti.
- Vnější povrch z AISI 304 nerezové oceli pro snadné čištění.
- Myčka má hladké povrchy usnadňující čištění.
- Snadno vyjímatelný filtr čerpadla a hladinové filtry.
- Velký sběrný košový filtr nad hladinou vody v nádrži pro snadné čištění.
- Vyrobeno z nejvyšší kvality materiálů, které zajišťují trvanlivost.
- Dvouplášťové izolované dveře snižují emise tepla.
- Postranní mycí ramena doplňují mycí efekt horních a spodních rotačních mycích ramen.
- Příprava pro napojení na Systém řízení spotřeby energie.
- Na vyžádání možno připojení do HACCP (jak základní, tak integrovaný systém).
- Přední a boční panely, mycí nádrž, filtr nádrže

SCHVÁLENO:



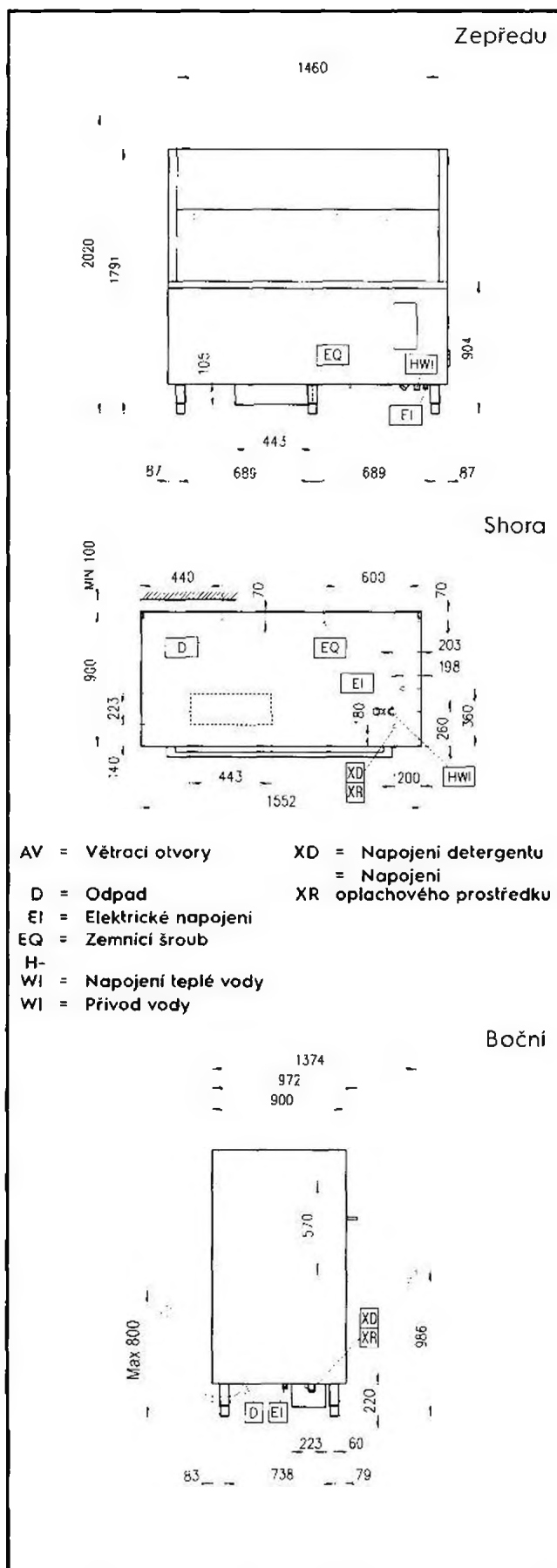


**Myčky černého nádobí
Zepředu nakládaná myčka, Wash Safe
Control, odpadní čerpadlo & dávkovače**

a mycí a oplachová ramena vyrobeny z ušlechtilé nerez oceli 304 AISI.

- Myčka je vybavena dávkovačem oplachového prostředku.





Elektro

Napětí:	506054 (EPPWELG)	400 V/3N ph/50 Hz
Výchozí instalovaný příkon:		17 kW
Topná tělesa bojleru:		10.5 kW

Voda:

Tlak:	0.5-7 bar
Teplota přívodní vody:	50 °C
Objem bojleru (l):	18
Teplota mycího cyklu:	55-65 °C
Objem nádrže mycího cyklu (lt):	150
Příkon čerpadla mycího cyklu:	5 kW
Horký oplach - délka (sec.):	20
Horký oplach - teplota:	84 °C
Horký oplach - spotřeba vody (lt):	12

Hlavní informace

Počet cyklů - vt:	4 (180/360/540/inl)
Vnější rozměry, Výška	1791 mm
Vnější rozměry, Šířka	1552 mm
Vnější rozměry, Hloubka	900 mm
Netto váha:	300 kg
Hladina hluku:	<72 dBA
Rozměr komory - šířka	1340 mm
Rozměr komory - hloubka	710 mm
Rozměr komory - výška	570 mm

Příslušenství v ceně

- 2 x Extra opěrný rám/držák na PNC 864182
podnosy/nádoby, nerezový.
- 1 x Extra drátěný koš pro myčku černého PNC 864192
nádobí (zepředu nakládanou),
nerezový, 1351mm.

Extra příslušenství

- Sada HACCP advanced pro myčky - PNC 864001
podpultové, průchozí a černého nádobí ↓
(PC network)
- Tiskárna HACCP pro myčky podpultové, PNC 864002
průchozí a černého nádobí. ↓
- Extra opěrný rám/držák na podnosy/ PNC 864182
nádobí, nerezový ↓



Electrolux

**Tunelové košové myčky nádobí
green&clean multi-rinse, ESD,
elektrická, 200 košů/hod, L>P**

Pol. č.: _____

Model: _____

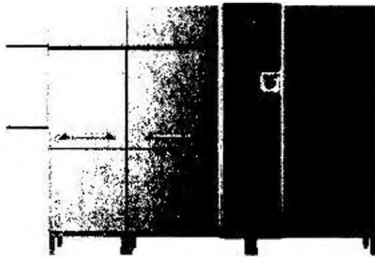
Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



Tunelové košové myčky nádobí

green&clean multi-rinse, ESD, elektrická, 200 košů/hod, L>P

535005 (EMR2ONELE)

TUNEL KOŠ MYČKA 200, EL,
MULTI, ESD, L>P

Zkrácená specifikace

Položka č.

Smer provozu zleva doprava. Zabudované zařízení pro úsporu energie (ESD) využívá teplo produkované myčkou pro předehřev přichází studené vody. Modul Multi-rinse vícenásobného oplachu se systémem Wash-Safe Control a oplachovými čerpadly zaručují konstantní tlak oplachové vody. CLEAR BLUE filtrační systém odstraňuje z mycího roztoku nečistoty a udržuje tak mycí vodu déle čistou. Medium předmývací zóna pracuje se studenou vodou do teploty max. 40°C. Maximum Water Contact (MWC) mycí ramena jsou umístěna po celé délce mycí nádrže. Výkonné mycí čerpadla a speciálně navržená mycí ramena zaručují dokonalé mycí výsledky. Mytí probíhá při teplotě 55-65°C. Finální oplach čistou vodou probíhá při teplotě oplachové vody 85°C, která se následně opakovaně využívá ve druhém a třetím oplachu při teplotě kolem 70°C. Multi-rinse oplachový modul se dvěma nádržemi a vícenásobnými oplachovými rameny opakovaně využívá oplachovou vodu k zajištění hygienicky umytého nádobí. Konstantní spotřeba oplachové vody 0,4 litru/koš bez ohledu na rychlost posuvu. 3 rychlosti posuvu může obsluha snadno zvolit na ovládacím panelu, jednu pro maximální kapacitu, jednu v souladu s DIN 10510 a jednu certifikovanou podle NSF/ANSI 3. Intuitivní dotykový ovládací panel poskytuje snadnou komunikaci na různých přístupových úrovních. Velkoplošné vyvážené dveře ve všech nádržích mají tepelnou a zvukovou izolaci. Snadné vypouštění vody přes ovládací panel. Automatické cykly pro čištění a pro sanitaci myčky ve vnitřní straně dveří myčky na konci pracovního dne. Modulare konstrukce myčky.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Zabudované zařízením pro úsporu energie - Energy Saving Device (ESD) využívá páru produkovanou myčkou v oplachové a mycí zóně k ohřevu přichází studené vody až na 55°C ještě před jejím vstupem do bojleru, čímž výrazně šetří energii.
- Multi-rinse technologie vícestupňového oplachu vyžaduje pouze konstantní 0,4 litru vody na koš bez ohledu na rychlost posuvu, čímž zaručuje nízkou spotřebu energie, vody, mycího a oplachového prostředku.
- CLEAR BLUE vyspělý filtrační systém odstraňuje z mycího roztoku nečistoty a stará se tak o čistší mycí roztok a vyšší účinnost aktivního mycího detergentu, čímž zajišťuje lepší mycí výkon a nižší provozní náklady.
- Zabudovaný WASH-SAFE CONTROL systém je dostatečně dimenzovaný pro zvýšení teploty přívodní vody na minimálně 85°C pro sanitální oplach. Nevyžaduje žádný externí bojler. Zabudovaný zpětný vzduchový ventil a oplachové čerpadlo zaručují konstantní teplotu 85°C a tlak po celou dobu oplachového cyklu, bez ohledu na tlak přívodní vody.
- Max. hodnotou kapacity 200 košů lze snadno přepnout na rychlost odpovídající DIN 10510 nebo NSF ANSI 3 specifikaci.
- 3 rychlosti posuvu může obsluha snadno zvolit na ovládacím panelu a rychlosti lze na místě také přizpůsobit.
- Předmývací zóna používá k odstranění zbytků jídel studenou vodu, takže nedochází k jejich "zapékání" na talířích, a zlepšuje tak výkon předmytí.
- Maximum Water Contact (MWC) - maximální kontakt s vodou - mycí ramena jsou umístěna v celé délce mycí nádrže.
- Multi-rinse oplachová ramena v kombinaci se dvěma oplachovými nádržemi opakovaně využívají oplachovou vodu v několika fázích pro zajištění hygieny a úplné odstranění mycího prostředku z umývaného nádobí.
- Autostart/stop funkce zajišťuje, že jednotlivé zóny se spouští pouze tehdy, pokud jimi prochází koš. Tím se snižuje spotřeba jak vody a energie, tak i hluchost.
- Zabudovaný vypouštěcí ventil v nádržích umožňuje automatické vypouštění a plnění pro regeneraci vody v nádrži bez jakéhokoliv přerušení mycího procesu.
- Intuitivní dotykový ovládací panel je vybaven uživatelsky přívětivým displejem pro snadnou komunikaci s myčkou a sledování jejího stavu. Myčka nabízí tři různé přístupové úrovně interakce s myčkou, z nichž každá zobrazuje relevantní zprávy a informace buď pro obsluhu nebo pro pracovníky běžné údržby nebo pro pracovníky autorizovaných servisních partnerů.
- Automatické cykly pro vypouštění, čištění a sanitaci součástí standardní programové výbavy. Stiskem tlačítka na konci pracovního dne snadno vyčistíte nebo desinfikujete celý vnitřní prostor myčky včetně vnitřních stran dveří, čímž zabráníte

**Tunelové košové myčky nádobí
green&clean multi-rinse, ESD, elektrická, 200 košů/hod, L>P**

SCHVÁLENO: _____

množení bakterií a také snížíte manuální práci/čas pro obsluhu

- Samo-vypouštěcí mycí čerpadla poskytují maximální hygienu a všechny mycí a oplachové zóny se automaticky vypustí stiskem jednoho tlačítka.
- Všechny vnitřní komponenty: mycí a oplachová ramena, filtry nádrží, záclonky lze snadno vyjmout pro čištění.
- Ochrana IP25 proti tryskající vodě, pevným objektům a malým zvířatům (větším než 6 mm).
- Velkoplošné vyvážené inspekční dveře umožňují neomezený přístup do mycí a oplachové zóny. Pěnová izolace dveří zvyšuje pevnost dveří a zároveň snižuje zvukové a tepelné ztráty.
- Výškově stavitelné nohy pro snadný přístup pod myčku při čištění.
- Protiostríkový kryt na vstupu do myčky zabraňuje skříkání vody mimo myčku.
- Myčka je vybavena USB portem ke snadnému čtení a stahování dat jako jsou např. identifikace stroje, registry dat a spotřeb, komponenty, moduly a alarmové protokoly. Parametry stroje lze nahrát a stáhnout a aktualizovat firmware
- Automatické záložní režimy jsou aktivovány v případě poruchy. Průvodce řešením pro rychlé opravy vč. 300 přesných upozornění a 23 snadno srozumitelných procesů pro řešení problémů.

Konstrukce

- Modulární konstrukce umožňuje nejen myčku rozdělit před dodávkou a znovu spojit u zákazníka, ale také lze přizpůsobit a rozšířit/doplnit myčku o další moduly na místě a v průběhu času.
- Všechny hlavní součásti vyrobené z robustních ušlechtilé nerez oceli 304 AISI: vnější přední, boční panely a vnitřní komory, mycí a oplachová ramena, dveře a systém posunu košů.
- Konstrukce nosného rámu myčky z pevných, nerezových čtvercových profilů 50 x 50mm poskytuje dlouhodobou pevnost.
- Všechny elektrické komponenty jsou umístěny do jednoho IP65 centrálního boxu, zcela izolovaného od vody a páry, pro zajištění vysoké spolehlivosti.
- Externí příprava pro vstup vody, odpad, mycí & oplachové prostředky pro rychlou a snadnou instalaci na obou stranách myčky
- Hlubokotažená lisovaná mycí nádrž s oblými rohy a svažitým dnem směrem k odpadu pro rychlý odvod vody a snadné čištění. Lisovaná nádrž bez svařovaných bodů nabízí garantované vodotěsné řešení.
- Myčka je konstruována na modulárním konceptu pro snadné přidávání modulů předmytí, mytí a až 2 sušících modulů na místě.
- Všechny komory bez jakýchkoliv trubek a tím i skrytých nečistot.

Příslušenství v ceně

- 1 x Sada protiostríkového krytu - pro EMR PNC 865280 myčky s ESD

Extra příslušenství

- | | |
|--|------------|
| • Médium SUŠÍČÍ modul (bez dveří) pro Multi-rinse tunelové košové myčky | PNC 534056 |
| ↓ | |
| • Rohový 90° SUŠÍČÍ modul pro Multi-rinse tunelové košové myčky | PNC 534057 |
| ↓ | |
| • Médium PŘEDMÝVACÍ zóna pro Multi-rinse tunelové košové myčky s ESD | PNC 535032 |
| ↓ | |
| • Velká PŘEDMÝVACÍ zóna pro Multi-rinse tunelové košové myčky s ESD | PNC 535034 |
| ↓ | |
| • Médium SUŠÍČÍ zóna s dveřmi pro Multi-rinse tunelové košové myčky | PNC 535038 |
| ↓ | |
| • Velká SUŠÍČÍ zóna s dveřmi pro Multi-rinse tunelové košové myčky | PNC 535039 |
| ↓ | |
| • Sada 12 nerezových zátek mycích ramen pro multi-rinse a Compact tunelové košové myčky | PNC 864739 |
| ↓ | |
| • Šikmá deska pro válečkový dopravník k EMR. | PNC 865253 |
| ↓ | |
| • Spodní deska k uzavření dolní části zákrytu (při instalaci se myčka prodlouží o 300mm - napojovací bod se posune na konec zákrytu) | PNC 865254 |
| ↓ | |
| • Sada protiostríkového krytu - pro EMR myčky s ESD | PNC 865280 |
| ↓ | |
| • Sada pro změnu předmyvacího modulu na mycí. | PNC 865281 |
| ↓ | |
| • Sada odváděčovací pro tunelové košové myčky. | PNC 865282 |
| ↓ | |
| • Sada průtokoměru pro tunelové košové myčky | PNC 865286 |
| ↓ | |
| • Sada elektroniky pro napojení motorizovaného stolu k tunelové košové myčce | PNC 865290 |
| ↓ | |
| • Sada bočního panelu ostríkového krytu k výměně při použití myčky spolu s otočkou 90°. | PNC 865291 |
| ↓ | |
| • Horní boční kryt ESD k tunelové košové myčce (nutno objednat v případě demontáže ostríkového krytu u myček s ESD). | PNC 865489 |
| ↓ | |
| • Sada HACCP napojení k Multi-rinse tunelové košové myčce. | PNC 865490 |
| ↓ | |



Electrolux

Tunelové košové myčky nádobí green&clean multi-rinse, ESD, elektrická, 200 košů/hod, L>P

Teplota třetího oplachu:	70 - 75 °C
Teplota duo oplachu:	75 - 80 °C
Konečný oplach - teplota:	85 °C
Vnější rozměry, Výška	1785 mm
Vnější rozměry, Šířka	2340 mm
Vnější rozměry, Hloubka	895 mm

Pouze pro přepravní účely lze hloubku stroje zmenšit na 795mm demontáží ovládací skříň a madel dveří.

Netto váha:	500 kg
Přepravní váha:	605 kg
Přepravní výška:	1970 mm
Přepravní šířka:	3100 mm
Přepravní hloubka:	1035 mm
Přepravní objem:	6.32 m ³
Hladina hluku:	62 dBA

Referenční norma používaná pro měření hluku:
IEC60335-2-58 příloha AA.

Vzdálenost od stolu ke stolu:	2340 mm
----------------------------------	---------

Požadavky na odtah

Objem vzduchu (na vstupu, na výstupu):	86 / 145 m ³ /h
---	----------------------------

Teplota vzduchu (na vstupu, na výstupu):	27 / 45 °C
---	------------

Vlhkost vzduchu (na vstupu, na výstupu):	100 / 100 % rh.
---	-----------------

Data jsou měřena na výstupech vzduchu při okolní teplotě 25°C a 60% rel h., teplotě přívodní vody 18°C a vztahují se pouze na samotné zařízení.

Latentní teplo:	6900 W
-----------------	--------

Citelné/přímé teplo:	4700 W
----------------------	--------

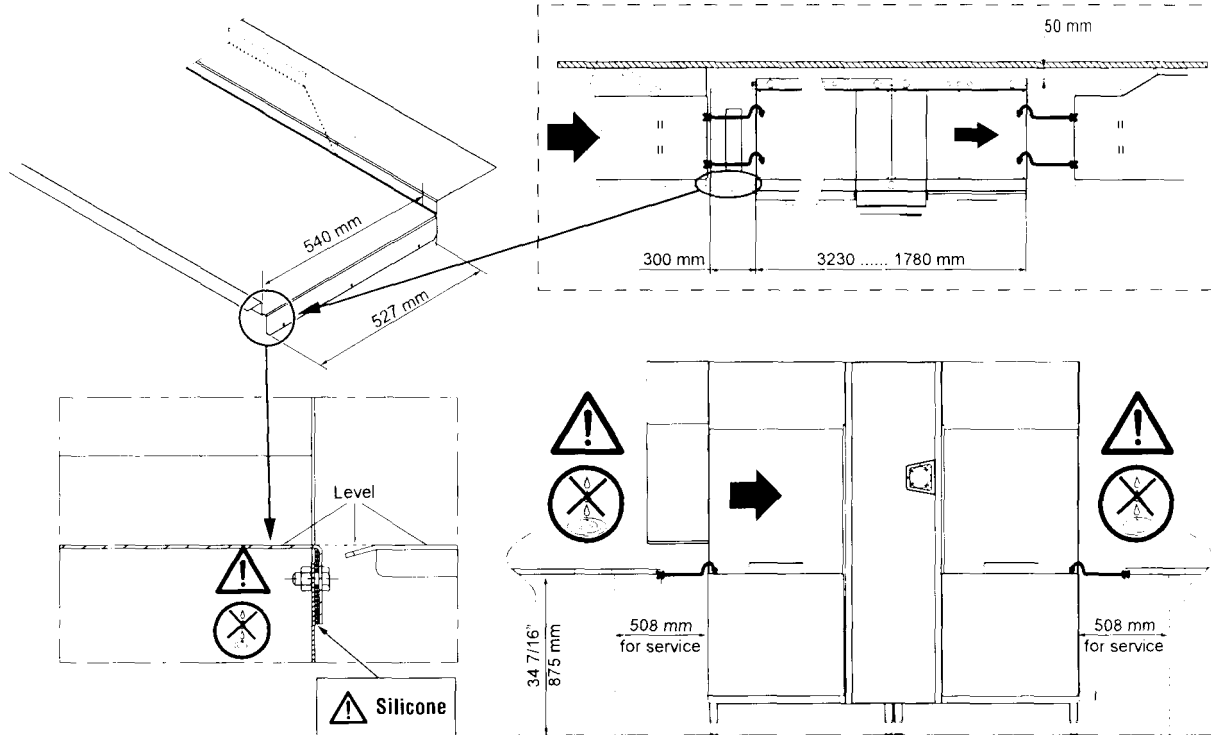
Tento model vyžaduje odsávací digestoř. Přečtěte si prosím příložené doporučení provedení odsávací digestoře "Recommended Exhaust Hood Design"



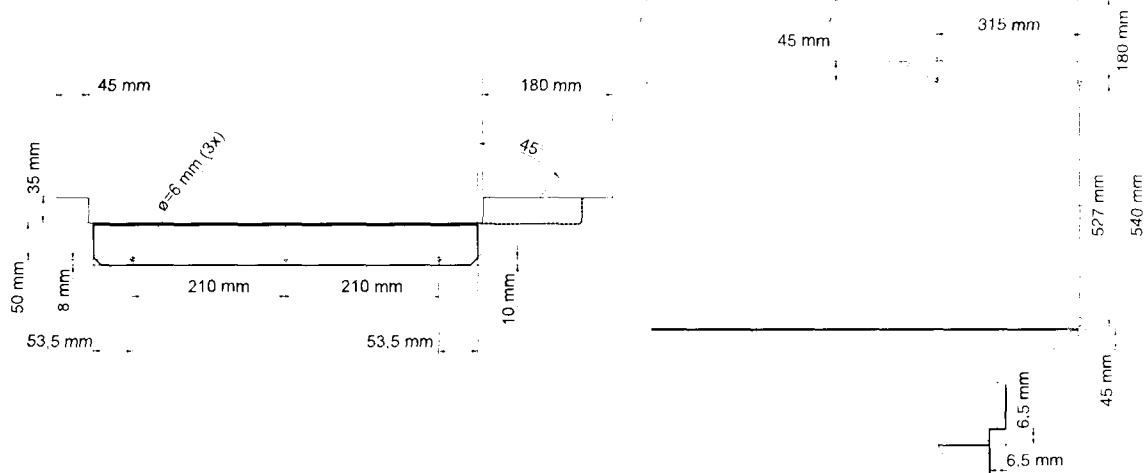
Electrolux

Tunelové košové myčky nádobí
green&clean multi-rinse, ESD,
elektrická, 200 košů/hod, L>P

RECOMMENDED TABLE CONNECTION



Apply silicone between the machine and the table and make sure that there are not any water leakages.



All tables must be connected to the dishwashing units according to local regulations and industry standards which may differ from the recommendations herein suggested. Electrolux Professional is not liable for any failure in complying with local design standards.

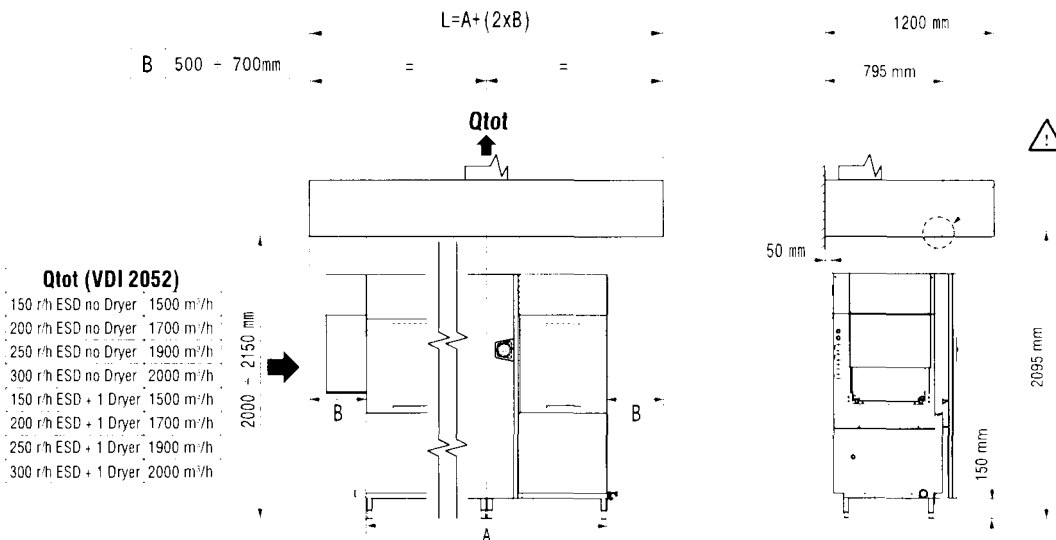
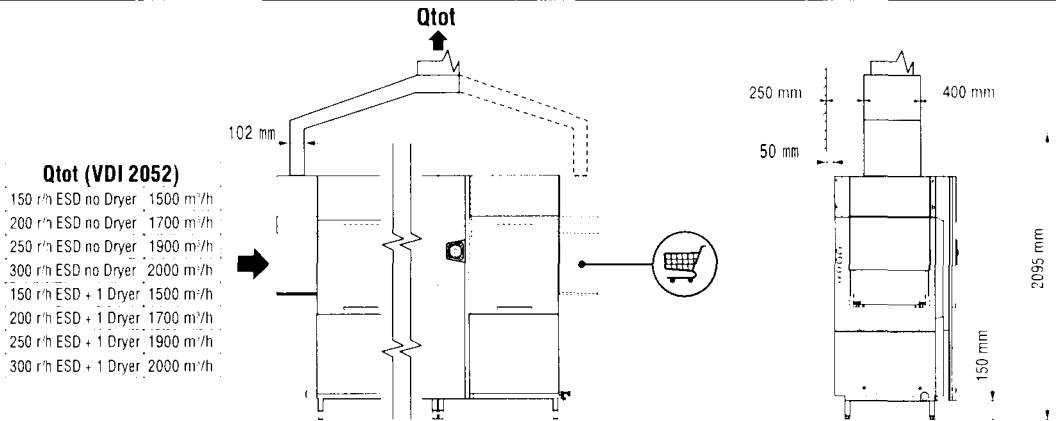
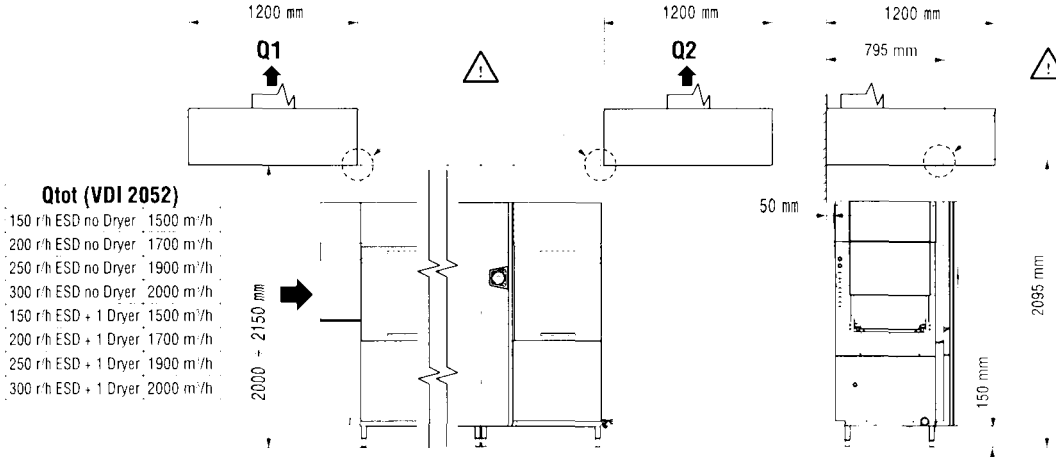
DOC. NO. 59566N600
EDITION 02.2017



Electrolux

Tunelové košové myčky nádob
green&clean multi-rinse, ESD,
elektrická, 200 košů/hod, L>P

RECOMMENDED HOOD DESIGN OPTIONS



All exhaust hoods must be dimensioned and installed according to local regulations and industry standards which may differ from the recommendations herein suggested. Electrolux Professional is not liable for any failure in complying with local design standards.

DOC. NO. 59566N500
EDITION 03.2017



Tunelové košové myčky nádob
green&clean multi-rinse, ESD, elektrická, 200 košů/hod, L>P

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku



Electrolux

**Tunelové košové myčky nádobí
Medium sušící zóna s dveřmi k
Electrolux green&clean multi-rinse
tunelové košové myčce, P>L/L>P**

Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



Tunelové košové myčky nádobí

Medium sušící zóna s dveřmi k Electrolux green&clean multi-rinse tunelové košové myčce, P>L/L>P

535038 (NMDE)

Médium SUŠÍCÍ zóna s dveřmi pro Multi-rinse tunelové košové myčky

Zkrácená specifikace

Položka č. _____

Sušící zóna s dveřmi vhodná k instalaci k Electrolux green&clean multi-rinse tunelové košové myčce nádobí. Pohon v tunelu je zajištěn mechanickým spojením s posuvem myčky. Sušící zóna využívá vnitřní a vnější vzduch pro zajištění dobrého výsledku sušení bez vysoké spotřeby energie. Kombinace s vnějším vzduchem snižuje vnitřní vlhkost a tím zvyšuje účinnost sušení. Izolované dveře pro snadný přístup do komory, s tepelnou a zvukovou izolací pro tichý provoz a tepelnou pohodu. Konstrukce z ušlechtilé nerez oceli AISI 304. Vhodné jak pro provoz zprava doleva, tak i pro zleva doprava díky snadné změně směru posunu na místě. Modulární koncepce umožňuje snadné napojení k Electrolux tunelové košové myčce green&clean bez nutnosti jakékoliv modifikace.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Modul se umísťuje mezi tunelovou myčku green&clean a manipulační stoly.
- Sušící zóna účinně a efektivně odstraňuje vodu z umývaného nádobí díky výkonnému ventilátoru, který nasává suchý vnější vzduch a mixuje jej se vzduchem uvnitř sušícího modulu. Sušení nádobí tak probíhá při teplotě umožňující následnou bezpečnou manipulaci s nádobím.
- Velké, vyvážené inspekční dveře poskytují neomezený přístup do celého vnitřního prostoru. Dveře izolovány pěnovou izolací, která jednak zvyšuje pevnost dveří a současně i snižuje hluk a tepelné ztráty.
- Ochrana IP25 proti tryskající vodě, pevným objektům a malým zvířatům (větším než 6 mm).
- Elektronicky řízený pro optimalizaci výsledků sušení.
- Směr posunu může být buď zleva doprava nebo zprava doleva, jelikož je reverzibilní na místě.

Konstrukce

- Všechny hlavní součásti jsou vyrobeny z ušlechtilé nerezové oceli odolné proti korozi 304: vnitřní komora, vnější, přední a boční panely, dveře i transportní systém pro posun košů.
- Lisovaná komora s oblými rohy bez vnitřních trubek a žadných míst se skrytými nečistotami.
- Modulární koncepce stroje umožňuje snadné napojení k tunelové košové myčce green&clean bez nutnosti jakékoliv modifikace vč. připojení elektrické energie.

Medium sušící zóna s dveřmi k Electrolux green&clean multi-rinse tunelové košové myčce, P>L/L>P
Tunelové košové myčky nádobí

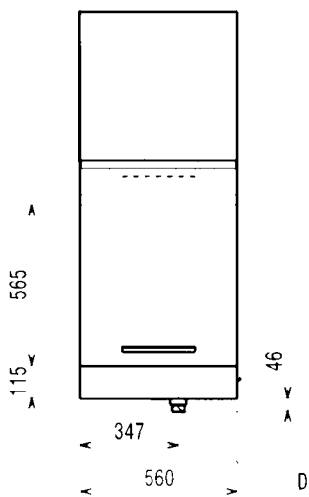
SCHVÁLENO: _____



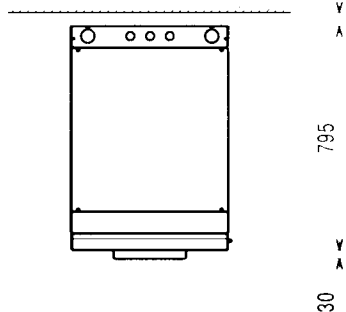
Electrolux

Tunelové košové myčky nádobí
Medium sušící zóna s dveřmi k Electrolux
green&clean multi-rinse tunelové košové
myčce, P>L/L>P

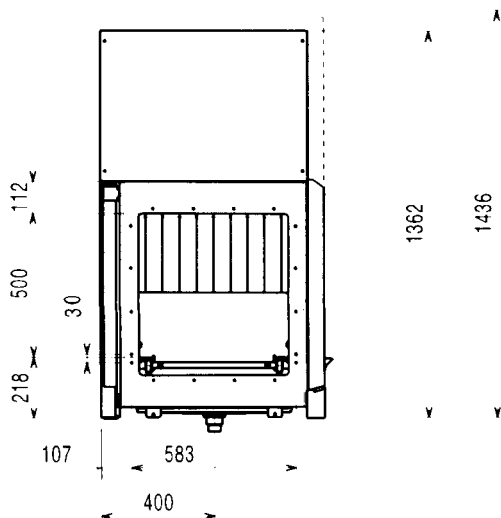
Zepředu



Shora



Boční



Elektro

Napětí:	380-415 V/3N ph/50 Hz
535038 (NMDE)	
Výchozí instalovaný příkon:	4.4 kW
Topná tělesa sušení:	4.13 kW
Příkon ventilátoru sušení:	0.23 kW

Hlavní informace

Objem vzduchu:	530 m ³ /h
Teplota vzduchu:	70 °C
Výška při otevřených dveřích:	2100 mm
Vnější rozměry, Výška	2020 mm
Vnější rozměry, Šířka	560 mm
Vnější rozměry, Hloubka	825 mm

Pouze pro přepravní účely lze hloubku stroje zmenšit na 795mm demontáží madel dveří.

Netto váha:	80 kg
Přepravní váha:	97 kg
Přepravní výška:	1570 mm
Přepravní šířka:	720 mm
Přepravní hloubka:	895 mm
Přepravní objem:	1.01 m ³
Hladina hluku:	<70 dBA

Referenční norma používaná pro měření hluku: IEC60335-2-58 příloha AA.

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| CWI = Napojení studené vody | XD = Napojení detergentu |
| D = Odpad | XI = Napojení detergentů |
| EI = Elektrické napojení | XP = Sonda detergentu |
| EO = El.výstup | XR = Napojení oplachového prostředku |
| EQ = Zemnicí šroub | |
| ES = Elektro signál IN/OUT | |
| U = USB port | |
| V = Větrací otvory | |

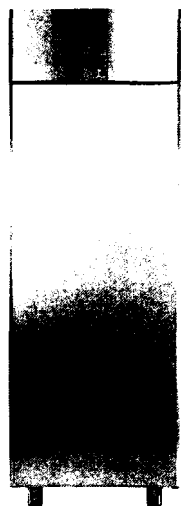


**Tunelové košové myčky nádobí
Medium sušící zóna s dveřmi k Electrolux
green&clean multi-rinse tunelové košové
myčce, P>L/L>P**



**Tunelové košové myčky nádobí
Medium sušící zóna s dveřmi k Electrolux green&clean multi-rinse
tunelové košové myčce, P>L/L>P**
Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech
bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku

20170703



ecostore

Mrazicí skříň digitální, 1 dveře, 670l (-22/-15°C)

727294 (RE471FF)

Mrazicí digitální skříň 670 l, -22-15°C, GN 2/1, digitální ovládací panel, AISI430, 1 plně dveře, uzamykatelná, R404a.

Zkrácená specifikace

Položka č.

Mrazicí skříň s plnými dveřmi, vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli 430 AISI, zadní vnější panel z galvanizované oceli, spodní vnější panel z antikorozního materiálu odolného vůči čistícím prostředkům. Digitální ovládací panel s teplotním displejem a tlačítky pro nastavení a možnosti manuální aktivace odmrazovacího cyklu. Ovládání plně v souladu s HACCP včetně alarmů. Optimalizovaná nucená cirkulace vzduchu zezadu dopředu pro rovnoměrné rozložení teploty a rychlé chlazení za jakýchkoliv podmínek. 75mm silná pěnová polyuretanová izolace s plnicím plynem cyklopentanem, který zaručuje objemovou stálost izolace a má minimální dopad na životní prostředí. Na místě zaměnitelné panty dveří, zámek dveří a mikrosponač pro vypnutí ventilátoru při otevření dveří. Skrytý výparník garantuje vyšší skladovací kapacitu a méně problémů s korozi výparníku. Vestavěná chladicí jednotka, nucená cirkulace vzduchu, automatické odmrazování s následným odpařením kondenzátu. Provozní teplota -22/-15°C. Pro okolní teplotu do +43°C. CFC a HCFC free. Chladivo v chladicím okruhu R404a. Dodáváno v 3 ks GN2/1 Rilsan roštových polic a 3 párů nerezových vodicích lišt. Příprava pro napojení konektoru RS485 k usnadnění připojení ke vzdálenému počítači a integrovaným systémům HACCP.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Plně dveře s panty vpravo.
- Digitální ovládání s teplotním displejem skříňe a nastavením a možností manuální aktivace odmrazovacího cyklu; plně v souladu s HACCP vč. viditelných alarmů.
- Velký skladovací prostor pro GN2/1 nádoby/police na vodicích lištách s profilem proti překlopení nádob.
- Optimalizovaná nucená cirkulace vzduchu zezadu dopředu pro rovnoměrné rozložení teploty a rychlé chlazení za jakýchkoliv podmínek.
- Automatické odmrazování.
- Vnitřní konstrukce s velkým počtem základacích pozic na rošty zajišťuje vyšší kapacitu a větší skladovací prostor.
- Skříň se 75mm silnou pěnovou izolací s Cyklopentanem jako hnacím plynem pro nejlepší izolační vlastnosti se 100% ochranou životního prostředí (teplotní vodivost: 0,020 W/m*K).
- Odmínatelné, třikomorové magnetické balonové těsnění zlepšuje izolaci a snižuje spotřebu energie a usnadňuje čištění.
- Energeticky úsporné automatické odpaření kondenzátu horkým plynem nahore.
- Izolace výparníku 60mm snadno odnímatelná 1 úkonem.
- Rilsan roštové police pro lepší ochranu proti oděru.
- Skrytý výparník zaručuje vyšší kapacitu a méně problémů s korozi.
- Provozní teplotu lze nastavit od -22° do -15°C.
- Tropikalizovaná jednotka (+43°C okolní teplota).
- Pro provoz při okolní teplotě do +40°C.

Konstrukce

- Vnitřní dno komory s oblými rohy, lisované dno z jednoho kusu.
- Vnější zadní panel z galvanizované oceli.
- Nerezové vodicí lišty a vzpěry snadno demontovatelné.
- Antikorozní vnější dno chrání proti možnému poškození při použití agresivních čistících prostředků k čištění podlahy.
- Zámek dveří.
- Dveřní spínač zastaví ventilátor při otevření dveří, aby studený vzduch zbytečně neopouštěl komoru, čímž šetří energii.
- CFC a HCFC free izolace.
- Dveře jsou samozavírací a lze je plně otevřít až do 180°.
- Na nerezových, výškově stavitelných nohách (kolečka jako extra příslušenství).
- Chladivo v chladicím okruhu: R404a.
- Oblé vnitřní rohy, lehce a rychle vyjímatelné police, nerezové vodicí lišty a vzpěry pro snadné čištění a vysoký hygienický standard.
- Snadný přístup k hlavním komponentům pro údržbu.

SCHVÁLENO:

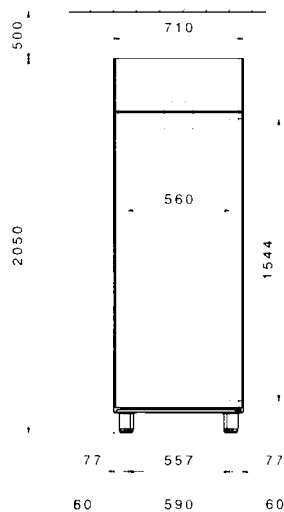
Příslušenství v ceně

- 3 x Police roštová GN 2/1 "Rilsan" šedá, PNC 881020 vč. 2 vodících lišt.

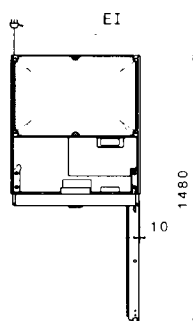
Extra příslušenství

- Sada vertikálních vzpěr s 50 pozicemi na postranní vodící lišty pro EcoStore 670L skříně. PNC 880236 ↴
- Sada 8 plastových nádob GN 1/1-160 (na ryby). PNC 880243 ↴
- Sada pro HACCP advanced (Carel) pro Digital EcoStore skříně a stoly (vyjma EcoStore Touch modelů) s digitálním ovládáním (IR33). PNC 880252 ↴
- Nožní pedál pro otevírání dveří - pro chladicí a mrazicí skříně. PNC 880324 ↴
- GN 1/1-160 plastová nádoba s falešným dnem. PNC 880705 ↴
- Sada 4 otočných koleček (2 s brzdou), prům. 125mm, pro chladicí skříně (MIMO modelů s prosklenými dveřmi). PNC 881002 ↴
- Sada postranních vodících lišt pro 10 pekařských plechů (400x600mm) vč. 4 bočních vzpěr. PNC 881003 ↴
- Police roštová GN 2/1 "Rilsan" šedá. PNC 881004 ↴
- Police roštová GN 2/1 nerezová AISI304. PNC 881016 ↴
- Police roštová GN 2/1 nerezová AISI304, vč. 2 vodících lišt. PNC 881018 ↴
- Police roštová GN 2/1 "Rilsan" šedá, vč. 2 vodících lišt. PNC 881020 ↴
- Sada 2 nerezových postranních vodících lišt pro 670/1430 l chladicí a mrazicí skříně. PNC 881021 ↴
- Plastová nádoba PVC GN 2/1-200 s nerez. víkem, vč. 2 nerez. vodících lišt. PNC 881039 ↴
- Police perforovaná GN 2/1. PNC 881042 ↴
- Drátěný koš GN 1/1-150 "Rilsan". PNC 881043 ↴
- Drátěný koš GN 2/1-150 chrom, vč. 2 vodících lišt. PNC 881047 ↴
- Tiskárna HACCP Basic externí - pro chladicí stoly a skříně s DIGITÁLNÍM ovládáním. Skládá se z: 1x tiskárna, 2x teplotní sonda, 1x plastová krabice. (Před objednáním přezkontrolujte obj. kód tiskárny s technickým listem příslušné skříně či stolu.) PNC 881457 ↴

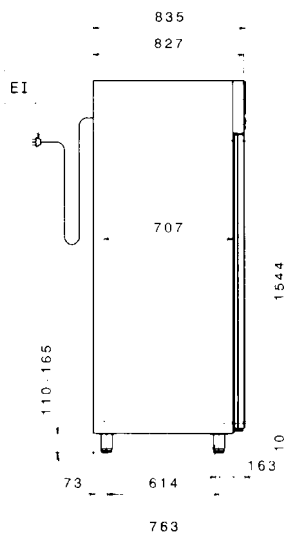
Zepředu



Shora


 EI = Elektrické napojení
 = Napojení chlazení ext.
 RI jednotky
 RO = Napojení externí jednotky

Boční



Elektro

Napětí:
727294 (RE471FF) 220-230 V/1 ph/50 Hz

Příkon: 0.618 kW

Hlavní informace

Brto objem: 670 L

Netto objem: 503 L

Dveřní závěsy: Vpravo

Vnější rozměry, Výška: 2050 mm

Vnější rozměry, Šířka: 710 mm

Vnější rozměry, Hloubka: 835 mm

Vnější rozměry, hloubka při otevřených dveřích: 1480 mm

Počet a typ dveří: 1 Plné

Počet a typ roštů (příslušenství): 3 - GN 2/1

Typ vnějšího materiálu: Nerez ocel

Typ vnitřního materiálu: Nerez ocel

Vnitřní panely -materiál: Nerez ocel

Počet vsunů & rozteč: 44; 30 mm

Chladicí údaje

Funkční ovládací úroveň: Digitální

Typ chladiva: R404a

Chladicí výkon: 707 W

Hmotnost chladiva: 220 g

Provozní teplota min: -15 °C

Provozní teplota max: -22 °C

Funkční úroveň: S ventilátorem

Izolace: 75 mm (Cyklopentan)

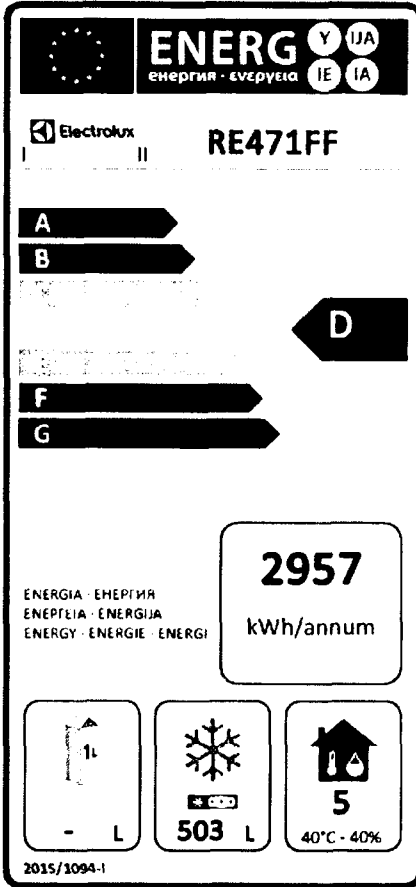
Informace o produktu (v souladu s nařízením EU 2015/1094)

Energetická třída (v souladu s nařízením EU 2015/1094): D

Spotřeba energie (v souladu s nařízením EU 2015/1094): 2957kWh/rok

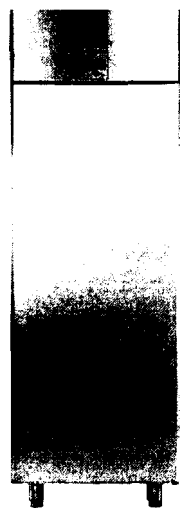
Provozní podmínky (v souladu s nařízením EU 2015/1094): Zátěžový provoz (tř.5)

EEl index (v souladu s nařízením EU 2015/1094): 74,84

Energetický štítek EU od 1. července
2016

Program Energetických štítků EU pro profesionální chladicí a mrazicí zařízení je založen na požadavku stanovení minimálních norem energetické náročnosti pro komerční chladicí skříně prodávané v Evropské unii. Tyto požadavky jsou navrženy tak, aby posilovaly energetickou účinnost a šetrný přístup k životnímu prostředí i u profesionálů. Evropský systém energetických štítků se vztahuje na všechny výrobce a dovozce, kteří prodávají a nabízejí zařízení na trzích v rámci EU, a je povinný v celé Evropě.

[u] Důležité [/ u]: všechny výrobky, které spotřebovávají energii nad minimální úroveň, nebude možné prodávat v rámci EU od 1. července 2016.



ecostore

Chladicí skříň digitální, 1 dveře, 670I (-2/+10°C)

727335 (RE471FN)

Chladicí digitální skříň 670 I, -2/+10°C, GN 2/1, digitální ovládací panel, AISI430, 1 plně dveře, uzamykatelná, R134a.

Zkrácená specifikace

Položka č. _____

Chladicí skříň s plnými dveřmi, vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli 430 AISI, zadní vnější panel z galvanizované oceli, spodní vnější panel z antikorozního materiálu odolného vůči čisticím prostředkům. Digitální ovládací panel s teplotním displejem a tlačítky pro nastavení a možnosti i manuální aktivace odmrazovacího cyklu. Ovládání plně v souladu s HACCP včetně alarmů. Optimalizovaná nucená cirkulace vzduchu zezadu dopředu pro rovnoměrné rozložení teploty a rychlé chlazení za jakýchkoliv podmínek. 75mm silná pěnová polyuretanová izolace s plnicím plynem cyklopentanem, který zaručuje objemovou stálost izolace a má minimální dopad na životní prostředí. Na místě zaměnitelné panty dveří, zámek dveří a mikrospínač pro vypnutí ventilátoru při otevření dveří. Skrytý výparník garantuje vyšší skladovací kapacitu a méně problémů s korozi výparníku. Vestavěná chladicí jednotka, nucená cirkulace vzduchu, automatické odmrazování s následným odpařením kondenzátu. Provozní teplota -2/+10°C. Pro okolní teplotu do +43°C. CFC a HCFC free. Chladivo v chladicím okruhu: R134a. Dodáváno ve 3 ks GN2/1 Rilsan roštových polic a 3 párů nerezových vodicích lišt. Příprava pro napojení konektoru RS485 k usnadnění připojení ke vzdálenému počítači a integrovaným systémů HACCP.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Plně dveře s panty vpravo.
- Digitální ovládání s teplotním displejem skříně a nastavením a možností manuální aktivace odmrazovacího cyklu; plně v souladu s HACCP vč. viditelných alarmů.
- Velký skladovací prostor pro GN2/1 nádoby/police na vodicích lištách s profilem proti překlopení nádob.
- Optimalizovaná nucená cirkulace vzduchu zezadu dopředu pro rovnoměrné rozložení teploty a rychlé chlazení za jakýchkoliv podmínek.
- Automatické odmrazování.
- Vnitřní konstrukce s velkým počtem základacích pozic na rošty zajišťuje vyšší kapacitu a větší skladovací prostor.
- Provozní teplotu lze nastavit v rozsahu od -2 do +10°C vyhovující různým požadavkům na skladování potravin.
- Skříň se 75mm silnou pěnovou izolací s Cyklopentanem jako hnacím plynem pro nejlepší izolační vlastnosti se 100% ochranou životního prostředí (teplotní vodivost: 0,020 W/m²K).
- Odmínatelné, tříkomorové magnetické balonové těsnění zlepšuje izolaci a snižuje spotřebu energie a usnadňuje čištění.
- Struktura BEZÚDRŽBOVÉHO drátěného rámového kondenzátoru zabraňuje usazování prachu a mastnoty, takže odpadá pravidelné čištění a snižuje se spotřeba energie.
- Energeticky úsporné automatické odpaření kondenzátu horkým plynem nahore.
- Izolace výparníku 60mm snadno odnímatelná 1 úkonem.
- Rilsan roštové police pro lepší ochranu proti oděru.
- Skrytý výparník zaručuje vyšší kapacitu a méně problémů s korozi.
- Tropikalizovaná jednotka (+43°C okolní teplota).
- Pro provoz při okolní teplotě do +40°C.

Konstrukce

- Vnitřní dno komory s oblými rohy, lisované dno z jednoho kusu.
- Vnější zadní panel z galvanizované oceli.
- Nerezové vodicí lišty a vzpěry snadno demontovatelné.
- Antikorozní vnější dno chrání proti možnému poškození při použití agresivních čisticích prostředků k čištění podlahy.
- Zámek dveří.
- Dveřní spínač zastaví ventilátor při otevření dveří, aby studený vzduch zbytečně neopouštěl komoru, čímž šetří energii.
- Chladivo v chladicím okruhu: R134a.
- CFC a HCFC free izolace.
- Dveře jsou samozavírací a lze je plně otevřít až do 180°.
- Na nerezových, výškově stavitelných nohách (kolečka jako extra příslušenství).
- Oblé vnitřní rohy, lehce a rychle vyjímatelné police,

SCHVÁLENO: _____

nerezové vodící lišty a vzpěry pro snadné čištění a vysoký hygienický standard.

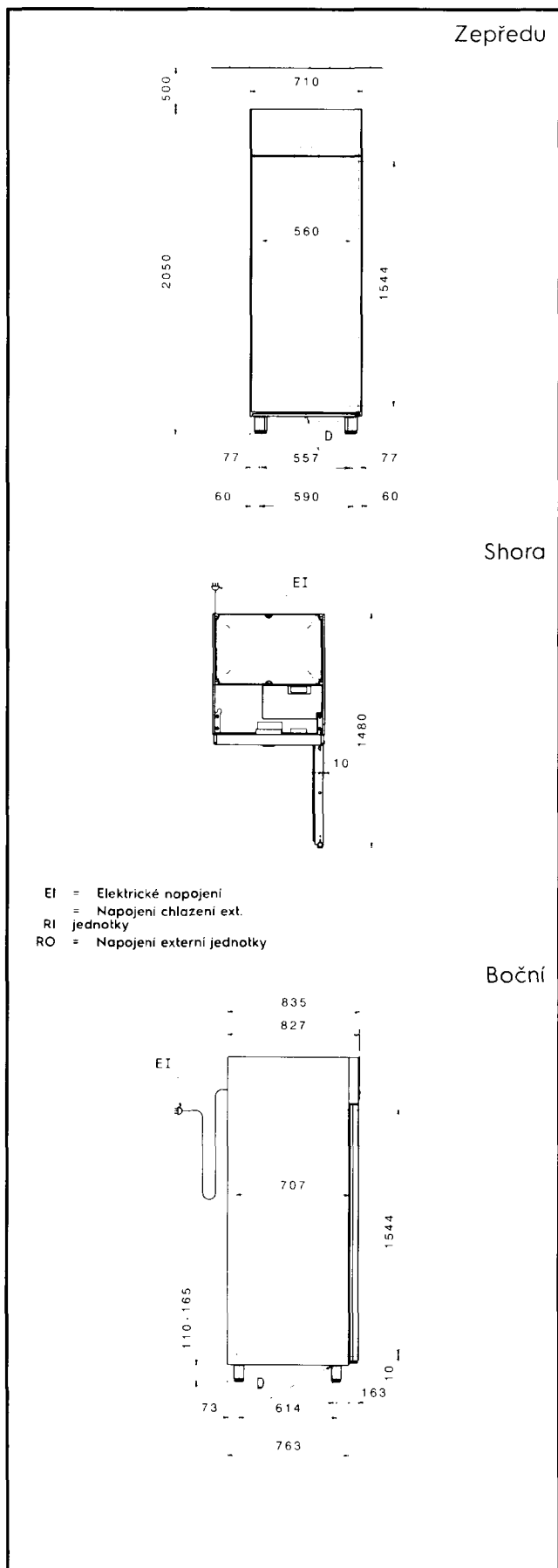
- Tělo a vnitřní konstrukce z nerezové oceli AISI430
- Snadný přístup k hlavním komponentům pro údržbu.

Příslušenství v ceně

- 3 x Police roštová GN 2/1 "Rilsan" šedá, PNC 881020 vč. 2 vodících lišt.

Extra příslušenství

- Sada vertikálních vzpěr s 50 pozicemi na postranní vodící lišty pro EcoStore 670L skříň. PNC 880236
- Sada 8 plastových nádob GN 1/1-160 (na ryby). PNC 880243
- Sada pro HACCP advanced (Carel) pro Digital EcoStore skříň a stoly (vyjma EcoStore Touch modelů) s digitálním ovládáním (IR33). PNC 880252
- Nožní pedál pro otevírání dveří - pro chladicí a mrazicí skříň. PNC 880324
- GN 1/1-160 plastová nádoba s falešným dnem. PNC 880705
- Sada 4 otočných koleček (2 s brzdou), prům. 125mm, pro chladicí skříň (MIMO modelů s prosklenými dveřmi). PNC 881002
- Sada postranních vodících lišt pro 10 pekařských plechů (400x600mm) vč. 4 bočních vzpěr. PNC 881003
- Police roštová GN 2/1 "Rilsan" šedá. PNC 881004
- Police roštová GN 2/1 nerezová AISI304. PNC 881016
- Police roštová GN 2/1 nerezová AISI304, vč. 2 vodících lišt. PNC 881018
- Věšák na maso pro 670/1430 l skříň, vč. 4 háků (celková nosnost až 70 kg rovnoměrně rozloženo mezi 2-4 háky). PNC 881019
- Police roštová GN 2/1 "Rilsan" šedá, vč. 2 vodících lišt. PNC 881020
- Sada 2 nerezových postranních vodících lišt pro 670/1430 l chladicí a mrazicí skříň. PNC 881021
- Police perforovaná GN 2/1. PNC 881042
- Drátěný koš GN 1/1-150 "Rilsan". PNC 881043
- Tiskárna HACCP Basic externí - pro chladicí stoly a skříň s DIGITÁLNÍM ovládáním. Skládá se z: 1x tiskárna, 2x teplotní sonda, 1x plastová krabice. (Před objednáním přezkontrolujte obj.kód tiskárny s technickým listem příslušné skříň či stolu.) PNC 881457



Elektro

Napětí:	727335 (RE471FN)	220-230 V/1 ph/50 Hz
Příkon:		0.21 kW

Hlavní informace

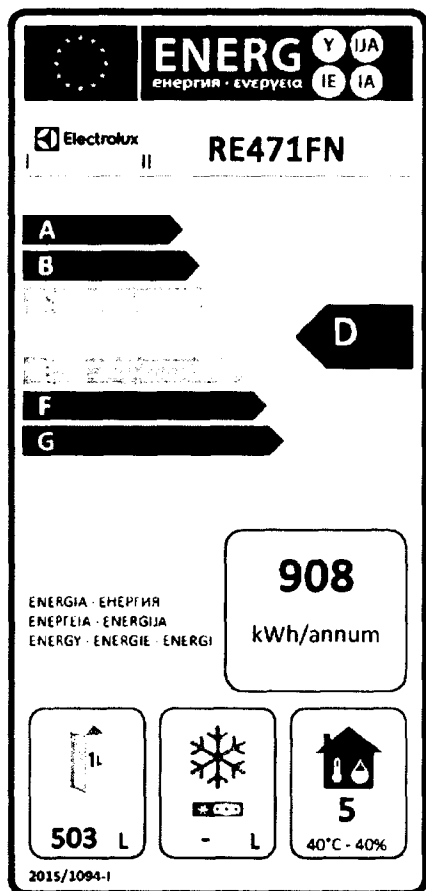
Btto objem:	670 L
Netto objem:	503 L
Dveřní závěsy:	Vpravo
Vnější rozměry, Výška	2050 mm
Vnější rozměry, Šířka	710 mm
Vnější rozměry, Hloubka	835 mm
Vnější rozměry, hloubka při otevřených dveřích:	1480 mm
Počet a typ dveří:	1 Plné
Počet a typ roštů (příslušenství):	3 - GN 2/1
Typ vnějšího materiálu:	Nerez ocel
Typ vnitřního materiálu:	Nerez ocel
Vnitřní panely -materiál:	Nerez ocel
Počet vsunů & rozteč:	44; 30 mm

Chladicí údaje

Funkční ovládací úroveň:	Digitální
Výkon kompresoru:	1/5 hp
Typ chladiva:	R134a
Chladicí výkon:	278 W
Hmotnost chladiva:	135 g
Provozní teplota min:	-2 °C
Provozní teplota max:	10 °C
Funkční úroveň	S ventilátorem
Izolace:	75 mm (Cyklopentan)

Informace o produktu (v souladu s nařízením EU 2015/1094)

Energetická třída (v souladu s nařízením EU 2015/1094):	D
Spotřeba energie (v souladu s nařízením EU 2015/1094):	908kWh/rok
Provozní podmínky (v souladu s nařízením EU 2015/1094):	Zátěžový provoz (tř.5)
EEl index (v souladu s nařízením EU 2015/1094):	63,25

Energetický štítek EU od 1. července 2016


Program Energetických štítků EU pro profesionální chladicí a mrazicí zařízení je založen na požadavku stanovení minimálních norem energetické náročnosti pro komerční chladicí skříně prodávané v Evropské unii. Tyto požadavky jsou navrženy tak, aby posilovaly energetickou účinnost a šetrný přístup k životnímu prostředí i u profesionálů. Evropský systém energetických štítků se vztahuje na všechny výrobce a dovozce, kteří prodávají a nabízejí zařízení na trzích v rámci EU, a je povinný v celé Evropě.

[u] Důležité [/ u]: všechny výrobky, které spotřebovávají energii nad minimální úroveň, nebude možné prodávat v rámci EU od 1. července 2016.



air-o-chill

 Šokový Zchlazovač / Zmrazovač 50/50kg,
 10GN 1/1, USB

727669 (AOFPS101CX)

 Šokový zchlazovač /
 zmrazovač 50/50kg,
 10xGN1/1 nebo 600x400mm
 (36 úrovní s roztečí 20mm) -
 USB

Zkrácená specifikace

Položka č.

Provedení vhodné pro 10 GN1/1, pekařské plechy 600x400mm nebo 18 nádob na zmrzlinu (165x360x125mm) 36 zásuvů s roztečí 20mm. Kapacita zchlazovací 36/50kg, zmrazovací 36/50kg (NF/UK). Kompatibilní s podélnými konvektomaty Rational SCC. Vnější a vnitřní horní, přední a postranní panely z nerez oceli AISI304. Komora s oblými rohy a spádovaným dnem k odpadu pro snadné čištění. Vyhřívaný rám dveří, levé plně dveře. Polyuretanová pěnová izolace 60mm, cyklopentan jako hnací plyn. Vestavěná chladicí jednotka. "Soft i Hard" program. Po ukončení cyklu automatické přepnutí do režimu skladování. Elektronický programovatelný ovládací dotykový panel, 5 standardní a 10 programovatelných cyklů, 2 velké displeje pro odečet času, teplot, alarmových stavů a servisních informací. CRUISE control cyklus s plně automatickým zchlazovacím cyklem se sondou. Automatická detekce použití sondy ARTE algoritmus pro zbývající čas zchlazovacího procesu Turbo chlazení. Speciální cyklus pro zmrzlinu. Výparník s antikorozi úpravou. Možnost řízení cyklu pomocí času nebo teplotní sondy. HACCP a Servisní alarmy s výstupem na USB. Snadno kontrolovatelný display s akustickým alarmem. Vhodné pro provozy s okolní teplotou do +43°C. Provozní teploty: +90°/-41°C. Chladicí medium: R404a. Neobsahuje CFC/HCFC

Hlavní funkce a vlastnosti

- Zmrazovací cyklus: 50kg z +90°C na -18°C za méně jak 4 hodiny.
- Zchlazovací cyklus: 50kg z +90°C na +3°C za méně jak 90 minut.
- Soft zchlazování (teplota vzduchu v komoře 0°C).
- Hard zchlazování (teplota vzduchu v komoře -20°C).
- Šokové zmrazení (teplota vzduchu v komoře -41°C).
- Skladování při +3°C po zchlazování nebo při -22°C po zmrazování, automaticky aktivováno na konci každého cyklu, vede k úsporám energií a zachování konečné teploty (lze aktivovat i manuálně).
- Funkce Turbo zchlazování - nepřetržitý chod zchlazování při požadované teplotě komory.
- Cruise: zchlazovač automaticky nastaví a řídí parametry pro nejrychlejší a nejlépe zchlazující cyklus (řízený sondou).
- Dva speciální cykly pro výrobce zmrzliny: P1 zchladí teplotu připravované zmrzliny na -14°C, měřeno na sondě; poté se automaticky přepne na dočasnou skladovací teplotu -14°C; P2 nastaví teplotu na -36°/-40°C po neurčitou dobu a ventilátor zůstává aktivní, teplota je nastavitelná až na -40°C bez přerušení cyklu a dovoluje skladování zmrzliny po delší dobu v mrazáku).
- Řídící jednotka nabízí několik provozních nastavení (programovatelných parametrů) čas/teplotu na sondě podle NF a UK předpisů, čas/teplotu vzduchu/na sondě individuálně nastavitelné dle národních předpisů, sterilizační cyklus: zabudované UV lampy (extra příslušenství), 3-bodová teplotní sonda nebo 3 jednobodové teplotní sondy (extra příslušenství), automatické odmrazování a manuální odmrazování.
- Standardně 3-bodová teplotní sonda s automatickou detekcí zapíchnutí do potraviny.
- ARTE(Algorithm for Remaining Time Estimation = algoritmus pro odhad zbývajícího času zchlazovacího procesu) - u sondou řízených cyklů pro jednodušší plánování činnosti v kuchyni.
- Řídící jednotka obsahuje dva velké displeje pro odečet: času, teploty na sondě, odpočítávání cyklu, alarmy, servisní informace.
- Zvukový alarm při nestandardním ukončení či přerušení cyklu.
- Všechny informace týkající se provozních režimů jsou zaznamenávány: datum, čas, cyklus, teplota na sondě, skladovací teplota, zda program proběhl v souladu s HACCP.
- Víceúčelová vnitřní konstrukce vhodná pro 10 roštů/nádob GN 1/1 (36 pozic s roztečí po 20 mm), pro 10 roštů nebo pekařských plechů 600x400mm (36 pozic s roztečí po 20 mm) nebo pro 18 nádob na zmrzlinu o objemu 5kg každá (ŠxHxV 165x360x125mm).
- USB napojení: ke stažení HACCP dat ze zchlazovače (čas, teplota komory, alarmy a teplota na sondě).
- Garantovaný výkon při okolní teplotě do +43°C.

SCHVÁLENO: _____

Konstrukce

- Odpad komory lze napojit na odpad nebo svést do extra odpadní nádoby.
- Hlavní komponenty z ušlechtilé nerez oceli AISI 304.
- Vyvinuto a vyrobeno v závodech certifikovaných ISO 9001 a ISO 14001
- Výparník s antikorozní ochranou.
- Motory a ventilátor s ochranou proti vodě IP23.
- Na přání PC připojení, konektor RS485 (objednává se zvlášť).
- Možnost externí tiskárny (objednává se zvlášť).
- Vnitřní komora s plně zaoblenými rohy.
- Polyuretanová izolace o vysoké hustotě, 60mm silná, HCFC free.
- Šetrné k životnímu prostředí: chladivo R404a.
- Nevyžaduje napojení na vodu.
- Odnímatelké magnetické těsnění dveří s hygienickým tvarem.
- Kryt ventilátoru na pantech pro snadný přístup k výparníku pro čištění.
- Automaticky vyhřívaný rám dveří.
- Vč. solenoidového ventilu.

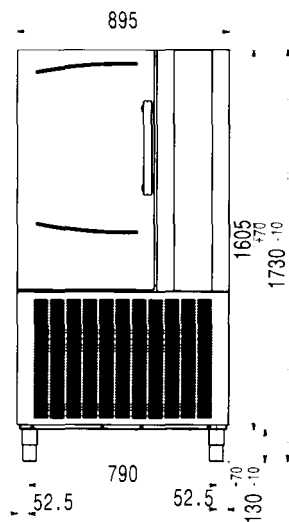
Příslušenství v ceně

- 1 x Sada 3-bodové teplotní sondy pro podélné A-O-C zchlazovače/zmrazovače. PNC 880212
- 2 x Sada 5 nerezových postranních vodicích lišt pro podélné zchlazovače 30 a 50kg. PNC 880312

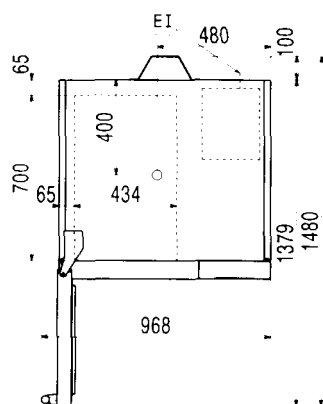
Extra příslušenství

- Sada 4 koleček pro 30 a 50kg zchlazovač a 30/25 a 50/50kg zchlazovač/zmrazovač. PNC 880111 ↴
- Sada HACCP advanced pro podélné (LW) a příčné (CW) zchlazovače/zmrazovače (PC network). PNC 880183 ↴
- Sada 3-bodové teplotní sondy pro podélné A-O-C zchlazovače/zmrazovače. PNC 880212 ↴
- Sada 1-bodové teplotní sondy pro podélné A-O-C zchlazovače/zmrazovače. PNC 880213 ↴
- Sada 2 kusů 1-bodové teplotní sondy pro podélné A-O-C zchlazovače/zmrazovače. PNC 880214 ↴
- Sada 3 kusů 1-bodové teplotní sondy pro podélné A-O-C zchlazovače/zmrazovače. PNC 880215 ↴
- Police roštová 600x400mm "Rilsan" pro podélné zchlazovače. PNC 880294 ↴
- Sada 5 nerezových postranních vodicích lišt pro podélné zchlazovače 30 a 50kg. PNC 880312 ↴
- Vnitřní vedení pro klec pro zchlazovače/zmrazovače 50kg 10xGN1/1 podélně. PNC 881028 ↴
- Roštová police GN 1/1 "Rilsan". PNC 881061 ↴
- SADA ALARMU/BZUČÁKU PRO BCF LW S USB PNC 881143 ↴
- Tiskárna HACCP Basic externí - pro chladicí stoly a skříně s ELEKTRONICKÝM ovládním. (Před objednáním překontrolujte obj.kód tiskárny s technickým listem příslušné skříně či stolu.) PNC 881532 ↴
- Rošt GN 1/1 - 2 kusy, nerez AISI 304 PNC 921101 ↴
- Zavážecí vozík pro konvektomaty air-o-steam 6&10GN1/1 PNC 922004 ↴
- Zavážecí klec (vč. koleček) - 10xGN1/1 - rozteč 65mm PNC 922006 ↴
- Zavážecí klec (vč. koleček) - 8xGN1/1 - rozteč 80mm PNC 922009 ↴
- Banketová klec pro konvektomaty a zchlazovače air-o-system 10xGN1/1 (kapacita 30 talířů), rozteč 65mm, vč. koleček a madla. Pozn.: konvektomat musí být osazen ližinami pro zavážecí klece PNC 922015 ↴
- Zavážecí klec (vč. koleček) na 8 pekařských plechů 40x60cm (rozteč 80mm) - pro konvektomaty 10xGN1/1 PNC 922066 ↴
- Software pro kontrolu kritických parametrů procesu HACCP - Electrolux EKIS - anglická verze PNC 922166 ↴

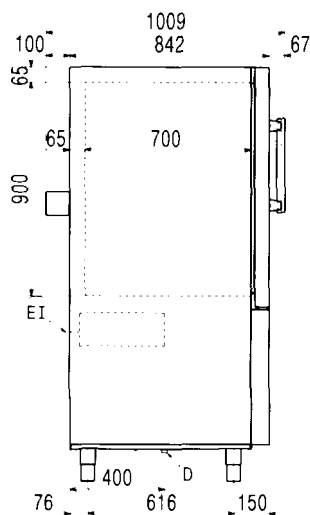
Zepředu



Shora


 D = Odpad
 EI = Elektrické napojení
 RO = Napojení externí jednotky

Boční


Elektro

Napětí:	727669 (AOFPS101CX)	380-415 V/3N ph/50 Hz
Příkon:		4.26 kW
Odtávací výkon:		4.25 kW
Nutný vypínač v dosahu stroje		
Proudové zatížení:		8.2 A

Instalace:
Volný prostor: 5 cm na stranách a vzadu
 Pročtěte si prosím a při instalaci postupujte podle instalačních pokynů dodávaných se strojem.

Kapacita:

Max. kapacita:	50 kg
Max. kapacita při výšce nádob 65 mm - ks	10

Hlavní informace

Dveřní závěsy:	Vlevo
Vnější rozměry, Výška	1730 mm
Vnější rozměry, Šířka	895 mm
Vnější rozměry, Hloubka	1009 mm
Netto váha:	232.9 kg
Převážná váha:	274 kg
Převážný objem:	198 m ³
Kapacita zchlazování-zmrazování na cyklus (NF předpisy):	36 kg - 36 kg
Kapacita zchlazování-zmrazování na cyklus (UK předpisy):	50 kg - 50 kg
Teploměry	Digitální
Typ nádob	600x400, GN 1/1, Na zmrzlinu
Počet vsunů & rozteč:	33; 25 mm

Chladicí údaje

Typ chladiva:	R404a
Chladicí výkon:	2540 W
Chladicí výkon při vypařovací teplotě:	-30 °C
Hmotnost chladiva:	4500 g

Informace o produktu (v souladu s nařízením EU 2015/1095)

Spotřeba energie na cyklus (zchlazování):	0.073 kWh/kg
Čas zchlazovacího cyklu (z +65° C na +10°C):	70 min
Kapacita při max. naplnění (zchlazování):	50 kg
Spotřeba energie na cyklus (zmrazování):	0.221 kWh/kg
Čas zmrazovacího cyklu (z +65° C na -18°C):	254 min
Kapacita při max. naplnění (zmrazování):	50 kg

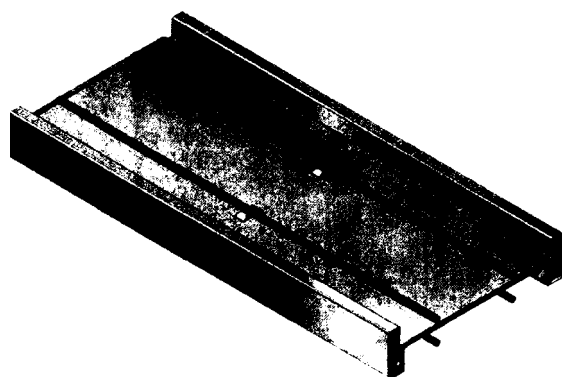
Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



865123 (HSCCT20)

Řemenový dopravník na
podnosy, rovný modul
D=2000mm.

Zkrácená specifikace

Položka č.

Konstrukce z nerez oceli AISI304. Bez nohou. Dva kulaté řemeny 15mm z polyurethanu. Pro podnosy až do rozměru 375x530mm.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Dodáváno bez nohou.
- Široká nabídka modulů umožňuje velké množství kombinací.
- Nástěnné provedení na vyžádání.
- Bezpečnostní vypínač lze umístit kdekoliv.
- Max. nosnost 5 kg/m rovnoměrně rozloženo.
- U modulů delších než 3m je nutné instalovat další pár nohou.

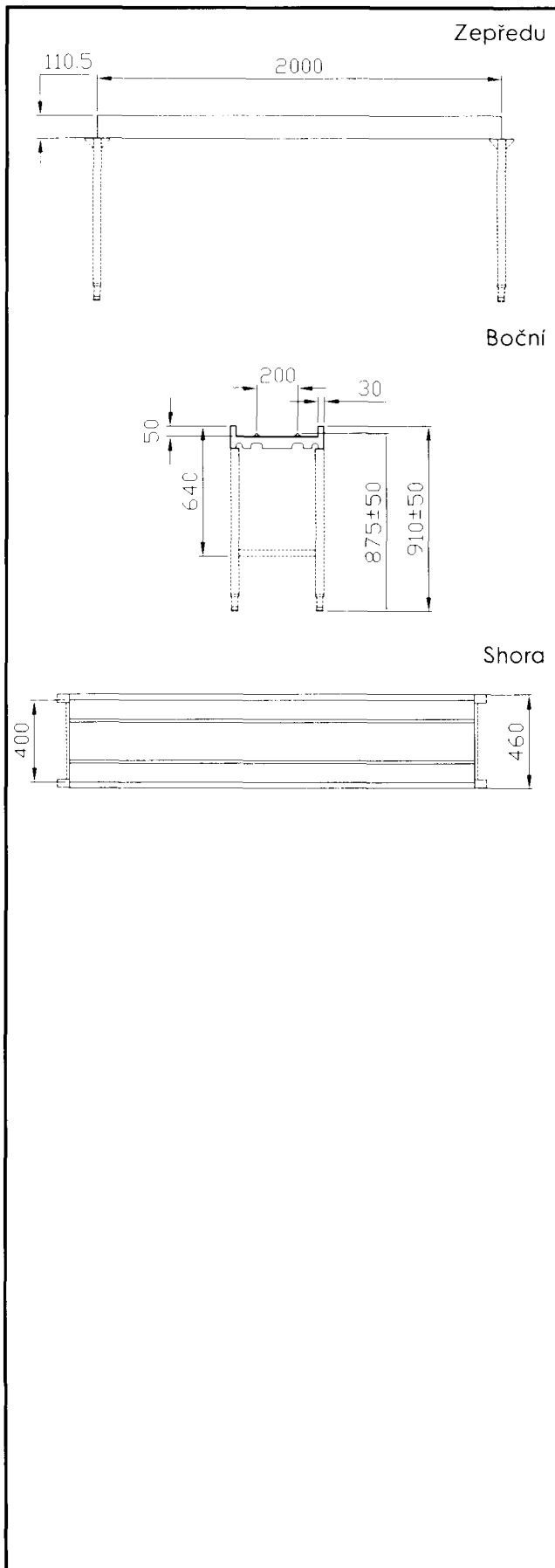
Konstrukce

- Vhodné pro podnosy do rozměru 375x530mm.
- Vybrané modely s nízkou hranou na jedné straně umožňují snadnější vykládání při třídění.
- Hladké leštěné povrchy usnadňují čištění.
- Dvakrát zahnuté okraje pro zamezení ostrých hran.
- Nerezová plná rovná základna dopravníku usnadňuje čištění.
- Konstrukce z ušlechtilé nerez oceli AISI 304 / 1,5mm.
- 15 mm unášecí řemen ze zesíleného polyurethanu pro hladký a snadný transport.

Extra příslušenství

- | | | |
|---|------------|---|
| • Sada nohou pro řemenový dopravník. | PNC 865138 | ┘ |
| • Kontrola vyprázdnění podnosů pro dopravníky. | PNC 865140 | ┘ |
| • Bezpečnostní vypínač pro řemenový dopravník. | PNC 865141 | ┘ |
| • Vypínač zapnuto/vypnuto pro řemenový dopravník, (dodatečný - jeden je vždy součástí dodávky na pohon jednotce). | PNC 865142 | ┘ |
| • Sada ke svaření řemenu. | PNC 865143 | ┘ |
| • Kontrola vyprázdnění podnosů pro dopravníky (elektronická fotobuňka). | PNC 865154 | ┘ |

SCHVÁLENO: _____

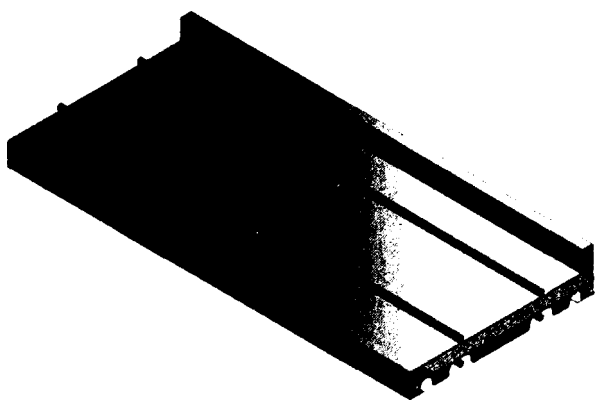


Hlavní informace

Vnější rozměry, Šířka	2000 mm
Vnější rozměry, Výška	110 mm
Vnější rozměry, Hloubka	460 mm
Netto váha:	28 kg
Výškové nastavení:	50/50 mm
Dřez/vana - použitý materiál	Nerez ocel AISI304 - EN 1.4301

Manipulační stoly k tunelovým košovým myčkám
Řemenový dopravník na podnosy, rovný modul 2000mm

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech
bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.



865126 (HSCCTL20)

Řemenový dopravník na
podnosy, rovný třídící modul
D=2000mm s nízkou hranou.

Zkrácená specifikace

Položka č.

Konstrukce z nerez oceli AISI304. Bez nohou. Dva kulaté řemeny 15mm z polyurethanu. Nízká hrana umožňuje napojení na třídící prvky. Pro podnosy až do rozměru 375x530mm.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Dodáváno bez nohou.
- Široká nabídka modulů umožňuje velké množství kombinací.
- Nástěnné provedení na vyžádání.
- Bezpečnostní vypínač lze umístit kdekoliv.
- Max. nosnost 5 kg/m rovnoměrně rozloženo.
- U modulů delších než 3m je nutné instalovat další pár nohou.

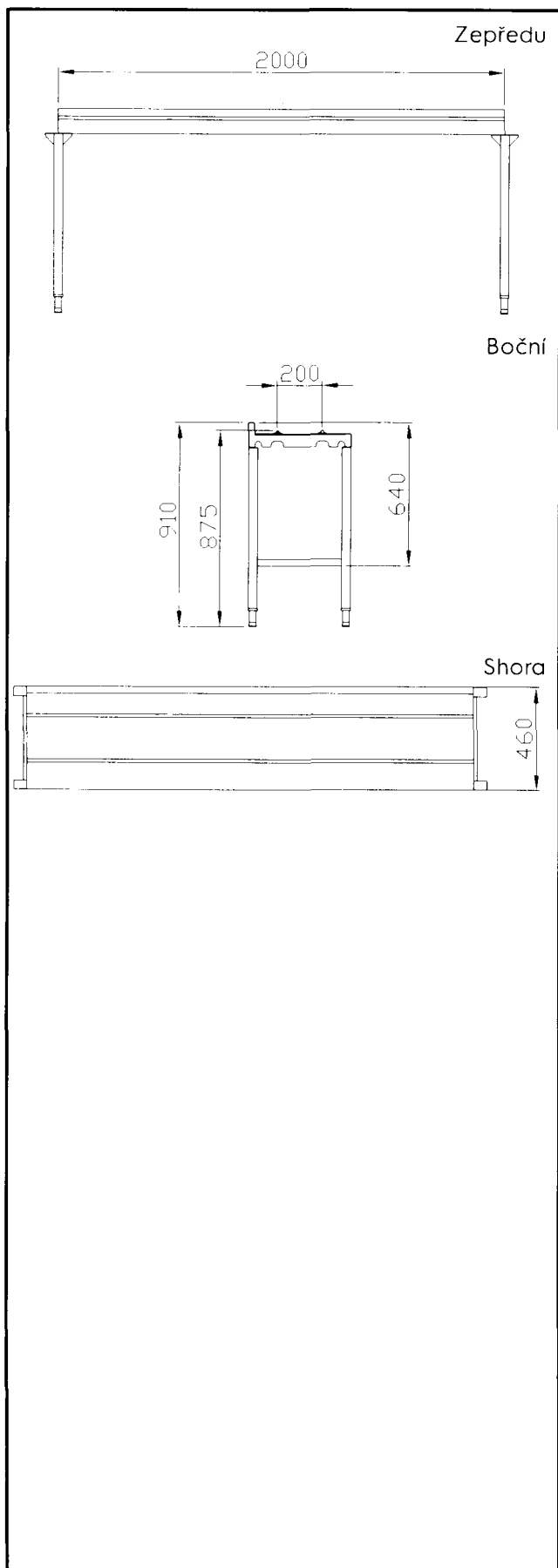
Konstrukce

- Vhodné pro podnosy do rozměru 375x530mm.
- Vybrané modely s nízkou hranou na jedné straně umožňují snadnější vykládání při třídění.
- Hladké leštěné povrchy usnadňují čištění.
- Dvackrát zahnuté okraje pro zamezení ostrých hran.
- Nerezová plná rovná základna dopravníku usnadňuje čištění.
- Konstrukce z ušlechtilé nerez oceli AISI 304 / 1,5mm.
- 15 mm unášecí řemen ze zesíleného polyurethanu pro hladký a snadný transport.

Extra příslušenství

- Sada nohou pro řemenový dopravník. PNC 865138
- Kontrola vyprázdnění podnosů pro dopravníky. PNC 865140
- Bezpečnostní vypínač pro řemenový dopravník. PNC 865141
- Vypínač zapnuto/vypnuto pro řemenový dopravník, (dodatečný - jeden je vždy součástí dodávky na pohon jednotce). PNC 865142
- Sada ke svaření řemenu. PNC 865143

SCHVÁLENO: _____



Hlavní informace

Vnější rozměry, Šířka	2000 mm
Vnější rozměry, Výška	110 mm
Vnější rozměry, Hloubka	460 mm
Netto váha:	15 kg
Výškové nastavení:	50/50 mm
Dřez/vana - použitý materiál	Nerez ocel AISI304 - EN 1.4301



Electrolux

Manipulační stoly k tunelovým košovým myčkám

Řemenový dopravník na podnosy,
motorová jednotka, na nohách

Pol. č.: _____

Model: _____

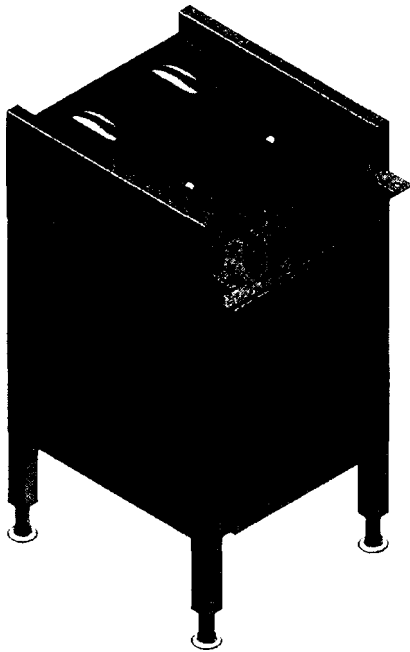
Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



865130 (HSCCTD)

Řemenový dopravník na podnosy, pohonná jednotka, plynulé ovládání rychlosti.

Zkrácená specifikace

Položka č.

Konstrukce z nerez oceli AISI304. Dva kulaté řemeny 15mm z polyurethanu. Čtvercové 40x40mm výškově stavitelné nohy. Plynulé nastavitelná rychlost. Start/stop vypínač a bezpečnostní vypínač. Pro podnosy až do rozměru 375x530mm.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Široká nabídka modulů umožňuje velké množství kombinací.
- Skryté šrouby zabraňují usazování nečistot.
- Přístup zepředu pro snadnou údržbu.
- Motor integrovaný do rámu pro snadnější čištění podlahy.
- Nastavitelná rychlost dopravníku od 4 do 15 m/min v závislosti na kapacitě.
- Bezpečnostní vypínač lze umístit kdekoliv.
- Motorová jednotka pro rovné instalace až do 20m; každá 90°otočka zkracuje tuto kapacitu o 4m. Při delších instalacích nutno použít i Středovou motorovou jednotku.

Konstrukce

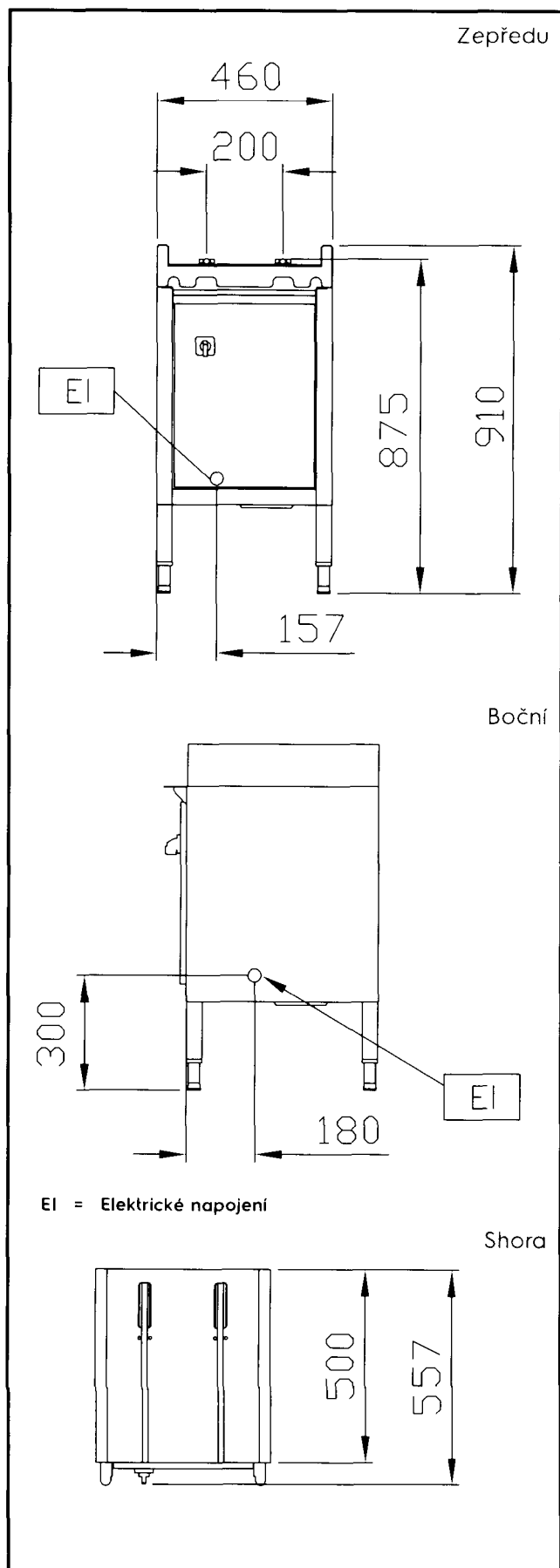
- Nerezová konstrukce z AISI 304
- Volně stojící provedení se čtvercovými 40x40mm nohami.
- Silné svařované příruby pro pevné spojení mezi jednotkami.
- Vhodné pro podnosy do rozměru 375x530mm.
- Hladké leštěné povrchy usnadňující čištění.
- Dva 15mm unášecí řemeny ze zesíleného polyurethanu pro hladký a snadný transport.
- Elektrické ovládání chráněno proti vodě ve vodotěsné elektrické skříni.
- Nerezové čtvercové trubkové nohy 40x40mm.
- Jako extra příslušenství senzor k umístění na začátku pásu v jídelně pro "taktování" posunu pásu mimo špičku.

Extra příslušenství

- Koncový Stop spínač pro řemenový PNC 865139 dopravníky (nezbytně nutný)
- Bezpečnostní vypínač pro PNC 865141 řemenový dopravník.
- Sada ke svaření řemenu. PNC 865143

Manipulační stoly k tunelovým košovým myčkám
Řemenový dopravník na podnosy, motorová jednotka, na nohách

SCHVÁLENO: _____



Elektro

Napětí:	230 V/1N ph/50/60 Hz
Příkon:	0.75 kW

Hlavní informace

Vnější rozměry, Šířka	500 mm
Vnější rozměry, Výška	910 mm
Vnější rozměry, Hloubka	460 mm
Netto váha:	48 kg
Výškové nastavení:	50/50 mm
Dřez/vana - použitý materiál	Nerez ocel AISI304 - EN 1.4301
Hnací motor - počet:	1
Počet rychlostí	Variabilní
Max. rychlost	15 m/min
Min. rychlost	7 m/min

Manipulační stoly k tunelovým košovým myčkám
Řemenový dopravník na podnosy, motorová jednotka, na nohách

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech
bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku



Electrolux

Manipulační stoly k tunelovým košovým myčkám

Řemenový dopravník na podnosy, vratná jednotka, na nohách

Pol. č.: _____

Model: _____

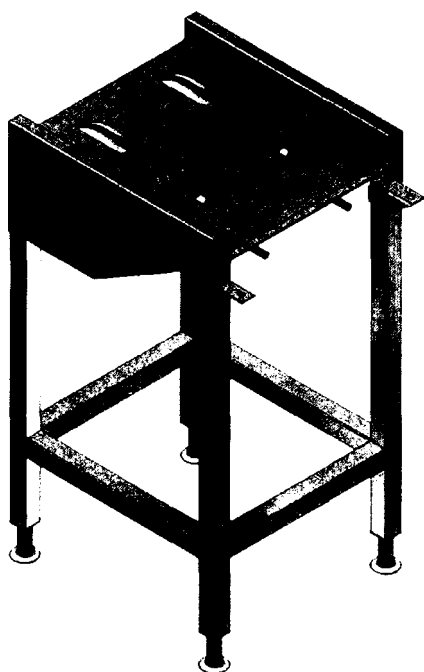
Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



865133 (HSCCTR)

Řemenový dopravník na podnosy, vratná jednotka.

Zkrácená specifikace

Položka č.

Konstrukce z nerez oceli AISI304. Dva kulaté řemeny 15mm z polyurethanu. Čtvercové 40x40mm výškově stavitelné nohy. Pro podnosy až do rozměru 375x530mm.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Široká nabídka modulů umožňuje velké množství kombinací.
- Bezpečnostní vypínač lze umístit kdekoliv.
- Skryté šrouby zabraňují usazování nečistot.
- Přístup zepředu pro snadnou údržbu.

Konstrukce

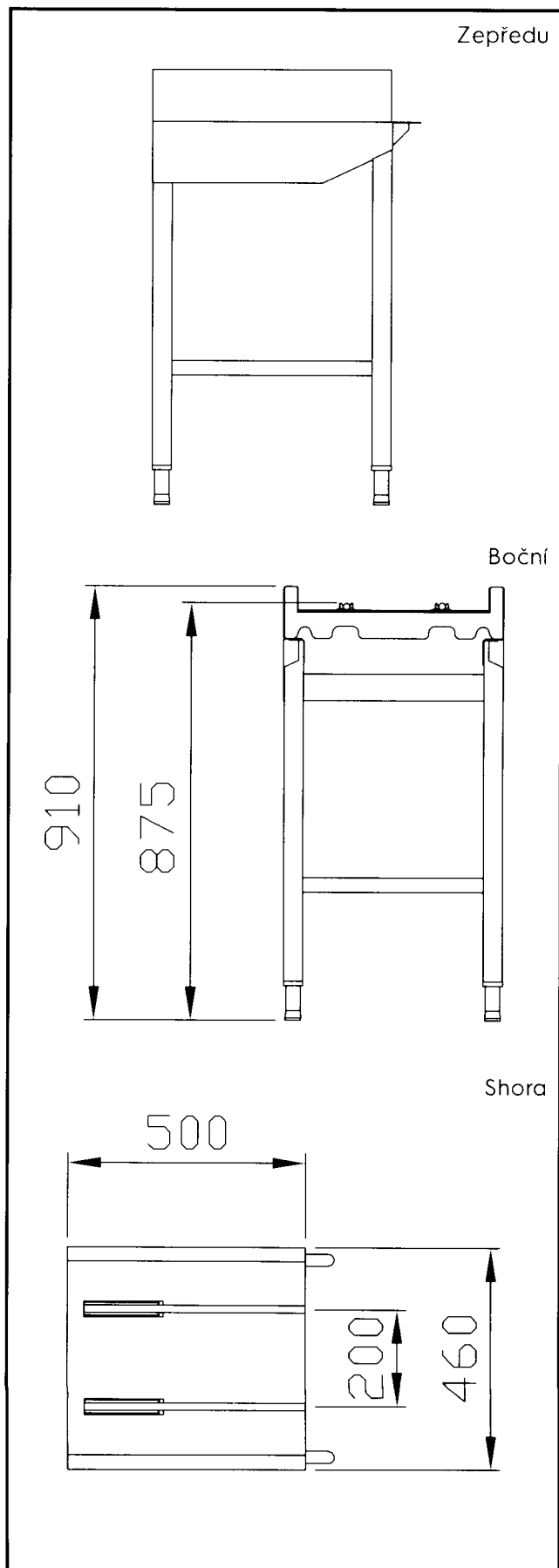
- Vhodné pro podnosy do rozměru 375x530mm.
- Hladké leštěné povrchy usnadňující čištění.
- Volně stojící provedení se čtvercovými 40x40mm nohama.
- Nerezová konstrukce z AISI 304
- Silné svařované příruby pro pevné spojení mezi jednotkami.
- Dva 15mm unášecí řemeny ze zesíleného polyurethanu pro hladký a snadný transport.
- Nerezové čtvercové trubkové nohy 40x40mm.
- Jako extra příslušenství senzor k umístění na začátku pásu v jídelně pro "taktování" posunu pásu mimo špičku.

Extra příslušenství

- Senzor na podnosy pro řemenové dopravníky, (umísťuje se na začátek pásu v jídelně pro "taktování" posunu pásu mimo špičku) PNC 865137
- Bezpečnostní vypínač pro řemenový dopravník. PNC 865141
- Sada ke svaření řemenu. PNC 865143

Manipulační stoly k tunelovým košovým myčkám
Řemenový dopravník na podnosy, vratná jednotka, na nohách

SCHVÁLENO: _____



Hlavní informace

Vnější rozměry, Šířka	500 mm
Vnější rozměry, Výška	910 mm
Vnější rozměry, Hloubka	460 mm
Netto váha:	15 kg
Výškové nastavení:	50/50 mm
Dřez/vana - použitý materiál	Nerez ocel AISI304 - EN 1.4301

Manipulační stoly k tunelovým košovým myčkám
Řemenový dopravník na podnosy, vratná jednotka, na nohách

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech
bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku



Electrolux

Manipulační stoly k tunelovým košovým myčkám

Řemenový dopravník na podnosy, otočka 90°, na nohách

Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



865184 (HSCT90CCT)

Řemenový dopravník na podnosy, otočka 90°, vč. nohou.

Zkrácená specifikace

Položka č.

Konstrukce z nerez oceli AISI304. Dva kulaté řemeny 15mm z polyurethanu. Čtvercové 40x40mm výškově stavitelné nohy. Pro podnosy až do rozměru 375x530mm.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Bezpečnostní vypínač lze umístit kdekoliv.
- Široká nabídka modulů umožňuje velké množství kombinací.
- Nástěnné provedení na vyžádání.
- Anti jamming systém - patentované řešení otočky s vyšší rychlostí vnějšího řemenu zaručuje hladký průchod podnosu zatáčkou.
- Ostatní úhly jsou k dispozici na vyžádání.
- Žádné hromadění podnosů v zatáčkách díky vyšší rychlosti vnějšího řemenu.

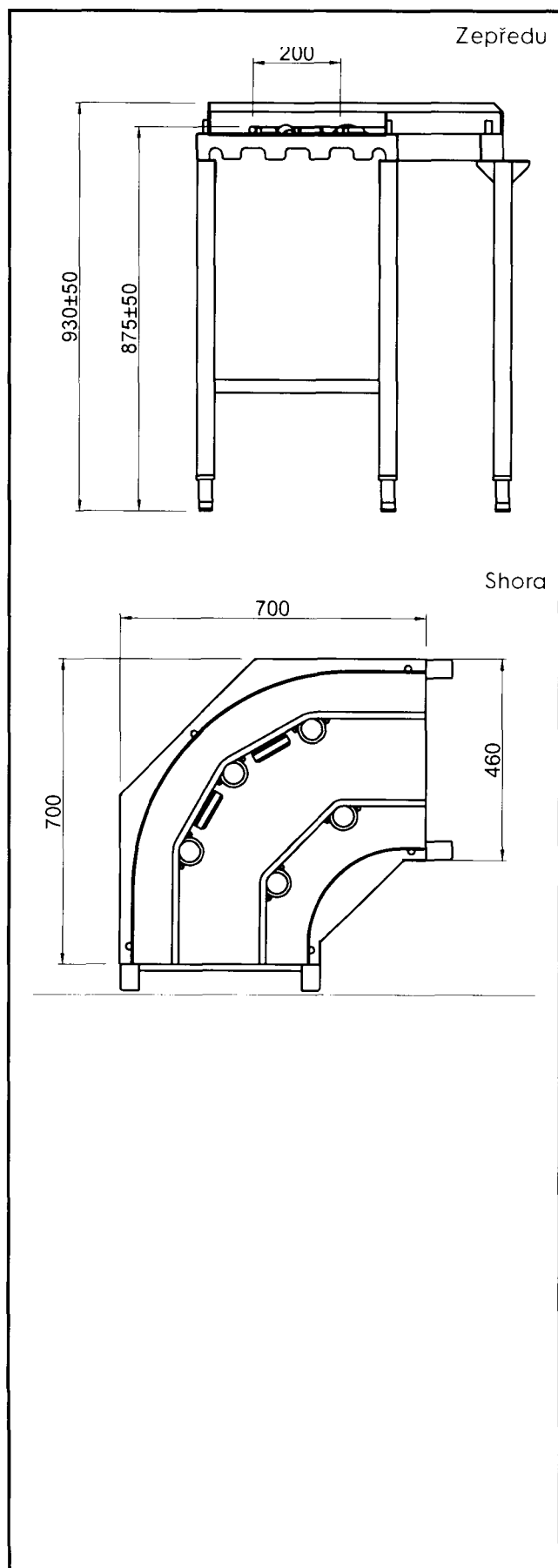
Konstrukce

- Hladké leštěné povrchy usnadňující čištění.
- Dvakrát zahnuté okraje pro zamezení ostrých hran.
- Konstrukce z ušlechtilé nerez oceli AISI 304 / 1,5mm.
- 15 mm unášecí řemen ze zesíleného polyurethanu pro hladký a snadný transport.
- Vhodné pro podnosy do rozměru 375x530mm.
- Nerezové čtvercové trubkové nohy 40x40mm.
- Volně stojící provedení se čtvercovými 40x40mm nohami.
- Nerezová plná rovná základna dopravníku usnadňuje čištění.

Extra příslušenství

- Bezpečnostní vypínač pro řemenový dopravník. PNC 865141
- Sada ke svaření řemenu. PNC 865143

SCHVÁLENO:



Hlavní informace

Vnější rozměry, Šířka	700 mm
Vnější rozměry, Výška	910 mm
Vnější rozměry, Hloubka	700 mm
Netto váha:	15 kg
Dřez/vana - použitý materiál	Nerez ocel AISI304 - EN 1.4301

Manipulační stoly k tunelovým košovým myčkám
Řemenový dopravník na podnosy, otočka 90°, na nohách

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech
bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku



Electrolux

Velkokapacitní varná zařízení EBV300 - kotel s míchadlem, VariomixSmart, 300L, EL

Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



232227
(SM6V300)

Sklopný kotel s míchadlem - VARIOMIX,
elektrický, objem 300 litrů, elektronika
SMART, systém dvojitého víka

Zkrácená specifikace

Položka č.

Systém nepřímého ohřevu, duplikátor ohříván pomocí saturované páry o teplotě 120°C, vyhříváno je nejen dno, ale také kompletně boční stěny.

Automatický odvodušňovací systém duplikátoru, takřka bezúdržbový systém ohřevu bez doplňování duplikátoru. Doba potřebná pro dosažení varu při úplném naplnění méně než 45 minut. Elektronická řídicí jednotka SMART: velký a přehledný displej.

Základní funkce: paměť na 50 programů, doba a teplota ohřevu, chybová hlášení

Nadstavbové funkce: dávkování vody, parametry míchání (směr, rychlost, taktování)

Přesné motorové sklápění pomocí lineárního motoru, jednoduché ovládání

Možnost napojení na monitoring HACCP - viz. extra příslušenství

Tvar dna kotle umožňuje bezproblémové vaření i velmi malého množství pokrmu.

Vysoko umístěná, excentrická osa sklápění umožňuje plnění i vysokých nádob a zajišťuje kompletní vyprázdnění kotle a to bez nutnosti posouvání plněných nádob během plnění.

Uzpůsobeno pro bezproblémové plnění nádob až do výšky 600mm!!!
Špičková pěnová izolace PUR zvyšující účinnost ohřevu, snižující

spotřebu energií a zajišťující minimální teplotu na vnějším opláštění PUR vrstva kompletně izolující kotel až po horní výpustní hranu. Ovládací panel se sklonem pro snazší a ergonomické ovládání. Panel a displej krytý odolnou ochrannou tastaturou zamezující průniku vlhkosti.

Ochrana proti průniku vody IPX5

Bezpečnostní přetlakový ventil duplikátoru, bezpečnostní termostat proti chodu na sucho

Systém dvoudílného víka kotle:

- otočné vrchní víko z extrémně lehkého, ale odolného materiálu s vysokou tepelně izolační schopností - polykarbonát o síle 4mm. Víko konstruováno, tak, aby napouštěcí systém nevyžadoval žádnou manipulaci s armaturou

- hlavní nerezové víko s roštem pro rychlou kontrolu pokrmu a přidávání tekutých a práškových ingrediencí aniž by byla vyžadována manipulace s víkem samotným

Hlavní bezpečnostní vypínač umístěný na pravé noze a částečně zapuštěný za přední hranu, což zamezuje nechtěnému odpojení stroje

Tažená vnitřní vložka kotle - žádné korodující sváry, odolnost proti tepelnému pnutí, dlouhodobá životnost. Materiál: kyselinovzdorná ocel AISI316 - DIN1.4404, síla 3mm

Otáčky míchadla

- základní rozsah 25-100 ot/min

- šlehací program - 200 ot/min.

Taktování míchadla:

- jednosměrný režim

- střídavý režim: 15vt - 5 vt pauza - 15vt opačné

Možnost přenastavení časů

- krokový program pro snadné vyprázdnění při sklopeném kotli

- speciální program pro míchání při otevřeném víku

Bezpečnostní prvky pro zastavení míchadla v případě zvednutí víka.

MOŽNOSTI A PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Systém automatického dávkování vody - AutoFilling, s možností naprogramování požadovaného množství a uložení do paměti programu.

- Systém Automatického chlazení - AutoCooling, umožňuje zrychlené zchlazování pokrmu napojením na přívod studené vody. Cílová teplota je odvislá od teploty chladicí vody.

- Pokrmový senzor - zakomponovaný do dna kotle, umožňuje přesné měření teploty i u minimálního objemu vařeného pokrmu.

- Pokrmový senzor s možností poskytování dat pro HACCP systém
- Oplachová sprcha s délkou přívodní hadice umožňující její monostranné použití

Tato příslušenství je nutné specifikovat při objednávce kotlu samotných a jsou kompletně instalována z výroby.

MÍCHACÍ NÁSTAVCE

- Univerzální míchací nástavec s promíchávacím roštem a stěrkami je součástí ceny zařízení

- Speciální šlehací nástavec pro přípravu krémů, bílků apod

- Vrtulový nástavec pro pozvolné promíchávání dušených mas a směsí

- Čistící nástavec - uchycují se přímo na rotační hřídel, snadné a dokonalé čištění kotle, lze mýt v myčkách nádobí

SCHVÁLENO: _____

Hlavní funkce a vlastnosti

- Vysoká účinnost ohřevu a velice rychlý náběh na požadovaný výkon.
- Tvar dna vany umožňuje přípravu i menšího množství jídla.
- Bezpečnostní ventil zamezující vzniku nadměrného přetlaku páry v duplikátoru.
- Bezpečnostní termostat zamezující provozu zařízení při nízké hladině vody.
- Vysoce kvalitní tepelná izolace vany nejen šetří energii ale také snižuje vyzařované teplo, zrychluje náběh výkonu.
- Splňuje CE bezpečnostní standardy.
- Konstruováno s ohledem na maximální hygienický standard.
- Rychlé nahřátí díky vysoce účinné technologii ohřevu a speciální izolace vany.
- Vrchní část varné vložky izolována vypěněním z důvodu bezpečnosti práce.
- Elektronické ovládání s možností uložení až 50 programů, velký displej pro zobrazení hodnot funkcí: start, čas vaření, teplota, dávkování vody a rychlost míchadla.
- K ohřevu vnitřního pláště kotle se používá saturovaná pára o teplotě 120°C. Takto vytvořená pára ohřívá nejen dno kotle, ale i boční strany vložky kotle, což zajišťuje rychlé a rovnoměrné prohřátí pokrmu. Kotel je osazen automatickým odvodušňovacím systémem.
- **PŘÍSLUŠENSTVÍ A FUNKCE**, které lze objednat společně se strojem (nelze dodatečně doobjednat po dodávce):
 - Automatické dávkování vody s nastavením požadovaného množství vody.
 - Automatické zchlazování - zrychlené zchlazování pokrmu pomocí napojení duplikátoru na zdroj studené vody.
 - Pokrmový senzor a příprava pro napojení na HACCP - senzor zakomponován do dna kotle, umožňuje přesné měření teploty i velmi malého množství pokrmu.
 - Integrovaná oplachová spcha.
- **PŘÍSLUŠENSTVÍ za příplatek:**
 - Šlehačí nástavec pro rychlou přípravu krémů, bílků a dalších šlehaných pokrmů.
 - Vrtulový nástavec pro pozvolné promíchávání dušených mas, směsí apod.
 - Čistící nástavec - pro bezpečné a vysoce komfortní čištění kotle (vč. rošťového víka).
 - a mnohé další viz. tabulka
- Uzpůsobeno pro plnění nádob až do výšky 600mm

Konstrukce

- Excentricky umístěná osa sklápění umožňuje kompletní vyprázdnění s úhlem naklopení více jak 90°. Tato konstrukce navíc umožňuje přesné přelévání do nádob i při plné vsádce.
- Konstrukce z nerez AISI304, tažená vana s oblými rohy z kyselinovzdorné oceli AISI304L
- Vanu lze sklopit za více jak 90° úhel, což výrazně usnadňuje vyprázdnění a také čištění.
- Motorové sklápění
- Vysoko umístěná osa sklápění umožňuje snadné přelévání obsahu kotle i do vyšších nádob.
- Max. tlak v duplikátoru 1,5bar
- Vyvážené, robustní víko nerezové konstrukce. Dvojitá konstrukce umožňující kontrolu vsádky a přidávání ingrediencí bez nutnosti zvedání víka a bez nutnosti přerušování chodu míchadla. Víko snadno odnímatelné

pro potřeby čištění.

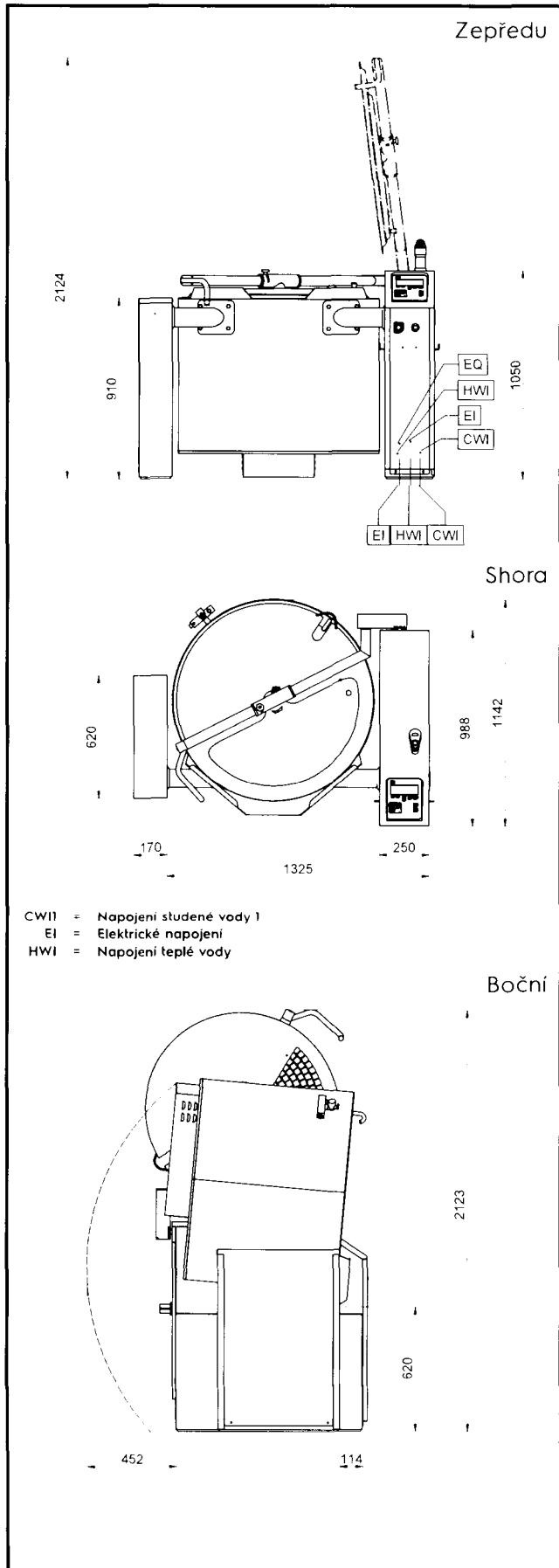
Příslušenství v ceně

- 1 x Míchací nástavec rošťový, s bočními a spodními teflonovými stěrkami - pro 300 litrové kotle řady Variomix EBV (TOP & TOP Comfort) PNC 928055

Extra příslušenství

- Rošťové síto pro 300 litrové kotle PNC 928028 ↴
- Instalační sada pro ukotvení 150-300 litrových sklopných kotlů. Pro správnou instalaci se doporučuje objednat 2 sady pro každý kotel. PNC 928030 ↴
- Kotvící rám pro instalaci levé nohy do betonu. Rám se zabetonuje do podlahy a stává se součástí podlahy. Pro každý kotel je zapotřebí objednat 1 kus pro pravou nohu a 1 kus pro koncovou nohu levou. PNC 928031 ↴
- Kotvící rám pro instalaci pravé nohy 150-300 litrových kotlů do betonu. Rám se zabetonuje do podlahy a stává se součástí podlahy. Pro každý kotel je zapotřebí objednat 1 kus pro pravou nohu a 1 kus pro koncovou nohu levou. PNC 928033 ↴
- Kotvící rám pro instalaci levé nohy na podlahu. Rám se uchycuje do podlahy pomocí speciálních šroubů. Pro každý kotel je zapotřebí objednat 1 kus pro pravou nohu a 1 kus pro koncovou nohu levou. PNC 928034 ↴
- Kotvící rám pro instalaci pravé nohy 150-300 litrových sklopných kotlů na podlahu. Rám se uchycuje do podlahy pomocí speciálních šroubů. Pro každý kotel je zapotřebí objednat 1 kus pro pravou nohu a 1 kus pro koncovou nohu levou. PNC 928036 ↴
- Vozík na skladování příslušenství a čistících nástrojů. Skladovací kapacita až pro 5 kotlů. PNC 928043 ↴
- Vozík na skladování příslušenství a čistících nástrojů. Skladovací kapacita pro 2 kotle. PNC 928044 ↴
- Vymezovací kroužek pro sestavení řady kotlů při kombinaci starých modelových řad se stávajícím sortimentem. PNC 928049 ↴
- Sada stěrek pro rošťový míchací nástavec - 300 litrové kotle řady EBV Variomix (TOP & TOP Comfort) PNC 928060 ↴
- Vrtulový míchací nástavec pro 300 litrové kotle řady EBV Variomix (TOP & TOP Comfort) PNC 928065 ↴
- Šlehačí nástavec pro Variomix 300L EBV (TOP & TOP Comfort) PNC 928075 ↴
- Kartáčový nástavec na oplachovou sprchu - krátký PNC 928082 ↴
- Kartáčový nástavec na oplachovou sprchu - dlouhý PNC 928083 ↴
- Teplotní sonda zakomponovaná do dna kotle, umožňující přesné měření teploty pokrmu i ve velmi malém množství. Součástí modulu je úprava elektronické desky pro napojení na hromadný sběr dat - HACCP. Určeno pro 200 až 300 litrové kotle. Nutno objednat se zároveň se zařízením - příslušenství instalované ve výrobním závodě. PNC 928101 ↴

- Systém automatického - PNC 928102 ↴
programovatelného napouštění vody do
kotle. Nutno objednat se zároveň se
zařízením - příslušenství instalované ve
výrobním závodě.
- Kartáčový nástavec na čištění vnitřního PNC 928123 ↴
povrchu kotlů VARIOMIX 300L
- Automatické chlazení duplikátoru kotle, PNC 928133
pro objem 300 litrů. Umožňuje ochlazení
pokrmu přímo v kotli. Konečná teplota
odvislá od teploty přívodní vody. Nutno
objednat se zároveň se zařízením -
příslušenství instalované ve výrobním
závodě.
- Kontrola hladiny vody v duplikátoru pro PNC 928143
300L modely bez fce. AutoCooling ↴
- Kontrola hladiny vody v duplikátoru pro PNC 928148
300L modely s fci. AutoCooling ↴
- Levá noha s ložiskem, pro sklopné kotle PNC 928150
↴
- Pravá noha (konzole) s ložiskem pro PNC 928152 ↴
napojení sklopného kotle 150L až 300L,
s výpouštěcí výškou 400mm
- Systém automatického zchlazování PNC 928157 ↴
duplikátoru, pro 300L elektrické kotle
Smart
- Speciální svorkovnice pro napojení na 2 PNC 928160
el. přívody. Určeno pro 200 a 300 litrové ↴
kotle Variomix Smart a Promix Smart



Elektro

Napětí: 232227 (SM6V300) 400 V/3N ph/50 Hz
Příkon: 52.2 kW

Hlavní informace

Teplotní rozsah MIN: 30 °C
Teplotní rozsah MAX: 121 °C
Průměr vložky kotle: 892 mm
Výška vložky kotle: 589 mm
Vnější rozměry, Výška: 1050 mm
Vnější rozměry, Šířka: 1495 mm
Vnější rozměry, Hloubka: 1145 mm
Využitelný objem: 300 L
Sklápěcí mechanismus: Automatický
Pozice ložiska: Vpředu

Příslušenství v ceně

- 1 x Míchací nástavec roštový, s bočními a spodními teflonovými stěrkami - pro 300 litrové kotle řady Variomix EBV (TOP & TOP Comfort) PNC 928055

Extra příslušenství

- Roštové síto pro 300 litrové kotle PNC 928028
- Instalační sada pro ukotvení 150-300 litrových sklopných kotlů. Pro správnou instalaci se doporučuje objednat 2 sady pro každý kotel. PNC 928030
- Kotvící rám pro instalaci levé nohy do betonu. Rám se zabetonuje do podlahy a stává se součástí podlahy. Pro každý kotel je zapotřebí objednat 1 kus pro pravou nohu a 1 kus pro koncovou nohu levou. PNC 928031
- Kotvící rám pro instalaci pravé nohy 150-300 litrových kotlů do betonu. Rám se zabetonuje do podlahy a stává se součástí podlahy. Pro každý kotel je zapotřebí objednat 1 kus pro pravou nohu a 1 kus pro koncovou nohu levou. PNC 928033
- Kotvící rám pro instalaci levé nohy na podlahu. Rám se uchycuje do podlahy pomocí speciálních šroubů. Pro každý kotel je zapotřebí objednat 1 kus pro pravou nohu a 1 kus pro koncovou nohu levou. PNC 928034
- Kotvící rám pro instalaci pravé nohy 150-300 litrových sklopných kotlů na podlahu. Rám se uchycuje do podlahy pomocí speciálních šroubů. Pro každý kotel je zapotřebí objednat 1 kus pro pravou nohu a 1 kus pro koncovou nohu levou. PNC 928036
- Vozík na skladování příslušenství a čistících nástrojů. Skladovací kapacita až pro 5 kotlů. PNC 928043
- Vozík na skladování příslušenství a čistících nástrojů. Skladovací kapacita pro 2 kotle. PNC 928044
- Vymezovací kroužek pro sestavení řady kotlů při kombinaci starých modelových řad se stávajícím sortimentem. PNC 928049
- Sada stěrek pro roštový míchací nástavec - 300 litrové kotle řady EBV Variomix (TOP & TOP Comfort) PNC 928060
- Vrtulový míchací nástavec pro 300 litrové kotle řady EBV Variomix (TOP & TOP Comfort) PNC 928065
- Šlehací nástavec pro Variomix 300L EBV (TOP & TOP Comfort). PNC 928075
- Kartáčový nástavec na oplachovou sprchu - krátký PNC 928082
- Kartáčový nástavec na oplachovou sprchu - dlouhý PNC 928083

- Teplotní sonda zakomponovaná do dna kotle, umožňující přesné měření teploty pokrmu i ve velmi malém množství. Součástí modulu je úprava elektronické desky pro napojení na hromadný sběr dat - HACCP. Určeno pro 200 až 300 litrové kotle. Nutno objednat se zároveň se zařízením - příslušenství instalované ve výrobním závodě. PNC 928101
- Systém automatického - programovatelného napouštění vody do kotle. Nutno objednat se zároveň se zařízením - příslušenství instalované ve výrobním závodě. PNC 928102
- Kartáčový nástavec na čištění vnitřního povrchu kotlů VARIOMIX 300L PNC 928123
- Automatické chlazení duplikátoru kotle, pro objem 300 litrů. Umožňuje ochlazení pokrmu přímo v kotli. Konečná teplota odvislá od teploty přívodní vody Nutno objednat se zároveň se zařízením - příslušenství instalované ve výrobním závodě. PNC 928133
- Kontrola hladiny vody v duplikátoru pro 300L modely bez fce. AutoCooling PNC 928143
- Kontrola hladiny vody v duplikátoru pro 300L modely s fci. AutoCooling PNC 928148
- Levá noha s ložiskem, pro sklopné kotle PNC 928150
- Pravá noha (konzole) s ložiskem pro napojení sklopného kotle 150L až 300L, s vypouštěcí výškou 400mm PNC 928152
- Systém automatického zchlazování duplikátoru, pro 300L elektrické kotle Smart PNC 928157
- Speciální svorkovnice pro napojení na 2 el. přívody. Určeno pro 200 a 300 litrové kotle Variomix Smart a Promix Smart PNC 928160



Electrolux

air-o-steam konvektomaty Touchline 10xGN1/1, EL

Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



air-o-steam konvektomaty

Touchline 10xGN1/1, EL

267202
(AOS101ETA1)

Konvektomat air-o-steam řady Touch, elektrický, 10xGN1/1, rozteč plechů - 65mm, HD dotykový panel, 3 ovládací režimy (plná automatika, výběr z uložených programů, manuální nastavení), air-o-clima s Lambda sondou, mycí systém air-o-clean, v ceně vnitřní vedení GN nádob a navinovací sprcha

Zkrácená specifikace

Položka č.

Elektrický konvektomat s bojlerovým vyvíjením páry
BAREVNÝ DOTYKOVÝ panel s s HD rozlišením Plná komunikace v českém jazyce a dalších 30ti jazycích
Programovatelná funkce manuálního zvýšení vlhkosti (přistřík vody do komory)
Teplotní pokrmová sonda s korekcí proti špatnému zapáchnutí
Současné zobrazení nastavených a aktuálních hodnot teploty a času. Dvojitě dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy Halogenové osvětlení komory
Další funkce: poloviční výkon, poloviční otáčky ventilátoru, pulsní otáčky, udržovací program Hold, automatické zchlazení, programovatelné předehřívání, zpožděný start, pauza, funkce automatické i manuální klapky odvětrání komory, banketová regenerace, kynutí těsta
Ukládání a nahrávání programů pomocí USB
Dodáváno s navinací sprchou a zásuvky na GN1/1

Hlavní funkce a vlastnosti

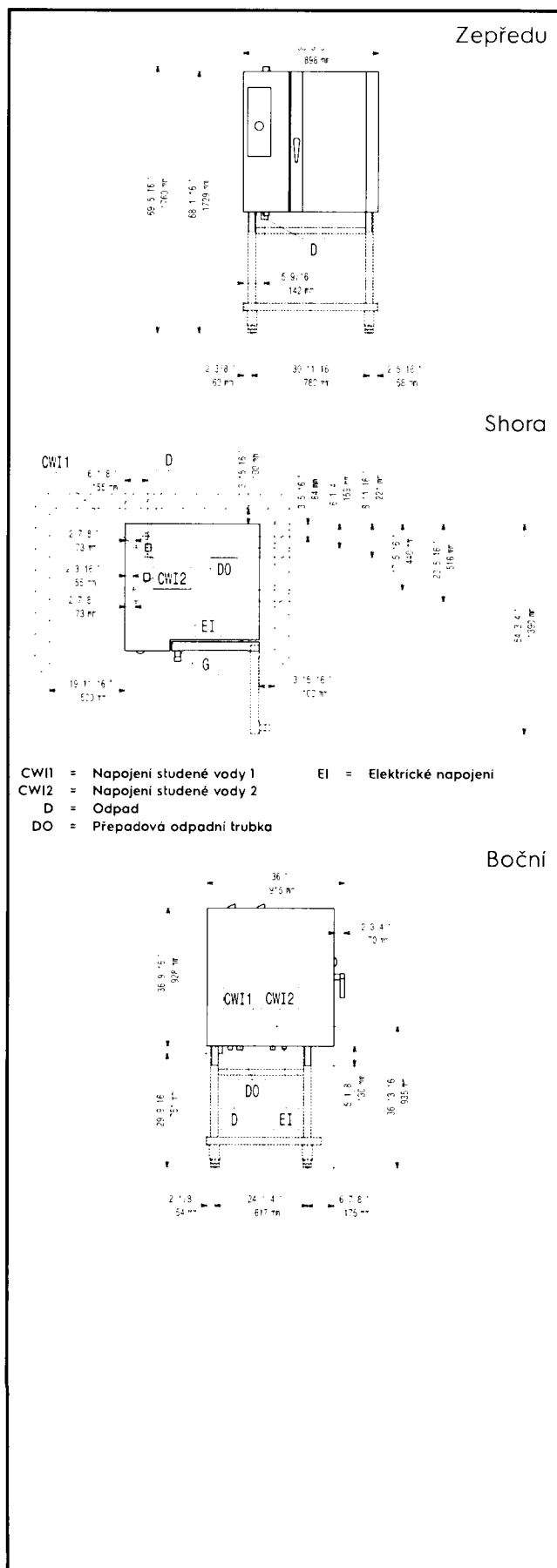
- Automatický režim: volba pokrmu pomocí obrázkových ikon na dotykovém displeji. Konvektomat automaticky zvolí správné nastavení vlhkosti, teploty a času tepelné úpravy. Možnost personalizovaného nastavení a následného uložení až 60ti vlastních programů do režimu plné automatiky. Tři speciální automatické programy:
 - Nízkoteplotní pečení (LTC) pro minimalizaci váhových úbytků a maximální šťavnatost celých kusů masa.
 - Regenerace: automatické nastavení pro nejúčinnější ohřev pokrmů.
 - Kynárna: díky funkci air-o-clima zajistí perfektní výsledky kynutí těst při optimální vlhkosti, teplotě.
- Programový režim: paměť na 1000 programů, každý s možností nastavení až v 16ti krocích pro vždy opakovatelné výsledky. Možnost vlastního rozřídění a uložení až 16ti kategorií (skupin) definovaných uživatelem
- Manuální režim: tradiční způsob nastavení pomocí dotykového displeje:
 - Horkovzdušný cyklus (do 300°C): pro přípravu pokrmů při nízké vlhkosti.
 - Nízkoteplotní pára (do 100°C): např. pro Sous-Vide, regeneraci a přípravu delikátních pokrmů.
 - Parní režim 100°C: pro přílohy, zeleninu, mořské plody a mnohé další pokrmy
 - Přehřátá Eco-pára: 100°C-130°C.
 - Kombinovaný cyklus (do 250°C): řízená kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti pro optimální výsledky, snížené váhové úbytky a zkrácení času.
- air-o-clima™: měření a automatická regulace vlhkosti (klimatu) v komoře pomocí Lambda sondy
- air-o-flow: systém předehřívání čistého studeného vzduchu s následným rozváděním do komory skrze bi-funkční ventilátor
- 6ti bodová pokrmová sonda s automatickou korekcí špatného zapáchnutí. Přesnost měření +/-0,5°C
- Radiální, vícerychlostní ventilátor: -plná rychlost- poloviční rychlost-pulsní otáčky (vhodné obzvláště pro pekařské produkty, nízkoteplotní pečení, pečení přes noc a pro režim udržování).
- Možnost nastavení režimu s polovičním výkonem / spotřebou energie.
- USB konektivita: programování, HACCP a FoodSafeControl stahování dat
- FSC - Food Safety Control: integrovaný HACCP modul pro automatickou kontrolu nastavení pro zajištění mikrobiologické nezávadnosti varného procesu.
- Funkce "Průvodce odvápnování bojleru".
- Funkce MultiTimer - vaření po vsunech, možnost nastavení až 14 různých časů v rámci jednoho MultiTimeru, vč. funkce pojmenování jednotlivých vsunů. Paměť až na 70 MultiTimer sestav.
- Možnost připojení speciální Sous-Vide USB sondy (viz. extra příslušenství) pro dokonalé výsledky vaření ve vakuových sáčcích.
- Make-It-Mine: možnost určitého přizpůsobení uživatelského rozhraní dle individuálních požadavků.

SCHVÁLENO: _____

- V ceně dodávky: vnitřní vodící lišty na GN1/1, rozteč 65mm
- air-o-clean™ automatický integrovaný systém mytí komory s Green Funkcemi pro úspory energie, vody a mycích prostředků.

Konstrukce

- IPX 5 - vysoká ochranu stroje proti vodě
- Nerezová konstrukce z AISI 304
- Hygienické provedení komory s oblými rohy pro snadné čištění a dlouhodobou životnost.
- Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy.
- Přední panel uchycen na pantech pro snadný servisní přístup k hlavním komponentům.
- Integrovaná sprcha je součástí stroje.



Elektro

Napětí: 267202 (AOS101ETA1) 400 V/3N ph/50/60 Hz
Příkon: 17.5 kW
 Nutné zapojení přes samostatný nástěnný vypínač
Spotřeba energie, min,max: 2.04 - 11.05 kW/h

Voda:

Napojení "SV": 3/4"
Napojení upravené "SV": 3/4"
Celková tvrdost: 5-50 ppm
Tlak: 1.5-4.5 bar
Odpad "D": 1 1/4"

Electrolux doporučuje vždy před instalací prověřit kvalitu a chemické složení přívodní vody pomocí laboratorních testů. Detailní požadavky na kvalitu přívodní vody jsou uvedeny v návodech k obsluze zařízení.

Instalace:

Min. vzdálenost od zdi: 5 cm vzadu a vpravo
Doporučený volný prostor pro servisní účely: 50 cm vlevo od stroje

Kapacita:

Kapacita plechů 10

Hlavní informace

Netto váha: 143.65 kg
Přepravní váha: 169 kg
Přepravní výška: 1260 mm
Přepravní šířka: 1000 mm
Přepravní hloubka: 970 mm
Přepravní objem: 1.22 m³
Hladina hluku: <68 dBA
Rozteč vedení plechů: 65 mm
Varné režimy - horký vzduch 300 °C
Varné režimy - pára 130 °C
Varné režimy - kombi 250 °C
Cook & Hold x
Regulace vlhkosti: x
Regenerace x
Nizkoteplotní pára x
Pokrmová sonda x
Vícebodová sonda x
Výkon bojleru 17 kW
Min. spotřeba energie: 2.04 kWh

Extra příslušenství

- Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 6&10 GN1/1 podélné, bez ventilátoru. Je nezbytné používat slučovač tahu (640413) při instalaci plynových konvektomatů. PNC 640791 ↴
- Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 6&10 GN1/1 podélné, s ventilátorem a vlhkostní sondou pro automatickou regulaci otáček, vč. filtrů. Je nezbytné používat slučovač tahu (640413) při instalaci plynových konvektomatů. PNC 640792 ↴
- Sada koleček pro podstavbu konvektomatů 6x1/1, 10x1/1 a 10x2/1GN. PNC 922003 ↴
- Zavážecí vozík pro konvektomaty air-o-steam 6&10GN1/1 PNC 922004 ↴
- Zavážecí klec (vč. koleček) - 10xGN1/1 - rozteč 65mm PNC 922006 ↴
- Zavážecí klec (vč. koleček) - 8xGN1/1 - rozteč 80mm PNC 922009 ↴
- Sada 4 stavitelných nohou pro air-o-steam 6&10x1/1GN PNC 922012 ↴
- Termoizolační plášť pro klec air-o-steam 10xGN1/1 PNC 922013 ↴
- Banketová klec pro konvektomaty a zchlazovače air-o-system 10xGN1/1 (kapacita 30 talířů), rozteč 65mm, vč. koleček a madla. Pozn.: konvektomat musí být osazen ližinami pro zavážecí klece PNC 922015 ↴
- Nerezový rošt GN 1/1 - sada 2 kusů, pro parní konvektomaty PNC 922017 ↴
- Vedení plechů pro podstavbu 6-10xGN1/1 - air-o-steam PNC 922021 ↴
- Zavážecí klec (vč. koleček) na 8 pekařských plechů 40x60cm (rozteč 80mm) - pro konvektomaty 10xGN1/1 PNC 922066 ↴
- Banketová klec pro konvektomaty a zchlazovače air-o-system 10xGN1/1 (kapacita 23 talířů), rozteč 85mm, vč. koleček a madla. Pozn.: konvektomat musí být osazen ližinami pro zavážecí klece PNC 922071 ↴
- Vodicí ližiny pro zavážení klece konvektomatů AOS 6&10xGN1/1 a madlo pro manipulaci s klecí PNC 922074 ↴
- Zavážecí klec (vč. koleček) - 10xGN1/1 - rozteč 64mm, spodní vsun uzpůsoben pro zadržení odkapávajících tuků, šťáv a kondenzátu z gastronádob. PNC 922099 ↴
- Sada pro napojení externích nádob s detergenty na mycí systém konvektomatů PNC 922169 ↴
- Sprcha pro konvektomaty - pro boční montáž ke konvektomatům, vhodná pro všechny typy konvektomatů PNC 922171 ↴
- Tukový filtr pro konvektomaty 10xGN 1/1 a GN 2/1 PNC 922178 ↴
- Otevřená podstavba s vedením na GNPNC 922195 nádoby, pro konvektomaty air-o-steam 6&10xGN1/1 ↴
- Držák detergentů - určeno pro montáž na zeď PNC 922209 ↴
- Držák na detergenty, pro instalaci na otevřenou podstavbu konvektomatů PNC 922212 ↴
- Skříňová podstavba pro konvektomaty 6&10xGN1/1 (vodící vsuny v ceně) PNC 922223 ↴
- Vyhřívání podstavba se zvlhčováním, pro konvektomaty 6&10x1/1GN. Uzpůsobeno jak pro GN tak pro pekařské plechy 40x60cm (vodící vsuny v ceně) PNC 922227 ↴
- Tepelné odstínění ovládacích panelů konvektomatů v sestavě AIR-O-STEAM DUO v uspořádání 6xGN1/1 na 10xGN1/1 PNC 922245 ↴
- Filtr elektroniky pro podélné konvektomaty velikost 6 & 10xGN1/1. Pro použití konvektomatu v obzvláště znečištěném prostředí např. moukou nebo tuky. PNC 922246 ↴
- Tepelné odstínění ovládacího panelu konvektomatů 10xGN1/1 PNC 922251 ↴
- Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1) PNC 922265 ↴
- HACCP sada konektorů specifikace RS485 (vnitřní konektor - kabel - vnější konektor) pro napojení na systém Electrolux EKIS HACCP (příp. HACCP System třetích stran). PNC 922275 ↴
- Sous-Vide teplotní sonda. USB připojení. Plně kompatibilní s firmware 4.10.2011 a vyšší. PNC 922281 ↴
- Montážní sada pro napojení konvektomatů na odpadní trubku o průměru 50mm. Určeno pro konvektomaty 6&10x1/1GN a 10x2/1GN. PNC 922283 ↴
- Vedení plechů pro podstavbu 6&10xGN1/1 - určeno pro pekařské plechy (400x600mm) - kapacita až 7 vsunů PNC 922286 ↴
- Zavážecí vozík pro konvektomaty - vybavený sběrnou nádobou na odkapávající tuky, šťávy a kondenzát PNC 922287 ↴
- Vedení na pekařské plechy 600x400mm. 8 vsunů s roztečí 85mm. Určeno pro konvektomaty 10x1/1. PNC 922292 ↴
- COMBI DUO - sada pro sestavení ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6x1/1GN na 6 a/nebo 10x1/1GN. PNC 922319 ↴

Extra příslušenství

- Nerezový rošt GN 1/1 - sada 2 kusů, pro PNC 922017 ↴
parní konvektomaty
- Sada 2 roštů (GN1/1) na pečení celých PNC 922036
kuřat - jeden rošt až pro 8 kusů kuřat o ↴
normované váze 1.2kg
- Rošt (GN1/2) na pečení celých kuřat - PNC 922086
jeden rošt až pro 4 kusy kuřat o ↴
normované váze 1.2kg
- Plech (600x400x38), perforovaný v 5ti PNC 922189 ↴
řadách (např. pro 5 baget), hliníkový se
silikonovou antiadhezní vrstvou.
- Plech (400x600x20), uzavřený ze všech PNC 922190
4 stran, perforovaný, hliníkový ↴
- Plech (400x600x20), uzavřený ze všech PNC 922191 ↴
4 stran, plný, hliníkový
- Fritovací koše (sada 2 kusů) pro PNC 922239
konvektomaty ↴
- Rošt na pečení celých kuřat, GN1/1 - až PNC 922266
pro 8 kusů kuřat o normované váze ↴
1.2kg na jeden rošt
- Rošt GN1/1 na přípravu pečených PNC 922300
brambor, 28 napichovacích trnů. ↴
Materiál ALU-slitina, speciální
NEPŘILNAVÝ povrch.
- Rošt (GN) pro grilování na jehlicích (pro PNC 922326
4 dlouhé nebo 6 kratších) ↴



Electrolux

air-o-steam konvektomaty Touchline 20xGN1/1, EL

Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



air-o-steam konvektomaty

Touchline 20xGN1/1, EL

267204 (AOS201ETA1)

Konvektomat air-o-steam řady Touch, elektrický, 20xGN1/1, rozteč plechů - 63mm, HD dotykový panel, 3 ovládací režimy (plná automatika, výběr z uložených programů, manuální nastavení), air-o-clima s Lambda sondou, mycí systém air-o-clean, v ceně zavazací klec

Zkrácená specifikace

Položka č.

Elektrický konvektomat s bojlerovým vyvíjením páry BAREVNÝ DOTYKOVÝ panel s s HD rozlišením. Plná komunikace v českém jazyce a dalších 30ti jazycích

Programovatelná funkce manuálního zvýšení vlhkosti (přístřik vody do komory)

Teplotní pokrmová sonda s korekcí proti špatnému zapichnutí

Současné zobrazení nastavených a aktuálních hodnot teploty a času Dvojité dveřní sklo, snadno rozeviratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy Halogenové osvětlení komory

Další funkce poloviční výkon, poloviční otáčky ventilátoru, pulsní otáčky, udržovací program Hold, automatické zchlazení, programovatelné předehřívání, zpožděný start, pauza, funkce automatické i manuální klapky odvětrání komory, banketová regenerace, kynutí těsta

Ukládání a nahrávání programů pomocí USB

V ceně zavazací klec s integrovaným vozíkem pro GN1/1, rozteč zásuvů 63mm

Hlavní funkce a vlastnosti

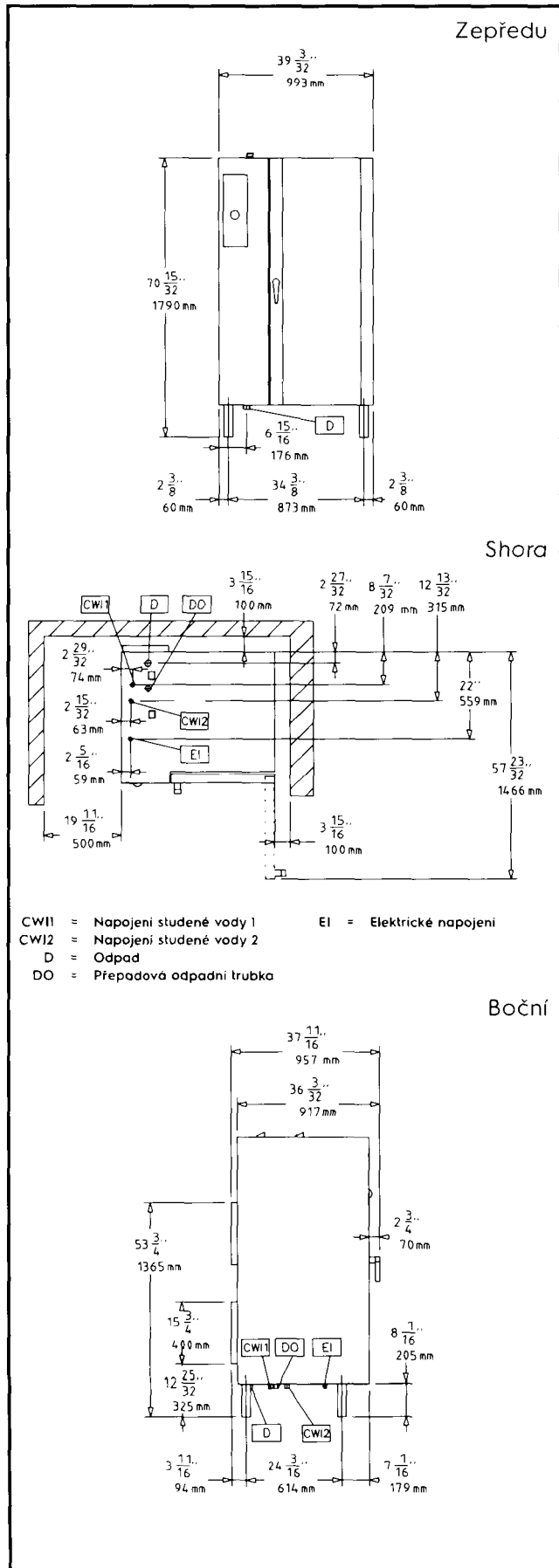
- Automatický režim: volba pokrmu pomocí obrázkových ikon na dotykovém displeji. Konvektomat automaticky zvolí správné nastavení vlhkosti, teploty a času tepelné úpravy. Možnost personalizovaného nastavení a následného uložení až 60ti vlastních programů do režimu plné automatiky. Tři speciální automatické programy:
 - Nizkoteplotní pečení (LTC) pro minimalizaci váhových úbytků a maximální šťavnatost celých kusů masa.
 - Regenerace: automatické nastavení pro neúčinnější ohřev pokrmů.
 - Kynárna: díky funkci air-o-clima zajistí perfektní výsledky kynutí těst při optimální vlhkosti, teplotě.
- Programový režim: paměť na 1000 programů, každý s možností nastavení až v 16ti krocích pro vždy opakovatelné výsledky. Možnost vlastního roztrídění a uložení až 16ti kategorií (skupin) definovaných uživatelem
- Manuální režim: tradiční způsob nastavení pomocí dotykového displeje:
 - Horkovzdušný cyklus (do 300°C): pro přípravu pokrmů při nízké vlhkosti.
 - Nizkoteplotní pára (do 100°C): např. pro Sous-Vide, regeneraci a přípravu delikátních pokrmů.
 - Parní režim 100°C: pro přílohy, zeleninu, mořské plody a mnohé další pokrmy
 - Přehřátá Eco-pára: 100°C-130°C.
 - Kombinovaný cyklus (do 250°C): řízená kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti pro optimální výsledky, snížené váhové úbytky a zkrácení času.
- air-o-clima™: měření a automatická regulace vlhkosti (klimatu) v komoře pomocí Lambda sondy
- air-o-flow: systém předehřívání čistého studeného vzduchu s následným rozváděním do komory skrze bi-funkční ventilátor
- 6ti bodová pokrmová sonda s automatickou korekcí špatného zapichnutí. Přesnost měření +/-0,5°C
- Radiální, vícerychlostní ventilátor: plná rychlost-poloviční rychlost-pulsní otáčky (vhodné obzvláště pro pekařské produkty, nizkoteplotní pečení, pečení přes noc a pro režim udržování).
- Možnost nastavení režimu s polovičním výkonem / spotřebou energie.
- USB konektivita: programování, HACCP a FoodSafeControl stahování dat
- FSC - Food Safety Control: integrovaný HACCP modul pro automatickou kontrolu nastavení pro zajištění mikrobiologické nezávadnosti varného procesu.
- Funkce "Průvodce odvápnování bojleru".
- Funkce MultiTimer - vaření po vsunech, možnost nastavení až 14 různých časů v rámci jednoho MultiTimeru, vč. funkce pojmenování jednotlivých vsunů. Paměť až na 70 MultiTimer sestav.
- air-o-clean™ automatický integrovaný systém mytí komory s Green Funkcemi pro úspory energie, vody a mycích prostředků.
- Možnost připojení speciální Sous-Vide USB sondy (viz. extra příslušenství) pro dokonalé výsledky vaření ve vakuových sáčcích.

SCHVÁLENO: _____

- Make-It-Mine: možnost určitého přizpůsobení uživatelského rozhraní dle individuálních požadavků.
- Součástí dodávky je zavážecí klec s integrovaným vozíkem, rozteč vsunů 63mm

Konstrukce

- IPX 5 - vysoká ochrana stroje proti vodě
- Nerezová konstrukce z AISI 304
- Hygienické provedení komory s oblými rohy pro snadné čištění a dlouhodobou životnost.
- Dvojitě dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy.
- Přední panel uchycen na pantech pro snadný servisní přístup k hlavním komponentům.


Elektro

Napětí: 267204 (AOS20IETA1) 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Příkon: 34.5 kW

Voda:

Napojení "SV": 3/4"
 Napojení upravené "SV": 3/4"
 Tlak: 1.5-4.5 bar
 Odpad "D": 1 1/4"

Kapacita:

GN: 20 - 1/1 Gastronorm
 Kapacita plechů 20

Hlavní informace

Vnější rozměry, Výška 1795 mm
 Vnější rozměry, Šířka 993 mm
 Vnější rozměry, Hloubka 957 mm
 Netto váha: 255 kg
 Převážná váha: 300 kg
 Převážná výška: 2030 mm
 Převážná šířka: 1000 mm
 Převážná hloubka: 1060 mm
 Převážný objem: 2.15 m³
 Rozteč vedení plechů: 63 mm
 Varné režimy - horký vzduch 300 °C
 Varné režimy - pára 130 °C
 Cook & Hold x
 Regulace vlhkosti: x
 Regenerace x
 Nízkoteplotní pára x
 Pokrmová sonda x
 Vícebodová sonda x
 Vnitřní rozměry - šířka: 460 mm
 Vnitřní rozměry - hloubka: 715 mm
 Vnitřní rozměry - výška: 1450 mm
 Výkon bojleru 24 kW
 Min. spotřeba energie: 4.08 kWh

Příslušenství v ceně

- 1 x Zavázeční klec s vozíkem pro 20xGN1/1 - rozteč 63mm PNC 922007
- 1 x Filtr elektroniky pro konvektomaty 20xGN1/1 (osazen již z výroby) PNC 922248

Extra příslušenství

- Změkčovač byl navržen speciálně pro konvektomaty od kapacity 6xGN1/1 a výše. Nastavení regenerace v rozmezí jedenkrát denně až po jedenkrát za týden. Pracovní tlak mezi 2,8 a 5 barů. Maximální průtok 1800 l/hod. Teplota přívodní vody mezi 4°C do 49°C. Množství změkčené vody je závislé od tvrdosti přiváděné vody podle německé stupnice: 17°- 2100 L; 22°- 1900 L; 27°- 1800 L; 33°- 1700 L PNC 921305
- Zařízení pro dezinfekci náplně změkčovačů pro konvektomaty (921305) PNC 921306
- Zavázeční klec s vozíkem pro 20xGN1/1 - rozteč 63mm PNC 922007
- Zavázeční klec s vozíkem pro 16xGN1/1 - rozteč 80mm PNC 922010
- Termoizolační plášť pro klec air-o-steam 20xGN1/1 PNC 922014
- Banketová klec pro konvektomaty a zchlazovače air-o-system 20xGN1/1, kapacita 54 talířů, rozteč 74mm, vč. koleček a madla. Pozn.: konvektomat musí být osazen ližinami pro zavázeční klece PNC 922016
- Nerezový rošt GN 1/1 - sada 2 kusů, pro parní konvektomaty PNC 922017
- Sada 2 roštů (GN1/1) na pečení celých kuřat - jeden rošt až pro 8 kusů kuřat o normované váze 1.2kg PNC 922036
- Zavázeční klec s vozíkem na 16 pekařských plechů 40x60cm - pro konvektomaty 20xGN1/1 - rozteč 80mm PNC 922068
- Banketová klec pro konvektomaty 20xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob, kapacita 45 talířů, rozteč 90mm, vč. koleček a madla. Pozn.: konvektomat musí být osazen ližinami pro zavázeční klece PNC 922072
- Rošt (GN1/2) na pečení celých kuřat - jeden rošt až pro 4 kusy kuřat o normované váze 1.2kg PNC 922086
- Výplň dveří pro použití při předehřívání a mytí bez zavezení vozíku. Pro air-o-steam* 20x1/1 PNC 922094
- Sprcha pro konvektomaty - pro boční montáž ke konvektomatům, vhodná pro všechny typy konvektomatů PNC 922171
- Tukový filtr pro konvektomaty 20xGN 1/1 a GN 2/1 - sada 2 kusů PNC 922179
- Plech (600x400x38), perforovaný v 5ti řadách (např. pro 5 baget), hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou. PNC 922189
- Plech (400x600x20), uzavřený ze všech 4 stran, perforovaný, hliníkový PNC 922190
- Plech (400x600x20), uzavřený ze všech 4 stran, plný, hliníkový PNC 922191
- Držák detergentů - určeno pro montáž na zeď PNC 922209
- Fritovací koše (sada 2 kusů) pro konvektomaty PNC 922239

- Tepelné odstínění ovládacího panelu konvektomatů 20xGN1/1 PNC 922243
- Navinovací sprcha pro konvektomaty 20xGN1/1 a 20xGN2/1 PNC 922263
- Rošt na pečení celých kuřat, GN1/1 - až pro 8 kusů kuřat o normované váze 1.2kg na jeden rošt PNC 922266
- HACCP sada konektorů specifikace RS485 (vnitřní konektor - kabel - vnější konektor) pro napojení na systém Electrolux EKIS HACCP (příp. HACCP System třetích stran). PNC 922275
- Sada výškově stavitelných koleček pro konvektomaty 20x1/1 a 20x2/1GN. PNC 922280
- Sous-Vide teplotní sonda. USB připojení. Plně kompatibilní s firmware 4.10.2011 a vyšší. PNC 922281
- Rošt GN1/1 na přípravu pečených brambor, 28 napichovacích trnů, Materiál ALU-slitina, speciální NEPŘILNAVÝ povrch. PNC 922300



Electrolux

**Modulární varná zařízení
900XP - Plynový sporák, 4 hořáky,
elektrická trouba, š. 800mm**

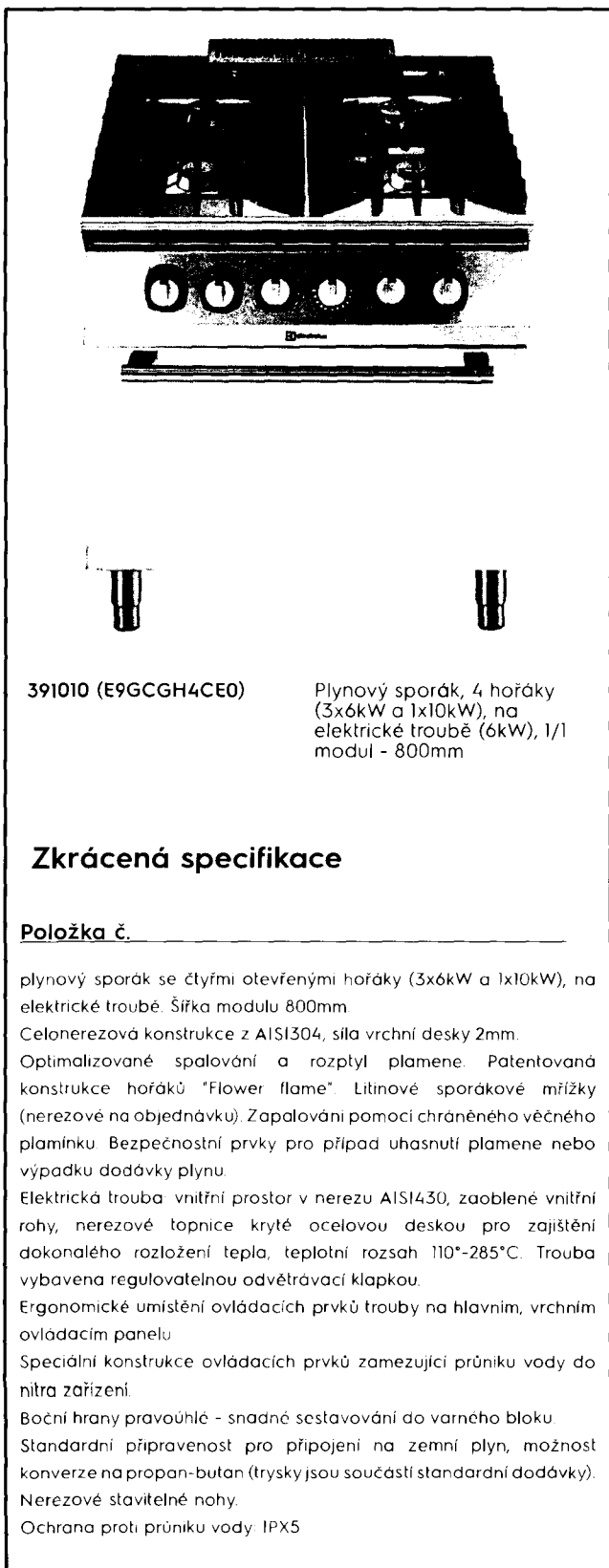
Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



391010 (E9GCGH4CE0)

Plynový sporák, 4 hořáky
(3x6kW a 1x10kW), na
elektrické troubě (6kW), 1/1
modul - 800mm

Zkrácená specifikace

Položka č.

plynový sporák se čtyřmi otevřenými hořáky (3x6kW a 1x10kW), na elektrické troubě. Šířka modulu 800mm

Celonerezová konstrukce z AISI304, síla vrchní desky 2mm.

Optimalizované spalování a rozptýl plamene. Patentovaná konstrukce hořáků "Flower flame". Litinové sporákové mřížky (nerezové na objednávku). Zapalování pomocí chráněného věčného plamínku. Bezpečnostní prvky pro případ uhasnutí plamene nebo výpadku dodávky plynu.

Elektrická trouba: vnitřní prostor v nerez AISI430, zaoblené vnitřní rohy, nerezové topnice kryté ocelovou deskou pro zajištění dokonalého rozložení tepla, teplotní rozsah 110°-285°C. Trouba vybavena regulovatelnou odvětrávací klapkou.

Ergonomické umístění ovládacích prvků trouby na hlavním, vrchním ovládacím panelu

Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do nitra zařízení.

Boční hrany pravoúhlé - snadné sestavování do varného bloku.

Standardní připravenost pro připojení na zemní plyn, možnost konverze na propan-butan (trysky jsou součástí standardní dodávky).

Nerezové stavitelné nohy.

Ochrana proti průniku vody: IPX5

V ceně: rošt GN2/1.

SCHVÁLENO: _____



Electrolux

**Modulární varná zařízení
900XP - Plynový sporák, 4 hořáky, elektrická trouba, š. 800mm**

Hlavní funkce a vlastnosti

- Osazeno nerezovými stavitelnými nožičkami (+50mm). Vhodné i pro instalaci na konzolový Cantilever systém.
- Konstrukce hořáků FlowerFlame zajistí správný a účinný ohřev pro rozličné typy nádob.
-6kW hořáky o průměru 6cm a s plynulou bezstupňovou regulací od 1.5 do 6kW.
-10kW hořáky o průměru 10cm s plynulou a bezstupňovou regulací od 2.2 do 10kW.
-Typ a uspořádání jednotlivých hořáků se liší podle jednotlivých modelů sporáků
- Zařízení je určeno pro napojení na zemní plyn s možností konverze na LPG, trysky jsou součástí balení.
- Odolné sporákové mřížky vyrobeny z litiny (nerezové na vyžádání) uzpůsobeny pro bezproblémové vaření jak v malých tak velkých nádobách.
- Hořáky s optimalizovaným spalováním.
- Každý hořáky vybaven bezpečnostními ochrannými prvky pro případ uhasnutí plamene.
- Chráněný startovací plamínek.
- Dvířka elektrické statické trouby s 40mm silnou tepelnou izolací
- Komora trouby z nerez oceli, 3 vsuny uzpůsobeny pro použití GN2/1. Max. doporučené využití - 2 nádoby.
- Spodní topnice kryté vroubkovaným litinovým talem.
- Termostatem nastavitelná teplota trouby v rozmezí 110°C až 285°C
- Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezuje průniku vody a vlhkosti do vnitřních částí zařízení.
- IPX 5 - ochrana proti průniku vody

Konstrukce

- Hloubka modulu 93cm poskytuje dostatečně velkou pracovní plochu.
- Nerezové vnější plechy s leštěním Scotch Brite.
- Nerezová vrchní deska (AISI304) o síle 2mm, vyrobeno lisováním z jednoho kusu.
- Boční strany pravouhlé, zaručující přesné sestavení bloku s minimální, hygienickou spárou.

Příslušenství v ceně

- 1 x Rošt, GN 2/1, chromovaný, pro statické trouby PNC 164250

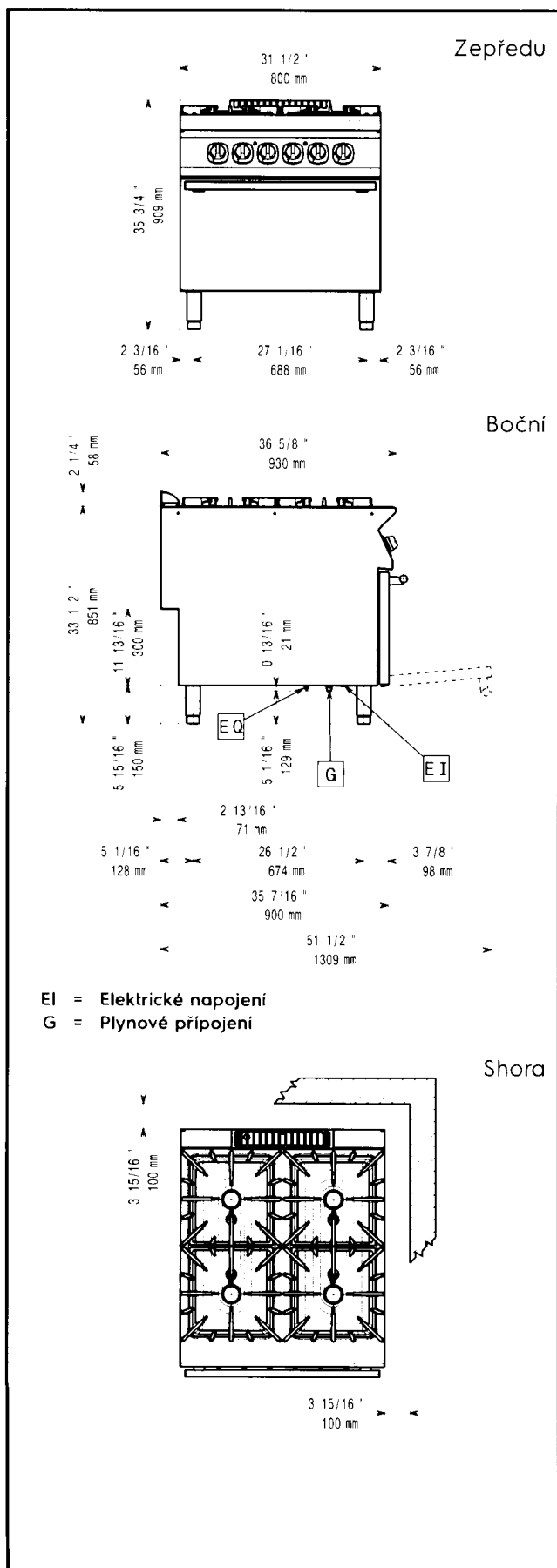
Extra příslušenství

- Rošt, GN 2/1, chromovaný, pro statické trouby PNC 164250 ↴
- Páska pro utěsnění spár mezi jednotlivými moduly řady 900 při sestavování varného bloku PNC 206086 ↴
- Přerušovač tahu, průměr 150mm PNC 206132 ↴
- Vymezovací kroužek (manžeta) pro 150mm slučovač tahu PNC 206133 ↴

- Sada 4 koleček (2 s brzdou). Nelze pro HP PNC 206135 ↴ chladicí-mrazicí podestavbu. Nutné instalovat společně s výztuhou dna podestaveb. (XP700 / 900)
- Sada pro ukotvení nohou k podlaze. PNC 206136 ↴ Vhodné pro koncové moduly u instalaci linky u zdi nebo při použití systému přemostění.
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 800mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206148 ↴
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1000mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206150 ↴
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1200mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206151 ↴
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1600mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206152 ↴
- Nerezové opláštění nohou - boční, sada 2 kusů, pro zvláštní instalaci řady 900 na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206157 ↴
- Tál - hladký, plný, pro umístění nad plynový hořák řady 900. Pouze nad 6kW hořáky. Využití jako tál pro malé nádoby. PNC 206170 ↴
- Tál - hladký, s prstencovou drážkou, pro umístění nad plynové hořáky řady 900. Využití jako grilovací deska. Pouze nad přední hořáky do výkonu 6kW PNC 206171 ↴
- Tál - vroubkovaný, s prstencovou drážkou, pro umístění nad plynové hořáky řady 900. Využití jako grilovací deska. Pouze nad přední hořáky do výkonu 6kW PNC 206172 ↴
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 800mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206176 ↴
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1000mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206177 ↴
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1200mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206178 ↴
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1600mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206179 ↴
- Nerezové opláštění nohou - boční, sada 2 kusů, řada 900. Nelze použít pro chladicí-mrazicí HP podestavbu. PNC 206180 ↴
- Sada 2 bočních, krycích panelů servisního prostoru, pro instalaci zařízení ke zdi PNC 206181 ↴
- Sada 2 bočních, krycích panelů servisního prostoru, pro instalaci zařízení záda-na-záda PNC 206202 ↴
- Sada 4 nožiček pro instalaci zařízení na stavební sokl 100mm. (Nelze pro samostatně stojící grily ř. 900 PNC 206210 ↴
- Slučovač tahu pro 1/1moduly, průměr 150mm PNC 206246 ↴
- Vodovodní s otočným raménkem na studenou vodu. Neobsahuje spodní nástavec. (viz. další příslušenství) PNC 206289 ↴
- Sada spodních nástavců pro vodovodní baterii s otočným raménkem (SV). Určeno pro řadu 900. PNC 206290 ↴

- Nerezová sporáková mřížka/rošt nad 2 PNC 206298
hořáky řady 900 ↓
- Zvýšení zadního komínku vč. mřížky - š. PNC 206304
800mm. Výška kompletu 225mm (180mm ↓
zvýšení + 45mm mřížka)
- Madlo na zadní stranu modulů, PNC 206308
D=800mm - určeno pro MARINE ↓
instalace
- Madlo na zadní stranu modulů, PNC 206309
D=1200mm - určeno pro MARINE ↓
instalace
- Držák na WOK pánev, pro plynové PNC 206363
hořáky ř. 700 a 900 ↓
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných PNC 206367
nosníků), pro instalaci koleček, š. ↓
800mm
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných PNC 206368
nosníků), pro instalaci koleček, š. ↓
1200mm
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných PNC 206369
nosníků), pro instalaci koleček, š. ↓
1600mm
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných PNC 206370
nosníků), pro instalaci koleček, š. ↓
2000mm
- Zadní krycí panel, š. 800mm, řady 900 a PNC 206374
700 ↓
- Zadní krycí panel, š. 1000mm, řady 900 PNC 206375
a 700 ↓
- Zadní krycí panel, š. 1200mm, řady 900 PNC 206376
a 700 ↓
- NENÍ V NABÍDCE PRO ČR PNC 206384
↓
- Drátěná ochranná mřížka na zadní PNC 206400
komínek, délka mřížky 400mm. ↓
- Pomocné madlo pro instalaci na boční PNC 216044
stranu modulů řady 900 ↓
- Pomocné madlo pro instalaci na přední PNC 216047
stranu modulů (d: 800mm) ↓
- Pomocné madlo pro instalaci na přední PNC 216049
stranu modulů (d: 1200mm) ↓
- Pomocné madlo pro instalaci na přední PNC 216050
stranu modulů (d: 1600mm) ↓
- Sada 2 bočních krycích panelů (levý a PNC 216134 ↓
pravý) pro řadu 900. Slouží pro
zakrytí boční stěny horního modulu
i podstavby (700x900mm)
- Madlo přední, porcovací, délka 400mm PNC 216185 ↓
- Madlo přední, porcovací, délka 800mm PNC 216186 ↓
- Tlakový regulátor pro plynové modely PNC 927225
bez vestavěného regulátoru ↓

Modulární varná zařízení 900XP - Plynový sporák, 4 hořáky, elektrická trouba, š. 800mm



Elektro

Napětí:

391010 (E9GCGH4CE0)

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Trouba - příkon:

6 kW

Plyn

Plynový výkon:

95452 Btu/hod (28 kW)

Standardní připravenost na plyn typu:

Zemní plyn G20 (20mbar)

Alternativní typ plynu:

LPG; Natural Gas

Přívod plynu:

1/2"

Instalace:

V případě, že zařízení je instalováno v blízkosti tepelně citlivých ploch a materiálů (např. dřevěný nábytek apod.) je doporučeno zachovat minimální bezpečnostní odstup 150mm od takových materiálů.

Zařízení smí/musí být instalováno pouze v souladu s platnými technickými a bezpečnostními předpisy a normami a pokyny uvedenými v návodu k instalaci a obsluze zařízení.

Hlavní informace

Přední hořáky - výkon

6 - 6 kW

Zadní hořáky - výkon

6 - 10 kW

Zadní hořáky - rozměry - mm

Ø 60 Ø 100

Přední hořáky - rozměry - mm

Ø 60 Ø 60

Teplotní rozsah trouby:

110 °C MIN; 285 °C MAX

Rozměr komory (šířka):

575 mm

Rozměr komory (výška):

300 mm

Rozměr komory (hloubka):

700 mm

Vnější rozměry, Šířka

800 mm

Vnější rozměry, Výška

850 mm

Vnější rozměry, Hloubka

930 mm

Netto váha:

153 kg

Přepravní váha:

180 kg

Přepravní výška:

1082 mm

Přepravní šířka:

1015 mm

Přepravní hloubka:

860 mm

Přepravní objem:

0.94 m³



Electrolux

**Modulární varná zařízení
900XP - Kotel, PL, 150L, nepřímý
ohřev, AUTOFILL, š. 800mm**

Pol. č.: _____

Model: _____

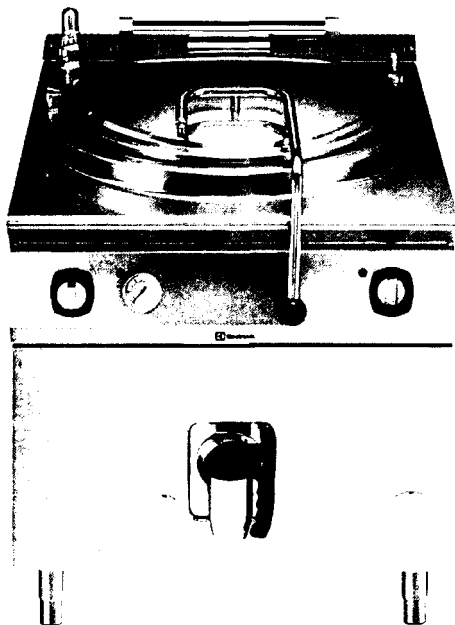
Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



391103 (E9BSGHIRFR)

Plynový kotel, 100-150 litrů,
nepřímý ohřev, presostat,
AUTOMATICKÉ doplňování
duplikátoru

Zkrácená specifikace

Položka č.

Plynový varný kotel s nepřímým ohřevem
Užitný objem 145 litrů
Šířka modulu 800mm
Tažená vložka z kyselinovzdorné ocele AISI316 - DIN 1 4404
Průměr vložky 600mm
Napouštění teplé a studené vody ovládané elektroventilem
Nerezový vypouštěcí ventil 2"
Nerezové topnice s optimalizovaným spalováním a rozptylem plamene
Bezpečnostní prvky pro případ uhasnutí plamene nebo přerušení dodávky plynu
Ovládání energoregulátorem
Vysoké energetické úspory díky regulaci výkonu pomocí tlakového spínače
Bezpečnostní ventil garantující správnou úroveň tlaku v plášti
Automatické doplňování hladiny vody v duplikátoru
Bezpečnostní termostat pro případ přehřátí kotle
Analogový manometr pro sledování tlaku v plášti
Vrchní deska vyrobena z nerez ocele 20/10 304 AISI
Vnější konstrukce vyrobena z nerez oceli AISI 304
Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do nitra zařízení
Boční hrany pravouhlé - snadné sestavování varného bloku
Nastavitelná výška nerezových nohou
Standardní provedení na zemní plyn, snadná konverze na P-B (trysky v ceně)

Ochrana proti průniku vody IPX5

SCHVÁLENO: _____

Hlavní funkce a vlastnosti

- Varný kotel s kulatou vložkou je vhodný pro přípravu polévek, omáček, sauté a mnoha dalších pokrmů.
- Nepřímý systém ohřevu rovnoměrně ohřívá pokrm nejen na dně, ale také skrze boční strany kotle. Toto je zajištěno pomocí saturované páry o teplotě 110°C
- Přístupný odvodušňovací ventil umožňuje manuální odvodušnění duplikátoru během zahřívání
- IPX 5 - ochrana proti průniku vody
- Manometr pro kontrolu správného fungování kotle.
- Regulace výkonu pomocí otočného ovl. prvku.
- Bezpečnostní termostat zamezující provozu zařízení při nízké hladině vody.
- Bezpečnostní ventil zamezující vzniku nadměrného přetlaku páry v duplikátoru.
- Přesné držení teploty, rychlá reakce na změnu nastavení.
- Velký průměr vypouštěcího kohoutu umožňuje bezpečně a snadně vyprázdnění obsahu kotle.
- Přesně doléhající víko zkracuje dobu vaření a snižuje náklady na energii.
- Ergonomický poměr průměru a hloubky vany usnadňuje míchání
- Vypouštěcí ventil a trubka jsou snadno čistitelné
- Uzavřený topný systém - žádné tepelné ztráty
- Elektroventil automaticky řídí doplňování vody do vany.
- Hladké povrchy, snadno přístupné pro potřeby čištění.
- Tlakový spínač - presostat regulující spotřebu energie a vody.
- Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezuje průniku vody a vlhkosti do vnitřních částí zařízení.

Konstrukce

- Kotle s dvojitou tepelnou izolací pro zajištění minimálních tepelných ztrát, vysoké účinnosti a snížení spotřeby energií.
- Tažená vložka z jednoho kusu a duplikátor vyrobeny z kyselinovzdorné ocele AISI 316.
- Robustní nerezové hořáky s bezpečnostními prvky proti uhasnutí, optimalizovaným spalováním a chráněným startovacím plamínkem.
- Nerezové vnější plechy s leštěním Scotch Brite.
- Boční strany pravouhlé, zaručující přesné sestavení bloku s minimální, hygienickou spárou.

Příslušenství v ceně

- 1 x Antikorozní prášek do pláště plynových kotlů, použit podle servisního manuálu, standardně je prášek přidáván do pláště kotle ve výrobním závodě. Použití nutné v případě celkového vypuštění duplikátoru. PNC 927222

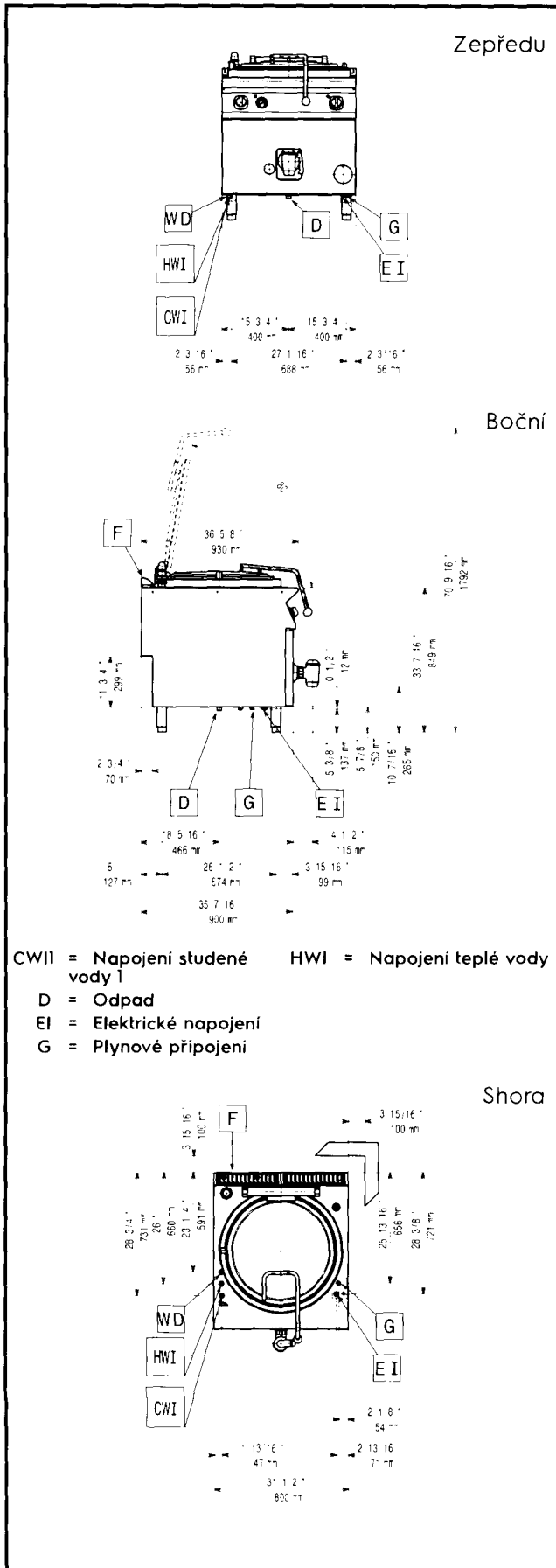
Extra příslušenství

- Páska pro utěsnění spár mezi jednotlivými moduly řady 900 při sestavování varného bloku PNC 206086
- Přerušovač tahu, průměr 150mm PNC 206132
- Vymezovací kroužek (manžeta) pro 150mm slučovač tahu PNC 206133

- Sada 4 koleček (2 s brzdou). Nelze pro HP PNC 206135
- chladicí-mrazicí podestavbu. Nutné instalovat společně s výztuhou dna podestaveb. (XP700 / 900)
- Sada pro ukotvení nohou k podlaze. PNC 206136
- Vhodné pro koncové moduly u instalací linky u zdi nebo při použití systému přemostění.
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 800mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206148
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1000mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206150
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1200mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206151
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1600mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206152
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 800mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206176
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1000mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206177
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1200mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206178
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1600mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206179
- Nerezové opláštění nohou - boční, sada 2 kusů, řada 900. Nelze použít pro chladicí-mrazicí HP podestavbu. PNC 206180
- Sada 2 bočních, krycích panelů servisního prostoru, pro instalaci zařízení ke zdi PNC 206181
- Sada 2 bočních, krycích panelů servisního prostoru, pro instalaci zařízení záda-na-záda PNC 206202
- Sada 4 nožiček pro instalaci zařízení na stavební sokl 100mm. (Nelze pro samostatně stojící grily ř. 900 PNC 206210
- Slučovač tahu pro 1/1moduly, průměr 150mm PNC 206246
- Sada pro automatické odvodušnění duplikátoru. Určeno pro 100/150 litrové kotle s nepřímým ohřevem, vč. modelů s tlakovým víkem PNC 206279
- Zvýšení zadního komínku vč. mřížky - š. 800mm. Výška kompletu 225mm (180mm zvýšení + 45mm mřížka) PNC 206304
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 800mm PNC 206367
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 1200mm PNC 206368
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 1600mm PNC 206369
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 2000mm PNC 206370
- Zadní krycí panel, š. 800mm, řady 900 a 700 PNC 206374
- Zadní krycí panel, š. 1000mm, řady 900 a 700 PNC 206375
- Zadní krycí panel, š. 1200mm, řady 900 a 700 PNC 206376

- Drátěná ochranná mřížka na zadní komínek, délka mřížky 400mm. PNC 206400
┘
- Sada 2 bočních krycích panelů (levý a pravý) pro řadu 900. Slouží pro zakrytí boční stěny horního modulu i podstavby (700x900mm) PNC 216134 ┘
- Filtr pro úplné odsolení vody. PNC 864367
┘
- Vozík se zdvihem na GN 2/1, nádoba v ceně zařízení. Konstrukce z nerez oceli AISI304. Nastavení výšky pomocí mechanického ústrojí. Vybaveno 4 kolečky s brzdou. PNC 922403
┘
- Koš, 2-sekcvý, univerzální, pro 150L kotle PNC 925019
┘
- Antikoroziční prášek do pláště plynových kotlů, použit podle servisního manuálu, standardně je prášek přidáván do pláště kotle ve výrobním závodě. Použití nutné v případě celkového vypuštění duplikátoru. PNC 927222
┘
- Tlakový regulátor pro plynové modely bez vestavěného regulátoru PNC 927225
┘

Modulární varná zařízení 900XP - Kotel, PL, 150L, nepřímý ohřev, AUTOFILL, š. 800mm



Elektro

Napětí: 391103 (E9BSGHIRFR) 220-230 V/1 ph/50 Hz
Celkový příkon: 0,1 kW

Plyn

Plynový výkon: 81816 Btu/hod (24 kW)
Standardní připravenost na plyn typu: Zemní plyn G20 (20mbar)
Alternativní typ plynu: LPG, Natural Gas
Přívod plynu: 1/2"
Spotřeba plynu (G20) min, max: 0 - 2.54 m³/h

Voda:

Přívod teplé vody - průměr: 3/4"
Přívod studené vody - průměr: 3/4"

Hlavní informace

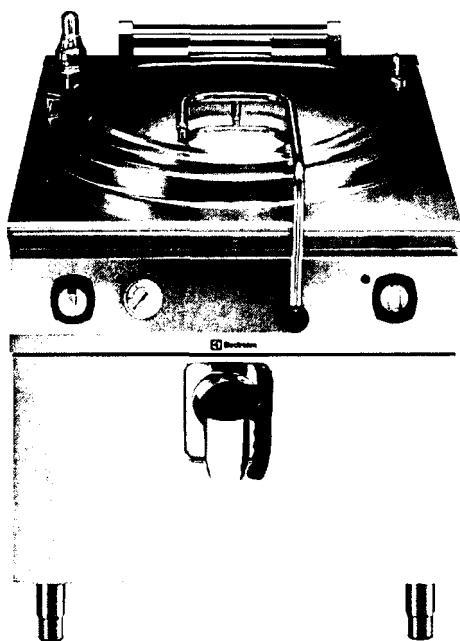
Teplotní rozsah MAX: 110 °C
Užitný objem: 145 L
Průměr vložky kotle: 600 mm
Vnější rozměry, Šířka: 800 mm
Vnější rozměry, Výška: 850 mm
Vnější rozměry, Hloubka: 930 mm
Netto váha: 135 kg
Přepravní váha: 160 kg
Přepravní výška: 1240 mm
Přepravní šířka: 1120 mm
Přepravní hloubka: 860 mm
Přepravní objem: 1.19 m³

V případě, že zařízení je instalováno v blízkosti tepelně citlivých ploch a materiálů (např. dřevěný nábytek apod.) je doporučeno zachovat minimální bezpečnostní odstup 150mm od takových materiálů.
 Zařízení smí/musí být instalováno pouze v souladu s platnými technickými a bezpečnostními předpisy a normami a pokyny uvedenými v návodu k instalaci a obsluze zařízení.

Dvouplášťové víko ✓

Modulární varná zařízení 900XP - Kotel, EL, 100L, nepřímý ohřev, AUTOFILL, š. 800mm

Pol. č.: _____
 Model: _____
 Projekt: _____
 SIS # _____
 AIA # _____



391119 (E9BSEHIPFR)

Elektrický kotel, 80-100 litrů,
nepřímý ohřev, presostat,
AUTOMATICKÉ doplňování
duplikátoru

Zkrácená specifikace

Položka č.

Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem
 Objem 80/100 litrů
 Šířka modulu 800mm
 Tažená vložka z kyselinovzdorné ocele AISI316 - DIN 1 4404
 Průměr vložky 600mm
 Napouštění teplé a studené vody ovládané elektroventilem
 Nerezový vypouštěcí ventil 2"
 Ovládání energoregulátorem
 Vysoké energetické úspory díky regulaci výkonu pomocí tlakového spínače
 Bezpečnostní ventil garantující správnou úroveň tlaku v plášti
 Automatické doplňování hladiny vody v duplikátoru
 Bezpečnostní termostat pro případ přehřátí kotle
 Analogový manometr pro sledování tlaku v plášti
 Vrchní deska vyrobená z nerez ocele 20/10 304 AISI
 Vnější konstrukce vyrobená z nerez oceli AISI 304
 Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do nitra
 zařízení
 Boční hrany pravouhlé - snadné sestavování varného bloku
 Nastavitelná výška nerezových nohou
 Ochrana proti průniku vody IPX5

SCHVÁLENO:

Hlavní funkce a vlastnosti

- Varný kotel s kulatou vložkou je vhodný pro přípravu polévek, omáček, sauté a mnoha dalších pokrmů.
- Nepřímý systém ohřevu rovnoměrně ohřívá pokrm nejen na dně, ale také skrze boční strany kotle. To je zajištěno pomocí saturované páry o teplotě 110°C
- Topnice z odolného materiálu Incoloy s bezpečnostním termostatem umístěným v plášti
- Přístupný odvětrávací ventil umožňuje manuální odvětrání duplikátoru během zahřívání
- IPX 5 - ochrana proti průniku vody
- Manometr pro kontrolu správného fungování kotle.
- Regulace výkonu pomocí otočného ovl. prvku.
- Bezpečnostní termostat zamezující provozu zařízení při nízké hladině vody.
- Bezpečnostní ventil zamezující vzniku nadměrného přetlaku páry v duplikátoru.
- Přesné držení teploty, rychlá reakce na změnu nastavení.
- Velký průměr vypouštěcího kohoutu umožňuje bezpečné a snadné vyprázdnění obsahu kotle.
- Přesné doléhající víko zkracuje dobu vaření a snižuje náklady na energii.
- Ergonomický poměr průměru a hloubky vany usnadňuje míchání
- Vypouštěcí ventil a trubka jsou snadno čistitelné
- Uzavřený topný systém - žádné tepelné ztráty
- Solenoid ventil automaticky doplňuje správnou hladinu vody.
- Hladké povrchy, snadno přístupné pro potřeby čištění.
- Tlakový spínač - presostat regulující spotřebu energie a vody.
- Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezuje průniku vody a vlhkosti do vnitřních částí zařízení.

Konstrukce

- Kotle s dvojitou tepelnou izolací pro zajištění minimálních tepelných ztrát, vysoké účinnosti a snížení spotřeby energií.
- Tažená vložka z jednoho kusu a duplikátor vyrobeny z kyselinovzdorné ocele AISI 316.
- Nerezové vnější plechy s leštěním Scotch Brite.
- Boční strany pravouhlé, zaručující přesné sestavení bloku s minimální, hygienickou spárou.
- [NOT TRANSLATED]

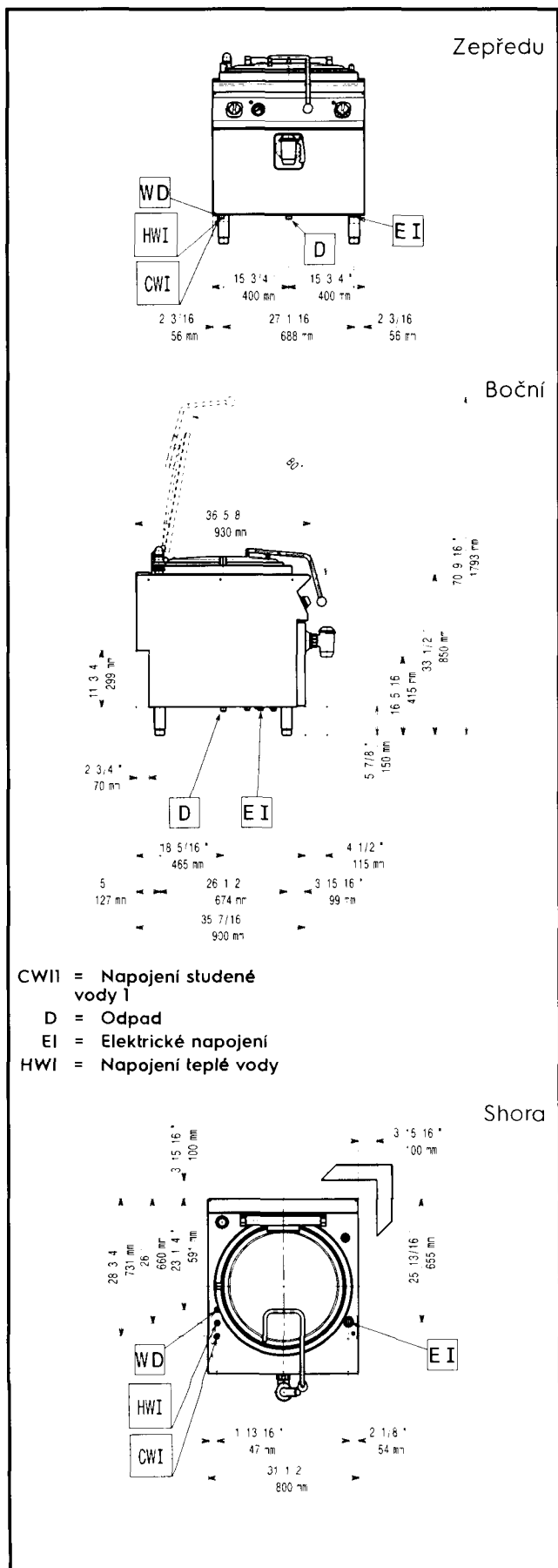
Příslušenství v ceně

- 1 x Antikorozní prášek do pláště PNC 927222 plynových kotlů, použit podle servisního manuálu, standardně je prášek přidáván do pláště kotle ve výrobním závodě. Použití nutné v případě celkového vypuštění duplikátoru.

Extra příslušenství

- | | | | |
|--|-----------------|--|-----------------|
| • Páska pro utěsnění spár mezi jednotlivými moduly řady 900 při sestavování varného bloku | PNC 206086
┘ | • Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 1600mm | PNC 206369
┘ |
| • Sada 4 koleček (2 s brzdou). Nelze pro HP chladicí-mrazicí podstavbu. Nutné instalovat společně s výztuhou dna podestaveb. (XP700 / 900) | PNC 206135
┘ | • Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 2000mm | PNC 206370
┘ |
| • Sada pro ukotvení nohou k podlaze. Vhodné pro koncové moduly u instalací linky u zdi nebo při použití systému přeměnění. | PNC 206136
┘ | • Zadní krycí panel, š. 800mm, řady 900 a 700 | PNC 206374
┘ |
| • Nerezové opláštění nohou - přední, š. 800mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm | PNC 206148
┘ | • Zadní krycí panel, š. 1000mm, řady 900 a 700 | PNC 206375
┘ |
| • Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1000mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm | PNC 206150
┘ | • Zadní krycí panel, š. 1200mm, řady 900 a 700 | PNC 206376
┘ |
| • Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1200mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm | PNC 206151
┘ | • Sada 2 bočních krycích panelů (levý a pravý) pro řadu 900. Slouží pro zakrytování boční stěny horního modulu i podstavby (700x900mm) | PNC 216134
┘ |
| • Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1600mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm | PNC 206152
┘ | • Filtr pro úplné odsolení vody. | PNC 864367
┘ |
| • Nerezové opláštění nohou - přední, š. 800mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podstavbu. | PNC 206176
┘ | • Vozík se zdvihem na GN 2/1, nádoba v ceně zařízení. Konstrukce z nerez oceli AISI304. Nastavení výšky pomocí mechanického ústrojí. Vybaveno 4 kolečky s brzdou. | PNC 922403
┘ |
| • Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1000mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podstavbu. | PNC 206177
┘ | • Koš, 2-sekcvý, univerzální, pro 100L kotle | PNC 925018
┘ |
| • Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1200mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podstavbu. | PNC 206178
┘ | • Antikoroziní prášek do pláště plynových kotlů, použít podle servisního manuálu, standardně je prášek přidáván do pláště kotle ve výrobním závodě. Použití nutné v případě celkového vypuštění duplikátoru. | PNC 927222
┘ |
| • Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1600mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podstavbu. | PNC 206179
┘ | | |
| • Nerezové opláštění nohou - boční, sada 2 kusů, řada 900. Nelze použít pro chladicí-mrazicí HP podstavbu. | PNC 206180
┘ | | |
| • Sada 2 bočních, krycích panelů servisního prostoru, pro instalaci zařízení ke zdi | PNC 206181
┘ | | |
| • Sada 2 bočních, krycích panelů servisního prostoru, pro instalaci zařízení zádá-na-záda | PNC 206202
┘ | | |
| • Sada 4 nožiček pro instalaci zařízení na stavební sokl 100mm. (Nelze pro samostatně stojící grily ř. 900) | PNC 206210
┘ | | |
| • Sada pro automatické odvzdušnění duplikátoru. Určeno pro 100/150 litrové kotle s nepřímým ohřevem, vč. modelů s tlakovým víkem | PNC 206279
┘ | | |
| • Zvýšení zadního komínku vč. mřížky - š. 800mm. Výška kompletu 225mm (180mm zvýšení + 45mm mřížka) | PNC 206304
┘ | | |
| • Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 800mm | PNC 206367
┘ | | |
| • Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 1200mm | PNC 206368
┘ | | |

Modulární varná zařízení 900XP - Kotel, EL, 100L, nepřímý ohřev, AUTOFILL, š. 800mm



Elektro

Napětí: 391119 (E9BSEHIPFR) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Celkový příkon: 21.5 kW

Voda:

Prívod teplé vody - průměr: 3/4"
Prívod studené vody - průměr: 3/4"

Hlavní informace

Teplotní rozsah MAX: 110 °C
Užitný objem: 100 L
Průměr vložky kotle: 600 mm
Vnější rozměry, Šířka 800 mm
Vnější rozměry, Výška 850 mm
Vnější rozměry, Hloubka 930 mm
Netto váha: 136 kg
Přepravní váha: 160 kg
Přepravní výška: 1180 mm
Přepravní šířka: 1140 mm
Přepravní hloubka: 880 mm
Přepravní objem: 1.18 m³

V případě, že zařízení je instalováno v blízkosti tepelně citlivých ploch a materiálů (např. dřevěný nábytek apod.) je doporučeno zachovat minimální bezpečnostní odstup 150mm od takových materiálů.

Zařízení smí/musí být instalováno pouze v souladu s platnými technickými a bezpečnostními předpisy a normami a pokyny uvedenými v návodě k instalaci a obsluze zařízení.

Dvouplášťové víko ✓
Typ ohřevu Nepřímý



Electrolux

Modulární varná zařízení 900XP - Kotel, EL, 150L, nepřímý ohřev, AUTOFILL, š. 800mm

Pol. č.: _____

Model: _____

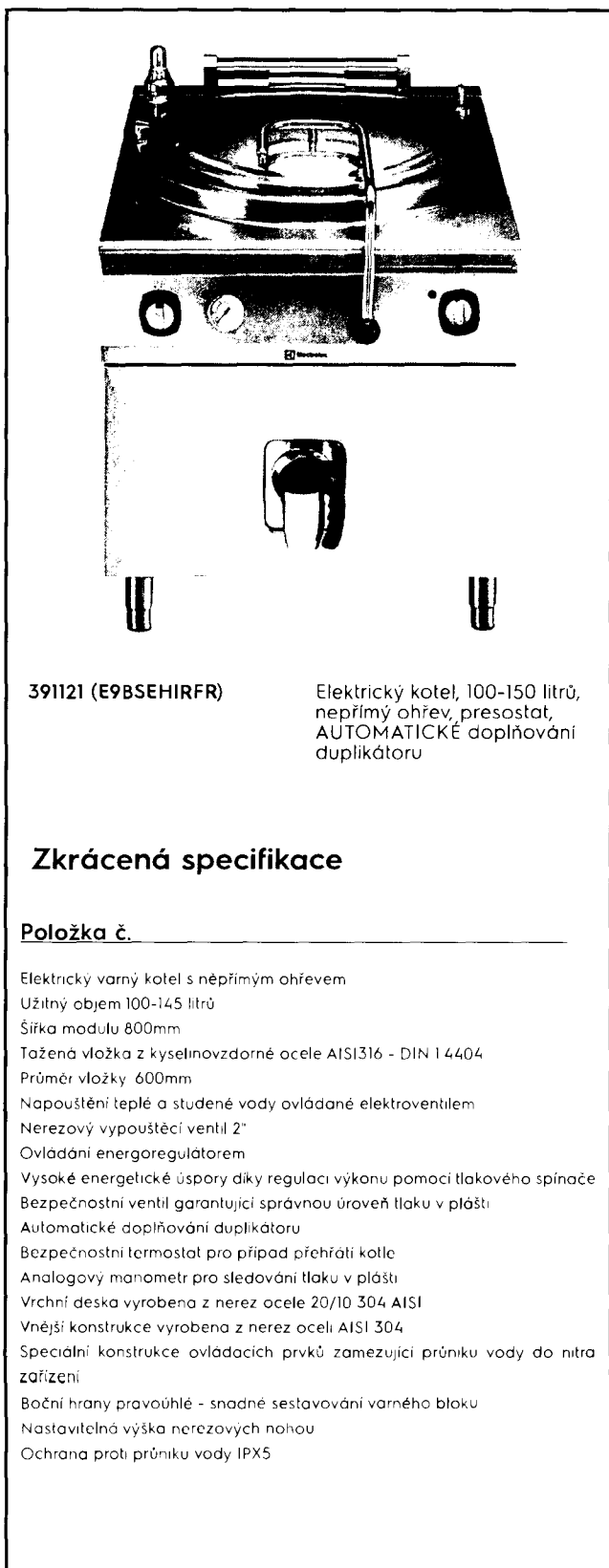
Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



391121 (E9BSEHIRFR)

Elektrický kotel, 100-150 litrů,
nepřímý ohřev, presostat,
AUTOMATICKÉ doplňování
duplikátoru

Zkrácená specifikace

Položka č.

Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem
Užitný objem 100-145 litrů
Šířka modulu 800mm
Tažená vložka z kyselinovzdorné ocele AISI316 - DIN 1 4404
Průměr vložky 600mm
Napouštění teplé a studené vody ovládané elektroventilem
Nerezový vypouštěcí ventil 2"
Ovládání energoregulátorem
Vysoké energetické úspory díky regulaci výkonu pomocí tlakového spínače
Bezpečnostní ventil garantující správnou úroveň tlaku v plášti
Automatické doplňování duplikátoru
Bezpečnostní termostat pro případ přehřátí kotle
Analogový manometr pro sledování tlaku v plášti
Vrchní deska vyrobená z nerez ocele 20/10 304 AISI
Vnější konstrukce vyrobená z nerez oceli AISI 304
Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do nitra zařízení
Boční strany pravoúhlé - snadné sestavování varného bloku
Nastavitelná výška nerezových nohou
Ochrana proti průniku vody IPX5

Hlavní funkce a vlastnosti

- Varný kotel s kulatou vložkou je vhodný pro přípravu polévek, omáček, sauté a mnoha dalších pokrmů.
- Nepřímý systém ohřevu rovnoměrně ohřívá pokrm nejen na dně, ale také skrze boční strany kotle. Toto je zajištěno pomocí saturované páry o teplotě 110°C
- Topnice z odolného materiálu Incoloy s bezpečnostním termostatem umístěným v plášti
- Přístupný odvzdušňovací ventil umožňuje manuální odvzdušnění duplikátoru během zahřívání
- IPX 5 - ochrana proti průniku vody
- Manometr pro kontrolu správného fungování kotle.
- Regulace výkonu pomocí otočného ovl. prvku.
- Bezpečnostní termostat zamezující provozu zařízení při nízké hladině vody.
- Bezpečnostní ventil zamezující vzniku nadměrného přetlaku páry v duplikátoru.
- Přesné držení teploty, rychlá reakce na změnu nastavení.
- Velký průměr vypouštěcího kohoutu umožňuje bezpečné a snadné vyprázdnění obsahu kotle.
- Přesně doléhající víko zkracuje dobu vaření a snižuje náklady na energii.
- Ergonomický poměr průměru a hloubky vany usnadňuje míchání
- Vypouštěcí ventil a trubka jsou snadno čistitelné
- Uzavřený topný systém - žádné tepelné ztráty
- Solenoid ventil automaticky doplňuje správnou hladinu vody.
- Hladké povrchy, snadno přístupné pro potřeby čištění.
- Tlakový spínač - presostat regulující spotřebu energie a vody.
- Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezuje průniku vody a vlhkosti do vnitřních částí zařízení.

Konstrukce

- Kotle s dvojitou tepelnou izolací pro zajištění minimálních tepelných ztrát, vysoké účinnosti a snížení spotřeby energií.
- Tažená vložka z jednoho kusu a duplikátor vyrobeny z kyselinovzdorné ocele AISI 316.
- Nerezové vnější plechy s leštěním Scotch Brite.
- Boční strany pravoúhlé, zaručující přesné sestavení bloku s minimální, hygienickou spárou.

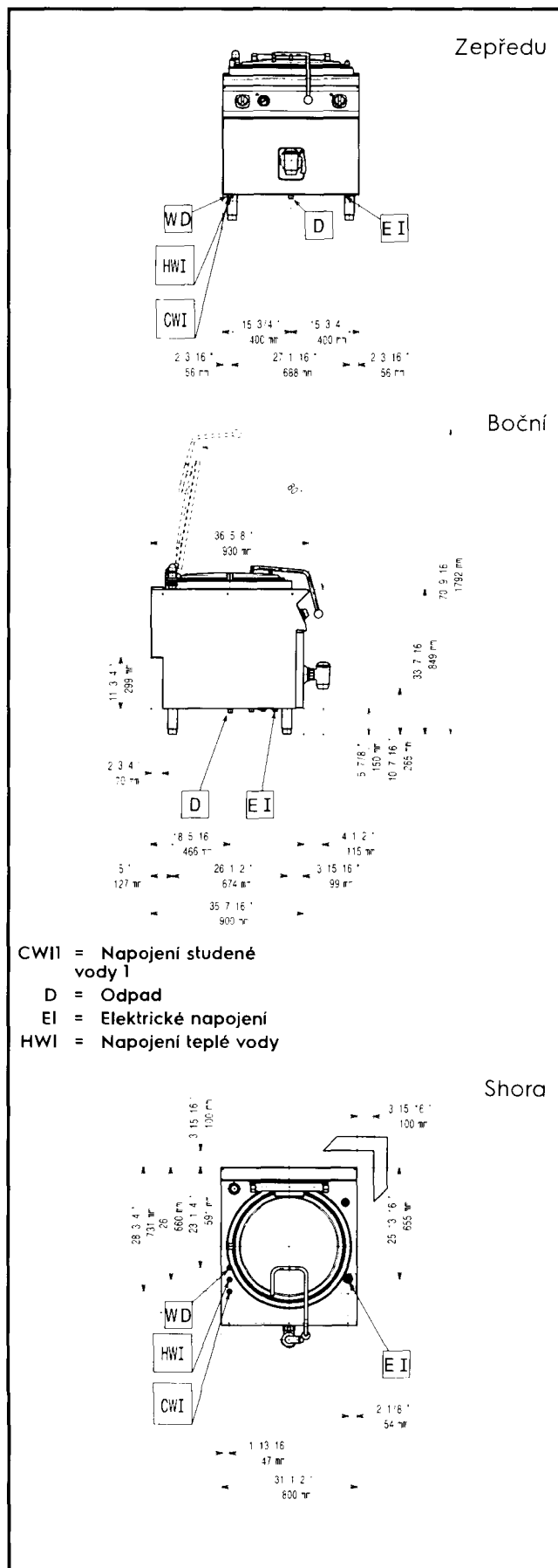
Příslušenství v ceně

- 1 x Antikorozní prášek do pláště plynových kotlů, použit podle servisního manuálu, standardně je prášek přidáván do pláště kotle ve výrobním závodě. Použití nutné v případě celkového vypuštění duplikátoru. PNC 927222

Extra příslušenství

SCHVÁLENO: _____

- Páska pro utěsnění spár mezi jednotlivými moduly řady 900 při sestavování varného bloku PNC 206086
┆
- Sada 4 koleček (2 s brzdou). Nelze pro HP chladicí-mrazicí podestavbu. Nutné instalovat společně s výztuhou dna podestaveb. (XP700 / 900) PNC 206135
┆
- Sada pro ukotvení nohou k podlaze. Vhodné pro koncové moduly u instalaci linky u zdi nebo při použití systému přemostění. PNC 206136
┆
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 800mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206148
┆
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1000mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206150
┆
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1200mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206151
┆
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1600mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206152
┆
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 800mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206176
┆
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1000mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206177
┆
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1200mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206178
┆
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1600mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206179
┆
- Nerezové opláštění nohou - boční, sada 2 kusů, řada 900. Nelze použít pro chladicí-mrazicí HP podestavbu. PNC 206180
┆
- Sada 2 bočních, krycích panelů servisního prostoru, pro instalaci zařízení ke zdi PNC 206181
┆
- Sada 2 bočních, krycích panelů servisního prostoru, pro instalaci zařízení záda-na-záda PNC 206202
┆
- Sada 4 nožiček pro instalaci zařízení na stavební sokl 100mm. (Nelze pro samostatně stojící grily ř. 900) PNC 206210
┆
- Sada pro automatické odvzdušnění duplikátoru. Určeno pro 100/150 litrové kotle s nepřímým ohřevem, vč. modelů s tlakovým víkem PNC 206279
┆
- Zvýšení zadního komínku vč. mřížky - š. 800mm. Výška kompletu 225mm (180mm zvýšení + 45mm mřížka) PNC 206304
┆
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 800mm PNC 206367
┆
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 1200mm PNC 206368
┆
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 1600mm PNC 206369
┆
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 2000mm PNC 206370
┆
- Zadní krycí panel, š. 800mm, řady 900 a 700 PNC 206374
┆
- Zadní krycí panel, š. 1000mm, řady 900 a 700 PNC 206375
┆
- Zadní krycí panel, š. 1200mm, řady 900 a 700 PNC 206376
┆
- Sada 2 bočních krycích panelů (levý a pravý) pro řadu 900. Slouží pro zakrytování boční stěny horního modulu i podestavby (700x900mm) PNC 216134
┆
- Filtr pro úplné odsolení vody. PNC 864367
┆
- Vozík se zdvihem na GN 2/1, nádoba v ceně zařízení. Konstrukce z nerez oceli AISI304. Nastavení výšky pomocí mechanického ústrojí. Vybaveno 4 kolečky s brzdou. PNC 922403
┆
- Koš, 2-sekcový, univerzální, pro 150L kotle PNC 925019
┆
- Antikoroziční prášek do pláště plynových kotlů, použit podle servisního manuálu, standardně je prášek přidáván do pláště kotle ve výrobním závodě. Použití nutné v případě celkového vypuštění duplikátoru. PNC 927222
┆



Elektro

Napětí:
391121 (E9BSEHIRFR) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Celkový příkon: 21.5 kW

Voda:

Přívod teplé vody - průměr: 3/4"

Přívod studené vody - průměr: 3/4"

Hlavní informace

Teplotní rozsah MAX: 110 °C

Užitný objem: 145 L

Průměr vložky kotle: 600 mm

Výška vložky kotle:

Vnější rozměry, Šířka: 800 mm

Vnější rozměry, Výška: 850 mm

Vnější rozměry, Hloubka: 930 mm

Netto váha: 112.2 kg

Přepravní váha: 132 kg

Přepravní výška: 1180 mm

Přepravní šířka: 1140 mm

Přepravní hloubka: 880 mm

Přepravní objem: 1.18 m³

V případě, že zařízení je instalováno v blízkosti tepelně citlivých ploch a materiálů (např. dřevěný nábytek apod.) je doporučeno zachovat minimální bezpečnostní odstup 150mm od takových materiálů.

Zařízení smí/musí být instalováno pouze v souladu s platnými technickými a bezpečnostními předpisy a normami a pokyny uvedenými v návodu k instalaci a obsluze zařízení.

Dvouplášťové víko ✓

Typ ohřevu Nepřímý



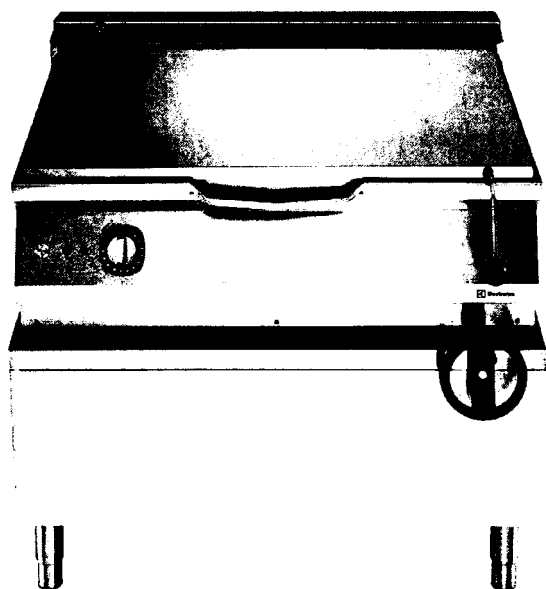
Electrolux

Modulární varná zařízení 900XP - Pánev-sklopná, 80L, EL, ocelolitina

Pol. č.: _____
Model: _____
Projekt: _____
SIS # _____
AIA # _____



Electrolux



391143 (E9BREHMOF0)

Sklopná pánev elektrická -
INFRA topné články, 80L,
ocelolitina, termostatická
regulace, manuální sklápění,
teplotní rozsah: 120°-300°C

Zkrácená specifikace

Položka č.

elektrická sklopná pánev, dno - materiál ocelolitina
Síla dna 10mm
TOPNÝ SYSTÉM POMOCÍ INFRAČERVENÝCH ČLÁNKŮ SPOJENÝCH
S DNEM PÁNVE.
Termostat a energoregulátor, teplotní rozsah: 120°-300°C
Manuální sklápění.
Dvojitě víko lze při zavření použít jako pracovní plochu.
Vnitřní zaoblené rohy pánve usnadňují čištění
Integrované napouštění vody - pochromováno
Vrchní deska vyrobena z nerez ocele 20/10 304 AISI
Vnější konstrukce vyrobena z nerez ocele AISI 304
Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do
nitra zařízení.
Boční hrany pravouhlé - snadné sestavování varného bloku.
Nastavitelná výška nerezových nohou.
Ochrana proti průniku vody IPX5

Hlavní funkce a vlastnosti

- Dvojitě opláštěná vana a dvojitě víko pro snížené vyzařování tepla a efektivní izolaci.
- Infračervené topné spirály umístěné přímo pod varnou deskou.
- Dvojitě, izolované víko z nerez 20/10.
- IPX 5 - ochrana proti průniku vody
- Teplota nastavitelná pomocí termostatu.
- Teplota nastavitelná v rozmezí od 120°C do 300°C
- Regulace výkonu pomocí výkonového regulátoru.
- Tepelná izolace snižující vyzařované teplo a snižují spotřebu energií.
- Přesný manuální sklápěcí mechanismus.
- Hladké povrchy, snadno přístupné pro potřeby čištění.
- Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezuje průniku vody a vlhkosti do vnitřních částí zařízení.
- Osazeno nerezovými stavitelnými nožičkami (+50mm). Vhodné i pro instalaci na konzolový Cantilever systém.

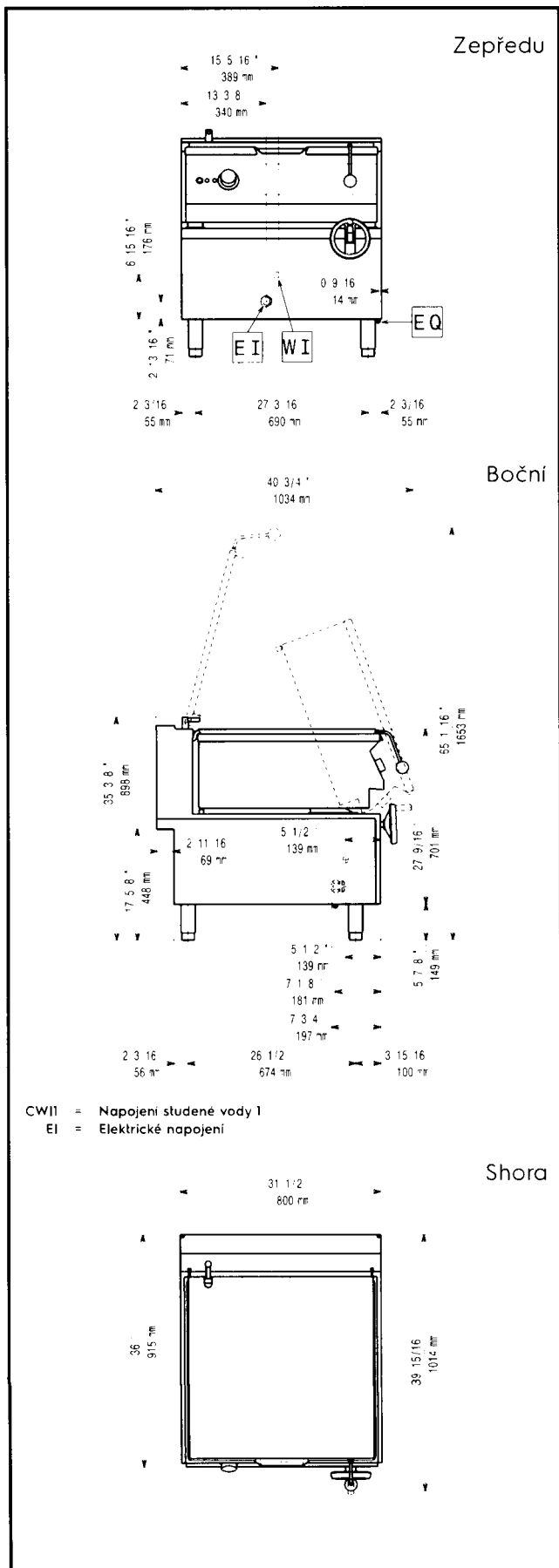
Konstrukce

- Ocelolitinová kontaktní plocha pro zajištění dokonalých výsledků dušení, smažení a grilování.
- Vnitřní povrch vany je zabroušený a leštěný, vnitřní rohy oblé pro snadnější čištění.
- Nerezové vnější plechy s leštěním Scotch Brite.
- Boční strany pravouhlé, zaručující přesné sestavení bloku s minimální, hygienickou spárou.
- [NOT TRANSLATED]

SCHVÁLENO:

Extra příslušenství

- Sada pro ukotvení nohou k podlaze. PNC 206136
Vhodné pro koncové moduly u instalací ↴
linky u zdi nebo při použití systému
přemostění.
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. PNC 206148
800mm, pro zvláštní instalaci na ↴
stavební sokl o výšce 100mm
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. PNC 206150
1000mm, pro zvláštní instalaci na ↴
stavební sokl o výšce 100mm
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. PNC 206151 ↴
1200mm, pro zvláštní instalaci na
stavební sokl o výšce 100mm
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. PNC 206152
1600mm, pro zvláštní instalaci na ↴
stavební sokl o výšce 100mm
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. PNC 206176
800mm. Nelze pro chladicí-mrazicí ↴
podestavbu.
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. PNC 206177
1000mm. Nelze pro chladicí-mrazicí ↴
podestavbu.
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. PNC 206178
1200mm. Nelze pro chladicí-mrazicí ↴
podestavbu.
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. PNC 206179
1600mm. Nelze pro chladicí-mrazicí ↴
podestavbu.
- Nerezové opláštění nohou - boční, PNC 206180
sada 2 kusů, řada 900. Nelze použít pro ↴
chladicí-mrazicí HP podestavbu.
- Sada 2 bočních, krycích panelů PNC 206181 ↴
servisního prostoru, pro instalaci
zařízení ke zdi
- Sada 2 bočních, krycích panelů PNC 206202
servisního prostoru, pro instalaci ↴
zařízení záda-na-záda
- Sada 4 nožiček pro instalaci zařízení na PNC 206210
stavební sokl 100mm. (Nelze pro ↴
samostatně stojící grily ř. 900
- Zvýšení zadního komínku vč. mřížky - š. PNC 206304
800mm. Výška kompletu 225mm (180mm ↴
zvýšení + 45mm mřížka)
- Zadní krycí panel, š. 800mm, řady 900 a PNC 206374
700 ↴
- Zadní krycí panel, š. 1000mm, řady 900 PNC 206375
a 700 ↴
- Zadní krycí panel, š. 1200mm, řady 900 PNC 206376
a 700 ↴
- Vozík se zdvihem na GN 2/1, nádoba v PNC 922403
ceně zařízení. Konstrukce z nerez oceli ↴
AISI304. Nastavení výšky pomocí
mechanického ústrojí. Vybaveno 4
kolečky s brzdou.



Elektro

Napětí:

391143 (E9BREHMOF0)

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Celkový příkon:

13 kW

Voda:

Přívod studené vody -

průměr:

3/4"

Instalace:

V případě, že zařízení je instalováno v blízkosti tepelně citlivých ploch a materiálů (např. dřevěný nábytek apod.) je doporučeno zachovat minimální bezpečnostní odstup 150mm od takových materiálů.

Zařízení smí/musí být instalováno pouze v souladu s platnými technickými a bezpečnostními předpisy a normami a pokyny uvedenými v návodě k instalaci a obsluze zařízení.

Hlavní informace

Rozměr varné plochy -

hloubka:

565 mm

Rozměr varné plochy - šířka:

680 mm

Výška vany:

130 mm

Teplotní rozsah MIN:

120 °C

Teplotní rozsah MAX:

300 °C

Vnější rozměry, Šířka

800 mm

Vnější rozměry, Výška

850 mm

Vnější rozměry, Hloubka

930 mm

Netto váha:

144.5 kg

Dvouplášťové víko

✓

Modulární varná zařízení 900XP - Pánev-sklopná, 80L, EL, DUOMAT

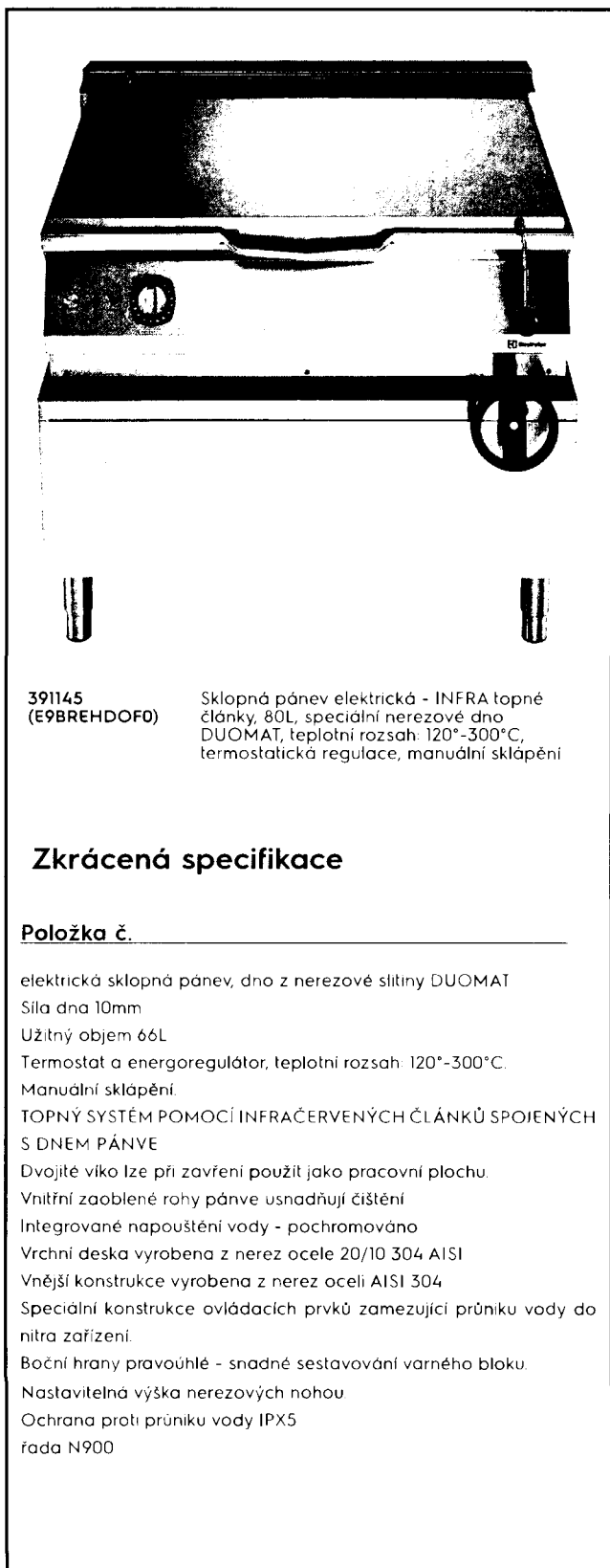
Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____


**391145
(E9BREHDOF0)**

Sklopná pánev elektrická - INFRA topné články, 80L, speciální nerezové dno DUOMAT, teplotní rozsah: 120°-300°C, termostatická regulace, manuální sklápění

Zkrácená specifikace

Položka č.

elektrická sklopná pánev, dno z nerezové slitiny DUOMAT
 Síla dna 10mm
 Užitený objem 66L
 Termostat a energoregulátor, teplotní rozsah: 120°-300°C.
 Manuální sklápění.
TOPNÝ SYSTÉM POMOCÍ INFRAČERVENÝCH ČLÁNKŮ SPOJENÝCH S DNEM PÁNVE
 Dvojitě víko lze při zavření použít jako pracovní plochu.
 Vnitřní zaoblené rohy pánve usnadňují čištění
 Integrované napouštění vody - pochromováno
 Vrchní deska vyrobena z nerez ocele 20/10 304 AISI
 Vnější konstrukce vyrobena z nerez oceli AISI 304
 Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do nitra zařízení.
 Boční hrany pravouhlé - snadné sestavování varného bloku.
 Nastavitelná výška nerezových nohou
 Ochrana proti průniku vody IPX5
 řada N900

SCHVÁLENO: _____

Hlavní funkce a vlastnosti

- Pánev vhodná pro dušení, vaření, napařování, přípravu základů a omáček.
- DUOMAT dno umožňuje nejen smažení, ale také bezproblémové vaření.
- Dvojitě opláštěná vana a dvojitě víko pro snížené vyzařování tepla a efektivní izolaci.
- Infračervené topné spirály umístěné přímo pod varnou deskou.
- Dvojitě, izolované víko z nerez 20/10.
- IPX 5 - ochrana proti průniku vody
- Teplota nastavitelná pomocí termostatu.
- Teplota nastavitelná v rozmezí od 120°C do 300°C
- Regulace výkonu pomocí výkonového regulátoru.
- Tepelná izolace snižující vyzařované teplo a snižující spotřebu energií.
- Přesný manuální sklápěcí mechanismus.
- Hladké povrchy, snadno přístupné pro potřeby čištění.
- Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezuje průniku vody a vlhkosti do vnitřních částí zařízení.

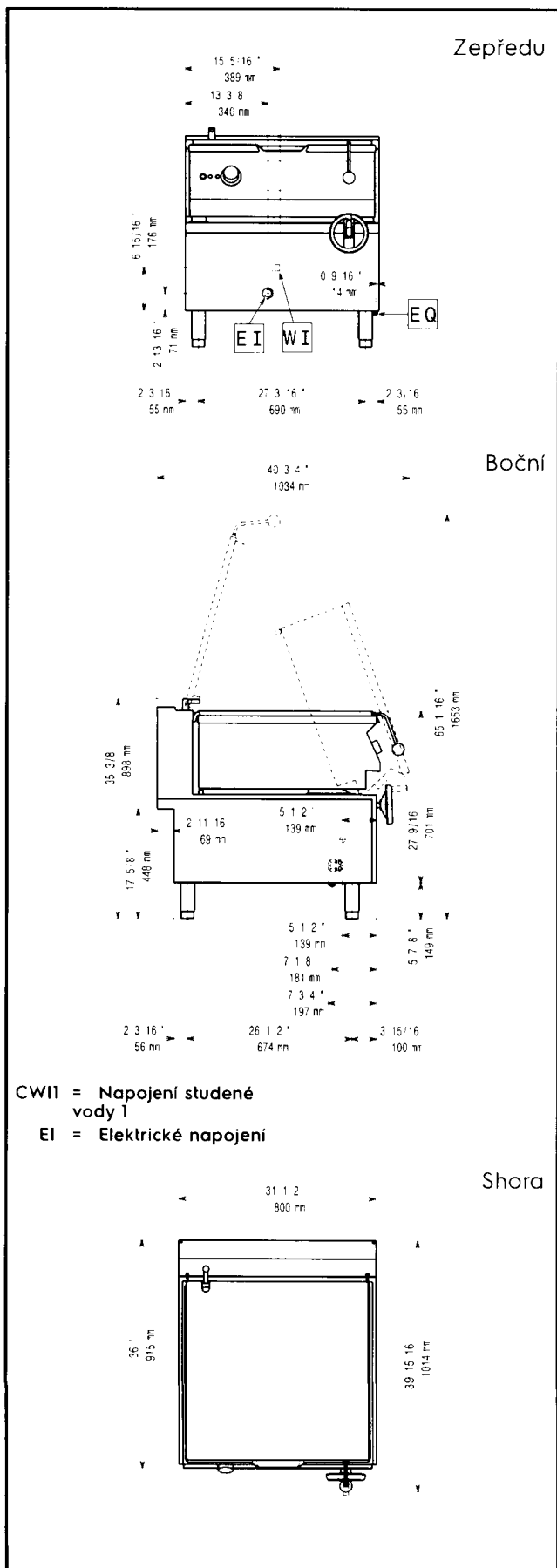
Konstrukce

- Dno pánve ze speciální nerezové slitiny Duomat: síla 10 mm, vysoká odolnost vůči korozi a teplotním šokům.
- Vnitřní povrch vany je zabroušený a leštěný, vnitřní rohy oblé pro snadnější čištění.
- Nerezové vnější plechy s leštěním Scotch Brite.
- Boční strany pravouhlé, zaručující přesné sestavení bloku s minimální, hygienickou spárou.
- [NOT TRANSLATED]

Extra příslušenství

- Sada pro ukotvení nohou k podlaze. Vhodné pro koncové moduly u instalací linky u zdi nebo při použití systému přemostění. PNC 206136
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 800mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206148
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1000mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206150
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1200mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206151
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1600mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206152

- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 800mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206176 ↓
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1000mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206177 ↓
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1200mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206178 ↓
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1600mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206179 ↓
- Nerezové opláštění nohou - boční, sada 2 kusů, řada 900. Nelze použít pro chladicí-mrazicí HP podestavbu. PNC 206180 ↓
- Sada 2 bočních, krycích panelů servisního prostoru, pro instalaci zařízení ke zdi PNC 206181 ↓
- Sada 2 bočních, krycích panelů servisního prostoru, pro instalaci zařízení záda-na-záda PNC 206202 ↓
- Sada 4 nožiček pro instalaci zařízení na stavební sokl 100mm. (Nelze pro samostatně stojící grily ř. 900) PNC 206210 ↓
- Zvýšení zadního komínku vč. mřížky - š. 800mm. Výška kompletu 225mm (180mm zvýšení + 45mm mřížka) PNC 206304 ↓
- Zadní krycí panel, š. 800mm, řady 900 a 700 PNC 206374 ↓
- Zadní krycí panel, š. 1000mm, řady 900 a 700 PNC 206375 ↓
- Zadní krycí panel, š. 1200mm, řady 900 a 700 PNC 206376 ↓
- Vozík se zdvihem na GN 2/1, nádoba v ceně zařízení. Konstrukce z nerez oceli AISI304. Nastavení výšky pomocí mechanického ústrojí. Vybaveno 4 kolečky s brzdou. PNC 922403 ↓



Elektro

Napětí:

391145 (E9BREHDOF0)

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Celkový příkon:

13 kW

Voda:

Prívod studené vody -

průměr:

3/4"

Instalace:

V případě, že zařízení je instalováno v blízkosti tepelně citlivých ploch a materiálů (např. dřevěný nábytek apod.) je doporučeno zachovat minimální bezpečnostní odstup 150mm od takových materiálů.

Zařízení smí/musí být instalováno pouze v souladu s platnými technickými a bezpečnostními předpisy a normami a pokyny uvedenými v návodě k instalaci a obsluze zařízení.

Hlavní informace

Rozměr varné plochy -

hloubka:

565 mm

Rozměr varné plochy - šířka:

680 mm

Výška vany:

130 mm

Objem, Max:

80 L

Teplotní rozsah MIN:

120 °C

Teplotní rozsah MAX:

300 °C

Vnější rozměry, Šířka

800 mm

Vnější rozměry, Výška

850 mm

Vnější rozměry, Hloubka

930 mm

Netto váha:

136 kg

Přepravní váha:

160 kg

Přepravní výška:

1080 mm

Přepravní šířka:

1020 mm

Přepravní hloubka:

860 mm

Přepravní objem:

0,95 m³

Dvouplášťové víko

✓



391147
(E9BREJMPF0)

Sklopná pánev elektrická - INFRA topné články, 100L, ocelolitina, termostatická regulace, manuální sklápění, teplotní rozsah 120°-300°C

Zkrácená specifikace

Položka č.

elektrická sklopná pánev, šířka modulu 1000mm,
Síla dna 10mm - materiál ocelolitina

Užitný objem 85L

Termostat a energoregulátor, teplotní rozsah: 120°-300°C.

Manuální sklápění.

TOPNÝ SYSTÉM POMOCÍ INFRAČERVENÝCH ČLÁNKŮ SPOJENÝCH
S DNEM PÁNVE.

Dvojitě víko lze při zavření použít jako pracovní plochu.

Vnitřní zaoblené rohy pánve usnadňují čištění

Integrované napouštění vody - pochromováno

Vrchní deska vyrobená z nerez ocele 20/10 304 AISI

Vnější konstrukce vyrobená z nerez oceli AISI 304.

Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do
nitra zařízení.

Boční hrany pravoúhlé - snadné sestavování varného bloku.

Nastavitelná výška nerezových nohou

Ochrana proti průniku vody IPX5

SCHVÁLENO: _____

Hlavní funkce a vlastnosti

- Dvojitě opláštěná vana a dvojitě víko pro snížené vyzařování tepla a efektivní izolaci.
- Infračervené topné spirály umístěné přímo pod varnou deskou.
- Dvojitě, izolované víko z nerez 20/10.
- IPX 5 - ochrana proti průniku vody
- Teplota nastavitelná pomocí termostatu.
- Teplota nastavitelná v rozmezí od 120°C do 300°C
- Regulace výkonu pomocí výkonového regulátoru.
- Tepelná izolace snižující vyzařované teplo a snižují spotřebu energií.
- Přesný manuální sklápěcí mechanismus.
- Hladké povrchy, snadno přístupné pro potřeby čištění.
- Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezuje průniku vody a vlhkosti do vnitřních částí zařízení.
- Osazeno nerezovými stavitelnými nožičkami (+50mm). Vhodné i pro instalaci na konzolový Cantilever systém.

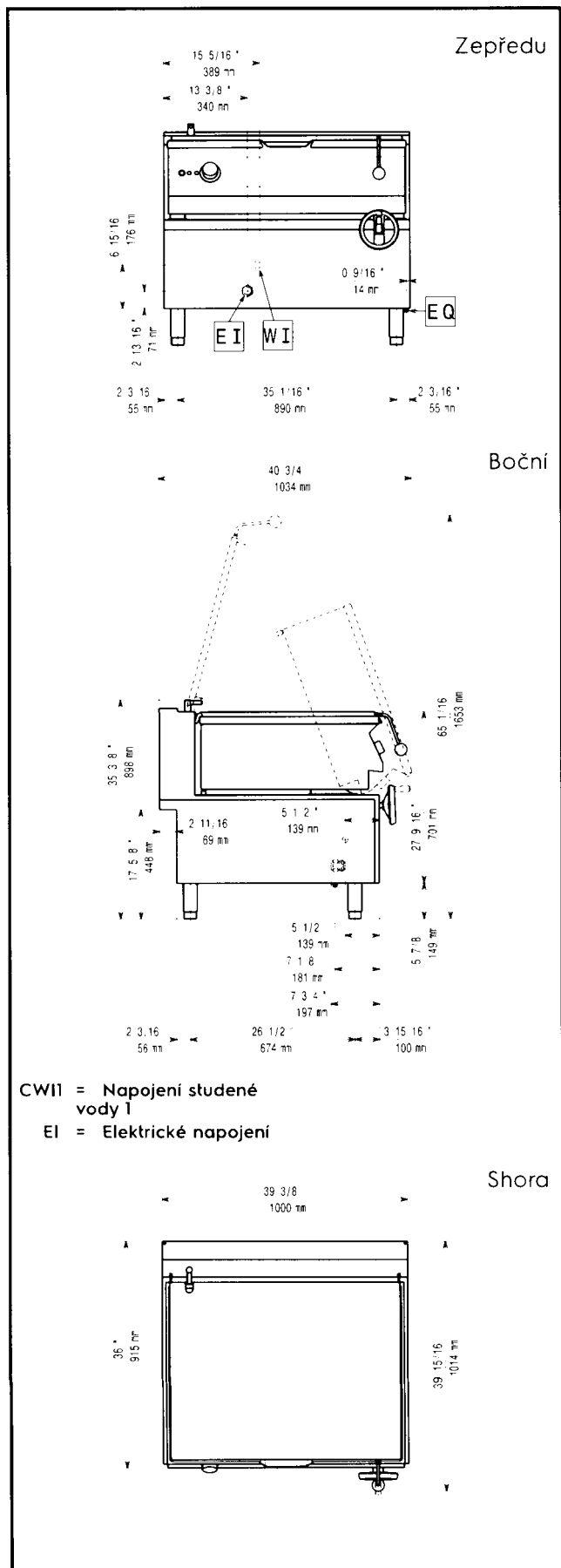
Konstrukce

- Ocelolitinová kontaktní plocha pro zajištění dokonalých výsledků dušení, smažení a grilování.
- Vnitřní povrch vany je zabroušený a leštěný, vnitřní rohy oblé pro snadnější čištění.
- Nerezové vnější plechy s leštěním Scotch Brite.
- Boční strany pravoúhlé, zaručující přesné sestavení bloku s minimální, hygienickou spárou.
- [NOT TRANSLATED]

Extra příslušenství

- Sada pro ukotvení nohou k podlaze. Vhodné pro koncové moduly u instalací linky u zdi nebo při použití systému přemostění. PNC 206136
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1000mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206150
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1200mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206151
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1600mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206152
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1000mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206177
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1200mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206178

- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1600mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206179 ↴
- Nerezové opláštění nohou - boční, sada 2 kusů, řada 900. Nelze použít pro chladicí-mrazicí HP podestavbu. PNC 206180 ↴
- Sada 2 bočních, krycích panelů servisního prostoru, pro instalaci zařízení ke zdi PNC 206181 ↴
- Sada 2 bočních, krycích panelů servisního prostoru, pro instalaci zařízení záda-na-záda PNC 206202 ↴
- Sada 4 nožiček pro instalaci zařízení na stavební sokl 100mm. (Nelze pro samostatně stojící grily ř. 900 PNC 206210 ↴
- Zvýšení zadního komínku vč. mřížky - š. 1000mm. Výška kompletu 225mm (180mm zvýšení + 45mm mřížka) PNC 206305 ↴
- Zadní krycí panel, š. 1000mm, řady 900 a 700 PNC 206375 ↴
- Zadní krycí panel, š. 1200mm, řady 900 a 700 PNC 206376 ↴
- Vozík se zdvihem na GN 2/1, nádoba v ceně zařízení. Konstrukce z nerez oceli AISI304. Nastavení výšky pomocí mechanického ústrojí. Vybaveno 4 kolečky s brzdou. PNC 922403 ↴



Elektro

Napětí:

391147 (E9BREJMPF0)

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Celkový příkon:

17 kW

Voda:

Přívod studené vody -

průměr:

3/4"

Instalace:

V případě, že zařízení je instalováno v blízkosti tepelně citlivých ploch a materiálů (např. dřevěný nábytek apod.) je doporučeno zachovat minimální bezpečnostní odstup 150mm od takových materiálů.

Zařízení smí/musí být instalováno pouze v souladu s platnými technickými a bezpečnostními předpisy a normami a pokyny uvedenými v návodě k instalaci a obsluze zařízení.

Hlavní informace

Rozměr varné plochy -

hloubka:

565 mm

Rozměr varné plochy - šířka:

880 mm

Výška vany:

130 mm

Objem, Max:

100 L

Teplotní rozsah MIN:

120 °C

Teplotní rozsah MAX:

300 °C

Vnější rozměry, Šířka

1000 mm

Vnější rozměry, Výška

850 mm

Vnější rozměry, Hloubka

930 mm

Netto váha:

148.75 kg

Přepravní váha:

175 kg

Přepravní výška:

1080 mm

Přepravní šířka:

1020 mm

Přepravní hloubka:

1100 mm

Přepravní objem:

1.21 m³

Dvooplášťové víko

✓

Modulární varná zařízení 900XP - Pánev-sklopná, 100L, EL, DUOMAT

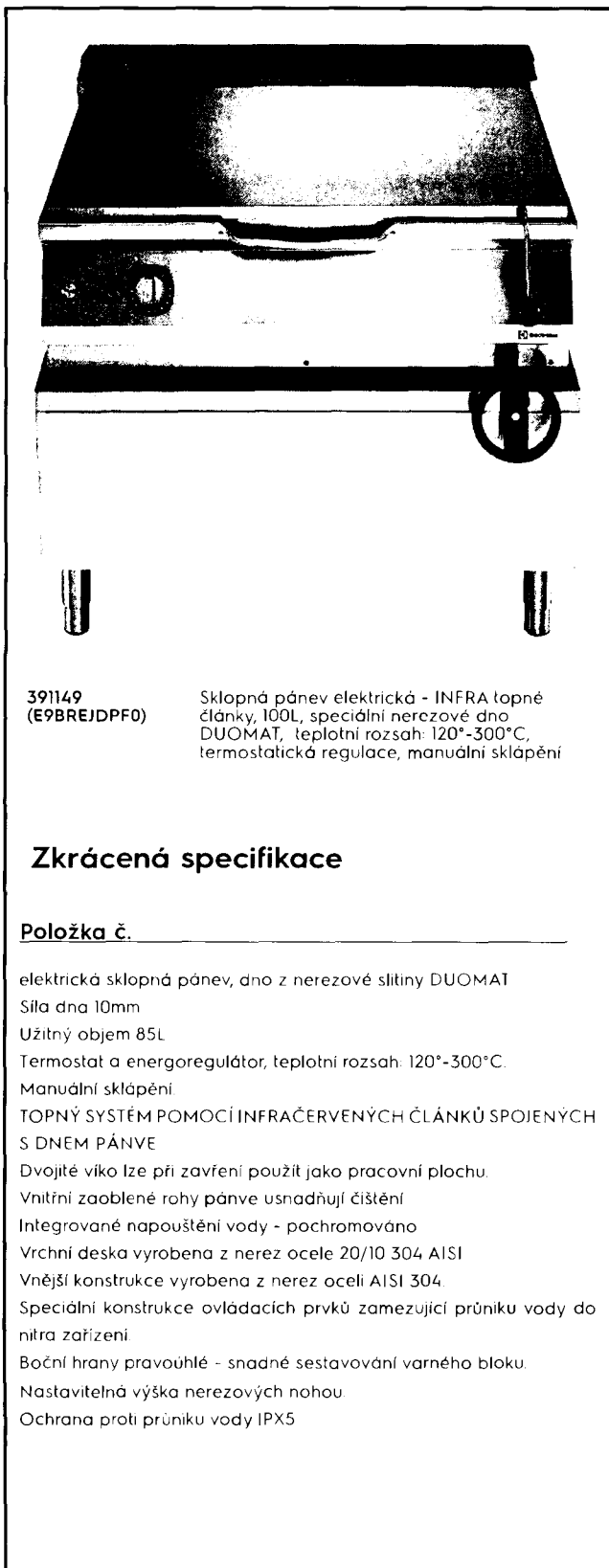
Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____


**391149
(E9BREJDPF0)**

Sklopná pánev elektrická - INFRA topné články, 100L, speciální nerezové dno DUOMAT, teplotní rozsah: 120°-300°C, termostatická regulace, manuální sklápění

Zkrácená specifikace

Položka č.

elektrická sklopná pánev, dno z nerezové slitiny DUOMAT

Síla dna 10mm

Užžitný objem 85L

Termostat a energoregulátor, teplotní rozsah: 120°-300°C.

Manuální sklápění

TOPNÝ SYSTÉM POMOCÍ INFRAČERVENÝCH ČLÁNKŮ SPOJENÝCH S DNEM PÁNVE

Dvojitě víko lze při zavření použít jako pracovní plochu.

Vnitřní zaoblené rohy pánve usnadňují čištění

Integrované napouštění vody - pochromováno

Vrchní deska vyrobena z nerez ocele 20/10 304 AISI

Vnější konstrukce vyrobena z nerez oceli AISI 304.

Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do nitra zařízení

Boční hrany pravouhlé - snadné sestavování varného bloku.

Nastavitelná výška nerezových nohou

Ochrana proti průniku vody IPX5

Hlavní funkce a vlastnosti

- Pánev vhodná pro dušení, vaření, napařování, přípravu základů a omáček.
- DUOMAT dno umožňuje nejen smažení, ale také bezproblémové vaření.
- Dvojitě opláštění vany a dvojitě víko pro snížené vyzářování tepla a efektivní izolaci.
- Infračervené topné spirály umístěné přímo pod varnou deskou.
- Dvojitě, izolované víko z nerez 20/10.
- IPX 5 - ochrana proti průniku vody
- Teplota nastavitelná pomocí termostatu.
- Teplota nastavitelná v rozmezí od 120°C do 300°C
- Regulace výkonu pomocí výkonového regulátoru.
- Tepelná izolace snižující vyzářované teplo a snižují spotřebu energií.
- Přesný manuální sklápěcí mechanismus.
- Hladké povrchy, snadno přístupné pro potřeby čištění.
- Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezuje průniku vody a vlhkosti do vnitřních částí zařízení.

Konstrukce

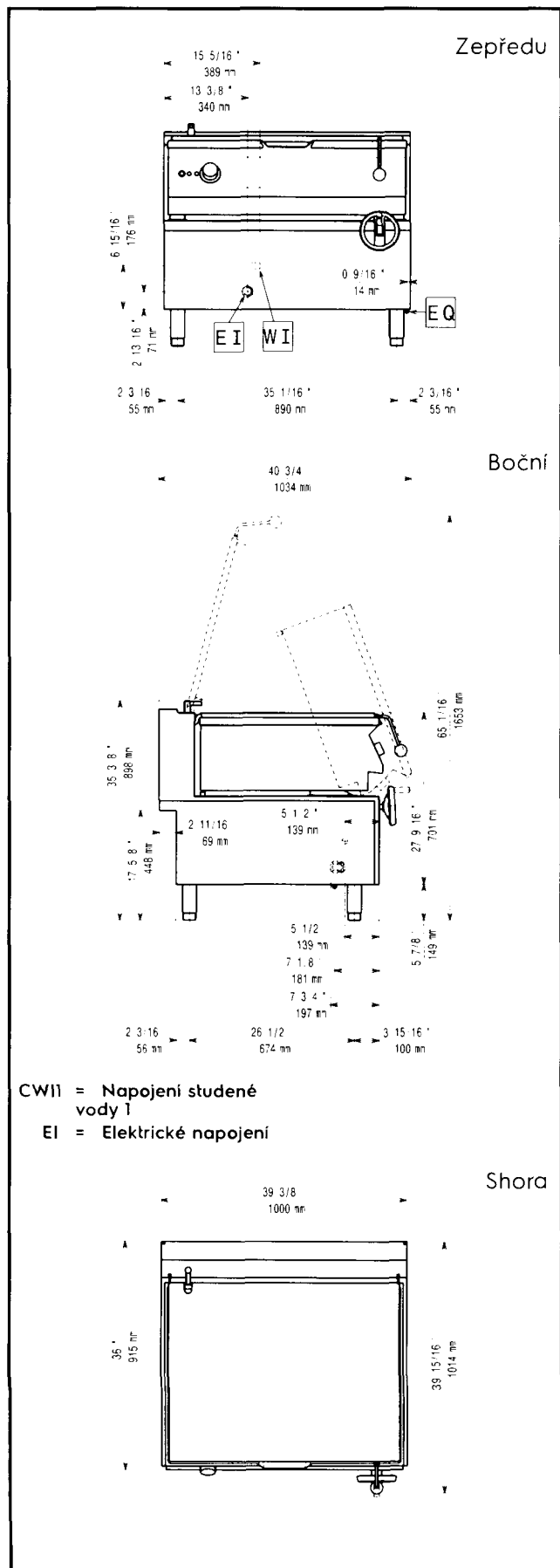
- Dno pánve ze speciální nerezové slitiny Duomat: síla 10 mm, vysoká odolnost vůči korozi a teplotním šokům.
- Vnitřní povrch vany je zabroušený a leštěný, vnitřní rohy oblé pro snadnější čištění.
- Nerezové vnější plechy s leštěním Scotch Brite
- Boční strany pravouhlé, zaručující přesné sestavení bloku s minimální, hygienickou spárou.
- [NOT TRANSLATED]

Extra příslušenství

- Sada pro ukotvení nohou k podlaze. Vhodné pro koncové moduly u instalaci linky u zdi nebo při použití systému přemostění. PNC 206136
- Nerezové opláštění nohou - přední, PNC 206150 š. 1000mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm
- Nerezové opláštění nohou - přední, PNC 206151 š. 1200mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm
- Nerezové opláštění nohou - přední, PNC 206152 š. 1600mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm
- Nerezové opláštění nohou - přední, PNC 206177 š. 1000mm. Nelze pro chladicí-mrazící podestavbu.
- Nerezové opláštění nohou - přední, PNC 206178 š. 1200mm. Nelze pro chladicí-mrazící podestavbu.

SCHVÁLENO: _____

- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1600mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podstavbu. PNC 206179 ↴
- Nerezové opláštění nohou - boční, sada 2 kusů, řada 900. Nelze použít pro chladicí-mrazicí HP podstavbu. PNC 206180 ↴
- Sada 2 bočních, krycích panelů servisního prostoru, pro instalaci zařízení ke zdi PNC 206181 ↴
- Sada 2 bočních, krycích panelů servisního prostoru, pro instalaci zařízení záda-na-záda PNC 206202 ↴
- Sada 4 nožiček pro instalaci zařízení na stavební sokl 100mm. (Nelze pro samostatně stojící grily ř. 900 PNC 206210 ↴
- Zvýšení zadního komínku vč. mřížky - š. 1000mm. Výška kompletu 225mm (180mm - zvýšení + 45mm mřížka) PNC 206305 ↴
- Zadní krycí panel, š. 1000mm, řady 900 a 700 PNC 206375 ↴
- Zadní krycí panel, š. 1200mm, řady 900 a 700 PNC 206376 ↴
- Vozík se zdvihem na GN 2/1, nádoba v ceně zařízení. Konstrukce z nerez oceli AISI304. Nastavení výšky pomocí mechanického ústrojí. Vybaveno 4 kolečky s brzdou. PNC 922403 ↴



Elektro

Napětí:

391149 (E9BREJDPF0)

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Celkový příkon:

17 kW

Voda:

Přívod studené vody -

průměr:

3/4"

Instalace:

V případě, že zařízení je instalováno v blízkosti tepelně citlivých ploch a materiálů (např. dřevěný nábytek apod.) je doporučeno zachovat minimální bezpečnostní odstup 150mm od takových materiálů.

Zařízení smí/musí být instalováno pouze v souladu s platnými technickými a bezpečnostními předpisy a normami a pokyny uvedenými v návodě k instalaci a obsluze zařízení.

Hlavní informace

Rozměr varné plochy -

hloubka:

565 mm

Rozměr varné plochy - šířka:

880 mm

Výška vany:

130 mm

Objem, Max:

100 L

Teplotní rozsah MIN:

120 °C

Teplotní rozsah MAX:

300 °C

Vnější rozměry, Šířka

1000 mm

Vnější rozměry, Výška

850 mm

Vnější rozměry, Hloubka

930 mm

Netto váha:

148.75 kg

Přepravní váha:

175 kg

Přepravní výška:

1070 mm

Přepravní šířka:

1020 mm

Přepravní hloubka:

1070 mm

Přepravní objem:

1.17 m³

Dvouplášťové víko

✓



Electrolux

Modulární varná zařízení 900XP - Fritéza, EL, 1x23L, na podestavbě, š. 400mm

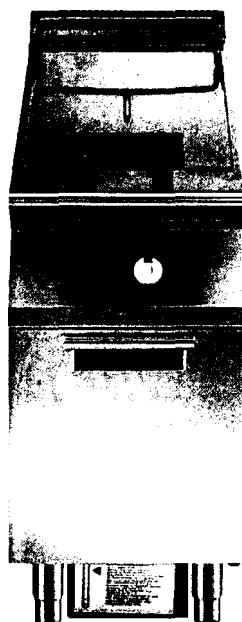
Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



391337
(E9KKGDBAMCA)

Fritéza, elektrická, 1x23L, "V" tvar vany s tělesy mimo vanu, 2x koš, 1/2 modul 400mm. Teplotní rozsah 105°-185°C, podestavba uzavřená pravými dvířky

Zkrácená specifikace

Položka č.

elektrická fritéza, 1x23 litrů - 2 poloviční koše, šířka modulu 400mm, samostatně stojící na podestavbě - uzavřená dvířky.

Tažená vana (V-tvar se studenou zónou), se zaoblenými vnitřními rohy. Externí ohřev - s tělesy mimo vanu

Topný systém s INFRA topnicemi mimo vanu - snižuje opotřebení oleje, zajišťuje vyšší bezpečnost práce při čištění vany, zrychluje náběh zařízení na požadovanou teplotu, zajišťuje rovnoměrnější distribuci tepla v lázni.

Bezpečnostní termostat proti přehřátí

Teplotní rozsah: 105°-185°C

Vypouštění oleje do sběrné nádoby v podestavbě (součást zařízení)

Vrchní deska vyrobena z nerez ocele 20/10 304 AISI

Vnější konstrukce vyrobena z nerez oceli AISI 304

Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do nitra zařízení.

Boční hrany pravouhlé - snadné sestavování varného bloku

Nastavitelná výška nerezových nohou

Možnost instalace do systému Cantilever

Ochrana proti průniku vody IPX5

Zařízení nesou značku CE

Hlavní funkce a vlastnosti

- "V-tvar" vany - hlubokotažená
- Externí INFRA ohřev - s tělesy mimo vanu. Topný systém s topnicemi mimo vanu - snižuje opotřebení oleje, zajišťuje vyšší bezpečnost práce při čištění vany, zajišťuje rovnoměrnější distribuci tepla v lázni.
- Nastavení max. teploty oleje až na 185°C pomocí přesného termostatu.
- Ochrana proti přehřátí je ve standardu pro všechny modely.
- Snadný servisní přístup k hlavním komponentům je řešen skrze přední panel.
- IPX 5 - ochrana proti průniku vody
- Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezuje průniku vody a vlhkosti do vnitřních částí zařízení.
- Nerezové vnější plechy s leštěním Scotch Brite.
- Dodáváno vč. 2 polovičních košů, podestavba vybavena 1 pravými dvířky.
- Zařízení je připraveno pro použití příslušenství ADVANCED FILTR SYSTEM (papírový filtr, speciální nerez filtr...)

Konstrukce

- Hloubka modulu 93cm poskytuje dostatečně velkou pracovní plochu.
- Boční strany pravouhlé, zaručující přesné sestavení bloku s minimální, hygienickou spárou.
- Vana se zaoblenými vnitřními rohy pro snadné čištění a hygienu.
- Zařízení dodáváno včetně nerezových nožiček o průměru 50mm

Příslušenství v ceně

- 1 x Nerezový filtr na olej pro fritézu 23L - pro filtraci hrubších nečistot PNC 200086
- 1 x Dvířka pro neutrální podestavbu - Electrolux PNC 206350
- 1 x Koš pro fritézu o objemu vany 18 a 23L, sada 2 polovičních košů do jedné vany, řada 900 PNC 927223

Extra příslušenství

- Nerezový filtr na olej pro fritézu 23L - pro filtraci hrubších nečistot PNC 200086
- Páska pro utěsnění spár mezi jednotlivými moduly řady 900 při sestavování varného bloku PNC 206086
- Sada 4 koleček (2 s brzdou), Nelze pro HP chladicí-mrazicí podestavbu. Nutné instalovat společně s výztuhou dna podestavby. (XP700 / 900) PNC 206135

SCHVÁLENO:



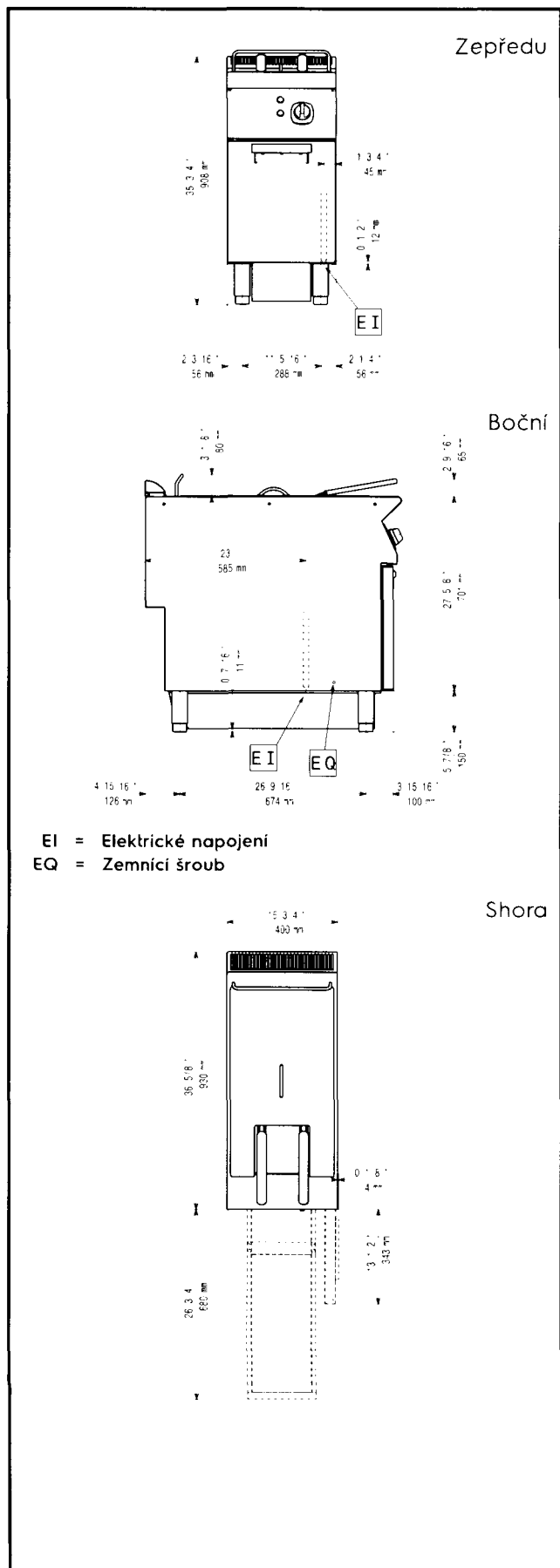
Electrolux

900XP - Fritéza, EL, 1x23L, na podestavbě, š. 400mm

Modulární varná zařízení

- Sada pro ukotvení nohou k podlaze. PNC 206136
Vhodné pro koncové moduly u instalací ↴
linky u zdi nebo při použití systému
přemostění.
- Nerezové opláštění nohou - boční, PNC 206180
sada 2 kusů, řada 900. Nelze použít pro ↴
chladicí-mrazicí HP podestavbu.
- Hygienické víko 23-litrové vany fritéz PNC 206201
(bez otvorů na držadla košů) ↴
- Nerezové opláštění přední, pro fritézy o PNC 206203
objemu vany 23 litrů ↴
- Nástavec na olejovou výpušť, pro PNC 206209
umožnění vypouštění oleje z fritézy do ↴
externí sběrné nádoby, pro 15L, 18L a
23L vany.
- Zvýšení zadního komínku vč. mřížky - š. PNC 206303
400mm. Výška kompletu 225mm (180mm ↴
zvýšení + 45mm mřížka)
- Dviřka pro neutrální podestavby - PNC 206350
Electrolux ↴
- Olejový filtr pro fritézy. Umístění do PNC 206359
sběrného zásobníku na olej v ↴
podestavbě. Určeno pro fritézy s vanou
15L, 18L a 23L
- Výztuha podestaveb pro instalaci PNC 206372
koleček, předozadní, 23L fritézy, vařiče ↴
těstovin, chlazené podestavby ř. 900
- Drátěná ochranná mřížka na zadní PNC 206400
komínek, délka mřížky 400mm. ↴
- Sada 2 bočních krycích panelů (levý a PNC 216134 ↴
pravý) pro řadu 900. Slouží pro
zakrytí boční stěny horního modulu
i podestavby (700x900mm)
- Záchytný filtr pro hrubé nečistoty, do PNC 921023
vany 23L fritéz ↴
- Koše do fritézy, 2x1/2, vana 18/23L, s PNC 927200
předním háčkem ↴
- Koš pro fritézy, 1x1/1, vana 18/23L, s PNC 927201
předním háčkem ↴
- Koš pro fritézy o objemu vany 18 a 23L, PNC 927223
sada 2 polovičních košů do jedné vany, ↴
řada 900
- Koš pro fritézy o objemu vany 18 a 23 PNC 927226
litrů ↴
- Kartáč na čištění vypustního otvoru PNC 927227
pro 23L fritézy ↴
- Záchytný kaskádový rošt pro fritézy o PNC 960645
objemu vany 23 litrů. Doporučeno ↴
používat při častém fritování pokrmů
obalovaných ve strouhance.

Modulární varná zařízení 900XP - Fritéza, EL, 1x23L, na podestavbě, š. 400mm



Elektro

Napětí:	391337 (E9KKGDBAMCA)	380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Celkový příkon:		18 kW
Spotřeba energie, min,max:		0 - 0 kW/h

Hlavní informace

Využitelný rozměr vany (šířka):	340 mm
Využitelný rozměr vany (výška):	575 mm
Využitelný rozměr vany (hloubka):	400 mm
Objem vany:	21 lt MIN; 23 lt MAX
Výkon*:	37.5 kg/hod
Teplotní rozsah termostatu:	105 °C MIN; 185 °C MAX
Netto váha:	59.5 kg
Přepravní váha:	70 kg
Přepravní výška:	1080 mm
Přepravní šířka:	460 mm
Přepravní hloubka:	1020 mm
Přepravní objem:	0.51 m ³

V případě, že zařízení je instalováno v blízkosti tepelně citlivých ploch a materiálů (např. dřevěný nábytek apod.) je doporučeno zachovat minimální bezpečnostní odstup 150mm od takových materiálů.

Zařízení smí/musí být instalováno pouze v souladu s platnými technickými a bezpečnostními předpisy a normami a pokyny uvedenými v návodu k instalaci a obsluze zařízení.

*s ohledem na: ASTM F1361-Deep fat fryers

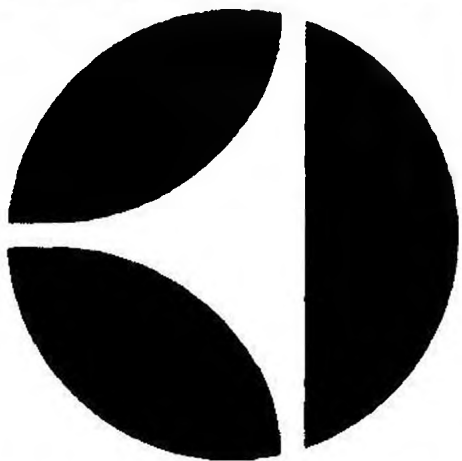
Příslušenství v ceně

- 1 x Nerezový filtr na olej pro fritézy 23L - pro filtraci hrubších nečistot PNC 200086
- 1 x Dvířka pro neutrální podestavby - Electrolux PNC 206350
- 1 x Koš pro fritézy o objemu vany 18 a 23L, sada 2 polovičních košů do jedné vany, řada 900 PNC 927223

Extra příslušenství

- Nerezový filtr na olej pro fritézy 23L - pro filtraci hrubších nečistot PNC 200086
- Páska pro utěsnění spár mezi jednotlivými moduly řady 900 při sestavování varného bloku PNC 206086
- Sada 4 koleček (2 s brzdou). Nelze pro HP chladicí-mrazicí podestavbu. Nutné instalovat společně s výztuhou dna podestaveb. (XP700 / 900) PNC 206135
- Sada pro ukotvení nohou k podlaze. Vhodné pro koncové moduly u instalaci linky u zdi nebo při použití systému přemostění. PNC 206136
- Nerezové opláštění nohou - boční, sada 2 kusů, řada 900. Nelze použít pro chladicí-mrazicí HP podestavbu. PNC 206180
- Hygienické víko 23-litrové vany fritéz (bez otvorů na držadla košů) PNC 206201
- Nerezové opláštění přední, pro fritézy o objemu vany 23 litrů PNC 206203
- Nástavec na olejovou výpusť, pro umožnění vypouštění oleje z fritézy do externí sběrné nádoby, pro 15L, 18L a 23L vany. PNC 206209
- Zvýšení zadního komínku vč. mřížky - š. 400mm. Výška kompletu 225mm (180mm zvýšení + 45mm mřížka) PNC 206303
- Dvířka pro neutrální podestavby - Electrolux PNC 206350
- Olejový filtr pro fritézy. Umístění do sběrného zásobníku na olej v podestavbě. Určeno pro fritézy s vanou 15L, 18L a 23L PNC 206359
- Výztuha podestaveb pro instalaci koleček, předozadní, 23L fritézy, vařiče těstovin, chlazené podestavby ř. 900 PNC 206372
- Drátěná ochranná mřížka na zadní komínek, délka mřížky 400mm. PNC 206400
- Sada 2 bočních krycích panelů (levý a pravý) pro řadu 900. Slouží pro zakrytí boční stěny horního modulu i podestavby (700x900mm) PNC 216134
- Záchytný filtr pro hrubé nečistoty, do vany 23L fritéz PNC 921023
- Koše do fritézy, 2x1/2, vana 18/23L, s předním háčkem PNC 927200
- Koš pro fritézy, 1x1/1, vana 18/23L, s předním háčkem PNC 927201

- Koš pro fritézy o objemu vany 18 a 23L, PNC 927223 sada 2 polovičních košů do jedné vany, řada 900
- Koš pro fritézy o objemu vany 18 a 23 litrů PNC 927226
- Kartáč na čištění vypustního otvoru pro 23L fritézy PNC 927227
- Záchytný kaskádový rošt pro fritézy o objemu vany 23 litrů. Doporučeno používat při častém fritování pokrmů obalovaných ve strouhance. PNC 960645



**Autorizovaný
Electrolux Professional Partner**

Prodej / Montáž / Servis

MIBRA, s.r.o. – IČ 27424341

Uvedená společnost a její proškolení zaměstnanci jsou autorizováni, bez udělení exkluzivity, vykonávat odborné projekční, obchodní, servisní služby (záruční i pozáruční) a případně další služby spojené s prodejem výrobků **Electrolux Professional & Zanussi Professional** na území České republiky.

Vladimír Kremláček
Electrolux s.r.o. o.z. Food Service Equipment
Budějov
IČ 18631

V Praze, 10. 1. 2018

Platnost autorizace: nejdéle do 31. 12. 2018,
za podmínky dodržování smluvních obchodních podmínek stanovených pro rok 2018

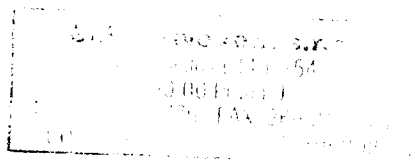


Electrolux

OPRÁVNĚNÍ

Firma MIBRA, s.r.o., Náměstí 14. října 1307/2, 150 00 Praha 5 je oprávněna dodat a zajistit montáž stropu GIF.

Mgr. Karel Valeček
jednatel GIF ActiveVent s.r.o.





Technická zpráva

Vzduchotechnický strop GIF

ZŠ Trávníčkova, Praha
(60901)

I. Cíl řešení

Cílem řešení je navrhnout moderní a efektivní technické řešení, které splňuje veškeré požadavky jak platných předpisů, tak požadavků zadavatele, a to při minimálních nárocích na obsluhu a údržbu a samozřejmě s minimalizovanými požadavky na provozní energie.

Technické řešení respektuje základní normy a předpisy, tj. zejména směrnici VDI 2052, ČSN 127010, ČSN 060210, TP č. 31, hygienické předpisy svazek 39/78, směrnice č. 46 a Hygienická péče a předpisy v zařízeních potravinářského obchodu a společenského stravování.

Členění a rozsah řešení odpovídá Stavebnímu zákonu a prováděcím předpisům po novele včetně posledního zákona č. 183/2006 Sb. Celkové navrhované řešení odpovídá daným standardům.

II. Všeobecné informace o vzduchotechnickém stropu GIF

Systém vzduchotechnického stropu GIF (dále jen GIF) poskytuje řešení celoplošného větrání kuchyně a přiléhajících prostorů bez použití digestoří a husté sítě vzduchotechnických potrubí pod stropem kuchyně. Ve vzduchotechnickém pohledu GIF se také systémově řeší osvětlení prostoru (odpadá usazování prachu a nečistot na svítidlech) a zakrytí rozvodů vedených pod stropem.

GIF je technicky řešen jako kazetový zavěšený podhled, ve kterém se do nosných profilů vkládají speciálně tvarované kazety z nerezového plechu se vzduchotechnickými funkcemi. Vzniklý meziprostor mezi stropem GIF a stavebním stropem kuchyně je rozdělen v návaznosti na rozmístění kuchyňské technologie prostřednictvím svislých vzduchotěsných hliníkových přepážek na odvodní a přívodní komory. Přesným rozmístěním těchto dělicích přepážek je zajištěno efektivní velkoplošné odsávání mastných par přímo v místě jejich vzniku. Protože se k distribuci vzduchu využívá celá plocha stropu, je dosaženo rovnoměrné a důkladné provětrání celého prostoru bez vzniku průvanu.

Složitě vzduchotechnické rozvody jsou použitím stropu GIF zredukovány na připojení komory na přívodní respektive odvodní potrubí ze vzduchotechnické jednotky (strojovny).

Kazety větracího stropu jsou v různých provedeních:

- aktivní – pro přívod, odvod a filtraci vzduchu
- ploché – pro přívod vzduchu
- akustické – ploché se zvukopohltivou výplní
- výplňové – bez vzduchotechnické funkce
- osvětlovací tělesa – integrovaná do podhledu, s předepsanou ochranou a krytím (IP54)

Osvětlovací tělesa v odvodní zóně se napojují prostřednictvím ohebného potrubí ϕ 100 na přívod vzduchu. Přiváděný vzduch vytváří pomocí difuzoru vzduchovou clonu okolo tělesa a zabraňuje tak jeho znečišťování mastnotami. Svítidla zajišťují na pracovních plochách udržovanou osvětlenost min. 500 lx v celé ploše prostoru.

Mezi spodní hranou podhledu a nejnižším místem konstrukce nad stropem GIF (vzduchotechnického potrubí, překladu, rozvodů) musí být 200 mm.

Vzduchotechnickým stropem GIF se řeší:

- odvod a filtrace kontaminovaného vzduchu z kuchyně
- přívod upraveného vzduchu do prostoru kuchyně
- umělé osvětlení prostoru v souladu s požadavky příslušné normy
- ucelený architektonický vzhled prostoru, jeho estetičnost
- jednoduchá údržba

Vzduchotechnickým stropem GIF se dále zabezpečuje:

- důkladné provětrání celého prostoru kuchyně bez vzniku lokálních průvanů, bez šíření mastnoty, vodních výparů a zápachů díky velké distribuční ploše podhledu
- vysoký stupeň účinnosti filtrace tuků (93-97%) při nízké tlakové ztrátě (50 Pa)
- veškeré nečistoty z kuchyňských výparů jsou zachyceny v kazetách stropu, stropní konstrukce zůstává suchá a bez plísní, i veškeré rozvody nad stropem zůstávají čisté: odpadá tudíž velmi složité čištění VZT rozvodů v prostoru kuchyně – z praxe je známo, že se tato údržba právě z důvodu pracnosti nedělá a na potrubí vzniká až centimetrová vrstva prachu a tuku
- přesné rozmístění zón přívodu vzduchu v oblasti pobytu pracovníků a zón odvodu nad technologickým zařízením, tzn. přívod a odvod vzduchu tam, kde je to potřebné
- výrazné zlepšení architektonického vzhledu prostoru instalací vzduchotechnického podhledu, který materiálově koresponduje s kuchyňským zařízením, bez složité sítě vzduchotechnických potrubí pod stropem (které je problém pravidelně čistit)
- prakticky neomezená životnost - kazety větracího stropu GIF jsou vyráběny výhradně z nerezové oceli CNS 1.4301 (Cr/Ni 18/10), která splňuje veškeré hygienické požadavky a požadavky na stabilitu materiálu a jeho životnost v „agresivním“ kuchyňském prostředí.
- výrazné zlepšení hygieny vnitřního prostředí – vylučuje se výskyt biologických mikroorganismů, odkapávání kondenzátu a vysrážených mastných par
- lehká údržba a čištění, které nevyžadují odborné pracovníky, speciální techniku ani postupy. Čištění spočívá v umytí filtračních kazet v běžné průmyslové myčce nádobí (košové, tunelové - kazety podhledu mají rozměry zkoordinovány s GN (Gastro Norma) - velikost 500 x 500 mm). Kazety se pro účely mytí vyjmají z nosného rastru (bez použití náradí), dají se v rámci řady posouvat, takže je možné z jednoho místa vyjmout až 15 kazet v řadě a 3 řady vedle sebe. Není tudíž nutno při vyjímání kazet neustále přestavovat žebřík či dokonce stoupat na kuchyňské spotřebiče. Při použití náhradních kazet lze strop čistit bez problémů i během varného procesu a to výměnou čistých kazet za znečištěné. Tato výměna trvá pouze několik minut. Četnost mytí záleží na typu a intenzitě vaření. Častěji se budou čistit kazety nad fritézami a pánvemi než nad kotli či konvektomaty. Obecně se interval pro čištění pohybuje od 3 až 6 měsíců u odvodních kazet, 12 až 24 měsíců u přívodních kazet.
- zlepšení požární bezpečnosti provozu kuchyně s ohledem na materiálové a konstrukční provedení větracího stropu GIF
- výborná účinnost odmaštění odpadního vzduchu, umožňující bezproblémové zařazení rekuperátorů tepelné energie do systému vzduchotechniky
- nízké provozní náklady - odpadá malování stropu a stěn min. 1 x ročně (finanční náklady, omezení provozu kuchyně, úklidové práce). není potřeba kazety vyměňovat po určité době za nové jako při použití tahokovových digestořových filtrů
- konstrukce stropu umožňuje instalaci veškerých bezpečnostních prvků jako jsou kouřová čidla, sprinklery atd., zvyšuje také požární odolnost stropní konstrukce

III. Technické řešení

1. Větrané prostory, kapacita

Systém vzduchotechnického podhledu je navržen do prostoru varny. Podle rozmístění technologických zařízení jsou určené zóny přívodu a odvodu vzduchu a rozmístění integrovaných osvětlovacích těles. Komory přívodu a odvodu vzduchu jsou oddělené utěsněnými dělicími příčkami, které jsou součástí systému.

Jednotlivé komory se napojí na VZT rozvody vzduchu ze vzduchotechnických zařízení.

Požadavky na výkon a rozvody VZT:

- 1) vzduchové výkony v jednotlivých komorách viz. výkres č. 60901-02
- 2) vstupní a výstupní rychlost do/z potrubí 3 m/s
- 3) tlaková ztráta stropu, přívod i odvod, cca. 50 Pa.
- 4) teplota přívodního vzduchu min. 19°C
- 5) při průchodu přívodního potrubí odvodní zónou a naopak potrubí izolovat

Zavěšení podhledu je navržené ve výšce 2,85 m nad podlahou.

Minimální vzdálenost mezi spodní hranou stropu a nejnižší hranou konstrukce nad stropem (vzduchotechnického potrubí, překladu, rozvodů) musí být 200 mm.

2. Technické parametry a specifikace

Plocha podhledu:	Varna:	115,76 m ²
Vzduchové výkony:	Varna:	$V_{od} = 15.100 \text{ m}^3/\text{h}$ $V_{př} = 15.100 \text{ m}^3/\text{h}$
		(Vzduchové výkony byly vypočteny dle normy VDI 2052 a vycházejí z instalované kuchyňské technologie.)
Systém odsávání:		vzduchotechnický strop GIF – kazetový rastrový systém řešící odvětrání kuchyňských výparů
Výška stropu GIF:		+2,850 m
Hmotnost:		15 - 20 kg / m ²
Materiálové provedení:		- nerezové kazety uloženy na hliníkových profilech, hliníkové vzduchotěsné přepážky - stropní dílce vyrobené ze slitiny hliníku AlMgSi 0,5 , potažené vrstvou PVDF, uloženy na hliníkových profilech

Parametry uvedené v této technické zprávě se týkají výkresu stropu GIF č. 60901-02.

4. Stavební připravenost pro montáž

Před započítím montáže vzduchotechnického stropu GIF se požaduje následující stavební připravenost:

- 1 GIF ActiveVent s.r.o. předloží k odsouhlasení nabídkový plán stropu.
- 2 Projekt vedení vzduchotechnických potrubí nad stropem odsouhlasí firma GIF ActiveVent s.r.o. ve spolupráci s GIF ActiveVent GmbH před započítím montáže.
- 3 Stěny a strop, popřípadě mezistropní dutina musí mít plochy odolné proti otěru (beton, nátěr).
- 4 Vlastní stavební strop, jakož i stěny v okolí musí být vzduchotěsné.
- 5 Všechny práce na technických zařízeních v mezistropu (větrání, topení, sanitární zařízení, elektro - a instalační práce) musí být ukončeny před započítím montáže.
Poznámka: Kabelové vedení je třeba připravit a připojit ke každému osvětlovacímu tělesu.
- 6 Stěny a podlahy musí být obloženy dlaždicemi a vyspárovány. (Dlaždice na stěnách - pokud lze - až k horní hraně stropu GIF s přesahem 10 cm).
- 7 Montáž kuchyňské technologie, pokud je prováděna, probíhá až po ukončení montáže základní konstrukce stropu. Kuchyňský prostor musí být volně přístupný pro pojízdné lešení.
- 8 Vzduchotechnika musí být dokončena a vyzkoušena. Veškeré práce spojené se znečišťováním a tvořením prachu musí být dokončeny.
- 9 Objednatel umožní zhotoviteli uložení stropu GIF a montážního materiálu v prostoru stavby na krytém a bezpečném místě.

Dne: 2.5.2018

Vypracoval:



Ing. Marek Jakubčanin | Projektant

GIF ActiveVent s.r.o. | Dražbejkova 1452/54 | 190 00 Praha 9

Telefon. [REDACTED]

Mobil: + [REDACTED]

Email. [REDACTED]

Technický list – Nářezový stroj Graef EURO 2560 - hladký nůž ocel



TECHNICKÉ PARAMETRY

Provedení:	eloxovaný hliník
Rozměry (š x h x v) [mm]:	450x500x370
Druh pohonu:	šnekový
Uložení stolu:	šikmé
Příkon zařízení [W]:	300
Napětí [V]:	230
Průměr nože [mm]:	250
Hmotnost [kg]:	21
Max. průměr řezu [mm]:	230x165
Nastavení síly řezu [mm]:	0-15
Typ nože:	hladký ocelový

Nářezový stroj manuální pro profesionální použití na porcování a krájení produktů. Konstrukce stroje z eloxovaného hliníku jakož i vozík s šikmo uloženou ložnou plochou a plastová přítlačka. Nůž hladký ocelový – vhodný pro krájení salámů a uzenin. Součástí stroje je zařízení na broušení nože.

Technický list – spirálový hnětač těsta HLM-70 lt.



TECHNICKÉ PARAMETRY

Regulace teploty [°C]:	2 rychlosti
Rozměry (š x h x v) [mm]:	540x870x1050
Otáčení mísy:	obousměrné
Objem díže [l]:	70
Příkon háku [kW]:	1,9
Příkon mísy [kW]:	0,375
Napětí [V]:	400
Výška při odklopené hlavě [mm]:	1460
Hmotnost [kg]:	205
Náplň mouky max. [kg]:	25
Náplň celková max. [kg]:	40

Model je v pojízdném provedení se dvěma motory, dvourychlostní. Přehledný elektronický ovládací panel pro jednoduché nastavení času, rychlosti a směru otáčení mísy. Zařízení je v provedení s pevnou hlavou, mísou a výklopným bezpečnostním zákrytem. Provedení: masivní provedení stroje, v laku, zesílený nerezový hnětací hák, mísa opatřena bezpečnostním zákrytem. Model je určen pro profesionální použití pekárnách, v kuchyních a obdobných provozech na výrobu těst.

Technický list – universální kuchyňský robot SP-502A



TECHNICKÉ PARAMETRY

Možnost přídatných zařízení:	ANO
Rozměry (š x h x v) [mm]:	279x416x487
Regulace [ot./min]:	140-610
Objem [l]:	5,5
Příkon zařízení [kW]:	0,18
Napětí [V]:	230
Počet rychlostí:	10
Hmotnost [kg]:	15

Základní výbava: kotlík – 5L, metla, hák, míchač, plastový zákryt, mechanické ovládání, český popis stroje, plynule volitelné rychlosti. Barevné provedení: bílá. Uvedený model je možno používat v nepřetržitém chodu max. 10min (zatížení: náplň do 750gr. mouky při hnětení těsta – rychlost max. 3).

Autorizace obchodního a servisního partnera

Potvrzujeme, že společnost : **MIBRA, spol s.r.o.**
Náměstí 14.října 1307/2
150 00 Praha 5

Zastoupená : Bc. Jiřím Čermákem
Tel: [REDACTED]
e-m [REDACTED]


je naším autorizovaným obchodním partnerem a její proškolení zaměstnanci jsou oprávněni vykonávat odborné obchodní a servisní služby spojené s prodejem zařízení na území České republiky dovážených firmou MASO-PROFIT s.r.o.

Pro uvedenou technologii je zajištěno proškolení odborným technikem, technologem či kuchařem.

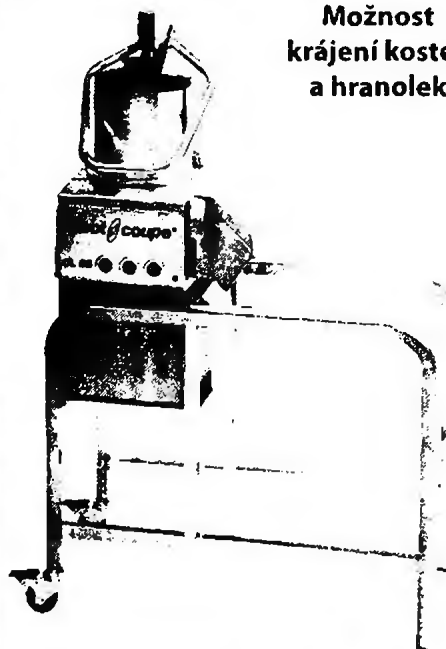
V Praze, dne : 29.1.2018

za Maso-Profít

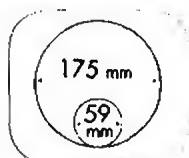
Václav Běloch
obchodní ředitel
GSM : +420 [REDACTED]
E-mail: [REDACTED]

 **MASO-PROFIT**
Vědomý Jiráskův
Potrubská 151/1
196 00 Praha 9
IČ: 40612849, DIČ: C240

CL 55 s pákou



Možnost
krájení kostek
a hranolek



D	
Počet porcí na úkon	100 až 1000
Teoretický výkon*	Až 1200 kg/h

A OBCHODNÍ POPIS

Krouhač zeleniny CL 55 s pákou umožňuje přípravu plátků, vlnek, strouhaných kousků, nudliček, kostiček a hranolek ze všech druhů ovoce a zeleniny, i strouhání syra.

B TECHNICKÝ POPIS

Krouhač zeleniny CL 55 s pákou – Třífázový 400V/50/3. Příkon 1 100 W. Rychlost 375 a 750 otáček/ min. Magnetická bezpečnostní pojistka, brzda motoru a automatický restart přítlačnou pákou. Krouhač zeleniny s bočním výstupem je vybaven 2 násypkami: 1 extra velká plnicí násypka s plochou 238 cm², plnicí objem 4,2 l, a jedna trubicová násypka o průměru Ø 58 mm. Pojízdný podstavec a nerezový motorový blok pro zpracování velkého množství. 100 až 1000 porcí. Přístroj se dodává bez kotoučů, které lze vybrat z kompletní nabídky 50 nerezových kotoučů.

Vyberte si podle vašeho přání na rubu v části F

C TECHNICKÉ PARAMETRY

Výkon	1100 W	
Elektrické údaje	Třífázový – Dodáno bez zástrčky	
Rychlosti	375 & 750 otáček/ min	
Rozměry (HxŠxV)	s podstavcem 700 x 359 x 1100 mm	
Stupeň recyklace	95%	
Váha netto	43,6 kg	
Napájení	Proudová intenzita	Objednací kód
400V/50/3	2,7	2214

NORMY

EN 12100-1 a 2 - 2004, EN 60204- 1 - 2006,
EN 1678 - 1998, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

*záleží na typu použité násypky, volby řezu a organizace pracoviště.

E VLASTNOSTI PŘÍSTROJE

MOTOROVÝ BLOK

- Asynchronní průmyslový motor pro intenzivní použití.
- Příkon 1100 W.
- Nerezový motorový blok. Nerezová hřídel motoru.
- Magnetická bezpečnostní pojistka a brzda motoru.
- 2 rychlosti 375 a 750 otáček/min.

FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

- Krouhač zeleniny je vybaven 2 násypkami: 1 plnicí násypka (s posilovačem pohybu) pojme až 15 rajčat nebo celou hlávku zelí, a 1 trubicová násypka pro jednotný řez dlouhých plodů.
- Odmontovatelné víko.
- Oboustranný evakuační kotouč pro zpracování křehkých plodů.
- Boční výstup pro úsporu místa a pohodlí při práci.
- Pohyblivý nerezový podstavec na 2 kolečkách s aretací pro snadné přemísťování a nasazení standardních nádob, které dokonale vyhovují velkým zpracovávaným objemům.
- Automatický restart přístroje přítlačnou pákou.
- Páka s posilovačem pohybu pro menší námahu obsluhy a pro větší výkon přístroje.
- Kolmý tlak pístu na zeleninu pro zcela jednotný řez.
- Velký výběr z 50 nerezových kotoučů, které lze přiojednat.
- Dodáván bez kotoučů.
- Nerezové čepele krájecích kotoučů, díly kotouče na krájení kostiček a strouhací kotouče lze odmontovat.

FUNKCE LISU NA KAŠE

- Doplnkové příslušenství: příslušenství pro lisování kaše.

CL 55 s pákou

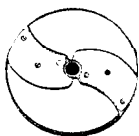
F DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Automatická násypka: kód 28170
- Plnicí násypka se 4 trubicemi: Speciální pro dlouhé plody zeleniny. Ø 50 mm x 2 - Ø 70 mm x 2. kód 28161.
- Plnicí násypka s přímou a šikmou trubicí: kód 28155.
Pro zpracování dlouhých plodů zeleniny a pro šikmé řezy.
- Sada D-Clean: kód 39881
Pomocník k čištění mřížky na krájení kostiček.
- Příslušenství na přípravu kaše 3 mm: kód 28188
- Příslušenství na přípravu kaše 6 mm: kód 28206
- Nástěnný držák pro 8 kotoučů: kód 107 812

DOPORUČENÉ SADY DISKŮ

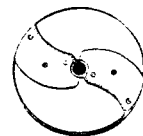
Sada 9
krájecích disků
kód 1995

plátkovač 1 mm, plátkovač 2 mm, plátkovač 4 mm, strouhač 1,5 mm, strouhač 5 mm, nudličkovač 4x4 mm, nudličkovač 6x6 mm, sada pro krájení kostek: plátkovač disk 10 mm + mřížka 10 x 10 mm



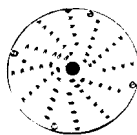
PLÁTKOVAČE

Mandle 0,6 mm	28166
0,8 mm	28069
1 mm	28062
2 mm	28063
3 mm	28064
4 mm	28004
5 mm	28065
6 mm	28196
8 mm	28066
10 mm	28067
14 mm	28068
4 mm varené brambory	27244
6 mm varené brambory	27245



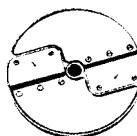
VLNKOVAČ

2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



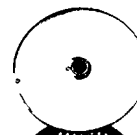
STROUHAČE

1,5 mm	28056
2 mm	28057
3 mm	28058
4 mm	28073
5 mm	28059
7 mm	28016
9 mm	28060
Parmezán	28061
Rösti	27164
Syrové brambory/mrkev	27219
Křen 1 mm	28055



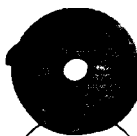
PROUŽKY/ JEMNÉ KOUSKY ZELENINY

1x8 mm	28172
1x26 mm	28153
2x4 mm	28072
2x6 mm	27066
2x8 mm	27067
2x10 mm	28173
2x2 mm	28051
2,5x2,5 mm	28195
3x3 mm	28101
4x4 mm	28052
6x6 mm	28053
8x8 mm	28054



KOSTKOVACE

5x5x5 mm	28110
8x8x8 mm	28111
10x10x10 mm	28112
12x12x12 mm	28197
14 x14x5 mm	28181
14x14x10 mm	28179
14x14x14 mm	28113
20x20x20 mm	28114
25x25x25 mm	28115
50x70x25 mm	28180



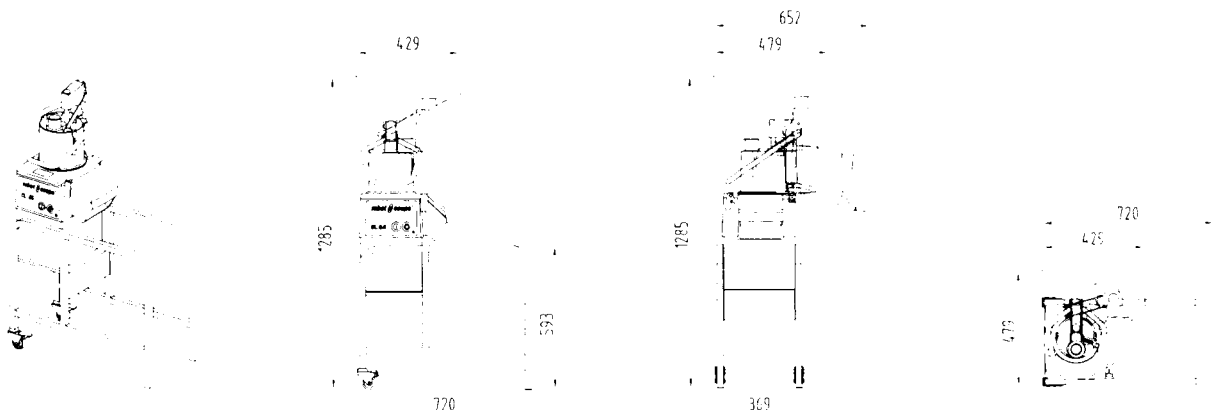
HRANOLKOVACE

8x8 mm	28134
10x10 mm	28135
10x16 mm	28158



G OBJEDNÁNÍ

třířízový 400 V – dodáváno bez zástrčky.



robot coupe®

CERTIFIKÁT autorizovaného servisu


Generální importér značky Robot Coupe prohlašuje, že pan

Bc. Jiří Čermák

ze společnosti MIBRA s.r.o., IČO 27424341

byl řádně proškolen na zařízení Robot Coupe a na základě tohoto certifikátu,
je mu udělen status autorizovaného odborného prodejce zařízení Robot Coupe v České republice.

Platnost certifikátu do 31. prosince 2019

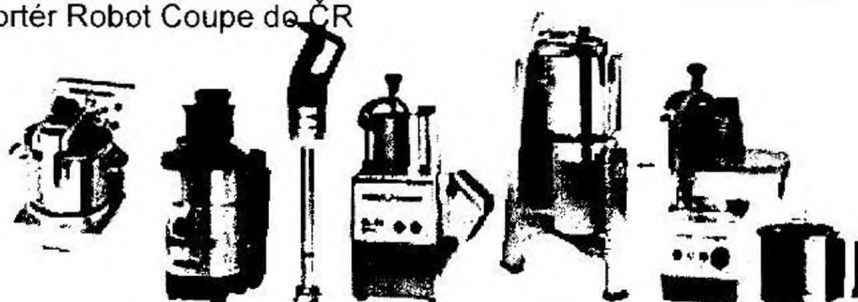


Ing. Vladimíra Hamrová
A.T. Fornax, s.r.o.
IČ 63982331

generální importér Robot Coupe do ČR



René Havelka
Robot Coupe S.N.C.
Area Export Manager



www.robot-coupe.cz

robot coupe®

CERTIFIKÁT autorizovaného servisu

Generální importér značky Robot Coupe prohlašuje,
že servisní technik pan

Bc. Jiří Čermák

ze společnosti MIBRA s.r.o., IČO 27424341

byl řádně proškolen na zařízení Robot Coupe a na základě tohoto certifikátu,
je jim udělen status autorizovaného technika pro prodej, servis a montáž zařízení Robot Coupe
v České republice.

Platnost certifikátu do 31. prosince 2019

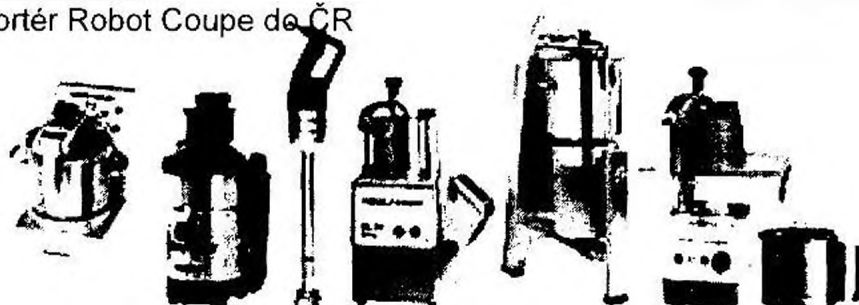


Ing. Vladimíra Hamrová
A.T. Fornax, s.r.o.
IČ 63982331

generální importér Robot Coupe do ČR



René Havelka
Robot Coupe S.N.C.
Area Export Manager



www.robot-coupe.cz