

Příloha č. 1 kupní smlouvy č. 48/3Q/2016 – Specifikace zařízení

- elektrické provedení
- kapacita 10 x GN 1/1
- **provedení COMBIMASTER PLUS, bojlerové**

Technické parametry :

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| • energie | elektřina |
| • vyvíjení páry | bojlerový |
| • kapacita | 10x zásuv GN 1/1 |
| • hmotnost | 125,5 kg |
| • celkový příkon | 18kW |
| • napájení | 3N~/400V/50Hz |
| • teplota | 30 – 300°C |
| • rozměry (Š x H x V) : | 847 x 771 x 1042mm |



Zcela nový CombiMaster® Plus



Celosvětově číslo 1 v kompetenci vaření a technologiích udávajících směr

Maximální užitek pro naše zákazníky: Tak zní cíl, jež sledujeme již více než 40 let. Vše začalo vývojem prvního konvektomatu, který obrátil svět tepelné přípravy pokrmů vzhůru nohama. Od té doby důsledně kráčíme cestou specializace a soustředíme se výhradně na přání a potřeby našich zákazníků. Vaření vyžaduje přesnost. Jak od kuchaře, tak od jeho nástrojů. Nový konvektomat CombiMaster® Plus pracuje naprosto přesně, a to z každého hlediska: Nabízí pokročilou technologii a podporuje individuální řemeslný um kuchaře.

RATIONAL CombiMaster Plus - výkon, který vás ohromí.

Vysoký varný výkon umožňuje konvektomat CombiMaster® Plus naplnit až o 30% větším množstvím potravin. I při současném vložení nejrozličnějších produktů nedochází k přenášení chutí. Vitamíny, minerály a živiny zůstanou zachovány. Vynikající, trvale vysoká kvalita jídel přesvědčuje den co den.

Díky jemně nastavitelnému klimatu ve varném prostoru se maso, drůbež, ryby nebo také zvěřina připravují mimořádně šetrně. Díky nižším ztrátám hmotnosti a menšímu množství odpadu při krájení ušetříte v průměru 10 procent surovin.

Pět provozních režimů volitelných pouze jedním ovládacím knoflíkem

- > Režim konvektomatu s provozními režimy: para 30–130 °C, horký vzduch 30–300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30–300 °C, Finishing®
- > **ClimaPlus® – měření vlhkosti s přesností na procenta, 5-stupňové nastavení a regulace**
- > Vysoce účinné odvlhčování varné komory s podtlakovou technologií pro tvorbu křupavých krust
- > Ovládací prvky pro výběr režimu, teploty, teploty pokrmu a nastavení času
- > Zámky programů
- > **Vestavěná ruční sprcha s navijecím mechanismem, vestavěný uzávěr vody a bezstupňové dávkování proudu**
- > Čistící program - Program pro odvápnění s možností nastavení
- > Systém SDS (ServiceDiagnose System) s automatickým zobrazováním servisních hlášení
- > 1-bodový snímač teploty připravovaného pokrmu
- > Polohovací pomůcka pro snímač teploty připravovaného pokrmu
- > **Možnost uložení 100 vlastních programů o 6 krocích**
- > Funkce Cool Down – rychle a bezpečně ochlazení varné komory
- > Možnost nastavení teplotních jednotek (°C nebo °F)
- > Digitální zobrazení teploty > Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot
- > Digitální časový spínač, 0–24 hodin, s trvalým nastavením
- > Nastavení času v hodinách a minutách
- > **Vysoce výkonný generátor čerstvé páry s automatickým plněním vodou**
- > Velmi tichá a výkonná dmychadla hořákového systému (pouze plynové přístroje)
- > **Automatické parní čisticí zařízení**
- > Dynamické proudění vzduchu díky vysoce výkonnému ventilátoru s obousměrným chodem
- > Automatická kalibrace s přizpůsobením podle místa instalace (nadmožská výška, klima atd.) včetně vlastního testu
- > Parní režim s automatickým přizpůsobením nadmožské výšce pro optimální tvorbu páry
- > Přívod energie řízený podle aktuálních potřeb
- > Otočný plech k usměrnění proudění vzduchu s rychlopojistkou
- > Vestavěná brzda ventilátorového kola pro vysokou bezpečnost práce a rychlou změnu směru otáčení
- > **Odstředivé odlučování tuků bez přídavného tukového filtru**
- > Dvířka s dvojitým odvětrávaným sklem, výklopná vnitřní tabulka (pro snadné čištění) se speciálním povrstvením reflektujícím teplotu
- > Odkapávací vanička s průběžným vyprazdňováním také při otevřených dvířkách (typ 61/62/101/102)
- > Přístrojová odkapávací vanička s připojením k odtoku (typ 61/62/101/102)
- > Možnost zajištění dvířek v úhlu 120 ° a 180 ° pro maximální bezpečnost práce
- > Bezdotykový spínač kontaktu dvířek

Najednou je všechno zcela jednoduché

- > Zásuvné, snadno vyměnitelné těsnění dvířek
- > Podélný zasuv typu 62, 101, 201 vhodný pro GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 a 2/8
- > Podélný zasuv typu 62, 102, 202 vhodný pro GN 2/1, 1/1
- > Hygienická varná komora ve tvaru vany beze spár, zaoblené rohy
- > Halogenové osvětlení varné komory se sklem Ceran, odolné vůči otřesům
- > Vyjímatelné otočné závěsné rámy s doplňkovou ližinou na odkapávací vaničku (typ 61/62/101/102)
- > Lyžiny ve tvaru U na zásuvy s výřezy pro snadné plnění
- > Stojanový vozík s oboustrannou pojistkou, odkapávací vaničkou s vyprazdňováním a tandemovými kolečky (dvě se zajišťovací brzdou), průměr kolečka 125 mm, kovové součásti z ušlechtilé oceli (typ 201/202)
- > Dvířka varné komory s vestavěnou těsnicí mechanikou, při provozu bez stojanového vozíku nedochází k úniku páry (typ 201/202)
- > Rozhraní USB pro export dat HACCP, servisních dat a varných programů na paměťovou jednotku USB a pro snadnou aktualizaci softwaru
- > Provozní a výstražné indikátory, např. upozornění na nedostatek vody
- > Bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení
- > Klika umožňující obsluhu dvířek jednou rukou
- > Maximální výška zásuvy 1,60 m (u stolních přístrojů na originální nosné skříni RATIONAL)

