

poz.	kategorie	model	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm]			ks	připojení elektro				připojení plyn		připojení ZTI			změkčená voda	Poznámka
					š.	hl.	v.		příkon kW/ks 230V	příkon kW/ks 400V	příkon kW celkem 230V	příkon kW celkem 400V	příkon kW/ks	příkon kW celkem	SV	TV	odpad DN		
2. NP																			
N01.1	termika	termika	Indukční sporák – 4 zóny	Indukční sporák – 4 varné zóny, bezspárové sváry, ovládací prvky jsou chráněny proti vodě, vlhkosti a teple, opláštění z nerezové oceli s postranními kanálky s U-profillem pro snadné čištění, sklokeramická ceranová deska síly 6 mm, vrstvená struktura skla, termostatem ovládané nezávislé varné zóny, automatické vypnutí při sejmutí nádobí, snížené vyzařování tepla, rozeznání hrnce již od průměru dna 10 cm, stupňovité nastavení výkonu od 4% do 100%, individuálně vyladěné na udržování teploty, pokračování ve vaření, pečení a rychlé ohřátí, rychlé rozeznání přehřátých hrnců - automatické přizpůsobení výkonu k ochraně nádobí, varné plochy a induktoru, konstrukce a plášť stroje kompletně z nerez materiálu DIN 1.4301	800	850	900	1		20	-	20		-					
N01.2	ostatní technologie	ostatní technologie	Variomobil k multifunkční Pánvi	Vozík na koše pro vysoušení a transportování varných a fritovacích košů, v dané úpravě k dané pánvi	860	630	785	1			-	-		-					

poz.	kategorie	model	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm]			ks	připojení elektro				připojení plyn		připojení ZTI			změkčená voda	Poznámka			
					š.	hl.	v.		příkon kW/ks 230V	příkon kW/ks 400V	příkon kW celkem 230V	příkon kW celkem 400V	příkon kW/ks	příkon kW celkem	SV	TV	odpad DN					
2. NP																						
N01.3	termika	termika	Multifunkční varné centrum, užitná kapacita: levá vana 150 l + pravá vana 75l	Multifunkční varné centrum, užitná kapacita: levá vana 150 l, sklopná, tlakové provedení, včetně mycího systému, vnitřní hloubka vany 315mm + pravá vana 75l, sklopná, včetně mycího systému, vnitřní hloubka vany 225mm, provedení z chromové niklové oceli CrNi 18/10 (1.4301) AISI 304, samonosná, uzavřená konstrukce s nosnými rámy, bočními stěnami, předními panely, zadní stěnou a dnem, kryt na přední straně je zkosený 65 mm směrem dolů vzadu 25 mm směrem nahoru, navrhzený jako odkapávací hrana na spodní straně, překrytí 10 mm, ergonomicky zkosený kryt ovládacího panelu, čelní panel s profilem pro ochranu funkčních součástí, odnímatelný na přední straně pro snadný a cenově výhodný přístup k údržbě, ochrana proti stříkající vodě IPX6., výškově nastavitelné nožičky zařízení, zařízení vybavené pro alternativní instalaci na sokl dodaný zákazníkem, vnitřní hygienické provedení pánve z pochromované niklové oceli (1.4404) AISI 316L pro gastrónadoby, rohové radiusy do 30 mm, bezešvé provedení a těsné svařené s hranou pánve, tepelně izolovaná, aby se zabránilo ztrátě energie. Označení hladiny náplně laserovým značením pro jmenovitou kapacitu, olej min / max pro hluboké smažení a váhu. Programovatelný, motorem poháněný vypouštěcí ventil integrovaný v jedné rovině s dnem dna pro úplné vyprazdňování vody na vaření. Odtokový kanálek s velkým průřezem, bez blokování, který vede přesně pod pánev. ► Dvouplošťové, tepelně izolované, sklopné víko namontovaný vlevo a vpravo v bočních rámech. Otevírání a zavírání víka pomocí elektricky poháněného zařízení, ručně ovládaného nebo programovatelného. Funkce automatického zastavení při zavírání (ochrana proti rozdrčení). ► Ovládací panel umístěný uprostřed pro ergonomický provoz obou pánví s dotykovým displejem 203 mm (8 palcový) s vysokým rozlišením, ergonomicky integrovaný do krytu ovládacího panelu s barvami 800 x 480 pixelů a 262 000 barev. LED osvětlení pozadí. Lze vidět optimálně ze všech stran. Úhel pohledu 85 °. Formát 16: 9. Robustní, kapacitní dotykový displej chráněný za 3mm kaleným bezpečnostním sklem. Funkce MagicPilot Touch & Slide. NUI Natural User Interface - přirozené intuitivní ovládání: Aktivujte, animujte a posouvejte ovládací prvky dotykem, posouváním a pohybem. Grafické uživatelské vedení se samovysvětlujícím zobrazením obrazu, grafikou a symboly. Jazykově závislé textové indikátory. Samovysvětlující koncept obsluhy pro proces vaření nebo automatické vaření. Dno pánve se čtyřvrstevným sendvičovým povrchovým topným systémem, skládající se z 3 mm silné chromované niklové oceli odolné proti opotřebení CrNiMo-Stahl (1.4404) AISI 316L s extrémní odolností proti korozi, 12 mm tlustá podložka, vysoce žáruvzdorná ocel pro skladování tepelné energie, v jedné rovině s hliníkovou deskou (speciální slitina) pro rovnoměrné rozložení tepla, Turbo-Special nátěr hliníkové desky pro rychlou a účinnější absorpci a přenos energie. Přesně namontované frézované drážky pro podporu trubkového topného tělesa z chromniklové oceli, jednotlivě přišroubované (nenáročné na údržbu) a které lze vyměnit. Několik nezávisle řízených topných zón monitorovaných až 6 rychle reagujícími teplotními čidly rozloženými na dně pánve. Procesně řízená dodávka energie do příslušné topné zóny. Zásuvka USB 2.0 na přední straně, pro přenos dat HACCP, programy vaření. Automatický záznam dat HACCP s kapacitou několika let. Integrované rozhraní Ethernet. Zařízení připravené pro připojení k jednotce pro optimalizaci výkonu. ► Instalační příprava zařízení je kompletně elektricky zapojená pro elektrické připojení odběratele. Jsou instalovány všechny stykače potřebné pro provoz. Automatické zařízení na plnění vody, pro studenou a teplou vodu, ruční provoz nebo programovatelné. Dávkovací zařízení pro množství vody v litrech nebo jako objemové procento jmenovitého objemu pánve. S ochranou proti přeplnění a absolutní a relativní indikací množství. Přibližně 16 l / min při tlaku 4 bar. ► Elektronický vícebodový teplotní senzor pro přesné vaření a kompilaci dat požadovaných pro dokumentaci HACCP ve všech procesech vaření. ► Výsuvná sprchová hadice s automatickým navijákem hadice. S automatickým vypínáním v poloze ve spodní části, např. pro opláchnutí pánve, k ochlazení potravinářských výrobků. ► Automatický čistící systém pro čištění pánve. Hygienický certifikát - 3 úrovně čištění. Krátkodobé / mezičistění během dvou minut (plus doba přípravy) bez chemického čistícího prostředku. Motorem poháněné čistící vysoce výkonné rameno se 4-tryskovou orbitální hlavou a bajonetem. ► Systém porcování - automatické, přesné dělení objemu s přesností na litr nebo odpovídající velikosti gastrónadoby Provedení v tlaku, pánve s rámelem z vyztužených profilů, s tlakově odolným dnem, jako tlaková nádoba do přetlaku 0,8 bar, těsnění odolné proti masnotě a tlaku odolné proti přetlaku. Funkce tlakového vaření, maximální teplota pro vaření 117 ° C, provozní tlak až 0,8 bar. Automatický start procesu vaření tlaku při zavírání víka. Třístupňový přetlakový bezpečnostní systém - úsporné kroky: regulace tlaku, řízení teploty integrované v softwaru, přetlakový pojistný pojistný ventil	2800	895	955	1					43,5	-	43,5		-	●	●	●		
				Rychlá redukce tlaku, která zkracuje dobu zpracování a šetří energii a vodu. Doba redukce tlaku závisí na procesu vaření, v průměru od 60 sekund. Proces tlakového vaření může být kdykoliv přerušen pro doplnění nebo pro současné vaření výrobků s různou dobou vaření. Programovatelné jsou 4 úrovně snížení tlaku související s výrobkem. Redukce tlaku probíhá automaticky na konci doby vaření, nebo může být programována nebo ručně zvolena. Vizualní a akustická signalizace snížení tlaku. Snížení tlaku je monitorováno a řízeno pomocí integrovaného snímače, pára je odváděna pomocí elektrického systému snižování tlaku a připojeného kondenzačního zařízení, kondenzát je odváděn do odtoku. Postup bez konvenčního procesu opětovného ochlazení. Pro redukci tlaku (zpětné chlazení) proto není nutná žádná měkká voda.																		

poz.	kategorie	model	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm]			ks	připojení elektro				připojení plyn		připojení ZTI			změkčená voda	Poznámka		
					š.	hl.	v.		příkon kW/ks 230V	příkon kW/ks 400V	příkon kW celkem 230V	příkon kW celkem 400V	příkon kW/ks	příkon kW celkem	SV	TV	odpad DN				
2. NP																					
				<p>► Manuální vaření v 9 kategoriích vaření: Varné vaření ReadyXpress, měkké vaření, vaření, smažení, smažení, regenerace, vaření Delta-T, smažení FlexiZone, vaření FlexiZone.</p> <p>Funkce rychlého vaření, zejména pro maso, zeleninu a ragů. Až 3krát rychlejší než konvenční vaření, 5 úrovní tlaku, aby se ideálně přizpůsobilo vařeným potravinám od citlivých produktů, od výsledku vaření a rychlosti vaření. Teplotní rozsah: 103 ° C až 117 ° C.</p> <p>► Automatické vaření bez trvalého monitorování v 10 přednastavených kategoriích (vaření z ryb do Perfection (Regeneration) - může být rozšířeno (specifické pro zákazníka)). Uživatelsky orientovaná klasifikace v kategoriích a podkategoriích. K dispozici je 1000 míst v paměti programu. Programy se zobrazením obrázků a texty lze uložit. Více než 100 předvolených mezinárodních programů vaření lze individuálně upravit.</p> <p>Tvorba vlastních varných programů. Fulltextové vyhledávání naposledy použitých programů. Ochrana vícestupňového programu.</p> <p>► Měkká funkce vaření: proporcionální teplotní postup Delta s 6 úrovněmi od velmi citlivého až po maximální a šetrný a současně rychlý ohřev citlivých produktů. Teplotní rozsah: 30 ° C - 95 ° C úroveň 1-4, 30 ° C - 100 ° C Stupe 5-6.</p> <p>► Funkce vaření: Vaření v různých teplotních intervalech se 6 úrovněmi od intenzivního do intenzivního vaření. LowPower topení s nastavitelnými výstupními úrovněmi, HighPower topení s maximálním výkonem. Teplotní rozsah: 90 ° C - 100 ° C</p> <p>► Funkce smažení ve 3 úrovních - pánev, pánev a pražení. Teplotní rozsah: 100 ° C - 300 ° C.</p> <p>► Funkce smažení pro smažení v tuku, teplotní rozsah 140 ° C - 180 ° C. Současná funkce hlubokého smažení na obou pánvích může být aktivována jak v případě potřeby, tak ve spojení s hasicím zařízením a v souladu s místními předpisy.</p> <p>► Regenerační funkce: V pánvi se 6 úrovněmi od velmi citlivých po maximální. V GN nádobách s maximální úrovní. Teplotní rozsah: 30 ° C-95 ° C úroveň 1-5, 10 ° C-100 ° C úroveň 6.</p> <p>► Funkce pečení Delta T: Pečení teplotní delta teploty dna pánve a teploty jádra. Teplotní rozsah: 20 ° C-100 ° C Teplotní rozsah: 20 ° C-100 ° C.</p> <p>► Funkce vaření Delta T - vaření s teplotním delta teploty pánve a teplotou jádra. Teplotní rozsah 20 ° C-100 ° C Teplotní rozsah: 20 ° C-100 ° C.</p> <p>► Multifunkční simultánní vaření stejných nebo rozmanitých produktů v několika zónách.</p> <p>► Smažení zóny: Individuální nastavení času a teploty pro každou zónu smažení. Varování zóny, smažení v zóně: nastavení jednotlivých časovačů pro každou zónu.</p>																	

poz.	kategorie	model	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm]			ks	připojení elektro				připojení plyn		připojení ZTI			změkčená voda	Poznámka
					š.	hl.	v.		příkon kW/ks 230V	příkon kW/ks 400V	příkon kW celkem 230V	příkon kW celkem 400V	příkon kW/ks	příkon kW celkem	SV	TV	odpad DN		
2. NP																			
N01.3a	termika	termika	Příslušenství k multifunkčnímu varnému centru	základní sada: rošty na dno pánve, špachtle, stěrka, lopatka děrovaná, lopatka plná sada pro GN nádoby, závěsné profilové lišty pro GN nádoby, síta na cezení, GN nádoba 1/1-200 s držadly, plná sada varných košů: ramena pro zavěšení košů, varné koše sada fritovacích košů: ramena pro zavěšení košů, fritovací koše					1										
N01.4	termika	termika	El. konvektomat 10x GN 1/1	El. konvektomat 10x GN 1/1, vaření, napařování, expresní vaření, konvekce / Horký vzduch, Vlhkost nastavitelná nezávisle na teplotě, kombiVaření, regenerační a banketový program, individuální ovládání vlhkosti, samostatná regenerační / banketová kuchačka, nízkoteplotní vaření, uvaření a udržování, vaření delta-t, vícebodová sonda, FlexiRack umožňuje vybrat si mezi příčným či podélným způsobem vkládání 1/1 gastronádob. Umožňuje také použití pečících plechů 60x40 cm, jemný vývoj páry, integrovaný odstředivý vývojník páry, centrální ovládání jednou rukou, rychlé přehřátí, rychlé zchlazení varného prostoru, automatický systém odsátí páry z varného prostoru na konci vaření, samostatná kuchačka pro individuální regenerační programy, 300 programů o 12 krocích, přednastavené varné procesy, ovládání pomocí symbolů, kontrola času jednotlivých vsunů, včetně čistícího systému, varná komora z chromniklové oceli	997	799	1060	1		16,5	-	16,5		-	●		●	●	
		termika	Propojovací díl	Propojovací díl				1			-	-		-					
		termika	El. konvektomat 6x GN 1/1	El. konvektomat 6x GN 1/1, vaření, napařování, expresní vaření, konvekce / Horký vzduch, Vlhkost nastavitelná nezávisle na teplotě, kombiVaření, regenerační a banketový program, individuální ovládání vlhkosti, samostatná regenerační / banketová kuchačka, nízkoteplotní vaření, uvaření a udržování, vaření delta-t, vícebodová sonda, FlexiRack umožňuje vybrat si mezi příčným či podélným způsobem vkládání 1/1 gastronádob. Umožňuje také použití pečících plechů 60x40 cm, jemný vývoj páry, integrovaný odstředivý vývojník páry, centrální ovládání jednou rukou, rychlé přehřátí, rychlé zchlazení varného prostoru, automatický systém odsátí páry z varného prostoru na konci vaření, samostatná kuchačka pro individuální regenerační programy, 300 programů o 12 krocích, přednastavené varné procesy, ovládání pomocí symbolů, kontrola času jednotlivých vsunů, včetně čistícího systému, varná komora z chromniklové oceli	997	799	790	1		10,9	-	10,9		-	●		●	●	
N01.5	ostatní technologie	ostatní technologie	Vozík na olej	vozík na olej k varným centrům Frima, k plnění, filtrování a hygienické uchovávání fritovacího oleje, zabudované vysoce výkonné čerpadlo se schopností čerpání horkého oleje, filtrační koš se speciální filtrační vložkou pro malé zbytkové části	580	605	1050	1			-	-		-					
					PŘÍKON CELKEM				elektro:		230V		0,0 kW						
											400V		90,9 kW						
									plyn:				0,0 kW						
													Předpokládaná současnost:		0,65				

CELKOVÁ CENA (bez DPH) za položky - N01.1, N01.2, N01.3, N01.3a, N01.4, N01.5

3 157 560 Kč