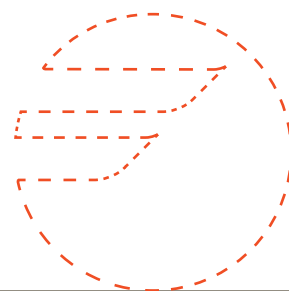
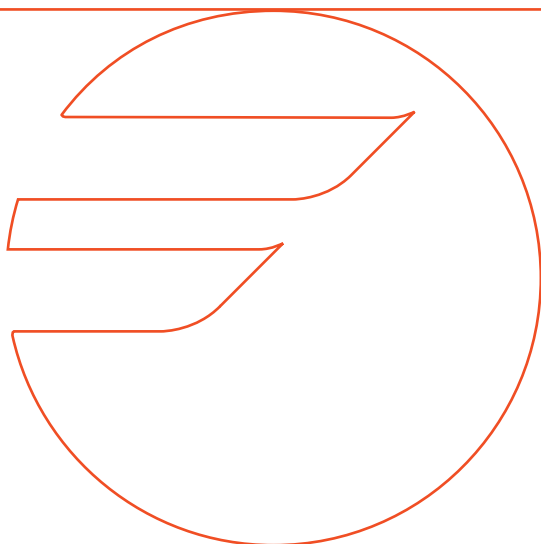


KONVEKTOMATY



UPOZORNĚNÍ :

Všechny konvektomaty musejí být připojeny na změkčenou a upravenou vodu, pokud tvrdost vody v místní síti přesahuje 4.0 °D (německé), což odpovídá 40 mg CaCO_3 / 1 litr vody, je-li koncentrace iontů Cl je vyšší než 150 mg/l, nebo když obsah NaCl převyšuje 30 mg/l.

Voda z vyvíječe páry musí být vypouštěna denně po ukončení práce.

Plynové přístroje jsou připraveny pro připojení na tyto druhy plynu a jejich tlaky:

Propan-butan : 37 g / cm^2
Zemní plyn: 20 g / cm^2

Na problémy funkce, způsobené nesprávným připojením a nedodržením zákonných norem, se nevztahuje záruka.



Fagor Industrial představuje novou generaci konvektomatů, kde inovace je zaměřena na snadnou obsluhu danou intuitivním ovládáním: nové konvektomaty generace VISUAL, které odpovídají nárokům každého kuchaře.

Mezi jejich hlavními vlastnostmi vyniká zejména úspora času a peněz. ergonomie, hygiena a perfektní vaření, dosažené díky využití elektronických prvků poslední generace.

Vyrábějí se v pěti různých velikostech pro každou ze třech řad, které se liší svými užitnými vlastnostmi a technologickým vybavením. Tyto řady nesou název: **Visual Plus, Visual a Concept.**

Současně uvnitř každé řady jsou k dispozici verze s ohřevem elektrickým a plynovým.



Řada Visual Plus

Tato řada může být definována dvěma slovy: přesnost a náročnost.

Konvektomat Visual Plus představuje nejvyšší řadu z generace Visual a má nejposlednější technologické vybavení z oblasti kontroly a řízení procesů úpravy pokrmů. Díky dotykové obrazovce parametrů VGA je možná volba jakéhokoliv způsobu vaření a úpravy jídel.



Pára se vyvíjí v samostatném boileru, propojeném s varnou komorou. Po zapnutí se konvektomat nachází ve stavu manuálního ovládání a lze jej přepnout do režimu “Fagor Cooking” (recepty vlastní nebo doporučené výrobcem Fagor), nebo do režimu “Fagor Easy”, speciálně navrženého pro ty, kdož se chtějí vyhnout složitějším manipulacím na displeji a raději pracují s jednoduchým nastavováním teploty a času. Kromě toho

se může uživatel pohybovat v systému dotekem tlačítka "Menu", kde naleznete další aplikace jako: mycí programy, vypnutí po dosažení teploty, nastavení času pro jednotlivé GN, změna hodnot vaření "delta" (vícebodová vpichovací jehla), odložené zahájení programů vaření nebo mytí, seřízení, automatická, blokace, řízení vlhkosti, tři rychlosti ventilátoru a tři výkony, atd.



Konvektomat Visual Plus přináší uživateli rovněž nové výhody v oblasti hygieny a čištění, neboť disponuje 5 různě intenzivními programy mytí varné komory:

- o Rychlý oplach..... 8 ‘
- o Poloautomatické mytí (sprej) 35 ‘
- o Mírné mytí 57 ‘
- o Střední mytí 89 ‘
- o Intenzivní mytí 152 ‘

Konvektomaty této řady jsou vybaveny vpichovací vícebodovou "teplotní" jehlou a samonavíjecí sprchou, přístupnou z ovládacího panelu, takže pro její použití není nutné otvírat dveře varné komory a nechat z ní tak uniknout teplo.

Naše více než 50 leté zkušenosti s mycími stroji zaručují, že systém mytí vyvinutý pro nové konvektomaty poskytne dokonalé plnění hygienických požadavků, při současné vysoké úrovni péče o životní prostředí a energetické úspory.

PANEL DE CONTROL VISUAL PLUS - Pantalla táctil "TOUCH CONTROL" - Algunos ejemplos
Acceda fácilmente a sus opciones preferidas con sólo pulsar la pantalla



**MANUÁLNI VAŘENÍ :
VAŘÍTE PODLE SVÉHO GUSTA**

- REŽIM VAŘENÍ
- PROCENTO VLHKOSTI PÁRY
- TEPLOTA
- ČAS / °C SONDA / DELTA-T
- PŘÍKON OHŘEVU A RYCHLOST TURBÍNY



**VAŘENÍ "FAGOR EASY" :
VAŘTE JEDNODUŠE**
Pro ty, kdo nechtějí komplikace

- REŽIM VAŘENÍ
- TEPLOTA
- ČAS



**AUTOMATICKÉ VAŘENÍ:
Z RECEPTŮ**

- Vytváření vlastních programů vaření přímo v konvektomatu nebo v PC.
- Přenos receptů z jednoho konvektomatu do jiného
- Kopírování a úprava receptů
- Přenos receptů pomocí vnější paměti (USB nebo Ethernet)



PROGRAMOVÁNÍ

- Programování zahájení vaření nebo mytí v předem určený den a hodinu.
- Volba doby vaření pro každý zásuv GN zvlášť. Zvukový signál oznámí uplynutí nastavené doby.
- Na obrazovku konvektomatu lze vyvolat údaje o průběhu vaření za poslední měsíc ve formě číselné tabulky nebo grafu..

KONVEKTOMATY VISUAL PLUS ELEKTRICKÉ



Jakýkoliv pohyb se provádí stiskem intuitivních ikon. Přes USB je možno stáhnout údaje HACCP z konvektomatu nebo je lze programovat z externího zdroje.

Tak jako ostatní z této nové generace, je nový konvektomat Visual-Plus vybaven systémem podpory pro technický servis, jehož pomocí, bez nutnosti demontáže některého vnějšího krytu, může obsluha snadno ověřit správnost funkcí všech hlavních součástí přístroje.

Navíc je k dispozici systém aviz a hlášení poruch, který uživatele upozorňuje na některé alarmy a špatné funkce.

“HIGHTECHNOLOGY” APLIKOVANÁ V KUCHYNI.

- Profesionalita
- Přesnost
- Pro náročné uživatele
- Perfektní vaření
- Úspora času a nákladů



VLASTNOSTI

- Ovládání funkcí prostřednictvím dotykové obrazovky “touch control”.
- **5 režimů vaření :**
 - Pára, Pára regulovatelná (nastavitelná vlhkost během vaření), Regenerace, Smíšený a Horkovzdušný (až do 300°C).
- Možnost předehtátí komory.
- **Fagor Easy, způsob jednoduchého ovládání konvektomatu.**
- **Fagor Cooking, vaření podle vložených receptů a jejich administrace.**
- **Fagor Multi-Tray System, kontrola vaření podle jednotlivých gastronomií.**
- **Odložené zahájení programů:**
 - Vaření / Vaření při nízké teplotě / Mytí.
- Historie: ukládání dat z různých režimů vaření použitých posledních 31 dnů.
- 3 rychlosti ventilátoru - 3 výkony ohřevu.
- Systém **Cold-Down** rychlého ochlazení varné komory.
- Systém **“auto-reverse”** pro změnu směru otáček ventilátoru.
- 5 programů mytí varné komory
- Vpichovací vícebodová jehla pro měření teploty v jádru pokrmu.
- Software pro PC pro ovládání: Historie, receptů, HACCP, návodů, ...
- Systém **HACCP** pro registraci údajů o vaření.
- Generador de vapor provisto de **detector de cal**
- Automatické vypouštění generátoru páry po 24 hodinách jeho provozu.
- Systém odvápnování poloautomatický.
- Systém rychlého uzavírání dveří (modely 061 a 101)
- Zavážecí vozík je integrovanou součástí přístroje (modely 201 a 202)
- Systém detekce chyb
- Systém kontroly správnosti funkce hlavních součástí - dílů stroje.
- Ochrana **IPX-5**
- Samonávijecí sprcha
- Napětí: elektrické modely: 430 V 3 fázově, 50Hz nebo 60Hz
- plynové modely: 230V I 50Hz ó 60 Hz / 400V I 50Hz ó 60Hz

KONVEKTOMATY VISUAL PLUS ELEKTRICKÉ

KONVEKTOMATY VISUAL-PLUS ELEKTRICKÉ

Model	Obj. číslo	Kapacita	Vybavení	Příkon kW	Rozměry mm	Cena bez DPH	
						Kč	EUR
VPE-061	1121334200	6 GN-1/1	-	9,30	905x930x730	172.450	6.763
VPE-101	1121333200	10 GN-1/1	-	18,30	905x930x965	204.950	8.037
VPE-102	1121331200	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,50	1.260x1.070x1.150	266.700	10.418
VPE-201	1121332200	20 GN-1/1	CEB-2011	24,60	905x930x1.610	349.600	13.700
VPE-202	1121330200	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-2021	62,40	1.260x1.045x1.885	442.000	17.250



Fotografie: rošty a gastronáoby
NEJSOU V CENĚ

(*) Vybavení
CEB : Zavážecí vozík
s klecí na GN
součástí ceny



VPE-202



VPE-201



VPE-061



VPE-102



VPE-101

KONVEKTOMATY VISUAL ELEKTRICKÉ

Řada Visual

Stejně jako v konvektomatech řady Visual Plus, se pára pro vaření vyvíjí v externím boileru spojeném s varnou komorou.

Jsou také vybaveny vpichovací jehlou pro měření teploty jádra pokrmu a samonavíjecí sprchou, umístěnou na ovládacím panelu.

U této řady je vaření řízeno z ovládacího panelu prostřednictvím obrazovky a tlačítkem “push”, kterým se požadované hodnoty nastavují a současně po jeho stisknutí též potvrzují.

Uživatel se může po obrazovce pohybovat snadno a programování vaření provádí jednoduše a s přehledem o nastavovaných hodnotách.

Kromě funkcí podporujících technický servis, je vložena i funkce předehřátí komory, která uživateli umožňuje, aby si zvolil, zda chce čas vaření odpočítávat od stisknutí tlačítka Start nebo až po dosažení nastavené teploty. A také je k dispozici tlačítko Stop/Start, které umožňuje zahájit nastavený proces přesně v tom okamžiku, kdy to vyhovuje uživateli.



RYCHLÉ VAŘENÍ, VYSOKÁ KVALITA

- **Profesionalita**
- **Snadnost**
- **Rychlost**
- **Perfektní vaření**
- **Úspora**



VLASTNOSTI

- Ovládání funkcí pomocí tlačítek a ovladače “Scroll”
- **5 režimů vaření:**
Pára, Pára regulovatelná (nastavitelná vlhkost během vaření), Regenerace, Smíšený a Horkovzdušný (až do 300°C).
- Možnost předehřátí komory.
- **Programování nočního vaření nebo vaření při nízké teplotě**
- 3 rychlosti ventilátoru- 3 výkony ohřevu
- Systém **Cold-Down** rychlého ochlazení varné komory.
- Systém “**auto-reverse**” pro změnu směru otáček ventilátoru.
- Vpichovací vícebodová jehla pro měření teploty v jádru pokrmu
- Generátor páry s detekcí vodního kamene
- Automatické vypouštění generátoru páry po 24 hodinách jeho provozu.
- Systém odvápnování poloautomatický.
- Systém rychlého uzavírání dveří (modely 061 a 101)
- Zavážecí vozík je integrovanou součástí přístroje (modely 201 a 202)
- Systém detekce chyb
- Systém kontroly správnosti funkce hlavních součástí - dílů stroje.
- Ochrana **IPX-5**
- Samonavíjecí sprcha
- Napětí:

elektrické modely: 430V 3 fázově, 50Hz nebo 60Hz

plynové modely: 230V | 50Hz ó 60 Hz / 400V | 50Hz ó 60Hz

KONVEKTOMATY VISUAL ELEKTRICKÉ

Model	Obj. číslo	Kapacita	Vybavení *	Příkon kW	Rozměry mm	Cena bez DPH	
						Kč	EUR
VE-061	1121334100	6 GN-1/1	-	9,30	905x930x730	164.100	6.435
VE-101	1121333100	10 GN-1/1	-	18,30	905x930x965	198.900	7.800
VE-102	1121331100	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,50	1.260x1.070x1.150	260.450	10.214
VE-201	1121332100	20 GN-1/1	CEB-2011	24,60	905x930x1.610	330.700	12.969
VE-202	1121330100	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-2021	62,40	1.260x1.045x1.885	424.800	16.659

(*) Vybavení
CEB : Zavážecí vozík
s klecí na GN
součástí ceny



VE-202



VE-201



VE-102



VE-101



VE-061

Fotografie: rošty a gastronádoby
NEJSOU V CENĚ

KONVEKTOMATY CONCEPT ELEKTRICKÉ

Řada Concept

Toto je ten nezákladnější konvektomat jaký Fagor Industrial nabízí v jejich nové generaci.

Elektrický model umožňuje vaření v režimu pára (injekční) a smíšeném a horkovzdušném, zatímco model **plynový** může pracovat pouze v režimu horkovzdušném s manuálním zvlhčováním. Maximální teplota horkého vzduchu je 300 °C.

Všechny modely této řady mají funkci cold down a tlačítko pro manuální zvlhčování.

Existuje rovněž verze se teplotní jehlou.

A díky tlačítku Stop/Start lze začít práci přesně v okamžiku, kdy si to přeje uživatel.

Také konvektomat Concept je vybaven systémem podpory pro technický servis, s jehož pomocí může technik zkontrolovat správnou funkci všech hlavních součástí, aniž by musel předem demontovat jakýkoliv krycí panel. A stejně jako ostatní řady, má i řada Concept k dispozici systém alarmů a chybových hlášení.



NÁROČNÁ TECHNOLOGIE V JEDNODUCHÉM PROVEDENÍ

- **Ekonomie-**
Snadnost
- **Rychlost**
- **Jednoduchost**
- **Dokonalé vaření**



VLASTNOSTI

- Ovládání funkcí pomocí digitálních tlačítek + Dva knoflíky "Scroll" (Ruleta).
- **Režimy vaření:**
 - Modely elektrické: pára, smíšený a horkovzdušný (do 300 °C)
 - Modely plynové: horkovzdušný (do 300 °C)
- Volba předehřátí varné komory
- 3 rychlosti turbíny - 3 výkony ohřevu
- Systém rychlého uzavírání dveří (modely 061 a 101)
- Systém **Cold-Down** rychlého ochlazení varné komory.
- Systém **"auto-reverse"** pro změnu směru otáček ventilátoru.
- Vpichovací vícebodová jehla pro měření teploty v jádru pokrmu
- Systém detekce chyb
- Systém kontroly správnosti funkce hlavních součástí - dílů stroje.
- Ochrana **IPX-5**
- Napětí:
 - elektrické** modely: 430 V 3 fázově, 50Hz nebo 60Hz
 - plynové** modely: 230V I 50Hz ó 60 Hz / 400V I 50Hz ó 60Hz

Příslušenství a vybavení na objednávku:

- Samonavíjecí sprcha
- Zavážecí vozík (pro modely 201 a 202)

KONVEKTOMATY CONCEPT ELEKTRICKÉ

KONVEKTOMATY CONCEPT ELEKTRICKÉ BEZ SONDY

Model	Obj. číslo	Kapacita	Příkon kW	Rozměry mm	Cena bez DPH	
					Kč	EUR
COE-061	1121334000	6 GN-1/1	9,30	905x930x730	114.200	4.461
COE-101	1121333000	10 GN-1/1	18,30	905x930x965	150.200	5.867
COE-102	1121331000	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	31,50	1.260x1.045x1.175	189.700	7.410
COE-201	1121332000	20 GN-1/1	24,60	905x930x1,610	214.900	8.395
COE-202	1121330000	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	62,40	1.260x1.045x2.235	316.950	12.381



KONVEKTOMATY CONCEPT ELEKTRICKÉ SE SONDOU

Model	Obj. číslo	Kapacita	Příkon kW	Rozměry mm	Cena bez DPH	
					Kč	EUR
COE-061-S	1121334001	6 GN-1/1	9,30	905x930x730	118.150	4.615
COE-101-S	1121333001	10 GN-1/1	18,30	905x930x965	157.100	6.137
COE-102-S	1121331001	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	31,50	1.260x1.045x1.175	197.450	7.713
COE-201-S	1121332001	20 GN-1/1	24,60	905x930x1,610	223.100	8.715
COE-202-S	1121330001	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	62,40	1.260x1.045x2.235	320.900	12.535



KONVEKTOMATY COMBI-GEN "PLUS" PLYNOVÉ

KONVEKTOMATY COMBI-GEN "PLUS" PLYNOVÉ

Trubkový hořák z nerezové oceli ve varné komoře s automatickým zapalováním a regulací plamene. Bezpečnostní termostat. Vytváječ páry s plynovým hořákem, automatickým řízením, systémem detekce nánosu vodního kamene na stěnách boileru, s poloautomatickým odvápnováním a s bezpečnostním termostatem. Elektronické zapalování a řízení plamene. Volič pro 5 pracovních režimů:

- o Horkovzdušný
- o Smíšený
- o Pára
- o Pára o nízké teplotě
- o Regenerace

Řízená vlhkost páry v komoře.

Elektronický termostat s dvojitým digitálním ukazatelem hodnot.

Řízení varného procesu digitálním časovačem (0-120') nebo teplotní vícebodovou sondou jádra pokrmu, která je řízena elektronickým termostatem a digitálními ukazateli teploty. Funkce "Sonda-Delta", udržující během vaření stálý rozdíl teploty mezi jádrem pokrmu a prostředím komory.

Programátor s pamětí pro 99 programů vaření.

Autodiagnostický systém hlášení nepravdivostí provozu a poruch.

Zabudovaný systém registrace teploty pro potřeby HACCP.

Turbína se dvěma rychlostmi reverzních otáček.

Volič středního výkonu pro případ nižší náplně pokrmů.

Funkce Cool down pro rychlé ochlazení komory.

Dveře s hermetickým uzavřením a dvojitým sklem, vnitřní sklo výklopné. Komínek s motůrkem pro automatické otevírání a zavírání.

Tlačítka pro restart plynových hořáků

Samonavíjecí sprcha pro rychlý oplach.



Konvektomat Combi-Gen "Plus" HGP-20/21

Elektrické napájení: 400V - 3 + N + T. 1,2 KW

10/21 : na přání sada zásuvů pro pekařské plechy 400 x 600 mm

Model	Obj. číslo	Kapacita	Vybavení (*)	Příkon plynu		Rozměry mm (H*)	Cena bez DPH	
				Kcal/h	kW		Kč	EUR
HGP-10/21	1121325200 LPG	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		42.160	49,00	1,330x1,065x1,573	314.200	12.322
	1121325201 Nat							
HGP-20/21	1121326600 LPG	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB	79.160	92,00	1,330x1,065x2,340	514.750	20.186
	1121326601 Nat							

(H*) Výška včetně komínku

(*) Vybavení
CEB : Zavázeční vozík s klecí
pro GN v ceně.



KONVEKTOMAT Combi-Gen "Plus" HGP-10/21

Fotografie: Rošty a plechy
NEJSOU SOUČÁSTÍ DODÁVKY

KONVEKTOMATY COMBI-GEN PLYNOVÉ

KONVEKTOMATY COMBI-GEN PLYNOVÉ

Trubkový hořák z nerezové oceli ve varné komoře s automatickým zapalováním a regulací plamene. Bezpečnostní termostat. Vytváje páru s plynovým hořákem, automatickou kontrolou hladiny, systémem detekce nánosů vodního kamene na stěnách boileru, s poloautomatickým odvápňováním a s bezpečnostním termostatem. Elektronické zapalování a řízení plamene. Volič pro 5 pracovních režimů:

- o Horkovzdušný
- o Smíšený
- o Pára
- o Pára o nízké teplotě
- o Regenerace

Elektronický termostat s dvojitým digitálním ukazatelem hodnot.

Řízení varného procesu digitálním časovačem (0-120') nebo teplotní vícebodovou sondou jádra pokrmu, která je řízena elektronickým termostatem a digitálními ukazateli teploty.

Turbína se dvěma rychlostmi reverzních otáček.

Volič středního výkonu pro případ nižší náplně pokrmů.

Dveře s hermetickým uzavřením a dvojitým sklem, vnitřní sklo výklopné. Komínek s motůrkem pro automatické otevírání a zavírání.

Tlačítka pro restart plynových hořáků

Samonavíjecí sprcha pro rychlý oplach.

Elektrické napájení: 400 V - 3 + N + T. 1,2 KW



Konvektomat Combi-Gen **HGV-20/11**

Model	Obj. číslo	Kapacita	Vybavení (*)	Příkon plynu		Rozměry mm (H*)	Cena bez DPH	
				Kcal/h	KW		Kč	EUR
HGV-10/11	1121322700 LPG	10 GN-1/1	-	34.400	40,00	1,060x965x1,290	239.000	9.373
	1121322701 Nat							
HGV-10/21	1121325100 LPG	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	EVO	42.160	49,00	1,330x1,065x1,573	298.050	11.688
	1121325101 Nat							
HGV-20/11	1121320875 LPG	20 GN-1/1	CEB	44.720	52,00	1,060x965x2,000	379.550	14.884
	1121320876 Nat							
HGV-20/21	1121326500 LPG	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	EVO/CEB	79.160	92,00	1,330x1,065x2,340	492.000	19.294
	1121326501 Nat							

(H*) Výška s komínkem

HGV-20/21



HGV-10/11

HGV-10/21

(*) Vlastnosti: EVO: Model EVOLUTION

Systém poloautomatického odvápňování boileru

&

Elektronický systém detekce chyb a hlášení poruch

&

Turbína na levé straně komory

&

Systém Cool down

(*) Vybavení: CEB : Zavážecí vozík s klecí pro GN v ceně.

Fotografie: Rošty a plechy NEJSOU SOUČÁSTÍ DODÁVKY



Veškeré ovládání tohoto konvektomatu se provádí prostřednictvím stlačení intuitivních ikon na obrazovce. Pomocí standardního rozhraní USB lze stahovat informace z HACCP systému zabudovaného do přístroje a také jej lze programovat externě.

Jako všechny stroje nové generace je také Visual-Plus vybaven systémem podpory pro technický servis, s jehož pomocí může technik zkontrolovat správnou funkci všech hlavních součástí, aniž by musel předem demontovat jakýkoliv krycí panel. A samozřejmě má rovněž k dispozici systém alarmů a chybových hlášení.



“HIGH TECHNOLOGY” APLIKOVANÁ V KUCHYNI.

- Profesionalita
- Přesnost
- Pro náročné uživatele
- Perfektní vaření
- Úspora času a nákladů



VLASTNOSTI

- Ovládání funkcí prostřednictvím dotykové obrazovky “touch control”.
- **5 režimů vaření :**
Pára, Pára regulovatelná (nastavitelná vlhkost během vaření), Regenerace, Smíšený a Horkovzdušný (až do 300°C).
- Možnost předehtát komory.
- **Fagor Easy, způsob jednoduchého ovládání konvektomatu.**
- **Fagor Cooking, vaření podle vložených receptů a jejich administrace.**
- **Fagor Multi-Tray System, kontrola vaření podle jednotlivých gastronomií.**
- **Odložené zahájení programů:**
Vaření / Vaření při nízké teplotě / Mytí.
- Historie: ukládání dat z různých režimů vaření použitých posledních 31 dnů.
- 3 rychlosti ventilátoru - 3 výkony ohřevu.
- Systém **Cold-Down** rychlého ochlazení varné komory.
- Systém **“auto-reverse”** pro změnu směru otáček ventilátoru.
- 5 programů mytí varné komory
- Vpichovací vícebodová jehla pro měření teploty v jádru pokrmu.
- Software pro PC pro ovládání: Historie, receptů, HACCP, návodů, ...
- Systém **HACCP** pro registraci údajů o vaření.
- Generator de vapor provisto de **detector de cal**
- Automatické vypouštění generátoru páry po 24 hodinách jeho provozu.
- Systém odvápnování poloautomatický.
- Systém rychlého uzavírání dveří (modely 061 a 101)
- Zavážecí vozík je integrovanou součástí přístroje (modely 201 a 202)
- Systém detekce chyb
- Systém kontroly správnosti funkce hlavních součástí - dílů stroje.
- Ochrana **IPX-5**
- Samonavíjecí sprcha
- Napětí: 400V / III 50Hz nebo 60Hz

KONVEKTOMATY VISUAL PLUS PLYNOVÉ

KONVEKTOMATY VISUAL-PLUS PLYNOVÉ

V PRODEJI OD POLOLETÍ 2010

Model	Obj. číslo	Kapacita	Výbava *	Příkon plynu		Rozměry mm (H*)	Cena bez DPH	
				Kcal/h	KW		Kč	EUR
VPG-101	1121333700 LPG	10 GN-1/1	-	34.400	40,00	1.025x1.005x1.325	244.850	9.602
	1121333701 Nat							
VPG-102	1121331700 LPG	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	42.160	49,00	1.360x1.065x1.573	323.600	12.690
	1121331701 Nat							
VPG-201	1121332700 LPG	20 GN-1/1	CEB-2011	44.720	52,00	1.060x1.005x1.945	397.950	15.606
	1121332701 Nat							
VPG-202	1121330700 LPG	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-2021	79.160	92,00	1.360x1.065x2.340	530.200	20.792
	1121330701 Nat							

(*) Výbava

CEB : Zavážecí vozík s klecí



Fotografie: Rošty a Gastro nádoby
NEJSOU V CENĚ

Řada Visual

Stejně jako u přístrojů řady Visual Plus, také v těchto konvektomatech se pára vyvíjí v zabudovaném vyvíječi páry - boileru. Jsou také vybaveny vpichovací jehlou pro měření teploty v jádru pokrmu a rovněž i samonavíjecí sprchou, přístupnou z ovládacího panelu.

U této řady je vaření řízeno z ovládacího panelu prostřednictvím obrazovky a tlačítkem "push", kterým se požadované hodnoty nastavují a současně po jeho

stisknutí též potvrzují.

Uživatel se může po obrazovce pohybovat snadno a programování vaření provádí jednoduše a s přehledem o nastavovaných hodnotách.

Kromě funkcí podporujících technický servis, je vložena i funkce předehřátí komory, která uživateli umožňuje, aby si zvolil, zda chce čas vaření odpočítávat od stisknutí tlačítka Start nebo až po dosažení nastavené teploty. A také je k dispozici tlačítko Stop/Start, které umožňuje zahájit nastavený proces přesně v tom okamžiku, kdy to vyhovuje uživateli.



RYCHLÉ VAŘENÍ, VYSOKÁ KVALITA

- Profesionalita
- Snadná obsluha
- Rychlost
- Dokonalé vaření
- Úspora



VLASTNOSTI

- Ovládání funkcí pomocí tlačítek a ovladače "Scroll"
- **5 režimů vaření:**
Pára, Pára regulovatelná (nastavitelná vlhkost během vaření), Regenerace, Smíšený a Horkovzdušný (až do 300°C).
- Možnost předehřátí komory.
- **Programování nočního vaření nebo vaření při nízké teplotě**
- 3 rychlosti ventilátoru- 3 výkony ohřevu
- Systém **Cold-Down** rychlého ochlazení varné komory.
- Systém **"auto-reverse"** pro změnu směru otáček ventilátoru.
- Vpichovací vícebodová jehla pro měření teploty v jádru pokrmu
- Generátor páry s detekcí vodního kamene
- Automatické vypouštění generátoru páry po 24 hodinách jeho provozu.
- Systém odvápnování poloautomatický.
- Systém rychlého uzavírání dveří (modely 061 a 101)
- Zavážecí vozík je integrovanou součástí přístroje (modely 201 a 202)
- Systém detekce chyb
- Systém kontroly správnosti funkce hlavních součástí - dílů stroje.
- Ochrana **IPX-5**
- Samonavíjecí sprcha
- Napětí: 400V / III 50Hz nebo 60Hz

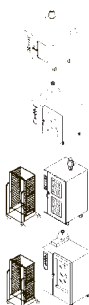
KONVEKTOMATY VISUAL PLYNOVÉ

KONVEKTOMATY VISUAL PLYNOVÉ

V PRODEJI OD POLOLETÍ 2010

Model	Obj. číslo	Kapacita	Výbava	Příkon plynu		Rozměry mm (H*)	Cena bez DPH	
				Kcal/h	KW		Kč	EUR
VG-101	1121333600 LPG	10 GN-1/1	-	34.400	40,00	1.025x1.005x1.325	246.200	9.655
	1121333601 Nat							
VG-102	1121331600 LPG	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	42.160	49,00	1.360x1.065x1.573	307.000	12.039
	1121331601 Nat							
VG-201	1121332600 LPG	20 GN-1/1	CEB-2011	44.720	52,00	1.060x1.005x1.945	390.950	15.331
	1121332601 Nat							
VG-202	1121330600 LPG	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-2021	79.160	92,00	1.360x1.065x2.340	506.800	19.875
	1121330601 Nat							

(*) Výbava
CEB : Zavážecí vozík s klecí
na GN



VG-202

VG-102



VG-201



VG-101



Fotografie: Rošty, Gastro nádoby a podstavce
NEJSOUV CENĚ

Řada Concept

Toto je ten nezákladnější konvektomat jaký Fagor Industrial nabízí v jejich nové generaci. **Plynový** může pracovat pouze v režimu horkovzdušném s manuálním zvlhčováním. Maximální teplota horkého vzduchu je 300 °C.

Všechny modely této řady mají funkci cold down a tlačítko pro manuální zvlhčování. Existuje rovněž verze se teplotní jehlou. A díky tlačítku Stop/Start lze začít práci přesně v okamžiku, kdy si to přeje uživatel.



Také konvektomat Concept je vybaven systémem podpory pro technický servis, s jehož pomocí může technik zkontrolovat správnou funkci všech hlavních součástí, aniž by musel předem demontovat jakýkoliv krycí panel. A stejně jako ostatní řady, má i řada Concept k dispozici systém alarmů a chybových hlášení.



NÁROČNÁ TECHNOLOGIE V JEDNODUCHÉM PROVEDENÍ

- **Ekonomie-**
- **Snadnost**
- **Rychlost**
- **Jednoduchost**
- **Dokonalé vaření**



VLASTNOSTI

- Ovládání funkcí pomocí digitálních tlačítek + Dva knoflíky "Scroll" (Ruleta).
- **Režimy vaření:**
 - Modely elektrické: pára, smíšený a horkovzdušný (do 300 °C)
 - Modely plynové: horkovzdušný (do 300 °C)
- Volba předehřátí varné komory
- 3 rychlosti turbíny - 3 výkony ohřevu
- Systém rychlého uzavírání dveří (modely 061 a 101)
- Systém **Cold-Down** rychlého ochlazení varné komory.
- Systém **"auto-reverse"** pro změnu směru otáček ventilátoru.
- Vpichovací vícebodová jehla pro měření teploty v jádru pokrmu
- Systém detekce chyb
- Systém kontroly správnosti funkce hlavních součástí - dílů stroje.
- Ochrana **IPX-5**
- Napětí: 400V / III 50Hz nebo 60Hz

Příslušenství a vybavení na objednávku:

- Samonavíjecí sprcha
- Zavážecí vozík (pro modely 201 a 202)

KONVEKTOMATY CONCEPT PLYNOVÉ

KONVEKTOMATY CONCEPT PLYNOVÉ

V PRODEJI OD POLOLETÍ 2010

Model	Obj. číslo	Kapacita	Příkon plynu		Rozměry mm (H*)	Cena bez DPH	
			Kcal/h	KW		Kč	EUR
COG-061	1121334500 LPG	6 GN-1/1	12.000	13,95	905x965x1040	126.700	4 950
	1121334501 Nat						
COG-101	1121335500 LPG	10 GN-1/1	16.340	19,00	905x965x1280	152.000	5.945
	1121335501 Nat						
COG-102	1121331500 LPG	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	24.100	28,00	1.230x1,070x1.475	178.200	6.960
	1121331501 Nat						
COG-201	1121332500 LPG	20 GN-1/1	26.660	31,00	905x965x1,930	226.200	8.835
	1121332501 Nat						
COG-202	1121330500 LPG	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	43.020	50,00	1.230x1,070x2.220	319.500	12.480
	1121330501 Nat						



Fotografie: Rošty, Gastro nádoby a podstavce
NEJSOU V CENĚ

KONVEKTOMATY CONCEPT PLYNOVÉ SE SONDOU

V PRODEJI OD POLOLETÍ 2010

Model	Obj. číslo	Kapacita	Příkon plynu		Rozměry mm (H*)	Cena bez DPH	
			Kcal/h	KW		Kč	EUR
COG-061-S	1121334503 LPG	6 GN-1/1	12.000	13,95	905x965x1040	130.550	5.100
	1121334504 Nat						
COG-101-S	1121335503 LPG	10 GN-1/1	16.340	19,00	905x965x1280	156.000	6.095
	1121335504 Nat						
COG-102-S	1121331503 LPG	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	24.100	28,00	1.230x1,070x1.475	182.000	7.110
	1121331504 Nat						
COG-201-S	1121332503 LPG	20 GN-1/1	26.660	31,00	905x965x1,930	230.000	8.985
	1121332504 Nat						
COG-202-S	1121330503 LPG	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	43.020	50,00	1.230x1,070x2.220	323.350	12.630
	1121330504 Nat						

PODSTAVCE POD KONVEKTOMATY

Vyrobeny z nerezové oceli.
Vodící lišty pro GN jsou součástí podstavců



Podstavec **SH-1011** s vodícími lištami na GN GS-11



Konvektomat **COE-101** na podstavci **SH-1011** s lištami **GS-11**



Konvektomat **COE-061** na podstavci **SH-1011** s lištami **GS-11**

Model	Obj. číslo	Pro konvektomaty	Vlastnosti	Rozměry mm	Cena bez DPH	
					Kč	EUR
SH-611	2151502211	061 & 101	Výška podstavce 885 mm	860x605x885	10.900	427
SH-611-R	2151502212	061 & 101	Výška podstavce 885 mm s kolečky	860x605x885	13.400	523
SH-1011	2151502213	101	Podstavec 650 mm	860x605x650	10.900	427
SH-1011-R	2151502214	101	Podstavec 650 mm s kolečky	860x605x650	13.400	523
SH-21	2151502216	102	Soporte 650 mm	1,330x890x650	11.370	446
SH-21-R	2151502217	102	Podstavec 650 mm s kolečky	1,330x890x650	13.870	542



SKŘÍŇ - PODSTAVCE PRO KONVEKTOMATY, NEUTRÁLNÍ A VYHŘÍVANÉ

S křídlovými dvířky

MODELŮ ACH:
Skříň vyhříváné s nuceným oběhem horkého vzduchu.



Skříň - podstavec **ANH-611**

Model	Obj. číslo	Pro konvektomaty	Vlastnosti	Rozměry mm	Cena bez DPH	
					Kč	EUR
ANH-611	2151502240	061 & 101	Skříň neutrální vysoká (885 mm)	860x605x885	31.250	1.220
ACH-611	2151502241	061 & 101	Skříň vyhříváná vysoká (885 mm)	860x605x885	65.800	2.570
ANH-1011	2151502242	101	Skříň neutrální (650 mm)	860x605x650	29.700	1.160
ACH-1011	2151502243	101	Skříň vyhříváná (650 mm)	860x605x650	62.900	2.495
ANH-1021	2151502244	102	Skříň neutrální (650 mm)	1.330x890x650	43.400	1.695
ACH-1021	2151502245	102	Skříň vyhříváná (650 mm)	1.330x890x650	79.400	3.100



PŘÍSLUŠENSTVÍ

KLECE NA GN, ZAVÁŽECÍ VOZÍKY S KLECÍ NA GN A NA TALÍŘE

Vozíky zavážecí s klecemi **CEB** a **CEP**:
Spodní nádoba s výpustí.

Klece na GN **EH-10/11** a **EB-1021**:
vyžadují pojezdový rám **GE-10/21**
umístěný na dně komory (*)



(*) Klec **EH-10/11**
pro konvektomaty **101**
s vodicími lištami



(*) Klec **EB-1021**
a pojezdový rám **GE-10/21**
pro konvektomaty **102**



Zavážecí vozík s integrovaným
nosičem talířů **CEP-50**
pro konvektomaty **201**



Zavážecí vozík s
integrovanou klecí **CEB-**
2021
pro konvektomaty **202**



Model	Obj. číslo	Pro konvektomaty	Vlastnosti	Rozměry mm	Cena bez DPH	
					Kč	EUR
EH-10/11	2100171100	101	10 GN-1/1	561x330x640	10.550	414
EB-1021	2100171115	102	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	600x455x860	11.200	439
GE-1021	2100171116	pojezdový rám pro klec EB-10/21		600x455	4.200	169
CEB-2011	2100171121	201	20 GN-1/1	780X500X1,540	58.250	2.284
CEB-1411	2100171122	201	14 GN-1/1 - 65 mm	780X500X1,540	56.650	2.222
CEP-50	2100171120	201	50 talířů Ø 28 cm	780X500X1,540	60.900	2.388
CEB-2021	2100171117	202	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	825x900x1,810	57.550	2.257
CEB-1421	2100171119	202	14 GN-2/1 - 28 GN-1/1 - 65 mm	825x900x1,810	55.800	2.188
CEP-100	2100171118	202	100 talířů Ø 32 cm	825x900x1,810	95.160	3.732

(*) **Klec EB-1021:**
vyžaduje instalaci s pojezdovým rámem
GE-10/21

ZAVÁŽECÍ STOLY PRO KLECE



Zavážecí stůl **CP-1021**



Zavážecí stůl **CP-1021**
s klecí **EB-1021**



Klec **EB-1021**
ve stole **CP-1021**



VPE-102 s podsravcem **SH-21-G**,
klecí **EB-1021**, a stůl **CP-1021**
s pojezdem **GE-1021**

Model	Obj. číslo	Pro konvektomaty	Rozměry mm	Cena bez DPH	
				Kč	EUR
CH-10/11	2151502110	101	600x455x860	13.550	531
CP-1021	2100171114	102	720x660x860	14.250	559

KONVEKTOMATY MOBILNÍ

Sada koleček pouze pro modely **20/11** a **20/21**

MONTÁŽ V TOVÁRNĚ NA OBJEDNÁVKU

Model	Obj. číslo	Pro konvektomaty	Prvek	Zhotovení	Cena bez DPH	
					Kč	EUR
R4	1100003112	201 & 202	Sada 4 koleček	V továrně	21.250	833

PRVKY PRO UPEVNĚNÍ K PODLAZE

Sada 2 pro upevnění k podlaze, modely **201** a **202**

Model	Obj. číslo	Pro konvektomaty	Prvek	Rozměry mm	Cena bez DPH	
					Kč	EUR
AP	1100003122	201 & 202	Sada 2 kusů	-	viz ceník ND	

PŘÍSLUŠENSTVÍ

SESTAVY KONVEKTOMATŮ NA SOBĚ

Sada prvků pro montáž konvektomatů do sloupce

Poznámky:

Platí pouze pro modely elektrické:

061 nad 061

061 nad101

101 nad 101

MONTÁŽ V TOVÁRNĚ NA ZÁKLADĚ OBJEDNÁVKY

(specifikovat modely a jejich umístění)



Model	Obj. číslo	Prvek	Pro konvektomaty	Cena bez DPH	
				Kč	EUR
KIT 2xH6	-	Sada součástí pro 2 konvektomaty ve sloupci	061 + 061	18.800	735
KIT H6+H10	-	Sada součástí pro 2 konvektomaty ve sloupci	061 + 101	18.800	735
KIT 2xH10	-	Sada součástí pro 2 konvektomaty ve sloupci	101 + 101	18.800	735

KONCOVKA SPRCHY - VENTIL

Příslušenství pouze pro konvektomaty **CONCEPT**, **COE** (elektrické) a **COG** (plynové).

(Ostatní modely se závěsnou sprchou ji mají v ceně).

SK-10
Ventil vnější
sprchy






Model	Obj. číslo	Prvek	Pro konvektomaty	Cena bez DPH	
				Kč	EUR
SK-10	1100002632	Sada sprchového ventilu	061 - 101 - 201	8.000	314
KD-1021	1100003115	Sada sprchového ventilu	102	9.750	382
KD-2021	1100003108	Sada sprchového ventilu	202	9.750	382





GASTRONÁDOBY

Vyrobeny z nerezové potravinářské oceli



Model	Obj. číslo	Kapacita litry	Provedení	Rozměry mm	Cena bez DPH Kč EUR
 GN-11-20	2105510000	2,5	Hladká	325 x 530 x 20	viz ceník ND
GN-11-40	2105510001	5,5	Hladká	325 x 530 x 40	viz ceník ND
GN-11-65	2105510002	9,5	Hladká	325 x 530 x 65	viz ceník ND
GN-11-100	2105510003	14	Hladká	325 x 530 x 100	viz ceník ND
GN-21-20	2105510010	2,5	Hladká	650 x 530 x 20	viz ceník ND
GN-21-40	2105510011	5,5	Hladká	650 x 530 x 40	viz ceník ND
 GN-21-65	2105510012	9,5	Hladká	650 x 530 x 65	viz ceník ND
GN-21-100	2105510013	14	Hladká	650 x 530 x 100	viz ceník ND
GNP-11-40	2105510020	5,5	Perforovaná	325 x 530 x 40	viz ceník ND
GNP-11-65	2105510021	9,5	Perforovaná	325 x 530 x 65	viz ceník ND
 GNP-11-100	2105510022	14	Perforovaná	325 x 530 x 100	viz ceník ND
GNP-21-40	2105510030	5,5	Perforovaná	650 x 530 x 40	viz ceník ND
GNP-21-65	2105510031	9,5	Perforovaná	650 x 530 x 65	viz ceník ND
GNP-21-100	2105510032	14	Perforovaná	650 x 530 x 100	viz ceník ND

OSTATNÍ NÁDOBY

Model	Obj. číslo	Vlastnosti	Rozměry mm	Cena bez DPH Kč EUR
 ROŠT GN-11	2105510100	Nerezový grilovací rošt	325 x 530	viz ceník ND
ROŠT GN-21	2105510100	Nerezový grilovací rošt	650 x 530	viz ceník ND
 FORMA-11	2105510101	6 x Ø 12,5 mm	325 x 530	viz ceník ND
FORMA-21	2105510102	12 x Ø 12,5 mm	650 x 530	viz ceník ND
 MUFFIN-6	2105510103	6 x (Ø 7 mm + H=4 mm)	325 x 175	viz ceník ND
 PO-GN-2/1	2100429200	Rošt inox GN-2/1 pro 20 kuřat	650 x 530	3.840 150
PO-GN-1/1	2100429300	Rošt inox GN-1/1 pro 10 kuřat	530 x 325	1.920 75

PŘÍSLUŠENSTVÍ

DOPLŇKY A JINÁ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Model	Obj. číslo	Prvek	Rozměry mm	Cena bez DPH	
				Kč	EUR
6040/1021	1100002859	Sada lišt pro pekařské plechy 600 x 400 pro modely 102		4.350	170
LT-102	2151652160	Izotermický návlek pro klec modelů 102		15.900	620
LT-201	2151652150	Izotermický návlek pro klec modelů 201		21.000	820
LT-202	2151652160	Izotermický návlek pro klec modelů 202		23.000	900

DETERGENTY

Používané pro automatické mytí komory konvektomatu

Model	Obj. číslo	Popis	Objem Kg	Cena bez DPH (*)
AB BOOST	EA62080010	MYCÍ PROSTŘEDEK - kbelík	8,00	viz ceník ND
KOI PLUS	EA62080000	ODSTRAŇOVAČ TUKŮ - karafa	6,00	viz ceník ND

AUTOMATICKÉ ZMĚKČOVAČE VODY

Jsou potřebné k tomu, aby se tvrdá voda a voda s minerálními roztoky mohla používat pro vaření v konvektomatech.

Odstraňují vápník a magnesium rozpuštěné ve vodě, jakož i velkou část železa a manganu.

Bez jejich instalace se usazují vápenné a jiné minerální soli ve formě tzv. vodního kamene na vnitřních stěnách komory a boileru, na povrchu topných těles a v trubkách jimiž se v konektomatu rozvádí voda studená i teplá. Vodní kámen způsobuje energetické ztráty, častější poruchy a někdy může až zásadně ovlivnit správnou funkci přístroje.



Všechny konvektomaty musejí být připojeny na přívod změkčené a upravené vody vždy, když její tvrdost v síti přesahuje 4.0 °D (německé), což odpovídá 40 mg CaCO₃ / 1 litr vody, je-li koncentrace iontů Cl je vyšší než 150 mg/l, nebo když obsah NaCl převyšuje 30 mg/l.

PROČ JE DOBRÉ POUŽÍVAT ŠOKOVÉ ZCHLAZOVAČE?

Tradiční způsob uchovávání uvařených potravin býval jejich ponechání na volném vzduchu, dokud se neochladily na příslušnou teplotu, a teprve poté se ukládaly do chladničky.

Za těchto teplotních podmínek a vlhkosti prostředí (z + 70 °C na +10 °C) byl v pokrmu umožněn rozvoj bakterií.

Šokové zchlazovače jsou zařízení navržena k velmi rychlému snížení teploty pokrmů z teploty po uvaření cca 70 °C na teplotu chladičů 3 °C v čase do 90 minut. Tak se zabrání množení bakterií.

Smišené zchlazovače, které mají zabudované zmražování mohou dosáhnout poklesu teploty pokrmu až na -18 °C v čase do 4 hodin. Tím se kromě velmi rychlého zmražení pokrmu zabrání růstu nežádoucí bakteriální mikroflory a navíc se znemožní tvorba makrokystalů.



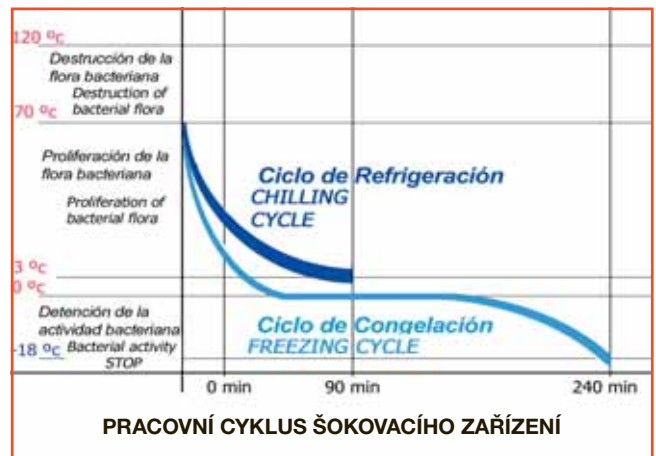
TRADIČNÍ MRAŽENÍ A ŠOKOVÉ MRAŽENÍ

Jedná se o dva termíny, které se zatím nerozlišují správně. Jaký je rozdíl mezi „zmražením“ výrobku tradičním vložením do mrazicí skříně a šokovým zmražením?

Rozdíl je, že při tradičním mražení je spousta času na tvorbu makrokystalů uvnitř pokrmu, zatímco rychlé šokové zmražení, které proběhne do 4 hodiny, neposkytuje čas pro tvorbu makrokystalů.

Makrokristaly se tvoří, když se pokrm mrazí 4 až 8 hodin. Během této doby se rozbije buněčná membrána a ztrácejí se minerální soli a výživné látky ve formě vodného roztoku. Šokové zařízení smíšené tento problém vylučuje a pokrm se mrazí, aniž ztrácí své vlastnosti, vitamíny a chuť a může se uchovávat několik měsíců s nezměněnými vlastnostmi.

Jak u chlazení, tak u mražení existují dva typy šokového snížení teploty: intenzivní a mírný.



POUŽITÍ ŠOKERU A KONVEKTOMATU

Využití šokových zchlazovačů se neomezuje pouze na plnění hygienických požadavků a norem, nýbrž z hlediska kulinářského dává vynikající výsledky a poskytuje velké výhody.

Pokles teploty uvařeného pokrmu z $+70\text{ °C}$ na $+3\text{ °C}$ poskytuje produkt šťavnatý, chutný, jemný a příjemný, který lze uchovávat delší dobu, a který po regeneraci v konvektomatu si udržuje chuť stejnou jako pokrm čerstvě připravený.

Spolupráce konvektomatu a šokeru umožňuje plánovat práci v kuchyni tak, že se využijí "mrtvé" časy nebo časy, kdy je práce méně, k přípravě pokrmů na zbytek týdne..

Při správném využití konvektomatu a šokeru je také méně ztrát, šetří se čas, zvyšuje se zisk a hlavně se zákazníkovi předkládá čerstvý pokrm v každém okamžiku..

ŠOKOVÉ ZCHLAZOVÁNÍ

Mírný cyklus (standardní) - 90 minut

Je to cyklus vhodný pro pokrmy řídké, 'light' nebo pro jemné a pokrmy o malém objemu.

Tvrký cyklus (intenzivní) - 90 minut

Vhodný pro produkty o vysoké hustotě nebo o velkém objemu, jakož i pro jídla připravovaná pro následné vakuování.

ŠOKOVÉ ZMRAZOVÁNÍ

Mírný cyklus (standardní) - 240 minut

Tento cyklus zmrazuje potravinu homogenním způsobem, proto je vhodný pro jídla, která nemají trpět prudkými změnami teplot, nebo pro jídla připravovaná s různými ingrediencemi.

Tvrký cyklus (intenzivní) - 240 minut

Je to ideální cyklus pro zmrazení polopřipravených pokrmů. Je vhodný též pro syrové potraviny..

Umožňuje udržovat zásobu zmrazených výrobků po dlouhou dobu k použití v průběhu celého roku.

PRACOVNÍ SCHÉMA KONVEKTOMATU VISUAL PLUS A ŠOKERU

VAŘENÍ
($> 90\text{ °C}$)

VPG-202



ŠOKOVÉ ZMRAŽENÍ
($- 18\text{ °C}$)

Smíšený box
CMCS-202A-1P



ÚCHOVA
 $+2\text{ °C} / -20\text{ °C}$

Mrazicí skříň
AFN-1602



REGENERACE
($> 70\text{ °C}$)

VPG-202



KOMPAKTNÍ ŠOKOVÉ ZCHLAZOVAČE SE ZÁSUVY PRO GASTRONÁDOBY

Vybaven vodícími lištami pro uložení podnosů GN a cukrářských plechů.

Dveře s automatickým zavíráním.

Směšené modely, které umožňují provést cyklus šokového poklesu teploty na
 zchlazení (+3 °C)
 zmražení (-18 °C).

Jak u chlazení, tak u mražení existují dva typy šokového snížení teploty:

- Intenzivní cyklus: doporučený pro výrobky s tloušťkou větší než 2 cm, kompaktní

- Mírný cyklus: pro výrobky o tloušťce nižší než 2 cm, málo husté.
 Tento cyklus se provádí ve dvou naprogramovaných krocích.
 Mírný cyklus zamezuje tvoření námrazy ve výrobky.

Trvání cyklů:

- Chladicí cykly: 90 minut.

- Mrazicí cykly: 240 minut.

Elektronický časovač a teplotní sonda.

Ovládání cyklů je možné provést podle času nebo podle teploty, kterou zaznamenává sonda při umístění uprostřed potraviny (jestliže se nepoužije sonda, ovládání je automaticky podle času).

Při ukončení cyklu zchlazovač/zmrazovač funguje jako chladicí skříň a udržuje teplotu mezi +2 a +4 °C nebo jako mrazicí skříň pod -18 °C.

Přístroj umožňuje uložit programy. Provedené cykly se také mohou uložit jako programy: 5 pro chlazení a 5 pro mražení.

Vzduchotěsný kompresor s ventilovaným kondenzátorem.

Ekologická chladicí směs R-134 A bez CFC.

60 mm široká vstříkovaná polyuretanová izolace.

Hustota 40 kg.

Bez CFC.

Měděný trubkový výparník s hliníkovým žebrováním.

Chlazení s nucenou cirkulací.

Automatické odpařování namražené vody.



Volby na objednávku :

- OHŘÍVANÁ SONDA

- TISKÁRNA PRO HACCP

Model	Obj. číslo	Počet zásuvů			Produkce kg/cyklus		Napětí Příkon chlad.- W	Rozměry mm	Cena bez DPH	
		GN-1/1	GN-2/1	60x40	+90/+3°C	+90/-18°C			Kč	EUR
ATM-031 S	14330000	3	-	-	9	6	230V 1+N - 487	560x700x515	85.050	3.335
ATM-051	14331300	5	-	5	15	10	230V 1+N - 690	785x815x1,035	103.300	4.050
ATM-101	14332000	10	-	10	30	20	230V 1+N - 2.830	785x815x1,400	147.900	5.800
ATM-102	14332500	20	10	10	54	36	400V 3+N - 4.200	1270x1090x1800	237.150	9.300

(*) Produkce za cyklus vyjádřena v kg produktu

ŠOKOVÉ ZCHLAZOVAČE

SOUPRAVA KONVEKTOMATU A ŠOKERU



Příklad 1 :

- Konvektomat velikosti 061 na podstavci SH-1011
- Šoker ATM-051

Příklad 2:

- Konvektomat velikosti 101 na podstavci SH-1011
- Šoker ATM-101

Příklad 3 :

- Konvektomat velikosti 102 na podstavci SH-21
- Šoker ATM-102



ŠOKERY PRO ZAVÁZECÍ KLEC A ŠOKOVACÍ KABINY

Fagor Industrial projektuje a nabízí kompletní sestavu KONVEKTOMAT - ŠOKOVACÍ ZAŘÍZENÍ, která bude **nejvhodnější pro příslušný gastronomický provoz.**

Máme k dispozici kompaktní jednotky šokového zchlazování, navržené speciálně pro zajištění vozíků s gastronádobami, které jsou součástí našich konvektomatů **201 nebo 202.**

Máme rovněž šokovací komory, do nichž se perfektně vejdu vozíky pro GN 1/1 a 2/1. Tyto komory mohou být též průchozí, tzn. s dveřmi na obou protějších stranách komory.

Kromě toho můžeme dodat pro každou kombinaci jak šokery pro zchlazení (až na **+3 °C**), tak smíšené (pro zchlazení na **+3 °C** a pro zmražení až na **-18 °C**).

A pro doplnění vějíře našich možností vám nabízíme i možnost instalace šokovacích zařízení se vzdálenými chladicími jednotkami, a dokonce i s chlazením kompresoru vzduchem nebo vodou.



KONZULTUJTE S NÁMI SVÉ POTŘEBY A MY VÁM VYPROJEKTUJEME NEJVHODNĚJŠÍ ZAŘÍZENÍ



STATICKÉ TROUBY

PLYNOVÉ STATICKÉ TROUBY

Vnitřní korpus z nerezové oceli .
 3 výšky uložení plechů GN.
 Piezoelektrické zapalování věčného plamínku.
 Řízení teploty termostatickým ventilem.
 Regulovatelná teplota: 130 °C - 350°C.
 Bezpečnostní termočlánek.



Trouba model **HG9-10**



Trouba model **HG9-15**

Model	Obj. číslo	Velikost	Počet úrovní	Příkon plynu		Rozměry mm	Cena bez DPH	
				Kcal/h	kW		Kč	EUR
HG9-10	1121400100 LPG	GN-2/1	3	8.000	9,30	850x900x560	36.550	1.433
	1121400101 Nat							
HG9-20	1121400200 LPG	GN-2/1	2 x 3	16.000	18,60	850x900x1,120	71.750	2.814
	1121400201 Nat							
HG9-15	1121401000 LPG	1,000 x 660	3	12.000	13,95	1,275x900x560	49.650	1.947
	1121401001 Nat							



ELEKTRICKÉ STATICKÉ TROUBY

Vnitřní korpus z nerezové oceli .
 3 výšky uložení plechů GN.
 Topná tělesa spodní i horní.
 Ovládací knoflíky pro dolní i horní ohřev.
 Řízení teploty termostatem.
 Regulovatelná teplota: 130 °C - 350 °C.



Trouba model **HE9-20**

Model	Obj. číslo	Velikost	Počet úrovní	Příkon kW	Rozměry mm	Cena bez DPH	
						Kč	EUR
HE9-10	1121400300	GN-2/1	3	6,00	850x900x560	38.650	1.516
HE9-20	1121400400	GN-2/1	3	12,00	850 x 900 x 1120	74.500	2.922



