

Příloha smlouvy č. 2: specifikace dodaného zboží

Konvektomat elektrický 6x1/1 GN**Typ :GOLD GD 6.1**

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

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

a) Funkce přístroje:

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

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

b) Vybavení přístroje

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

c) Povinné vybavení:

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

d) Základní vybavení přístroje:

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

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

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

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

b) Vybavení přístroje

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

c) Povinné vybavení:

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

Aut

d) Základní vybavení přístroje:

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



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

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

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

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

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

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

b) Vybavení přístroje

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

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

c) Povinné vybavení:

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

d) Základní vybavení přístroje:

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

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

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

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

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

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

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

b) Vybavení přístroje

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

nat

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

c) Povinné vybavení:

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

d) Základní vybavení přístroje:

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

Nut

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

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

a) Funkce přístroje:

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

Aut

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

b) Vybavení přístroje

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

c) Povinné vybavení:

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

d) Základní vybavení přístroje:

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



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

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

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

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

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

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

b) Vybavení přístroje

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

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

c) Povinné vybavení:

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

4. Základní vybavení přístroje:

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

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

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

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

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

Minimální příslušenství:

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

1007.

Varný kotel elektrický 80 l

TYP : FES 080

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

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

Aut

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

Minimální příslušenství:

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

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

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

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

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

Minimální příslušenství:

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

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

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

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



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

Minimální příslušenství:

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

Varný kotel elektrický 250 l**TYP : FER 250****Objem: 250 litrů****Příkon: 31 kW****Kapacita: 6 GN 1/1 – 200mm****Způsob provedení: hranatý vnitřek****Rozměry: š. 1 400 / hl. 850 / v. 900 mm**

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

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

Minimální příslušenství:

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

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

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

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

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

Minimální příslušenství:

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

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

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

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

Minimální příslušenství:

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

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

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

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

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

Minimální příslušenství:

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



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

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

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

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

Minimální příslušenství:

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

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

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

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

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

Minimální příslušenství:

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

Odtah spalin provést dle platných českých norem.

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

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

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

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

Příslušenství:

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

Odtah spalin bude proveden dle platných českých norem.

MA

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

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

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

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

Minimální příslušenství:

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

Odtah spalin provést dle platných českých norem.

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

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

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

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

Minimální příslušenství:

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

Odtah spalin provést dle platných českých norem.

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

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

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

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

Minimální příslušenství:

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

Varný kotel parní 250 l**TYP : FNR 250**

Užitný objem: 250 - 253 litrů
Kapacita: 6 ks GN 1/1 200mm
Medium: nízkotlaká pára – přetlak 0,3 až 0,5 bar
Způsob provedení: hranatý vnitřek
Rozměry: š. 1400 / hl. 850 / v. 900 mm

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

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

Minimální příslušenství:

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

Varný kotel parní 300 I**TYP : FNR 300**

Objem: 294 litrů
Kapacita: 8 GN 1/1 – 200mm
Způsob provedení: hranatý vnitřek
Medium: nízkotlaká pára – přetlak 0,3 až 0,5 bar
Rozměry: š. 1 600 / hl. 850 / v. 900 mm

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

13. Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem je po 10 litrech.
14. Elektronická regulace teploty má minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
15. Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
16. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
17. Elektronika je vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
18. Elektronika má ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
19. Ohřev je prováděn pomocí přímého přívodu páry do mezipláště v povoleném rozmezí 0,3 až 0,5 bar. Způsobem takovým, že při stupni zahřátí (dosažení bodu varu) bude přívod páry na maximum, po dosažení bodu varu bude tento příkon ekonomicky ponížen.
20. Přístroj je vybaven automatickým zavzdušňováním dvoupláště.
21. Odvaděč kondenzátu - součástí dodávky stavby je „kondenzační hrníček“
22. Připojení přístroje je přístupné i zepředu, všechny údržby bude možno provádět zepředu.
23. Přístroj je opatřen beznapěťovými kontakty pro signalizaci.
24. Doba do dosažení varu do 40 minut.
25. Ochrana proti vodě.
26. Vyprázdnění vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil je nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
27. Přední panel je možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
28. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
29. Instalaci kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

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

Várný kotel parní cca 400 l**TYP : FNR 400**

Objem:	400 až 422 litrů
Kapacita:	12 ks GN 1/1 200mm
Medium:	nízkotlaká pára – přetlak 0,3 až 0,5 bar
Způsob provedení:	hranatý vnitřek
Rozměry:	š. 2 100 / hl. 850 / v. 900 mm

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

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

Minimální příslušenství:

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

NA

Pánev smažicí elektrická cca 60 l**TYP : FEP 600****Užitný objem : 53 litrů****Maximální objem: 62 litrů****Příkon : 11 kW****Rozměry : š. 1100 / hl. 850 / v. 900 mm**

1. Provedení přístroje je v nerezovém CrNi oceli, krycí deska, poklop a úchyt, kryt přístroje, nosné profily z nerezového CrNi oceli 1.4301.
2. Trubka topného tělesa je z CrNi oceli 1.4833.
3. Vnější plochy jsou upraveny tak, aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
4. Hrana krycí desky má vzadu zvýšenou a na ostatních hranách sníženu, vepředu s pravoúhlou hranou.
5. Těleso pánve je z litiny s velmi dobrou tepelnou vodivostí se schopností udržení tepla a odolný povrch proti mechanickému opotřebení.(tzv. kůže)
6. Otočný kloub víka mosazný a pochromovaný.
7. Víko (poklop) odpružené, dvojité s tepelnou izolací, vyvážené a vybavené rukojetí.
8. Víko je konstruováno tak, aby zabránilo stékání kondenzátu mimo vlastní nádobu pánve, nebo po přístroji.
9. Tepelná izolace pánve je provedena ze sklotextilní plsti podle nejnovějších předpisů (technické předpisy pro nebezpečné látky Evropské komise). Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí je minimálně 20 mm silná.
10. Panel spínačů je umístěn na nosníku, o několik centimetrů vyvýšen a musí být proveden jako pultový kryt se sklonem několika stupňů pro snadnější obsluhu.
11. Ovládání provedené tak, že i z dálky umožní rozpoznat nastavení přístroje.
12. Minimální plocha na pečení 0,30 m².
13. Přístroj má zabudovanou ochranu proti vodě.
14. Termostatická regulace teploty v rozmezí od 50°C do 300°C
15. Dopředu otevřený výklenek pod vlastní pánví je proveden tak, aby odpovídal hygienickým předpisům, to znamená beze spár mezi stěnou a kapotovanou spodní částí pánve, se spádem dopředu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost.
16. Přístroj má možnost připojit zepředu nebo zezadu, zároveň všechny údržby je možno provádět zepředu.
17. Přívod vody pro vnitřek pánve je proveden přes pohyblivou armaturu umístěnou na krycí desce.
18. Na krycí desce je umístěna mísící baterie pro teplou vodu s ventilem.
19. Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí nepřekáží při zavírání víka pánve respektive, že při zavírání víka bude bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
20. Přístroj je opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci a napětově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
21. Stykače a řídicí vedení jsou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač je také umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
22. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
23. Instalaci kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Vyklápění:

1. Motorické sklápění pomocí lineárního pohonu.
2. Jednoduché ovládání spínačů.
3. Motor tichý a stejnoměrného výkonu, rychlý zpětný chod.
4. Sklápěcí hygienická osa pánve (to znamená bez šroubů a mezer) musí být provedena tak, že bude dosaženo přesného vypouštění tak, aby nemusela být posouvána záchytná nádoba (excentrické vyklápění).
5. Motor je vybaven tepelnou ochranou zabráňující přehřátí a integrovaným proudovým vypínačem zabráňujícím přetížení.
6. Pro bezpečnost a ochranu obsluhujícího a čistícího personálu dochází k automatickému vypnutí ohřevu při sklápění.
7. Chod motoru a jeho uložení je v každé pozici pánve při sklápění zabezpečit to, že nedojde při intervalovém vypouštění pánve k přelévání obsahu pánve přes její okraj (měkké rozjíždění a zastavení).
8. Vyprázdňení pánve je prováděno za pomoci zabudovaného výtoku.

Příslušenství:

- 1 ks tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody.

Aut

Pánev smažicí elektrická cca 100 l**TYP : FEP 900****Užitný objem : 80 litrů****Maximální objem: 100 litrů****Příkon : 17 kW****Rozměry: š. 1 400 / hl. 850 / v. 900 mm**

1. Provedení přístroje je v nerezovém CrNi ocel, krycí deska, poklop a úchyt, kryt přístroje, nosné profily z nerezového CrNi ocel 1.4301.
2. Trubka topného tělesa je z CrNi ocel 1.4833.
3. Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
4. Hrana krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vepředu s pravoúhlou hranou.
5. Těleso pánve je z litiny s velmi dobrou tepelnou vodivostí se schopností udržení tepla a odolný povrch proti mechanickému opotřebení.(tzv. kůže)
6. Otočný kloub víka mosazný a pochromovaný.
7. Víko (poklop) odpružené, dvojité s tepelnou izolací, vyvážené a vybavené rukojetí.
8. Víko musí být konstruováno tak, aby zabránilo stékání kondenzátu mimo vlastní nádobu pánve, nebo po přístroji.
9. Tepelná izolace pánve je provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí je minimálně 20 mm silná.
10. Panel spínačů je na nosníku, o několik centimetrů vyvýšen a je proveden jako pultový kryt se sklonem několika stupňů pro snadnější obsluhu.
11. Ovládání provedené tak, že i z dálky umožní rozpoznat nastavení přístroje.
12. Minimální plocha na pečení 0,45 m².
13. Přístroj má zabudovanou ochranu proti vodě.
14. Termostatická regulace teploty v rozmezí od 50°C do 300°C
15. Dopředu otevřený výklenek pod vlastní pánví je proveden tak, aby odpovídal hygienickým předpisům (hygienické provedení), to znamená beze spár mezi stěnou a kapotovanou spodní částí pánve, se spádem dopředu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost.
16. Přístroj lze připojit zepředu nebo zezadu, zároveň všechny údržby bude možno provádět zepředu.
17. Přívod vody pro vnitřek pánve je proveden přes pohyblivou armaturu umístěnou na krycí desce.
18. Na krycí desce je umístěna mísící baterie pro teplou vodu s ventilem.
19. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka pánve respektive, že při zavírání víka bude bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
20. Přístroj je opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci a napětově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
21. Stykače a řídicí vedení jsou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude také umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)

22. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
23. Instalaci pánve je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl

Vyklápění:

1. Motorické sklápění pomocí lineárního pohonu.
2. Jednoduché ovládání spínačů.
3. Motor tichý a stejnoměrného výkonu, rychlý zpětný chod.
4. Sklápěcí hygienická osa pánve (to znamená bez šroubů a mezer) je provedena tak, že je dosaženo přesného vypouštění tak, aby nemusela být posouvána zachytná nádoba (excentrické vyklápění).
5. Motor je vybaven tepelnou ochranou zabráňující přehřátí a integrovaným proudovým vypínačem zabráňujícím přetížení.
6. Pro bezpečnost a ochranu obsluhujícího a čistícího personálu dochází k automatickému vypnutí ohřevu při sklápění.
7. Chod motoru a jeho uložení je v každé pozici pánve při sklápění zabezpečit to, že nedojde při intervalovém vypouštění pánve k přelévání obsahu pánve přes její okraj (měkké rozjždění a zastavení).
8. Vyprázdňení pánve je prováděno za pomoci zabudovaného výtoku.

Příslušenství:

- 1 ks tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody.



Multifunkční pánev elektrická 100 l**TYP : VCC211M**

Užitná kapacita:	100 l
Varná plocha:	40 dm²
Rozsah teplot:	30 - 250°C
Rozměry:	š. 1200 / hl. 950 / v. 1100 mm
Příkon:	28 kW / 400 V, 32 kW / 400 V

Varné procesy

1. Automatický režim se 7 druhů provozu:
 1. maso
 2. ryby a plody moře
 3. zelenina a brambory
 4. vaječné pokrmy
 5. omáčky a polévky
 6. mléčné a sladké pokrmy
 7. finishing-regenerace a servis
2. Ruční režim se 3 druhy provozu:
 1. vaření
 2. pečení
 3. fritování
3. Programovací režim pro individuální programy - min. 350 programů s až 12 kroky

Funkce přístroje:

1. Zvedací a spouštěcí automatika (koše pro vaření a fritování)
2. Rozpoznání varného média v pánvi: není možné spálení oleje
3. Úprava DELTA-T
4. Automatické plnění vodou s přesností na litr
5. Zjišťování teploty jádra s min. 6 měřicími body
6. Paměť pro HACCP-data a výstup přes rozhraní USB
7. Funkce nápovědy - podrobný návod k obsluze s příručkou pro použití uložen v přístroji

Vybavení přístroje:

1. Topný systém s celoplošnými topnými tělesy
2. Třívrstvé dno pánve z neoddělitelných ocelových vrstev
3. Sonda teploty jádra s min. 6 měřicími body
4. Vypouštění varné resp. mycí vody přímo pomocí pánve (bez překlápění, bez podlahové vpusti) integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím
5. Automatickým uzávěrem vody a plynulým dávkováním paprsku
6. Integrovaná zásuvka 230V
7. Indikátor provozu a varování, např. teplý olej při fritování
8. Integrovaná nápověda s vysvětlujícími texty pro všechny tepelné úpravy
9. Dotyková obrazovka s naváděcími symboly pro co nejjednodušší obsluhu
10. Centrální ovládací kolečko s funkcí stisknutí pro výběr

Aut

11. Digitální ukazatel teploty, ukazatel požadovaných a skutečných hodnot, nastavení času digitálně 0-24 hod. s nastavením trvalého provozu
12. Vyklápění pánve pomocí elektromotoru, víko pánve motoricky ovládáno, servisní kryt přístupný zepředu
13. Bezpečnostní termostat
14. Integrovaný vypínač
15. Držák sondy teploty jádra
16. Volitelný jazyk pro systémové informace
17. USB rozhraní
18. Instalaci pánve bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl

Příslušenství:

- Rameno pro automatický zdvih košů
- Špachtle
- Čistící houba na pánve
- Uzamykatelné provedení ovládacího panelu
- Blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
- 4x varný koš
- 4x fritovací koš
- 4x fritovací vložka do koše
- 2x rošt na dno pánve pro noční úpravy
- Vozík na převoz košů se zavěšením pro min 6 košů s odkapovou vaničkou
- Vozík polohovací (min. 2 polohy) pro snadné a bezpečné vyprazdňování pokrmů a jejich přepravu
- Vozík pro uchovávání a filtrování oleje s nutností přečerpávání teplého oleje

Multifunkční pánev elektrická 150 l**TYP : VCC311M**

Užitná kapacita: 150 l
Varná plocha: 60 dm²
Rozsah teplot: 30 - 250°C
Rozměry: š. 1600 / hl. 950 / v. 1100 mm
Příkon: 45 kW / 400 V

Varné procesy

1. Automatický modus s 7 druhů provozu:
 1. maso
 2. ryby a plody moře
 3. zelenina a brambory
 4. vaječné pokrmy
 5. omáčky a polévky
 6. mléčné a sladké pokrmy
 7. finishing a servis
2. Ruční modus se 3 druhy provozu:
 1. vaření
 2. pečení
 3. fritování
3. Programovací režim pro individuální programy - min. 350 programů s až 12 kroky

Funkce přístroje:

1. Zvedací a spouštěcí automatika (koše pro vaření a fritování)
2. Rozpoznání varného média v pánvi: není možné spálení oleje
3. Úprava DELTA-T
4. Automatické plnění vodou s přesností na litr
5. Zjišťování teploty jádra s min. 6 měřicími body
6. Paměť pro HACCP-data a výstup přes rozhraní USB
7. Funkce nápovědy - podrobný návod k obsluze s příručkou pro použití uložen v přístroji

Vybavení přístroje

1. Topný systém s celoplošnými topnými tělesy
2. Třívrstvé dno pánve z neoddělitelných ocelových vrstev
3. Sonda teploty jádra s min. 6 měřicími body
4. Vypouštění varné resp. mycí vody přímo pomocí pánve (bez překlápění, bez podlahové vpusti), integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím
5. Automatickým uzávěrem vody a plynulým dávkováním paprsku
6. Integrovaná zásuvka 230V
7. Indikátor provozu a varování, např. teplý olej při fritování
8. Integrovaná nápověda s vysvětlujícími texty pro všechny tepelné úpravy
9. Dotyková obrazovka s naváděcími symboly pro co nejjednodušší obsluhu

10. Centrální ovládací kolečko s funkcí stisknutí pro výběr
11. Digitální ukazatel teploty, ukazatel požadovaných a skutečných hodnot, nastavení času digitálně 0-24 hod. s nastavením trvalého provozu
12. Vyklápění pánve pomocí elektromotoru, víko pánve motoricky ovládáno, servisní kryt přístupný zepředu
13. Bezpečnostní termostat
14. Integrovaný vypínač
15. Držák sondy teploty jádra
16. Volitelný jazyk pro systémové informace
17. Instalaci pánve bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl

Příslušenství:

- Rameno pro automatický zdvih košů
- Špachtle
- Čistící houba na pánve
- Uzamykatelné provedení ovládacího panelu
- Blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
- 6x varný koš
- 6x fritovací koš
- 6x fritovací vložka do koše
- 3x rošt na dno pánve pro noční úpravy
- Vozík na převoz košů se zavěšením pro min 6 košů s odkapovou vaničkou
- Vozík polohovací (min. 2 polohy) pro snadné a bezpečné vyprazdňování pokrmů a jejich přepravu
- Vozík pro uchovávání a filtrování oleje s nutností přečerpávání teplého oleje

Pánev smažicí plynová 60 l**TYP : FGP 600****Plocha na pečení: 0,30 m²****Užitný objem: 53 litrů****Maximální objem: 60 litrů****Příkon 0,3 kW pro sklápění****Medium: zemní plyn 20 mbar****Rozměry: š. 1 100 / hl. 850 / v. 900 mm**

1. Provedení přístroje je v CrNi ocel, krycí deska, poklop a úchyt, kryt přístroje, nosné profily a povrch pánve (kromě zadní stěny) z CrNiSt 1.4301.
2. Opláštění zadní vnější stěny tělesa pánve je z Cr oceli 1.4016, neboť tento materiál díky své o 40% nižší tepelné rozpínatelnosti oproti CrNi ocel 1.4301 dosahuje menších teplotních deformací, a tak bude mít delší životnost.
3. Hrana krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, ve předu s pravoúhlou hranou.
4. Pánev je z litiny s velmi dobrou tepelnou vodivostí se schopností udržení tepla a odolný povrch proti mechanickému opotřebení.(tzv. kůže)
5. Otočný kloub víka mosazný a pochromovaný.
6. Víko (poklop) odpružené, dvojité s tepelnou izolací, vyvážené a vybavené rukojetí.
7. Víko je konstruováno tak, aby zabránilo stékání kondenzátu mimo vlastní nádobu pánve, nebo po přístroji.
8. Tepelná izolace pánve je provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí 20 mm silná.
9. Panel spínačů je umístěn na nosníku, o několik centimetrů vyvýšen a je proveden jako pultový kryt se sklonem několika stupňů pro snadnější obsluhu.
10. Ovládání provedené tak, že i z dálky umožní rozpoznat nastavení přístroje.
11. Minimální plocha na pečení 0,30 m².
12. Přístroj má zabudování ochranu proti vodě.
13. Termostatická regulace teploty v rozmezí od 50°C do 300°C.
14. Ohřev je prováděn za pomoci trubkového hořáku pro zemní plyn, plynový regulační ventil s vysoko-napětovým zapalováním, thermo-elektrická pojistka zapalování a zapalovací uzávěra budou instalovány.
15. Hořák je na pánev připevněn přírubou, přívod plynu skrz osu pánve.
16. Odvod zplodin je umístěn na zadní stěně obložení pánve.
17. Motorické sklápění pomocí lineárního pohonu. Jednoduché ovládání spínačů.
18. Motor tichý a stejnoměrného výkonu, rychlý zpětný chod.
19. Sklápěcí hygienická osa pánve (to znamená bez šroubů a mezer) je provedena tak, že je dosaženo přesného vypouštění tak, aby nemusela být posouvána záchytná nádoba (excentrické vyklápění).
20. Motor je vybaven tepelnou ochranou zabráňující přehřátí a integrovaným proudovým vypínačem zabráňujícím přetížení.
21. Pro bezpečnost a ochranu obsluhujícího a čistícího personálu dojde k automatickému vypnutí ohřevu při sklápění.
22. Chod motoru a jeho uložení je v každé pozici pánve při sklápění zabezpečit to, že nedojde při intervalovém vypouštění pánve k přelévání obsahu pánve přes její okraj (měkké rozjiždění a zastavení).

23. Vyprázdnění pánve je prováděno za pomoci zabudovaného výtoku.
24. Do předu otevřený výklenek pod vlastní pánví má hygienické provedení, to znamená beze spár mezi stěnou a kapotovanou spodní částí pánve, se spádem do předu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost.
25. Přístroj je možno připojit zdola nebo zezadu, zároveň všechny údržby je možno provádět zepředu.
26. Přívod vody pro vnitřek pánve je proveden přes pohyblivou armaturu umístěnou na krycí desce.
27. Na krycí desce je umístěna mísící baterie pro teplou vodu s ventilem.
28. Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí nepřekáží při zavírání víka pánve respektive že při zavírání víka bude bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
29. Přístroj je opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci.
30. Stykače a řídicí vedení jsou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči. (dodávka „stavby“)
31. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
32. Instalaci kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Příslušenství :

- 1 ks tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody.
- 1 bezpečnostní plynová hadice obalená ocelovou sítí.

Pánev smažicí plynová 100 l**TYP : FGP 900**

Plocha na pečení :	0,45 m²
Užitný objem:	80 litrů
Maximální objem:	103 litrů
Příkon:	0,3 kW pro sklápění
Medium	zemní plyn 20 mbar
Rozměry	š. 1 400 / hl. 850 / v. 900 mm

1. Provedení přístroje je v CrNi ocel, krycí deska, poklop a úchyt, kryt přístroje a nosné profily (kromě zadní stěny) z CrNiSt 1.4301.
2. Opláštění zadní vnější stěny tělesa pánve je z Cr oceli 1.4016, neboť tento materiál díky své o 40% nižší tepelné rozpínatelnosti oproti CrNi ocel 1.4301 dosahuje menších teplotních deformací, a tak bude mít delší životnost.
3. Hrana krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vepředu s pravoúhlou hranou.
4. Pánev je z litiny s velmi dobrou tepelnou vodivostí se schopností udržení tepla a odolný povrch proti mechanickému opotřebení.(tzv. kůže)
5. Otočný kloub víka mosazný a pochromovaný.
6. Víko (poklop) odpružené, dvojité s tepelnou izolací, vyvážené a vybavené rukojetí.
7. Víko je konstruováno tak, aby zabránilo stékání kondenzátu mimo vlastní nádobu pánve, nebo po přístroji.
8. Tepelná izolace pánve je provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí je 20 mm silná.
9. Panel spínačů je umístěn na nosníku, o několik centimetrů vyvýšen a je proveden jako pultový kryt se sklonem několika stupňů pro snadnější obsluhu.
10. Ovládání provedené tak, že i z dálky umožní rozpoznat nastavení přístroje.
11. Minimální plocha na pečení 0,45 m².
12. Přístroj má zabudovanou ochranu proti vodě.
13. Termostatická regulace teploty v rozmezí od 50°C do 300°C.
14. Ohřev je prováděn za pomoci trubkového hořáku pro zemní plyn, plynový regulační ventil s vysoko-napětovým zapalováním, thermo-elektrická pojistka zapalování a zapalovací uzávěra budou instalovány.
15. Hořák je na pánev připevněn přírubou, přívod plynu skrz osu pánve.
16. Odvod zplodin je umístěn na zadní stěně obložení pánve.
17. Motorické sklápění pomocí lineárního pohonu. Jednoduché ovládání spínačů.
18. Motor tichý a stejnoměrného výkonu, rychlý zpětný chod.
19. Sklápěcí hygienická osa pánve (to znamená bez šroubů a mezer) je provedena tak, že je dosaženo přesného vypouštění tak, aby nemusela být posouvána záchytná nádoba (excentrické vyklápění).
20. Motor je vybaven tepelnou ochranou zabraňující přehřátí a integrovaným proudovým vypínačem zabraňujícím přetížení.
21. Pro bezpečnost a ochranu obsluhujícího a čistícího personálu dochází k automatickému vypnutí ohřevu při sklápění.

22. Chod motoru a jeho uložení je v každé pozici pánve při sklápění zabezpečit to, že nedojde při intervalovém vypouštění pánve k přelévání obsahu pánve přes její okraj (měkké rozjíždění a zastavení).
23. Vyprázdnění pánve je prováděno za pomoci zabudovaného výtoku.
24. Dopředu otevřený výklenek pod vlastní pánví má hygienické provedení, to znamená beze spár mezi stěnou a kapotovanou spodní částí pánve, se spádem dopředu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost.
25. Přístroj má možnost připojit zdola nebo zezadu, zároveň všechny údržby je možno provádět zepředu.
26. Přívod vody pro vnitřek pánve je proveden přes pohyblivou armaturu umístěnou na krycí desce.
27. Na krycí desce je umístěna mísící baterie pro teplou vodu s ventilem.
28. Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí nepřekáží při zavírání víka pánve respektive, že při zavírání víka bude bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
29. Přístroj je opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci.
30. Stykače a řídicí vedení jsou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač je taktéž umístěn v rozvaděči. (dodávka „stavby“)
31. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
32. Instalaci kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Příslušenství:

- 1 ks tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody.
- 1 bezpečnostní plynová hadice obalená ocelovou sítí.



1051.

Elektrický sporák s troubou

TYP : FEH 413

Počet varných plotýnek :	4
Jmenovitý příkon :	15,5 kW
Druh proudu :	400 V, třífázový, 50 Hz, 38 A
Rozměry:	š. 800 / hl. 850 / v. 900 mm

1. Zařízení je z chromniklové oceli.
2. Opláštění sporáku, nosné profily, stěrač nečistot, dvířka a rukojeť trouby z chromniklové oceli 1.4301.
3. Tělo trouby z více tepelně odolné oceli 1.4016, která zajistí díky své o 40% nižší tepelné roztažnosti menší deformaci teplem a tím zaručí delší životnost této jednotky.
4. Varné plotýnky a vyjímatelné dno trouby je ze speciální litiny, vykazující nepatrnou deformaci vlivem účinku tepla, vynikající tepelnou vodivost a akumulaci schopnost.
5. Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
6. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravoúhlou hranou.
7. Panel jednotlivých ovladačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu.
8. Ergonomicky vhodně tvarované ovládací knoflíky, možnost sledování jejich nastavení i z větší vzdálenosti.
9. Tři varné plotýnky běžného provedení s možností odklopení, rozměry 300 x 300 mm, výkon každé max. 2,5 kW, min. 1,8 kW při chodu na prázdno, čtvrtá rychlovarná plotýnka, rozměry 300 x 300 mm, výkon max. 4 kW, min. 2 kW při chodu na prázdno.
10. Regulace varných plotýnek pro běžný provoz je se čtyřstupňovým přepínačem, rychlovarné plotýnky jsou se sedmistupňovým přepínačem.
11. Všechny plotýnky s čidlem dosažené teploty dle nastavení, zajišťujícím úsporu energie, po odstavení varné nádoby dojde ke snížení výkonu na prázdno.
12. Jednotlivé plotýnky jsou samostatně odklopné.
13. Pod plotýnkami dva výsuvné záchytné nerezové plechy pro přeteklé pokrmy.
14. Přístroj je opatřen beznapěťovými kontakty pro signalizaci a napěťově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
15. Přípojky sporáku přístupné zepředu, zepředu je možné provádět i veškerou údržbu.
16. Ochrana proti vodě.
17. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
18. Instalace sporáku je provedena na hygienický sokl.

Ve spodní části sporáku :

1. Pečící trouba, rozměry š. 538 / hl. 690 / v. 370 mm, vybavená spodním a horním ohřevem s výkonem každého 2,0 kW a oddělenou termoregulací (50 až 300 °C). Maximální celkový výkon trouby 4 kW.
2. Uložení topných těles zajistí maximální účinnost zařízení.
3. Stabilní, vyjímatelné litinové dno trouby s vysokou schopností akumulace tepla.
4. Topné těleso spodního ohřevu výklopné nahoru pro snadnější čištění.
5. Trouba je ze všech stran opatřena izolací. Tepelná izolace trouby je ze sklotextilní plsti.

1052.

6. Výklopná dvířka jsou se zdvojenou stěnou, odlehčená pružinou a vyvážená, se zařízením umožňujícím ovládání odvodu výparů.

Nedílnou součástí sporáku je :

- 1 ks záchytný plech
- 1 ks pečicí plech pro gastronádoby GN 2/1, smaltovaný.
- 1 ks rošt pod gastronádoby GN 2/1, nerezový.

Mat

1053.

Elektrický sporák s troubou

TYP : FEH 613

Počet varných plotýnek:	6
Jmenovitý příkon:	20,5 kW
Druh proudu:	400 V, třífázový, 50 Hz, 38 A
Rozměry:	š. 1200 / hl. 850 / v. 900 mm

1. Zařízení je z chromniklové oceli.
2. Opláštění sporáku, nosné profily, stěrač nečistot, dvířka a rukojeť trouby z chromniklové oceli 1.4301.
3. Těleso trouby z více tepelně odolné oceli 1.4016, která zajistí díky své o 40% nižší tepelné roztažnosti menší deformaci teplem a tím zaručí delší životnost této jednotky.
4. Varné plotýnky a vyjímatelné dno trouby je ze speciální litiny, vykazující nepatrnou deformaci vlivem účinku tepla, vynikající tepelnou vodivost a akumulární schopnost.
5. Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180
6. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravoúhlou hranou.
7. Panel jednotlivých ovladačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu.
8. Ergonomicky vhodně tvarované ovládací knoflíky, možnost sledování jejich nastavení i z větší vzdálenosti.
9. Pět varných plotýnek pro běžný provoz s možností odklopení, rozměr 300 x 300 mm, výkon každé max. 2,5 kW, minimální 1,8 kW při chodu na prázdkno, šestá rychlovarná plotýnka, výkon max. 4 kW, minimální 2,0 kW při chodu na prázdkno.
10. Regulace varných plotýnek pro běžný provoz je se čtyřstupňovým přepínačem, rychlovarné plotýnky jsou se sedmistupňovým přepínačem.
11. Všechny plotýnky s čidlem dosažené teploty dle nastavení, zajišťujícím úsporu energie po odstavení varné nádoby dojde ke snížení příkonu na prázdkno
12. Jednotlivé plotýnky jsou samostatně odklopné.
13. Pod plotýnkami tři výsuvné záchytné nerezové plechy pro přeteklé pokrmý.
14. Přístroj je opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci a napětově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
15. Přípojky sporáku přístupné zepředu, zepředu je možné provádět i veškerou údržbu.
16. Ochrana proti vodě.
17. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
18. Instalaci kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Ve spodní části sporáku:

1. Pečící trouba, rozměry š. do 538 / hl. do 690 / v. do 370 mm, vybavená spodním a horním ohřevem s výkonem každého 2,0 kW a oddělenou termoregulací (50° až 300°C).
2. Maximální celkový výkon trouby 4 kW.
3. Uložení topných těles zajistí maximální účinnost zařízení.
4. Stabilní, vyjímatelné litinové dno trouby s vysokou schopností akumulace tepla.

1054.

5. Topné těleso spodního ohřevu výklopné nahoru pro snazší čistění.
6. Trouba je ze všech stran opatřena izolací. Tepelná izolace trouby je ze sklotextilní plsti.
7. Výklopná dvířka jsou se zdvojenou stěnou, odlehčená pružinou a vyvážená, se zařízením umožňujícím ovládání odvodu výparů.
8. Po straně vlevo vedle trouby je dopředu otevřený výklenek pod vlastní vařidlovou částí.

Příslušenství :

- 3 ks záchytný plech
- 1 ks pečicí plech pro gastronádoby GN 2/1, smaltovaný.
- 1 ks rošt pod gastronádoby GN 2/1, nerezový.

put

Elektrický sporák**TYP : FEH 410**

Počet varných plotýnek :	4
Jmenovitý příkon :	12 kW
Druh proudu :	400 V, třífázový, 50 Hz, 32 A
Rozměry:	š. 800 / hl. 750 / v. 900 mm

1. Zařízení je z chromniklové oceli.
2. Opláštění sporáku, nosné profily, stěrač nečistot, dvířka a rukojeť trouby z chromniklové oceli 1.4301.
3. Těleso trouby z více tepelně odolné oceli 1.4016, která zajistí díky své o 40% nižší tepelné roztažnosti menší deformaci teplem a tím zaručí delší životnost této jednotky.
4. Varné plotýnky a vyjímatelné dno trouby musí být ze speciální litiny, vykazující nepatrnou deformaci vlivem účinku tepla, vynikající tepelnou vodivost a akumulaci schopnost.
5. Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
6. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravoúhlou hranou.
7. Panel jednotlivých ovladačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu.
8. Ergonomicky vhodně tvarované ovládací knoflíky, možnost sledování jejich nastavení i z větší vzdálenosti.
9. Čtyři varné plotýnky běžného provedení s možností odklopení, rozměry 300 x 300 mm, výkon každé max. 2,5 kW, minimální 1,8 kW při chodu na prázdnou
10. Všechny plotýnky s čidlem dosažené teploty dle nastavení, zajišťujícím úsporu energie, po odstavení varné nádoby dojde ke snížení výkonu na prázdnou
11. Jednotlivé plotýnky jsou samostatně odklopné.
12. Pod plotýnkami dva výsuvné záchytné nerezové plechy pro přeteklé pokrmy.
13. Přístroj je opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci a napětově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
14. Přípojky sporáku přístupné zepředu, zepředu je možné provádět i veškerou údržbu.
15. Ochrana proti vodě.
16. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
17. Instalaci kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Ve spodní části sporáku je dopředu otevřený výklenek pod vlastní vařidlovou částí.

Dopředu otevřený výklenek pod vlastním sporákem je v hygienickém provedení, to znamená beze spár mezi stěnou a kapotovanou spodní částí sporáku, se spádem dopředu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost

Příslušenství :

- 1 ks záchytný plech

Elektrický sporák**TYP : FEH 610**

Počet varných plotýnek :	6
Jmenovitý příkon :	16,5 kW
Druh proudu :	400 V, třífázový, 50 Hz, 38 A
Rozměry:	š. 1200 / hl. 850 / v. 900 mm

1. Zařízení je z chromniklové oceli.
2. Opláštění sporáku, nosné profily, stěrač nečistot, dvířka a rukojeť trouby z chromniklové oceli 1.4301.
3. Těleso trouby z více tepelně odolné oceli 1.4016, která zajistí díky své o 40% nižší tepelné roztažnosti menší deformaci teplem a tím zaručí delší životnost této jednotky.
4. Varné plotýnky a vyjímatelné dno trouby je ze speciální litiny, vykazující nepatrnou deformaci vlivem účinku tepla, vynikající tepelnou vodivost a akumulaci schopnost.
5. Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180
6. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravouhloú hranou.
7. Panel jednotlivých ovladačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu.
8. Ergonomicky vhodně tvarované ovládací knoflíky, možnost sledování jejich nastavení i z větší vzdálenosti.
9. Pět varných plotýnek pro běžný provoz s možností odklopení, rozměr 300 x 300 mm, výkon každé max. 2,5 kW, minimální 1,8 kW při chodu na prázdko, šestá rychlovarná plotýnka, max. výkon 4 kW, minimální 2,0 kW při chodu na prázdko.
10. Regulace varných plotýnek pro běžný provoz je se čtyřstupňovým přepínačem, rychlovarné plotýnky jsou se sedmistupňovým přepínačem.
11. Všechny plotýnky s čidlem dosažené teploty dle nastavení, zajišťujícím úsporu energie po odstavení varné nádoby dojde ke snížení příkonu na prázdko
12. Jednotlivé plotýnky jsou samostatně odklopné.
13. Pod plotýnkami tři výsuvné záchytné nerezové plechy pro přeteklé pokrmy.
14. Přístroj je opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci a napětově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
15. Přípojky sporáku přístupné zepředu, zepředu je možné provádět i veškerou údržbu.
16. Ochrana proti vodě.
17. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
18. Instalaci kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Ve spodní části sporáku je dopředu otevřený výklenek pod vlastní varidlovou částí. Dopředu otevřený výklenek pod vlastní pánví je v hygienickém provedení, to znamená beze spár mezi stěnou a kapotovanou spodní částí pánve, se spádem dopředu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost

Příslušenství :

- 3 ks záchytný plech

Plynový sporák s elektrickou troubou**TYP : FGH 413**

Počet hořáků:	4
Seřízení pro:	zemní plyn, 20 mbar
Druh proudu:	400 V, třífázový, 50 Hz, 16 A
Příkon:	4 kW pro elektrickou troubu
Rozměry:	š. 800 / hl. 850 / v. 900 mm

1. Zařízení je z chromniklové oceli.
2. Vařidlová deska, opláštění zařízení, nosné profily, dno, kryt, stěny skříně, vana, vařidlové mřížky, dvířka a rukojeť trouby z nerezové oceli 1.4301.
3. Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180
4. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravoúhlou hranou.
5. Panel jednotlivých ovladačů hořáků je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu.
6. Panel bez viditelných šroubů nebo mezer.
7. Ergonomicky vhodně tvarované ovladače jednotlivých hořáků, které mají schopnost sledování jejich nastavení i z větší vzdálenosti.
8. Vana pod hořáky, vyrobená hlubokým tažením, zcela uzavřená, s výtokem směrem dolů.
9. Odvodnění vany je provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
10. Hloubka vany cca. 80 mm - zajišťující, že se její povrch během provozu příliš nebude zahřívat, aby se případné přetékající pokrmy nepřipalovaly. Vhodná hloubka vany zabrání její deformaci účinkem tepla.
11. Okraje vany ve výši desky krytu.
12. Vařidlové mřížky musí být z chromniklové oceli 1.4301, svislé přesazení cca 3 mm. Uspořádání mřížek umožní použití i malých hrnců a pánví.
13. Dva úsporné hořáky o výkonu max. 3,5 kW, jeden hořák o výkonu max. 5,6 kW, jeden hořák pro rychlý ohřev o výkonu max. 7,3 kW.
14. Spoje hořáků a jejich tvarovaných podložek se spodní částí zařízení zajišťují utěsnění proti vniknutí vody nebo tuků.
15. Hořáky jsou vybaveny termoelektrickou pojistkou a pilotním zapalovacím plamínkem. Vlastní zapalování hořáků ručně.
16. Přípojka zařízení zespodu nebo zezadu. Připojení pomocí bezpečnostní plynové hadice, která je součástí dodávky.
17. Přípojky zařízení přístupné zepředu s tím, že je možno zepředu provádět veškerou údržbu.
18. Ochrana proti vodě.
19. Zařízení je od výrobce seřízeno pro zemní plyn 20 mbar.
20. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
21. Instalaci kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Ve spodní části sporáku:

1. Pečící trouba, s rozměry š. do 538 / hl. do 690 / v. do 370 mm, je vybavena spodním a horním ohřevem s výkonem každého max. 2 kW.

1058.

2. Oddělenou termostatickou regulací (50° až 300°C).
3. Maximální celkový výkon trouby max. 4 kW. Maximální účinnost zařízení je zajištěna vhodným uložením všech topných těles uvnitř.
4. Těleso trouby z oceli 1.4016, která má o 40% nižší tepelnou roztažnost než ocel 1.4301, vykazující menší deformaci teplem a tím zaručující delší životnost této jednotky.
5. Topné těleso spodního ohřevu výklopné nahoru pro snazší čištění prostoru.
6. Dno trouby je vyjímatelné, ze speciální litiny, vykazující nepatrnou deformaci vlivem účinku tepla, má velmi dobrou tepelnou vodivost a akumulaci schopnost.
7. Po stranách závěsné nosiče se čtyřmi zásuvnými vložkami pro uložení gastronádob GN 2/1, rozteč 60 mm, vyjímatelnými pro čištění.
8. Trouba ze všech stran opatřena vhodnou izolací. Tepelná izolace trouby ze sklotextilní plsti.
9. Výklopná dvířka se zdvojenou tepelně izolovanou stěnou (tepelná izolace viz.bod 8), odlehčená pružinou, se zařízením ovládajícím odvod výparů.

Příslušenství:

- 1 ks bezpečnostní plynová hadice s ocelovým opláštěním
- 1 ks pečicí plech pro gastronádoby GN 2/1, smaltovaný
- 1 ks pečicí plech pro gastronádoby GN 2/1, nerezový

Aut

Plynový sporák s elektrickou troubou**TYP : FGH 613**

Počet hořáků :	6
Seřízení pro :	zemní plyn, 20 mbar
Jmenovitý příkon pro el. troubu :	4,6 kW
Druh proudu :	400 V, třífázový, 50 Hz, 16 A
Rozměry :	š. 1200 / hl. 850 / v. 900 mm

1. Zařízení je z chromniklové oceli.
2. Vařidlová deska, opláštění zařízení, nosné profily, dno, kryt, stěny skříně, vana, vařidlové mřížky, dvířka a rukojeť trouby z nerezové oceli 1.4301.
3. Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180
4. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravouhlou hranou.
5. Panel jednotlivých ovladačů hořáků je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu.
6. Panel bez viditelných šroubů nebo mezer.
7. Ergonomicky vhodně tvarované ovladače jednotlivých hořáků, které mají schopnost sledování jejich nastavení i z větší vzdálenosti.
8. Vana pod hořáky, vyrobená hlubokým tažením, zcela uzavřená, s výtokem směrem dolů.
9. Odvodnění vany je provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
10. Hloubka vany cca. 80 mm - zajišťující, že se její povrch během provozu příliš nebude zahřívat proto, aby se případné přeteklé pokrmy nepřipalovaly. Vhodná hloubka vany zabrání i její deformaci účinkem tepla.
11. Okraje vany ve výši desky krytu.
12. Vařidlové mřížky jsou z chromniklové oceli 1.4301, svislé přesazení cca 3 mm. Uspořádání mřížek umožňují použití i malých hrnců a pánví.
13. Dva úsporné hořáky výkonu max. 3,5 kW, tři hořáky výkonu max. 5,6 kW a jeden hořák pro rychlý ohřev výkonu max. 7,3 kW.
14. Spoje hořáků a jejich tvarovaných podložek se spodní částí zařízení zajistí utěsnění proti vniknutí vody nebo tuků.
15. Hořáky jsou vybaveny termoelektrickou pojistkou a pilotním zapalovacím plamínkem. Vlastní zapalování hořáků ručně.
16. Připojka zařízení zespodu nebo zezadu.
17. Připojení pomocí bezpečnostní plynové hadice, která je součástí dodávky.
18. Připojky zařízení přístupné zepředu s tím, že je možno zepředu provádět veškerou údržbu.
19. Ochrana proti vodě.
20. Zařízení je od výrobce seřízeno pro zemní plyn 20 mbar.
21. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.

Ve spodní části sporáku:

1. Pečící trouba, s rozměry š. do 538 / hl. do 690 / v. do 370 mm, je vybavena spodním a horním ohřevem s výkonem každého max. 2 kW.
2. S oddělenou termostatickou regulací (50 až 300 °C).

1060.

3. Maximální celkový výkon trouby max. 4 kW. Maximální účinnost zařízení je zajištěna vhodným uložením všech topných těles uvnitř.
4. Těleso trouby z oceli 1.4016, která má o 40% nižší tepelnou roztažnost než ocel 1.4301, vykazující menší deformaci teplem a tím zaručující delší životnost této jednotky.
5. Topné těleso spodního ohřevu výklopné nahoru pro snazší čištění prostoru.
6. Dno trouby je vyjímatelné, ze speciální litiny, vykazující nepatrnou deformaci vlivem účinku tepla, má velmi dobrou tepelnou vodivost a akumulaci schopnost.
7. Po stranách závěsné nosiče se čtyřmi zásuvnými vložkami pro uložení gastronádob GN 2/1, rozteč 60 mm, vyjímatelnými pro čištění.
8. Trouba ze všech stran opatřena vhodnou izolací. Tepelná izolace trouby musí být ze sklotextilní plsti.
9. Výklopná dvířka se zdvojenou tepelně izolovanou stěnou (tepelná izolace viz. bod 8), odlehčená pružinou, se zařízením ovládajícím odvod výparů.
10. Po straně vlevo vedle trouby je dopředu otevřený výklenek pod vlastní vařidlovou částí.

Příslušenství:

- 1 ks bezpečnostní plynová hadice s ocelovým opláštěním
- 1 ks pečicí plech pro gastronádoby GN 2/1, smaltovaný
- 1 ks pečicí plech pro gastronádoby GN 2/1, nerezový.

1061.

Plynový sporák

TYP : FGH 410

Počet hořáků : 4

Seřízení pro : zemní plyn, 20 mbar

Rozměry: š. 800 / hl. 850 / v. 900 mm

1. Zařízení je z chromniklové oceli.
2. Vařidlová deska, opláštění zařízení, nosné profily, dno, kryt, stěny skříně, vana, vařidlové mřížky, dvířka a rukojeť trouby z nerezové oceli 1.4301.
3. Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180
4. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravouhlou hranou.
5. Panel jednotlivých ovladačů hořáků je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu.
6. Panel bez viditelných šroubů nebo mezer.
7. Ergonomicky vhodně tvarované ovladače jednotlivých hořáků, které mají schopnost sledování jejich nastavení i z větší vzdálenosti.
8. Vana pod hořáky, vyrobená hlubokým tažením, zcela uzavřená, s výtokem směrem dolů.
9. Odvodnění vany je provedeno odtokovou trubicí.
10. Hloubka vany cca. 80 mm - zajišťující, že se její povrch během provozu příliš nebude zahřívat proto, aby se případné přeteklé pokrmy nepřipalovaly. Vhodná hloubka vany zabrání i její deformaci účinkem tepla.
11. Okraje vany ve výši desky krytu.
12. Vařidlové mřížky jsou z chromniklové oceli 1.4301, svislé přesazení cca 3 mm. Uspořádání mřížek musí umožňovat použití i malých hrnců a pánví.
13. Dva úsporné hořáky výkonu max. 3,5 kW, jeden hořák výkonu max. 5,6 kW , jeden hořák pro rychlý ohřev výkonu max. 7,3 kW.
14. Spoje hořáků a jejich tvarovaných podložek se spodní částí zařízení zajistí utěsnění proti vniknutí vody nebo tuků.
15. Hořáky jsou vybaveny termoelektrickou pojistkou a pilotním zapalovacím plamínkem. Vlastní zapalování hořáků ručně.
16. Přípojka zařízení je provedena zespodu nebo zezadu.
17. Připojení pomocí bezpečnostní plynové hadice, která je součástí dodávky.
18. Přípojky zařízení přístupné zepředu s tím, že je možno zepředu provádět veškerou údržbu.
19. Zařízení je od výrobce seřízeno pro zemní plyn 20 mbar
20. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
21. Instalaci kotle bude je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Ve spodní části sporáku:

Dopředu otevřený výklenek je proveden se spádem dopředu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost. dno skřínky je na třech vnitřních stranách zvýšené minimálně o 15 mm a přední strana o 15 mm snížena

Příslušenství: 1 ks bezpečnostní plynová hadice s ocelovým opláštěním

Plynový sporák**TYP : FGH 610****Počet hořáků : 6****Sseřizení pro : zemní plyn, 20 mbar****Rozměry: š. 1 200 / hl. 850 / v. 900 mm**

1. Zařízení je z chromniklové oceli.
2. Vařidlová deska, opláštění zařízení, nosné profily, dno, kryt, stěny skříně, vana, vařidlové mřížky, dvířka a rukojeť trouby z nerezové oceli 1.4301.
3. Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180
4. Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravoúhlou hranou.
5. Panel jednotlivých ovladačů hořáků je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu.
6. Panel bez viditelných šroubů nebo mezer.
7. Ergonomicky vhodně tvarované ovladače jednotlivých hořáků, které mají schopnost sledování jejich nastavení i z větší vzdálenosti.
8. Vana pod hořáky, vyrobená hlubokým tažením, zcela uzavřená, s výtokem směrem dolů.
9. Odvodnění vany je provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
10. Hloubka vany cca. 80 mm - zajišťující, že se její povrch během provozu příliš nebude zahřívat proto, aby se případné přetékající pokrmy nepřipalovaly. Vhodná hloubka vany musí zabránit i její deformaci účinkem tepla.
11. Okraje vany ve výši desky krytu.
12. Vařidlové mřížky jsou z chromniklové oceli 1.4301, svislé přesazení cca 3 mm. Uspořádání mřížek umožňuje použití i malých hrnců a pánví.
13. Dva úsporné hořáky výkonu max. 3,5 kW, tři hořáky výkonu max. 5,6 kW a jeden hořák pro rychlý ohřev výkonu max. 7,3 kW.
14. Spoje hořáků a jejich tvarovaných podložek se spodní částí zařízení zajistí utěsnění proti vniknutí vody nebo tuků.
15. Hořáky jsou vybaveny termoelektrickou pojistkou a pilotním zapalovacím plamínkem. Vlastní zapalování hořáků ručně.
16. Přípojka zařízení je provedena zespodu nebo zezadu.
17. Připojení pomocí bezpečnostní plynové hadice, která je součástí dodávky.
18. Přípojky zařízení přístupné zepředu s tím, že je možno zepředu provádět veškerou údržbu.
19. Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
20. Zařízení je od výrobce seřizeno pro zemní plyn 20 mbar.
21. Instalaci sporáku je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Ve spodní části sporáku:

1063.

Do předu otevřený výklenek je proveden se spádem dopředu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost. Pro zajištění lepší hygieny je nutné, aby odkládací dno skříňky bylo na třech vnitřních stranách zvýšené minimálně o 15 mm a přední strana o 15 mm snížena

Příslušenství:

- 1 ks bezpečnostní plynová hadice s ocelovým opláštěním

Net

Universální kuchyňský stroj**TYP : RE 22**

Kuchyňský stroj se třemi převodovými stupni

1 stupeň příkon max. 1,5 kW

2 stupeň příkon max. 2,2 kW

3 stupeň příkon max. 2,8 kW

Stroj je vybaven ochranou proti vodě

Kotlík nerezový cca 30 litrů, včetně odpovídajícího míchacího háku a šlehací metly

Kotlík nerezový cca 60 litrů, včetně odpovídajícího míchacího háku a šlehací metly

Trojnožka s kolečky pro snadnější přemístění kotlíků

Příslušenství:

- Nástavec na krouhání a strouhání, včetně minimálního vybavení kotouči
 1. 1 ks strouhací kotouč s otvory cca 3 mm
 2. 1 ks strouhací kotouč s otvory cca 4 mm
 3. 1 ks strouhací kotouč s otvory cca 6 mm
- Nástavec na mletí masa včetně minimálního vybavení šajbami
 1. 1 ks předřezák
 2. 2 ks dvojité nože
 3. 2 ks šajba 3 mm
 4. 2 ks šajba 8 mm
 5. 2 ks šajba 10 mm
 6. 2 ks šajba „ledvinka“
- Nástavec na mletí máku

Spirálový hnětací stroj**TYP : HSD 180**

Stroj má:

1. Odpojitelnou hnanou díž s vozíkem.
2. Díž a hnětadlo z korozivzdorné potravinářské oceli.
3. Hmotnost zpracovávaného těsta cca 60-100 kg.
4. Hmotnost zpracovávané mouky do 100 kg.
5. Díž o objemu 180 litrů.
6. Hnětač těsta jednorychlostní s motorem max. 5,5 kW.
7. Dvouramenné hnětadlo ke zpracování těsta.
8. Nastavitelná doba provozu hnětení (míchání).



Myčka stolního nádobí košová průchozí 30 košů/hod. Meiko**TYP: EcoStar 545 D**

1. Mycí časy 90/120/240 vteřin
2. Výkon mycího stroje 40/30/15 košů za 1 hodinu.
3. Příkon pro elektro ohřev pro studenou vodu 9,8 kW a pro teplou vodu 8,3 kW.
4. Celá konstrukce mycího stroje je nerezová.
5. Provedení mycího stroje je dvouplášťové s tepelnou i zvukovou izolací.
6. Izolace splňuje technické předpisy evropské komise pro nebezpečné látky.
7. Mycí tank je nerezový, bezešvý, to znamená nesvařovaný hlubokotažný výlisek s radiusem na všech vnitřních hranách se dnem sešikmeným k výtoku.
8. Protahovací režim.
9. Mycí ramena jsou nerezová.
10. Mycí a oplachové systémy jsou z nerezového materiálu v kombinaci s plastem
11. Čerpadlo tanku je z nerezové oceli v kombinaci s plastem.
12. Chráněné ovládání mycího stroje (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) je provedeno z velkých, dobře obslužných tlačítek.
13. Pro servisní a provozní informace je mycí stroj vybaven digitálním čtecím zařízením (display).
14. Mycí stroj je vybaven aqua stop systémem.
15. Mycí stroj je vybaven dávkovačem oplachových prostředků.
16. Mycí stroj je vybaven filtračním systémem odpadních vod Aktiv Plus, fungující tak, že je dvouplášťový, přeplavový, který zajistí odtok nečistot ode dna, nikoliv přetékáním horní hladiny vody z důvodu úspory mycích prostředků a vody, vč. čerpadla na odpadní vodu.
17. Výška vstupního otvoru je 440 mm

Nedílnou součástí mycího stroje je následující příslušenství:

Příslušenství:

- Nájezdový stůl s prolisem, včetně dřezu, zabudované přepínací sprchy a separátoru hrubých nečistot.
- 1 ks tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody.
- Výjezdový stůl s prolisem.
- 4 ks plastových košů 500x500 mm do mycího stroje.
- externí změkčovač vody

Myčka stolního nádobí košová průchozí 60 košů/hod. Meiko**TYP: DV 80.2**

1. Výkon mycího stroje je 60 košů za 1 hodinu
2. Mycí stroj je nastavitelný v čase 60/ 90/210 vteřin
3. Příkon pro elektro ohřev je pro studenou vodu 9,21 kW a pro teplou vodu. 7,95 kW
4. Celá konstrukce mycího stroje je nerezová
5. Provedení mycího stroje je dvouplášťové s tepelnou i zvukovou izolací
6. Izolace splňuje technické předpisy evropské komise pro nebezpečné látky
7. Mycí tank je nerezový, bezešvý, to znamená nesvařovaný hlubokotažný výlisek s rádiusem na všech vnitřních hranách se dnem sešikmeným k výtoku
8. Protahovací režim
9. Mycí ramena nerezová
10. Mycí a oplachové systémy jsou z nerezového materiálu v kombinaci s plastem
11. Čerpadlo tanku je z nerezové oceli v kombinaci s plastem
12. Chráněné ovládání mycího stroje (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) je provedeno z velkých, dobře obslužných tlačítek.
13. Pro servisní a provozní informace je mycí stroj vybaven digitálním čtecím zařízením (display)
14. Mycí stroj je vybaven aqua stop systémem
15. Mycí stroj je vybaven dávkovačem oplachových prostředků
16. Mycí stroj je vybaven filtračním systémem odpadních vod Aktiv Plus, fungující tak, že je dvouplášťový, přeplavový, který zajistí odtok nečistot ode dna, nikoliv přetékáním horní hladiny vody , z důvodu úspory mycích prostředků, vody, vč. čerpadla na odpadní vodu
17. Výška vsuvného otvoru je 440 mm

Příslušenství:

- zabudovaná přepínací sprcha a separátor hrubých nečistot,
- zabudovaný změkčovač vody

Myčka průběžná pásová Meiko**TYP : M-iQ B-M 54 V6 P6**

1. Mycí průběžný pásový stroj nádoby s kapacitou 120 košů (500x500 mm) za hodinu při 2 minutách kontaktního času tj. transportní rychlost 1,08 m/min
2. Instalovaný příkon 33,87 kW
3. Celá konstrukce mycího stroje je nerezová
4. Provedení mycího stroje je dvouplášťové s tepelnou i zvukovou izolací
5. Izolace splňuje technické předpisy evropské komise pro nebezpečné látky
6. Mycí tanky jsou nerezové, bezešvé to znamená nesvařovaný hlubokotažný výlisek s radiusem na všech vnitřních hranách se dnem sešikmeným k výtoku
7. Mycí tanky jsou plně překryty snadno vyjímatelným sítem
8. Oplachová zóna s dvojitým oplachem (dvě samostatná ramena) se spotřebou 165 l/hodinu
9. Blokový systém trysek ze spoda a ze shora
10. Mycí a oplachové systémy jsou z nerezového materiálu
11. Sušící zóna je zdvojená s ventilátory (obsahuje dva samostatné ventilátory a dvě samostatná topení)
12. Při odsávání je využíváno zpětného tepla (rekuperace) s účinností cca 10 kW, protrubkové výměníky je měděné a lamely hliníkové, teplota vysálaného vzduchu je cca 22°C (v závislosti na teplotě přívodní studené vody) bez nutnosti napojení na odtah VZT objektu
13. Rychlost posuvu košů třístupňová, přepínatelná, programovatelná (lze nastavit tři samostatné rychlosti)
14. Čerpadla jednotlivých tanků jsou z nerezové oceli
15. Chráněné ovládání mycího stroje (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) je provedeno z velkých, dobře obslužných tlačítek včetně displeje zobrazující provozní hodnoty event. chyby (vše v českém jazyce)
16. Pro servisní a provozní informace je mycí stroj vybaven digitálním čtecím zařízením (display)
17. Mycí stroj je vybaven přerušovačem tlaku přívodního vodovodního potrubí
18. Stroj má centrální odvodnění (jeden odpad)
19. Mycí stroj je vybaven taktovací automatikou, to znamená samostatným zapínáním a vypínáním oplachu při průjezdu koše s nádobím (Autotimer)
20. Součástí mycího stroje je zabudovaný modul na úsporu oplachových prostředků
21. Mycí stroj je vybaven trojnásobným filtračním systémem odpadních vod

Příslušenství:

- nájezdový stůl s prolisem, rohovým zakončením, nájezd zleva, délka 3300 mm,
- šíře 700 mm, výška 850 mm, včetně dřezu vpravo před nájezdem, dřez je
- přepínací sprcha + separátor hrubých nečistot
- výjezdová válečková dráha v přímém provedení s délkou 800 mm a šíří 580 mm
- součástí dodávky jsou 4 ks košů 500 x 500 mm,
- 2 ks tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody
- automatický změkčovač vody s časově řízenou hlavou

Myčka kuchyňského nádobí 30 košů/hod. Meiko**TYP : FV 130.2**

1. Mycí stroj kuchyňského nádobí s kapacitou 30 košů za hodinu je celonerezového provedení
2. Příkony mycího stroje při napojení na SUV 12,99 kW, při připojení na TUV 6,95 kW
3. Celá vnější konstrukce je dvouplášťová, včetně tepelné a zvukové izolace, zadní stěna je opláštěná
4. Izolace splňuje technické předpisy evropské komise pro nebezpečné látky
5. Mycí tank je nerezový, bezešvý, to znamená nesvařovaný hlubokotažný výlisek s radiusem na všech vnitřních hranách se dnem sešikmeným k výtoku
6. Mycí tank je překryt snadno vyjímatelným sítem
7. Mycí a oplachové systémy a rozvody jsou nerezové
8. Mycí ramena nerezová
9. Podélně dělené dveře, spodní část vodorovně výklopná umožňující výjezd koše, horní část vysouvací směrem vzhůru, výška vsuvného otvoru je 740 mm
10. Koš do mycího tanku je pojízdný s masivního nerez s rozměry 850 x 700 mm
11. Mycí stroj je vybaven vložkou pro pečící plechy o kapacitě 11 ks
12. Chráněné ovládání mycího stroje (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) je provedeno z velkých, dobře obslužných tlačítek.
13. Myčka je nastavitelná ve 3 časových režimech a to 120/240/360 vteřin.
14. Mycí stroj je vybaven aqua stop systémem
15. Pro servisní a provozní informace je mycí stroj vybaven digitálním čtecím zařízením (display)
16. Mycí stroj je vybaven čerpadlem na oplachové prostředky
17. Mycí stroj je vybaven filtračním systémem odpadních vod Aktiv Plus, fungující tak, že je dvouplášťový, přeplavový, který zajistí odtok nečistot ode dna, nikoliv přetékáním horní hladiny vody, z důvodu úspory mycích prostředků a vody.

Příslušenství :

- 1 ks tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody
- separátní změkčovač vody s časově řízenou hlavou



1070.

Myčka kuchyňského nádobí průchozí Meiko

TYP: DV 270.2

1. Výkon mycího stroje 30 košů za 1 hodinu
2. Celá konstrukce mycího stroje je nerezová
3. Provedení mycího stroje je dvouplášťové s tepelnou i zvukovou izolací
4. Izolace splňuje technické předpisy evropské komise pro nebezpečné látky
5. Mycí tank je nerezový, bezešvý, to znamená nesvařovaný hlubokotažný výlisek s radiusem na všech vnitřních hranách se dnem sešikmeným k výtoku
6. Mycí tank je plně překryt snadno vyjímatelným sítím
7. Příkon pro elektro ohřev pro studenou vodu 22,83 kW a pro teplou vodu 16,80 kW
8. Čerpadlo tanku je z nerezové oceli
9. Mycí a oplachové systémy stroje jsou z nerezového materiálu
10. Myčka má kompaktní zvedání celého zákrytu mycího tanku
11. Chráněné ovládání mycího stroje (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) je provedeno z velkých, dobře obslužných tlačítek.
12. Pro servisní a provozní informace je mycí stroj vybaven digitálním čtecím zařízením (display)
13. Mycí stroj je vybaven aqua stop systémem
14. Mycí stroj je vybaven dávkovačem oplachových prostředků
15. Mycí stroj je vybaven filtračním systémem odpadních vod Aktiv Plus, fungující tak, že je dvouplášťový, přeplavový, který zajistí odtok nečistot ode dna, nikoliv přetékáním horní hladiny vody, z důvodu úspory mycích prostředků a vody
16. Výška vsuvného otvoru je 650 mm
17. Mycí stroj je nastavitelný v čase 120, 240 a 480 vteřin
18. Koš do mycího tanku je pojízdný s masivního nerezů o rozměrech 1 310 x 690 mm
19. Mycí stroj je vybaven vložkou pro pečicí plechy o kapacitě 6 ks
20. Nedílnou součástí mycího stroje jsou :
21. Nájezdový stůl s prolisem v délce 1 200 mm s dřezem, přepínací sprchou a separátorem hrubých nečistot.
22. Výjezdový stůl s prolisem v délce 1200 mm

Příslušenství:

- 1 ks tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení vody
- separátní změkčovač vody s časově řízenou hlavou

Net

1071.

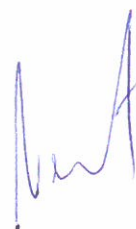
Chladicí skříně s objemem 650 litrů

TYP :_KSN 065

1. Celonerezové skříně s obsahem 650 litrů s teplotním rozmezím -2 až +8°C, silou izolace minimálně 70 mm
2. Příkon do 400W, 230V
3. Dno chladicí skříně z hluboko taženého materiálu beze spár
4. Vedení chladiva z mědi
5. Chlazený prostor je opatřen teploměrem a digitální display umístěn vně přístroje na viditelném místě
6. Dostatečné osvětlení prostoru
7. Chladicí jednotky dostatečně dimenzované s použitím ekologických chladiv, které neohrožují ozonovou vrstvu Země
8. Vnitřní dispozice zajistí oddělené skladování potravin a jídel podle hygienických předpisů v normovaných gastronádobách event. přepravek
9. Uzamykatelné dveře s válečkovým zámkem s účinným vyměnitelným těsněním
10. Automatické zavírání dveří když jsou otevřené v méně než 90°.
11. U chladících skříní je použity výparníky, které nezmenšují využitelný prostor chladicí skříně
12. V případě poruchy termostatu lednice běží na základě časového modu, aby nedošlo ke zničení potravin
13. Vnitřní vybavení: 4 kovové rošty pokryté plastem pro každou část, včetně odpovídajícího počtu zavěšovacích segmentů
14. Vnitřní uspořádání se svislými šterbinovými kolejničkami pro možnosti nastavení do 22 stohů. Podporovaná hloubka 810 mm vhodná pro GN 2/1, 700 mm hloubky 530 x 550 mm rošty, minimální rozestupy 60 mm
15. Automatické vypnutí ventilátoru při otevření dveří.

Programovatelné činnosti:

1. Trvalou činnost pro rychlé chlazení výrobků bez ohledu na nastavenou teplotu a čas odmrazování.
2. Odmrazovací cykly, odmrazovací možnosti s nebo bez ventilátoru.
3. Intervaly odmrazování
4. Maximální doba odmrazování



Mrazicí skříně s objemem 650 litrů**TYP : KST 065**

1. Celonerezové skříně s uvedeným obsahem 650 litrů s teplotním rozmezím -24 až -12°C, silou izolace minimálně 70 mm
2. Příkon do 750W, 230V
3. Dno mrazicí skříně z hluboko taženého materiálu beze spár
4. Vedení chladiva z mědi
5. Chlazený prostor je opatřen teploměrem a digitální display umístěn vně přístroje na viditelném místě
6. Dostatečné osvětlení prostoru
7. Chladicí jednotky dostatečně dimenzované s použitím ekologických chladiv, které neohrožují ozonovou vrstvu Země uložené navrchu mrazničky
8. Vnitřní dispozice zajistí oddělené skladování potravin a jídel podle hygienických předpisů v normovaných gastronádobách
9. Uzamykatelné dveře s válečkovým zámkem s účinným vyměnitelným těsněním
10. Automatické zavírání dveří když jsou otevřené v méně než 90°.
11. U mrazicích skříní jsou použity výparníky, které nezmenšují využitelný prostor chladicí skříně
12. V případě poruchy termostatu musí mrazicí skříň běžet na základě časového modu, aby nedošlo ke zničení potravin
13. Vnitřní vybavení: 4 kovové rošty pokryté plastem pro každou část, včetně odpovídajícího počtu zavěšovacích segmentů
14. Automatické vypnutí ventilátoru při otevření dveří
15. Vnitřní uspořádání se svislými šterbinovými kolejničkami pro možnosti nastavení do 22 stohů. Podporovaná hloubka 810 mm vhodná pro GN 2/1, 700 mm hloubky 530 x 550 mm rošty, minimální rozestupy 60 mm
16. Vhánění vzduchu shora dolů

Programovatelné činnosti:

1. Trvalou činnost pro rychlé zamražení výrobků bez ohledu na nastavenou teplotu a čas odmrazování
2. Odmrazovací cykly, odmrazovací možnosti s nebo bez ventilátoru
3. Intervaly odmrazování
4. Maximální doba odmrazování

1073.

Nerezový vyhřívaný zásobník na tablety 1/1 GN

TYP : BKW 1/36 B-GN vytápěný

Rozměry: š. 600/ hl. 800/ v. 1450 mm

Příkon: 800W

1. Dvouplášť izolovaný
2. Teplovzdušně vyhřívaná skříň s odnímatelnou topnou jednotkou
3. Rámová konstrukce v nerez
4. Chráněné rohové nárazníky v úrovni dna
5. 4 ks koleček 125 mm, z toho 2 pevná a 2 otočná s brzdou
6. Horkovzdušné vyhřívání s plynule nastavitelným termostatem
7. Samostatný termostat – plynulá regulace do 95°C
8. Dveře s těsněním a masivním uzavíráním
9. Užitený objem min. 130 l
10. Min. 30 párů vsuvů 1/1 GN, hygienické provedení, hlubokotažné výlisky

Nerezový nevyhřívaný zásobník na tablety 2/1 GN

TYP : BKW 1/36 B-GN nevytápěný

Rozměry: š. 800/ hl. 1000/ v. 1600mm

1. Dvouplášť izolovaný
2. Rámová konstrukce v nerez
3. Chráněné rohové nárazníky v úrovni dna
4. 4 ks koleček 125 mm, z toho 2 pevná a 2 otočná s brzdou
5. Dveře s těsněním a masivním uzavíráním
6. Závěsy dveří na madle
7. Nožní otvírání dveří
8. Min. 10 vsuvů 2/1 GN, hygienické provedení, hlubokotažné výlisky



1074.

Příloha smlouvy č. 3 – cenová specifikace

Zařízení	Médium	Cena zboží/ks pouze dodávka bez DPH	Cena zboží/ks pouze dodávka s DPH	Cena celkem za ks zahrnující veškeré náklady spojené s instalací a montáží, odzkoušením, uvedením do provozu, zaškolením personálu a předáním požadované dokumentace bez DPH	Cena celkem za ks zahrnující veškeré náklady spojené s instalací a montáží, odzkoušením uvedením do provozu, zaškolením personálu a předáním požadované dokumentace včetně DPH	Cena celkem za zboží/ks zahrnující dodávku a veškeré náklady spojené s instalací a montáží, odzkoušením uvedením do provozu, zaškolením personálu a předáním požadované dokumentace bez DPH	Cena celkem za zboží/ks zahrnující dodávku a veškeré náklady spojené s instalací a montáží, odzkoušením, uvedením do provozu, zaškolením personálu a předáním požadované dokumentace včetně DPH
Konvektomat elektrický, Hans Dampf gold 6x1/1 GN	elektrika	361 900,-	437 899,-	12 000,-	14 520,-	373 900,-	452 419,-
Konvektomat elektrický, Hans Dampf gold 10x1/1 GN	elektrika	489 000,-	591 690,-	12 000,-	14 520,-	501 000,-	606 210,-
Konvektomat elektrický, Hans Dampf gold 20x1/1 GN	elektrika	690 600,-	835 626,-	17 000,-	20 570,-	707 600,-	856 196,-
Konvektomat elektrický Hans Dampf gold 20x2/1 GN	elektrika	837 100,-	1 012 891,-	17 000,-	20 570,-	854 100,-	1 033 461,-
Konvektomat plyn, Hans Dampf gold 10x1/1 GN	plyn	470 400,-	569 184,-	12 000,-	14 520,-	482 400,-	583 704,-
Konvektomat plyn Hans Dampf gold 20x1/1 GN	plyn	739 000,-	894 190,-	17 000,-	20 570,-	756 000,-	914 760,-
Varný kotel elektrika 60 l, Küppersbusch FES 060	elektrika	300 000,-	363 000,-	12 000,-	14 520,-	312 000,-	377 520,-
Varný kotel elektrika 80 l, Küppersbusch FES 080	elektrika	325 900,-	394 339,-	12 000,-	14 520,-	337 900,-	408 859,-
Varný kotel elektrika 100 l, Küppersbusch FES 100	elektrika	329 800,-	399 058,-	20 000,-	24 200,-	349 800,-	423 258,-
Varný kotel elektrika 150 l, Küppersbusch FES 150	elektrika	410 500,-	496 705,-	20 000,-	24 200,-	430 500,-	520 905,-
Varný kotel elektrika 250 l, Küppersbusch FER 250	elektrika	590 000,-	713 900,-	20 000,-	24 200,-	610 000,-	738 100,-
Varný kotel se zvedacím zařízením 250 l elektrika, FER 250 VAR 40, Küppersbusch	elektrika	730 000,-	883 300,-	20 000,-	24 200,-	750 000,-	907 500,-
Varný kotel elektrika 300 l, Küppersbusch FER 300	elektrika	599 000,-	724 790,-	20 000,-	24 200,-	619 000,-	748 990,-

1075.

Varný kotol se zvedacím zařízením 300 l elektrika, Küppersbusch FER 300 VAR 40	elektrika	740 000,-	895 400,-	20 000,-	24 200,-	760 000,-	919 600,-
Varný kotol elektrika 400 l, Küppersbusch FER 400	elektrika	745 900,-	902 539,-	20 000,-	24 200,-	765 900,-	926 739,-
Varný kotol plyn 150 l, Küppersbusch FGS 150	plyn	469 800,-	568 458,-	20 000,-	24 200,-	489 800,-	592 658,-
Varný kotol plyn 250 l, Küppersbusch FGR 250	plyn	820 730,-	993 083,3	20 000,-	24 200,-	840 730,-	1 017 283,30
Varný kotol plyn 300 l, Küppersbusch , FLR 300	plyn	899 800,-	1 088 758,-	20 000,-	24 200,-	919 800,-	1 112 958,-
Varný kotol plyn 400 l, Küppersbusch , FGR 400	plyn	950 000,-	1 149 500,-	20 000,-	24 200,-	970 000,-	1 173 700,-
Varný kotol pára 150 l, Küppersbusch , FNS 150	pára	195 000,-	235 950,-	12 000,-	14 520,-	207 000,-	250 470,-
Varný kotol pára 250 l, Küppersbusch , FNR 250	pára	271 000,-	327 910,-	20 000,-	24 200,-	291 000,-	352 110,-
Varný kotol pára 300 l, Küppersbusch , FNR 300	pára	283 415,-	342 932,2	20 000,-	24 200,-	303 415,-	367 132,2
Varný kotol pára 400 l, Küppersbusch , FNR 400	pára	330 000,-	399 300,-	20 000,-	24 200,-	350 000,-	423 500,-
Pánev smažící elektrika 60 l, Küppersbusch , FEP 600	elektrika	334 820,-	405 132,2	11 000,-	13 310,-	345 820,-	418 442,2
Pánev smažící elektrika 100 l, Küppersbusch , FEP 900	elektrika	399 000,-	482 790,-	11 000,-	13 310,-	410 000,-	496 100,-
Multifunkční elektrická pánev 100 l, Frima , Multifit	elektrika	685 600,-	829 576,-	12 000,-	14 520,-	697 600,-	844 096,-
Multifunkční elektrická pánev 150 l, Frima, Multifit	elektrika	849 900,-	1 028 379,-	12 000,-	14 520,-	861 900,-	1 042 899,-
Pánev smažící plyn 60 l, Küppersbusch, FGP 600	plyn	440 000,-	532 400,-	12 000,-	14 520,-	452 000,-	546 920,-
Pánev smažící plyn 100 l, Küppersbusch , FGP 900	plyn	484 900,-	586 729,-	12 000,-	14 520,-	496 900,-	601 249,-
Sporák 4 plotny s troubou elektrika, Küppersbusch FEH413	elektrika	210 900,-	255 189,-	7 000,-	8 470,-	217 900,-	263 659,-
Sporák 6 ploten s troubou elektrika, Küppersbusch , FEH613	elektrika	269 150,-	325 671,5	7 000,-	8 470,-	276 150,-	334 141,50
Sporák 4 plotny bez trouby elektrika, Küppersbusch, FEH 410	elektrika	136 900,-	165 649,-	7 000,-	8 470,-	143 900,-	174 119,-
Sporák 6 ploten bez trouby Küppersbusch, FEH 610, el.	elektrika	193 900,-	234 619,-	7 000,-	8 470,-	200 900,-	243 089,-

1076.

Sporák 4 hořáky s troubou plyn, Küppersbusch, FGH 413	plyn	205 430,-	248 570,30	14 000,-	16 940,-	219 430,-	265 510,30
Sporák 6 hořáků s troubou plyn, Küppersbusch, FGH 613	plyn	259 138,-	313 557,-	14 000,-	16 940,-	273 138,-	330 497,-
Sporák 4 hořáky bez trouby plyn, Küppersbusch, FGH 410	plyn	136 900,-	165 649,-	14 000,-	16 940,-	150 900,-	182 589,-
Sporák 6 hořáků bez trouby plyn, Küppersbusch, FGH 610	plyn	193 500,-	234 135,-	14 000,-	16 940,-	207 500,-	251 075,-
Myčka stolního nádobí košová průchozí 30 košů/hod. Meiko, ECOSTAR 545 D	elektrika	246 030,-	297 696,3	11 000,-	13 310,-	257 030,-	311 006,30
Myčka stolního nádobí košová průchozí 60 košů/hod., Meiko, DV 80.2	elektrika	255 254,-	308 857,4	11 000,-	13 310,-	266 254,-	322 167,3
Myčka průběžná pásová, Meiko, MIQ B-M54 V6P6	elektrika	1 488 000,-	1 800 480,-	30 000,-	36 300,-	1 518 000,-	1 836 780,-
Myčka kuchyňského nádobí, Meiko, FV 130 2	elektrika	342 122,-	413 967,6	10 000,-	12 100,-	352 122,-	426 067,7
Myčka kuchyňského nádobí průchozí, Meiko, DV 270.2	elektrika	603 070,-	729 714,7	10 000,-	12 100,-	613 070,-	741 814,7
Univerzální kuchyňský stroj Alba RE22	elektrika	179 000,-	216 590,-	7 000,-	8 470,-	186 000,-	225 060,-
Spirálový hnětací stroj 180 l, Destila HSD 180	elektrika	298 800,-	361 548,-	7 000,-	8 470,-	305 800,-	370 018,-
Chladicí skříň 650 l, Küppersbusch KSN 065	elektrika	85 800,-	103 818,-	2 500,-	3 025,-	88 300,-	106 843,-
Mrazicí skříň 650 l, Küppersbusch KST 065	elektrika	89 900,-	108 779,-	2 500,-	3 025,-	92 400,-	111 804,-
Nerezový vyhřívaný zásobník na tablety 1/1 GN, Hupfer BKW 1/36	elektrika	153 720,-	186 001,2	4 000,-	4 840,-	157 720,-	190 841,-
Nerezový nevyhřívaný zásobník na tablety 2/1 GN, Hupfer BKW 1/36		135 800,-	164 318,-	1000,-	1 210,-	136 800,-	165 528,-

Cena celkem (za dodávku zboží, instalaci a montáž, uvedení do provozu, odzkoušení, zaškolení personálu a předání požadované dokumentace včetně revizních zpráv) bez DPH = 21 909 379,-Kč
DPH 21% = 4 600 969,5 Kč

Cena celkem (za dodávku zboží, instalaci a montáž, odzkoušení, uvedení do provozu, zaškolení personálu, a předání požadovaných dokumentů včetně revizních zpráv) včetně DPH 21% = 26 510 348,-Kč

P.V. SERVICE, spol. s r.o.
 Centrum moderní gastronomie
 Klouknerova 1, Praha 4
 IČO: 25736361, DIČ: CZ25736361
 servis: 267911079, prodej: 272931748