

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Elektrické multifunkční varné zařízení určené k vaření, restování a fritování (150 litrů)

Multifunkční varné zařízení určené k vaření, restování a fritování a rovněž k vaření při nízké teplotě, k přípravě sous vide, konfitování, vaření s teplotním rozdílem, citlivé vaření k šetrné přípravě citlivých produktů a k mnoha dalším běžným metodám vaření. Zařízení je vybaveno automatickými procesy přípravy pokrmů. Proces vaření se vždy automaticky přizpůsobí velikosti vařeného pokrmu a množství náplně. Stupeň zhnědnutí nebo vnitřní teplotu pokrmu lze libovolně nastavovat. Grafické zobrazování procesu vaření se všemi parametry vaření a s vypočítaným koncem vaření. Zobrazování automatického přizpůsobení průběhu přípravy. Procesy vaření a energie jsou řízeny mikroprocesory. Zařízení je vybaveno samostatným přizpůsobením obslužného rozhraní individuálnímu stylu používání. Dno nádoby lze rozdělit na flexibilní zóny s různými teplotami. Ruční vaření je možné pomocí volně nastavitelné teploty tekutiny, teploty dna nádoby nebo teploty oleje. Rozpoznávání varného média v nádobě: nehrozí nebezpečí popálení ani připálení oleje. Dno nádoby se musí předeheat za méně než tři minuty z pokojové teploty až na +200°C. Zařízení lze libovolně naprogramovat (obrázky, příslušenství a texty) pomocí minimálně 1 000 varných programů až o 12 krocích. Lze nakonfigurovat nejrůznější uživatelské profily a uživatelská práva. Zařízení je vybaveno motoricky ovládaným a časově nastavitelným systémem automatického zvedání a spouštění k vaření a fritování pomocí varných košů. Zařízení má automatický přívod vody k plnění varné nádoby vodou s přesností na litr. Přívod vody je integrován ve víku. Teplotní rozsah činí od +30°C do +250°C. Jako ochrana proti přehřátí musí působit bezpečnostní omezovač teploty. Je vyžadován alespoň 10palcový skleněný barevný displej s kapacitní dotykovou obrazovkou s intuitivními ikonami a centrálním ovládacím kolečkem s funkcí „push“ k potvrzení vybraných možností. Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele. Možnost nastavení jazyka displeje. Rozsáhlá funkce vyhledávání v celém obsahu příručky a receptech v zařízení. Digitální zobrazení teploty. Možnost nastavení teplotních jednotek ve °C nebo °F. Zobrazení požadovaných a skutečných hodnot. Digitální časový spínač 0–24 hodin s trvalým nastavením, volitelně lze nastavit hod./min. nebo min./s. Nastavitelný tón vyzvánění, nastavitelný kontrast displeje. Automatické přizpůsobení místu instalace (nadmořská výška / bod varu) prostřednictvím kalibrace zařízení. Funkce nápovědy a příručka k obsluze se na displeji zobrazují v národním jazyce. Čištění zařízení, zejména varné nádoby, musí být možné běžnými čistícími prostředky. Výrobce poskytuje zaškolení obsluhy a používání zařízení. Dotykové teploty pláště nádoby činí maximálně +70°C. Při fritování se musí zobrazit varování, že je zakázáno používat ruční sprchu a otevírat ventil nádoby, aby do odpadu neunikl fritovací olej. Bezpečnostní omezovač teploty brání přehřátí oleje v případě poruchy. Zařízení má rychle reagující výkonné dno nádoby odolné proti poškrábání. Nádoba přitom nemá žádné spáry a je vybavena zaoblenými rohy. Sklopení nádoby zajišťuje elektricky poháněný válec. Vypouštění vody po vaření a čištění se provádí přímo vestavěným odtokem v nádobě. Vyklápění do podlahového odtoku nebo odtokového žlabu není nutné. Díky integrovanému odtoku nevznikají na dně nádoby žádné nevyhřívané plochy. Snímače vnitřní teploty pokrmu (1 snímač na jednu nádobu) minimálně se šesti měřícími body a automatickou indikací nesprávně vloženého snímače. Magnetický držák snímače vnitřní teploty pokrmu na víku. Víko se otevírá a zavírá pomocí elektricky poháněného válce. Zařízení je vybaveno portem USB. Displej zařízení se nachází v ergonomické výšce. Zobrazovací prvky pro teplotu a čas jsou dobře viditelné. Zařízení je vybaveno servisním diagnostickým programem s automatickým zobrazováním servisních hlášení a funkcí autotestu k aktivní kontrole funkcí zařízení. Technici vyškolení výrobcem vlastní školící certifikát. Zařízení lze nastavit do vodorovné polohy pomocí nastavitelných nohou. Vnitřní i vnější povrchy jsou z nerezové ušlechtilé oceli. Zařízení je nutné dimenzovat tak, aby byl plně využit potenciál úspory energie. Spotřebu vody a elektrické energie je nutné omezit na nejnutnější minimum. Data spotřeby energie dle DIN 18873 je nutné doložit objednateli. Zařízení je vybaveno výsuvnou hadicovou sprchou s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku, která slouží k přidávání vody k potravinám a k čištění zařízení vodou. Vestavná zásuvka, 1 NAC 230 V. Plně integrované rozhraní WLAN bez externí antény k připojení ke cloudovému síťovému řešení pro vzdálený přístup a údržbu. Možnost správy varných programů, správy přípravy a zařízení přes cloudové řešení. Možnost přenosu procesů přípravy také přes integrované rozhraní USB, které lze využívat rovněž k lokální výměně dat. Možnost ukládání do datové paměti HACCP a výstupu dat přes rozhraní USB a také prostřednictvím cloudového řešení bez nutnosti speciálního softwaru

výrobce. Technika a elektronika zařízení je přístupná zepředu. Ochrana proti stříkající vodě: IPX5. Prohlášení o shodě: CE. Jsou požadována následující nebo srovnatelná schválení: VDE/Semko Intertek/ETL Safety/GS/ETL Sanitation/SVGW. Zařízení je schváleno k provozu bez dozoru.

Příslušenství:

- Lopatka k obracení připravovaného pokrmu.
- Lopatka k vyprazdňování nebo porcování většího množství vařeného jídla.
- Míchací stěrka ke vmíchávání a promíchání potravin.
- Rameno k připevnění košů při používání funkce automatického zdvihání a spouštění.
- Varné koše pro používání funkce automatického zdvihání a spouštění.
- Fritovací koše pro používání funkce automatického zdvihání a spouštění.
- Sítko k zabránění úniku vařeného pokrmu do odtoku při vyprazdňování nádoby.
- Rošt k zabránění kontaktu mezi připravovaným pokrmem a dnem nádoby.
- Výškově nastavitelný přepravní vozík ke snadnému vyprazdňování a pohodlnému porcování připravovaného pokrmu v gastronádobách.

Objem a rozměry:

Objem: asi 150 litrů

Plocha nádoby: asi 59 dm² Šířka: asi 1 365 mm Hloubka: asi 894 mm Výška: asi 1 053mm (s podstavcem) (se spodní částí)

Připojovací hodnota: asi 41 kW. Jmenovité napětí: 3 NAC 400 V Přípojka studené vody: 3/4 AG" Odvod vody: Připojení odpadní trubky DN 50 na pevnou síť nebo k volnému odtoku.

Požadovaná dokumentace:

- Technický list potvrzený výrobcem
- Odborná realizace školeným servisním technikem
- Kuchařský trénink obsluhy
- Hot Line kuchařský + technický servis 7 dní v týdnu
- Servis do 24 hod