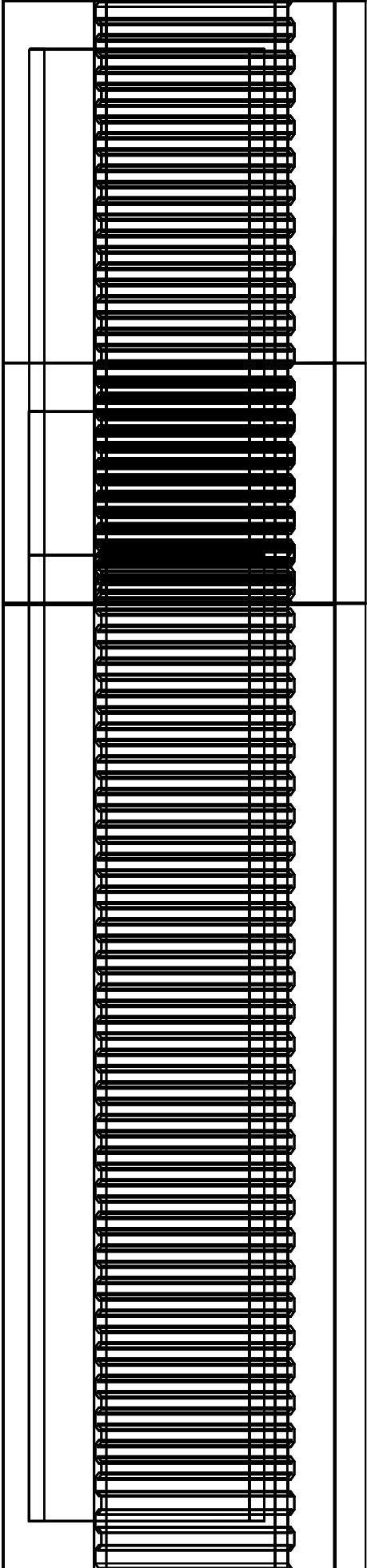
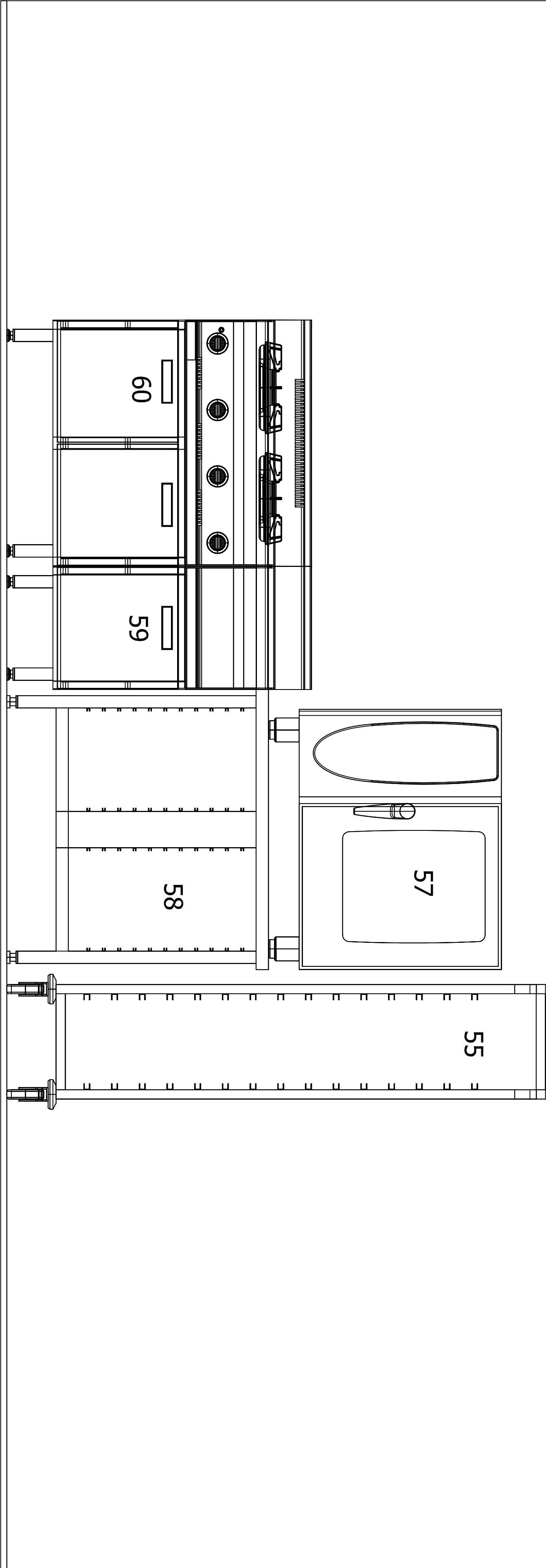


WIDOK C-C



61



55 - Wózek z prowadnicami na pojemniki GN 1/1 wykonany ze stali kwasoodpornej w gatunku (AISI 304, 1.4301), kółka podgumowywane z odbojnikami i blokadami, prowadnice na pojemniki GN 1/1 w odstępach co 110 mm, pojemność 13 GN1/1 o wysokości poniżej 100 mm

57 - Piec konwekcyjno-parowy elektryczny 6xGN1/1 z siedmioma trybami pracy: mięso, drób, ryba, dodatki, potrawy z jajek, wypieki, regeneracja. Wyposażony w opatentowaną technologię rozprowadzania energii w komorze roboczej, możliwość przyrządzania załadunków mieszanych z nadzorem pojedynczych półek i dostosowywaniem dla każdej półki czasu funkcji. Tryb konwekcyjno-parowy z 3 trybami pracy: para 30-130°C, gorące powietrze 30-300°C, kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300°C, pomiar z dokładnością do 1% wilgotności, nastawy wilgotności i sterowania wilgotnością, gotowanie Delta-T do delikatnego przyrządzania dużych sztuk mięsa, automatyczne procesy regeneracji do bankietów na talerzach, bufetu, obsługi à la carte, samodzielnie konfigurowalny, dostosowany do użytkownika wyświetlacz obsługi (obrazy, teksty itd.), automatyczny system czyszcząco-plegacyjny komory urządzenia i generatora pary pozwalający na automatyczne rozpoznawanie stanu zabrudzenia i ogólnego stanu utrzymania urządzenia, automatyczne wyświetlanie optymalnego programu czyszczącego i niezbędnej ilości chemii, zapewniający automatyczne odkamienianie.

Wbudowany, automatycznie zbijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody i płynną regulacją strumienia, wyposażony w sondę z 6-punktowym pomiarem temperatury oraz sondę do gotowania próżniowego sous-vide. Pozbawiona fug higieniczna komora robocza z zaokrąglonymi narożaniami, halogenowe oświetlenie komory z termoodpornym szkłem, prowadnice w kształcie „lity U” z otworami pozycjonującymi, umożliwiającymi łatwy załadunek, złącze USB do transmisji danych HACCP na pamięć USB lub aktualizacji oprogramowania, materiał zewnętrzny i wewnętrzny stal szlachetna - zgodny z DIN 1.4301

58 - Podstawa do pieca konwekcyjno-parowego wykonana ze stali kwasoodpornej w gatunku (AISI 304, 1.4301), cztery zawieszane rzędy prowadnic na GN 1/1 rozstaw co 110 mm, półka dolna, nogi regulowane

59 - Stanowisko neutralne wykonane ze stali kwasoodpornej w gatunku (AISI 304, 1.4301), szuflada na GN 1/1 głębokość 150 mm, nogi regulowane, tył blatu z kominkiem pozwalającym dopasować stanowisko do urządzenia grzewczego, podstawa szafkowa drzwi otwierane, nogi regulowane

60 - Kuchnia gazowa 4 palnikowa na podstawie otwartej z drzwiami, wykonane ze stali kwasoodpornej w gatunku (AISI 304, 1.4301), specjalny nierdzewny ruszt - umożliwiał pracę na małych naczyńach bez stosowania redukcji specjalny system wanny wodnej zabezpieczającej palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem stała świeczka, piezoe zapalanie, szafka z drzwiami otwieranymi, moce min palników (2x5,5 kW, 1x3,5 kW, 1x7,5 kW), moc gazowa min 22 kW, nogi regulowane

61 - Okap przysięcieny kapturowy z filtrami i oświetleniem zabudowany, wykonany ze stali kwasoodpornej w gatunku (AISI 304, 1.4301) wyposażony w "labiryntowe" filtry wychwytyjące parę i tłuszcz, oświetlenie zabudowane fluorescencyjne, króciec przyłączeniowy o średnicy min. 150 mm, zaopatrzony w zawór do usuwania nadmiaru kondensatu par i tłuszczów.