



akce:

**VÝMĚNA ZTI A MODERNIZACE SOCIÁLNÍHO ZÁZEMÍ
MŠ DĚČÍN XXXII, MÁJOVÁ 372**

investor:

Statutární město Děčín, Mírové nám. 1175/5, Děčín IV-Podmokly, 40502 Děčín

místo stavby:

p.p.č. 877/17

katastrální území:

Boletice nad Labem

č. zakázky:

707/2023

stupeň:

dokumentace pro výběr zhotovitele

**VÝMĚNA ZTI A MODERNIZACE
SOCIÁLNÍHO ZÁZEMÍ
MŠ DĚČÍN XXXII, MÁJOVÁ 372**

Májová 372, 407 11 Děčín XXXII – Boletice nad Labem

DOKUMENTACE PRO VÝBĚR ZHOTOVITELE

zpracovaná dle vyhl. č. 499/2006 Sb. v platném znění

**D.2 KNIHA TECHNOLOGICKÝCH ZAŘÍZENÍ
S002 KUCHYNĚ**

vypracoval

Vítek Dočekal

kontroloval

Ing. Jaromír Matějčíček

Děčín, 11/2023



Seznam technologických zařízení

1. Chladnička 600 L
2. Konvektomat Blue
3. Mikrovlnná trouba
4. Mlýnek na maso
5. Mraznička 600 L
6. Myčka s čelním zaskládáním samostatně stojící nebo na podstavci
7. Nářezový stroj
8. Elektrická výklopná pánev
9. Pod stolová mraznička
10. Elektrický sporák s tálem se 4 varnými zónami s troubou

Katalog
FOOD SERVICE
Kapitola
PR MYSLOVÉ CHLAZENÍ

Specifický model
UP-651

19089737

24/03/2022

OZNAČENÍ:

Profi chladicí skříň se 3 (GN+2/1+1) p. i. hrádkami.

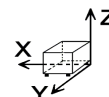
POPIS:

- Lisované vnitřní bočnice s integrovanými vodítky se systémem proti převrácení.
- Odpadní otvor na dně skříně.
- Chlazení nuceným oběhem vzduchu. Výparník integrovaný do zadní stěny skříně. Ventilátor rozvádí chlad a udržující rovnoměrnou teplotu.
- Chladivo: uhlovodíkový plyn R-600a.
- Provozní teplota: -1 °C ÷ +6 °C, teplota okolí 32 °C.

MOŽNÉ MOŽNOSTI:

- britská zástrčka
- Skleněné dveře

ROZMĚRY



Šířka	780 mm	Šířka s obalem	820 mm
Hloubka	740 mm	Hloubka s obalem	780 mm
Výška	1865 mm	Výška s obalem	2010 mm
Hmotnost netto	80,0 kg	Hmotnost brutto	93,0 kg
Objem	1,076 m ³	Objem s obalem	1,286 m ³

TECHNICKÁ SPECIFIKACE – ELEKTŘINA

Celkový výkon	0,186 kW
El. frekvence	50Hz
Intenzita proudu (A)	1.3A
Napětí	230V - 1N

TECHNICKÉ SPECIFIKACE PLYN

Druh plynu	R-600a
------------	--------

TECHNICKÉ SPECIFIKACE CHLAZENÍ

Druh modelu	Vertikální skříň
Index energ. účinnosti	65,76 %
Klimatická třída	4
Roční spotřeba elektřiny	954,00 kWh
Spotřeba elektřiny 24h	2,61 kWh
SubFamilia	D
Výkon chladicí	0,292 kW
Zátěž chladicího plynu	78,000 g
čistý objem chlazení	511 l

TECHNICKÁ SPECIFIKACE – PŘIPOJENÍ

Alternativně 230 V jednofázové	2X1,5+T - 6 A
--------------------------------	---------------

OSTATNÍ

Systém kondenzace	STATICKÝ
-------------------	----------

VISION

Blue 611 i, b

i - injekční | b - bojlerový



UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI



Vision Perfect Cooking

S konvektomaty Retigo Vision máte jistotu, že výsledek vaření bude vždy skvělý. Připravená jídla mají perfektní barvu, jsou šťavnatá, křupavá a zdravě připravená s minimem přidaného tuku.



Vision Design

Konvektomat Retigo Vision Vám nabízí skvělou kombinaci funkčnosti, výborné ergonomie a atraktivního vzhledu. To vše s důrazem na bezpečnost a hygienu.



My Vision Controls

Nejjednodušší ovládání na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Displej reaguje perfektně, i když máte mastné ruce nebo pracujete v rukavicích. Hlavní menu si můžete přizpůsobit.



Smart Investment

S konvektomatem Retigo Vision šetříte peníze každý den. Prokazatelně nejnížší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice.

VYBAVENÍ

Vaření

- **Horký vzduch** 30 – 300 °C
- **Kombinovaný režim** 30 – 300 °C
- **Vaření v páře** 30 – 130 °C
- **Bio vaření** 30 – 98 °C
- **Vaření/pečení přes noc** – šetří čas i peníze
- **Časování zásuvů** – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
- **AHC (Active Humidity Control)** – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření
- **Pokročilý systém vývinu páry** – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému přehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
- **Zásuvy napříč** – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronádobami. Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami.
- **Regenerace/banketing** – podávejte více pokrmů v kratším čase
- **Delta T vaření** – preciznost při přípravě velkých kusů potravin
- **Nízkoteplotní vaření** – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- **Cook & Hold** – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování
- **Golden Touch** – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka
- **Automatický přehřev/zchlazení** varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- **Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení** – speciální programy pro moderní gastronomii

Vision Touch Controls Ovládání

- **8" displej** – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
- **MyVision** – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce
- **Dotykový panel** – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka
- **Easy Cooking** – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku
- **6-bodová teplotní sonda** – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
- **Active Cleaning** – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- **1000 programů s 20 kroky**
- **Piktogramy** – možnost přiřazení vlastních piktogramů ke každému programu
- **Funkce Learn** – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření
- **Posledních 10** – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů
- **Multitasking** – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření
- **Automatický start** – možnost naplánovat odložený start
- **EcoLogic** – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji
- **Nekonečný čas vaření** – uspoří čas při vaření v provozní špičce

Ostatní vybavení

- **Trojité dveřní sklo** – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
- **Obousměrný ventilátor** – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- **Klapka** – rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém
- **7 rychlostí ventilátoru** – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu

- **Fan Stop** – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opoždění obsluhy
- **Taktování ventilátoru** – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti
- **Robustní klika** – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
- **AISI 304 nerezová ocel** – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
- **Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy** – snadná údržba
- **Integrovaná ruční sprcha** – pro snadné čištění, nespotebovává změkčenou vodu
- **Odkapová dveřní vanička** – zachytává kondenzát z dveří
- **Dva přívody vody** – pro změkčenou a nezměkčenou vodu
- **WSS (Water Saving System)** – speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody
- **Vyjímatelné držáky gastronádob** s roztečí 65 mm

Konektiva

- **USB rozhraní** – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
- **Ethernet/LAN** – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
- **VisionCombi software** – správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP

Provozní záznamy

- **HACCP záznamy** – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
- **Kompletní záznamy provozních událostí**

Servis

- **BCS* (Boiler Control System)** – automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru
- **Servisní a diagnostický systém** – automatické vyhodnocení chyb

Volitelné vybavení

- Opačné otvírání dveří
- Bezpečnostní otvírání dveří
- Druhá teplotní sonda
- Samonavíjecí sprcha
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

Volitelné příslušenství

ST 1116 podstavec s kapacitou 16 x GN 1/1
 ST 1116 FP skládací podstavec s kapacitou 8 x GN 1/1
 ST 1116 CS podstavec ST1116 na kolečkách
 ST 1116 H podstavec s kapacitou 16 x GN1/1, výška 900 mm
 PODSTAVEC s místem pro Holdomat
 PODSTAVEC s místem pro BC411P nebo BC511P, C
 VISION VENT kondenzační digestoř
 GN ADAPTÉR pro 2 x GN1/2 nebo 3 x GN1/3
 MODIFIKACE ZÁSUVŮ s roztečí 85, 70 mm nebo GN 400/600
 VISION GUN olejová pistole
 VISION SMOKER udírna
 GASTRONÁDOBY, ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY, ÚPRAVNÝ VODY

* pouze pro bojlerové konvektomaty

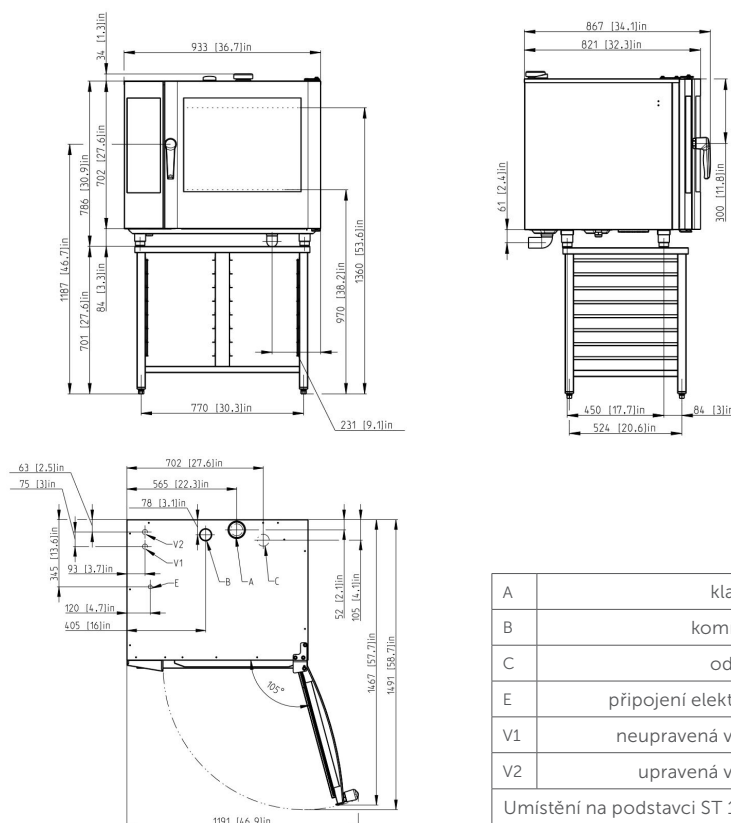
TECHNICKÁ DATA

MOŽNOSTI SESTAV KONVEKTOMATŮ

Spodní stroj	Vrchní stroj	
	611	611 ig
611	ano	ano
1011	ano	ano

MOŽNOSTI NAPÁJENÍ

Model	611
3N~/230V/50Hz	ano
3PE~/440V/60Hz	ano



A	klapka
B	komínek
C	odpad
E	připojení elektřiny
V1	neupravená voda
V2	upravená voda
Umístění na podstavci ST 1116	

Model	B 611 i	B 611 b
Technická specifikace	2E0611IA	2E0611BA
Energie	Elektřina	Elektřina
Vývin páry	Injekční	Bojler
Kapacita	7 x GN 1/1	7 x GN 1/1
Kapacita (volitelná)	7 x 400/600	7 x 400/600
Kapacita jídel na výdej	51 – 150	51 – 150
Rozteč zásuvů	65 mm	65 mm
Rozměry (š x v x h)	933 x 786 x 818 mm	933 x 786 x 818 mm
Váha	116 kg	122 kg
Celkový příkon	10,9 kW	10,9 kW
Tepelný příkon	10,3 kW	10,3 kW
Příkon vyvíječe páry	–	9 kW
Jištění	16 A	16 A
Napájení	3N~/400V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz
Hlučnost	do 70 dBA	do 70 dBA
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Teplota	30 – 300 °C	30 – 300 °C

Technický list

Vlastnosti produktu



Model	Sap kód	00012809
MWP1052 26 E	Skupina artiklů	Mikrovlnné trouby

– Typ ovládání: Digitální



Sap kód	00012809	Hmotnost netto [kg]	14.70
Šířka netto [mm]	511	Příkon elektrický [kW]	1550.000
Hloubka netto [mm]	430	Napájení	230 V / 1N - 50 Hz
Výška netto [mm]	311		

Technický list

Výhody produktu



Model	Sap kód	00012809
MWP1052 26 E	Skupina artiklů	Mikrovlnné trouby

1

Digitální ovládání

přesné ovládání 30 programů

- menší chybovost při ovládání možnost uložit oblíbené časy tepelné úpravy ovládání jedním stiskem

2

Celonerezové provedení pláště

použita jen nerez ocel určená pro styk s potravinami

- absolutně nerezavějící a nemaGNetické provedení odolává i slabším kyselinámsnazší plnění hygienických norem (HCCP)jednoduchá údržba a čištění

3

1 maGNetrony

vysoký výkon

- rychlá tepelná úprava bez nutnosti otočného talíře

Model	Sap kód	00012809
MWP1052 26 E	Skupina artiklů	Mikrovlnné trouby

1. Sap kód:

00012809

2. Typ výrobku:

RF-Mikrovlnné trouby

3. Šířka netto [mm]:

511

4. Hloubka netto [mm]:

430

5. Výška netto [mm]:

311

6. Hmotnost netto [kg]:

14.70

7. Šířka brutto [mm]:

581

8. Hloubka brutto [mm]:

478

9. Výška brutto [mm]:

280

10. Hmotnost brutto [kg]:

16.50

11. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

12. Materiál:

Nerez

13. Příkon elektrický [kW]:

1550.000

14. Napájení:

230 V / 1N - 50 Hz

15. Typ ovládání:

Digitální

Technický list

Vlastnosti produktu



Model	Sap kód	00004835
TS 12/D EM	Skupina artiklů	Mlýnky na maso



- Složení pro masomlýnky: Dvousložení
- Maximální produkce za hodinu [kg/h]: 160
- Odnímatelná hlava: Ano
- Materiál: Hliník
- Průměr vnitřní matrice: 8 mm + 4,5 mm
- Průměr vnější matrice: 70 mm
- Standardní výbava k zařízení: • tlačný kolík z plastu
• součástí matrice ø 6 mm
- Vhodný uživatel: vhodné pro střední restaurace
- Doplňující informace: • možno dokoupit lis na rajčata
- Hlavní vypínač: Ano

Sap kód	00004835	Příkon elektrický [kW]	0.750
Šířka netto [mm]	290	Napájení	230 V / 1N - 50 Hz
Hloubka netto [mm]	400	Maximální produkce za hodinu [kg/h]	160
Výška netto [mm]	510	Odnímatelná hlava	Ano
Hmotnost netto [kg]	20.00	Složení pro masomlýnky	Dvousložení

Technický list

Výhody produktu



Model	Sap kód	00004835
TS 12/D EM	Skupina artiklů	Mlýnky na maso

1

Dvojsložení

lepší zpracování produktu

- díky dvojsložení stroj zajišťuje více variant zpracování potravin a tím šetří náklady a čas, tím že to rozemle najednou na požadovanou jemnost a strukturu

2

Zpětný chod myslíme si že zpětný chod nemá

snadné ovládání

- při zahlcení šneku není nutné mlýnek rozebírat

3

Produkce 160kg/h

velká kapacita na tak malý stroj

- skvělý poměr cena/výkon
- úspora času a nákladů

4

Tělo z leštěného hliníku

robustnost
čistota

- dlouhá životnost
- velmi snadná údržba

5

Odnímatelná hlava

snadná údržba
hygienická čistota

- díky odnímatelné hlavě se mnohem snadněji čistí a tím šetří čas
- kvalitnější čištění zajišťuje hygienickou bezpečnost

6

Nerezová násypka

trvanlivost
hygienická čistota

- díky robustnosti velmi dlouhá životnost násypky
- velmi snadno udržitelná hygienická čistota díky hladkému povrchu a zaobleným rohům

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00004835
TS 12/D EM	Skupina artiklů	Mlýnky na maso

1. Sap kód:

00004835

2. Typ výrobku:

Mlýnky na maso

3. Šířka netto [mm]:

290

4. Hloubka netto [mm]:

400

5. Výška netto [mm]:

510

6. Hmotnost netto [kg]:

20.00

7. Šířka brutto [mm]:

300

8. Hloubka brutto [mm]:

470

9. Výška brutto [mm]:

480

10. Hmotnost brutto [kg]:

22.00

11. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

12. Materiál:

Hliník

13. Barva zařízení:

Nerezové

14. Příkon elektrický [kW]:

0.750

15. Napájení:

230 V / 1N - 50 Hz

16. Typ ovládání:

Mechanické

17. Vhodný uživatel:

vhodné pro střední restaurace

18. Hlavní vypínač:

Ano

19. Odnímatelná hlava:

Ano

20. Maximální produkce za hodinu [kg/h]:

160

21. Standardní výbava k zařízení:

- tlačný kolík z plastu
- součástí matrice ø 6 mm

22. Doplnující informace:

- možno dokoupit lis na rajčata

23. Složení pro masomlýnky:

Dvousložení

24. Průměr vnitřní matrice:

8 mm + 4,5 mm

25. Průměr vnější matrice:

70 mm

26. Zpětný chod zařízení:

Ano

Katalog
FOOD SERVICE
Kapitola
PR MYSLOVÉ CHLAZENÍ

Specifický model
UN-651

19089740

24/03/2022

OZNAČENÍ:

Profi zásobníky na zmrazené výrobky se 7 p ihrádkami.

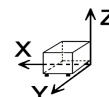
POPIS:

- Statické chlazení pomocí výparníkových polic.
- Chladivo: uhlovodíkový plyn R-290.
- Provozní teplota: -22 °C ÷ -15 °C, teplota okolí 32 °C.

MOŽNÉ MOŽNOSTI:

- britská zástrčka
- Skleněné dveře

ROZMĚRY



Šířka	780 mm	Šířka s obalem	820 mm
Hloubka	740 mm	Hloubka s obalem	780 mm
Výška	1865 mm	Výška s obalem	2010 mm
Hmotnost netto	88,0 kg	Hmotnost brutto	101,0 kg
Objem	1,076 m3	Objem s obalem	1,286 m3

TECHNICKÁ SPECIFIKACE – ELEKTŘINA

Celkový příkon	0,145 kW
El. frekvence	50Hz
Intenzita proudu (A)	0,8A
Napětí	230V - 1N

TECHNICKÉ SPECIFIKACE PLYN

Druh plynu	R-290
------------	-------

TECHNICKÉ SPECIFIKACE CHLAZENÍ

Klimatická třída	4
Výkon chladicí	0,199 kW
Zátěž chladicího plynu	106,000 g

TECHNICKÁ SPECIFIKACE – PŘIPOJENÍ

Alternativní 230 V jednofázové	2X1,5+T - 6 A
--------------------------------	---------------

OSTATNÍ

Systém kondenzace	STATICKÝ
-------------------	----------

CO-501

Myčka s čelním zakládáním Generace EVO, řada Concept

19058141

Rozměry a váhy

		Bez obalu	S obalem
Šířka	mm	600	660
Hloubka	mm	600	745
Výška	mm	830	1.030
Váha	kg	65	78
Objem	m ³	0,30	0,51

Elektrika

Příkon (multipower)	3,4 / 4,3 / 6,2 kW
z výroby přednastaven na	3,4 kW
Napětí 230 V ~ 1N	3 x 2,5 mm ² - 16 A (3,4 kW)
Napětí 400 V ~ 3N	5 x 2,5 mm ² - 16 A (6,2 kW)

Voda

Maximální spotřeba	l/h	54
Tlak	kg/cm ²	2 - 4

Plyn

Výkon	kW	-
	kcal/h	-
Propan-butan		-
Spotřeba	kg/h	-
Tlak	g/cm ²	-
Zemní plyn		-
Spotřeba	m ³ /h	-
Tlak	g/cm ²	-

Pára

Spotřeba	kg/h	-
Tlak	bar	-

Vzduch

Spotřeba	NI/min	-
Tlak	kg/cm ²	-

Hlučnost

	dB	< 65
--	----	------

Teoretická maximální hodinová produkce: 40 košů/hod, 720 talířů/hod.

Velikost koše: 500 x 500 mm.

Užitná výška: 380 mm (možnost vkládat GN 1/1).

Mycí programy: 90" - 120" - 180".

Vyrobena z nerezové oceli.

Kompletně dvouplášťové provedení.

Lisovaná mycí vana se zaoblenými rohy.

Vyvážená dvířka s ergonomickým madlem a závěsy s nerezové oceli.

Zdvojený systém rotujících mycích a oplachových ramen (nahore a dole) z nerezové oceli AISI-304.

Zdvojená filtrace vody v mycí vaně: 1x plastový filtr + 1x filtr z nerezové oceli AISI-304.

Vysokotlaké mycí čerpadlo o příkonu 600 W.

Nerezové topné těleso v mycí vaně o příkonu 2,8 kW.

Nerezové topné těleso v bojleru o příkonu 5,6 kW z výroby elektricky zredukováno na 2,8 kW.

Objem mycí vany 20 l. Objem bojleru 7 l.

Spotřeba vody 2,4 l/oplach.

Termostaty řízená teplota vody (mytí 60°C, oplach 90°C).

Mechanické ovládání, elektronický programátor.

Systém termostop pro garanci oplachové vody 85°C (z výroby deaktivovaný).

Bezpečnostní termostaty vany i bojleru.

Dávkovač oplachového prostředku.

Protizpětný hydraulický ventil.

Bezpečnostní spínač otevření dveří.

Nastavitelné nohy.

Stupeň ochrany IP-x4.

Příprava pro montáž odpadového čerpadla.

Příprava pro montáž dávkovače mycího prostředku.

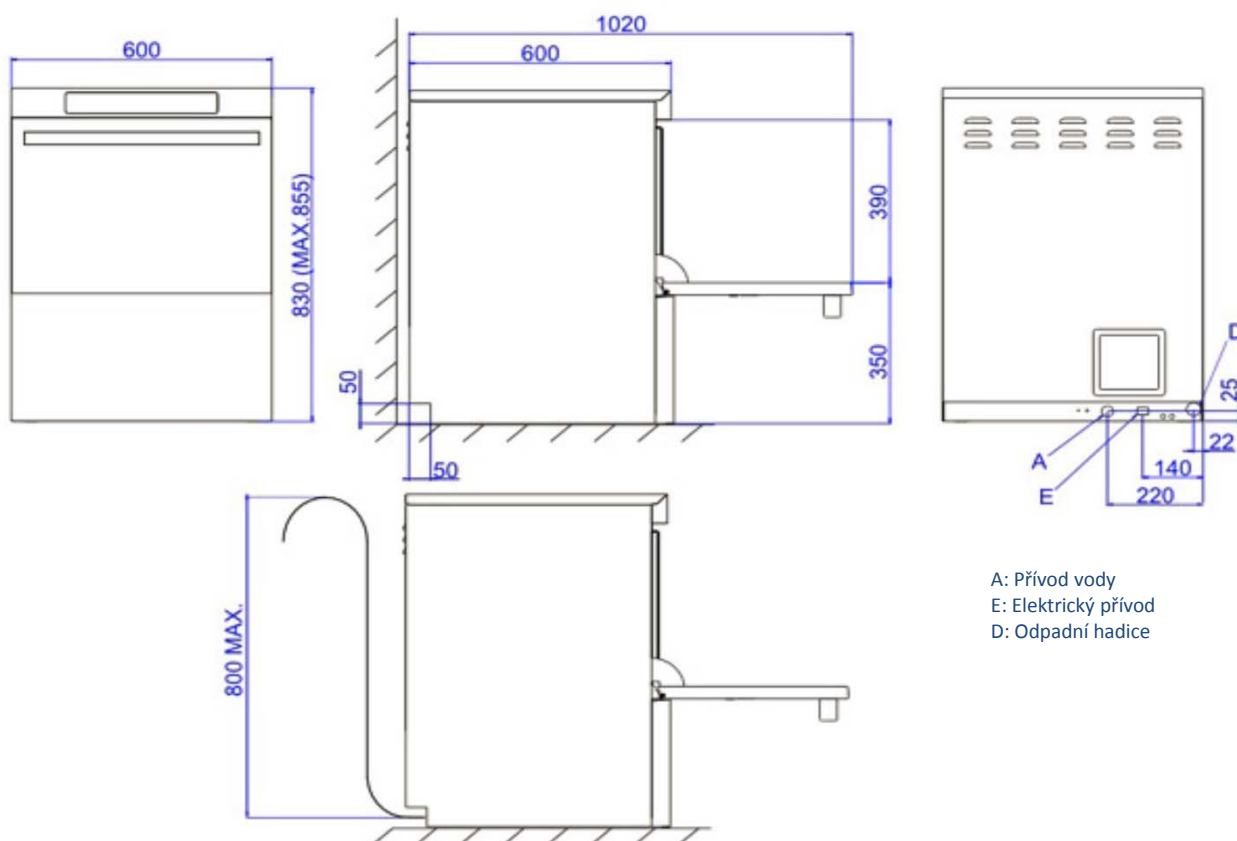
Výbava: 1x CT-10, 1x CP16/18, 2x košík na příbory.



CO-501

Myčka s čelním zakládáním Generace EVO, řada Concept

19058141



Technický list

Vlastnosti produktu



Model	Sap kód	00001186
GMS 300	Skupina artiklů	Nářezové stroje



- Typ nože: hladký
- Průměr nože [mm]: 300
- Tloušťka řezu [mm]: 0 - 14 mm
- Užitný řez: 265 x 210 mm
- Typ převodu: Šnekový
- Materiál: Hliník
- Ochranný kryt: průhledné plexisklo
- Bezpečnostní prvky: • motor s ventilátorem a pojistkou proti přehřátí
 - kryt ostří z nerezové oceli
 - transparentní ochrana prstů
- Vhodný uživatel: vhodné pro velké provozovny
- Uložení stolu: Šikmé
- Tlačítko on/off: Ano
- Omezení pro kontinuální práci: doba chodu bez omezení

Sap kód	00001186	Napájení	230 V / 1N - 50 Hz
Šířka netto [mm]	580	Typ nože	hladký
Hloubka netto [mm]	480	Průměr nože [mm]	300
Výška netto [mm]	515	Tloušťka řezu [mm]	0 - 14 mm
Hmotnost netto [kg]	20.80	Užitný řez	265 x 210 mm
Příkon elektrický [kW]	0.320		

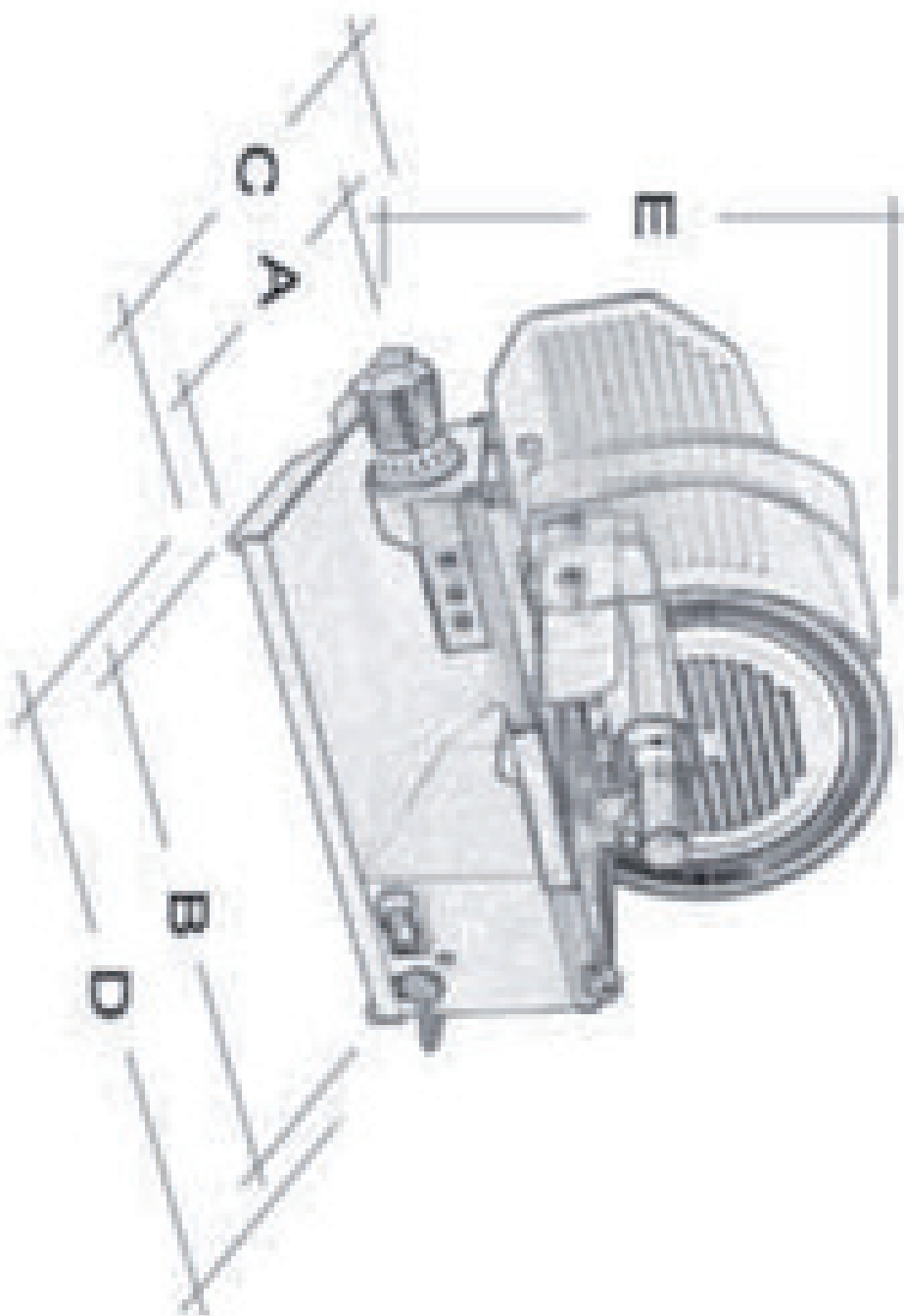
Technický list

Technický výkres



Model GMS 300	Sap kód	00001186
	Skupina artiklů	Nářezové stroje

Model	A	B	C	D	E
GMS 220	275	375	380	445	370
GMS 250	275	430	425	525	380
GMS 275 XL	350	490	480	510	400
GMS 300	350	490	480	580	515





Model	Sap kód	00001186
GMS 300	Skupina artiklů	Nářezové stroje

1

Tělo z hliníkové slitiny

robustnost
čistota

- dlouhá životnost
- velmi snadná údržba

2

Šnekový převod

dlouhá životnost

- díky šnekovému převodu a silnějšímu motoru lze používat de facto nepřetržitě

3

Antiadhezní úprava nože včetně drážek proti přilnavosti

menší přilnavost krájené potravin k noži

- díky úpravě nože je možné krájet i měkčí potraviny, což šetří náklady i čas

4

Ventilátorem chlazený motor s pojistkou proti přehřátí

větší kapacita zpracované potravin
dlouhá životnost

- díky chlazení může déle pracovat
- díky chlazení menší nebezpečí přehřátí a poškození motoru

5

Ochrana prstů

vysoká bezpečnost provozu

- díky krytu prstů minimalizuje riziko vzniku pracovních úrazů a vícenákladů

6

Velký průměr nože

variabilita

- díky velkému průměru nože je možné zpracovat i velké kusy potravin

7

Brusné zařízení v ceně

zaručená ostrost nože
rychlá údržba

- nevznikají dodatečné náklady na externí broušení
- snadná údržba okamžité řešení úspora času

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00001186
GMS 300	Skupina artiklů	Nářezové stroje

1. Sap kód:

00001186

2. Typ výrobku:

Nářezové stroje

3. Šířka netto [mm]:

580

4. Hloubka netto [mm]:

480

5. Výška netto [mm]:

515

6. Hmotnost netto [kg]:

20.80

7. Šířka brutto [mm]:

610

8. Hloubka brutto [mm]:

530

9. Výška brutto [mm]:

560

10. Hmotnost brutto [kg]:

23.40

11. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

12. Materiál:

Hliník

13. Příkon elektrický [kW]:

0.320

14. Napájení:

230 V / 1N - 50 Hz

15. Typ ovládání:

Mechanické

16. Ochranný kryt:

průhledné plexisklo

17. Bezpečnostní prvky:

- motor s ventilátorem a pojistkou proti přehřátí
- kryt ostří z nerezové oceli
- transparentní ochrana prstů

18. Vhodný uživatel:

vhodné pro velké provozovny

19. Ochrana motoru:

ventilátor a pojistka proti přehřátí

20. Nastavitelné nožičky:

Ano

21. Hlavní vypínač:

Ano

22. Typ převodu:

Šnekový

23. Typ nože:

hladký

24. Průměr nože [mm]:

300

25. Užité řez:

265 x 210 mm

26. Tlačítko on/off:

Ano

27. Omezení pro kontinuální práci:

doba chodu bez omezení

28. Odnímatelný pohyblivý stůl:

Ano

29. Anti-adhezní úprava nože:

Ano

30. Uložení stolu:

Šikmé

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00001186
GMS 300	Skupina artiklů	Nářezové stroje

31. Materiál krytu ostří:

Nerez

33. Tvrdost nože:

58-59 HRC

32. Brusné zařízení:

Přídavné v ceně

34. Tloušťka řezu [mm]:

0 - 14 mm



Katalog
FOOD SERVICE

Kapitola
VAŘENÍ

Model, specifický
SB-E710 400V 3N 50/60Hz

19057670

21/11/2022

OZNAČENÍ:

Elektrická výklopná pánev manuální s vanou z nerezové oceli, 60 l řada 700

POPIS:

- Laserem řezané jednotlivé komponenty, svařované a leštěné automatickými stroji. Spojovací prvky skryté pohledu uživatele.
- Vyklápění pomocí ovládacího kola, vanu lze zvednout až do vertikální polohy.
- Kompletní konstrukce stroje z nerezové oceli.
- Vana z nerezové oceli s plochou dna 34 dm² (734 x 464 mm) vyrobena se zaoblenými rohy, bez ostrých hran a velkou výpustí sloužící k usnadnění veškerých operací spojených s vařením a čištěním.
- Síla dna vany 10 mm zaručuje optimální a rovnoměrné rozložení tepla.
- Plnění vany vodou pomocí elektrického ventilu ovládaného přepínačem na čelní straně stroje. Plnicí hubice je v zadní části stroje.
- Dvouplášťové víko s odkapávačem zkondenzované vody v zadní části vrací tuto vodu zpět do vany.
- Robustní víko v zavřené poloze sloužící jako prostorná pracovní plocha.
- Samovyvažovací pružinový systém víka eliminující jeho nekontrolované pády.
- Ergonomické madlo víka snadno dosažitelné i v otevřené poloze.
- Ohřev nerezovými topnými tělesy umístěnými pod dnem vany.
- Teplota dna vany kontrolována termostatem v rozmezí 50 až 300 °C.

MOŽNÉ MOŽNOSTI:

- MARINE - SKLÁDACÍ PANVICE A POTTERY - Transformace pro loď - 440 III
- 230 1N- Transformation A 230 V single phase
- 230 III - A 230 V three-phase transformation without neutral

MOŽNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- KORE WHEELS
- TALL CHIMNEY KORE

ROZMERY



Šírka	800 mm	Hrubá šírka	840 mm
Hĺoubka	730 mm	Hrubá hĺoubka	822 mm
Výška	850 mm	Hrubá výška	1255 mm
Hmotnosť netto	195,0 kg	Hmotnosť brutto	213,0 kg
Objem netto	0,50 M3	Objem brutto	0,87 M3

TECHNICKÁ SPECIFIKACE – ELEKTŘINA

Celkový příkon	10,000 KW
Intenzita proudu (A)	17,4A
Příkon ohřevu	10,000 KW
Napětí	400V - 3N
El. frekvence	50/60Hz

TECHNICKÁ SPECIFIKACE – PŘIPOJENÍ

Alternativně 230 V třífázové	3X6MM2+T
Alternativně 230 V jednofázové	2X10MM2+T
Standardně 400 V třífázové	3X2,5MM2+T+N
Vstup vody	3/4

TECHNICKÁ SPECIFIKACE – VODA

Tlak	H2O: 200-400kPa(2-4bar)
------	-------------------------



Katalog
FOOD SERVICE

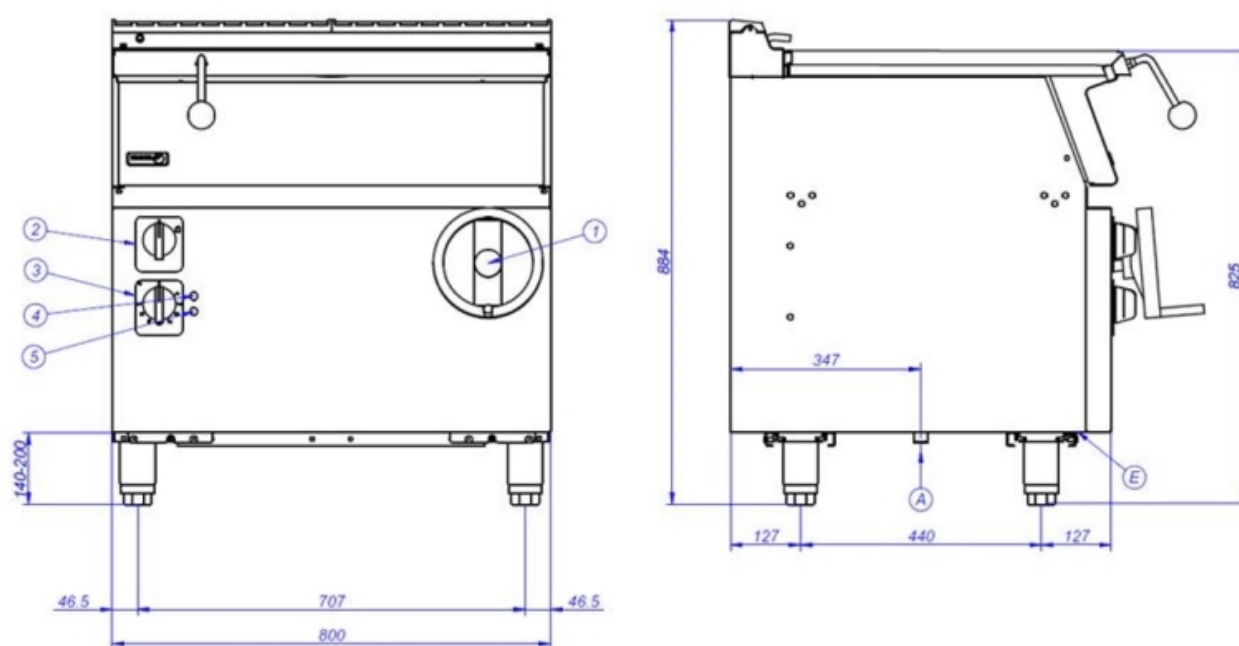
Kapitola
VÁŘENÍ

Model, specifický
SB-E710 400V 3N 50/60Hz

19057670

21/11/2022

SB-E710



E – Conexión eléctrica

1 – Volante elevación

2 – Grifo válvula agua

3 – Grifo válvula gas

4 – Piloto verde

5 – Piloto ámbar

Electrical connection

Wheel elevation control

Water valve tap

Gas valve tap

Green pilot

Ambar pilot

Connexion électrique

Manivelle de levage

Robinet vanne d'eau

Robinet vanne de gaz

Lumière verte

Lumière ambre



Katalog
FOOD SERVICE
Kapitola
PR MYSLOVÉ CHLAZENÍ

Specifický model
UN-251 SS

19089732

24/03/2022

OZNA ENÍ:

Profi zásobníky na zmrazené výrobky (pláš nerez) se 2 p ihrádkami

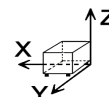
POPIS:

- Statické chlazení pomocí výparníkových polic.
- Chladivo: uhlovodíkový plyn R-290.
- Provozní teplota: -22 °C ÷ -15 °C, teplota okolí 32 °C.

MOŽNÉ MOŽNOSTI:

- britská zástr ka
- Sklen né dve e

ROZM R



Ší ka	626 mm	Ší ka s obalem	715 mm
Hloubka	600 mm	Hloubka s obalem	647 mm
Výška	850 mm	Výška s obalem	975 mm
Hmotnost netto	53,0 kg	Hmotnost brutto	56,0 kg
Objem	0,391 m3	Objem s obalem	0,451 m3

TECHNICKÁ SPECIFIKACE – ELEKT INA

Celkový p íkon	0,142 kW
El. frekvence	50Hz
Intenzita proudu (A)	1,1A
Nap tí	230V - 1N

TECHNICKÉ SPECIFIKACE PLYN

Druh plynu	R-290
------------	-------

TECHNICKÉ SPECIFIKACE CHLAZENÍ

Klimatická t ída	4
Výkon chladicí	0,218 kW
Zát chladičího plynu	38,000 g

TECHNICKÁ SPECIFIKACE – P IPOJENÍ

Alternativn 230 V jednofázové	2X1,5+T - 6 A
-------------------------------	---------------

OSTATNÍ

Systém kondenzace	STATICKÝ
-------------------	----------

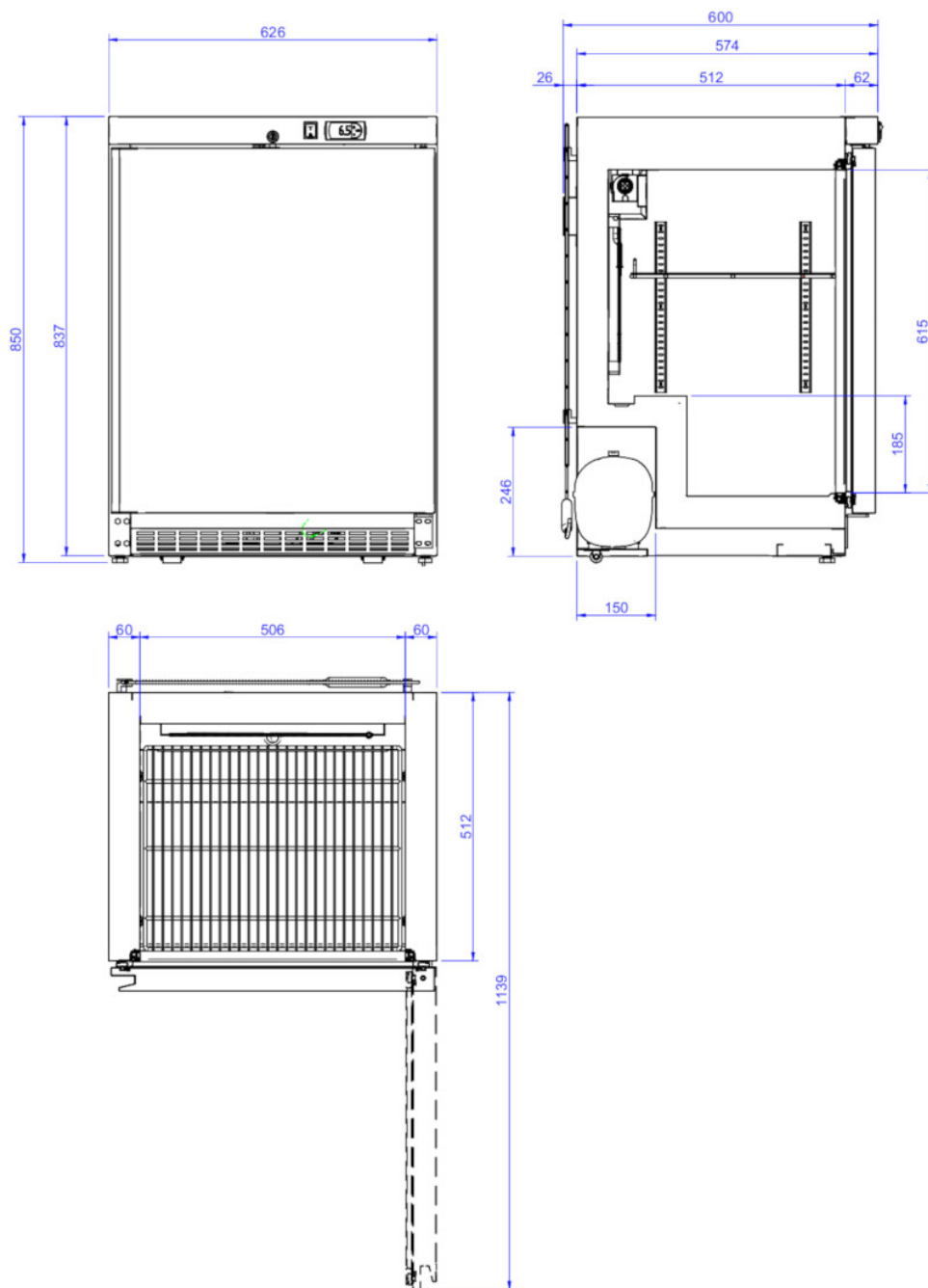


Katalog
FOOD SERVICE
Kapitola
PR MYSLOVÉ CHLAZENÍ

Specifický model
UN-251 SS

19089732

24/03/2022



**Katalog**
FOOD SERVICE**Kapitola**
VÁŘENÍ**Model, specifický**
C-E911 400V 3N

19075498

10/03/2023

OZNAČENÍ:

Elektrický sporák s talem se 4 varnými zónami s troubou řada 900

POPIS:

- Lisovaná vrchní plocha vyrobena z nerezové oceli AISI-304 o síle 2 mm se zakulacenými rohy a hranami pro snadné čištění a údržbu.
 - Konstrukce je navržena tak, aby se tekutiny nedostávaly z hrnců dovnitř stroje.
 - Laserem řezané jednotlivé komponenty, svařované a leštěné automatickými stroji. Spojovací prvky skryté pohledu uživatele.
 - Tálový sporák s pracovní plochou z oceli 13CrMo4 o síle 16 mm se čtyřmi nezávislými topnými tělesy.
 - Regulace výkonu ohřevu pomocí přepínačů se 7 polohami umožňuje ohřívat plochu na různou teplotu v každé její čtvrtině.
 - Příkon každého topného tělesa (1/4 tálu): 4 kW.
 - Tělesa vybavena ochranou proti přehřátí.
 - Termostat pro aktivaci ochlazovacího ventilátoru.
 - Teplotně odolné litinové kryty zadních výdechů stroje.
 - Přístup ke komponentům z přední strany.
 - Stupeň ochrany IPX5.
-
- Statická elektrická trouba velikosti GN-2/1 s ovládáním v horní části pro lepší ergonomii.
 - Trouba z nerezové oceli usnadňuje čištění a přispívá k lepšímu stavu hygieny.
 - Pečící nádoby se vkládají na šířku a manipulace je tudíž snazší.
 - Zásuvy ve třech úrovních poskytují více možností přípravy jídel.
 - Zásuvy s profilem "U" zabráňují převrácení pečících nádob.
 - Hlídání teploty termostatem (125 - 310 °C).
 - Ohřev pomocí nerezových topných těles s možností vrchního i spodního ohřevu.
 - Litinový tál síly 6 mm na dně trouby pro rovnoměrné rozložení tepla.
 - Těsnění dvířek ze skelného vlákna zvyšující teplotní účinnost trouby.
 - Garance perfektního uzavření dvířek díky lisovaným komponentům dveří i rámu trouby.
 - Dvířka trouby lze snadno demontovat, což usnadňuje provádění oprav.

MOŽNÉ MOŽNOSTI:

- 230 1N- Transformation A 230 V single phase
- 230 III - A 230 V three-phase transformation without neutral
- MARINE - Other machines - Ship transformation - 440 III

MOŽNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- KORE WHEELS
- TALL CHIMNEY KORE

ROZMERY

Šířka	800 mm	Hrubá šířka	840 mm
Hloubka	930 mm	Hrubá hloubka	1022 mm
Výška	850 mm	Hrubá výška	1255 mm
Hmotnost netto	150,0 kg	Hmotnost brutto	150,0 kg
Objem netto	0,63 M3	Objem brutto	1,08 M3

TECHNICKÁ SPECIFIKACE – ELEKTŘINA

Celkový příkon	22,000 KW
Intenzita proudu (A)	40A
Příkon ohřevu	22,000 KW
Napětí	400V - 3N
El. frekvence	50/60Hz

TECHNICKÁ SPECIFIKACE – PŘIPOJENÍ

Standardně 400 V třífázové	4X6MM2+T
----------------------------	----------



Katalog
FOOD SERVICE

Kapitola
VAŘENÍ

Model, specifický
C-E911 400V 3N

19075498

10/03/2023



Katalog
FOOD SERVICE

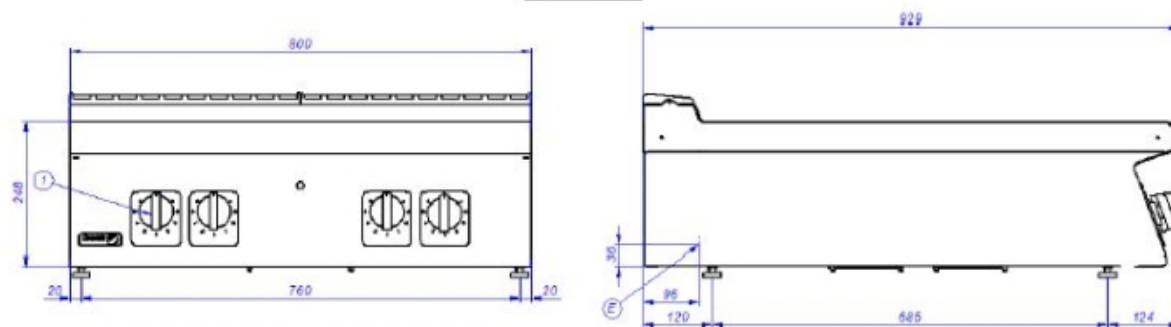
Kapitola
VAŘENÍ

Model, specifický
C-E911 400V 3N

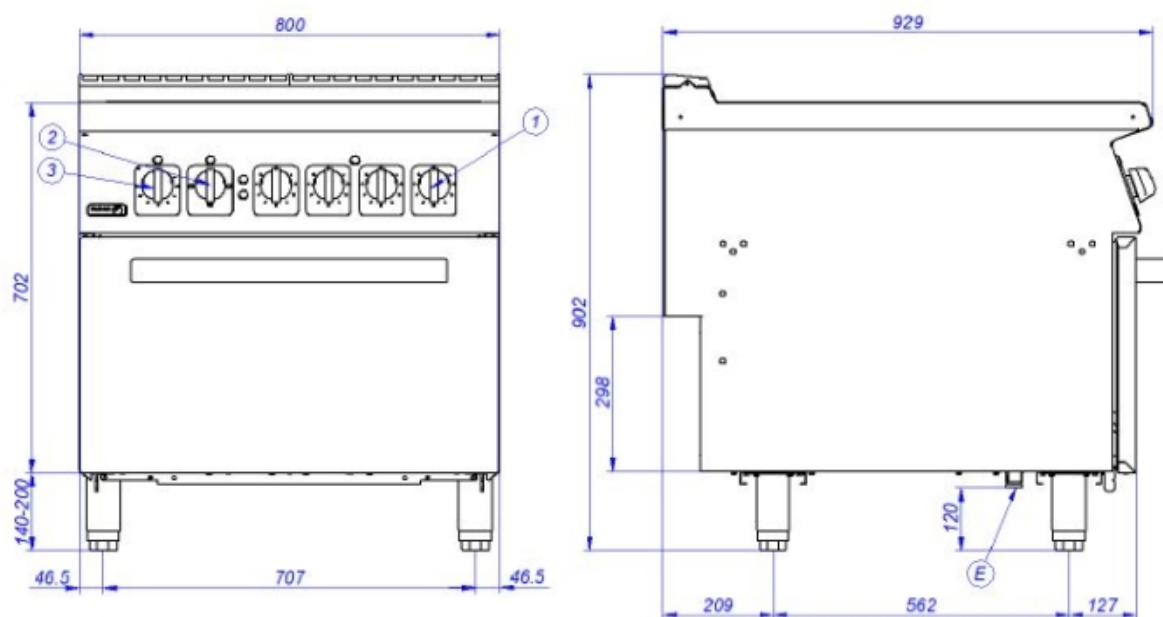
19075498

10/03/2023

C-E910



C-E911



- E. Conexión eléctrica
1. Mando placas M
2. Mando horno 1
3. Mando horno 2

- Electrical connection
M plates control
Oven control 1
Oven control 2