



TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Elektrická multifunkční pánve 150 l

Minimální požadavky na dodávku:

užitná kapacita: 150 l

varná plocha: min. 60 dm²

rozsah teplot: min. 30 - 250°C

maximální rozměry: š. do 1600 / hl. do 950 / v. do 1100 mm

Příkon: min. 45 kW / 400 V

Varné procesy

1. Automatický režim s minimálně 7 druhy provozu:

- maso,
- ryby a plody moře
- zelenina a brambory
- vaječné pokrmy
- omáčky a polévky
- mléčné a sladké pokrmy
- finishing a servis

2. Ruční režim se 3 druhy provozu:

- vaření
- pečení
- fritování

3. Programovací režim pro individuální programy - minimálně 350 programů s až 12 kroky

Minimální požadavky na vybavení

Topný systém s celoplošnými topnými tělesy, třívrstvé dno pánve z neoddělitelných ocelových vrstev, sonda teploty jádra s min. 6 měřicími body, vypouštění varné resp. mycí vody přímo pomocí pánve (bez překlápění, bez podlahové vpusti), integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím, automatickým uzávěrem vody a plynulým dávkováním páry, integrovaná zásuvka 230V, indikátor provozu a varování, např. teplý olej při fritování, integrovaná nápověda s vysvětlujícími texty pro všechny tepelné úpravy, dotyková obrazovka s navigačními symboly pro co nejjednodušší obsluhu, centrální ovládací kolečko s funkcí stisknutí pro výběr, digitální ukazatel teploty, ukazatel požadovaných a skutečných hodnot, nastavení času digitálně 0-24 hod. s nastavením trvalého provozu, vyklápění pánve pomocí elektromotoru, víko pánve motoricky ovládáno, servisní kryt přístupný zepředu, bezpečnostní termostat, integrovaný vypínač, držák sondy teploty jádra, volitelný jazyk pro systémové informace, USB rozhraní

Požadované funkce

Zvedací a spouštěcí automatika (koše pro vaření a fritování), rozpoznání varného média v pánvi: není možné spálení oleje, úprava Delta-T, automatické plnění vodou s přesností na litr, zjišťování teploty jádra s min. 6 měřicími body, paměť pro HACCP-data a výstup přes rozhraní USB, funkce nápovědy - podrobný návod k obsluze s příručkou pro použití uložen v přístroji

Minimální požadavky na příslušenství:

Rameno pro zvedací a spouštěcí automatiku pro VCC 311

Fritovací koš pro VCC 211/311 3ks

Varný koš pro VCC 211/311 3ks

Rošt na dno pánve pro VCC 211/311 3ks

Síto pro VCC 311

Nerezová špachtle velká pro VCC

Špachtle pro VCC 211/311

VarioMobil™ pro VCC 211/311

Čistící houba SCOTCHBRICK na pánve

Dokumentace k dodávce, manuály a další důležité dokumenty pro provoz zařízení v českém jazyce