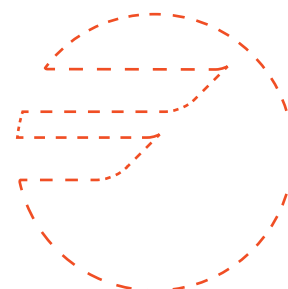
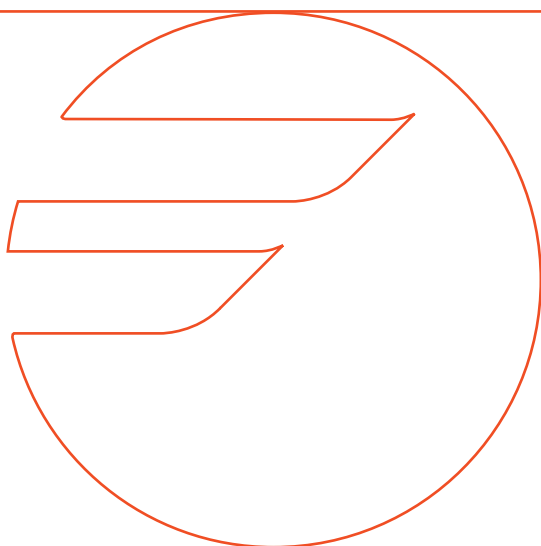


KONVEKTOMATY



UPOZORNĚNÍ:

Všechny konvektomaty musejí být připojeny na změkčenou a upravenou vodu, pokud tvrdost vody v místní síti přesahuje 4.0 °D (německé), což odpovídá 40 mg CaCO₃ / 1 litr vody, je-li koncentrace iontů Cl vyšší než 150 mg/l, nebo když obsah NaCl převyší 30 mg/l.

Plynové přístroje jsou připraveny pro připojení na tyto druhy plynu a jejich tlaky:

Propan-butan:	37 g/cm ²
Zemní plyn:	20 g/cm ²

Na problémy funkce, způsobené nesprávným připojením a nedodržením zákonných norem, se nevztahuje záruka.

KONVEKTOMATY VISUAL PLUS



Řada Visual Plus

Tato řada může být definována dvěma slovy: přesnost a náročnost.

Konvektomaty Visual Plus představují nejvyšší řadu z generace Visual a mají nejmodernější technologické vybavení z oblasti kontroly a řízení procesů úpravy pokrmů. Díky dotykové obrazovce parametrů VGA je možná volba jakéhokoliv způsobu vaření a úpravy jídel.



Fagor Industrial představuje novou generaci konvektomatů, kde inovace je zaměřena na snadnou obsluhu danou intuitivním ovládáním: nové konvektomaty generace VISUAL, které odpovídají nárokům každého kuchaře.

Mezi jejich hlavními vlastnostmi vyniká zejména úspora času a peněz, ergonomie, hygiena a perfektní vaření, dosažené díky využití elektronických prvků poslední generace.

Vyrábějí se v pěti různých velikostech pro každou ze třech řad, které se liší svými užitnými vlastnostmi a technologickým vybavením. Tyto řady nesou název: **Visual Plus, Visual a Concept.**

Současně uvnitř každé řady jsou k dispozici verze s ohřevem elektrickým a plynovým.



Pára se vyvíjí v samostatném boileru, propojeném s varnou komorou. Po zapnutí se konvektomat nachází ve stavu manuálního ovládání a lze jej přepnout do režimu “Fagor Cooking” (recepty vlastní nebo doporučené výrobcem Fagor), nebo do režimu “Fagor Easy”, speciálně navrženého pro ty, kdož se chtějí vyhnout složitějším manipulacím na displeji a raději pracují s jednoduchým nastavováním teploty a času. Kromě toho se může uživatel pohybovat

v systému dotekem tlačítka “Menu”, kde naleznete další aplikace jako: mycí programy, nastavení času pro jednotlivé GN, nastavení systému, data HACCP, program odvápnování, odložené zahájení programů vaření nebo mytí, atd.

Konvektomat Visual Plus přináší uživateli rovněž nové výhody v oblasti hygieny a čištění, neboť disponuje 5 různě intenzívními programy mytí varné komory:

- o Rychlý oplach 8 ’
- o Poloautomatické mytí (sprej)..... 35 ’
- o Mírné mytí 57 ’
- o Střední mytí 89 ’
- o Intenzivní mytí 152 ’



Konvektomaty této řady jsou vybaveny vpichovací vícebodovou “teplotní” jehlou a samonavíjecí sprchou, přístupnou z ovládacího panelu, takže pro její použití není nutné otvírat dveře varné komory a nechat z ní tak uniknout teplo.

Naše více než 50leté zkušenosti s mycími stroji zaručují, že systém mytí vyvinutý pro nové konvektomaty poskytne dokonalé plnění hygienických požadavků, při současné vysoké úrovni péče o životní prostředí a energetické úspory.

OVÁDACÍ PANEĽ VISUAL PLUS – Dotykový displej “TOUCH CONTROL” – některé příklady:
Snadný přístup k vašim oblíbeným volbám pouze dokykem na displej.



MANUÁLNÍ VAŘENÍ:
VAŘÍTE PODLE SVÉHO GUSTA

- REŽIM VAŘENÍ
- PROCENTO VLHKOSTI PÁRY
- TEPLOTA
- ČAS / JEHLA / DELTA
- PŘÍKON OHŘEVU A RYCHLOST TURBÍNY



VAŘENÍ “FAGOR EASY”:
VAŘTE JEDNODUŠE
Pro ty, kdo nechtějí komplikace

- REŽIM VAŘENÍ
- TEPLOTA
- ČAS



AUTOMATICKÉ VAŘENÍ:
Z RECEPTŮ

- Vytváření vlastních programů vaření přímo v konvektomatu nebo v PC.
- Přenos receptů z jednoho konvektomatu do jiného.
- Kopírování a úprava receptů.
- Přenos receptů pomocí vnější paměti (USB nebo Ethernet).



PROGRAMOVÁNÍ

- Programování zahájení vaření nebo mytí v předem určený den a hodinu.
- Volba doby vaření pro každý zásuv GN zvlášť. Zvukový signál oznámí uplynutí nastavené doby.
- Na obrazovku konvektomatu lze vyvolat údaje o průběhu vaření za poslední měsíc ve formě číselné tabulky nebo grafu.



Jakýkoliv pohyb se provádí stiskem intuitivních ikon. Přes USB je možno z konvektomatu stáhnout údaje HACCP, historie, recepty a naopak je lze do konvektomatu převést z externího zdroje.

Tak jako ostatní z této nové generace, je nový konvektomat Visual-Plus vybaven systémem podpory pro technický servis, jehož pomocí, bez nutnosti demontáže některého vnějšího krytu, může obsluha snadno ověřit správnost funkcí všech hlavních součástí přístroje.

K dispozici je systém aviz a hlášení poruch, který uživatele upozorňuje na některé anomálie chodu.

Kromě funkcí podporujících technický servis, je vložena i funkce termostop, která uživateli umožňuje, aby si zvolil, zda chce čas vaření odpočítávat od stisknutí tlačítka Start nebo až po dosažení nastavené teploty. A také je k dispozici tlačítko Stop/Start, které umožňuje zahájit nastavený proces přesně v tom okamžiku, kdy to vyhovuje uživateli.

“HIGH TECHNOLOGY” APLIKOVANÁ V KUCHYNI.

- **Profesionalita**
- **Přesnost**
- **Pro náročného uživatele**
- **Perfektní vaření**
- **Úspora času a nákladů**



VLASTNOSTI

- Ovládání funkcí prostřednictvím dotykové obrazovky “touch control”.
- **99** programů vaření, každý po **9** krocích
- **5 režimů vaření:**
Pára, Pára regulovatelná (nastavitelná vlhkost během vaření), Regenerace, Smíšený a Horkovzdušný (až do 300 °C).
- Funkce předehtátí komory.
- Funkce Termostop.
- **Fagor Easy, způsob jednoduchého ovládání konvektomatu.**
- **Fagor Cooking, vaření podle vložených receptů a jejich administrace.**
- **Fagor Multi-Tray System, kontrola vaření podle jednotlivých gastronomií.**
- **Odložené zahájení programů:**
Vaření podle receptů/Vaření při nízké teplotě/Mytí.
- Historie: ukládání dat z různých režimů vaření použitých posledních 31 dnů.
- 3 rychlosti ventilátoru – 2 výkony ohřevu.
- Systém **Cool-Down** rychlého ochlazení varné komory.
- Systém **“auto-reverse”** pro změnu směru otáček ventilátoru.
- 5 programů mytí varné komory.
- Vpichovací vícebodová jehla pro měření teploty v jádru pokrmu.
- Software pro PC pro ovládání: Historie, receptů, HACCP, návodu, ...
- Systém **HACCP** pro registraci údajů o vaření.
- Generátor páry vybaven **detektorem vodního kamene.**
- Automatické vypouštění generátoru páry po 24 hodinách jeho provozu.
- **Systém odvápnování** poloautomatický.
- Systém rychlého uzavírání dveří (modely 061, 101 a 102)
- Zavážecí vozík je integrovanou součástí přístroje (modely 201 a 202).
- Systém detekce chyb.
- Systém kontroly správnosti funkce hlavních součástí – dílů stroje.
- Ochrana IPX-5.
- Samonavíjecí sprcha.
- Napětí: **elektrické modely:** 400 V ~ 3N
- **plynové modely:** 230 V ~ 1N

KONVEKTOMATY VISUAL PLUS ELEKTRICKÉ A PLYNOVÉ

KONVEKTOMATY VISUAL-PLUS ELEKTRICKÉ

Model	Obj. číslo	Kapacita	Vybavení (*)	Příkon kW	Rozměry mm	Cena bez DPH	
						Kč	EUR
VPE-061	1121334200	6 GN-1/1	-	9,30	905x930x730	175.900	6.898
VPE-101	1121333200	10 GN-1/1	-	18,30	905x930x965	209.050	8.198
VPE-102	1121331200	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,50	1.260x1.070x1.150	272.040	10.668
VPE-201	1121332200	20 GN-1/1	CEB-2011	36,60	915x955x1.610	356.600	13.984
VPE-202	1121330200	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-2021	62,40	1.260x1.045x1.885	450.840	17.680

(*) Vybavení
CEB : Zavážecí vozík s klecí na GN součástí ceny

Fotografie: rošty a gastronádoby
NEJSOU V CENĚ



KONVEKTOMATY VISUAL-PLUS PLYNOVÉ

Model	Obj. číslo	Kapacita	Vybavení*	Příkon plynu		Rozměry mm (H*)	Cena bez DPH	
				Kcal/h	KW		Kč	EUR
VPG-101	1121333700 LPG	10 GN-1/1	-	34.400	40,00	1.028x970x1.360	249.750	9.794
	1121333701 Nat							
VPG-102	1121331700 LPG	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	42.160	49,00	1.328x1.053x1.516	330.080	12.944
	1121331701 Nat							
VPG-201	1121332700 LPG	20 GN-1/1	CEB-2011	44.720	52,00	1.038x999x1.975	405.910	15.918
	1121332701 Nat							
VPG-202	1121330700 LPG	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-2021	79.160	92,00	1.360x1.080x2.234	540.810	21.208
	1121330701 Nat							

H* = výška s komínkem

PODSTAVCE POD KONVEKTOMATY

Vyrobeny z nerezové oceli.
Vodící lišty pro GN jsou součástí podstavců



Podstavec **SH-1011** s vodícími lištami na **GN -1/1**



Konvektomat **COE-101** na podstavci **SH-1011** s lištami na **GN-1/1**



Konvektomat **COE-061** na podstavci **SH-1011** s lištami na **GN-1/1**

Model	Obj. číslo	Pro konvektomaty	Vlastnosti	Rozměry mm	Cena bez DPH	
					Kč	EUR
SH-611	2151502211	061 & 101	Výška podstavce 885 mm	860×605×885	10.900	427
SH-611-R	2151502212	061 & 101	Výška podstavce 885 mm s kolečky	860×605×885	13.400	523
SH-1011	2151502213	101	Podstavec 650 mm	860×605×650	10.900	427
SH-1011-R	2151502214	101	Podstavec 650 mm s kolečky	860×605×650	13.400	523
SH-21	2151502216	102	Podstavec 650 mm	1,330×890×650	11.370	446
SH-21-R	2151502217	102	Podstavec 650 mm s kolečky	1,330×890×650	13.870	542

SKŘÍŇOVÉ PODSTAVCE PRO KONVEKTOMATY

S křídlovými dvířky

MODEL Y ACH:
Skříň vyhříváné s nuceným oběhem horkého vzduchu.

MODEL Y ANH:
Skříň neutrální



Skříň – podstavec **ANH-611**

Model	Obj. číslo	Pro konvektomaty	Vlastnosti	Rozměry mm	Cena bez DPH	
					Kč	EUR
ANH-611	2151502240	061 & 101	Skříň neutrální vysoká (885 mm)	860×605×885	31.110	1.220
ACH-611	2151502241	061 & 101	Skříň vyhříváná vysoká (885 mm)	860×605×885	65.540	2.570
ANH-1011	2151502242	101	Skříň neutrální (650 mm)	860×605×650	29.580	1.160
ACH-1011	2151502243	101	Skříň vyhříváná (650 mm)	860×605×650	63.630	2.495
ANH-1021	2151502244	102	Skříň neutrální (650 mm)	1.330×890×650	43.230	1.695
ACH-1021	2151502245	102	Skříň vyhříváná (650 mm)	1.330×890×650	79.050	3.100

PŘÍSLUŠENSTVÍ

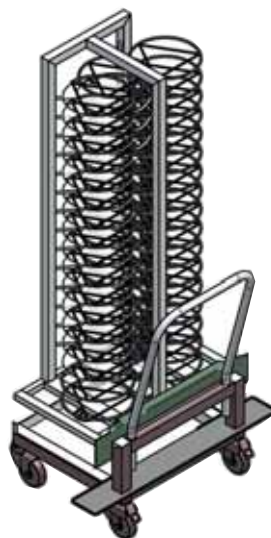
KLECE NA GN, ZAVÁŽECÍ VOZÍKY S KLECI NA GN A NA TALÍŘE

Vozíky zavážecí s klecemi **CEB** a **CEP**:
Spodní nádoba s výpustí.

Klece na GN **EH-10/11** a **EB-1021**:
vyžadují pojezdový rám **GE-10/21**
umístěný na dně komory (*)



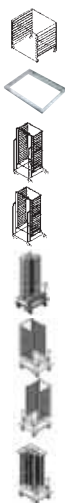
(*) Klec **EB-1021**
a pojezdový rám **GE-10/21**
pro konvektomaty **102**



Zavážecí vozík s integrovaným
nosičem talířů **CEP-50**
pro konvektomaty **201**



Zavážecí vozík s integrovanou
klecí **CEB-2021**
pro konvektomaty **202**



Model	Obj. číslo	Pro konvektomaty	Vlastnosti	Rozměry mm	Cena bez DPH	
					Kč	EUR
EB-1021	2100171115	102	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	600×455×860	11.430	448
GE-1021	2100171116	pojezdový rám pro klec EB-10/21		600×455	4.290	168
CEB-2011	2100171121	201	20 GN-1/1	780×500×1,540	59.420	2.330
CEB-1411	2100171122	201	14 GN-1/1 - 65 mm	780×500×1,540	57.790	2.266
CEP-50	2100171120	201	50 talířů Ø 28 cm	780×500×1,540	62.120	2.436
CEB-2021	2100171117	202	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	825×900×1,810	58.710	2.302
CEB-1421	2100171119	202	14 GN-2/1 - 28 GN-1/1 - 65 mm	825×900×1,810	56.920	2.232
CEP-100	2100171118	202	100 talířů Ø 32 cm	825×900×1,810	97.070	3.807

(*) **Klec EB-1021:**
vyžaduje instalaci s pojezdovým rámem
GE-10/21

ZAVÁŽECÍ STOLY PRO KLECE



Zavážecí stůl **CP-1021**



Zavážecí stůl **CP-1021**
s klecí **EB-1021**



Klec **EB-1021**
ve stole **CP-1021**



VPE-102 s podstavcem **SH-21-G**,
klecí **EB-1021**, a stolem **CP-1021**
s pojezdem **GE-1021**

Model	Obj. číslo	Pro konvektomaty	Rozměry mm	Cena bez DPH	
				Kč	EUR
CP-1021	2100171114	102	720×660×860	14.540	570

KONVEKTOMATY MOBILNÍ

Sada koleček pouze pro modely 20/11 a 20/21

MONTÁŽ V TOVÁRNĚ NA OBJEDNÁVKU

Model	Obj. číslo	Pro konvektomaty	Prvek	Zhotovení	Cena bez DPH	
					Kč	EUR
R4	1100003112	201 & 202	Sada 4 koleček	V továrně	21.680	850

PŘÍSLUŠENSTVÍ

SPOJENÍ KONVEKTOMATŮ NAD SEBOU

Sada prvků pro montáž konvektomatů do sloupce

Poznámky:

Platí pouze pro modely elektrické:

061 nad 061

061 nad 101

101 nad 101

MONTÁŽ V TOVÁRNĚ NA ZÁKLADĚ OBJEDNÁVKY

(specifikovat modely a jejich pozici)



Model	Obj. číslo	Prvek	Pro konvektomaty	Cena bez DPH	
				Kč	EUR
SADA 2xH6	-	Sada součástí pro 2 konvektomaty ve sloupci	061 + 061	20.710	812
SADA H6+H10	-	Sada součástí pro 2 konvektomaty ve sloupci	061 + 101	20.710	812
SADA 2xH10	-	Sada součástí pro 2 konvektomaty ve sloupci	101 + 101	20.710	812

SPRCHY KE KONVEKTOMATŮM

Příslušenství pouze pro konvektomaty CONCEPT, COE (elektrické) a COG (plynové).

(Ostatní modely jsou vybaveny sprchou samonavíjecí).

SK-10
Závěsná vnější sprcha






Model	Obj. číslo	Prvek	Pro konvektomaty	Cena bez DPH	
				Kč	EUR
SK-10	1100002632	Kompletní sada závěsné sprchy	061 - 101 - 201	8.160	320



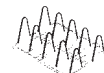
GASTRONÁDOBY

Vyrobeny z nerezové potravinářské oceli



Model	Obj. číslo	Kapacita litry	Provedení	Rozměry mm	Cena bez DPH	
					Kč	EUR
 GN-11-20	2105510000	2,5	Hladká	325x530x20	viz ceník ND	
GN-11-40	2105510001	5,5	Hladká	325x530x40	viz ceník ND	
GN-11-65	2105510002	9,5	Hladká	325x530x65	viz ceník ND	
GN-11-100	2105510003	14	Hladká	325x530x100	viz ceník ND	
GN-21-20	2105510010	2,5	Hladká	650x530x20	viz ceník ND	
GN-21-40	2105510011	5,5	Hladká	650x530x40	viz ceník ND	
 GN-21-65	2105510012	9,5	Hladká	650x530x65	viz ceník ND	
GN-21-100	2105510013	14	Hladká	650x530x100	viz ceník ND	
GNP-11-40	2105510020	5,5	Perforovaná	325x530x40	viz ceník ND	
GNP-11-65	2105510021	9,5	Perforovaná	325x530x65	viz ceník ND	
 GNP-11-100	2105510022	14	Perforovaná	325x530x100	viz ceník ND	
GNP-21-40	2105510030	5,5	Perforovaná	650x530x40	viz ceník ND	
GNP-21-65	2105510031	9,5	Perforovaná	650x530x65	viz ceník ND	
GNP-21-100	2105510032	14	Perforovaná	650x530x100	viz ceník ND	

OSTATNÍ NÁDOBY

Model	Obj. číslo	Vlastnosti	Rozměry mm	Cena bez DPH	
				Kč	EUR
 ROŠT GN-11	2105510100	Nerezový grilovací rošt	325x530	4.470	175
ROŠT GN-21	2105510100	Nerezový grilovací rošt	650x530	viz ceník ND	
FORMA-11	2105510101	6 x Ø 12,5 mm	325x530	viz ceník ND	
FORMA-21	2105510102	12 x Ø 12,5 mm	650x530	viz ceník ND	
MUFFIN-6	2105510103	6 x (Ø 7 mm + H=4 mm)	325x175	viz ceník ND	
 PO-GN-2/1	2100429200	Rošt inox GN-2/1 pro 20 kuřat	650x530	3.830	150
 PO-GN-1/1	2100429300	Rošt inox GN-1/1 pro 10 kuřat	530x325	2.550	100

PŘÍSLUŠENSTVÍ

DOPLŇKY A JINÁ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Model	Obj. číslo	Prvek	Cena bez DPH	
			Kč	EUR
6040/1021	1100002859	Sada lišt pro pekařské plechy 600×400 pro modely 102	4.590	180
LT-102	2151652160	Izotermický návlek pro klec modelů 102	15.560	610
LT-201	2151652150	Izotermický návlek pro klec modelů 201	20.910	820
LT-202	2151652160	Izotermický návlek pro klec modelů 202	22.950	900

MYCÍ PROSTŘEDKY

Alkalický rychle se rozpouštějící práškový detergent pro automatické mytí komory konvektomatů a jiných zařízení gastronomických provozů. Odstraňuje rychle a důkladně všechny mastnoty a zaschlé či zapečené zbytky pokrmů.

Nevhodný pro hliníkové nebo lakované povrchy.



Model	Obj. číslo	Popis	Obsah Kg	Cena bez DPH	
				Kč	EUR
Antigrasa 5	BC35	Práškový mycí prostředek	5,00	456	19
Antigrasa 10	BC310	Práškový mycí prostředek	10,00	864	35

AUTOMATICKÉ ZMĚKČOVAČE VODY

Plně automatický elektronicky časově řízený ionexový změkčovač vody.

Řídící ventil Autotrol 604 Elektronik.

Náplň 10 l pryskyřičné hmoty. Zasození 130 g soli/l pryskyřice.

Dodávka zahrnuje kompletní funkční celek připravený k instalaci.

Pro první instalaci doporučujeme zakoupit originální tabletovou sůl pro regeneraci změkčovače.

Napojení vody/odpadu: 3/4" / PE hadice 1/2"

Výška napojení vody/odpadu: 470 / 500 mm

Teplota vody nejvýše 43 °C, tlak vody 0,2–0,8 MPa.

Rozsah časového nastavení: 1–99 dní.



POZNÁMKA: podmínkou pro uznání záruky je připojení konvektomatu na upravenou, tj. alespoň změkčenou vodu.

Model	Obj. číslo	Max. průtok m ³ /h	Kapacita m ³ ×°dH	El. připojení/odběr	Rozměry v mm v ^{*)} ×š×h	Cena bez DPH	
						Kč	EUR
WMK -604/z	WMKZ-40A	1	40	230 V / 5 W	555×310×500	10 840	433

Poznámka: Tabletová sůl 25 kg v PE pytlí za 145,- Kč

*) Výška bez krycího víka

S krycím víkem (na přání) je 680 mm

Všechny konvektomaty musejí být připojeny na přívod změkčené a upravené vody vždy, když její tvrdost v síti přesahuje 4.0 °D (německé), což odpovídá 40 mg CaCO₃ / 1 litr vody, je-li koncentrace iontů Cl je vyšší než 150 mg/l, nebo když obsah NaCl převyšuje 30 mg/l.