

KONVEKTOMATY CONCEPT ELEKTRICKÉ A PLYNOVÉ

Řada Concept

Toto je ten nejzákladnější konvektomat jaký Fagor Industrial nabízí v nové generaci.

Elektrický model umožňuje vaření v režimu pára (injekční) a smíšeném a horkovzdušném, zatímco model **plynový** může pracovat pouze v režimu horkovzdušném s manuálním zvlhčováním.

Maximální teplota horkého vzduchu je 300 °C.

Všechny modely této řady mají funkci cool down a tlačítko pro manuální zvlhčování.



Existuje rovněž verze s teplotní jehlou.

A díky tlačítku Stop/Start lze začít práci přesně v okamžiku, kdy si to přeje uživatel.

Také konvektomat Concept je vybaven systémem podpory pro technický servis, s jehož pomocí může technik zkontrolovat správnou funkci všech hlavních součástí, aniž by musel předem demontovat jakýkoliv krycí panel. A stejně jako ostatní řady, má i řada Concept k dispozici systém alarmů a chybových hlášení.



NÁROČNÁ TECHNOLOGIE V JEDNODUCHÉM PROVEDENÍ

- **Ekonomie**
- **Snadnost**
- **Rychlost**
- **Jednoduchost**
- **Dokonalé vaření**



VLASTNOSTI

- Řízení funkcí pomocí tlačítek a ovladačů.
+ Dva knoflíky "Scroll" (Ruleta).
- **Režimy vaření:**
 - Modely elektrické: pára, smíšený a horkovzdušný (do 300 °C).
 - Modely plynové: horkovzdušný (do 300 °C).
- Možnost předehřátí varné komory.
- 3 rychlosti turbíny – 2 výkony ohřevu.
- Systém rychlého uzavírání dveří (modely 061, 101 a 102).
- Systém **Cool-Down** rychlého ochlazení varné komory.
- Systém "**auto-reverse**" pro změnu směru otáček ventilátoru.
- Vpichovací jehla pro měření teploty v jádru pokrmu (u modelů **S**).
- Systém detekce chyb.
- Systém kontroly správnosti funkce hlavních součástí – dílů stroje.
- Ochrana **IPX-5**.
- Napětí:

elektrické modely: 400 V ~ 3 N

plynové modely: 230 V ~ 1 N

Příslušenství a vybavení na objednávku:

- Závěsná sprcha
- Zavážecí vozík (pro modely 201 a 202)

KONVEKTOMATY CONCEPT ELEKTRICKÉ

KONVEKTOMATY CONCEPT ELEKTRICKÉ BEZ SONDY

Model	Obj. číslo	Kapacita	Příkon kW	Rozměry mm	Cena bez DPH	
					Kč	EUR
COE-061	1121334000	6 GN-1/1	9,30	905×930×730	116.490	4.568
COE-101	1121333000	10 GN-1/1	18,30	905×930×965	153.210	6.008
COE-102	1121331000	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	31,50	1.260×1.045×1.175	193.500	7.588
COE-201	1121332000	20 GN-1/1	36,60	905×930×1,610	219.200	8.596
COE-202	1121330000	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	62,40	1.260×1.045×2.235	323.290	12.678



KONVEKTOMATY CONCEPT ELEKTRICKÉ SE SONDOU

Model	Obj. číslo	Kapacita	Příkon kW	Rozměry mm	Cena bez DPH	
					Kč	EUR
COE-061-S	1121334001	6 GN-1/1	9,30	905×930×730	120.520	4.726
COE-101-S	1121333001	10 GN-1/1	18,30	905×930×965	160.250	6.284
COE-102-S	1121331001	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	31,50	1.260×1.045×1.175	201.400	7.898
COE-201-S	1121332001	20 GN-1/1	36,60	905×930×1,610	227.570	8.924
COE-202-S	1121330001	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	62,40	1.260×1.045×2.235	327.320	12.836

KONVEKTOMATY CONCEPT PLYNOVÉ

KONVEKTOMATY CONCEPT PLYNOVÉ

Model	Obj. číslo	Kapacita	Příkon plynu		Rozměry mm (H*)	Cena bez DPH	
			Kcal/h	KW		Kč	EUR
COG-061	1121334500 LPG	6 GN-1/1	12.000	13,95	905×930×1.035	129.260	5.069
	1121334501 Nat						
COG-101	1121335500 LPG	10 GN-1/1	16.340	19,00	905×930×1.270	155.040	6.080
	1121335501 Nat						
COG-102	1121331500 LPG	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	24.100	28,00	1.260×1.052×1.475	181.770	7.128
	1121331501 Nat						
COG-201	1121332500 LPG	20 GN-1/1	26.660	31,00	917×958×1.940	230.730	9.048
	1121332501 Nat						
COG-202	1121330500 LPG	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	43.020	50,00	1.246×1.063×2.190	325.890	12.780
	1121330501 Nat						



Fotografie: Rošty, Gastro nádoby a podstavce
NEJSOU V CENĚ

KONVEKTOMATY CONCEPT PLYNOVÉ SE SONDOU

Model	Obj. číslo	Kapacita	Příkon plynu		Rozměry mm (H*)	Cena bez DPH	
			Kcal/h	KW		Kč	EUR
COG-061-S	1121334503 LPG	6 GN-1/1	12.000	13,95	905×930×1.035	133.170	5.222
	1121334504 Nat						
COG-101-S	1121335503 LPG	10 GN-1/1	16.340	19,00	905×930×1.270	159.120	6.240
	1121335504 Nat						
COG-102-S	1121331503 LPG	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	24.100	28,00	1.260×1.052×1.475	185.640	7.280
	1121331504 Nat						
COG-201-S	1121332503 LPG	20 GN-1/1	26.660	31,00	917×958×1.940	234.600	9.200
	1121332504 Nat						
COG-202-S	1121330503 LPG	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	43.020	50,00	1.246×1.063×2.190	329.820	12.934
	1121330504 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

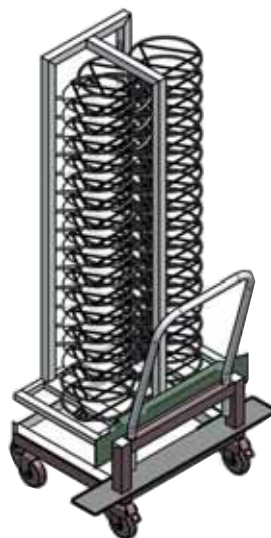
KLECE NA GN, ZAVÁŽECÍ VOZÍKY S KLECI NA GN A NA TALÍŘE

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 (*)



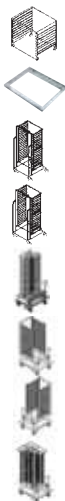
(*) Klec **EB-1021**
a pojezdový rám **GE-10/21**
pro konvektomaty **102**



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. Zasolení 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.