

KATALOG PRODUKTŮ

kuchyně pro profesionály

Výrobní program

STANDARD



ALBA HOŘOVICE

ELEKTRICKÝ SPORÁK S ELEKTRICKOU TROUBOU



MODEL	ELEKTRICKÝ SE 40 AR
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	900 x 900 x 900
Velikost plotny (mm)	400 x 320
Počet ploten	4
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Příkon jedné plotny	2,5 kW
Regulace	0,55 kW / 1,2 kW / 2,5 kW
Příkon trouby	4 kW (2 x 2 kW)
Regulace (°C)	50 - 300 °C (každé těleso samostatně)
Vnitřní rozměr el. trouby (š x h x v v mm)	540 x 700 x 280
Příkon celkový	14 kW
Krytí	IP 34
Brutto hmotnost	168 kg

Elektrický sporák se skládá z horní vařidlové části a podstavce, který je opatřen čtyřmi seřizovatelnými nožičkami.

Vařidlovou část tvoří horní rám, spolu s bočními a zadní stěnou, jež jsou z nerezavějícího plechu a dno.

V horním rámu jsou uloženy čtyři elektrické litinové plotny, ovládané z předu čtyřmi regulačními přepínači, které jsou umístěny společně se signálkou zapnutého stavu na panelu. Z čela pod ovládacím panelem je umístěna výsuvná odkapní mísa pro přeteklé vařivo.

V podstavci spotřebiče je umístěna elektrická trouba, která je vybavena horním a dolním topným tělesem se samostatnou regulací teploty a signalizací zapnutého stavu.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x pečicí plech (není dodáváno s výrobkem)
- 1 x mřížka (není dodáváno s výrobkem)

ELEKTRICKÉ VAŘIDLO



MODEL	ELEKTRICKÉ VE 40
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	900 x 900 x 900
Velikost plotny (mm)	400 x 320
Počet ploten	4
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Příkon jedné plotny	2,5 kW
Regulace	0,55 kW / 1,2 kW / 2,5 kW
Příkon celkový	10 kW
Krytí	IP 34
Brutto hmotnost	115 kg

Elektrické vařidlo se skládá z horní vařidlové části a podstavce se čtyřmi sloupky se seřizovatelnými nožičkami a odkládací částí.

Vařidlovou část tvoří horní rám, spolu s bočními a zadní stěnou, jež jsou z nerezavějícího plechu a dno.

V horním rámu jsou uloženy čtyři elektrické litinové plotny, ovládané z předu čtyřmi regulačními přepínači. Ty jsou umístěny společně se signálkou zapnutého stavu na panelu. Z čela pod ovládacím panelem je umístěna výsuvná odkapní mísa pro přeteklé vařivo.

KOMBINOVANÝ SPORÁK S ELEKTRICKOU TROUBOU

Kombinovaný sporák se skládá z horní plynové části a podstavce, který je opatřen čtyřmi seřizovatelnými nožičkami. Vařidlovou část tvoří horní rám, spolu s bočními a zadní stěnou, jež jsou z nerezavějícího plechu a dno. V horním rámu jsou umístěny čtyři plynové hořáky, ovládané zepředu čtyřmi regulačními kohouty, vybavenými termoelektrickými pojistkami, jež zajišťují bezpečné hoření plynových hořáků. Pro hospodárné využití spotřebiče má pravý přední hořák menší příkon. Hlavní uzavírací plynový kohout je ovládán z pravé horní přední části ovl. panelu klíčem. Z čela pod ovládacím panelem je umístěna výsuvná odkapní mísa pro přeteklé suroviny. V podstavci spotřebiče je umístěna elektrická trouba, která je vybavena horním a dolním topným tělesem se samostatnou regulací teploty a signalizací zapnutého stavu.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x pečicí plech (není dodáváno s výrobkem)
- 1 x mřížka (není dodáváno s výrobkem)
- 1 x klíč uzávěru plynu
- 1 x redukční kroužek



MODEL	KOMBINOVANÝ SPORÁK SPE 40 AR
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	900 x 900 x 900
Varná plocha (š x hl v mm)	820 x 660
Počet hořáků	4 (1 x 3 kW + 3 x 5 kW)
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Tepelný příkon	18 kW
Příkon velkého hořáku	5 kW
Příkon malého hořáku	3 kW
Příkon trouby	4 kW (2 x 2 kW)
Regulace (°C)	50 - 300 °C
Vnitřní rozměr el. trouby (š x h x v v mm)	540 x 700 x 280
Plyn/kategorie	ZP G20/i12H3B/P/A ₁ PB G30/i12H3B/P/A ₁
Přip./seř. přetlak	ZP 20/16/7 mbar PB 30/26/10 mbar
Spotřeba plynu	ZP 1,8 m ³ /hod PB 1,4 kg/hod
Spaliny	45 m ³ /hod (300 °C)
Krytí	IP 34
Brutto hmotnost	132 kg



PLYNOVÉ VAŘIDLO

Plynové vařidlo se skládá z horní vařidlové části a podstavce se čtyřmi sloupky se seřizovatelnými nožičkami a odkládacího roštu. Vařidlovou část tvoří horní rám, spolu s bočními a zadní stěnou, jež jsou z nerezavějícího plechu a dno. V horním rámu jsou umístěny čtyři plynové hořáky, ovládané zepředu čtyřmi regulačními kohouty, vybavenými termoelektrickými pojistkami, jež zajišťují bezpečné hoření plynových hořáků. Pro hospodárné využití spotřebiče má pravý přední hořák menší příkon. Hlavní uzavírací plynový kohout je ovládán z pravé horní přední části ovl. panelu klíčem. Z čela pod ovládacím panelem je umístěna výsuvná odkapní mísa pro přeteklé vařivo.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x redukční kroužek
- 1 x klíč uzávěru plynu



MODEL	PLYNOVÉ VP 40
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	900 x 900 x 900
Varná plocha (š x hl v mm)	820 x 660
Počet hořáků	4 (1 x 3 kW + 3 x 5 kW)
Jmenovité napětí	1/N/PE AC 230 V, 50Hz
Tepelný příkon	18 kW
Příkon velkého hořáku	5 kW
Příkon malého hořáku	3 kW
Plyn/kategorie	ZP G20/i12H3B/P/A ₁ PB G30/i12H3B/P/A ₁
Přip./seř. přetlak	ZP 20/16/7 mbar PB 30/26/10 mbar
Spotřeba plynu	ZP 1,8 m ³ /hod PB 1,4 kg/hod
Spaliny	45 m ³ /hod (300 °C)
Krytí	IP 34
Brutto hmotnost	78 kg



ELEKTRICKÉ PECE

Elektrické pece se skládají z jedné, dvou nebo tří identických samltovaných trub sestavených prostorově nad sebou. Dolní elektrická trouba je opatřena čtyřmi seřizovatelnými nožičkami. Elektrické trouby jsou vybaveny horním pevným a dolním výklopným topným tělesem se samostatnou regulací teploty a signalizací zapnutého stavu. Teplotu je možné nastavit v každé troubě samostatně. Jako zvláštní příslušenství k pecím se vyrábí pojízdné stojany pro odkládání plechů, které podstatně usnadňují manipulaci a snižují námahu personálu.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x pečicí plech (není dodáváno s výrobkem)
- 1 x mřížka (není dodáváno s výrobkem)
- (platí pro jednotlivou troubu)



MODEL	ELEKTRICKÁ TPE 30 AR	ELEKTRICKÁ TPE 20 AR	ELEKTRICKÁ TPE 10 AR
Vnější rozměry (š x hl x v v mm)	900 x 850 x 1670	900 x 850 x 1165	900 x 850 x 660
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz	3/N/PE AC 400 V, 50Hz	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Počet trub	3	2	1
Vnitřní rozměr el. trouby (š x hl x v v mm)	540 x 700 x 280	540 x 700 x 280	540 x 700 x 280
Příkon jedné trouby	4 kW (2 x 2 kW)	4 kW (2 x 2 kW)	4 kW (2 x 2 kW)
Regulace (°C) - každé těleso samostatně	50 - 300 °C	50 - 300 °C	50 - 300 °C
Příkon celkový	12 kW	8 kW	4 kW
Krytí	IP 34	IP 34	IP 34
Brutto hmotnost	187 kg	133 kg	82 kg

ELEKTRICKÉ VAŘIDLO



Elektrické vařidlo se používá ve stravovacích zařízeních k vaření nebo ohřívání jídel.

Skládá se z celonerezové svařené skříně se stavitelnými nožičkami. Vařidlovou část tvoří horní deska s kruhovou elektrickou plotnou. Plotna je vybavena omezovacím termostatem a její příkon se reguluje čtyřpolohovým přepínačem.



MODEL

ELEKTRICKÉ VE 12

Vnější rozměr (š x hl x v v mm)	540 x 575 x 400
Jmenovité napětí	3N/PE AC 400 V, 50Hz
Velikost plotny (mm)	Ø 440
Příkon	6 kW
Regulace	1,3 kW / 3 kW / 6 kW
Krytí	IP 34
Brutto hmotnost	47 kg

PLYNOVÉ VAŘIDLO

Plynové vařidlo se používá ve stravovacích zařízeních k vaření nebo ohřívání jídel.

Skládá se z horní vařidlové části a podstavce.

Vařidlovou část tvoří nerezová deska osazená jedním plynovým hořákem se zapalovací elektrodou a čidlem termoelektrické pojistky. Do desky je vložena odkapní miska a vařidlová mřížka.

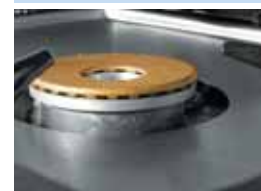
Podstavec se skládá z nerezového pláště opatřeného čtyřmi seřizovatelnými nožičkami, který je vpředu osazen hlavním uzavíracím a regulačním kohoutem s termoelektrickou pojistkou.



MODEL

PLYNOVÁ VP 13

Vnější rozměr (š x hl x v v mm)	540 x 575 x 390
Jmenovité napětí	piezo zapalování
Varná plocha (š x hl v mm)	406 x 327
Tepelný příkon hořáku	5 kW
Plyn/kateg.	ZP G20/112H3B/P/A ₁ PB G30/112H3B/P/A ₁
Přip./seř. přetlak	ZP 20/16/7 mbar PB 30/26/10 mbar
Spotřeba plynu	ZP 0,5 m ³ /hod PB 0,45 kg/hod
Spaliny	12 m ³ /hod (300 °C)
Krytí	IP 34
Brutto hmotnost	21,5 kg



PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x redukční kroužek
- 1 x klíč uzávěru plynu

UNIVERZÁLNÍ ŠLEHACÍ A HNĚTACÍ STROJE



Univerzální stroje se používají v profesionálních vekokapacitních kuchyních a v dalších provozech zpracovávajících potraviny (výrobní lahůdek, cukrárny, řeznictví apod.).

Univerzální stroje zajišťují možnosti zpracování potravin od hnětení lehkých i těžkých těst, míchání bramborové kaše a různých krémů, šlehání smetany, bílků a majonézy. Kromě toho lze stroje použít jako pohonnou jednotku pro přípojně strojky na mletí a řezání masa, mletí máku, strouhání (resp. řezání) brambor a zeleniny, pro přípravu strouhanky apod.

Stroje jsou celokovové konstrukce, povrchově upraveny vrchním lesklým lakem, s nerezovými kryty, moderního tvaru. Podstavec je opatřen otvory pro gumové nožičky. (tyto lze přibojednat).

Spolu se strojem je dodáváno příslušenství o obsahu 60 nebo 30 litrů, které se skládá z kotlíku o obsahu 60 nebo 30 litrů a sady pracovních nástrojů - hnětací hák, míchač, šlehací metla, transportní vozík a podstavec pro kotlík. U příslušenství 30 l ještě redukční nosič kotlíku.

Jako zvláštní příslušenství lze se strojem dodat podle přání zákazníka přípojně strojky - na mletí masa typu Rma 27, strojek na řezání a strouhání typu RUs 22, strojek na mletí máku RMm 22.

Při objednávce nad 10 ks je možná jakákoliv barevná varianta dle vzorníku RAL.

RE 22



MODEL	RE 22
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	570 x 1070 x 1140
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Počet převodových stupňů	3
Příkon elektromotoru	1,5 kW / 2,2 kW / 2,8 kW
Velikost kotlíku	30 l nebo 60 l
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	1,03 m ³ /430 kg
Brutto (hmotnost bez příslušenství)	310 kg
Výkon stroje:	60 l kotlík 30 l kotlík
Těsto vánočkové (mouka)	16 kg 8 kg
Bílkový krém	2 l 1 l
Šlehaná smetana	12 l 6 l
Bramborová kaše	18 - 20 kg 10 kg

RE 22

U stroje RE 22 obstarává pohon třírychlostní motor, který umožňuje použití nevhodnějších otáček nástroje pro příslušný pracovní úkon.

Spouštění a zvedání kotlíku se provádí na boční straně převodovky.

Spouštění stroje se provádí pomocí 3 rychlostních tlačítek a vypínání stroje pomocí tlačítka STOP.

Stroj je také vybaven mechanickým spínačem ochranného krytu kotlíku.

RE 24



MODEL	RE 24
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	570 x 1070 x 1140
Jmenovité napětí	1/N/PE AC 230 V, 50Hz
Plynulá regulace otáček	frekvenční měnič
Příkon	1,5 kW (elektromotor 2,2 kW)
Velikost kotlíku	30 l nebo 60 l
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	1,03 m ³ /400 kg
Brutto (hmotnost bez příslušenství)	250 kg
Výkon stroje:	60 l kotlík 30 l kotlík
Těsto vánočkové (mouka)	16 kg 8 kg
Bílkový krém	2 l 1 l
Šlehaná smetana	12 l 6 l
Bramborová kaše	18 - 20 kg 10 kg

RE 24

U stroje RE 24 je pohon zajištěn jednorychlostním motorem s plynulou regulací otáček (frekvenční měnič), který zajišťuje odstranění rázů a podstatně menší hlučnost.

Elektronická ochrana chrání stroj RE 24 proti nadměrnému přetížení, překročení teploty, podpětí nebo přepětí a případně i proti zkratu.

Spouštění stroje se provádí pomocí centrálního vypínače otočením ovládacího knoflíku do polohy "1" a stiskem prosvětleného multifunkčního tlačítka START. Nastavení příslušných regulovatelných pracovních otáček se provádí pomocí knoflíku v rozsahu vyznačených symbolů "hák", "míchač" a "šlehací metla".

Stroj je vybaven magnetickým spínačem ochranného krytu kotlíku.

PŘÍPOJNÉ STROJKY K RE 22 a 24



RMm 22 - přípojný strojek na mletí máku



RMa 27 - přípojný strojek na mletí masa

RU 22 - soustava dílů na řezání a strouhání



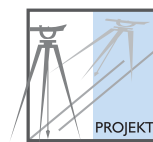
STANDARD STANDARD

PROČ NÁS?

- 1 český výrobce s progresivní ekonomikou
- 2 100% stav náhradních dílů skladem nejrozšířenější servisní síť v ČR
- 3 stabilní konstrukce spolehlivost
- 4 nabízíme též celonerezové provedení CLASSICO 700 a 900 síla skeletu 1,5 mm
- 5 možnost individuálních řešení
- 6 chromniklová ocel 18/10 až 12 mm
- 7 stavebnicový modulový systém i soklové uspořádání
- 8 hygienicky odpovídající řešení
- 9 možnost prodloužení garance
- 10 podpora výrobce

Výrobky vyobrazené v letáku jsou pouze orientační. Změny na základě technického vývoje jsou vyhrazeny. Pro více informací, prosím, kontaktujte svého prodejce, nebo infolinku společnosti HOFMANN A SPOL., s.r.o., ALBA Hořovice. Výrobce nezaručuje stálost nabídky.

Podpora prodeje





HOFMANN A SPOL, s.r.o.
závod ALBA Hořovice
Na Sklenářce 487
268 36 Hořovice

tel.: +420 311 505 111
fax: +420 311 513 210
e-mail: alba@alba-horovice.cz
<http://www.alba@alba-horovice.cz>

 **800 100 812**