UPOZORNĚNÍ:

Všechny konvektomaty musejí být připojeny na změkčenou a upravenou vodu, pokud tvrdost vody v místní síti přesahuje 4.0 ^{O}D (německé), což odpovídá 40 mg $CaCO_3$ / 1 litr vody, je-li koncentrace iontů Cl vyšší než 150 mg/l, nebo když obsah NaCl převýší 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.

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.

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.

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 odvápňování, 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 PANEL 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.

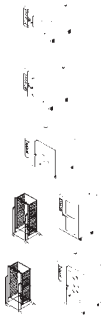
"HIGH TECHNOLOGY" APLIKOVANÁ V KUCHYNI.

- **Profesionalita**
- **Přesnost**
- **Pro náročné 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 předehřátí 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 gastronádob.**
- **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, návodů, …
- Systém **HACCP** pro registraci údajů o vaření.
- Genererátor páry vybaven **detektorem vodního kamene.**
- Automatické vypouštění generátoru páry po 24 hodinách jeho provozu.
- **Systém odvápňování** 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

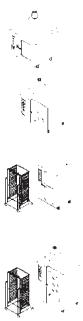


Model	Obj. číslo	Kapacita	Vybavení (*)	Příkon kW	Rozměry mm	Cena bez DPH Kč	EUR
VPE-061	1121334200	6 GN-1/1	-	9,30	905×930×730	**175.900**	**6.898**
VPE-101	1121333200	10 GN-1/1	-	18,30	905×930×965	**209.050**	**8.198**
VPE-102	1121331200	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,50	1.260×1.070×1.150	**272.040**	**10.668**
VPE-201	1121332200	20 GN-1/1	CEB-2011	36,60	915×955×1.610	**356.600**	**13.984**
VPE-202	1121330200	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-2021	62,40	1.260×1.045×1.885	**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 Kcal/h	KW	Rozměry mm (H*)	Cena bez DPH Kč	EUR
VPG-101	1121333700 LPG 1121333701 Nat	10 GN-1/1	-	34.400	40,00	1.028×970×1.360	**249.750**	**9.794**
VPG-102	1121331700 LPG 1121331701 Nat	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	42.160	49,00	1.328×1.053×1.516	**330.080**	**12.944**
VPG-201	1121332700 LPG 1121332701 Nat	20 GN-1/1	CEB-2011	44.720	52,00	1.038×999×1.975	**405.910**	**15.918**
VPG-202	1121330700 LPG 1121330701 Nat	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-2021	79.160	92,00	1.360×1.080×2.234	**540.810**	**21.208**

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

MODELY ACH:
Skříně vyhřívané s nuceným oběhem horkého vzduchu.

MODELY ANH:
Skříně neutrální

*Skříň – podstavec **ANH-611***

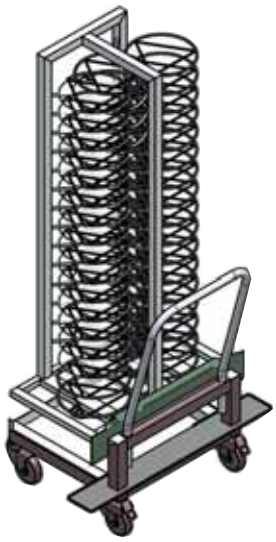
Model	Obj. číslo	Pro konvektomaty	Vlastnosti	Rozměry mm	Cena bez DPH Kč	EUR
ANH-611	2151502240	061 & 101	Skříň neutrální vysoká (885 mm)	860×605×885	**31.110**	**1.220**
ACH-611	2151502241	061 & 101	Skříň vyhřívaná vysoká (885 mm)	860×605×885	**65.540**	**2.570**
ANH-1011	2151502242	101	Skříň neutrální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

Klece na GN, Zavážecí Vozíky s Klecí 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	Cena bez DPH 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**, klec **EB-1021**, a stůl **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 součástek pro 2 konvektomaty ve sloupci	061 + 061	**20.710**	**812**
SADA H6+H10	-	Sada součástek pro 2 konvektomaty ve sloupci	061 + 101	**20.710**	**812**
SADA 2xH10	-	Sada součástek pro 2 konvektomaty ve sloupci	101 + 101	**20.710**	**812**

Sprchy ke Konvektomatům

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

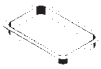
(Ostatní modely jsou vybaveny sprchou samonavíjecí).

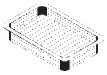
SK-10
Závěsná vnější sprcha

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

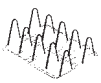
Vyrobeny z nerezové potravinářské oceli





Model	Obj. číslo	Kapacita litry	Provedení	Rozměry mm	Cena bez DPH Kč	EUR
GN-11-20	2105510000	2,5	Hladká	325×530×20	**viz ceník ND**	
GN-11-40	2105510001	5,5	Hladká	325×530×40	**viz ceník ND**	
GN-11-65	2105510002	9,5	Hladká	325×530×65	**viz ceník ND**	
GN-11-100	2105510003	14	Hladká	325×530×100	**viz ceník ND**	
GN-21-20	2105510010	2,5	Hladká	650×530×20	**viz ceník ND**	
GN-21-40	2105510011	5,5	Hladká	650×530×40	**viz ceník ND**	
GN-21-65	2105510012	9,5	Hladká	650×530×65	**viz ceník ND**	
GN-21-100	2105510013	14	Hladká	650×530×100	**viz ceník ND**	
GNP-11-40	2105510020	5,5	Perforovaná	325×530×40	**viz ceník ND**	
GNP-11-65	2105510021	9,5	Perforovaná	325×530×65	**viz ceník ND**	
GNP-11-100	2105510022	14	Perforovaná	325×530×100	**viz ceník ND**	
GNP-21-40	2105510030	5,5	Perforovaná	650×530×40	**viz ceník ND**	
GNP-21-65	2105510031	9,5	Perforovaná	650×530×65	**viz ceník ND**	
GNP-21-100	2105510032	14	Perforovaná	650×530×100	**viz ceník ND**	

Ostatní Nádoby



Model	Obj. číslo	Vlastnosti	Rozměry mm	Cena bez DPH Kč	EUR
ROŠT GN-11	2105510100	Nerezový grilovací rošt	325×530	**4.470**	**175**
ROŠT GN-21	2105510100	Nerezový grilovací rošt	650×530	**viz ceník ND**	
FORMA-11	2105510101	6 × Ø 12,5 mm	325×530	**viz ceník ND**	
FORMA-21	2105510102	12 × Ø 12,5 mm	650×530	**viz ceník ND**	
MUFFIN-6	2105510103	6 × (Ø 7 mm + H=4 mm)	325×175	**viz ceník ND**	
PO-GN-2/1	2100429200	Rošt inox GN-2/1 pro 20 kuřat	650×530	**3.830**	**150**
PO-GN-1/1	2100429300	Rošt inox GN-1/1 pro10 kuřat	530×325	**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 deterfgent 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 m³/h	Kapacita m³×°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 pytli 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 $CaCO_3$ / 1 litr vody, je-li koncentrace iontů Cl je vyšší než 150 mg/l, nebo když obsah NaCl převyšuje 30 mg/l.