

# Konvektomat el. 10xGN1/1, boilerový, AOS-101EBA2



Cena:

*nabízím  
a malý  
redukce*

**7 593.00 EUR bez DPH**

**5 079.00 EUR bez DPH**

**(6 094.80 EUR s DPH)**

**-33% AKCIA**

**1 ks**

Kód: 1013.18

Model: AOS-101EBA2

Popis: Air-O-Steam level B  
rozmer: 898x915x1058mm(šxhxv)  
přikon elektro: 17,5 kW/400V  
kapacita: 10 x GN1/1  
tvorba pary: v bojleri

ovládanie: elektronické  
teplotná pokrmová sonda

funkcie:

horúci vzduch 25-300°C

para 100°C

para s nízkou teplotou 25-99°C

prehriata para 101-130°C

kombi cyklus 25-250°C

regenerácia 25-250°C

Cook&Hold

Eco-delta T pečenie

manuálne privlhčenie

nízkoteplotné pečenie,

varenie v dvoch fázach s oddeleným nastavením, pauza - odsunutý štart

1/2 otáčky ventilátora, 1/2 výkon ohrevu

ovládanie odvetrávacej klapky

vypúšťanie generátora pary

4 automatické umývacie programy + 1 poloautomatický

meranie a regulácia vlhkosti pomocou technológie BY-PASS

rýchle schladenie komory

HACCP výstup / monitoring

automatická kontrola zavápnenia bojlera

súčasné zobrazovanie nastavených a aktuálnych hodnôt teploty / času



elena.hlivova@banm.sk

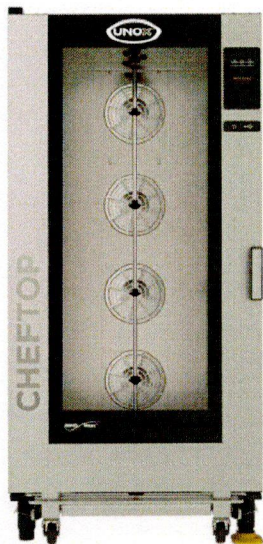
Odi: JANA HAVRÁNKOVÁ ČJ Kalina [jana.hav@centrum.sk]

Odoslané: 23. mája 2019 16:52

Komu: elena.hlivova@banm.sk

Predmet: Kalinčiakova konvektomat

## Konvektomat UNOX XEVC-2011-E1R /el.



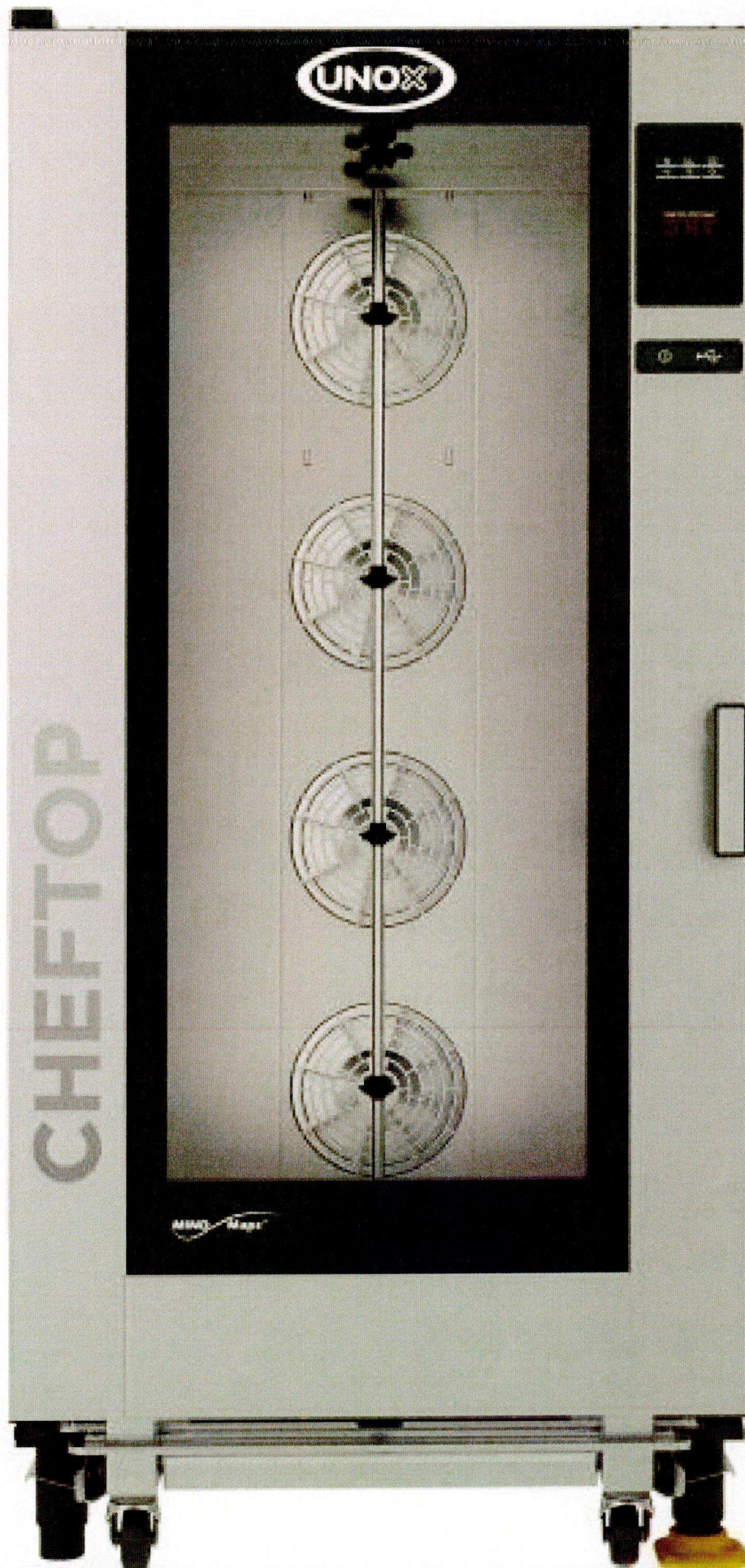
### CHEFTOP MIND.Maps ONE XEVC 2011 E1R

#### Tweet

Číslo produktu:	UNOX_XEVC2011E1R
Výrobca:	UNOX
hlavná skupina:	kapacita 300-600 jedál
podskupina 1:	nástrekový systém
podskupina 2:	elektrický
bežná cena	9 820,00 €
naša cena bez DPH:	9 329,00 €
naša cena s DPH (20 %):	11 194,80 €













elena.hlivova@banm.sk

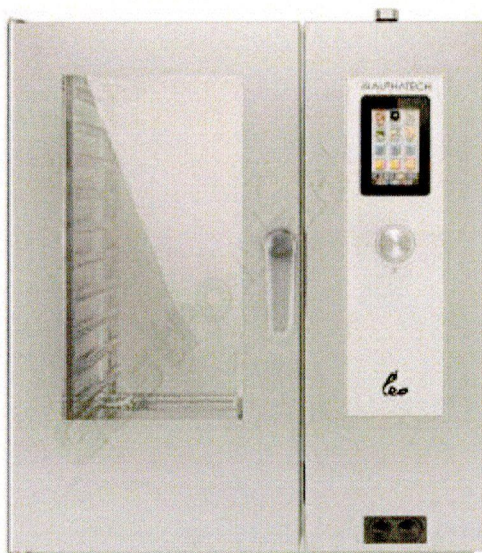
**Od:** Jana Havráňková ŠJ Kalina [jana.hav@centrum.sk]

**Odoslané:** 23. mája 2019 16:49

**Komu:** elena.hlivova@banm.sk

**Predmet:** Kalinčiakova konvektomat

Zoom



## Alphatech LEO® 10x GN1/1 – TouchScreen T – bojler

Kód:: ALBET101

Alphatech LEO® 10x GN1/1 – TouchScreen T – bojler

**8.820,00 € \*** (10584.00 € s DPH)

1

1 ks | 8.820,00 €/ks Tovar nie je na sklade a musí byť doobjednaný.

### • Popis

Alphatech LEO® 10x GN1/1 – TouchScreen T – bojler

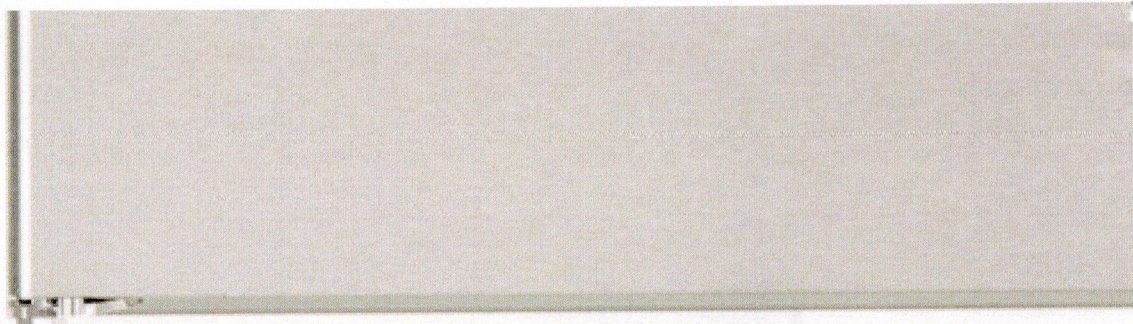
- veľká 7" LCD-TFT farebná dotyková obrazovka s vysokým rozlíšením
- boilerový systém vytvárania pary
- prístup cez USB pre nahrávanie receptov a HACCP dát
- LCS automatické umývanie
- CALOUT systém proti vodnému kameňu
- x2 rošt v cene, sonda multipoint v cene
- kapacita komory: 10x GN1/1
- odstup vodiacich líšt: 70mm
- rozmery: 930 x 825 x 1040mm
- výkon: 19kW / 400V













# Konvektomat Convect 20x GN

**Konvektomat Convect 20x GN: 11963,25 €**



## Konvektomat Convect 20x GN

Elektrický konvektomat Convect 20x plech GN 1/1 model KME 20

DOPORUČUJEME pro jednoduchou obsluhu, spolehlivý provoz. Česká firma s dlouhodobou tradicí se řadí mezi přední výrobce chladicího a gastronomického zařízení na českém trhu, co i do budoucna zaručuje cenovou a rychlou dostupnost náhradních dílů a servisu..

Cena zahrnuje :

- zavážecí vozík, sprchu a vpichovací sondu.
- úpravnu vody PP 100
- 20 ks nerez gastronádoby plné GN 1/1-65

Konvektomat, to jsou nové možnosti přípravy jídel

- vaření v páře, v horkém vzduchu a jejich kombinace Vám umožňuje přípravu různých pokrmů (masa, zeleniny a příloh) dohromady.
- vaříte rychle a levně
- nižší ztráty váhy masa oproti tradičnímu pečení v troubě
- vaření v páře nevykazuje žádnou ztrátu váhy potravin
- úspora tuku
- úspora času, vody (zanedbatelná spotřeba) a až 50% nákladů na energii
- připravené pokrmy jsou kvalitní a zdravé

Výbava provedení CLASIC CONVECT KME 20

- jednoduchá obsluha
- vyvíjení páry ve varném prostoru
- dveře s dvojítm sklem (výklopné vnitřní sklo pro jednoduchou údržbu)
- oblé vnitřní rohy pro snadné čištění - hygienický varný prostor
- bezespárový prostor s kvalitními sváry
- vpichovací teplotní sonda v nabídce pro všechny modely
- odvětrávací klapka
- integrovaná ruční sprcha - plynulé dávkování
- dva ventilátory ve varné komoře - optimální rovnoměrné proudění vzduchu
- vnitřní komora i vnější plášť jsou zhotoveny z nerezavějící oceli (komora navíc z antioxidační)
- izolace stěn SIBRAL (1100°C)
- rychlé zchlazení ve varné komoře
- jednoduše vyjímatelné těsnění dveří
- osvětlení
- vsuny pro gastronádoby
- nabídka dalších doplňků (rošty na kuřata, varná vložka na knedlíky, stojany pod konvektomaty, čisticí prostředky atd.)

Technické parametry:

- Kapacita: 20xGN 1/1



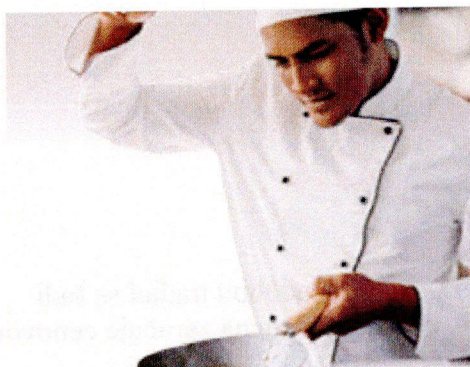
elena.hlivova@banm.sk

Od: Jana Havráňková ŠJ Kalina [jana.hav@centrum.sk]

Odoslané: 28. mája 2019 8:14

Komu: elena.hlivova@banm.sk

Predmet: konvektomat Kalinčiakova



# GASTROPREDAJ

0918 035 795 , [gastro@gastropredaj.sk](mailto:gastro@gastropredaj.sk)

[www.gastropredaj.sk](http://www.gastropredaj.sk)

Vyhľadávanie:

- [Naše služby](#)
- [Obchodné podmienky](#)
- [Kontakt](#)
- [Mapa stránok](#)

[www.gastropredaj.sk](http://www.gastropredaj.sk)

Gastropredaj: Konvektomaty / [Konvektomaty do 400 jedál](#) / Konvektomat Convect 20x GN

28. 5. 2019



- Vyvíječ páry ve varném prostoru
- Rozteč zásuvů: 65 mm
- Rozměry ( š x v x h): 935 x 970 - 1770 mm
- Napájení: 100 V / 50 Hz
- Přípojka vody: G 3/4" / 50 mm
- Odpad: DN 40





**elena.hlivova@banm.sk**

**Od:** Jana Havráňková ŠJ Kalina [jana.hav@centrum.sk]

**Odoslané:** 28. mája 2019 8:06

**Komu:** elena.hlivova@banm.sk

**Predmet:** konvektomat Kalinčiakova

Gastrooline sk

## **Plyn. konvektomat 6xGN1/1, BOILER, automatické umývanie, dotyková obrazovka**

JEDEN Z NAJLEPŠÍCH konvektomatov NA TRHU. Konvektomaty ADVANCE PLUS sú určené pre profesionálov, ktorí vyžadujú najvyššiu úroveň efektívnosti varenia z hľadiska ovládania, úžitkovej hodnoty a nákladov (prevádzkových aj personálnych).

Ovládanie funkcií prostredníctvom dotykovej obrazovky „touch control“.

4 režimy varenia: Para, Para regulovateľná (nastaviteľná vlhkosť počas varenia), Regenerácie, Zmiešaný a Teplovzdušný (až do 300 °C).

Funkcia predhriatie komory.

Funkcia Termostop.

Fagor Easy, spôsob jednoduchého ovládania konvektomatu.

Fagor Cooking, varenie podľa vložených receptov a ich administrácie.

Fagor Multi-Tray System, kontrola varenie podľa jednotlivých gastronádob.

Odložené začatie programov: Varenie podľa receptov / Varenie pri nízkej teplote.

História: ukladanie dát z rôznych režimov varenia použitých posledných 31 dní.

3 rýchlosti ventilátora – 2 výkony ohrevu.

Systém Cool-Down rýchleho ochladenia varnej komory.

Systém „auto-reverse“ pre zmenu smeru otáčok ventilátora.

5 programov umývania varnej komory.

Vpichovacia viacbodová ihla pre meranie teploty v jadre pokrmu.

Softvér pre PC pre ovládanie: História, receptov, HACCP, návodov, ...

Systém HACCP pre registráciu údajov o varení.

Generátor pary vybavený detektorom vodného kameňa.

Automatické vypúšťanie generátora pary po 24 hodinách jeho prevádzky.

Systém odvápnovanie poloautomatický.

Systém rýchleho uzatvárania dverí.

Zavážací vozík je integrovanou súčasťou konvektomatu (modely 201 a 202).

Systém detekcie chýb.

Ochrana IPX-5.

Samonavíjacia sprcha.

Systém kontroly správnosti funkcie hlavných súčastí – cez dotykový displej.

rozmery (š•h•v): 898•867•846 mm

Príkon: EL.: 1,2 kW PLYN: 12 Kw

prívod: EL: 230V/1N kábel 3×2,5mm<sup>2</sup>, PLYN 3/4", VODA: SV 3/4" (zo zmäččovača), odpad HT50mm

**VÝHODY: tvorba pary v BOILERI, VYNIKAJÚCI NA PARENIE KNEDLÍ, INTUITÍVNE OVLÁDANIE, ÚSPORA NÁKLADOV**

**€ 8.790** bez DPH

**€ 10.548** s DPH





elena.hlivova@banm.sk

Od: Jana Havráňková ŠJ Kalina [jana.hav@centrum.sk]

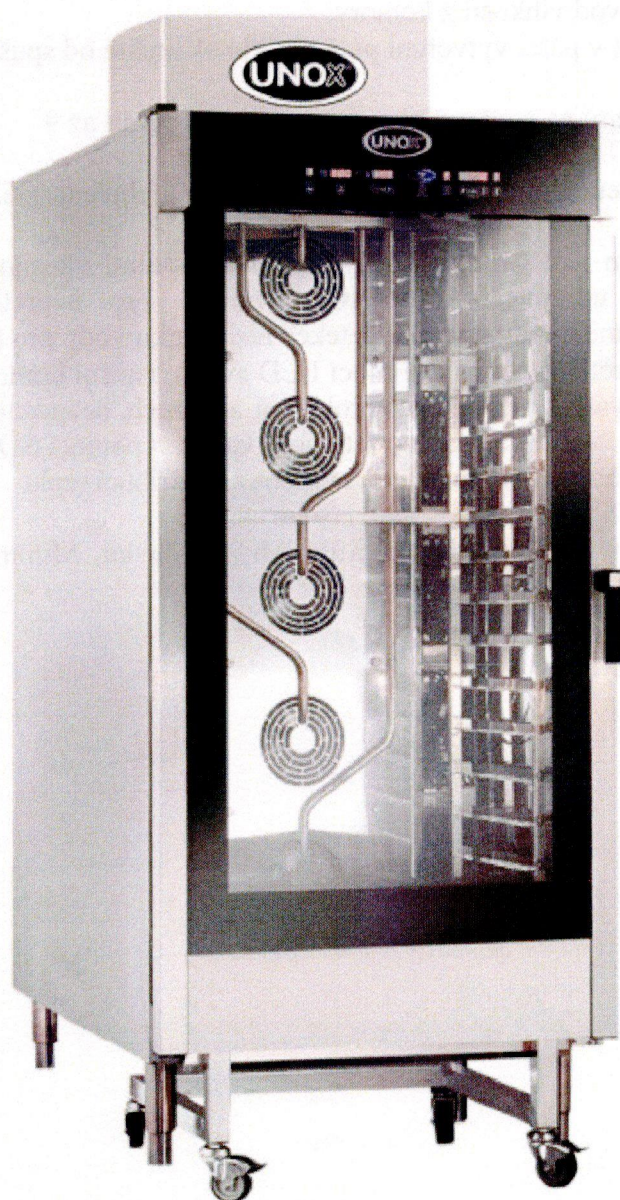
Odoslané: 28. mája 2019 8:18

Komu: elena.hlivova@banm.sk

Predmet: konvektomat Kalinčiakova

## Top trade PROFI

# Plynový konvektomat UNOX XVC 4015 EG



**Běžná cena**   **Cena bez DPH**   **Cena s DPH**   **Dostupnost**

490 250,-

593 203,-

Skladem u dodavatele



Plynový konvektomat XVC 4015 Gas E. 20 GN 2/1

## Technické parametry:

28. 5. 2019



- **Nádoby:** 20 GN 2/1
- **Příkon:** 9 kW
- **Typ:** Plyn
- **Rozměry (šxhxxv):** 860 x 1237 x 2071 mm
- **Rozteč vsunů:** 66 mm
- **Hmotnost:** 220 kg
- **Napětí/frekvence:** 400 V / 50-60 Hz
- **Max. příkon plynu:** 35 kW / 30 100 Kcal/h

Plynový konvektomat UNOX **XVC 4015 Gas E series** je součástí nového portfolia světoznámé značky UNOX. Konvektomat disponuje řadou patentovaných vlastností a funkcí. Mezi tyto vlastnosti bychom mohli zařadit:

- **AIR.Maxi** - technologie zaručující dosažení rovnoměrné distribuce vzduchu a tepla uvnitř komory,
- **ADAPTIVE.Clima** - technologie monitorující vlhkost uvnitř komory a příslušná regulace vlhkosti v souladu s nastavenými podmínkami,
- **DRY.Maxi** - technologie zabezpečující okamžitý odvod vlhkosti z komory,
- **STEAM.Maxi** - možnost realizace všech typů vaření v páře, vytvoření páry páry je okamžitě od spuštění,
- **STEAM.Plus** - pára kdykoliv potřebujete
- **MULTI.Time** - možnost nastavení běhu konvektomatu na nepřetržitý provoz a možnost řídit až 9 různých časů,
- **Protek.SAFE** - tato technologie eliminuje nežádoucí energetické ztráty a tím snižuje spotřebu energie.

Konvektomat UNOX **XVC 4015 Gas E series** je vybaven i dalšími praktickými a inovativními vlastnostmi jako jsou funkce **COOL** - rychle zchlazení komory, udržovací režim **HOLD**, funkce pro nepřetržitý provoz **INF**. Mytí se stalo základní funkcí na ovládacím panelu, automatická detekce nedostatku vody pro mytí komory, odpad vyveden ze spodní části konvektomatu, osvětlení komory pomocí LED světla, vnitřní komora z kvalitní nerezové oceli, dveřní spínač, autodiagnostický systém pro detekci problémů a poruch, bezpečnostní termostat, otevíratelné vnitřní sklo dveří, možnost volit každého vaření pomocí **SOUS-VIDE**, Spido.GAS - technologie pro vysoký výkon tepelného výměníku pro rovnoměrnou distribuci tepla.

Na zakázku vyrobený vozík: Kapacita a rozteč může být vyrobena dle specifických požadavků. Minimální objednatelné množství: 2 vozíky. Příplatek za vozík: 2 650 Kč