

Řada SAPIENS BOOSTED



RYCHLÝ

Výkonný parní generátor – bojler pro rychlé vaření
Brokolice za 7 minut; 24 kuřat za 30 minut



EFEKTIVNÍ

AUTOMATICKÝ MYCÍ SYSTÉM
Inovativní systém čištění párou



PŘESNÝ

Udržen stabilní teploty, automatické řízení spotřeby
AUTOCLIMA – ideální klima v komoře pro optimální vaření



ROBUSTNÍ

Nové komponenty s dlouhou životností
Snadná instalace, snadný přístup k údržbě



MALÝ

Miniaturizace komponentů – až o 15 % menší rozměr
Kompaktnější velikosti splňující HACCP



PŘIPOJENÝ

Připojení USB pro stahování dat HACCP
Aktualizace softwaru
Nahrávání/stahování varných programů



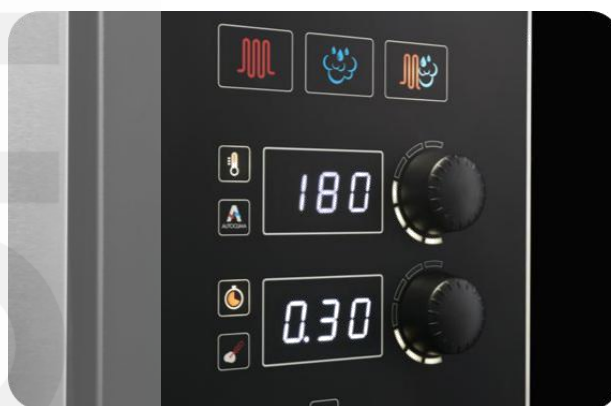
VARIABILNÍ

Variabilní ventilace s 6 různými rychlostmi
Vysoké nebo nízké otáčky ventilátoru
Funkce přerušované ventilace
Autoreverse (automatický zpětný chod otáčení ventilátoru)



VÝKONNÝ

Až o 20% výkonnější
Předehřev až na 320 °C
Úspory energií až o 16%



Technické údaje



Zásuvka na USB PORT:

Ve speciální skryté zásuvce je umístěno připojení pro USB PORT



Teplotní sonda

Dlouhotrvající uchopení teplotní sondy, která zůstává na vnější straně. Bezpečný otvor krytu, který sondu chrání před náhodným poškozením (rozbitím).



Boční zakrytování:

Nastavitelné nožky pro rychlou instalaci modelů na podstavec, usnadňující připojení přípojek. Vše zakryto nerezovým zakrytováním s magnetickým připevněním pro snadné čištění a běžnou údržbu.



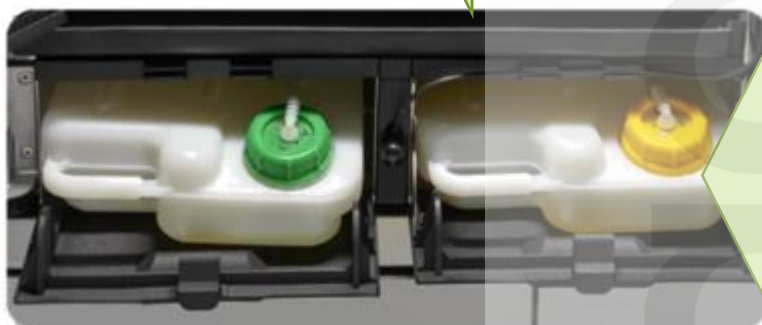
Ovládací panel

Ovládací panel se otevírá a umožňuje rychlou a bezpečnou technickou kontrolu. Ovládací panel nemusíte vůbec sejmout.



Filtr

Do chladicího systému konvektomatu byl vložen filtr z nerezové oceli s mikro pružností, který chrání nejcitlivější části elektroniky. Lze snadno vyjmout a mýt v myčce.



Zásuvky na detergent

Speciální zásuvky pro zásobníky mycího detergentu (pro modely na podstavci), jsou 100% recyklovatelné. Díky dvířkům s magnetickým zavíráním nehrozí žádné riziko, i když jsou dvířka konvektomatu otevřená. Snadná údržba.

Vše, co potřebujete



- **Alfanumerické LED displeje** s vysokou viditelností HVS
- **3,5palcový barevný displej** pro zobrazení oblíbených programů, přednastavené programy, variabilní ventilace, automatické mytí, menu, nastavení
- **Variabilní ventilace** až s 6 různými rychlostmi; funkce přerušované ventilace
- **Ovládací kolečko** Scroller „vyber a potvrď“
- **Automatický mycí systém** Vapor Clean Systém se zásobníky na tekutý detergent
- **Ruční sprcha** s automatickým navíjecím ve standardní výbavě
- **Připojení USB** pro stahování dat HACCP, aktualizace softwaru a nahrávání/stahování varných programů
- **Lišty s LED diodami** se sekvenčním vypnutím až po uplynutí nastavené doby vaření sekvenční zapnutí až do dosažení zvolené teploty jádra
- **Fast Dry boosted** (odvlhčování komory) - křupavá a suchá tepelná úprava
- **Tepelná úprava v páře**
nízkotepelná vaření 50/85 °C, vaření v páře až na 100 °C, parní vaření až na 130 °C
- **Vakuové vaření**
- **Tepelná úprava ve skleněných nádobách**
- **Ecovapor** – rozpozná stupeň páry a používá pouze nezbytně nutnou energii
- **Kombinovaná tepelná úprava**
- **Autoclima** – dokonalé klima ve varné komoře, ideální teplota, ovládání vlhkosti
- **Teplotní sondy**
pevná vícebodová v jádru produktu
externě připojená jehlová (volitelné) pro vakuové vaření a malé porce
vícebodová pro velké porce průměr 3 mm se 180 mm dlouhou jehlou
- **Varné programy** – vybaven s 95 již uloženými postupy vaření, a může obsahovat až 99 programovatelných a uživatelem uložitelných varných postupů, s nastavením názvu a ikony, každý s možností až 9 cyklů v automatickém pořadí.
- **Inteligentní energetický systém** pro řízení spotřeby energie dle množství vařeného jídla; zajištění přesné a stabilní teploty
- **Automatický mycí systém**
doba mytí snížena na polovinu
- 100% recyklovatelné zásobníky s tekutým deterentem

Vlastnosti – řada SAPIENS

REŽIMY TEPELNÉ ÚPRAVY

- Automatický režim s více než 95 odzkoušenými a uloženými varnými programy včetně regenerace pokrmů na talíři nebo v gastronádobách (Sapiens boosted/Compact Sapiens).
- Automatický režim s více než 64 odzkoušenými a uloženými varnými programy včetně regenerace pokrmů na talíři nebo v gastronádobách (Aroma Sapiens).
- Programovatelné režimy s možností uložení 99 varných programů v automatickém sledu (až 9 cyklů) s přiřazením názvu a odpovídající ikony.
- Manuální vaření se třemi módy s okamžitým zahájením vaření: pečení od 30 °C do 300 °C, pára od 30 °C do 130 °C nebo kombinace pečení a páry od 30 °C do 300 °C.
- Rychlý výběr oblíbených programů pomocí kolečka Scroller s funkcí "vyber a potvrď"
- Autoclimate® - systém, který automaticky řídí perfektní klima ve varné komoře.
- Fast-Dry boosted® - automatický systém rychlého odvlhčování varné komory.

PROVOZ

- Alfnumerický LED displej s vysokou viditelností HVS High Visibility System pro vizualizaci teplot, Autoclimate, času a teploty jádra.
- 3,5palcový barevný displej LCD – TFT pro zobrazení vašich oblíbených a přednastavených programů, proměnné rychlosti ventilátoru, automatického mytí, menu a nastavení.
- Otočné kolečko Scroller s funkcí "vyber a potvrď".
- LED pruhy signalizující aktivaci teploty, času a teploty sondy.
- Manuální přehřev.
- Funkce Cool Down pro rychlé ochlazení varné komory ventilátorem.
- Automatické obnovení vaření v případě výpadku proudu.
- Rychlé chlazení s možným vstříkáváním vody do varné komory.
- Manuální zvlhčovač.
- Akustická a vizuální signalizace během různých fází vaření s blikajícím světlem na konci cyklu.
- Uživatelské rozhraní s výběrem z 29 jazyků.
- Možnost kdykoliv zobrazit a upravit recept.

OVLÁDÁNÍ ZAŘÍZENÍ – KONVEKTOMATU

- Autoreverse (automatický zpětný chod otáčení ventilátoru) pro dokonale rovnoměrnou tepelnou úpravu.
- Manuální kontrola odvětrání varné komory.
- Možnost zvolit až 6 rychlostí ventilátoru – první 3 rychlosti automaticky aktivují snížení topného výkonu. Pro speciální tepelné úpravy lze mít přerušovanou rychlost (Sapiens boosted/ Aroma Sapiens boosted).
- 2 rychlosti ventilátoru – snížená rychlost aktivuje snížení tepelného výkonu.
- Pro speciální tepelné úpravy lze mít přerušovanou rychlost (Compact Sapiens).
- Regulace teploty v jádru výrobku se 4 bodovou teplotní sondou.
- Pevná vícebodová teplotní sonda, Ø 3 mm.
- Připojení USB pro stahování dat HACCP, aktualizace softwaru a nahrávání/ stahování varných programů.
- Před konfigurovaný systém optimalizace spotřeby energie SN (volitelné).
- EcoVapor – se systémem EcoVapor lze dosáhnout jasného snížení spotřeby vody a energie díky automatické kontrole nasycení páry ve varné komoře.
- LED osvětlení varné komory s nízkou spotřebou. Optimální viditelnost ve všech bodech varné komory. Neutrální světlo, které nemění původní barvy produktu.
- IES, inteligentní energetický systém – na základě množství a typu produktu konvektomat optimalizuje a řídí spotřebu energie, přičemž neustále udržuje přesnou a stabilní teplotu vaření.

KONSTRUKCE KONVEKTOMATU

- Dokonale hladká a vodotěsná komora.
- Dveře se zadním odvětrávaným dvojitým tvrzeným sklem se vzduchovou komorou a vnitřním sklem odrážejícím teplo pro menší tepelné záření směrem k obsluze a s vyšší účinností.
- Vnitřní sklo s křídlovým otevíráním pro snadné čištění a údržbu.
- Otevíratelný deflektor pro snadné čištění prostoru ventilátoru.
- Varná komora z nerezové oceli 18/10 AISI 304 o tloušťce 1 mm s dlouhými, plně zaoblenými hranami pro nejlepší proudění vzduchu a snazší čištění.
- Konvektomat kompletně v AISI 304.
- Spodní boční zakrytování s magnetickým připevněním pro snadné čištění a údržbu.
- Chladicí systém elektroniky s nuceným větráním s ochranným filtrem z nerezové oceli s mikro pružností je snadno vyjímatelný a vhodný do myčky.
- Long Life Gasket – Těsnění s dlouhou životností – Automatický elektromagnetický pásový přidržovací a uvolňovací systém zavazecího vozíku pro ochranu dorazového těsnění. (volitelné) - Patent čeká na vyřízení

Elektrický topný systém

- Topné těleso ve varné komoře z pancéřového typu nerezové oceli INCOLOY 800.

Vlastnosti – řada SAPIENS

Plynový topný systém

- Automatické zapalování hořáku s vysokofrekvenčním elektronickým generátorem výboje.
- Elektronické ovládání plamene a auto diagnostické zařízení s automatickým resetováním zapalování.
- Vysoce výkonný nepřímý plynový topný systém varné komory s před míchaným vzduchem s modulačními plamenovými hořáky.
- Vysoce účinný výměník tepla s ocelovou expanzní skříní.

PŘÍMÝ VÝVIN PÁRY

- Přímý systém výroby páry ve varné komoře se vstřikováním vody přímo na ventilátor a nebulizací na topných tělesech.
- Výhoda: okamžitá dostupnost páry ve varné komoře.

NEPŘÍMÝ VÝVIN PÁRY

- Nový vysoce výkonný plně izolovaný parní generátor – boiler z nerezové oceli AISI 304 (pro elektrické modely).
- Topné těleso v parním generátoru – boileru z pancéřového typu nerezové oceli INCOLOY 800.
- Nový parní generátor – boiler z nerezové oceli AISI 316 s vysokou tepelnou izolací (pro plynové modely).
- Vysoce výkonný nepřímý plynový ohřivač páry s novými vzduchem vhněnými modulačními hořáky.
- Automatické předehřívání vody v parním generátoru – boileru při zapnutí konvektomatu.
- Automatické upozornění na odvápnění generátoru páry – boileru.
- Řízený odvápnovací program pro parní generátor – boiler.
- Standardně dodávaný odvápnovací systém CALOUT, který zabraňuje hromadění vodního kamene v parním generátoru – boileru.

BEZPEČNOSTNÍ PRVKY

- Bezpečnostní termostat teploty ve varné komoře.
- Bezpečnostní zařízení proti přetlaku a podtlaku ve varné komoře.
- Spínač tepelné ochrany motoru.
- Elektronický senzor otevření / zavření dveří.
- Elektronické ovládání alarmu nedostatku vody.
- Autodiagnostika s inteligentním zobrazováním chyb.
- Větraný systém chlazení komponentů s elektronicky řízeným ukazatelem přehřátí.
- Elektronický senzor detekce plamene, který přeruší tok plynu v případě náhodného vypnutí plamene hořáku.
- Upozornění na bezpečnostní tlakový spínač plynu.
- Elektronicky řízené dvoustupňové plynové ventily.
- Bezpečnostní termostat teploty v generátoru páry – boileru.
- Bezpečnostní tlakový spínač plynu.
- Motorová brzda ventilátoru.
- Maximální vnější teplota 65 °C na dveřním panelu.
- V případě výpadku proudu během automatického mytí je hygiena vždy zaručena, pokud se automatický mycí cyklus automaticky obnoví.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- VCS – Vapor Clean Systém je nový automatický mycí systém s odpařováním čistícího detergentu ve varné komoře, jehož výsledkem je výrazné snížení spotřeby mycího detergentu až o 30 % (patentováno). Tekutý mycí detergent COMBICLEAN ve 100 % recyklovatelných zásobnících.
- Odvápnovací systém CALOUT proti vodnímu kameni, který zabraňuje tvorbě a hromadění vodního kamene v parním generátoru – boileru, s automatickým dávkováním.
- Easy Maintenance Access EMA – snadný přístup k údržbě. Snadný přístup k údržbě konvektomatu ze spodní přední části a z pravé strany.
- 7 automatických mycích programů bez nutnosti zásahu obsluhy po spuštění: Manuální – Oplach – Fast – Soft – Medium Eco – Hard Eco - Grill.
- Ultrarychlý 10minutový FAST automatický mycí cyklus. Minimální přerušení pracovního cyklu a trvale optimální čištění.
- Stupeň ochrany IPX5 proti tryskající vodě.

INSTALACE A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

- 100% recyklovatelné obaly.
- LCP – perspektiva životního cyklu: spotřeba CO₂ - 380 kg CO₂ekv / rok *.
- *Výpočet byl proveden s použitím modelu NAE101BS jako reference, za předpokladu typického využití restaurace a zohlednění 8 hodin denně, 3,5 dne v týdnu, po dobu 48 týdnů v roce.
- Procento recyklace produktu 90 %.
- Certifikace: kvalita ISO 9001 / bezpečnost ISO 45001 / prostředí ISO 14001.
- Vyhovuje parametrům ENERGY STAR. Zveřejnění na www.energystar.gov (Čeká na schválení)

Další informace jsou uvedeny v technickém listu jednotlivých modelů.

Konvektomaty pro veřejné stravování a catering



061



101



062



102



161



201



202

* / Univerzálnost v jednom stroji se 2 samostatnými ovládacími displeji a dvěma varnými komorami, kapacita 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1.