

# KONVEKTOMATY

## S DOTYKOVÝMI DISPLEJI

### ŘADY



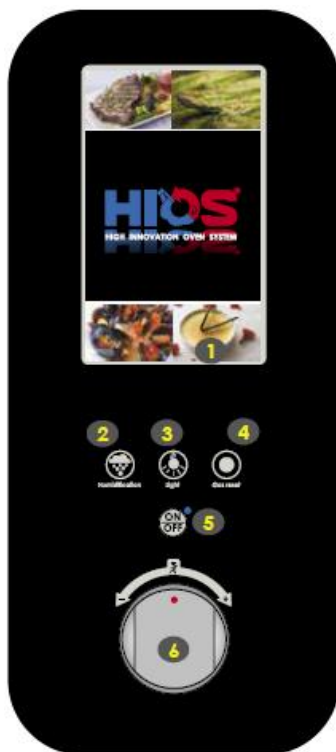
### ITALSKÉ FIRMY



Nová řada konvektomatů **HIOS** (High Innovation Oven System – trouby s vysokým inovačním systémem ) odráží vášně pro kulinářské umění a tvůrčí génius. Konvektomaty této řady spojují vynikající výkon, pokud jde o kvalitu pečení a výkonný systém informovanosti o postupech jednotlivých úkonů. I velmi slabý dotek prstu stačí k aktivaci systému detekce.

Kapacitní dotykové displeje představují homogenní elektrické pole na celém prostoru panelu. Při dotyku prstu s panelem dochází ke změně, které umožní nastavit požadované parametry. Dotykové panely jsou vyrobeny dvouvrstvých tvrzených plastových materiálů, které jsou dobře vodivé a při dotyku přenášejí všechny požadované změny. Povrch panelu je pokryt vrstvou, která je odolná proti poškrábání. Panely jsou dobře osvětleny, aby všechny potřebné údaje byly jednoduše k přečtení. V případě znečištění panelu jdou tyto nečistoty jednoduše vyčistit.

# KONTROLNÍ PANELE



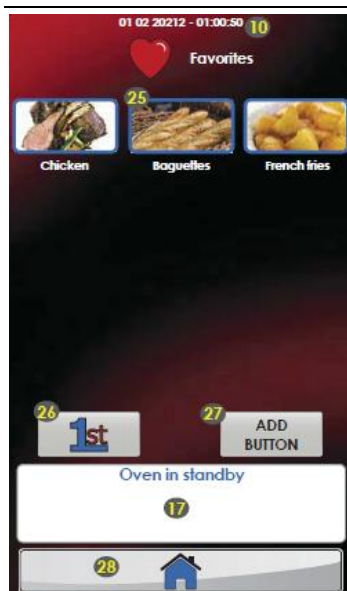
- 1) DOTYKOVÝ DISPLEJ
- 2) MANUÁLNÍ ZVLHČOVÁNÍ
- 3) VNITŘNÍ OSVĚTLENÍ
- 4) VYNULOVÁNÍ (pouze plyn)
- 5) ZAPNUTO/VYPNUTO
- 6) NASTAVENÍ TEPLoty, ČASU, ZVLHČOVÁNÍ - ZTLUMOVÁNÍ

## MANUÁLNÍ REŽIM – ÚVOD

- 7) VÝBĚR CYKLU
- 8) VÝBĚR „OBLÍBENÉ“
- 9) „KNIHA RECEPTŮ“
- 10) DATUM A PŘESNÝ ČAS
- 11) AUTOMATICKÉ VAŘENÍ
- 12) INDIKÁTOR ÚROVNĚ VLKOSTI
- 13) NASTAVENÍ ZVKHČOVÁNÍ
- 14) NASTAVENÍ TEPLoty
- 15) NASTAVENÍ ČASU
- 16) NASTAVENÍ SONDY
- 17) INFORMAČNÍ DISPLEJ
- 18) POTVRZENÍ
- 19) ZAPNUTO/VYPNUTO
- 20) „ŘÍDÍČÍ ŠÍPKY“ – VYHLEDÁNÍ RECEPTŮ
- 22) NASTAVENÍ SYSTÉMU
- 24) UKLÁDÁNÍ



- 21) NASTAVENÍ POKROČILÉHO VAŘENÍ
- 23) ZRUŠENÍ

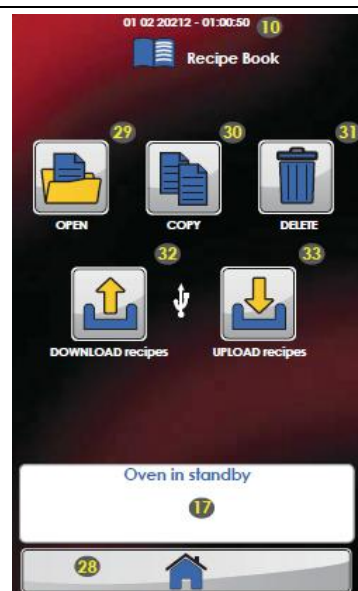


## VÝBĚR „OBLÍBENÉ“

- 25) VÝBĚR Z OBLÍBENÝCH
- 26) NÁSTAVENÍ PRVNÍ STRÁNKY
- 27) TLAČÍTKO „PŘIDAT“
- 28) NÁVRAT NA DOMOVSKOU STRÁNKU

## KNIHA RECEPTŮ

- 29) OTEVŘENÍ KHYHA RECEPTŮ
- 30) KOPÍROVÁNÍ RECEPTŮ
- 31) ODSTRANĚNÍ RECEPTŮ
- 32) UKLÁDÁNÍ RECEPTŮ
- 33) STAŽENÍ RECEPTŮ



## AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

- 34) ČERVENÁ MASA
- 35) BÍLÁ MASA
- 36) ZVĚŘINA
- 37) RYBY
- 38) KORYŠI
- 39) HLAVONOŽCI
- 40) ZELENINA
- 41) BRAMBORY
- 42) RŮZNÉ
- 43) DEZERTY
- 44) CHLEBA A PEČIVO
- 45) REGENERACE

- 46) RECEPTY/ZPŮSOBY VAŘENÍ
- 47) ZRUŠENÍ



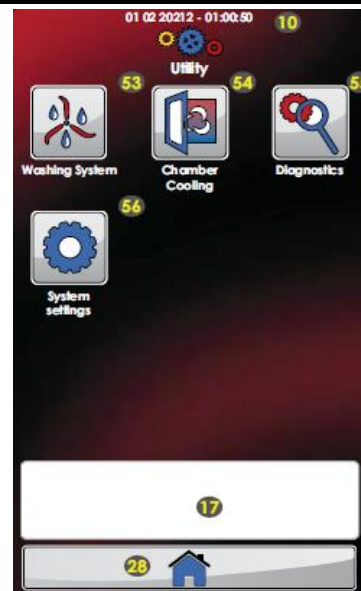
# KONTROLNÍ PANELY



- 48) NASTAVENÍ ÚROVNĚ VAŘENÍ
- 49) NASTAVENÍ ÚROVNĚ PROPEČENÍ
- 50) NASTAVENÍ VELIKOSTI
- 51) „ZATÍŽENÍ“ KOMORY
- 52) ULOŽIT JAKO ...

## UŽITEČNOST

- 53) SYSTÉM AUTOMATICKÉHO MYTÍ
- 54) ZCHLAZENÍ KOMORY
- 55) DIAGNOSTIKA
- 56) NASTAVENÍ SYSTÉMU



- 57) INFORMAČNÍ SYSTÉM
- 58) VÝBĚR JAZYKA
- 59) NASTAVENÍ DATA A ČASU
- 60) NASTAVENÍ OBRAZOVKY
- 61) HACCP
- 62) NASTAVENÍ °C/°F
- 63) PARAMETRY TROUBY
- 64) VYNULOVÁNÍ PARAMETRŮ TROUBY

- 65) PŘEDEHŘÁTÍ
- 66) ODVĚTRÁNÍ VNITŘNÍ KOMORY
- 67) RYCHLOST VENTILÁTORU
- 68) TOPNÁ TĚLESA
- 69) DELTA T
- 70) ODLOŽENÉ VAŘENÍ



# STANDARDNÍ VYBAVENÍ



OBLÍBENÉ FUNKCE



SYSTÉM AUTOMATICKÉHO MYTÍ VNITŘNÍ KOMORY



VNITŘNÍ OSVĚTLENÍ



ZVLHČOVÁNÍ



OBOUSMĚRNÝ VENTILÁTOR



REGENERACE



DVOURYCHLOSTNÍ VENTILÁTOR



USB PŘIPOJENÍ



VÍCEBODOVÁ SONDA



RYCHLÉ ZCHLAZOVÁNÍ



PŘEDEHŘÁTÍ



DELTA T



NASTAVITELNÉ ZVLHČOVÁNÍ



MOŽNOST ULOŽENÍ VÍCE NEŽ 100 RECEPTŮ



# KONVEKTOMATY S DOTYKOVÝMI DISPLEJI ŘADY HI



HI06E

HI06G

HI10E

HI10G

Verze				
Kapacita	6x1/1GN		10x1/1GN	
Vzdálenost mezi plechy	70 mm		70 mm	
Vnější rozměry	880x885x785 mm		880x850x1040 mm	
Vnitřní rozměry	450x630x520 mm		450x630x760 mm	
Příkon	8 kW	10 kW	16 kW	20 kW
Příkon elektro u plynu	-	0,4 kW	-	0,6 kW
Napětí	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Hmotnost	95 kg	115 kg	130 kg	150 kg

Verze pro pekařské provozy

HI05EP

HI05GP

HI08EP

HI08GP

Kapacita	5x600x400 mm	8x600x400 mm
Vzdálenost mezi plechy	87,5 mm	90 mm

## DODATEČNÁ VYBAVENÍ ZA PŘÍPLATEK

	Panty na pravé straně	PCX60H	PCX100H
	Sonda pro vakuové vaření	SACSV	SACSV
	Držáky na plechy GN a pekařské plechy	<b>v ceně</b>	<b>v ceně</b>



# KONVEKTOMATY S DOTYKOVÝMI DISPLEJI ŘADY HI



	HI20E	HI20G	HI21E	HI21G
Verze				
Kapacita	20x1/1GN - 10x2/1GN		20x1/1GN	
Vzdálenost mezi plechy	70 mm		62,5 mm	
Vnější rozměry	1130x1085x1040 mm		915x870x1850 mm	
Vnitřní rozměry	650x860x780 mm		435x665x1430 mm	
Příkon	25 kW	30 kW	33 kW	33 kW
Příkon elektro u plynu	-	0,6 kW	-	1,2 kW
Napětí	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Hmotnost	225 kg	245 kg	320 kg	340 kg

Verze pro pekařské provozy	HI16EPO	HI16GPO	HI16EP	HI16GP
Kapacita	16x600x400 mm 8x800x600 mm		16x600x400 mm	
Vzdálenost mezi plechy	90 mm		78,5 mm	

## DODATEČNÁ VYBAVENÍ ZA PŘÍPLATEK



	Panty na pravé straně	<b>PCX200H</b>	<b>PCX201H</b>
	Sonda pro vakuové vaření	<b>SACSV</b>	<b>SACSV</b>
	Držáky na plechy GN a pekařské plechy	<b>v ceně</b>	<b>v ceně</b>
	Zavážecí vozík	-	<b>CAR2TH</b>



# KONVEKTOMATY S DOTYKOVÝMI DISPLEJI ŘADY HI



HI40E      HI40G




Verze		
Kapacita	40x1/1GN - 20x2/1GN	
Vzdálenost mezi plechy	62,5 mm	
Vnější rozměry	1130x1070x1850 mm	
Vnitřní rozměry	650x870x1430 mm	
Příkon	51 kW	40 kW
Příkon elektro u plynu	-	1,2 kW
Napětí	400V 3N~	400V 3N~
Hmotnost	370 kg	400 kg



Verze pro pekařské provozy      HI32EP      HI32GP

Kapacita	32x600x400 mm 16x800x600 mm
Vzdálenost mezi plechy	78,5 mm

## DODATEČNÁ VYBAVENÍ ZA PŘÍPLATEK

	Panty na pravé straně	<b>PCX401H</b>
	Sonda pro vakuové vaření	<b>SACSV</b>
	Držáky na plechy GN a pekařské plechy	<b>v ceně</b>
	Zavážecí vozík	<b>CAR4TH</b>