

KATALOG PRODUKTŮ

kuchyně pro profesionály



ALBA HOŘOVICE

ALBA - POJEM V GASTRONOMII

Nemusíte být pamětník ani několikaletý pracovník v gastronomii, abyste znali hořovickou ALBU.

Tento ryze český výrobce s více než 120 letou tradicí výroby má totiž zvučné jméno po celou dobu své existence. Proslulá kuchyňská zařízení si našla statisíce spokojených zákazníků v řadě zemí, konkrétně v restauracích a jídelnách, velkokapacitních kuchyňských provozech jako jsou nemocnice, školy a armáda.

Ti první pamatují naše okřídlené „áčko“ od 46. roku, základní kámen továrny však byl položen již 23. 11. 1883. Tehdy poháněl výrobní stroje parní STROJ. Dnes je to elektřina a moderní technologie. Ale pojďme od začátku.

Začínali jsme s kotlí, krby a kamny. Před více než 100 lety. Dále jsme rozšířili výrobní program o výrobu nádobí, van, a před 1. světovou válkou o výrobu válečnou. Po jejím ukončení jsme se věnovali především velkokuchyňskému zařízení, kterým jsme vybavili všechna kasárna v Československu. V roce 1925 sjíždí z našich výrobních linek také plynové provedení termického zařízení a o tři roky později zavádíme jako jedni z prvních systém vyhledávání objednávek obchodními cestujícími. 2. světová válka mění náš výrobní program opět na výrobu válečnou, a to až do jejího konce. 1. čtvrtletí roku 1946 je ve znamení znárodnování, čemuž jsme se nevyhnuli ani my, současně se objevuje v názvu firmy současná ALBA. V období státního vlastnictví se nám však název změnil ještě sedmkrát.

Před 50 lety jsme rozjeli výrobu dnes již legendárních šlehacích strojů, tzv. „eréček“, a mycích strojů. Ocenění přišla záhy. V Bruselu, Montrealu, ale i v Japonsku, a sice v podobě prestižních medailí z veletrhů.

Osmadesátá léta byla léty kooperace s německými a švýcarskými výrobci a masivním exportem do zemí v rámci RVHP, ale také do tzv. západních států. Tečkou této éry byla zlatá medaile Grand Prix v rámci světové výstavy INTECO a spokojení zákazníci ve čtyřiačtyřiceti zemích. A tím nám skončil monopol...

PŘELOM TISÍCILETÍ...

Demokracie vdechla hořovické ALBĚ naději a sílu. V roce 1995 jsme byli privatizováni. Nový vlastník, zkušený obchodník s gastro zařízením, započal se svými společníky neodkladné změny v zastaralé továrně. Management se sousledil na konkurenceschopnost výrobků z Alby. A brzy se ukázalo, že vsadil na dobrou kartu. Výsledkem se stal stavebnicový kuchyňský systém Classico, oceněný v zápětí cenami Grand Prix Inteco, Grand Prix Gastra a Stříbrnou Siestou. Současně zůstal ve výrobním programu inovovaný Standard, konvektomaty a mycí stroje.

I nadále ovšem zůstává faktem, že vývojové oddělení nespí a připravuje řadu novinek. V poslední době se také snažíme srovnat a udržet krok na našem trhu s vyspělými konkurenty, především v oblasti služeb a podpory prodeje. Perfektně fungující servisní síť, zákaznická linka, okamžitá dostupnost náhradních dílů, hotline, či Call centrum jsou dnes již samozřejmostí, „e-business“ již blízkou budoucností. Náročnou rekonstrukcí prochází administrativní budovy, těšit se můžeme na nové moderní obchodní prostory, rozlehlý showroom a speciální místnost pro prezentaci konvektomatů. Pomocí v práci projektantů snad bude CD s databankou výrobků Classico v CADu. Jedině takto si získáme statut významného partnera pro firmu v celém světě.

ZÁVĚREM

...si doufáme tvrdit, že jsme byli a že jsme a i nadále se budeme snažit zůstat, nejsilnějším hráčem mezi tuzemskými výrobci na poli gastronomického zařízení. O tom se můžete přesvědčit sami snadným způsobem - „Vařte s námi!“

ALBA HOŘOVICE 2004

Obdržené certifikáty



16 DRUHŮ

350
MODIFIKACÍ

30 TYPŮ

PŘES 3000
POLOŽEK ND



ALBA HOŘOVICE

ELEKTRICKÝ SPORÁK S ELEKTRICKOU TROUBOU

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 zepředu čtyřmi regulačními přepínači, které jsou umístěny společně se signálkou zapnutého stavu na panelu. Z čela pod ovládacím panelem je umístěna výsuvná odkapní mísa pro přetékající 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
- 1 x mřížka



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 (objem/hmotnost)	0,90 m³/209 kg

ELEKTRICKÉ VAŘIDLO



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 zepředu čtyřmi regulačními přepínači. Ty jsou umístěny společně se signálkou zapnutého stavu na panelu. Z čela pod ovládacím panelem je umístěna výsuvná odkapní mísa pro přetékající vařivo.



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 (objem/hmotnost)	0,90 m³/153 kg



STANDARD

CLASSICO 700

CLASSICO 900

MYČKY

KONVEKTOMATY

KOMBINOVANÝ SPORÁK S ELEKTRICKOU TROUBOU



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 ZP/II2H3B/P /A PB PB/II2H3B/P /A
Přip./seř. přetlak	ZP 2,1/1,5 kPa PB 3 kPa
Spotřeba plynu	ZP 1,8 m³/hod PB 1,63 kg/hod
Spaliny	45 m³/hod (300 °C)
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,90 m³/166 kg

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 přetékající 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 pečící plech
- 1 x mřížka
- 1 x klíč uzávěru plynu
- 1 x redukční kroužek

PLYNOVÉ VAŘIDLO



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 ZP/II2H3B/P /A PB PB/II2H3B/P /A
Přip./seř. přetlak	ZP 2,1/1,5 kPa PB 3 kPa
Spotřeba plynu	ZP 1,8 m³/hod PB 1,63 kg/hod
Spaliny	45 m³/hod (300 °C)
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,90 m³/117 kg

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 přetékající vařivo.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x redukční kroužek
- 1 x klíč uzávěru plynu

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

1 x mřížka

(platí pro jednotlivou troubu)



STANDARD

CLASSICO 700



CLASSICO 900



MYČKY

KONVEKTOMATY

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 (objem/hmotnost)	1,58 m³/250 kg	1,12 m³/176 kg	0,68 m³/102 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 (objem/hmotnost)	0,20 m³/42 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
Teplotní příkon hořáku	5 kW
Plyn/kateg.	ZP / II2H3B/P / A PB / II2H3B/P / A
Přip./seř. přetlak	ZP 2,1/1,5 kPa PB 3 kPa
Spotřeba plynu	ZP 0,5 m³/hod PB 0,45 kg/hod
Spaliny	12 m³/hod (300 °C)
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,20 m³/27 kg

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x redukční kroužek
- 1 x klíč uzávěru plynu

VÝDEJNÍ OHŘÍVACÍ STŮL

Výdejní ohřívací stůl slouží k udržování hotových jídel na požadované teplotě před výdejem stravníkům s možností převozu dle organizace výdeje jídel. Tvoří jej kostra s držadlem, sestavení van a otočná kolečka. Přední kolečka jsou opatřena brzdou.

Na přední straně kostry je umístěn panel se třemi ovládacími knoflíky vypínačů a s třemi signálními světly. Přívod proudu je zajištěn pohyblivým přívodem, zakončeným vidlicí. Zapojení výdejního stolu na síť elektrického rozvodu signalizuje světlo. K ochraně a zavěšení vidlice pohyblivého přívodu při odpojení od sítě elektrického rozvodu slouží pomocný držák. Každá vana je vybavena samostatným topným tělesem s omezovacím termostatem. Individuální vypouštění vody z van je umožněno kohoutem. K odkládání použitých nádob slouží odkládací deska, umístěná ve spodní části kostry.

Pozn.: Výdejní ohřívací stůl je dodáván bez GN.



MODEL

ELEKTRICKÝ SME 3.1

Vnější rozměr (š x h x v v mm)	545 x 1072 x 900
Jmenovité napětí	1/N/PE AC 230 V, 50Hz
Počet nádob	3
Velikost nádoby (mm)	GN 1/1
Příkon jedné nádoby	0,7 kW
Příkon celkový	2,1 kW (3 x 0,7 kW)
Max. udržovací teplota potravin (°C)	80 °C
Gastronádoby rozmístění	3 x GN 1/1
Vypouštěcí kohout	3/8"
Druh ohřevu	nerezová topná tělesa
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,58 m³/55 kg



STANDARD

CLASSICO 700

CLASSICO 900

VYHŘÍVANÉ ZÁSObNÍKY NA TALÍŘE

Vyhřívané zásobníky na talíře slouží k uskladnění čistých talířů a jejich ohřevu pro výdej jídel.

Celonerezové zásobníky na talíře se skládají z vnitřního a vnějšího pláště a otočných koleček s brzdou. Na přední straně vnějšího pláště je umístěno držadlo, panel s vypínačem a signálkou zapnutého termostatu. Horní deska má dva kruhové otvory, v každém je volně vložen koš, na jehož střední desku koše, která je nesena pomocí tažných pružin, se pokládají talíře. Každý koš je umístěn mezi dvěma topnými tělesy.

Po sejmutí víka je možné skládat čisté talíře na desku koše, která klesá vahou talířů. Obsah jednoho koše je asi pro 50 talířů.



MODEL

ELEKTRICKÝ DME 2.1

ELEKTRICKÝ DME 2.1 I

Vnější rozměry (š x h x v v mm)	490 x 905 x 900	490 x 905 x 900
Jmenovité napětí	1/N/PE AC 230 V, 50Hz	1/N/PE AC 230 V, 50Hz
Počet košů	2	2
Max. průměr talíře (mm)	Ø 320 mm	Ø 320 mm
Informativní kapacita talířů (ks)	100 ks (2 x 50 ks)	100 ks (2 x 50 ks)
Příkon	1,5 kW (4 x 0,375 kW)	1,5 kW (4 x 0,375 kW)
Regulace (°C)	20 - 60 °C	20 - 60 °C
Druh ohřevu	nerezová topná tělesa	nerezová topná tělesa
Stavitelný koš na průměry talířů	230; 260; 290; 320 mm	230; 260; 290; 320 mm
Plášť	dvojitý plášť s izolací	jednoduchý plášť
Krytí	IP 34	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,48 m³/83 kg	0,48 m³/75 kg



MYČKY

KONVEKTOMATY



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.

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 nejvhodnějších 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 rázu 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



RMn 22 - připojný strojek na mletí máku



RMa 27 - připojný strojek na mletí masa

RU 22 - připojný universál na řezání a strouhání



STANDARD

CLASSICO 700

CLASSICO 900

MYČKY

KONVEKTOMATY

ELEKTRICKÉ A PARNÍ KOTLE

Kotle jsou válcového tvaru.

Nosnou kostru tvoří základový rám, stojiny a horní kruh. Na přední straně kotle je umístěn ovládací panel, na kterém je regulační přepínač a signálky. Pomocí přepínače lze zvolit optimální příkon. Kotel je dále vybaven tlakovým regulátorem, který snižuje spotřebu energie při dosažení varu.

Varná nádoba je opatřena duplikátorem osazeným topnými tělesy. Obsah varné nádoby je ohříván parou, která se vyvíjí v duplikátoru.

V případě parního kotle se do duplikátoru přivádí pára z vnějšího zdroje.

Pro napouštění vody do varné nádoby jsou kotle vybaveny napouštěcím ventilem.

Kotle je možné dle objednávky vyrábět v levém nebo pravém provedení ovládacích prvků.



KE 31



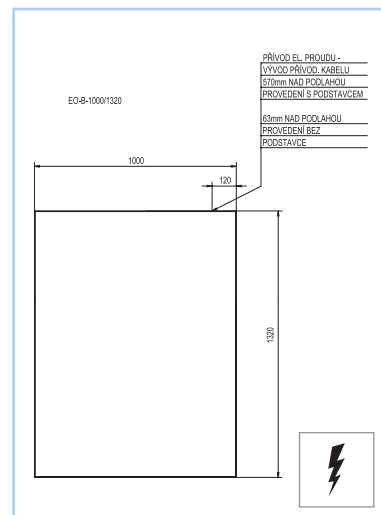
KR 31



MODEL	ELEKTRICKÝ KE 31
Vnější rozměry (Ø x v mm)	Ø 1143 x v 960
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Velikost nádoby (lit.)	300 lit. (vnitřní průměr nádoby 896 mm)
Příkon nádoby	36 kW (6 x 6 kW)
Regulace	12 kW / 24 kW / 36 kW
Max. náplň nádoby (lit.)	300 lit.
Doba potřebná k uvedení do varu	45 min.
Duplicitní plášť	obsah vody 26 l
Topná soustava	nepřímý ohřev (duplicitní plášť)
Vypouštěcí kohout	1 1/2"
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	1,98 m³/280 kg

MODEL	PARNÍ KR 31
Vnější rozměry (Ø x v mm)	Ø 1143 x v 960
Jmenovité napětí	1/N/PE AC 230 V, 50Hz
Velikost nádoby (lit.)	300 lit. (vnitřní průměr nádoby 896 mm)
Jmenovitý příkon	10 W
Příkon páry	130 m³/hod (94 kg/hod)
Minimální vstupní tlak páry	50 kPa
Maximální vstupní tlak páry	70 kPa
Max. náplň nádoby (lit.)	300 lit.
Topná soustava	nepřímý ohřev (duplicitní plášť)
Vypouštěcí kohout	1 1/2"
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	1,98 m³/280 kg

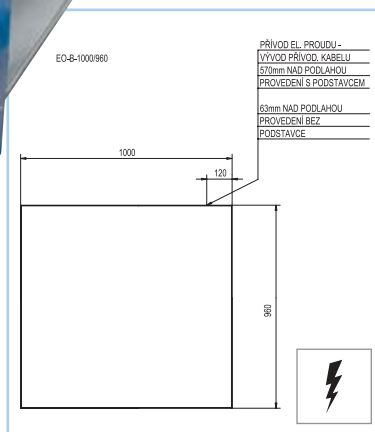
ELEKTRICKÉ PECE NA CHLEBA



Elektrické pece na chleba jsou celonerezové konstrukce. Pečící prostor je vyložen šamotovými deskami. Skládají se z jedné nebo dvou pečících jednotek sestavených prostorově nad sebou.

Při tepelném zpracování pekařských produktů je možné využít funkce zavlhčování. Pece jsou uvnitř opatřeny odpařovací miskou s roštem, do které se pomocí nálevky nalévá voda otvorem v horním rámu. Uvnitř pece je umístěno kompaktní světlo, které se ovládá tlačítkem na panelu. V zadní stěně je instalováno odvětrání pece, které se ovládá táhlem, jehož madlo je umístěno na ovládacím panelu.

Samostatná regulace horní a dolní topné soustavy s rozsahem 50 - 300 °C.



Kapacita pro 1 pec 1000/960L:

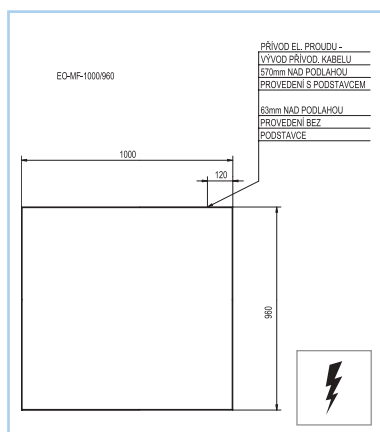
4 x chléb - průměr 300 mm
5 x chléb - průměr 280 mm
5 x chléb - průměr 260 mm
6 x chléb - průměr 240 mm
9 x chléb - průměr 200 mm

Kapacita pro 1 pec 1000/1320L:

6 x chléb - průměr 300 mm
6 x chléb - průměr 280 mm
8 x chléb - průměr 260 mm
11 x chléb - průměr 240 mm
15 x chléb - průměr 200 mm

MODEL	ELEKTRICKÁ EO-B-2/1000/960L	ELEKTRICKÁ EO-B-1000/960L	ELEKTRICKÁ EO-B-2/1000/1320L	ELEKTRICKÁ EO-B-1000/1320L
Vnější rozměr (š x hl x v v mm)	1000 x 960 x 820 + 510 nohy	1000 x 960 x 410 + 510 nohy	1000 x 1320 x 820 + 510 nohy	1000 x 1320 x 410 + 510 nohy
Vnitřní rozměr el. trouby (š x hl x v v mm)	700 x 750 x 200	700 x 750 x 200	700 x 1100 x 200	700 x 1100 x 200
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz	3/N/PE AC 400 V, 50Hz	3/N/PE AC 400 V, 50Hz	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Počet trub	2	1	2	1
Příkon jedné trouby	6 kW (2 x 1,5 + 6 x 0,5 kW)	6 kW (2 x 1,5 + 6 x 0,5 kW)	9 kW (3 x 1,5 + 9 x 0,5 kW)	9 kW (3 x 1,5 + 9 x 0,5 kW)
Regulace (°C)	50 - 300 °C	50 - 300 °C	50 - 300 °C	50 - 300 °C
Příkon celkový	12 kW	6 kW	18 kW	9 kW
Krytí	IP 34	IP 34	IP 34	IP 34
	Doporučujeme i nohy 910 mm			Doporučujeme i nohy 910 mm

ELEKTRICKÉ MULTIFUNKČNÍ PECE NA PIZZU



Elektrické pece na pizzu jsou celonerezové konstrukce. Pečicí prostor je vylázan šamotovými deskami. Skládají se z jedné nebo dvou pečících jednotek sestavených prostorově nad sebou. Při tepelném zpracování pekařských produktů je možné využít funkce zavlhčování. Pece jsou uvnitř opatřeny odpařovací miskou s roštem, do které se pomocí nálevky nalévá voda otvorem v horním rámu. Uvnitř pece je umístěno kompaktní světlo, které se ovládá tlačítkem na panelu. V zadní stěně je instalováno odvětrání pece, které se ovládá táhlem, jehož madlo je umístěno na ovládacím panelu. Samostatná regulace horní a dolní topné soustavy s rozsahem 50 - 500 °C.

Kapacita pro 1 pec:

4 x pizza - průměr 280 mm
5 x pizza - průměr 260 mm
5 x pizza - průměr 240 mm
6 x pizza - průměr 220 mm
9 x pizza - průměr 180 mm

MODEL	ELEKTRICKÁ EO-MF-2/1000/960L	ELEKTRICKÁ EO-MF-1000/960L
Vnější rozměr (š x hl x v v mm)	1000 x 960 x 820 + 510 nohy	1000 x 960 x 410 + 510 nohy
Vnitřní rozměr el. trouby (š x hl x v v mm)	700 x 750 x 200	700 x 750 x 200
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Počet trub	2	1
Příkon jedné trouby	6 kW (2 x 1,5 + 6 x 0,5 kW)	6 kW (2 x 1,5 + 6 x 0,5 kW)
Regulace (°C)	50 - 500 °C (2 samost. termostaty)	50 - 500 °C (2 samost. termostaty)
Příkon celkový	12 kW	6 kW
Krytí	IP 34	IP 34

Doporučujeme i nohy 910 mm



STANDARD

CLASSICO 700

CLASSICO 900

MYČKY

KONVEKTOMATY



CLASSICO 700



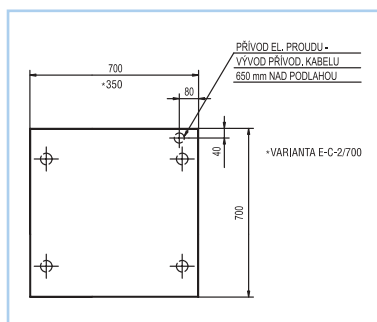
ELEKTRICKÉ SPORÁKY



Elektrické sporáky jsou vyráběny z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní vařidlové části a podstavce. Flexibilní stavebnicový systém umožňuje individuální sestavení vařidlové části a podstavce, případně lze použít vařidlovou část jako samostatný varný blok. Vařidlovou část tvoří rám s litinovými plotny. Topná tělesa mají regulaci teploty pomocí čtyřpolohového přepínače se signálkou zapnutého stavu a ochranou proti přehřátí. Podstavce se vyrábí v několika variantách a jsou opatřeny čtyřmi seřizovatelnými nožičkami.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x pečicí plech
- 1 x mřížka
- platí pro variantu s pečicí troubou



STANDARD

CLASSICO 700

CLASSICO 900

MYČKY

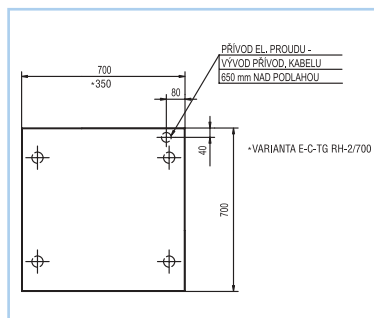


KONVEKTOMATY



MODEL	ELEKTRICKÝ E-C-2/700	ELEKTRICKÝ E-C-4/700
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	350 x 700 x 900	700 x 700 x 900
Velikost plotny (mm)	220 x 220	220 x 220
Počet ploten	2	4
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz	3/N/PE AC 400 V, 50 Hz
Příkon celkový	5,2 kW	10,4 kW
Příkon jedné plotny	2,6 kW	2,6 kW
Regulace	2,6 kW / 1,6 kW / 0,8 kW	2,6 kW / 1,6 kW / 0,8 kW
Krytí	IP 34	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,24 m ³ / 52 kg varianta D	0,47 m ³ / 120 kg varianta EO
Podstavce:		
D - s dvířky	ano	ano
F - s volným prostorem	ano	ano
DS - s dvířky a policí	ano	ano
FS - s volným prostorem a policí	ano	ano
Vařidlová část	ano	ano
EO - s elektrickou troubou	ne	ano

ELEKTRICKÉ SPORÁKY SE SKLOKERAMICKOU DESKOU



Sporáky jsou vyráběny z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní vařidlové části a podstavce. Flexibilní stavebnicový systém umožňuje individuální sestavení vařidlové části a podstavce, případně lze použít vařidlovou část jako samostatný varný blok.

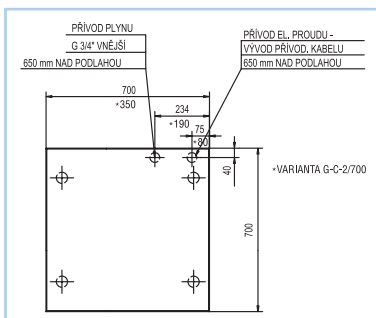
Vařidlovou část tvoří rám s topnými tělesy krytými shora 6 mm silnou sklokeramickou deskou. Deska je s rámem spojena tmelem. Topná tělesa mají plynulou regulaci teploty a jsou vybavena ochranou proti přehřátí a signalizací zapnutého stavu. Podstavce se vyrábí v několika variantách a jsou opatřeny čtyřmi seřizovatelnými nožičkami.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x pečicí plech
- 1 x mřížka
- platí pro variantu s pečicí troubou

MODEL	ELEKTRICKÝ E-C-TG RH 2/700	ELEKTRICKÝ E-C-TG RH 4/700
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	350 x 700 x 900	700 x 700 x 900
Velikost plotny (mm)	Ø 210	Ø 210
Počet ploten	2	4
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Příkon celkový	4,2 kW	8,4 kW
Příkon jedné plotny	2,1 kW	2,1 kW
Regulace	plynulá	plynulá
Krytí	IP 34	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,24 m ³ / 46 kg varianta D	0,47 m ³ / 115 kg varianta EO
Podstavce:		
D - s dvířky	ano	ano
F - s volným prostorem	ano	ano
DS - s dvířky a policí	ano	ano
FS - s volným prostorem a policí	ano	ano
Vařidlová část	ano	ano
EO - s elektrickou troubou	ne	ano

PLYNOVÉ SPORÁKY



Plynové sporáky jsou vyráběny z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní vařidlové části a podstavce. Flexibilní stavebnicový systém umožňuje individuální sestavení vařidlové části a podstavce, případně lze použít vařidlovou část jako samostatný varný blok. Vařidlovou část tvoří rám s vanou, ve které jsou umístěny hořáky kryté mřížkou. Každý hořák je vybaven zapalovací elektrodou, zapalovacím hořáčkem a termoelektrickou pojistkou. Podstavce se vyrábí v několika variantách a jsou opatřeny čtyřmi seřizovatelnými nožičkami.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x pečicí plech
- 1 x mřížka
- platí pro variantu s pečicí troubou



MODEL	PLYNOVÝ G-C-2/700	PLYNOVÝ G-C-4/700
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	350 x 700 x 900	700 x 700 x 900
Varná plocha (mm)	260 x 620	620 x 620
Počet hořáků	2 (1 x 6 kW + 1 x 3,5 kW)	4 (2 x 6 kW + 2 x 3,5 kW)
Jmenovité napětí	1/N/PE AC 230 V, 50Hz	1/N/PE AC 230 V, 50Hz
Tepelný příkon	9,5 kW	19 kW
Příkon velkého hořáku	6 kW	6 kW
Příkon malého hořáku	3,5 kW	3,5 kW
Plyn/kategorie	ZP PB	ZP/II2H3B/P-A PB/II2H3B/P-A
Přip./seř. přetlak	ZP PB	2,1/1,5 kPa 3 kPa
Spotřeba plynu	ZP PB	0,97 m³/hod 0,84 kg/hod
Spaliny	23 m³/hod (300 °C)	47 m³/hod (300 °C)
Krytí	IP 34	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,24 m³ / 57 kg varianta D	0,47 m³ / 135 kg varianta EO
Podstavce:		
D - s dvířky	ano	ano
F - s volným prostorem	ano	ano
DS - s dvířky a policí	ano	ano
FS - s volným prostorem a policí	ano	ano
Vařidlová část	ano	ano
EO - s elektrickou troubou - tech. údaje na str. 37	ne	ano



STANDARD



CLASSICO 700



CLASSICO 900



MYČKY

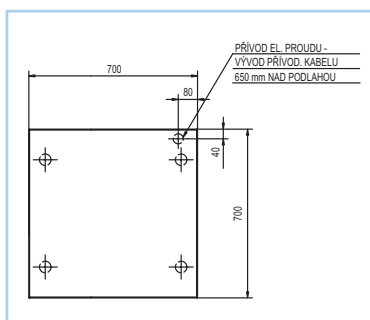
KONVEKTOMATY



Elektrické sporáky jsou vyráběny z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z pracovní části a podstavce. Horní část tvoří rám s vlastní plnou nerezovou varnou deskou o síle 12 mm, kde na jejím povrchu jsou za pomoci tryskání korundem znázorněny jednotlivé topné zóny. V přední části rámu je žlábek s otvorem pro odtok rozlitého pokrmu do odkapní nádoby, která je výsuvná a je umístěna uprostřed předního krytu. Ovládací panel je osazen prvky s plynulou regulací a signalizací zapnutého stavu jednotlivých topných zón. Podstavce se vyrábí v několika variantách a jsou opatřeny čtyřmi seřizovatelnými nožičkami.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x pečicí plech
- 1 x mřížka
- platí pro variantu s pečicí troubou



MODEL

ELEKTRICKÝ E-C-FSP-4/700

Vnější rozměry (š x h x v v mm)	700 x 700 x 700
Velikost desky (mm)	518 x 518
Počet topných zón	4
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V / 50 Hz
Příkon jedné topné zóny	2 kW
Velikost jedné topné zóny (mm)	220 x 220
Příkon desky	8 kW (4 x 2 kW)
Regulace	plynulá
Úprava nerezové desky	povrch broušený a tryskaný
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,51 m ³ / 139 kg
	varianta EO

Podstavce:

D - s dvířky	ano
F - s volným prostorem	ano
DS - s dvířky a policí	ano
FS - bez dvířek a police	ano
Vařidlová část	ano
EO - s elektrickou troubou - tech. údaje na str. 37	ano

ELEKTRICKÉ VAŘIČE TĚSTOVIN



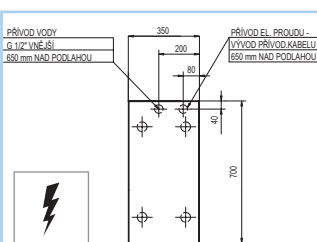
MODEL

ELEKTRICKÁ E-PC-2/1X20/700D

Vnější rozměry (š x h x v v mm)	350 x 700 x 900
Velikost nádoby (š x h x v v mm)	256 x 306 x 330
Příkon nádoby	6 kW
Regulace teploty	1,5 kW / 3 kW / 6 kW
Rozmístění košů na těstoviny	1xGN 2/9 + 2xGN 1/6
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Maximální náplň nádoby	20 litrů
Ventil napouštění vody varné nádoby	1/2"
Vypouštěcí ventil varné nádoby	1"
Druh ohřevu	nerezové topné těleso
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,26 m ³ / 55 kg

Podstavce:

D - s dvířky	ano
F - s volným prostorem	ne
DS - s dvířky a policí	ne
FS - bez dvířek a police	ne
Vařidlová část	ne
EO - s elektrickou troubou	ne



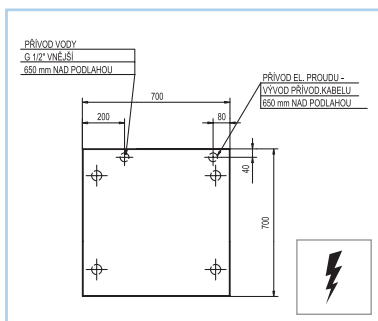
Elektrické vařiče těstovin jsou vyráběny z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní části a podstavce. Horní část tvoří prolisovaná deska v tzv. hygienickém provedení s napouštěcí trubici varné nádoby a varná nádoba s přepadovým a odpadním otvorem.

Varná nádoba je osazena topnou soustavou v nerezovém provedení se třemi stupni regulace, ponořenou do varného média. Ochranou proti překypění je otvor u horního okraje nádoby, jenž odvádí překypělý produkt do odpadové trubky. Výpustný otvor 1" je ve spodní části nádoby a je prodloužen přes výpustný kohout až na spodní okraj podstavce se zakončením vnějším závitem 1". Napouštění varné nádoby je přes kulový ventil 1/2", který je umístěn na levé straně čelního panelu. Na pravé straně čelního panelu je přepínač se signalizací zapnutého stavu a poruchy v podobě signálních lamp. Zakrytí topné soustavy je provedeno nerezovým plechem s propustnými perforačními otvory. Vnitřní prostor nádoby je osazen varnými koši.

Podstavec má čtyři výškově stavitelné nohy a je vyráběn ve variantě s dvířky.

Pozn.: Elektrické vařiče těstovin jsou dodávány bez varných košů

VODNÍ LÁZNĚ



Vodní lázně jsou vyráběné z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní pracovní části a podstavce. Flexibilní stavebnicový systém umožňuje individuální sestavení horní části a podstavce, případně lze použít horní část jako samostatný blok. Horní část tvoří rám s vanou, která je vně opatřena topnými tělesy. Topná tělesa mají plynulou regulaci teploty a signalizaci zapnutého stavu. Volně přestavitelné závěsné lišty umožňují optimální sestavu vkládaných typizovaných nádob různých velikostí. Po vyjmutí závěsných lišt lze použít i netypizované nádoby. Standardně je vodní lázeň vyráběna s ventilem napouštění vody a vypouštěcím kohoutem. Podstavce se vyrábí v několika variantách a jsou opatřeny čtyřmi seřizovatelnými nožičkami.

Pozn.: Vodní lázně jsou dodávány bez GN.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x závěsná lišta dlouhá
- 2 x závěsná lišta krátká

MODEL	ELEKTRICKÁ E-BM-4/700
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	700 x 700 x 900
Velikost nádoby (mm)	510 x 478 x 210
Regulace teploty (°C)	20 - 80 °C
Vypouštěcí kohout	3/8"
Jmenovité napětí	1/N/PE AC 230 V, 50Hz
Příkon nádoby	1,4 kW (2 x 0,7 kW)
Gastronádoby rozmístění	1 x GN 1/1 + 2 x GN 1/4
Druh ohřevu	nerezová topná tělesa
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,47 m ³ / 73 kg
	varianta D
Podstavce:	
D - s dvířky	ano
F - s volným prostorem	ano
DS - s dvířky a policí	ano
FS - s volným prostorem a policí	ano
Samostatný blok	ano
EO - s elektrickou troubou - tech. údaje na str. 37	ne



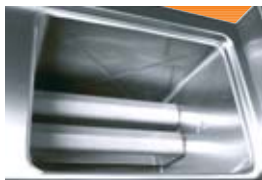
STANDARD

CLASSICO 700

CLASSICO 900

MYČKY

KONVEKTOMATY



FRITÉZY

Fritézy se používají v profesionálních velkokapacitních kuchyních na tepelnou úpravu potravin v horkém oleji.

Fritézy jsou vyráběné z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní části a podstavce.

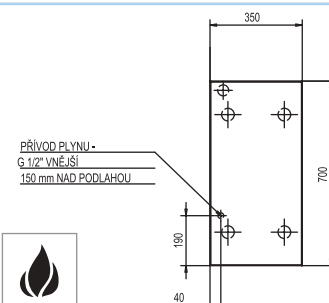
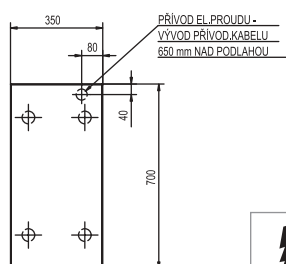
Horní část tvoří deska s jednou nebo dvěma nádobami na smažení.

U každé nádoby je koš s držadlem, síto pro zachycení přepadlých zbytků upravovaných potravin a víko. Za nádobu je umístěn držák pro zavěšení koše a odkládání víka nádoby.

Podstavce fritéz jsou uzavřeny dvířky, za kterými je umístěna nádoba na vypouštění použitého oleje. Tato nádoba je opatřena jemným sítím na odstranění hrubých nečistot z použitého oleje.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x koš pro vanu
- 1 x síto
- 1 x víko
- 1 x nádoba na vypouštění oleje



MODEL

ELEKTRICKÁ E-F-2/1X15/700D

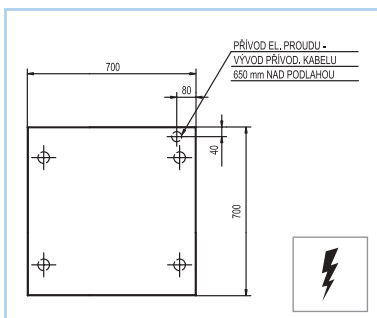
PLYNOVÁ G-F-2/1X13/700D

Vnější rozměry (š x h x v v mm)	350 x 700 x 900	350 x 700 x 900
Velikost nádob	1 x 15 litrů	1 x 13 litrů
Regulace teploty (°C)	50 - 190 °C	100 - 190 °C
Počet košů	1	1
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50 Hz	piezo zapalování
Příkon nádoby	10,2 kW	plyn 9 kW
Plyn/kategorie	ZP PB	ZP/II2H3B/P-A PB/II2H3B/P-A
Přip./seř. přetlak	ZP PB	2,1 kPa 3 kPa
Spotřeba plynu	ZP PB	0,95 m³/hod 0,8 kg/hod
Spaliny	-	20m³/hod (300 °C)
Druh ohřevu	nerezové sklopné těleso	nerezové topné články
Krytí	IP 34	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,26 m³ / 54 kg	0,26 m³ / 64 kg

Podstavce:

D - s dvířky	ano	ano
F - s volným prostorem	ne	ne
DS - s dvířky a policí	ne	ne
FS - s volným prostorem a policí	ne	ne
Vařidlová část	ne	ne
EO - s elektrickou troubou	ne	ne

MULTIFUNKČNÍ PÁNVE



Elektrické multifunkční pánve se používají v profesionálních kuchyních na tepelné zpracování potravin - smažení na tuku i bez tuku, grilování, opékání, příprava omáček a šťáv, vaření těstovin, rýže, knedlíků a polévek, dušení masa a zeleniny.

Pánve jsou vyráběné z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní pracovní části a podstavce.

Horní část tvoří pevná nádoba se dnem o síle 12 mm s celoplošně vyhřívaným dnem. Nádoba s kulatými vnitřními rohy je vyrobena z korundem otryskaného nerez, která je odolná proti korozivním účinkům vody a soli. Dno nádoby je opatřeno vypouštěcím otvorem se speciální zátkou pro vypouštění tekutých produktů. Nádobu lze zakrýt víkem.

Uvnitř podstavce je výsuvně uložena nádoba pro zachycení vypouštěných produktů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x vypouštěcí zátka
- 1 x poklice
- 1 x víko GN 1/1 (k vypouštěcí nádobě)
- 1 x nádoba GN 1/1 - 200 ml (k vypouštěcí nádobě)



MODEL

ELEKTRICKÁ E-MFP-35/700

Vnější rozměry (š x h x v v mm)	700 x 700 x 900
Velikost nádoby (mm)	510 x 477 x 148
Regulace teploty (°C)	50 - 280° C
Obsah vany	max. 35 litrů
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Příkon	5,5 kW (1 x 1,5 kW + 2 x 2 kW)
Smažicí plocha nádoby	0,42 m²
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,47 m³ / 104 kg
	varianta D

Podstavce:

D - s dvířky	ano
F - s volným prostorem	ano
DS - s dvířky a policí	ne
FS - s volným prostorem a policí	ne
Vařidlová část - konzolový systém	ano
EO - s elektrickou troubou	ne



STANDARD

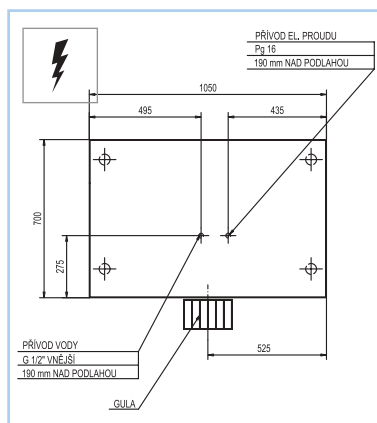
CLASSICO 700

CLASSICO 900

MYČKY

KONVEKTOMATY

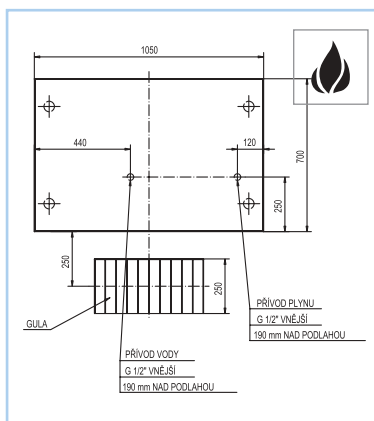
SMAŽÍCÍ PÁNVE



Smažící pánve jsou vyrobené z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní části a podstavce.

Horní část tvoří sklopná nádoba se dnem o síle 12 mm s celoplošně vyhřívaným dnem. Sklopná nádoba s kulatými vnitřními rohy je vyrobena z korundem otryskaného nerez, která je odolná proti korozivním účinkům vody a soli. Nádoba se skládá pomocí ručního kola. Na pevné zadní části je upevněn závěs víka s držadlem a napouštěcí trubka.

Podstavec je opatřen čtyřmi seřizovatelnými nožičkami. Zepředu je uzavřen krytem, kde jsou rozmístěny ovládací prvky pánve.



MODEL

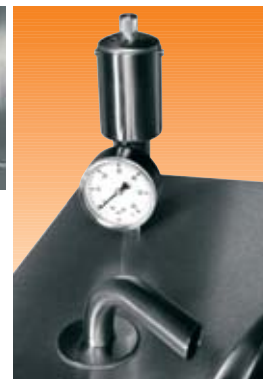
ELEKTRICKÁ E-TBP-50/700

PLYNOVÁ G-TBP-50/700

Vnější rozměry (š x h x v v mm)	1050 x 700 x 900	1050 x 700 x 900
Velikost vany (mm)	890 x 440 x 180	890 x 440 x 180
Regulace teploty	50 - 190 °C	110 - 190 °C
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400V, 50Hz	piezo zapalování
Příkon	9 kW (6 x 1,5 kW)	14 kW
Maximální náplň nádoby	58 litrů	58 litrů
Otvor pro vyprázdnění	uprostřed a napevno	uprostřed a napevno
Smažící plocha nádoby	0,39 m ²	0,39 m ²
Plyn/kategorie	ZP PB	ZP/II2H3B/P-A PB/II2H3B/P-A
Přip./seř. přetl.	ZP PB	2,1 kPa 3 kPa
Spotřeba plynu	ZP PB	1,28 m ³ /hod 0,67 kg/hod
Spaliny	-	14 m ³ /hod (300 °C)
Krytí	IP 34	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,87 m ³ / 175 kg	0,87 m ³ / 175 kg



ELEKTRICKÉ KOTLE



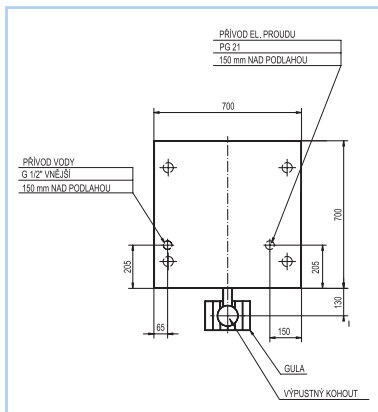
STANDARD

CLASSICO 700

CLASSICO 900

MYČKY

KONVEKTOMATY



Elektrické kotle jsou vyráběny z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní části a podstavce. Horní část tvoří deska s varnou nádobou, pojistnou armaturou, napouštěcí trubkou a poklicí varné nádoby.

Varná nádoba je opatřena duplikátorem osazeným topnými tělesy. Obsah varné nádoby je ohříván parou, která se vyvíjí v duplikátoru. Regulace teploty je pomocí čtyřpolohového přepínače a tlakového spínače.

Podstavec je opatřen čtyřmi seřizovatelnými nožičkami. Zepředu je uzavřen krytem, kde je umístěn výpustný kohout varné nádoby, napouštěcí ventil a kontrolní kohout vodní náplně duplikátoru.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x sítko
- 1 x pojistný ventil s manometrem
- 1 x kontrolní kohout duplikátoru
- 1 x výpustný ventil

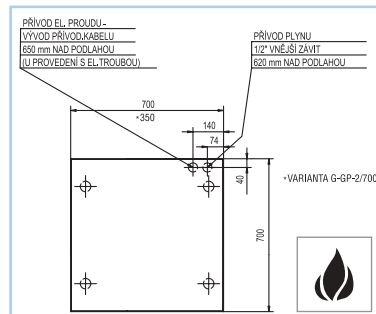


MODEL

ELEKTRICKÝ E-B-85/700

Vnější rozměry (š x h x v v mm)	700 x 700 x 900
Velikost nádoby (mm)	Ø 474 mm
Obsah kotle (l)	85 lit.
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Regulace	3 kW / 6 kW / 12 kW
Příkon nádoby	12 kW (2 x 6 kW)
Topná soustava	nepřímý ohřev
Doba potřebná k uvedení do varu	45 min.
Duplicitní plášť	obsah vody 12,5 l
Vypouštěcí kohout	1 1/2"
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,51 m³ / 99 kg

GRILOVACÍ DESKY

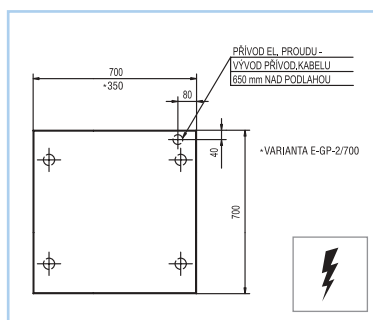


Grilovací desky jsou vyráběné z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní pracovní části a podstavce. Horní část tvoří rám s vlastní grilovací deskou o síle 12 mm. U velkých modulů je gril. deska z jedné třetiny drážkovaná, u polovičních modulů je gril. deska celá hladká. V přední části rámu je žlábek s otvorem pro odtok tuků do odkapní nádoby, která je výsuvná a je umístěna uprostřed předního krytu.

Ovládací panel je osazen spínači, termostaty a signálkami pro samostatné ovládání levé drážkované a pravé hladké části grilovací desky. Dvě topné zóny jsou nezávisle regulovatelné. U polovičních modulů je pouze jedna topná regulovatelná zóna. Flexibilní stavebnicový systém umožňuje individuální sestavení z horního dílu a různých podstavců. Podstavce jsou opatřeny čtyřmi seřizovatelnými nožičkami.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x škrabka na čištění drážek
- 1 x pečicí plech
- 1 x mřížka
- 1 platí pro variantu s pečicí troubou



MODEL	ELEKTRICKÁ E-GP-2/700	ELEKTRICKÁ E-GP-4/0,3R/700	PLYNOVÁ G-GP-2/700	PLYNOVÁ G-GP-4/0,3R/700
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	350 x 700 x 900	700 x 700 x 900	350 x 700 x 900	700 x 700 x 900
Velikost desky (mm)	238 x 518	518 x 518	238 x 518	518 x 518
Regulace teploty (°C)	50 - 300° C	50 - 300° C	100 - 340° C	100 - 340° C
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz	3/N/PE AC 400 V, 50Hz	piezo zapalování	piezo zapalování
Příkon desky	2 kW (2x1 kW)	6 kW (1x2 kW + 2x2 kW)	5 kW (2x2,5 kW)	12 kW (2x3 kW + 2x3 kW)
Plyn/kategorie	ZP PB	- -	ZP/II2H3B/P-A PB/II2H3/P-A	ZP/II2H3B/P-A PB/II2H3/P-A
Přip./seř. přetlak	ZP PB	- -	2,1 kPa 3 kPa	2,1 kPa 3 kPa
Spotřeba plynu	ZP PB	- -	0,5 m³/hod 0,42 kg/hod	1,02 m³/hod 0,88 kg/hod
Spaliny	-	-	7,5 m³/hod (300 °C)	25 m³/hod (300 °C)
Krytí	IP 34	IP 34	IP 34	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,26 m³ / 61 kg varianta D	0,51 m³ / 139 kg varianta EO	0,26 m³ / 61 kg varianta D	0,51 m³ / 139 kg varianta EO
Podstavce:				
D - s dvířky	ano	ano	ano	ano
F - s volným prostorem	ano	ano	ano	ano
DS - s dvířky a policí	ano	ano	ano	ano
FS - volný prostor, police	ano	ano	ano	ano
Vařidlová část	ano	ano	ano	ano
EO - s elektrickou troubou - tech. údaje na str. 37	ne	ano	ne	ano

KONZOLOVÝ SYSTÉM CLASSICO 700 a 900

Konzolový systém je vyráběn z nerezavějící oceli 18/10. Skládá se z horní části, kterou tvoří samostatná konzola a spodní části, kterou tvoří nohy.

Jedná se o jednoduchý variabilní montážní systém s minimální náročností na prostorový zábor a nadčasovým designovým uspořádáním.

Samostatná konzola se skládá z podélných nosníků, příčníků pro ustavení výrobků, spodních odvětrávacích výplní tunelů větracích šachet u nohou i na volném prostoru a bočních výplní větracího tunelu vařidlové části.

Noha se skládá z vertikálních nosníků s nožičkami, ochranného krytu pevného a ochranného krytu přístupového, který zakrývá např. elektro rozvodnou skříň, plynový kohout, případně tlakovou i odpadovou vodu.

Konzolový systém je designově, hygienicky, prostorově i cenově zajímavým řešením novodobé moderní kuchyně.



NEREZOVÝ NÁBYTEK - ATYPICKÁ VÝROBA

Nové tisíciletí přineslo také do gastronomie mnoho změn. Od nových hygienických předpisů, přes normy a bezpečnostní předpisy až po moderní prvky konče. Stále větší důraz je kladen na individuální požadavky zákazníka na jednotlivá zařízení nehledě na finanční náročnost, ale o to s větším důrazem na ojedinělost, vyjimečnost a dokonalost.

Nabízíme proto zákazníkům i vstupenky do VIP třídy v podobě nadstandardní výroby nerezového nábytku ve stejné linii s termickou řadou Classico, ale se zakomponováním různých praktických doplňků a využívání dalších materiálů jako jsou sklo, dřevo, kámen, plasty a další. Také nerez nemusí být jen tak, jak jej znáte, ale v různých barvách s různými prolisy a motivy. Zabudování chladicí techniky nebo jiných zařízení je naprosto běžné.

Nespočet podobných akcí jsme zatím realizovali hlavně ve vyspělých západních zemích, ale věříme, že doba náročných a ekonomicky silných zákazníků je také před našimi dveřmi a my bychom rádi nabídli své služby.



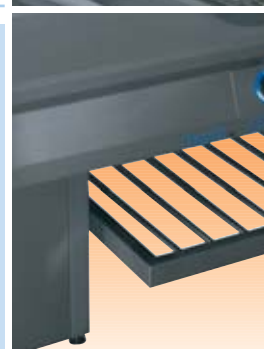
STANDARD



CLASSICO 700



MYČKY



KONVEKTOMATY

CLASSICO 900



ELEKTRICKÉ SPORÁKY

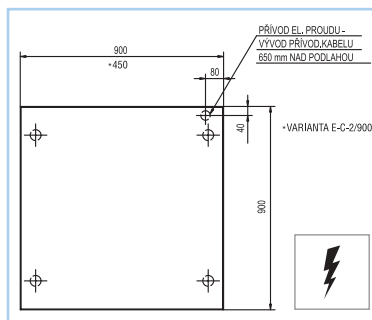


Sporáky jsou vyráběny z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní vařidlové části a podstavce. Flexibilní stavebnicový systém umožňuje individuální sestavení vařidlové části a podstavce, případně lze použít vařidlovou část jako samostatný varný blok.

Vařidlovou část tvoří rám s litinovými plotnami. Topná tělesa mají regulaci teploty pomocí čtyřpolohového přepínače se signálkou zapnutého stavu a ochranou proti přehřátí. Podstavce se vyrábí v několika variantách a jsou opatřeny čtyřmi seřizovatelnými nožičkami.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x pečicí plech
- 1 x mřížka
- platí pro variantu s pečicí troubou



MODEL	ELEKTRICKÝ E-C-2/900	ELEKTRICKÝ E-C-4/900
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	450 x 900 x 900	900 x 900 x 900
Velikost plotny (mm)	300 x 300	300 x 300
Počet ploten	2	4
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Příkon jedné plotny	3 kW	3 kW
Příkon celkový	6 kW	12 kW
Regulace jedné plotny	3 kW / 2 kW / 0,8 kW	3 kW / 2 kW / 0,8 kW
Krytí	IP 34	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,45 m ³ / 71 kg varianta D	0,87 m ³ / 183 kg varianta EO
Podstavce:		
D - s dvířky	ano	ano
F - s volným prostorem	ano	ano
DS - s dvířky a policí	ano	ano
FS - s volným prostorem a policí	ano	ano
Vařidlová část	ano	ano
EO - s elektrickou troubou - tech. údaj na str. 37	ne	ano



STANDARD

CLASSICO 700

CLASSICO 900

MYČKY

KONVEKTOMATY





kuch



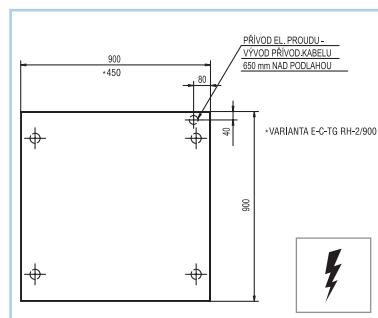
ALBA HOŘOVICE



yně pro profesionály



ELEKTRICKÉ SPORÁKY SE SKLOKERAMICKOU DESKOU



Sporáky jsou vyráběny z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní vařidlové části a podstavce. Flexibilní stavebnicový systém umožňuje individuální sestavení vařidlové části a podstavce, případně lze použít vařidlovou část jako samostatný varný blok.

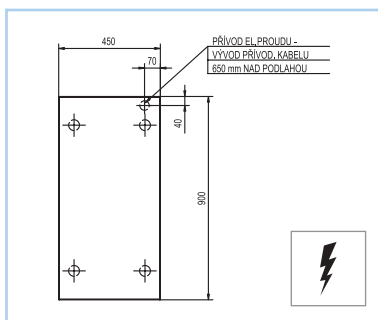
Vařidlovou část tvoří rám s topnými tělesy krytými shora 6 mm silnou sklokeramickou deskou. Deska je s rámem spojena tmelem. Topná tělesa mají plynulou regulaci teploty a jsou vybavena ochranou proti přehřátí a signalizací zapnutého stavu. Podstavce se vyrábí v několika variantách a jsou opatřeny čtyřmi seřizovatelnými nožičkami.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x pečicí plech
- 1 x mřížka
- platí pro variantu s pečicí troubou

MODEL	ELEKTRICKÝ E-C-TG RH 2/900	ELEKTRICKÝ E-C-TG RH 4/900
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	450 x 900 x 900	900 x 900 x 900
Velikost plotny (mm)	300 x 300	300 x 300
Počet ploten	2	4
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Příkon celkový	8 kW	16 kW
Příkon jedné plotny	4 kW	4 kW
Regulace	plynulá	plynulá
Krytí	IP 34	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,45 m ³ / 60 kg varianta D	0,87 m ³ / 154 kg varianta EO
Podstavce:		
D - s dvířky	ano	ano
F - s volným prostorem	ano	ano
DS - s dvířky a policí	ano	ano
FS - s volným prostorem a policí	ano	ano
Vařidlová část	ano	ano
EO - s elektrickou troubou - tech. údaje na str. 37	ne	ano

ELEKTRICKÉ SPORÁKY S INDUKČNÍM OHŘEVEM



Elektrické sporáky se sklokeramickou deskou a indukčním ohřevem jsou vyráběné z nerezavějící oceli 18/10. Používají se v profesionálních velkokapacitních kuchyních na tepelnou úpravu potravin. Tento moderní a vysoce ekonomický způsob ohřevu má mnoho předností oproti klasickému ohřevu potravin. Regulovatelné indukční cívky jsou umístěny pod 6 mm silnou sklokeramickou deskou, která je s rámem spojena tmelem. Při indukčním ohřevu se neohřívá deska, ale jen dno varné nádoby. Úspora elektrické energie je až 85 %. Krátká doba ohřevu - úspora nákladů - flexibilita a příjemné pracovní prostředí jsou jen některé přednosti indukčního vaření.



MODEL	ELEKTRICKÝ E-C-TG IH 2/900
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	450 x 900 x 900
Velikost indukční cívky	Ø 240 mm
Minimální velikost varné nádoby	Ø 120 mm
Počet ploten	2
Regulace	plynulá
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Příkon celkový	10 kW
Příkon jedné plotny	5 kW
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,45 m ³ / 81 kg varianta D
Podstavce:	
D - s dvířky	ano
F - s volným prostorem	ano
DS - s dvířky a policí	ano
FS - s volným prostorem a policí	ano
Vařidlová část	ano
EO - s elektrickou troubou	ne

STANDARD

CLASSICO 700

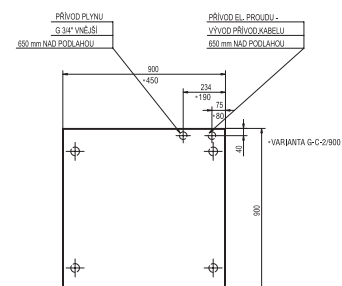
CLASSICO 900

MYČKY

KONVEKTOMATY



PLYNOVÉ SPORÁKY



Plynové sporáky jsou vyráběny z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní vařidlové části a podstavce. Flexibilní stavebnicový systém umožňuje individuální sestavení vařidlové části a podstavce, případně lze použít vařidlovou část jako samostatný varný blok. Vařidlovou část tvoří rám s vanou, ve které jsou umístěny hořáky kryté mřížkou. Každý hořák je vybaven zapalovací elektrodou, zapalovacím hořáčkem a termoelektrickou pojistkou. Podstavce se vyrábí v několika variantách a jsou opatřeny čtyřmi seřizovatelnými nožičkami.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x pečicí plech
- 1 x mřížka
- platí pro variantu s pečicí troubou

MODEL	PLYNOVÝ G-C-2/900	PLYNOVÝ G-C-4/900
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	450 x 900 x 900	900 x 900 x 900
Varná plocha (mm)	397 x 735	795 x 735
Počet hořáků	2 (1 x 6 kW + 1 x 3,5 kW)	4 (3 x 6 kW + 1 x 3,5 kW)
Jmenovité napětí	1/N/PE AC 230 V, 50Hz	1/N/PE AC 230 V, 50Hz
Tepelný příkon	9,5 kW	21,5 kW
Příkon velkého hořáku	6 kW	6 kW
Příkon malého hořáku	3,5 kW	3,5 kW
Plyn/kategorie	ZP PB	ZP/II2H3B/P-A PB/II2H3B/P-A
Přip./seř. přetlak	ZP PB	2,1/1,5 kPa 3 kPa
Spotřeba plynu	ZP PB	0,97 m ³ /hod 0,84 kg/hod
Spaliny		23 m ³ /hod 50 m ³ /hod
Krytí		IP 34
Brutto (objem/hmotnost)		0,45 m ³ / 71 kg varianta D
		0,87 m ³ / 177 kg varianta EO
Podstavce:		
D - s dvířky	ano	ano
F - s volným prostorem	ano	ano
DS - s dvířky a policí	ano	ano
FS - s volným prostorem a policí	ano	ano
Vařidlová část	ano	ano
EO - s elektrickou troubou - tech. údaje na str. 37	ne	ano

ELEKTRICKÉ SPORÁKY S PLNOU DESKOU

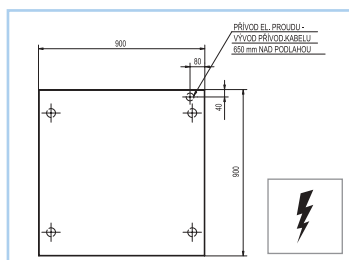
Elektrické sporáky jsou vyráběny z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z pracovní části a podstavce. Horní část tvoří rám s vlastní plnou nerezovou varnou deskou o síle 12 mm, kde na jejím povrchu jsou za pomoci tryskání korundem znázorněny jednotlivé topné zóny. V přední části rámu je žlábek s otvorem pro odtok rozlitého pokrmu do odkapní nádoby, která je výsuvná a je umístěna uprostřed předního krytu. Ovládací panel je osazen prvky s plynulou regulací a signalizací zapnutého stavu jednotlivých topných zón. Podstavce se vyrábí v několika variantách a jsou opatřeny čtyřmi seřizovatelnými nožičkami.



PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x pečicí plech
- 1 x mřížka
- platí pro variantu s pečicí troubou

MODEL	ELEKTRICKÝ E-C-FSP-4/900
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	900 x 900 x 900
Velikost desky (mm)	655 x 715
Počet topných zón	4
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V / 50 Hz
Příkon jedné topné zóny	3,8 kW
Velikost jedné topné zóny (mm)	290 x 320
Příkon desky	15,2 kW (4 x 3,8 kW)
Regulace	plynulá
Úprava nerezové desky	povrch broušený a tryskaný
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,88 m ³ / 197 kg
Podstavce:	
D - s dvířky	ano
F - s volným prostorem	ano
DS - s dvířky a policí	ano
FS - bez dvířek a police	ano
Vařidlová část	ano
EO - s elektrickou troubou - tech. údaje na str. 37	ano



STANDARD

CLASSICO 700

CLASSICO 900

ELEKTRICKÉ VAŘIČE TĚSTOVIN

Elektrické vařiče těstovin jsou vyráběny z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní části a podstavce. Horní část tvoří prolisovaná deska v tzv. hygienickém provedení s napouštěcí trubicí varné nádoby a varná nádoba s přepadovým a odpadním otvorem.

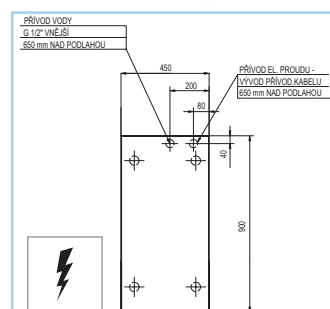
Varná nádoba je osazena topnou soustavou v nerezovém provedení se třemi stupni regulace, ponořenou do varného média. Ochranou proti překypění je otvor u horního okraje nádoby, jenž odvádí překypělý produkt do odpadové trubky. Výpustný otvor 1" je ve spodní části nádoby a je prodloužen přes výpustný kohout až na spodní okraj podstavce se zakončením vnějším závitem 1". Napouštění varné nádoby je přes kulový ventil 1/2", který je umístěn na levé straně čelního panelu. Na pravé straně čelního panelu je přepínač se signalizací zapnutého stavu a poruchy v podobě signálních lamp. Zakrytí topné soustavy je provedeno nerezovým plechem s propustnými perforačními otvory. Vnitřní prostor nádoby je osazen varnými koši.

Podstavec má čtyři výškově stavitelné nohy a je vyráběn ve variantě s dvířky.

Pozn.: Elektrické vařiče těstovin jsou dodávány bez varných košů



MODEL	ELEKTRICKÁ E-PC-2/1X40/900D
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	450 x 900 x 900
Velikost nádoby (š x h x v v mm)	306 x 510 x 330
Příkon nádoby	12 kW (2 x 6 kW)
Regulace teploty	3 kW / 6 kW / 12 kW
Rozmístění košů na těstoviny	3xGN 1/3
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Maximální náplň nádoby	40 litrů
Ventil napouštění vody varné nádoby	1/2"
Výpustčí ventil varné nádoby	1"
Druh ohřevu	nerezové topné těleso
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,46 m ³ / 70 kg
Podstavce:	
D - dvířka	ano
F - volný prostor	ne
DS - dvířka, police	ne
FS - bez dvířek, police	ne
T - stolové provedení	ne
EO - el. trouba	ne

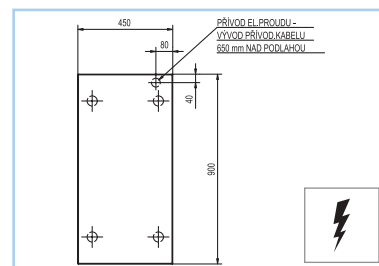
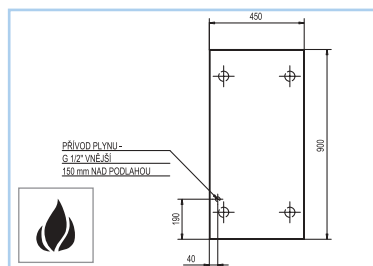


MYČKY

KONVEKTOMATY



FRITÉZY



Fritézy se používají v profesionálních velkokapacitních kuchyních na tepelnou úpravu potravin v horkém oleji.

Fritézy jsou vyráběné z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní části a podstavce.

Horní část tvoří deska s jednou nebo dvěma nádobami na smažení.

U každé nádoby je koš s držadlem, síto pro zachycení přepadlých zbytků upravovaných potravin a víko. Za nádobu je umístěn držák pro zavěšení koše a odkládání víka nádoby.

Podstavce fritéz jsou uzavřeny dvířky, za kterými je umístěna nádoba na vypouštění použitého oleje. Tato nádoba je opatřena jemným sítím na odstranění hrubých nečistot z použitého oleje.

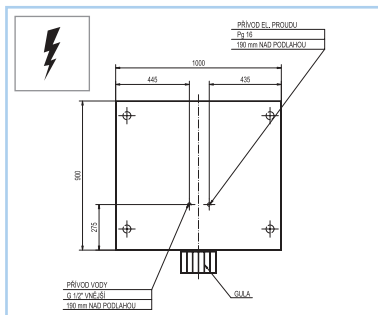
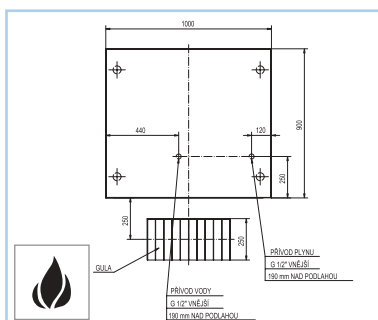
PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- koš pro vanu
- síto
- víko
- nádoba na vypouštění oleje



MODEL	ELEKTRICKÁ E-F-2/1X20/900D	ELEKTRICKÁ E-F-2/2X10/900D	PLYNOVÁ G-F-2/1X17/900D
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	450 x 900 x 900	450 x 900 x 900	450 x 900 x 900
Velikost nádob	1 x 20 litrů	2 x 10 litrů	1 x 17 litrů
Počet nádob	1	2	1
Regulace	50 - 190° C	50 - 190° C	100 - 190° C
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50 Hz	3/N/PE AC 400 V, 50 Hz	piezo zapalování
Příkon nádoby	15 kW	13,6 kW	13,5 kW
Minimální náplň oleje	20 litrů	2 x 9 litrů	17 litrů
Maximální náplň oleje	25 litrů	2 x 10,5 litrů	20 litrů
Plyn/kategorie	ZP	-	ZP/II2H3B/P-A
	PB	-	PB/II2H3B/P-A
Přip./seř. přetlat	ZP	-	2,1 kPa
	PB	-	3 kPa
Spotřeba plynu	ZP	-	1,4 m³/hod
	PB	-	1,2 kg/hod
Spaliny	-	-	33 m³/hod
Druh ohřevu	nerezové sklopné těleso	nerezové sklopné těleso	nerezové topné články
Krytí	IP 34	IP 34	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,46 m³ / 63 kg	0,46 m³ / 72 kg	0,51 m³ / 80 kg
Podstavce:			
D - s dvířky	ano	ano	ano
F - s volným prostorem	ne	ne	ne
DS - s dvířky a policí	ne	ne	ne
FS - s volným prostorem a policí	ne	ne	ne
Vařidlová část	ne	ne	ne
EO - s elektrickou troubou	ne	ne	ne

SMAŽÍCÍ PÁNVE



Smažicí pánve jsou vyrobené z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní části a podstavce. Horní část tvoří sklopná nádoba se dnem o síle 12 mm s celoplošně vyhřívaným dnem. Sklopná nádoba s kulatými vnitřními rohy je vyrobená z korundem otryskaného nerez, která je odolná proti korozivním účinkům vody a soli. Nádoba se sklápí pomocí ručního kola. Na pevné zadní části je upevněn závěs víka s držadlem a napouštěcí trubka. Podstavec je opatřen čtyřmi seřizovatelnými nožičkami. Zepředu je uzavřen krytem, kde jsou rozmístěny ovládací prvky pánve.



MODEL	ELEKTRICKÁ E-TBP-80/900	PLYNOVÁ G-TBP-80/900
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	1000 x 900 x 900	1000 x 900 x 900
Velikost vany (mm)	840 x 640 x 180	840 x 640 x 180
Regulace teploty (°C)	50 - 190° C	110 - 190° C
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400V, 50Hz	piezo zapalování
Příkon	12 kW (6 x 2 kW)	18 kW
Maximální náplň nádoby	80 litrů	80 litrů
Otvor pro vyprázdnění	uprostřed a napevno	uprostřed a napevno
Smažicí plocha nádoby	0,54 m²	0,54 m²
Plyn/kategorie	ZP - PB -	ZP/II2H3B/P-A PB/II2H3B/P-A
Přip./seř. přetl.	ZP - PB -	2,1 kPa 3 kPa
Spotřeba plynu	ZP - PB -	1,28 m³/hod 1,63 kg/hod
Spaliny	-	45 m³/hod
Druh ohřevu	nerezová topná tělesa	nerezové topné články
Krytí	IP 34	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	1,08 m³ / 222 kg	1,08 m³ / 211 kg

STANDARD

CLASSICO 700

CLASSICO 900

MYČKY

KONVEKTOMATY

KOTLE

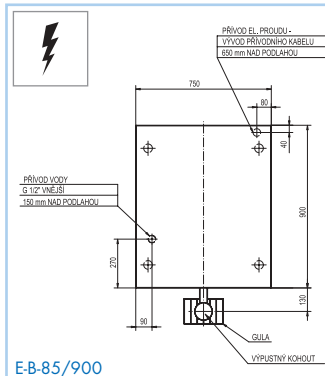


Kotle jsou vyráběny z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní části a podstavce.

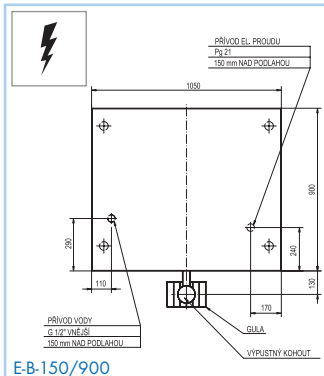
Horní část tvoří deska s varnou nádobou, pojistnou armaturou, napouštěcí trubkou a poklicí varné nádoby. Varná nádoba je opatřena duplikátorem osazeným topnými tělesy. Obsah varné nádoby je ohříván parou, která se vyvíjí v duplikátoru. Regulace teploty je pomocí čtyřpolohového přepínače a tlakového spínače. Podstavec je opatřen čtyřmi seřizovatelnými nožičkami. Zepředu je uzavřen krytem, kde je umístěn vypustný kohout varné nádoby, napouštěcí ventil a kontrolní kohout vodní náplně duplikátoru.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

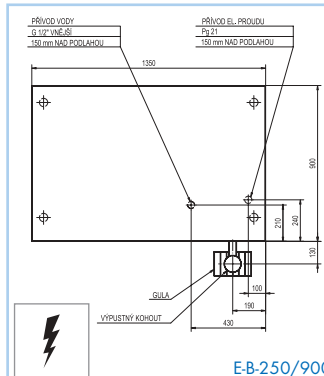
- 1 x sítko
- 1 x pojistný ventil s manometrem
- 1 x kontrolní kohout duplikátoru (neplatí pro S-B-150/900)
- 1 x vypustný ventil
- 1 x komín s přerušovačem tahu pro odvod spalin (platí pro G-B-150/900)



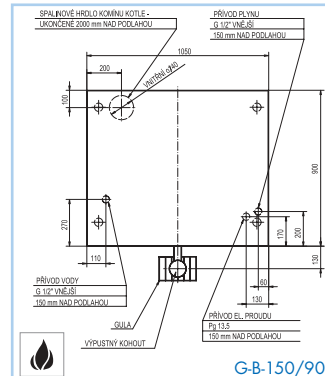
E-B-85/900



E-B-150/900



E-B-250/900



G-B-150/900

MODEL	ELEKTRICKÝ E-B-85/900	ELEKTRICKÝ E-B-150/900	ELEKTRICKÝ E-B-250/900	PLYNOVÝ G-B-150/900
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	750 x 900 x 900	1050 x 900 x 900	1350 x 900 x 900	1050 x 900 x 900
Velikost nádoby (mm)	Ø 474 mm	Ø 700 mm	□ 1120 x 585 x 420	Ø 700 mm
Obsah kotle (l)	85 lit.	150 lit.	250 lit.	150 lit.
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz	3/N/PE AC 400 V, 50Hz	3/N/PE AC 400 V, 50Hz	1/N/PE AC 230 V, 50Hz
Regulace	3 kW / 6 kW / 12 kW	8 kW / 16 kW / 24 kW	6 kW / 18 kW / 30 kW	10 kW / 24 kW
Příkon nádoby	12 kW (2 x 6 kW)	24 kW (4 x 6 kW)	30 kW (5 x 6 kW)	24 kW
Plyn/kategorie	ZP PB	- -	- -	ZP/II2H3B/P-B PB/II2H3B/P-B
Přip./seř. přetl.	ZP PB	- -	- -	2,1/1,6/0,8 kPa 3,0/2,6/1,3 kPa
Spotřeba plynu	ZP PB	- -	- -	2,42 m³/hod 2,18 kg/hod
Spaliny	-	-	-	60 m³/hod
Topná soustava	nepřímý ohřev	nepřímý ohřev	nepřímý ohřev	nepřímý ohřev
Doba potřebná k uvedení do varu	45 min.	47 min.	45 min.	40 min.
Duplicitní plášť	obsah vody 12,5 l	obsah vody 24 l	obsah vody 35 l	obsah vody 20 l
Vypouštěcí kohout	1 1/2"	1 1/2"	1 1/2"	1 1/2"
Krytí	IP 34	IP 34	IP 34	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,78 m³ / 115 kg	1,08 m³ / 168 kg	1,42 m³ / 235 kg	1,08 m³ / 217 kg

KOTLE



STANDARD

CLASSICO 700

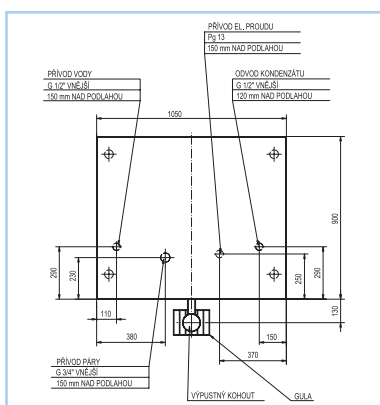
CLASSICO 900



MYČKY



KONVEKTOMATY



MODEL

PARNÍ S-B-150/900

Vnější rozměry (š x h x v v mm)	1050 x 900 x 900
Velikost nádoby (mm)	Ø 700 mm
Obsah kotle (l)	150 lit.
Jmenovité napětí	1/N/PE AC 230 V, 50Hz
Jmenovitý příkon	10 W
Příkon páry	60 m ³ /hod (43 kg/hod)
Minimální vstupní tlak páry	50 kPa
Maximální vstupní tlak páry	70 kPa
Topná soustava	nepřímý ohřev
Vypouštěcí kohout	1 1/2"
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	1,08 m ³ / 160 kg

VODNÍ LÁZNĚ

STANDARD



CLASSICO 700

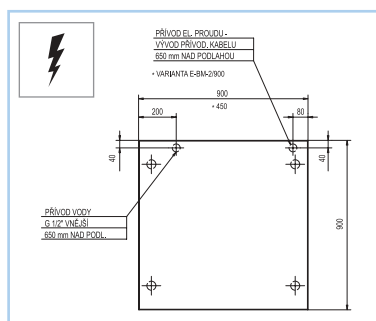
CLASSICO 900



MYČKY



KONVEKTOMATY



Vodní lázně jsou vyráběné z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní pracovní části a podstavce. Flexibilní stavebnicový systém umožňuje individuální sestavení horní části a podstavce, případně lze použít horní část jako samostatný blok. Horní část tvoří rám s vanou, která je vně opatřena topnými tělesy. Topná tělesa mají plynulou regulaci teploty a signalizaci zapnutého stavu. Volně přestavitelné závěsné lišty umožňují optimální sestavu vkládaných typizovaných nádob různých velikostí. Po vyjmutí závěsných lišt lze použít i netypizované nádoby. Standardně je vodní lázeň vyráběna s ventilem napouštění vody a vypouštěcím kohoutem. Podstavce se vyrábí v několika variantách a jsou opatřeny čtyřmi seřizovatelnými nožičkami.

Pozn.: Vodní lázně jsou dodávány bez GN.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x závěsná lišta dlouhá
- 2 x závěsná lišta krátká

MODEL	ELEKTRICKÁ E-BM-2/900	ELEKTRICKÁ E-BM-4/900
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	450 x 900 x 900	900 x 900 x 900
Velikost nádoby (mm)	GN 1/1	785 x 640 x 210
Regulace (°C)	20 - 80° C	20 - 80° C
Gastronádoby rozmístění	1 x GN 1/1	2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/2
Jmenovité napětí	1/N/PE AC 230 V, 50Hz	1/N/PE AC 230 V, 50Hz
Příkon nádoby	0,7 kW (1 x 0,7 kW)	2,8 kW (4 x 0,7 kW)
Druh ohřevu	nerezová topná tělesa	nerezová topná tělesa
Krytí	IP 34	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,45 m ³ / 56 kg varianta D	0,88 m ³ / 114 kg varianta D
Podstavce:		
D - s dvířky	ano	ano
F - s volným prostorem	ano	ano
DS - s dvířky a policí	ano	ano
FS - s volným prostorem a policí	ano	ano
Samostatný blok	ano	ano
EO - s elektrickou troubou	ne	ne

GRILOVACÍ DESKY



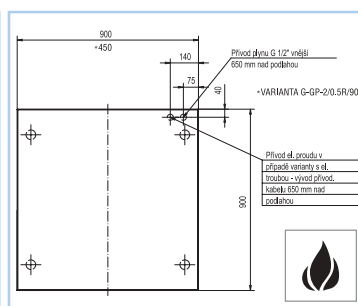
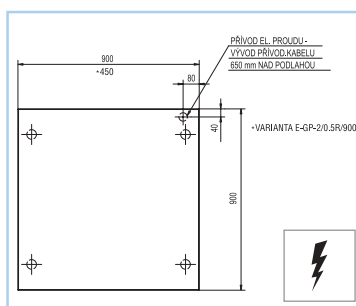
Grilovací desky jsou vyráběné z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní pracovní části a podstavce. Horní část tvoří rám s vlastní grilovací deskou o síle 12 mm. U velkých modulů je grilovací deska z 1/3 drážkovaná, u polovičních modulů je grilovací deska drážkovaná v čelní polovině. V přední části rámu je žlábek s otvorem pro odtok tuků do odkapní nádoby, která je výsuvná a je umístěna uprostřed předního krytu.

Ovládací panel je osazen spínači, termostaty a signálkami pro samostatné ovládání levé drážkované a pravé hladké části grilovací desky. Dvě topné zóny jsou nezávisle regulovatelné.

Flexibilní stavebnicový systém umožňuje individuální sestavení z horního dílu a různých podstavců. Podstavce jsou opatřeny čtyřmi seřizovatelnými nožičkami.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x škrabka na čištění drážek
- 1 x pečicí plech
- 1 x mřížka
- platí pro variantu s pečicí troubou



MODEL	ELEKTRICKÁ E-GP-2/0,5R/900	ELEKTRICKÁ E-GP-4/0,3R/900	PLYNOVÁ G-GP-2/0,5R/900	PLYNOVÁ G-GP-4/0,3R/900
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	450 x 900 x 900	900 x 900 x 900	450 x 900 x 900	900 x 900 x 900
Velikost desky (mm)	318 x 658	655 x 715	318 x 658	655 x 715
Příkon desky	4 kW (2 x 2 kW)	10 kW (2x2 kW + 3x2 kW)	7,5 kW (2 x 3,75 kW)	15 kW (2x3,75 kW + 2x3,75 kW)
Regulace (°C)	50 - 300° C	50 - 300° C	100 - 340° C	100 - 340° C
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz	3/N/PE AC 400 V, 50Hz	piezo zapalování	piezo zapalování
Plyn/kategorie	ZP	-	ZP/II2H3B/P-A	ZP/II2H3B/P-A
	PB	-	PB/II2H3B/P-A	PB/II2H3B/P-A
Přip./seř. přetlak	ZP	-	2,1 kPa	2,1 kPa
	PB	-	3 kPa	3 kPa
Spotřeba plynu	ZP	-	0,73 m³/hod	1,54 m³/hod
	PB	-	0,66 kg/hod	1,34 kg/hod
Spaliny	-	-	18 m³/hod	36 m³/hod
Druh ohřevu	nerezová topná tělesa	nerezová topná tělesa	nerezové topné články	nerezové topné články
Krytí	IP 34	IP 34	IP 34	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,46 m³ / 81 kg varianta D	0,88 m³ / 197 kg varianta D	0,46 m³ / 81 kg varianta D	0,88 m³ / 197 kg varianta D
Podstavce:				
D - s dvířky	ano	ano	ano	ano
F - s volným prostorem	ano	ano	ano	ano
DS - s dvířky a policí	ano	ano	ano	ano
FS - volný prostor, police	ano	ano	ano	ano
Vařidlová část	ano	ano	ano	ano
EO - s elektrickou troubou - tech. údaje na str. 37	ne	ano	ne	ano

STANDARD

CLASSICO 700

CLASSICO 900

MYČKY

KONVEKTOMATY



PRACOVNÍ STOLY CLASSICO 700 a 900



CLASSICO 700

MODEL	WT - 350/700	WT - 350/700F	WT - 350/700FS	WT - 350/700D	WT - 350/700DS
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	350 x 700 x 250	350 x 700 x 900	350 x 700 x 900	350 x 700 x 900	350 x 700 x 900
Brutto (objem/hmotnost)	0,09 m ³ / 11 kg	0,24 m ³ / 27 kg	0,24 m ³ / 30 kg	0,24 m ³ / 29 kg	0,24 m ³ / 32 kg
Varianty:	Stolové provedení	F - s volným prostorem	FS - volný prostor s policí	D - s dvířky	DS - s dvířky a policí

MODEL	WT - 700/700	WT - 700/700F	WT - 700/700FS	WT - 700/700D	WT - 700/700DS
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	700 x 700 x 250	700 x 700 x 900	700 x 700 x 900	700 x 700 x 900	700 x 700 x 900
Brutto (objem/hmotnost)	0,16 m ³ / 16 kg	0,45 m ³ / 47 kg	0,47 m ³ / 54 kg	0,47 m ³ / 58 kg	0,47 m ³ / 65 kg
Varianty:	Stolové provedení	F - s volným prostorem	FS - volný prostor s policí	D - s dvířky	DS - s dvířky a policí

CLASSICO 900

MODEL	WT - 450/900	WT - 450/900F	WT - 450/900FS	WT - 450/900D	WT - 450/900DS
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	450 x 900 x 250	450 x 900 x 900	450 x 900 x 900	450 x 900 x 900	450 x 900 x 900
Brutto (objem/hmotnost)	0,16 m ³ / 16 kg	0,45 m ³ / 47 kg	0,45 m ³ / 52 kg	0,45 m ³ / 50 kg	0,45 m ³ / 55 kg
Varianty:	Stolové provedení	F - s volným prostorem	FS - volný prostor s policí	D - s dvířky	DS - s dvířky a policí

MODEL	WT - 750/900	WT - 750/900F	WT - 750/900FS	WT - 750/900D	WT - 750/900DS
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	750 x 900 x 250	750 x 900 x 900	750 x 900 x 900	750 x 900 x 900	750 x 900 x 900
Brutto (objem/hmotnost)	0,45 m ³ / 44 kg	0,73 m ³ / 65 kg	0,73 m ³ / 73 kg	0,73 m ³ / 70 kg	0,73 m ³ / 78 kg
Varianty:	Stolové provedení	F - s volným prostorem	FS - volný prostor s policí	D - s dvířky	DS - s dvířky a policí

MODEL	WT - 900/900	WT - 900/900F	WT - 900/900FS	WT - 900/900D	WT - 900/900DS
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	900 x 900 x 250	900 x 900 x 900	900 x 900 x 900	900 x 900 x 900	900 x 900 x 900
Brutto (objem/hmotnost)	0,45 m ³ / 49 kg	0,87 m ³ / 75 kg	0,87 m ³ / 85 kg	0,87 m ³ / 81 kg	0,87 m ³ / 91 kg
Varianty:	Stolové provedení	F - s volným prostorem	FS - volný prostor s policí	D - s dvířky	DS - s dvířky a policí

STAVEBNICOVÝ SYSTÉM CLASSICO 700 a 900

STANDARD

CLASSICO 700

CLASSICO 900

MYČKY

KONVEKTOMATY



Možnosti podstavců:

- D - s dvířky
- F - s volným prostorem
- DS - s dvířky a policí
- FS - s volným prostorem a policí
- Vařidlová část
- EO - s elektrickou troubou

Classico

TECHNICKÉ ÚDAJE K ELEKTRICKÝM TROUBÁM

Elektrické trouby jsou vybaveny horním a dolním topným tělesem se samostatnou regulací teploty a signalizací zapnutého stavu.

MODEL

ELEKTRICKÁ TROUBA CLASSICO 700

ELEKTRICKÁ TROUBA CLASSICO 900

Vnitřní rozměr el. trouby (š x h x v v mm)

420 x 520 x 290

GN 2/1

Příkon trouby

3,8 kW (2 x 1,9 kW)

5 kW (2 x 2,5 kW)

Regulace (°C)

50 - 300 °C

50 - 300 °C

Krytí

IP 34

IP 34

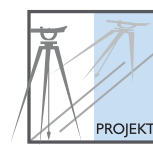


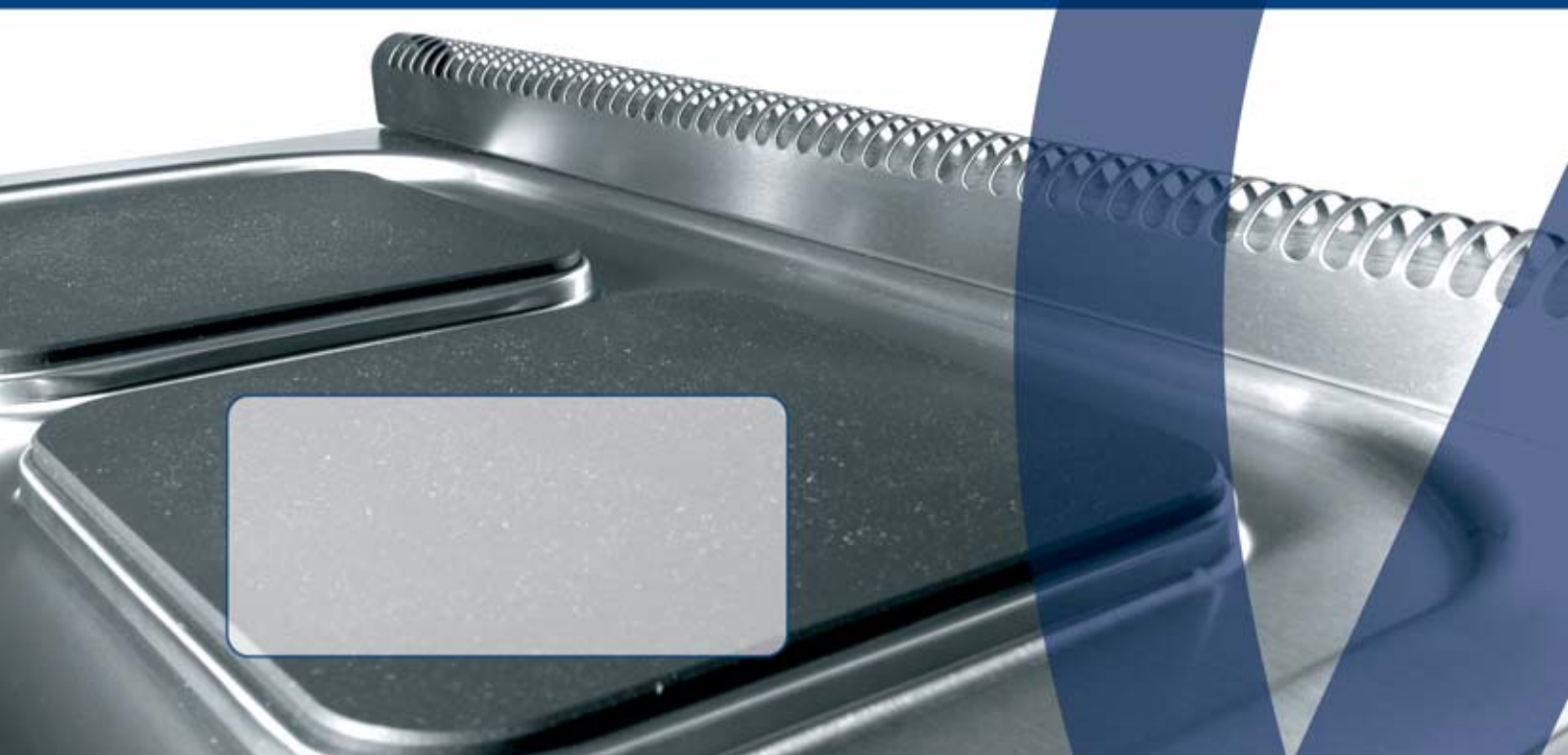
PROČ NÁS?

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

Výrobky vyobrazené v letáku jsou pouze orientační. Pro více informací, prosím, kontaktujte svého prodejce, nebo info linku 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**