

ProThermatic Sprint
Multifunkční tlaková sklopňá pánev,
170L, PL, CTS sonda, AutoFill, Sprcha,
H90 volně stojící

akční cena do 30.6.2024

892.000,- Kč bez dph



586936 (PUET17LCCS)

MULTIFUNKČNÍ TLAKOVÁ SKLOPNÁ PÁNEV 170L, PL, CTS SONDA, AUTO. PLNĚNÍ SV/TV, SPRCHA, VČ. ZADNÍCH PANELŮ, VOLNĚ STOJÍCÍ, H90

586961 (PUET17LLCS)

MULTIFUNKČNÍ TLAK. SKLOPNÁ PÁNEV 170L, PL, CTS SONDA, AUTO. PLNĚNÍ SV/TV, SPRCHA, VČ. ZADNÍCH PANELŮ, VOLNĚ STOJÍCÍ, H90, LÍMEC

Zkrácená specifikace

Položka č.

Celonerezová vnitřní konstrukce z AISI304. Pánev z nerez oceli AISI304; vícevrstvé dno COMPOUND & PowerBlock systém: 18mm silné dno, varný povrch je složen z 15mm ocelolitiny + 3mm nerez AISI316. Kontaktní vrstva vyrobena z kyselinovzdorné oceli třídy AISI316, která odolává i agresivním roztokům vody a soli. Izolované a využiténo vložko. Motorové sklápkání s proměnlivou rychlosťí sklápkání. Uhel sklápkání větší než 90° umožňuje úplné vyprázdnění a pohodlné čištění. Robustní hořáky s elektronickým zapalováním a monitorováním. Bezpečnostní termostat chrání pánev před přehřátím. Přesné elektronické ovládání teploty dna pánev zajistuje rychlou reakci a přesné dodržení předem zvolených teplot přípravy mezi 50° a 250°C. Pánev lze použít k pošívání nebo vaření v práce; dušení a vaření (s otevřeným nebo uzavřeným víkem); TLAKOVÉ vaření více produktů díky použití závěsných nádob GN 1/1. Automatické odstranění páry na konci cyklu vaření. Ovládání TouchControl - DOTYKOVÝ PANEL, více jak 20 jazyků vč. češtiny. GUIDED COOKING SYSTÉM snadno vede uživatele během vícefázových receptů. Vestavěné teplotní senzory pro přesnou kontrolu procesu vaření. Pokrovová sonda (CTS): se 6ti měřicími body pro přesné měření teploty jádra s optimálními výsledky vaření a sníženou ztrátou hmotnosti.

Konfigurace stroje včetně otočného ramene s automatickým plněním SV/TV, navinovací sprchy a zadních krycích panelů. Špičková ochrana proti průniku vody IPX6. Instalace: samostatně stojící v prostoru nebo u zdi. Možnosti instalace: určeno pro instalaci na hygienický stavební sokl o výšce 200mm nebo nerezový sokl či nohy (není součástí - viz. extra příslušenství). Vyhrazený model vč. zadního límečku jako standard. Možnost konektivity.

SCHVÁLENO:

Hlavní funkce a vlastnosti

- Multifunkční varné zařízení vhodné pro smažení, opékání, dušení, vaření, napařování, tažení, ...
- Dodávka včetně:
 - otočného ramena s automatickým plněním SV/TV
 - navinovací sprchy
 - zadních krycích panelů
 - C-board (zadní límeček u vybraných modelů)
- GN kompatibilita vany. Rozměr pánev umožňuje vaření v GN nádobách přímo ve vaně a také zavěšením do vymezovacích rámečků (viz. extra příslušenství).
- Po uzavření víka a po dosažení přetlaku je výkon a teplota řízena zcela automaticky bez nutnosti jakékoliv regulace.
- Možnost vaření při přetlaku 0.45bar výrazně redukuje čas samotného vaření.
- Bezpečnostní ventil v tlakovém víku zamezuje vzniku nadmerného přetlaku ve varném prostoru.
- 6ti bodová pokrmová teplotní sonda CTS, s přesností měření 0.5°C zaručuje dokonalé výsledky propečení. CTS efektivně optimalizuje spotřebu energie, jelikož řídí výkon zařízení tak, aby spínal ohřev pouze v případě, pokud je to nezbytné pro dosažení/udržení nastavené teploty.
- Přesné motorové sklápkání s variabilní rychlosťí a funkcí SOFT STOP. Uhel vyklápění větší než 90° pro dokonalé vyklopení pánev a snadné čištění.
- Snadno čistitelný varný povrch díky oblým rohům s velkým rádiusem.
- Optimalizované rozložení teploty a přenos do pokrmu zajišťuje vynikající výsledky, konzistence pokrmu, přirozené barvy, chutě a vitamíny.
- Vestavěné teplotní čidlo zajišťuje účinnou regulaci teploty: energie je dodávána podle potřeby, aby byla udržována nastavená hodnota teploty, aniž by byla překročena.
- Přesné držení teploty, rychlá reakce na změnu nastavení.
- USB konektivita - nahrávání a stahování receptů a HACCP dat, aktualizace softwaru. Možnost napojení na síťový systém sběru HACCP dat (viz. extra příslušenství).
- Připraveno pro napojení pomocí kabelu na vzdálený monitoring dat, vč. HACCP (vyžaduje extra příslušenství).
- Certifikovaný stupeň ochrany proti vodě: IPX6

Konstrukce

- Multifunkční nepřilnavý varný povrch, 18 mm silná sendvičová Compound struktura dan: 3 mm silný povrch z nerezové oceli 1.4404 (kyselinovzdorná ocel AISI316L), hladce přivařený ke dnu z měkké oceli 15 mm.
- Robustní plynové hořáky s elektronickým zapalováním a monitoringem pro bezpečnější provoz. Standardní připravenost pro napojení na zemní plyn, pro napojení na LPG na zvl. objednávku.
- Vnější panely i vnitřní rámová konstrukce vyrobeny z nerez ocele AISI304-1.4301.
- Minimální výskyt jakýchkoliv spár pro snadné



čištění a maximální hygienický standard.

- Tepluvzdorná rukojeť s protiskluzovým povrchem.
- Dvojitě izolované víko, materiál nerez AISI304 - 1.4301. Vyvážení a uchycení víka skrze speciální panty, které zaručují stabilní polohu víka takřka v každé pozici. Víko dokonale přiléhá k hornímu okraji a sniže tak tepelné ztráty, zvyšuje účinnost ohřevu a umožňuje udržování pokrmu s minimální spotřebou energie (úspora až 90% ve srovnání s ohřevem při otevřeném víku).
- Tlakové víko opatřené osvědčeným rychlouzávěrem, který je jednoduchý a bezpečný na ovládání. Bezpečnostní mechanismus zabraňuje náhodnému otevření víka obsluze v případě, kdy je pánev natlakovaná.
- Dobře viditelný a jasný LED TOUCH dotykový ovládací panel obsahuje uživatelsky přívětivé ikony a intuitivní ovládání vedle obsluhu celým postupem nastavení. Displej zobrazuje:
Aktuální a nastavenou teplotu
Nastavený a zbývající dobu vaření
Fází předehřívání (pokud je aktivována)
Panel GuideYou (pokud je aktivován)
Odložený start
Funkce Soft pro hladké dosažení cílové teploty u jemných a mléčných pokrmů
9 úrovní ovládání výkonu od mírného vaření až po prudký var
Tlakový režim (u tlakových modelů)
Nastavení ZAP/VYP míchadla (u vybraných modelů s kulatou vložkou a míchací funkcí)
Chybové kódy pro rychlé řešení problémů
Připomenutí údržby a mnoha dalších funkcí.
- Možnost ukládání receptů s jednou nebo více fázemi, s odlišným nastavením teplot a časů.
- Panel GuideYou – aktivovaný uživatelem prostřednictvím nastavení – pro snadné sledování vícefázových receptů, zajištění správného a kontrolovaného vaření a lepší optimalizaci zařízení.
Systém bude poskytovat připomenutí údržby v souladu s programem ESSENTIA, což uživateli pomůže správně se o zařízení starat a vyhnout se prostojům.
- K dispozici jsou funkce režimu vaření nebo dušení, smažení, opékání, napařování, tažení.
- 98% recyklovatelnost, obalové materiály bez toxických substancí
- [NOT TRANSLATED]

Udržitelnost



- Vaření přes noc: úspora energie a času.
- Vysoce kvalitní tepelná izolace vany nejen šetří energii ale také sniže vyzařované teplo, zrychluje náběh výkonu.

Příslušenství v ceně

- 1 z Zadní zvýšený okraj, délka 1600mm, výška 40mm. Napevněný z výroby. (pouze pro 586961)
- 1 z Zakrytování zad, 1600x700mm, pro sklopné modely, instalace ke zdi nebo záda-na-záda - (Hxx). Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě.

Nutné příslušenství pro instalci:

Instalace na nohy:

| | |
|---|---------|
| 911930-nutné 2ks- Spodní plech+2x nohy 200mm,sklop., TH90 | 7.300,- |
|---|---------|

Instalace nerez sokl ke zdi:

| | |
|--|----------|
| 911425-nutné 2ks-Sokl ke zdi.,V. 200mm | 14.000,- |
|--|----------|

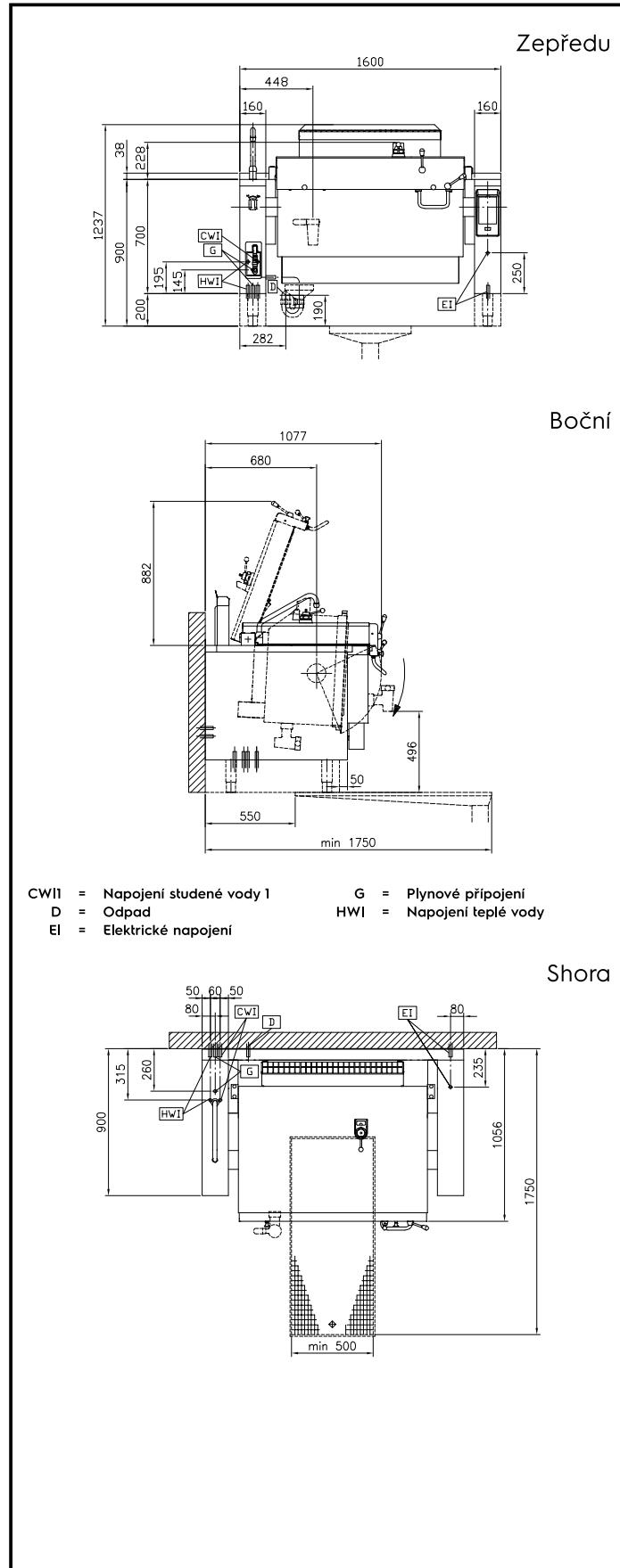
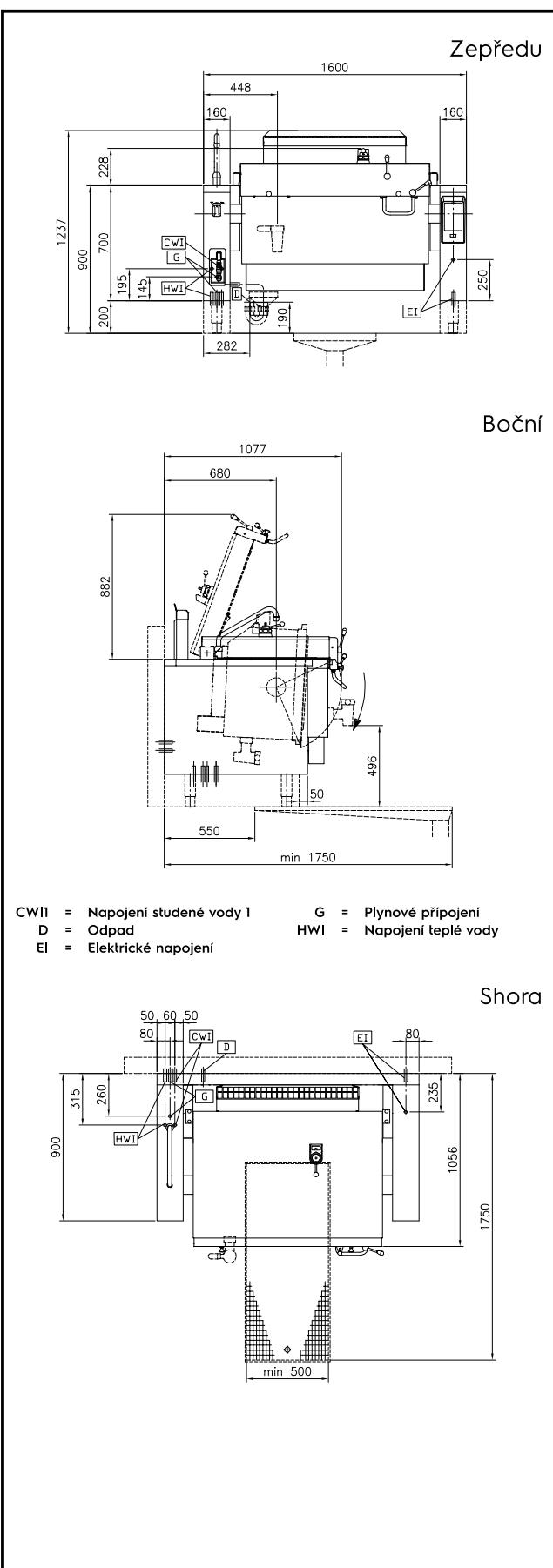
Instalace nerez sokl volně:

| | |
|---------------------------------|----------|
| 911455-nutné 2ks-Sokl, V. 200mm | 11.300,- |
|---------------------------------|----------|

Volitelné extra příslušenství za příplatek:

| | |
|---|---------|
| 912709-pro PFET- Rámeček pro zavěšení GN1/1 pro netlakové pánve | 2.900,- |
| 910201-pro PFET/PUET- Falešné perforované dno | |
| GN1/1 pro sklopné TLAKOVÉ/NETLAKOVÉ | 2.500,- |
| 910191-pro PUET-Rámeček pro zavěšení GN1/1 pro netlakové pánve | 2.500,- |





Elektro

Napětí:

| | |
|---------------------|----------------------|
| 586936 (PUET17LCCS) | 230 V/1N ph/50/60 Hz |
| 586961 (PUET17LLCS) | 230 V/1N ph/50/60 Hz |

Celkový příkon: 0.2 kW

Plyn

Plynový výkon: 29 kW

Instalace:

| | |
|---------------------|---|
| Typ instalace | Pro instalaci na sokl, na nožičky. Umístění ke zdi. |
| Provedení | |
| 586936 (PUET17LCCS) | volně stojící |
| 586961 (PUET17LLCS) | volně stojící se C-board zadním límcem |

Hlavní informace

| | |
|-------------------------|------------------|
| Uspořádání: | Hranatý; Sklopné |
| Teplotní rozsah MIN: | 50 °C |
| Teplotní rozsah MAX: | 250 °C |
| Šířka vany: | 1050 mm |
| Výška vany: | 326 mm |
| Hloubka vany: | 558 mm |
| Vnější rozměry, Šířka | 1600 mm |
| Vnější rozměry, Hloubka | 900 mm |
| Vnější rozměry, Výška | 700 mm |
| Netto váha: | 340 kg |
| Využitelný objem: | 170 L |
| Sklápěcí mechanismus | Automatický |
| Dvoupláštové víko | ✓ |
| Typ ohrevu | Přímý |
| Ochrana pro vodě: | IPX6 |

Požadavky na odtah

| | |
|----------------------|---------|
| Latentní teplo: | 13050 W |
| Citelné/přímé teplo: | 13050 W |

Spotřeba energie

| | |
|------------------|-----------------|
| Standard: | |
| Při ohrevu: | 0 lt |
| Teplota nahřátí: | From 0°C to 0°C |
| Doba nahřátí: | 0 min |

Udržitelnost

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Energie spotřebovaná pro nahřátí: | 0 |
| Energetická účinnost: | 0 % |

MUSIL GASTRO
TECHNOLOGIE A INVENTÁŘ

Lužická 519, 353 01 Mar. Lázně
obchod@musilgastro.cz
 602 350 788, 725 574 624
 724 253 465, 354 620 178
www.musilgastro.cz



ProThermatic Sprint
**Multifunkční tlaková sklopná pánev, 170L, PL, CTS sonda, AutoFill,
Sprcha, H90 volně stojící**
 Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech
 bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.