

TECHNICKÝ LIST

evolution MAX2011 ig



Maximální výhody bez kompromisů.
Nejpokročilejší model řady Evolution
s 10" displejem SmartTouch.
Ovládání, maximální účinnost
a uživatelský komfort.
Automatizace vaření, Wi-Fi.
Konektivita, inteligentní systém péče.

HLAVNÍ VÝHODY

- » **TrustBuilt konstrukce** | Odolná konstrukce. Minimum plastových dílů. Bezspárová komora z prvotřídní nerezí AISI 316L. Maximální hygiena.
- » **TrueSteam** | Perfektní výsledky. Téměř nezastavitelný. Dvoustupňový přehřev. Vestavěný tepelný výměník. Úspora energie a vody.
- » **ErgoFit** | Ergonomický design. Až o 39 % menší svalová zátěž. Zdravější pohyb při práci. Nižší riziko úrazu a bolesti zad.
- » **FastReact UI** | Rychlé a intuitivní rozhraní. Blesková odezva. Šetří čas a nervy personálu.

TECHNICAL DATA SPECIFICATION

Kapacita (GN): 20 x GN 1/1

Kapacita (porce): 400 - 600

Tepelný zdroj: plyn

Rozměry: 958 x 1890 x 900 mm

Celkový příkon: 1,4 kW

Vyvíječ páry: i - nástřik

- » Vylepšené uživatelské rozhraní a uživatelský zážitek
- » Výkonnější motory a konvertory

- » Optimalizovaný systém výroby páry
- » Vylepšená funkce SmartRegulation

Chut' jako srdcová záležitost

- » **TrueSteam** | Perfektní výsledky. Téměř nezastavitelný. Dvoustupňový přehřev. Vestavěný tepelný výměník. Úspora energie a vody.
- » **Více rychlostí ventilátoru** | Přesné řízení nastavení proudění vzduchu. Vhodné pro všechny druhy pokrmů. Bezpečnostní brzda při otevření dveří.
- » **5D PrecisionCooking** | Optimalizuje klíčové oblasti vaření: teplotu, vlhkost, proudění vzduchu, čas a chytrou regulaci. Spokojení stávnici.
- » **PreciseHumidity** | Aktivní regulace vlhkosti. Konzistentní výsledky. Maximalizovaná výtěžnost.
- » **DynaAirFlow** | Rovnoměrnější vaření. Zvýšená kapacita. Více prostoru mezi zásuvy.
- » **Elektronicky ovládaná klapka** | Optimalizované odvlhčování. Křupavější na povrchu. Dozlatova upečeno. Nižší energetické ztráty.
- » **Teplotní sonda** | Přesná kontrola teploty jádra potravin. Perfektní výsledky. Dodržování hygienických předpisů.
- » **EasyCooking** | Průvodce vařením. Přednastavené programy a technologie. Skvělé výsledky. Pro každého. Snadno a rychle.
- » **OnlineMenu** | Stovky Retigo receptů z celého světa. Snadný přístup s filtry a vyhledáváním. Bezplatná inspirace.
- » **DeltaT vaření** | Dokonale propečené velké kusy. Bez rizika nedovaření. Nízké hmotnostní ztráty. Úspora času a drahých surovin.
- » **Extra programy** | Součástí EasyCooking. Sous-vide. Sušení. Sterilizace. Vaření přes noc, konfitování či uzení. Ozvláštňování menu.
- » **GoldenTouch** | Dozlatova upečené a křupavé. Skvělé výsledky pro každého.
- » **Moje ovládání** | Úprava hlavní obrazovky dle vás. Nastavení uživatelských profilů. Vaše rozvržení tlačítek. Vaše výchozích hodnoty vaření.
- » **Taktování ventilátoru** | Automatické řízení ventilátoru pro lepší rovnoměrnost a šetrné proudění vzduchu.
- » **Plánovací kalendář** | Plánování vaření. Klíčová údržba. Zajišťuje hygienu a posiluje provozuschopnost.

Zisk pod kontrolou

- » **Péče** | Kompletní péče: mytí, odvápnění, údržba, diagnostika, notifikace.
- » **Evo odvápnění** | Možnost používání i bez změkčovače. Smysluplné do přechodné tvrdosti vody do 10 °dH.
- » **EvoCleaning** | Automatické čištění. Cenově výhodné. Oplachuje, odvápní a chrání. Obsahuje antikorozní látky.
- » **EcoLogic** | Snižuje spotřebu energie a vody až o 10 % oproti předchozí generaci. Trojitě prosklené dveře. 50 mm izolace. Vestavěný výměník tepla. Transparentní data o spotřebě na displeji.
- » **Připojení k internetu** | Vzdálený přístup a ovládání. Možnost automatických aktualizací SW. Možnost vzdálené servisní podpory.
- » **CombiOnline** | Jednoduché a bezpečné připojení. Správa receptů. Ovládání na dálku. Statistiky provozu. Spotřeby pod kontrolou. Bezplatně.

Lehkost i při plném nasazení

- » Maximální **počet programů** / kroků v programu: 1000/20
- » **ErgoFit** | Ergonomický design. Až o 39 % menší svalová zátěž. Zdravější pohyb při práci. Nižší riziko úrazu a bolesti zad.
- » **FastReact UI** | Rychlé a intuitivní rozhraní. Blesková odezva. Šetří čas a nervy personálu.
- » **Ruční sprcha** | Snadné podlévání. Pohodlné doplňování gastronomických. Rychlý oplach.
- » **Ohřej & Udržuj** | Regenerace a udržování. Přímo z hlavní obrazovky. Rychlý přístup. Větší flexibilita. Úspora času.
- » **Příprav teploty** | Rychlé chlazení. Rychlý přístup z hlavní obrazovky. Požadovaná teplota je připravena, kdykoli potřebujete.
- » **Časování zásuv** | Příprava více pokrmů najednou. Možnost časovače či teploty jádra. Nastavitelné pro každý zásuv nebo více GN na zásuvu.
- » **Oblíbené & Poslední** | Opětovné použití nejčastěji používaných či naposledy použitých programů. Zjednodušení procesu. Šetří čas.
- » **Touch & Cook Menu** | Dotykem na obrázek vařím. Maximální jednoduchost. Stabilní výsledky bez ohledu na směnu. Bez znalosti češtiny.
- » **Funkce učení** | Ukládá za vás změny provedené během procesu. Ideální pro precizní vyladění výsledků. Spokojení stávnici.
- » **Panoramatické dveře** | Široký průhled dveřmi. Výsledky pod dohledem. Bez nutnosti otevírání dveří. Skvělé pro otevřenou kuchyň.
- » **Multitasking** | Ovládání jiných funkcí během vaření. Příprava receptů. Kontrola HACCP. Úspora času.

Jistota pod tlakem

- » **SteamSecure Boiler** | Automatická péče o boiler. Napojen na tepelný výměník. Záložní zdroj páry pro jistotu nepřetržitého provozu.
- » **TrustBuilt konstrukce** | Odolná konstrukce. Minimum plastových dílů. Bezspárová komora z prvotřídní nerez AISI 316L. Maximální hygiena.
- » **LED osvětlení komory** | Jasně osvětlení. V reálných barvách. Pro skvělý přehled. Testováno pro dlouhou životnost.
- » **Stav zařízení** | Stav zařízení v reálném čase. Skóre zdraví na hlavní obrazovce. Podpora bezproblémového provozu. Úspora nákladů.
- » **Integrovaný odlučovač tuku** | Minimalizují zápach kouře a spáleného tuku. Čistší prostředí pro vaření. Ideální pro otevřenou kuchyň.
- » **HACCP záznamy** | Okamžité záznamy kritických bodů. Snadný přístup. Prokazuje dodržování hygienických předpisů.

SPECIFIKACE

Energie	gas
Vyvíječ páry	injection
Kapacita	20 × GN1/1
Kapacita jídel na výdej	400–600
Rozteč zásuvů	67 mm
Maximální množství na zásuv	15 kg
Maximální kapacita*	110 kg
Rozměry (š × v × h)	958 × 1890 × 900 mm
Hmotnost (bez obalu)	-
Hmotnost (s obalem)	-
Celkový příkon	1,4 kW
Tepelný příkon	-
Jmenovitý topný příkon (plyn G20)	45 kW
Příkon vyvíječe páry	-
Jištění	10 A
Napájení	1N~(2~)/220-240 V 50-60 Hz
Doporučený přívod H07RN-F	3G1,5
Doporučený přívod AWG	14
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" 50 mm
Tlaková hadice	1 / 2"
Tlak vody [bar]	2,0-6,0
Přípojka plynu	G 3/4"
Hlučnost	do 70 dBa
Teplota	30–300 °C

* Uvedená maximální kapacita musí být rovnoměrně rozložena!

KVALITA VODY

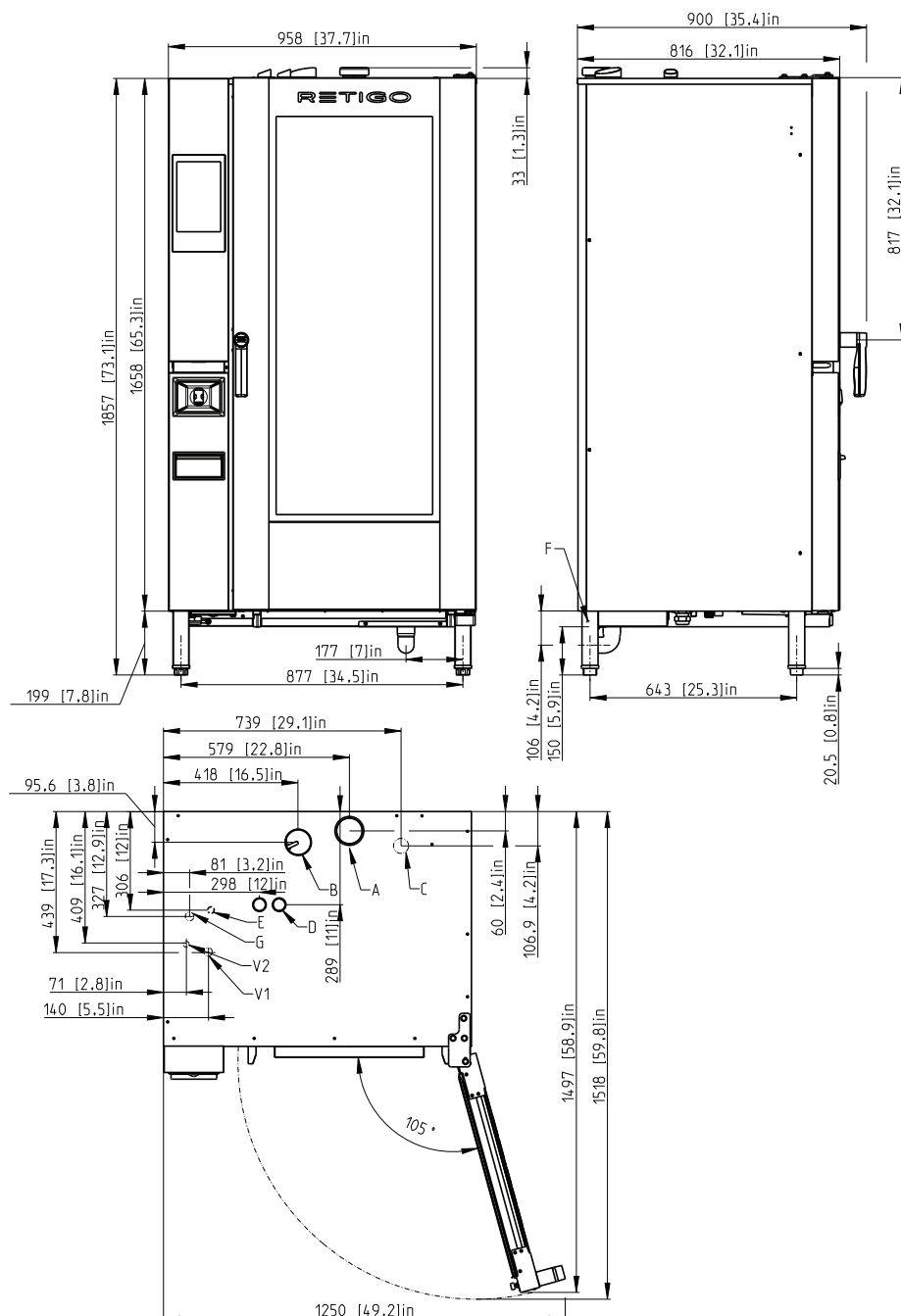
Vstupní tlak	200-600 kPa (2-6 bar)
Tvrdost vody (WH)	≤ 5°dH
Celkové množství rozpuštěných látek	40 < 150 ppm (mg/l)
pH	7.0 - 8.5
Chlór volný	< 0.1 ppm (mg/l)
Chlór celkový	< 0.1 ppm (mg/l)
Chloridy	< 40 ppm (mg/l)
Železo	< 0.1 ppm (mg/l)
Oxid křemičitý	< 13 ppm (mg/l)

SPOTŘEBA VODY

Průměrná spotřeba upravené vody bez mytí (l/hod)	17
Průměrná spotřeba upravené vody včetně mytí (l/hod)	17
Maximální možný průtok upravené vody (l/min)	0,8
Průměrná spotřeba neupravené vody bez mytí (l/hod)	10
Maximální možný průtok neupravené vody (l/min)	7

ROZMĚRY

Produkt bez obalu



BEZPEČNOSTNÍ ODSTUPY

Zadní strana	50 mm (2")
Levá strana	50 mm (2")
Pravá strana	50 mm (2")