

SROVNÁNÍ MODELOVÝCH ŘAD



Orange Vision



Orange Vision Plus



Blue Vision

Ovládání	LED aplha numerický ovládací panel s dotykovými tlačítky	7" dotykový displej s technologií rychlé odezvy	8" dotykový displej s technologií rychlé odezvy
MyVision – Maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce.	—	—	✓
Piktogramy – Možnost přiřazení vlastních piktogramů ke každému programu.	—	—	✓
AHC (Active Humidity Control) – Automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření. Včetně automatického systému odvlhčení.	—	—	✓
Časování zásuvů – Možnost nastavit různý čas pro každý zásuv.	—	—	✓
Easy Cooking – Konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku.	—	—	✓
Delta T vaření – Preciznost při přípravě velkých kusů potravin.	—	—	✓
Cook & Hold – Po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování.	—	—	✓
Golden Touch – Perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka.	—	—	✓
Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení (Extras)* – Speciální programy pro moderní gastronomii.	—	—	✓
Multitasking – Unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření.	—	—	✓
Funkce Learn – Uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření.	—	✓	✓
Posledních 10 – Automatické zobrazení posledních 10 varných procesů.	—	✓	✓
EcoLogic – Údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji.	—	✓	✓
Programy / kroky	• 99/9	✓ 99/9 • 1000/20	✓ 1000/20
Teplotní sonda – Perfektní kontrola teploty v jádře pokrmu.	• 1 bod	• 1 bod	✓ 6 bodů
Elektronicky ovládaná klapka – Rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu.	•	•	✓
Taktování ventilátoru – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti.	—	✓	✓
HACCP záznamy – Snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření.	✓	✓ Na displeji	✓ Na displeji
Active Cleaning – Systém automatického mytí s minimální spotřebou vody.	✓	✓	✓
Ruční sprcha	• Upevněná na boku • Samonavíjecí	• Upevněná na boku • Samonavíjecí	✓ Upevněná na boku • Samonavíjecí
LAN připojení	—	✓	✓
✓ Standardní vybavení	• Volitelné vybavení	— Není k dispozici	

* U modelů Orange Vision a Orange Vision Plus lze tyto speciální programy také použít, ale je nutné je nejprve nastavit v rámci ručního režimu, a nebo jako program, pokud je konvektomat vybaven programy.

Horký vzduch 30 – 300 °C**Kombinovaný režim** 30 – 300 °C**Vaření v páře** 30 – 130 °C**Bio vaření** 30 – 98 °C**Vaření/pečení přes noc** – Šetří čas i peníze.**Automatický start** – Možnost naplánovat odložený start.**Nekonečný čas vaření** - Ušpóří čas při vaření v provozní špičce.**Pokročilý systém vývinu páry** – Skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku.**Regenerace/banketing** – Podávejte více pokrmů v kratším čase.**Nízkoteplotní vaření** – Nižší váhové ztráty, lepší chuť.**Obousměrný ventilátor** – Minimální rozdíly v barvě upečených jídel.**7 rychlostí ventilátoru** – Kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu.**Fan stop** – Okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří, zabraňuje opaření.**Zásuvy napříč** – Bezpečnější a pohodlnější práce s gastronádobami. Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami.**VisionCombi software** – Správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP.**Výhody / benefity všech modelů****HW výhody / benefity všech modelů****6 velikostí, elektrika / plyn, Nástříkový nebo Bojlerový vývin páry****Trojité dveřní sklo** – Minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo.**Robustní klika** – Pro pohodlné otevírání stroje, antibakteriální materiál.**Opačné otevírání dveří** pro velikosti 623, 611, 1011 – volitelné vybavení.**Bezpečnostní otevírání dveří** - Nejprve unikne pára, potom úplně otevřete.**AISI 304 a 316 nerezová ocel** – Kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost.**Odkapová dveřní vanička** - Zachytává kondenzát stékající ze dveří.**Dva přívody vody** pro změkčenou a nezměkčenou vodu.**WSS (Systém pro úsporu vody)** – Speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody.**Vyjímatelné držáky gastronádob** s roztečí 65 mm.**USB rozhraní****Konektivita** – Možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč.**Servis****BCS (Systém kontroly bojleru)** – Automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru. *(Pouze u bojlerových modelů)***SDS (Servisní a diagnostický systém)** – Automatické vyhodnocení chyb.**Kompletní záznamy provozních událostí****Příslušenství**

ST 1116 podstavec s 16 × GN 1/1

ST 1116FP skládací podstavec s 16 × GN 1/1

ST 1116CS podstavec ST1116 na kolečkách

ST 1116H podstavec s 22 × GN 1/1, výška 900 mm

PODSTAVEC s místem pro Holdomat

PODSTAVEC s místem pro BC411P nebo BC511P, C

VISION VENT kondenzační digestoř

GN ADAPTER na 2 × GN 1/2 nebo 3 × GN 1/3

MODIFIKACE ZÁSUVŮ s roztečí 85, 70 mm nebo GN 400/600

VISION GUN olejová pistole

VISION SMOKER udírna

GASTRONÁDOBY, ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY, ÚPRAVNÝ VODY

Stahněte si simulátor ovládání konvektomatu
a vyzkoušejte si, jak je to snadné:

