**Prílohe č. 1**

**Špecifikácia Konvektomatu Fagor Advance 20 GN 1/1 AE – 201**

• Ovládanie funkcií pomocou tlačidiel k a multifunkčného ovládača „Scroll“

• 5 režimov varenia:

Para, Para regulovateľná (nastaviteľná vlhkosť počas varenia),

Regenerácia, zmiešaný a teplovzdušný (až do 300 ºC).

• Možnosť predhriatia komory.

• Funkcia Termostop.

• Programovanie nočného varenia alebo varenia pri nízkej teplote.

• 3 rýchlosti ventilátoru – 2 výkony ohrevu.

• Systém Cool-Down rýchleho ochladenia varnej komory.

• Systém „auto-reverse“ pre zmenu smeru otáčok ventilátoru.

• Vpichovacia ihla pre meranie teploty v jadre pokrmu.

• Generátor pary s detekciou vodného kameňa.

• Automatické vypúšťanie generátora pary po 24 hodinách jeho prevádzky.

• Systém odvápňovania poloautomatický.

• Systém rýchleho uzatvárania dverí (modely 061, 101 a 102).

• Zavážací vozík je integrovanou súčasťou prístroja (modely 201 a 202).

• Systém detekcie chýb.

• Systém kontroly správnosti funkcie hlavných súčastí – dielov stroja.

• Ochrana IPX-5

• Samonavíjacia sprcha

• Napätie:

elektrické modely: 400 V ~ 3 N + T

plynové modely: 230 V ~ 1 N + T

TECHNICKÉ PARAMETRE

MODEL: AE-201

Kapacita: 20xGN 1/1, 40xGN1/2

Počet jedál / deň: 400-600

Príkon: 38,4 kW, 400 V ~ 3N + T

Rozmer: 929x964x1 841 mm

Príslušenstvo: 10xGN 1/1 – 65mm, Zavážací vozík CEB-201