

PRO-COOK^{F2}

LCD kapacitivni 8-palčni barvni zaslon na dotik



F2-2021 b



F2-2011 b
F2-2011 ig



F2-1221 b



F2-1011 b
F2-1011 ig



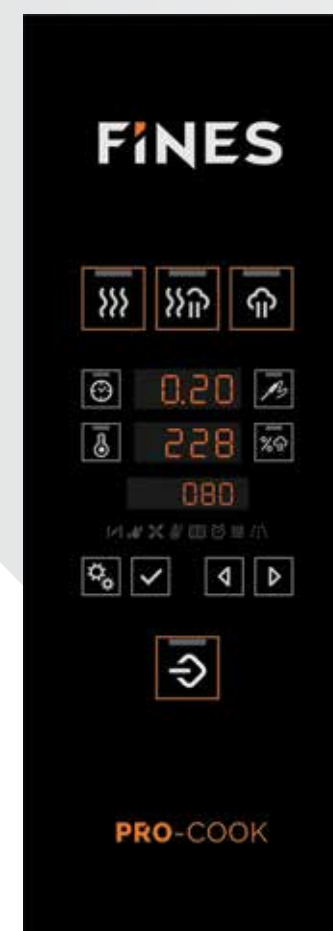
F2-611 b
F2-611 ig



F2-623 i



Upravljanje F2



Upravljanje F1

STANDARDNE FUNKCIJE

Suho pečenje 30 - 300 °C
Kombinirano pečenje 30 - 300 °C
Kuhanje 30 - 130 °C
Bio kuhanje 30 - 98 °C

Nočno kuhanje »overnight cooking« - dolgotrajno kuhanje pri nizki temperaturi

Regeneracija/banketni sistem - kuhanje, hlajenje in regeneracija jedi z namenom postrežbe večjih količin hrane hkrati

Delta-T kuhanje - napreden način kuhanja s kombinacijo dveh temperatur

Kuhanje na nizki temperaturi - manjša izguba teže, boljši okus

Pripravi in ohrani »Cook and hold« - funkcija, ki pripravlja jed za ohranjanje na optimalni temperaturi, dokler ni postrežena

Sous-vide, Sušenje, Confit, Dimljenje, Sterilizacija - dodatne tehnike za najzahtevnejše

STANDARDNA OPREMA

Avtomatsko čiščenje notranjosti - popolnoma samodejno aktivno programsko čiščenje notranjosti peči s funkcijo sušenja ter samodejnim izklopom

AHC (aktivna kontrola vlažnosti) - avtomatska regulacija vlažnosti

Napredni sistem vlaženja - hitra regeneracija močno nasičene pare

Trojna zasteklitev vrat - hladna na dotik, z manj energetske izgube in boljše vidljivostjo

Dvosmerno vrtenje ventilatorja - enakomerno vlaženje in pečenje

Motoriziran izpust pare - patentiran način avtomatskega zmanjševanja vlage v komori in hlajenja notranjosti

7 hitrosti ventilatorja - optimalna nastavitve kroženja zraka

Avtomatska zavora ventilatorja - v primeru odprtja vrat med peko se ventilator takoj zaustavi (zmanjšuje možnost opeklin)

Ergonomska kljuka

Izvlačni tuš z avtomatskim navijalcem - za ročno splakovanje

Večtočkovna vbojna temperaturna konica - zagotavlja zanesljivo informacijo o notranji temperaturi živila

UPRAVLJANJE

Krmilnik - 8-palčni barvni zaslon z možnostjo nastavitve 1000 programov in do 20 korakov pečenja

Zaslon na dotik - zelo odziven zaslon, ki deluje odlično v vseh okoliščinah ter je brez vseh mehanskih elementov oz. gumbov.

Funkcija učenja - vedno enaki odlični rezultati

PODATKOVNA KOMUNIKACIJA

USB-priključek - enostavno prenašanje receptov med pečmi

LAN-priključek - omogoča povezovanje s pečjo na oddaljeni lokaciji

SERVIS

HACCP-analiza - snemalnik za hitro analizo kritičnih točk priprave jedi

BCS (nadzor delovanja boilerja) - avtomatski sistem kontrole boilerja

SDS (diagnostika delovanja peči) - servisni diagnostični sistem delovanja peči in opozarjanje na morebitne napake

PRO-COOK dodatne posebne funkcije za najbolj zahtevne:

- »smoking«
- »sous-vide«
- »drying«
- »confit cooking«

PRO-COOK^{F1}

Upravljalni zaslon z digitalnimi prikazovalniki



F1-2021 i



F1-2011 i
F1-2011 ig



F1-1221 i



F1-1011 i
F1-1011 ig



F1-611 i
F1-611 ig



F1-623 i

STANDARDNE FUNKCIJE

Suho pečenje 30 - 300 °C
Kombinirano pečenje 30 - 300 °C
Kuhanje 30 - 130 °C
Bio kuhanje 30 - 98 °C

Regeneracija/banketni sistem - kuhanje, hlajenje in regeneracija jedi z namenom postrežbe večjih količin hrane hkrati

STANDARDNA OPREMA

Avtomatsko čiščenje notranjosti - popolnoma samodejno aktivno programsko čiščenje notranjosti peči s funkcijo sušenja ter samodejnim izklopom

Napredni sistem vlaženja - hitra regeneracija močno nasičene pare

Trojna zasteklitev vrat - hladna na dotik, z manj energetske izgube in boljše vidljivostjo

Dvosmerno vrtenje ventilatorja - enakomerno vlaženje in pečenje

Digitalni krmilnik - možnost nastavitve 99 programov in do 9 korakov pečenja

Motoriziran izpust pare - patentiran način avtomatskega zmanjševanja vlage v komori in hlajenja notranjosti

7 hitrosti ventilatorja - optimalna nastavitve kroženja zraka

Avtomatska zavora ventilatorja - v primeru odprtja vrat med peko se ventilator takoj zaustavi (zmanjšuje možnost opeklin)

Ergonomska kljuka

Standardni tuš - za ročno splakovanje

Vbojna temperaturna konica - zagotavlja tudi pečenje s temperaturo jedra živila

PODATKOVNA KOMUNIKACIJA

USB-priključek - enostavno prenašanje receptov med pečmi

SERVIS

HACCP-analiza - snemalnik za hitro analizo kritičnih točk priprave jedi

SDS (diagnostika delovanja peči) - servisni diagnostični sistem delovanja peči in opozarjanje na morebitne napake



FINES ZELENI KONCEPT

Novi Finesovi konvektomati PRO-COOK predstavljajo najbolj ekonomično rešitev kuhanja in pečenja na trgu. Kombinacija edinstvenih tehničnih rešitev vam bo prihranila denar in obenem prispevala k ohranjanju čistega okolja.



VISOKA UČINKOVITOST, MINIMALNE IZGUBE

Posebna 50 mm debela izolacija notranje komore v kombinaciji s trojno zasteklitvijo vrat zagotavlja hiter dvig temperature in minimalno porabo energije med kuhanjem.



NAPREDEN SISTEM VLAŽENJA

Integrirani izmenjevalec temperature uporablja temperaturo odvodne cevi za paro in znatno zmanjša porabo električne energije.



SISTEM VARČEVANJA VODE

Edinstven sistem ravnanja z vodo potrebuje zanemarljive količine vode za hlajenje odvodne cevi za paro. Ta sistem znatno zmanjša celotno količino porabljene vode.



AKTIVNO ČIŠČENJE

Nizkocenovno čiščenje z visoko učinkovitostjo in minimalnimi potrebami za vodo.



EDINSTVENE LASTNOSTI

OPTIMALNO KUHANJE PRO-COOK

S konvektomati FINES PRO-COOK boste pomirjeni, vedoč, da z njimi vedno dosegate izvrstne kuharske rezultate. Pripravljene jedi imajo perfektno barvo, so sočne in hrustljave ter predvsem zdrave, saj so pripravljene z minimalno uporabo maslačob.

- Odlični rezultati pri kuhanju na pari.
- Idealna barva in hrustljivost.
- Manj stresa v kuhinji.
- Vsa tehnološka dognanja v eni napravi.

OBLIKA PRO-COOK

Konvektomat FINES PRO-COOK vam ponuja kopico možnosti pri delu z njim, udobno ergonomijo dela in lično zunanost. Obenem zmanjšuje skrb za varnost in higieno.

- Enostavno kuhanje brez skrbi za težave in opekline.
- Visoka vzdržljivost in dolga življenjska doba.
- Zagotavlja standarde varstva pri delu.

UPRAVLJANJE PRO-COOK

Najenostavnejše upravljanje na trgu vam bodo privarčevale čas ter omogočile hitro in enostavno upravljanje z vsemi potrebnimi nastavitvami. Odzivnost zaslona je perfektna tudi takrat, ko so vaše roke mastne ali nosite rokavice. Osnovni zaslon lahko prilagodite svojim željam.

- Polna osredotočenost na kuhanje.
- Brez izgub časa.
- Vse potrebno najdete na osnovnem zaslonu.

PAMETNA INVESTICIJA

S konvektatom FINES PRO-COOK privarčujete denar vsak dan. Dokazljivo nižja poraba energije in poraba vode v kombinaciji z nizkocenovnim avtomatskim čiščenjem vam zagotavljata hitro povrnjeno investicijo.

- Energetski prihranek.
- Ekonomično avtomatsko pranje.
- Neprimerljivo hiter povratek investicije.

PRO-COOK

TEHNIČNI PODATKI

PRO-COOK F1

	F1-623 i	F1-611 i	F1-1011 i	F1-1221 i	F1-2011 i	F1-2021 i
Upravljanje:	digitalno	digitalno	digitalno	digitalno	digitalno	digitalno
Način uparjanja:	razprševanje	razprševanje	razprševanje	razprševanje	razprševanje	razprševanje
Kapaciteta:	6 x GN 2/3	7 x GN 1/1	11 x GN 1/1	12 x GN 2/1	20 x GN 1/1	20x GN 2/1; 40x GN 1/1
Razdalja med vodili:	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm
Zmogljivost obrokov:	30 – 50	51 – 150	151 – 250	400 – 600	400 – 600	600 – 900
Dim. Š x G x V:	683 x 586 x 575 mm	933 x 818 x 786 mm	933 x 818 x 1080 mm	1105 x 952 x 1353 mm	948 x 827 x 1824 mm	1150 x 952 x 1841 mm
Priključna moč:	5,0 kW	10,9 kW	18,6 kW	37,1 kW	37,1 kW	59,4 kW
Varovalke:	3x16A	3x16A	3x32A	3x63A	3x63A	3x100A
Električni prikllop:	400V / 3N~ / 50-60Hz	400V / 3N~ / 50-60Hz	400V / 3N~ / 50-60 Hz	400V / 3N~ / 50-60Hz	400V / 3N~ / 50-60Hz	400V / 3N~ / 50-60Hz
Masa:	62 kg	116 kg	138 kg	210 kg	235 kg	330 kg

PRO-COOK F2

	F2-623 i	F2-611 b	F2-1011 b	F2-1221 b	F2-2011 b	F2-2021 b
Upravljanje:	LCD zaslon na dotik	LCD zaslon na dotik	LCD zaslon na dotik	LCD zaslon na dotik	LCD zaslon na dotik	LCD zaslon na dotik
Način uparjanja:	razprševanje	bojler + razprševanje	bojler + razprševanje	bojler + razprševanje	bojler + razprševanje	bojler + razprševanje
Kapaciteta:	6 x GN 2/3	7 x GN 1/1	11 x GN 1/1	12 x GN 2/1	20 x GN 1/1	20x GN 2/1; 40x GN 1/1
Razdalja med vodili:	65 mm	65 mm	65 mm	63 mm	63 mm	63 mm
Zmogljivost obrokov:	30 – 50	51 – 150	151 – 250	400 – 600	400 – 600	600 – 900
Dim. Š x G x V:	683 x 586 x 575 mm	933 x 818 x 786 mm	933 x 818 x 1080 mm	1105 x 952 x 1353 mm	948 x 827 x 1824 mm	1150 x 952 x 1841 mm
Priključna moč:	5,0 kW	10,9 kW	18,6 kW	37,1 kW	37,1 kW	59,4 kW
Varovalke:	3x16A	3x16A	3x32A	3x63A	3x63A	3x100A
Električni prikllop:	400V / 3N~ / 50-60Hz	400V / 3N~ / 50-60Hz	400V / 3N~ / 50-60Hz	400V / 3N~ / 50-60 Hz	400V / 3N~ / 50-60Hz	400V / 3N~ / 50-60Hz
Masa:	62 kg	122 kg	144 kg	220 kg	245 kg	336 kg

PRO-COOK F1

	F1-611 iG	F1-1011 iG	F1-2011 iG
Upravljanje:	digitalno	digitalno	digitalno
Način uparjanja:	razprševanje	razprševanje	razprševanje
Kapaciteta:	7 x GN 1/1	11 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Razdalja med vodili:	65 mm	65 mm	63 mm
Zmogljivost obrokov:	51 – 150	151 – 250	400 – 600
Dim. Š x G x V:	933 x 818 x 946 mm	933 x 818 x 1080 mm	948 x 827 x 1824 mm
Priključna el. moč:	0,74 kW	0,74 kW	1,28 kW
Varovalke:	10A	10A	10A
Električni prikllop:	230V / 50-60Hz	230V / 50-60Hz	230V / 50-60Hz
Grelna moč:	13,0 kW	22,5 kW	45,0 kW
Masa:	130 kg	140 kg	235 kg

PRO-COOK F2

	F2-611 iG	F2-1011 iG	F2-2011 iG
Upravljanje:	LCD zaslon na dotik	LCD zaslon na dotik	LCD zaslon na dotik
Način uparjanja:	razprševanje	razprševanje	razprševanje
Kapaciteta:	7 x GN 1/1	11 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Razdalja med vodili:	65 mm	65 mm	63 mm
Zmogljivost obrokov:	51 – 150	151 – 250	400 – 600
Dim. Š x G x V:	933 x 818 x 946 mm	933 x 818 x 1080 mm	948 x 827 x 1824 mm
Priključna el. moč:	0,74 kW	0,74 kW	1,28 kW
Varovalke:	10A	10A	10A
Električni prikllop:	230V / 50-60Hz	230V / 50-60Hz	230V / 50-60Hz
Grelna moč:	13,0 kW	22,5 kW	45,0 kW
Masa:	130 kg	140 kg	235 kg



PRO-COOK

PARNI KONVEKTOMATI ZA GOSTINSTVO