

5

5.2. VAKUOVÉ BALIČKY 5.3. HORKOVZDUŠNÉ A KONVEKČNÍ PECE 203 - 207

Kapitola v katalogu nazvaná Gastro zařízení je zaměřena na produkty bez chladicích vlastností, které jsou určeny pro profesionální kuchyně. Mezi produkty v této kategorii patří vakuové baličky potravin, horkovzdušné pece bez i s regulací páry, a také podstavce se zásuvy na plechy.

Jednou z hlavních předností produktů v této kategorii je spolehlivost. Tyto produkty jsou navrženy a vyrobeny s cílem vydržet pravidelné používání v profesionálním gastro provozu. Další výhodou je snadná údržba. Všechny produkty jsou navrženy tak, aby bylo snadné je čistit a udržovat v optimálním stavu, což přispívá k dlouhé životnosti.

NORDline

**NORDline VB 35**

Vakuová balička

**NORDline VB 40**

Vakuová balička

**Popis**

Vakuová balička vhodná pro stravovací provozy, jako jsou restaurace, hotely, obchody, atd. Vhodné pro balení různých druhů potravin. Velmi kvalitní provedení baličky zaručuje dlouhou životnost i v náročných provozech.

Vlastnosti produktu

- určena do náročných provozů
- vhodné pro vakuování různých druhů potravin
- automatický systém vakuování
- nerezové provedení
- vakuování do hladkých i dvouvrstvých vroubkovaných sáčků
- průhledné horní víko
- jeden široký svar

	Vnitřní rozměry (Š x H x V) (mm)	Vnější rozměry (Š x H x V) (mm)	Čistá váha (kg)	Svařovací lišta (mm)	Příkon (W)	Výkon pumpy (mc/hod.)	Ceny bez DPH	En. třída
NORDline VB 26	260 x 385 x 100	330 x 480 x 375	33	260	370	10		X
NORDline VB 30	300 x 370 x 185	370 x 480 x 450	69	300	370	10		X
NORDline VB 35	350 x 450 x 120	425 x 560 x 490	54	350	750	20		X
NORDline VB 40	400 x 440 x 200	475 x 555 x 485	60	400	750	20		X
NORDline VB 50	500 x 540 x 200	590 x 675 x 510	87	500	750	20		X

Prodej ukončen

NORDline PECE NERONE



SNADNÁ ÚDRŽBA

- 1 Účinné těsnění
- 2 Účinný samočisticí systém a vnitřní odklápěcí sklo pro snadnou údržbu
- 3 V případě potřeby lze sklo snadno vyjmout a vyměnit
- 4 Uvnitř pece nerezová ocel a vnitřní zaoblené rohy
- 5 Systém zastavení ventilátoru při otevření dveří
- 6 Vysoce odolný systém pro vyklápění dveří s dlouhou životností



NORDline Nerone FEM



Termostat 280 °C



Ventilační systém zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla

Vlastnosti produktu

- dva ventilátory s opačným systémem proudění vzduchu
- dokonalý ventilační systém – rovnoměrná distribuce tepla
- nerezové opláštění a vnitřek trouby + masivní rukojeť
- zaoblené vnitřní hrany
- dvojitě prosklené dveře
- lehce vyměnitelné těsnění – zámkový systém
- vnitřní osvětlení
- manuální ovládání
- termostat 280 °C, 60 minutový časovač
- lehce vyjmutelné vnitřní lišty pro snadnou údržbu
- spolehlivost garantována evropskou výrobou
- vzdálenost mezi rošty 84 mm

Popis

Horkovzdušné pece Nerone FEM jsou určeny k přípravě pokrmů horkým vzduchem. Jsou vhodné k pečení pekařských a cukrářských výrobků s výjimkou kynutých těst. Jsou vhodné také k pečení masa a dalších produktů, které nevyžadují přivlhčování.

NORDline Nerone FEM04NE595V: 4 rošty 44 x 35 cm
 NORDline Nerone FEM04NEGNV: 4 ks GN 1/1 NORDline (GN nejsou součástí)
 Nerone FEM03NEPSV: 3 rošty 60 x 40 cm

Pod troubu je možné pořídit také podstavec z nerezové oceli s protiskluzovými nožkami a zásuvy na rošty nebo plechy.

	Vnitřní rozměry (Š x H x V) (mm)	Vnější rozměry (Š x H x V) (mm)	Čistá váha (kg)	Verze	Příkon (W)	Vzdálenost mezi rošty (cm)	ceny bez DPH	En. třída
NORDline NERONE FEM03NEPSV	650 x 460 x 350	775 x 700 x 560	35	elektrická manuální	3150	8,4	23 260,-	X
NORDline NERONE FEM04NE595V	464 x 420 x 370	589 x 663 x 580	33	elektrická manuální	3150	8,4	21 940,-	X
NORDline NERONE FEM04NEGNV	560 x 420 x 370	686 x 660 x 580	35	elektrická manuální	3150	8,4	19 260,-	X



Detail roštů



Snadná údržba



Ventilační systém



Teplotní sonda



NEFON

NEFO

neutrální otevřený podstavec
pod pece FEM

NEFO5 neutrální otevřený podstavec
k NORDline Nerone FEM04NE595V

NEFON neutrální otevřený podstavec
k NORDline Nerone FEM04NEGNV

NEFOP neutrální otevřený podstavec
k NORDline Nerone FEM03NEPSV



NEFON

ukázka podstavce s troubou

Popis

Neutrální podstavce v celonerezovém provedení pod trouby NORDline Nerone FEM.

Vlastnosti produktu

- kompletní nerezové provedení
- stabilní konstrukce
- protiskluzové nožky

	NEFO5	NEFON	NEFOP
Kapacita (rošty ani plechy nejsou součástí)	8 ks rošt 435 x 350 mm nebo plech 450 x 325 mm	8 x GN 1/1 rošt nebo plech o rozměrech 530 x 325 mm	8 ks rošt nebo plech o rozměrech 600 x 400 mm
Počet polic	8	8	8
Rozměry Š x H x V (cm)	59 x 61 x 85 11 130,-	61 x 68 x 85 11 330,-	77 x 66 x 85 11 710,-

NORDline Nerone MID



NORDline Nerone MID 07 GN 1/1 H2O

Digitální konveční
trouba s přivlhčováním



NORDline Nerone MID 10 GN 1/1 H2O

Digitální konveční
trouba s přivlhčováním

Popis

Digitální konveční (horkovzdušná) pec s přivlhčováním a regulací páry 10 až 100 %. Díky páře nedochází k vysoušení produktů, je zachována jejich šťavnatost. U pečení pečiva má pára vliv na rovnoměrnou strukturu a následně jeho kvalitu. V sérii NORDline Nerone MID je počet roštů (600 x 400 mm) nebo GN 1/1 dán číslem v názvu za "MID". Rošty ani GN nejsou součástí.

Pod troubu je možné pořídit také podstavec z nerezové oceli s protiskluzovými nožkami a zásuvy na rošty nebo plechy.

Vlastnosti produktu

- vývin páry s nástřikem
- regulace páry 10 až 100 %
- kombinovaný režim (kombinace pečení a páry)
- napojení na vodovodní řád a odpad
- ventilátor s opačným systémem proudění vzduchu
- dokonalý ventilační systém – rovnoměrná distribuce tepla
- teplotní sonda
- delta T pečení
- nerezové opláštění a vnitřek trouby + masivní rukojeť
- dvojitě prosklené dveře
- snadná údržba a čištění - lehce vyměnitelné těsnění, vyjímatelné vnitřní lišty, zaoblené vnitřní hrany
- zámkový systém
- vnitřní osvětlení
- digitální ovládání
- termostat 280 °C
- spolehlivost garantována evropskou výrobou
- vzdálenost mezi rošty - 80 mm

Technické údaje

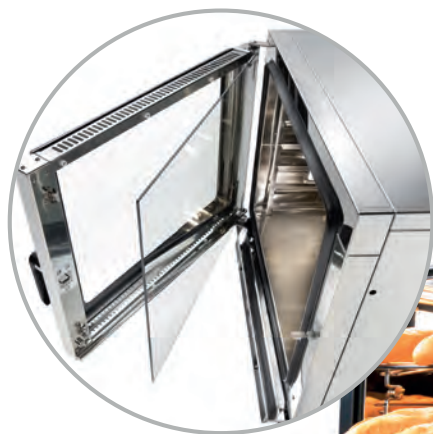
Teplotní rozsah	0 až +280 °C
Exteriér	Nerezová ocel
Interiér	Nerezová ocel
Regulace páry	10 až 100 %

	Vnitřní rozměry (Š x H x V) (mm)	Vnější rozměry (Š x H x V) (mm)	Čistá váha (kg)	Počet roštů nebo GN1/1*	Příkon (W)	Cena bez DPH	En. třída
NORDline Nerone MID 04 GN 1/1 H2O	680 x 520 x 360	840 x 910 x 670	79	4	5450	64 440,-	X
NORDline Nerone MID 05 GN 1/1 H2O	680 x 480 x 440	840 x 910 x 750	87	5	6450	64 440,-	X
NORDline Nerone MID 06 GN 1/1 H2O	680 x 480 x 520	840 x 910 x 830	91	6	7650	70 100,-	X
NORDline Nerone MID 07 GN 1/1 H2O	680 x 520 x 620	840 x 910 x 930	106	7	10700	81 450,-	X
NORDline Nerone MID 10 GN 1/1 H2O	680 x 480 x 840	840 x 910 x 1150	127	10	12700	88 650,-	X

*rošty ani GN nejsou součástí



Detail roštů



Rozpékání pečiva



Teplotní sonda

NEFOM

neutrální otevřený podstavec
pod pece MID

Popis

Neutrální podstavec v celonerezovém provedení pod trouby NORDline Nerone MID.

Vlastnosti produktu

- kompletní nerezové provedení
- stabilní konstrukce
- protiskluzové nožky

InterBA



NEFOM



NEFOM
ukázka podstavce s troubou

NEFOM	
Kapacita*	8 ks rošt 600 x 400 mm nebo GN 1/1
Rozměry Š x H x V (cm)	84 x 77 x 85 12 930,-

* Rošty ani GN nejsou součástí