

OSTATNÍ MAJÍ
KONVEKTOMATY



ALBA HOŘOVICE



MY MÁME

ALBA
SELF-COOKING
CENTER

NOVINKA NAD KONVEKTOMATY...

Ostatní nabízejí různé konvektomaty, my dodáváme Alba SelfCooking Center!

ALBA STÁLE NA VÝSLUNÍ

Je to již velmi dávno, kdy vznikla mezi Prahou a Plzní továrna na výrobu gastronomického zařízení. V té době lidé neznali pojem "dálnice" a ten rok se narodil spisovatel Franz Kafka. A o několik let později jsme se zařadili mezi jedny z prvních, kteří začali posunovat hranice moderní gastronomie až k dnešní podobě. Podstatou moderního vaření byl zpočátku sporák a kotel, později konvektomat. A my jsme zase dál...

PRVNÍ ALBA SELF-COOKING CENTER NA SVĚTĚ!

Už je konec komplikovanému ovládnutí konvektomatů, nastavování potřebných údajů jako jsou teplota, čas, množství nebo vlhkost vzduchu. Jednoduše vložíte surovinu, označíte ji jediným stisknutím na dotykové obrazovce a úprava začíná. Nezájímáte se dál o varný proces, nepřemýšlejte nad tím, jak je to možné. Prostě máte na pár minut volno....

Inteligentní technologie zvaná Alba SelfCooking Center totiž automaticky rozpozná požadavky suroviny, bez ohledu na její velikost i množství a sama si určí ideální podmínky pro přípravu požadovaných pokrmů. Následný varný proces pečlivě monitoruje a vyhodnocuje každou vteřinu. Pouze Vám zdvořile oznámí, za kolik minut budete mít hotovo.

PRO MÉNĚ NÁROČNÉ MÁME ALBA COMBIMASTER

Toto zařízení je určeno pro nenáročné zákazníky a je charakteristické elektronicko-mechanickým ovládnutím s jednodušší

výbavou. Nicméně Alba CombiMaster s 5 kuchyňskými režimy: horký vzduch, pára, kombinace, vario-zapařování a Finishing, s cenou až o 20% levnější než předchozí ACM, může být vyhovující volbou do Vaší kuchyně.

ČESKÝ VÝROBCE S NĚMECKOU PRECIZNOSTÍ

Alba Hořovice je na trhu gastronomie jedničkou ve výrobě velko-kuchyňského zařízení. Stejnou pozici v celosvětovém měřítku ve výrobě a vývoji pokročilých kuchyňských technologií zaujímá německá firma Rational. Na tomto základě vzniklo před sedmi lety partnerství, nabízející českým zákazníkům to nejlepší na trhu v oblasti konvektomatů a nyní SelfCookingCenter pod značkou Alba Hořovice.

POŘÁD TOMU VŠEMU NEVĚŘÍTE?

Pak nezbyvá nic jiného než se ohlásit na předváděcí akci kuchyňských zařízení Alba SelfCooking Center u svého dodavatele sortimentu ALBA. Protože to za to opravdu stojí....

OBSAH	strana
Úvod	2
Alba SelfCooking Center	3 - 6
Příslušenství	7
Alba CombiMaster	8 - 9
Alba Combi-Duo	10
Finishing, Sladké a slané pečení	11
Kontakty	12



DVA V JEDNOM!!!

Nejlepší
Alba SelfCooking Center
od ALBY Hořovice!!!

DVA STROJE ZA CENU JEDNOHO!

Původní technologie ClimaPlus Control
s vlastní regulací varných procesů.

Ještě nikdy to
nebylo tak snadné.

Nová technologie Alba SelfCooking Control
s automatickou regulací varných procesů.



Úprava **VLHKÝM HORKEM** při teplotě 30 - 130 °C



Úprava **SUCHÝM HORKEM** při teplotě 30 - 300 °C



Úprava **KOMBINACÍ SUCHÉHO a VLHKÉHO HORKA** při teplotě 30 - 300 °C



CLIMA PLUS CONTROL: Určíte si co chcete vařit a patentovaný měřicí systém a control centre již sám reguluje ideální vlhkost pro konkrétní pokrm s jednoprocenní přesností. Tím dosáhne křupavé kůrky, jemné konzistence a maximální šfavnatosti.



5 RYCHLOSTÍ VENTILÁTORU: optimální automatické nastavení rychlosti ventilátoru určené pro každý produkt zvlášť dle jeho citlivosti. Tím je vaše vaření o 15% rychlejší a také úspornější na energii a zaměstnance.



PROGRAM pro vlastní kuchyňské procesy: umožní vám ukládat vaše nejužívanější kuchyňské procesy do paměti.



ALBA SELF-COOKING CENTER

ASCC

BĚŽNÝ PROVOZ - SNADNO A BEZ HRANIC

Zařízení Alba SelfCooking Center je vybaveno 7 základními volbami: **Úprava větších kusů mas** vcelku (od vařeného masa, roast beef, či jehněčí kýty třeba až po skopové), **úprava menších kusů mas** (roštěnky, řízky, špízy a drůbeží plátky...), **úprava drůbeže** (krůty, kachny, husy i slepice....), **úprava ryb** (grilované i smažené a bez otáčení!), **příprava příloh** (zelenina, rýže, brambory nebo knedlíky). Bez problému. Anebo: během 15 minut máte k dispozici 200 porcí křupavých a do zlatova smažených hranolůk bez použití jediné kapky oleje), **úprava pro pekařské a cukrářské procesy** (sladké i slané, zmražené i chlazené, samo si nakyne těsto, samo si nastaví vlhkost a proudění vzduchu - stačí jen stisknout tlačítko.) Poslední je **Finishing** - každý pokrm udržovaný při teplotě ztrácí svou kvalitu a hodnotu. S Alba SelfCooking Center stačí naaranžovat jeden, deset nebo tisíc talířů s předem připravenými pokrmy a za 7 minut servírujete. Bez ztráty kvality.

Hygiena, bezpečnost - všem jasně a přitom podceňované

Od nynějška budou všechna ASCC a ACM s maximální výškou vrchních vsuvů **1,60 m** a také včetně dvou na sobě instalovaných strojů. Tím se sníží rizikovitost úrazu při manipulaci, např. s vroucí kapalinou nad úrovní očí.

Nové hygieničtější a úspornější řešení doznal i CleanJet, tedy automatický systém čištění vnitřního prostoru. Překonané jsou čisticí a oplachové koncentráty nebo pohyblivá ramena. Je to tak snadné. Jen vložíte tabletu a dotknete se obrazovky.

Hygiena bez jediné skvrnky nečistoty kdykoliv během noci - a plně automatická.

Bezpečně se může cítit také parní generátor Vašeho Alba SelfCooking Center, který je automaticky hlídán před zavápněním spirál nebo nedostatkem vody.

VESTAVĚNÉ FUNKCE:

- Sonda s 6 měřicími body
- ClimaPlusControl - měření vlhkosti a regulace
- vlhkost mezi 30 - 300 °C, rozšířené funkce
- 5 programovatelných rychlostí ventilátoru
- 1/2 spotřeba el. energie
- Cool down (rychlé zchlazení)
- HACPP paměť a USB port

- nejméně 350 programů s 12 kroky volně volenými
- CalcDiagnoseSystem
- Servis Diagnostic System s automatickým ohlášením na displeji
- SelfCleanAutomatik pro výrobek páry
- systém automatického zhašení páry
- zablokování přívodu el. energie při servisu
- CleanJet - plně automatizovaný čisticí systém
- mechanický čisticí systém
- nízkoteplotní vaření
- nastavitelnost ukazatele teploty ve °C nebo °F
- možnost přenastavení automatického startu dle dne a času
- nastavitelnost výstražného tónu
- nastavitelnost podsvícení displeje
- nastavení času: hodiny / minuty nebo minuty / vteřiny
- pomocné funkce

VÝBAVA

- tlačítko vypnutí a zapnutí
- dotyková obrazovka s charakteristickými symboly ke snadnému ovládní
- přehledný textový displej pro všechny varné procesy
- nízká hluchost, vysoký výkon,
- ukazatel provozního režimu a výstrah, např. nízký tlak vody v řádu
- čidlo teploty jádra s poziční kladkou
- digitální ukazatel teploty
- vysocevýkonný hořák (plyn)
- bezpečnostní omezovač teploty pro parní generátor a topné spirály
- vysocevýkonný výrobek páry s automatickým doplňováním vody
- dokonalý systém rozvodu vzduchu
- pohyblivá vodící lišta vozíku se zajištěním
- integrovaná brzda ventilátoru
- ruční sprcha s automatickým navijením bez zárážek a s plynulým dávkováním
- systém odstředění a odvedení tuku z prostoru bez nutnosti filtru
- dveře s dvojitým sklem s přijatelnou teplotou při dotyku a otočným sklem pro snadnou údržbu, umožňují meziskelní proudění vzduchu
- dveře s integrovanou těsnicí mechanikou (stojanové typy), žádný únik páry při provozu v případě nezavezeného vozíku
- madlo dveří k otevírání jednou rukou a patentovanou funkcí vytočení madla vlevo i vpravo (stolní modely)
- madlo dveří k otevírání jednou rukou s funkcí dorazu a funkcí uzamčení (stojanové modely)
- bezpečnostní madlo dveří s uzamykáním vpředu
- odpadní vanička ve dveřích s permanentním vyprazdňováním také při otevřených dveřích
- odpadní vanička stroje s vyústěním na odpadní potrubí (stolní modely)
- dveře s levým dorazem (stolní modely)
- dveře se zárážkou 120/180°
- bezdotykový dveřní spínač
- nasazovací, lehce výměnné těsnění dveří
- materiál: vnitřní komora i vnější plášť z nerez
- postranní pomocné naváděcí lišty pro zavážecí vozíky u stojanových modelů
- bezspárové hygienické provedení vnitřního prostoru se zaoblenými rohy
- halogenové osvětlení vnitřního prostoru s ceranovým sklem
- servisní otvor přístupný zepředu

ASCC 6.1



ASCC 6.2



ASCC 10.1



- U-vodící profil pro snadné zavážení klece
- vyjímatelné, otočné boční držáky vsuvů (stolní modely)
- zavážecí vozík s nájezdovými lyžinami (stolní modely)
- zavážecí vozík (stojanové modely) s oboustranným zajištěním GN nádob, zabudovanou odpadní vaničkou se samovyprazdňováním, dvojitá kolečka (2 s parkovací brzdou) kolečko s průměrem 125mm
- automatické přenastavení na zemní plyn či propan-butan

- možnost napojení na teplou vodu
- nastavitelné nožičky

VÝBAVA NA OBJEDNÁVKU

- bezpečnostní madlo dveří s uzamykáním vpředu
- zavážecí vozík s nájezdovými lyžinami (stolní modely)

ALBA SELFCOOKING CENTER	6.1	6.2	10.1	10.2	20.1	20.2
ELEKTRO A PLYN						
Kapacita	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Počet jídel za den	30-180	60-350	80-300	150-450	150-650	300-800
Typy GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8	2/1, 1/1	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8	2/1, 1/1	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8	2/1, 1/1
Šíře	847 mm	1069 mm	847 mm	1069 mm	879 mm	1084 mm
Hloubka	771 mm	971 mm	771 mm	971 mm	791 mm	996 mm
Výška	757 mm	757 mm	1017 mm	1017 mm	1782 mm	1782 mm
Přívod vody	R3/4"	R3/4"	R3/4"	R3/4"	R3/4"	R3/4"
Odvod vody	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Tlak vody	obvykle 150 - 600 kPa nebo 0,15 - 0,6 MPa					
ELEKTRO						
Váha	110 kg	142,5 kg	135,5 kg	182 kg	258 kg	332 kg
Příkon	10 kW	21 kW	19 kW	37 kW	37 kW	62 kW
Jištění	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Napětí	3NAC 400 V	3NAC 400 V	3NAC 400 V	3NAC 400 V	3NAC 400 V	3NAC 400 V
Výkon - horký vzduch	9 kW	20 kW	18 kW	36 kW	36 kW	60 kW
Výkon- pára	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Rozměry kabelu	5 x 2,5 mm ²	5 x 4 mm ²	5 x 4 mm ²	5 x 10 mm ²	5 x 10 mm ²	5 x 25 mm ²
PLYN						
Váha	126 kg	168 kg	154,5 kg	198 kg	286 kg	370,5 kg
Výška	996 mm	996 mm	1256 mm	1256 mm	2021 mm	2021 mm
Příkon - elektro	0,3 kW	0,35 kW	0,35 kW	0,45 kW	0,8 kW	1,0 kW
Jištění	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Napětí	1NAC 230 V	1NAC 230 V	1NAC 230 V	1NAC 230 V	1NAC 230 V	1NAC 230 V
Přívod plynu	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Rozměry kabelu	3 x 2,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²
ZEMNÍ PLYN/PROPAN-BUTAN						
Jmenovité tepelné zatížení	11 kW/12 kW	21,5 kW/23 kW	21,5 kW/23 kW	32 kW/34 kW	43 kW/46 kW	64 kW/67 kW
Výkon - horký vzduch	11 kW/12 kW	21,5 kW/23 kW	21,5 kW/23 kW	32 kW/34 kW	43 kW/46 kW	64 kW/67 kW
Výkon- pára	11 kW/12 kW	21,5 kW/23 kW	21,5 kW/23 kW	32 kW/34 kW	32 kW/33,5 kW	51 kW/53 kW

⚡ 🔥 ASCC 20.1

⚡ 🔥 ASCC 20.2

⚡ 🔥 ASCC 10.2



INOVACE

1 integrované mechanické těsnění u standardních zařízení

- žádná ztráta energie při vaření bez zavážecího vozíku
- žádná nutnost vkládání těsnícího plechu jako v minulosti
- žádný únik páry

2 hlubší vsuvy, menší dveře....

- umožňuje použití GN 1/3 a 2/3
- menší záběr místa díky menším dveřím
- menší únik energie při otevřených dveřích

3 integrovaná brzda ventilátoru

- zastavení ventilátoru do 5 sekund po otevření dveří
- zvýšení bezpečnosti obsluhy

4 jednoduchá instalace

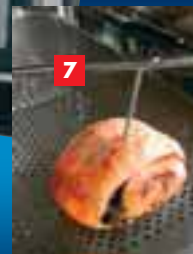
- žádné zvláštní přípravky
- DVGW a SVGW certifikát

5 inovace v technice ventilátoru

- žádné přerušení rotace ventilátoru kvůli změně točení
- 15% zkrácení doby varu oproti modelům ze zpětným chodem
- optimální rovnoměrnost proudění vzduchu

6 odstředivý odvod tuku bez potřeby tukových filtrů

- odpadná výměna stávajících tukových filtrů a čištění
- čistší vnitřní vzduch díky automatickému odstředění mastnoty
- prokazatelný výsledek na chuti pokrmů



7 sonda k měření teploty jádra

- 6 měřících bodů
- automatická korekce při špatném zasunutí sondy
- poprvé lze použít sondu také pro produkty s malou výškou, nebo malé kousky, a to díky polohovacímu ramenu

8 ruční sprcha

- plynulé dávkování
- ergonomické uspořádání
- bezpečnost díky automatice uzávěru vody
- zabudovaná automatika zpětného navíjení hadice
- DVGW certifikát

9 otočné boční držáky vsuvu

- snadný přístup při ručním čištění
- jednoduchá výměna různých držáků vsuvu

10 vysoký výkon- plynový výměník tepla

- velké hladké plochy ke snadnému čištění
- dlouhá životnost
- čistší odvod plynu ze vzduchu uvnitř

11 hydrodynamický prostor

- oblé rohy
- bezspárový prostor s kvalitními sváry

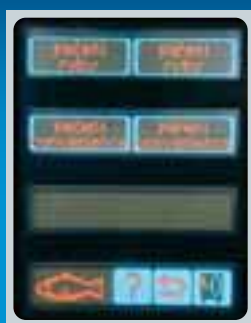
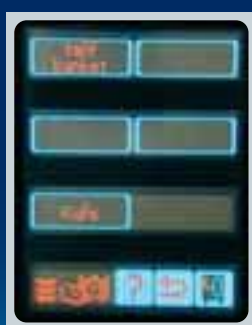
12 integrovaná odkapní vanička dveří

- zamezení odkapávání vody na podlahu
- permanentní odvod vody také při otevřených dveřích

13 dvojitě sklo

- snadné čištění
- bezpečnost při dotyku skla dveří

ČESKÉ MENU ASCC



ÚSPORA:	NÁKLADY:	VÝDĚLEK:
MASO úspora menší ztrátou hmotnosti při vaření cca o 22%	Suroviny pro běžné zařízení v hodnotě 180 000 Kč/měsíc Suroviny pro ASCC v hodnotě 140 000 Kč/měsíc	40 000 Kč/měsíc
TUK téměř není potřeba, ušetříte až 95%	Tuk pro běžné zařízení v hodnotě 5250 Kč/měsíc Tuk pro ASCC v hodnotě 250 Kč/měsíc	5 000 Kč/měsíc
ENERGIE díky moderní technologii se snižuje spotřeba o 60%	Náklady pro běžné zařízení 6 300 kWh = 31 500 Kč/měsíc Náklady pro ASCC 2520 kWh = 12 600 Kč/měsíc	17 900 Kč/měsíc
PRACOVNÍ DOBA zisk z nadprodukce, nočního samoprovozu, samočistění atd.	150 min/den = 70 hod/měsíc x hodinová mzda 200 Kč	14 000 Kč/měsíc
Úspory celkem za měsíc s ASCC: Úspory celkem za 1 rok s ASCC:		76 900 Kč 922 800 Kč
VÁŠ ALBA SELF-COOKING CENTER MÁTE BĚHEM PRVNÍHO ČTVRTLETÍ SPLACEN.		

PŘÍSLUŠENSTVÍ

...jako perfektní doplněk

GASTRO NÁDOBY A ROŠTY

GN nádoby ve velikostech 2/1,1/1,1/2,1/3 a 2/8, smaltované plechy pro excelentní pekařské výsledky, perforované, hliníkové plechy potažené teflonem také ve velikosti 400x600 pro pekaře.

PATENTOVANÉ SPECIÁLNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

od speciálních držáků na kuřata a kachny, jako je CombiFry, až po CombiGrill-rošty, máme připravenou řadu příslušenství pro vaši potřebu

PODSTAVCE A SKŘÍŇKY

pro stabilní umístění stolních zařízení vám dáváme k dispozici 4 provedení. Thermoskříň ALBA je regulovatelná do 70 °C.

FINIŠING SYSTÉM PRO BANKETY

Finišing systém se skládá ze zavazovacího vozíku na talíře a termopláště. Talířový vozík je určen pro talíře do průměru 31cm a pobere až 120 ks. S termopláštěm dokážete uchovat teplotu pokrmů na 20 minut.

ZAVÁŽECÍ A TRANSPORTNÍ VOZÍK

Rychlá výměna v případě využívání více vozíků
Oboustranné zavážení, zakládání a blokování vozíku u velkých strojů.
U stolních zařízení nabízíme vozík se zavazovacími lyžinami.

SPECIÁLNÍ ČISTIČ A ČISTIČ GRILU

Jen originální čisticí prostředky jsou vyvinuty pro používání a dosažení úspěchu. Zvlášť čistič grilu je úspěšný po jeho aplikaci a teplotě přes 200 °C.

ULTRAVENT - NÁSTAVEC PRO ODTAH KONDENZÁTŮ PRO ACM A ASCC

Díky patentované technologii UltraVent jsou páry a pachy spojeny a odtaženy pryč.
Nákladné opatření na instalace odtahových zařízení jsou dávno minulostí.
Venkovní vývod odpadá zcela. Instalace je snadná a dodatečná montáž kdykoliv možná.



ALBA COMBI MASTER

ACM



ALBA Combi Master je dostačující řešení ve Vaší kuchyni. S jeho 5 způsoby úpravy - horký vzduch, pára, kombinace, vario-zapařování a Finishing docílíte všech požadovaných úkonů, jako pečení, smažení, grilování, vaření v páře, dušení, blanširování, pošírování a mnohé další. Navíc investice a pracovní plochu v porovnání s nákupem klasických varných médií. Nový Alba Combi master je o 15% rychlejší, a proto i úspornější.



ÚPRAVA PÁROU PŘI 100 °C:

Způsob úpravy párou je ideální k blanširování, vaření, zapařování, dušení, dovařování a napařování. Vysoce výkonný vyvíječ čerstvé páry vyrábí hygienickou čerstvou páru v extrémně krátkém čase. Současně můžete připravovat několik různých druhů pokrmů najednou bez přenášení chuti a pachů.



HORKÝ VZDUCH 30 - 300 °C:

Horký vzduch je nevhodnější k pečení, grilování, gratinování nebo smažení. Přitom horký vzduch do 300 °C nabízí potřebné výkonnostní rezervy, zejména také pro přípravu zmrazených pokrmů.



KOMBINACE PÁRA - HORKÝ VZDUCH 30 - 300 °C:

Kombinace páry a horkého vzduchu zamezuje vysychání jídla, snižuje ztrátu hmotnosti a zaručuje současně zhnědnutí.

Kombinaci páry a horkého vzduchu se používá k pečení, smažení, ke krátkému opékání a pak vaření ve vlastní šťávě a k přípravě zmrazených pokrmů. Do 130 °C bude také tvrdá zelenina, jako např. mrkev rychle vařena.



VARIO-ZAPAŘOVÁNÍ OD 30 °C DO 99 °C:

Úprava na mírný způsob pod 100 °C. Podají se Vám zvlášť choulstivé pokrmy, jako je karamelový krém, zeleninové plátky, ryba nebo Mousselines bez námahy, také i ve velkém množství. Teplota ve varném prostoru je udržována na stupeň přesně, což je důležité pro perfektní kvalitu jídel, tak i pro udržení vlastních chutí a vynikající konzistence. Vario-zapařování se používá pro pošírování, dovařování, úpravu ve vakuu, konzervování a pasterizaci.



FINISHING

Současné hygienické normy stanovují přesnou teplotu pokrmů a maximální dobu uchovávání jejich pokrmů. Díky tomu však kvalita takových pokrmů klesala a klesala. Odborníci a vývojoví inženýři přišli s technologií schockerů a ohřevu a la carte. Dnes díky Finishing můžete kdykoliv předem připravit jeden, pět, třicet nebo tisíc talířů a naprogramovat, v kolik chcete mít hotovo. A bez ztráty kvality.



AUTOMATIKA TEPLoty JÁDRA:

Optimální řešení k dosažení toho nejlepšího výsledku. Jednoduše vpíchnete jehlu do potraviny, nastavíte požadovanou teplotu a CombiMaster se již sám vypne. Na přesnost jednoho °C.



COOL DOWN

Tato funkce se postará o rychlé zchlazení varného prostoru pro jeho další využití.

VESTAVĚNÉ FUNKCE:

- Cool Down (rychlé zchlazení)
- manuální čistící program
- SelfCleanAutomatik pro výrobek páry
- zablokování přívodu el. energie při servisu
- diagnostický systém na servis
- nastavitelnost ukazatele teploty ve °C nebo °F
- odvěpňovací systém

VÝBAVA

- tlačítko vypnutí, zapnutí a volby provozních režimů
- snadno ovladatelný knoflík na teplotu, teplotu jádra a nastavení času
- ukazatel provozního režimu a výstrah
- čidlo teploty jádra
- digitální ukazatel teploty
- vysocovýkonný hořák (plyn)
- bezpečnostní omezovač teploty pro parní generátor a topné spirály
- vysocovýkonný výrobek čerstvé páry s automatickým doplňováním vody
- dokonalý systém rozvodu vzduchu
- pohyblivá vodící lišta vozíku se zajištěním
- integrovaná brzda ventilátoru
- systém odstředění a odvedení tuku z prostoru bez nutnosti filtru
- dveře s dvojitým sklem s přijatelnou teplotou při dotyku a otočným sklem pro snadnou údržbu
- dveře s integrovanou těsnící mechanikou (stojanové typy), žádný únik páry při provozu v případě nezavezeného vozíku.
- madlo dveří k otevírání jednou rukou a patentovanou funkcí vytočení madla vlevo i vpravo (stolní modely)
- madlo dveří k otevírání jednou rukou s funkcí dorazu a funkcí uzamčení (stojanové modely)
- bezpečnostní dvojitá dveřní závora
- odpadní vanička ve dveřích s permanentním vyprazdňováním také při otevřených dveřích
- odpadní vanička stroje s vyústěním na odpadní potrubí (stolní modely)
- dveře s levým dorazem (stolní modely)



ACM 6.1



ACM 6.2



ACM 10.1



- dveře se zarážkou 120/180°
- bezdotykový dveřní spínač
- nasazovací, lehce výměnné těsnění dveří
- materiál: vnitřní komora i vnější plášť z nerezů
- postranní pomocné naváděcí lišty pro zavážecí vozík u stojanových modelů
- bezspárové, hygienické provedení vnitřního prostoru se zaoblenými rohy
- halogenové osvětlení vnitřního prostoru s ceranovým sklem

- servisní otvor přístupný zepředu
- U-vodící profil pro snadné zavážení klece
- vyjímatelné, otočné boční držáky vsuvů (stolní modely)
- zavážecí vozík s nájezdovými lyžinami (stolní modely)
- zavážecí vozík (stojanové modely) s oboustranným zajištěním GN nádob, zabudovanou odpadní vaničkou se samovyprazdňováním, dvojitá kolečka (2 s parkovací brzdou) kolečko s průměrem 125 mm
- možnost napojení na teplou vodu
- nastavitelné nožičky

MODEL ALBA COMBIMASTER	6.1	6.2	10.1	10.2	20.1	20.2
ELEKTRO A PLYN						
Kapacita	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Počet jídel za den	30-180	60-350	80-300	150-450	150-650	300-800
Typy GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8	2/1, 1/1	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8	2/1, 1/1	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8	2/1, 1/1
Šíře	847 mm	1069 mm	847 mm	1069 mm	879 mm	1084 mm
Hloubka	771 mm	971 mm	771 mm	971 mm	791 mm	996 mm
Výška	757 mm	757 mm	1017 mm	1017 mm	1782 mm	1782 mm
Přívod vody	R3/4"	R3/4"	R3/4"	R3/4"	R3/4"	R3/4"
Odvod vody	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Tlak vody	obvykle 150 - 600 kPa nebo 0,15 - 0,6 MPa					
ELEKTRO						
Váha	99 kg	133 kg	124,5 kg	175,5 kg	251,5 kg	326 kg
Příkon	10 kW	21 kW	19 kW	37 kW	37 kW	62 kW
Jištění	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Napětí	3NAC 400 V	3NAC 400 V	3NAC 400 V	3NAC 400 V	3NAC 400 V	3NAC 400 V
Výkon - horký vzduch	9 kW	20 kW	18 kW	36 kW	36 kW	60 kW
Výkon - pára	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Rozměry kabelu	5 x 2,5 mm ²	5 x 4 mm ²	5 x 4 mm ²	5 x 10 mm ²	5 x 10 mm ²	5 x 25 mm ²
PLYN						
Váha	121 kg	158,5 kg	148 kg	189,5 kg	261 kg	369,5 kg
Výška	996 mm	996 mm	1256 mm	1256 mm	2021 mm	2021 mm
Příkon - elektro	0,3 kW	0,35 kW	0,35 kW	0,45 kW	0,8 kW	1,0 kW
Jištění	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Napětí	1NAC 230 V	1NAC 230 V	1NAC 230 V	1NAC 230 V	1NAC 230 V	1NAC 230 V
Přívod plynu	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Rozměry kabelu	3 x 2,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²
ZEMNÍ PLYN/PROPAN-BUTAN						
Jmenovité tepelné zatížení	11 kW/12 kW	21,5 kW/23 kW	21,5 kW/23 kW	32 kW/34 kW	43 kW/46 kW	64 kW/67 kW
Výkon - horký vzduch	11 kW/12 kW	21,5 kW/23 kW	21,5 kW/23 kW	32 kW/34 kW	43 kW/46 kW	64 kW/67 kW
Výkon - pára	11 kW/12 kW	21,5 kW/23 kW	21,5 kW/23 kW	32 kW/34 kW	43 kW/46 kW	64 kW/67 kW

VÝBAVA NA OBJEDNÁVKU

- ruční sprcha s automatickým navíjením bez zarážek a s plynulým dávkováním
- zavážecí vozík s nájezdovými lyžinami (stolní modely)

  ACM 10.2



  ACM 20.1



  ACM 20.2



ALBA COMBI-DUO

Dvoji výkonnost bez ohledu na větší prostor



1,60 m

výška posledního vsuvu

**Kombinace dvou
ASCC, nebo dvou
ACM, či jednoho
ACM a jednoho ASCC
Vám otevře značné
možnosti.**

Jednoduché sloučení dvou stolních Alba SelfCooking Center nad sebou otevírá další ohromný potenciál, obzvlášť když místo ve vaší kuchyni je nedostatečné.

Budete schopni pracovat nezávisle na sobě v různých modelech, bez nároku na prostor navíc, s maximální flexibilitou. Pro představu - může se připravovat pečené maso ve spodním Alba SelfCooking Center a paralelně může horní Alba SelfCooking Center vařit v páře zeleninu.

Pro vaši bezpečnost samozřejmě zůstává výška vrchního vsuvu obou zařízení u Combi-Duo na **1,60 m**.

ČISTOTA A HYGIENA-JEDNODUŠE STISKNUTÍM TLAČÍTKA

Jen s malým pohybem ruky se nechá Alba CombiMaster lehce vyčistit. Automatický čistící program sám nedá velkému znečištění šanci. Jednoduše rozstříkáte speciální čistící prostředek uvnitř varného prostoru a zapnete čistící program. Optická dostupná ruční sprcha Vám nabídne současný komfort.

FINISHING

...nová dimenze v přípravě jídla

Obvyklá praxe dnešních dnů je odkládat horká jídla do vyhříváné vodní lázně nebo tepelně izolovaných kontejnerů (izotermických boxů). Tím však dochází ke ztrátě kvality produktů - častý a nechtěný důsledek.

FINISHING s Alba SelfCooking Center Vám dává možnost podávat stále a kdykoliv teplá jídla.

FINISHING umožní připravit jídlo v pohodě, bez stresu a bez ohledu na počet hostů.

FINISHING ve vašem Alba SelfCooking Center je perfektní řešení pro vaření á la carte. Např. s asistencí 2 kuchařů můžete připravit až 150 jídel - bez stresu, bez spěchu. Vše obstará Váš Alba SelfCooking Center - snadno zmáčknutím tlačítka.

FINISHING kvalitně dokončí pokrm a můžete jej servírovat čerstvý na teplých talířích.

Potřebujete pouze 8 minut od přípravy pokrmů po servírování, k tomu prázdný talíř a zákazník může ocenit kvalitu.

Kontrolní systém vašeho Alba SelfCooking Center má úplnou kontrolu nad finishingem během rušných hodin v kuchyni - jako nikde jinde na světě.

Banketový systém - profesionální fungování v každé velikosti. Až 120 talířů do velikosti 31 cm v průměru můžete uložit ve speciálním vozíku určeném pro finishing. Zavázeční banketové vozíky jsou snadné na ovládání a jsou do 1,60 m vysoké a tak mohou být plněna rychle a ergonomicky na všech čtyřech stranách.



PEKAŘSKÁ KVALITA

...dotykem tlačítka



Zákazníci Vašeho restaurantu, hotelu, kantýny nebo cateringu budou potěšeni vůní pečeného chleba, rolád, sušenek, muffinů, dortů a to kdykoliv po celý den.

Alba SelfCooking Control Vám umožní připravit neuvěřitelné množství variací sladkého a slaného pečiva, světlou nebo tmavou kůrku - jednoduše stisknutím tlačítka.

KYNUTÍ TĚSTA A SNADNÉ PEČENÍ

Kynutí těsta a pečení nyní můžete se svým Alba SelfCooking Center dělat automaticky. Pouze vložíte surovinu do svého Alba SelfCooking Center, a to je vše.

Sám si dle velikosti suroviny určí a nastaví proces pečení, nehledě na rozdílnost surovin, jako třeba zmražený polotovar. To je celosvětově unikát!

PEČENÍ NEZNÁ HRANIC

Kynutí je vytvořeno krátkým vpuštěním vysoké vlhkosti, nezbytné pro optimální vykynutí těsta a lesklý vzhled pečiva - jednoduše stisknutím tlačítka. Jestli chcete, můžete nastavit kontrolu kynutí na procento přesně.

Alba SelfCooking Center umožňuje vzít proces pečení pod svou kontrolu. To je rozhodující faktor pro nejkvalitnější pečení. Patentované měření a kontrolní centrum reguluje ideální klima, Vámi specifikované pro konkrétní produkt, na procentuální přesnost a zaručí také např., že nadbytek vlhkosti je selektivně odtahován pryč automaticky dle fáze pečení.

ZAVÁŽECÍ VOZÍK NA PEČENÍ A TRANSPORTNÍ VOZÍK PRO ASCC 6.1 A 10.1

Zavázeční vozík může mít 5 nebo 8 vsuvů.

Transportní vozík má 9 vsuvů o rozvoru 400x600mm. Také obsahuje teleskopickou polici.

PODSTAVEC POD ALBA SELF-COOKING CENTER PRO ASCC 6.1 A 10.1

K zajištění bezpečné nosnosti ASCC zařízení dodáváme speciální "pečicí" podstavec se 14 vsuvy, nahrazující zavázeční vozík. Všechny podstavce jsou vyrobeny z chromniklové oceli v souladu s přísnými hygienickými předpisy.

ALBA 400 x 600 mm - PEČICÍ PLECHY

Hliníkové plechy k pečení poskytují perfektní řešení. Vodivost tepla hliníku je podstatně lepší než jiné materiály. Speciální teflonový povrch zamezuje spékání.



Váš spolehlivý dodavatel gastronomického vybavení ALBA:

GASTROFORM, s.r.o.

Ondrova 9

Brno, 63500

Telefon: +420 546 223 099
E-mail: info@gastroform.cz
Web: www.gastroform.cz
E-shop: www.profikuchyne.cz