



Prática
TECHNICOOK

INTELIGENTNE ROZWIĄZANIA
W ZAKRESIE GOTOWANIA

INSTANCO



CHEF EXPRESS

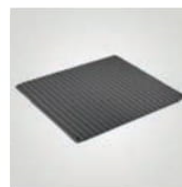
Zaawansowana wydajność!



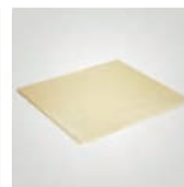
Standardowe akcesoria



Aluminiowa łopatka



Płyta Panini
aluminiowa



Kamień ceramiczny



Ręcznik do rąk



Gąbka do
czyszczenia



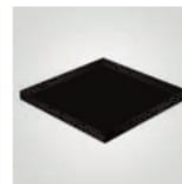
Koszyk perforowany



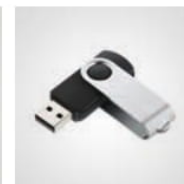
Środek do
czyszczenia
pieca



Środek do
zabezpieczający piec



Koszyk - pełny



Pamięć USB

- Konstrukcja chłodzenia zaawansowanego eliminuje boczne otwory wentylacyjne, co pozwala na zniwelowanie prześwitów bocznych.
- Łatwy dostęp i wyjmowany konwerter katalityczny.
- Solidna konstrukcja, która umożliwia łatwe czyszczenie i konserwację przez użytkownika.
- Dolny element grzejny na podczerwień z niezależną regulacją temperatury.
- Łatwy dostęp i demontaż filtra powietrza w komorze elektrycznej.
- Oprócz ręcznego wprowadzania danych, piekarnik korzysta z portu USB do przesyłania danych oraz pobieranie receptur.
- Specjalna konstrukcja pozwala na użycie metalowych elementów wewnątrz pieca - pojemniki GN, patelnie, itp..
- Przyjazny interfejs użytkownika.

Cena netto:
31 200 zł

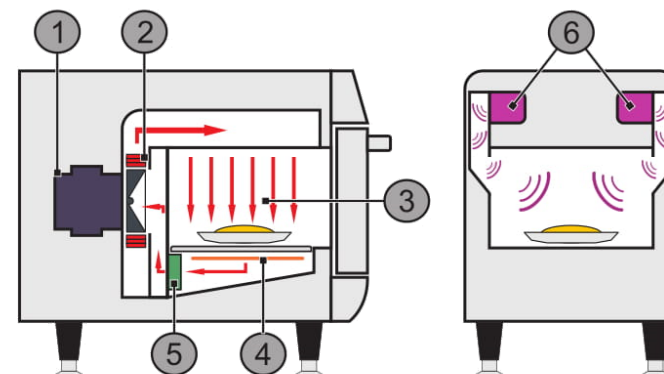


INSTANCO

Czas pieczenia

Indyk	30 sekund
Grillowany ser	45 sekund
Sandwich z mięsem	90 sekund
Mrożona pizza	2 min 30 sekund
Mrożone skrzydełka (8 szt.)	3 min

Ilustracje techniczne



- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Dmuchawa silnika | 4. Podgrzewacz podczerwieni |
| 2. Podgrzewacz | 5. Konwerter katalityczny |
| 3. Ruch powietrza wewnątrz pieca | 6. Magnetrony |

Specyfikacja elektryczna

Napięcie	Częstotliwość	Natężenie prądu	Max moc
230V	50 Hz	30 Amp	6,9 kW

ROCKET EXPRESS

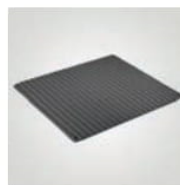
Szybszy niż pocisk!



Standardowe akcesoria



Aluminiowa łopatką



Płyta Panini
aluminiowa



Kamień ceramiczny



Ręcznik do rąk



Gąbka do
czyszczenia



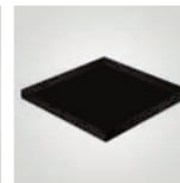
Koszyk perforowany



Środek do
czyszczenia
pieca



Środek do
zabezpieczający piec



Koszyk - pełny



Pamięć USB

- Ekran dotykowy fullcolor z intuicyjnym oprogramowaniem.
- Konstrukcja chłodzenia zaawansowanego eliminuje boczne otwory wentylacyjne, co pozwala na zniwelowanie prześwitów bocznych.
- Łatwy dostęp i wyjmowany konwerter katalityczny.
- Konstrukcja umożliwiająca łatwe czyszczenie i konserwację.
- Możliwość przejścia w "Tryb gotowania ręcznego".
- Dolny element grzejny na podczerwień z niezależną regulacją temperatury.
- Łatwy dostęp i demontaż filtra powietrza w komorze.
- Intuicyjne oprogramowanie umożliwiające wyświetlanie i obsługę w wielu językach.
- Zawiera funkcję codziennego czyszczenia, która schładza piec do bezpiecznych temperatur oraz wyświetla użytkownikowi informacje o wykonaniu zalecanych kroków czyszczenia.

INSTANCO

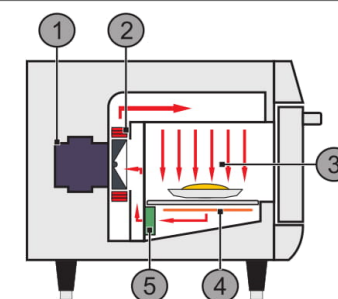
Cena netto:
46 800 zł



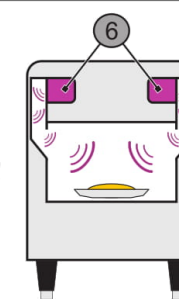
Czas pieczenia

Szparagi na parze	60 sekund
Pizza Pepperoni	2 min
Kanapka typu sandwich	20 sekund
Skrzydółka z kurczaka	3 min 30 sekund
Quesadilla (tortilla z masy kukurydzianej)	35 sekund

Ilustracje techniczne



- 1. Dmuchała silnika
- 2. Podgrzewacz
- 3. Ruch powietrza wewnątrz pieca



- 4. Podgrzewacz podczerwieni
- 5. Konwerter katalityczny
- 6. Magnetrony

Specyfikacja elektryczna

Napięcie	Częstotliwość	Natężenie prądu	Max moc
230V	50 Hz	30 Amp	6,9 kW

COPA EXPRESS

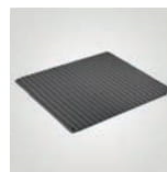
Duża komora, mniejsza podstawa!



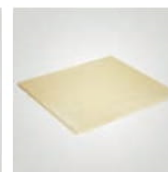
Standardowe akcesoria



Aluminiowa łopatką



Płyta Panini
aluminiowa



Kamień ceramiczny



Ręcznik do rąk



Gąbka do
czyszczenia



Koszyk
perforowany



Środek do
czyszczenia
pieca



Środek do
zabezpieczający
piec



Koszyk - pełny



Pamięć USB

- Możliwość korzystania z 1024 przepisów – po 8 kroków każdy, podzielonych na 16 grup.
- Port USB do wysyłania/pobierania przepisów.
- Łatwy w utrzymaniu czystości.
- Regulowana temperatura od 30°C do 276°C.
- Elektroniczny system sterowanie z przyjaznym dla użytkownika interfejsem.
- Niezależna kontrola prędkości powietrza wewnątrz pieca oraz fal mikrofalowych i podczerwieni.
- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430 (zewnątrzna) i AISI 304 (wewnętrzna).
- Bezwentylatorowy system z łatwo demontowalnym katalizatorem.
- Umożliwia zastosowanie do pieczenia metalowych patelni.
- Możliwość przełączenia w tryb ręczny.
- Brak nagrzewania się obudowy pieca, dzięki zastosowaniu odpowiedniej izolacji.

Cena netto:

I magnetron 34 840 zł

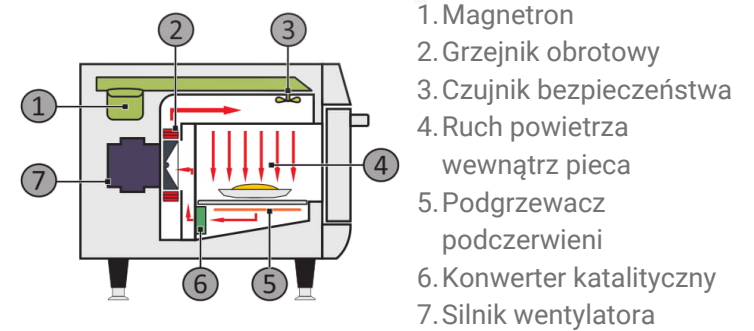
II magnetrony 39 520 zł



Czas pieczenia

Sandwich śniadaniowy	45 sekund
Pizza na cienkim cieście	60 sekund
Frytki	1 min 5 sekund
Filet z łososia	3 min 20 sekund
Panini Sandwich	35 sekund

Ilustracje techniczne



Specyfikacja elektryczna

Napięcie	Częstotliwość	Natężenie prądu	Max moc
230V	50 Hz	32 Amp	7,2 kW

COPA EXPRESS

SUPER szybki piec, który **dostosowuje się** do Twoich **potrzeb!**

DUŻA KOMORA
mniejsza podstawa

Idealny wybór dla restauracji posiadających
otwartą kuchnię.





Możliwość wykorzystania
standardowych
pojemników GN
dostępnych na rynku.





ROCKET AND COPA EXPRESS

Innowacyjny i inteligentny panel sterowania

ELEGANCKI i INTUICYJNY

*Dotykowy panel sterowania full color
Intuicyjne oprogramowanie pozwalające
na wykorzystywanie nieograniczonej liczby
niestandardowych obrazów,
a także wgrywanie i zgrywanie przepisów
na przyrządzane z menu dania.*

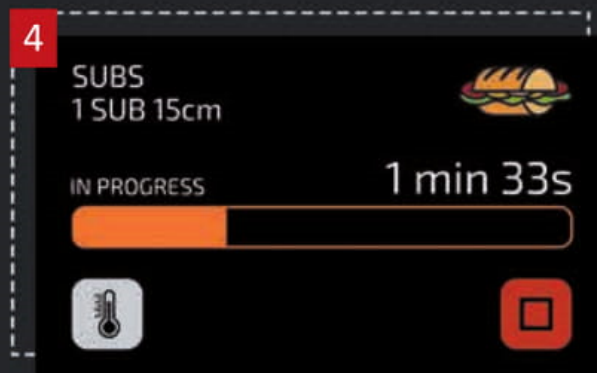
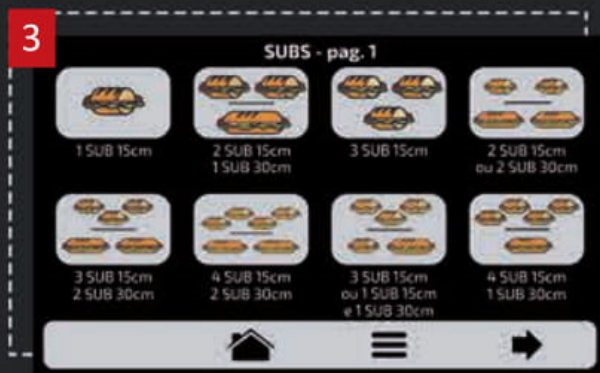
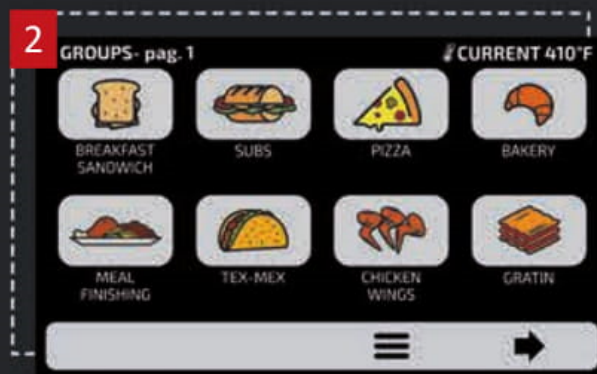
OPTYMALNY i PROSTY

*Łatwość wyboru interesującego przepisu
Dostosowany do uniwersalnych potrzeb
Sprawdza się w każdej mniejszej i większej
gastronomii*

INSTANCO

GOTOWY DO DZIAŁANIA

w kilku prostych krokach!



PRZYJAZNY DLA UŻYTKOWNIKA

Rozwiązania dostępne we wszystkich modelach Express Line

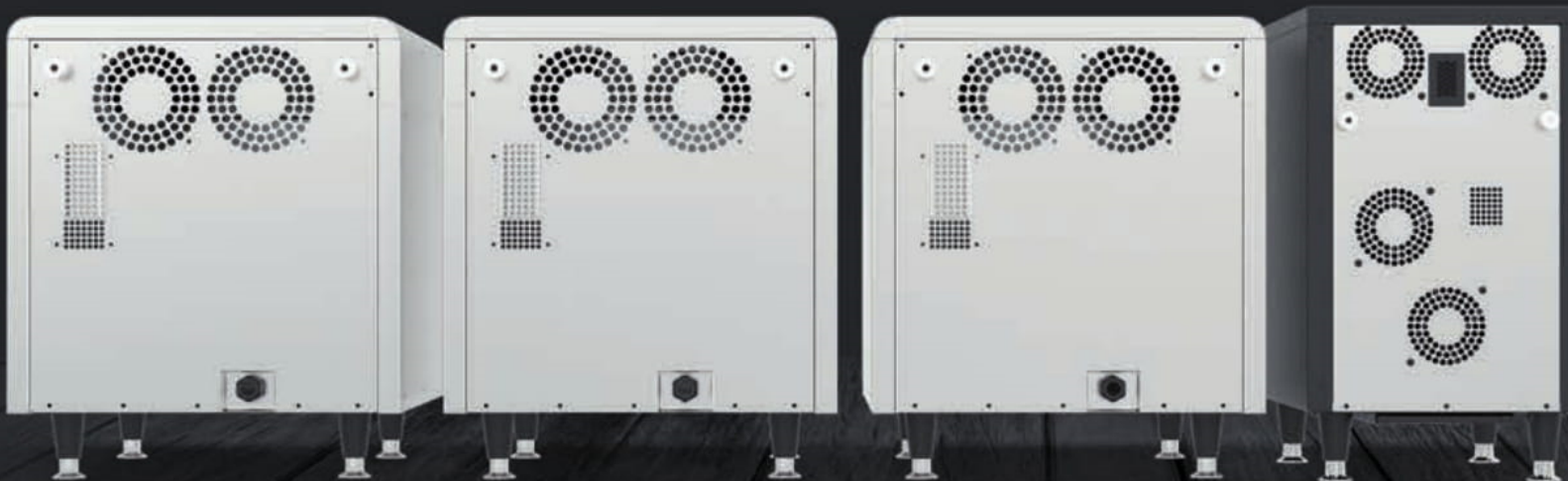


Łatwy dostęp i demontaż katalizatora. Taka konstrukcja umożliwia czyszczenie i konserwację przez użytkownika końcowego, wyeliminowanie kosztownej usługi serwisowej.



Łatwy dostęp i demontaż filtra powietrza w komorze elektrycznej. Konstrukcja ułatwiająca czyszczenie i konserwację.

Tylny panel



Prosta konstrukcja panelu tylnego pieców Express Line pozwala na prostą i skuteczną konserwację filtrów powietrza. Jednocześnie zapewnia ich prawidłowe funkcjonowanie.

MINIMALNY ODSTĘP

Zerowy prześwit boczny

25 mm - prześwit boczny

i

Konstrukcja chłodzenia
zaawansowanego eliminuje
boczne otwory wentylacyjne
minimalizując do zera
prześwit boczny.



i

Piece wyposażone są w tzw. tylne
odbojniki, które zapewniają
optymalną odległość pieców od
ściany.





TECHNOLOGIA SZYBKIEGO PIECZENIA

Piece Express Line wykorzystują kombinację ciepła konwekcyjnego, powietrza o dużej prędkości, dolnej podczerwieni i precyzyjnej mikrofalówki. Dzięki zastosowaniu różnych technologii pieczenia redukują czas gotowania o ponad 80%, co pozwala na uzyskanie wysokiej jakości potraw. Szybkie piece Express Line są wyposażone w wyjmowany katalizator. Konwerter, który rozkłada opary obciążone tłuszczem, umożliwiając pracę bez odpowietrzania.



PRACA BEZ ODPOWIETRZANIA

Piece Prática Express Line posiadają wewnętrzny katalizator, który eliminuje opary tłuszczu przed wydostaniem się ich z pieca. Zostały przetestowane i przeszły pozytywnie ocenę EPA202, co pozwala na uzyskanie certyfikatu urządzeń emitujących tłuszcz. W przypadku, gdy przestrzega się jasno określonych zasad instalacji i procedury użytkowania, piece Prática Express Line mogą być instalowane bez użycia okapu typu I lub typu II.

PIECE EXPRESS LINE

w w w . i n s t a n c o . p l

INSTANCO Sp. z o.o.

ulica Dąbrowskiego 439 B
60 - 451 Poznań

tel: 500 213 233

mail: sale@instanco.com

www.instanco.com