

Pokud provozovatel, nebo investor chce nakupovat varné technologické zařízení pro stávající kuchyni, nebo pro vybavení zcela nové kuchyně, má velmi těžkou úlohu při rozhodování, jaké výrobky si pořídit.

VARNÉ TECHNOLOGIE

...jak se orientovat při nákupu pánví

Prakticky všechna dnešní varná zařízení mají pláště vyrobené z nerez a tedy vypadají velmi podobně, ne-li stejně. Prodejci mají kvalitní prospekty a vyzdvihují přednosti prodáváného výrobku a o nedostacích taktně mlčí. Velmi málo odborníků je schopno porovnávat technické parametry, užité vlastnosti, měrnou spotřebu energie a provozní spolehlivost varných zařízení od více výrobců a hodnotit je v porovnání k jejich ceně. Mnohem hůř jsou na tom zájemci o nové varné zařízení.

Na první pohled vzniká pro kupujícího dojem, že výrobky se liší pouze cenou a jinak jsou podobné. Může převládnout názor, že nákup „značkových“ výrobků je otázka jen prestiže“ a technické rozdíly výrobků jsou malé. Opak je pravdou. Renomovaní výrobci neustále vyvíjejí a zdokonalují své výrobky tak, aby energetické náklady na tepelné zpracování pokrmů byly co nejnižší a práce obsluhy co nejsnazší. Rovněž provozní spolehlivost zařízení od renomovaných výrobců je vysoká a náklady na servis a údržbu nízké. U nejlevnějších výrobků je to naopak.

Prvním úkolem při plánování nákupu varné technologie je zadání pro tuto technologii. Investor musí stanovit kolik pokrmů bude tepel-

ně upravovat, za jaký čas, v jakém typu zařízení (restaurace, hotel, školní jídelna, nemocnice atd). To znamená, že je třeba určit velikost zařízení a jejich počty a skladbu. Častou chybou je rozhodnutí o nákupu několika strojů od různých výrobců a tedy velmi rozdílné kvality a technické úrovně. Nejvhodnější je volit při nákupu jednoho výrobce se srovnatelnou technickou úrovní jednotlivých strojů.

Nejlepší metodou pro stanovení skladby a počtu varných zařízení je „Virtuální vaření“. Pomocí této metody, se podle jídelního lístku předaného provozovatelem odvaří pokrmy (zadané jsou velikosti porcí, druhy jídel, doby tepelné úpravy), přitom se dbá na to, aby maximum složek pokrmů bylo zpracováno v těch zařízeních, která spoří energii, čas a hmotnost surovin.

Varná zařízení – pánve

Rozdělení pánví podle konstrukce a účelu

Na trhu gastronomických zařízení existuje celá řada pánví, které se liší konstrukcí, účelem a vybavením. Je velmi těžké se zorientovat v jejich nabídce a rovněž je problematické stanovit kritéria pro členění. Proto budeme vycházet ze zavedených názvosloví a při popisu jednotlivých pánví budeme využívat technických listů značky Electrolux, s ohledem na skutečnost, že tento výrobce nabízí největší škálu pánví.

Multifunkční pánve nesklopné

Multifunkční nesklopné pánve jsou charakteristické tím, že mají pevnou vanu zabudovanou do podestavby, nebo vrchního modulu k nakládání. Ve vaně bývá vytvořen otvor pro vypouštění, případně výpustný ventil. Používají se k různým druhům tepelného zpracování, jako je vaření, smažení, opékání, grilování a dušení. Široký rozsah použití je ale závislý na technickém vybavení pánve a to zejména na způsobu ohřevu, rozsahu teplot a způsobu regulace. Pánve jsou charakterizovány nejčastěji jako modulární zařízení, tedy k sestavování do varné linky s jinými varnými zařízeními. Nejčastěji jsou to modulární zařízení do varných linek o hloubce 700 mm, případně 900 mm. Obsah pánví pro hloubku 700 mm bývá 10l u polovičního modulu a cca 30l u celého modulu. Obsah pánví pro hloubku 900 mm bývá 15l u polovičního modulu a cca 40l u celého modulu.

Pro široké univerzální využití je nutné, aby pánve měla rovnoměrný zdroj ohřevu (např. infraohřev dna), aby dno vany bylo vrstvené, aby její rozměr umožňoval použití gastronádob, aby regulace teplot byla v rozsahu 50 až 250 až 300 °C. Je třeba poznamenat, že spodní teplota regulačního rozsahu tedy 50°C není dosažitelná u plynových modelů nejnižší a střední třídy.

Nejlevnější multifunkční pánve jsou vyrobeny tak, že nosná konstrukce zařízení není z nerez, pouze vlastní vana a vnější plechy z jsou nerez. To má samozřejmě vliv na životnost pánve, neboť ten trvale pracuje ve vlhkém prostředí. Nejlevnější pánve mají vlastní nádobu rozměrově nevhodnou pro uložení gastronádoby a nemají dno vrstvené. Způsob ohřevu u elektrických pánví je pomocí topných

Komplexní řešení a kvalita



ZANUSSI
PROFESSIONAL

Electrolux
www.electrolux-professional.cz

MAVA
spol. s r. o.

PROJEKT - DODÁVKA - MONTÁŽ - SERVIS

Sovova 1291/5, 703 00 Ostrava-Vítkovice, tel./fax 596 783 677 (360)
e-mail: mava@mava-t.cz, www.mava-t.cz



Multifunkční pánve nesklopná se dvěma zónami ohřevu

spirál přímým kontaktem a v tomto případě může docházet k připalování. Je běžné, že nejlevnější pánve na trhu mají v propagačních materiálech velmi málo technických informací a proto si kupující skutečné vlastnosti ověří až po zakoupení pánve.

Multifunkční pánve střední třídy se vyznačují celonerezovou konstrukcí se vyznačují větší šíří nabízených modulů, včetně pánví na plyn. Nabízené jsou modely i v provedení Cantilever, tedy na konzolu. Dno pánve se ohřívá infra ohřevem, což zajišťuje maximální účinnost a přesnost. Samozřejmostí je rozměr vany tak, aby bylo možno vkládat do vany gastronádoby.

Nejdražší a tedy i nejkvalitnější pánve jsou určeny do nejnáročnějších provozů a tedy mají velmi kvalitní technickou výbavu. Ohřev vlastní vany u celého modulu hl. 900 mm je dělený na dvě samostatně ovládané zóny (na každé lze nastavit jinou teplotu). Teplotní rozsah 50 až 250 °C je plně využitelný v praxi, což u nejlevnějších pánví je diskutabilní. Charakteristický je rovněž krátký náběh na plný výkon. Tyto multifunkční pánve je možno kombinovat s jinými zařízeními, například Electrolux má u pánve typu 900 Thermaline pod pánví umístěnou elektrickou troubu. Běžné je i možnost umístění zařízení na sokl. Špičkou mezi multifunkčními pánvemi je v Electroluxu vyráběná řada Thermetic, která je vhodná do velmi náročných provozů s větší výrobou pokrmů. V této řadě se nabízejí multifunkční pánve o obsa-

hu 80l, 110l, 125l a 175l. Díky špičkovému provedení a řídicí jednotce umožňuje širokou škálu tepelného zpracování s vysokým komfortem pro obsluhu. Vana je vybavena výpustným ventilem. Sendvičové dno je vrstvené z oceli s příměsí titanu což zajišťuje rovnoměrné rozložení teploty a zabraňuje připalování. Dva senzory umístěné ve dně a v boční části vany omožňují rozpoznat režim pečení a režim vaření. Víko pánve je izolované a vyvážené. Na digitálním displeji se zobrazuje teplota, časový odpočet a chybová hlášení. Je možno nastavit volbu předehřátí pánve, dosažení přednastavené teploty, započítí časového odpočtu, nastavení šetrného vaření – SOFT a nebo udržování nastavené teploty HOLD. Tato pánve se může napojit na systém HACCP.

Na trhu nesklopných pánví se také nabízejí multifunkční pánve nesklopné tlakové. Mají všechny technické parametry jako pánve popsané v kapitole 2.1.3. Multifunkční tlakové, vyjma sklápění. Vyrábí je např. Electrolux o kapacitě 67l, 94l, 104l a 145 l. Tyto pánve jsou opatřeny výpustným ventilem.

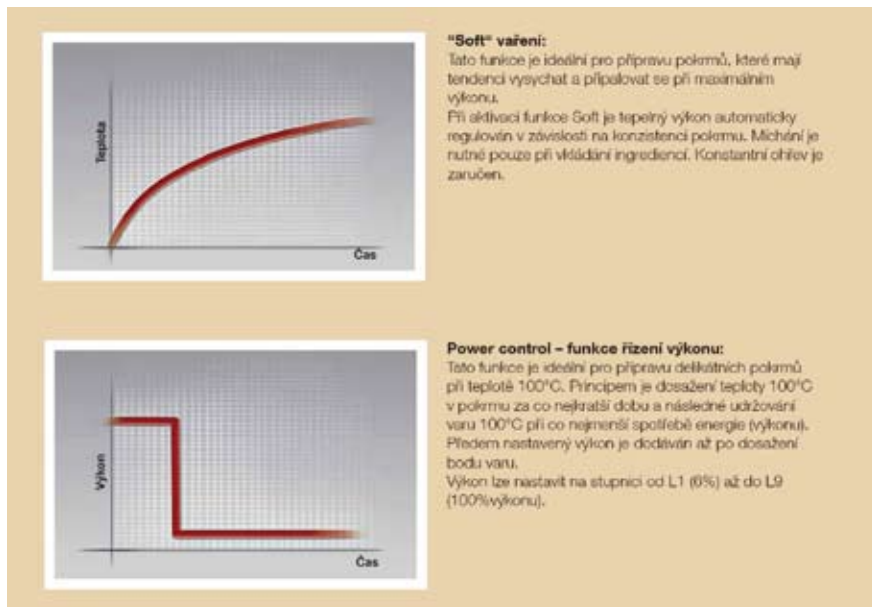
Sklopné pánve

Sklopné pánve jsou velmi často se vyskytující varná technologie ve všech typech

stravovacích provozech. Jsou charakterizovány tím, že jsou vybaveny zařízením pro vyklápění vlastní vany. Pánve jsou vyráběny v řadě modelů i modulů a s různou technickou úrovní.

Nejlevnější sklopné pánve jsou vyrobeny tak, že nosná konstrukce kotle není z nerez, pouze vlastní vana a vnější plechy z jsou nerez. To má samozřejmě vliv na životnost pánve, neboť ten trvale pracuje ve vlhkém prostředí. Nejčastěji jsou to modulární zařízení do varných linek o hloubce 700 mm, případně 900 mm. Obsah pánví pro hloubku 700 mm bývá mezi 50 až 60l. Obsah pánví pro hloubku 900 mm bývá 80l, 100 a 120l.

Vlastní nádoby pánví se u velké části výrobců u nižší a střední třídy vyrábějí buď v provedení z litiny, nebo v provedení z nerezové oceli. Litina je vhodnější pro smažení a pečení, nerez je vhodnější pro vaření obdobným způsobem jako v kotli. Nerezová vana má dno obvyklé tloušťky 12 mm. V kategorii nejlevnějších výrobků nabízejí výrobci nejčastěji vždy po jednom výrobku pánve řady hloubky 700 mm (obsah 60l) a hloubky 900 mm (obsah 80 l). Vždy pak jeden model v provedení plyn a jeden model v provedení elektro. Charakteristické pro



PROJEKTY AUTOCAD
DODÁVKY
SERVIS ZAŘÍZENÍ
CERTIFIKACE KVALITY
ISO 9001

GAST

RATIONAL
Electrolux
ZANUSSI
La Spaziale

PROFESIONÁLNÍ GASTRONOMICKÁ ZAŘÍZENÍ
WWW.GAST.CZ

HOREES
KOMPLEXNÍ HOTELOVÝ SOFTWARE

nejlevnější třídou je to, že nabízejí pánve s jednoduchým způsobem ovládní, minimálními možnostmi regulace výkonu. Víko pánve je z jednoduchého plechu, nelze použít jako pracovní plochu. Sklápění pánve je mechanické pomocí ručního kolečka. Rozsah teplot pro použití pánve je menší než u dalších skupin pánví a bývá u elektrických pánví 50–190 °C a u plynových 110–190 °C.

Střední třída sklopných pánví (z hlediska ceny a kvality) je charakterizována tak, že nosná konstrukce zařízení je vyrobena z nerez, stejně jako vlastní vana a vnější plechy. Variantně nabízejí výrobci v této skupině vanu z litiny. Vana z nerez má vrstvené dno o tloušťce 18 mm, což mnohem lépe rozvádí teplo a zrovnoměňuje teplotu. Nejčastěji jsou pánve modulární zařízení do varných linek o hloubce 700 mm, případně 900 mm. Obsah pánví pro hloubku 700 mm bývá mezi 50 až 60 l. Obsah pánví pro hloubku 900 mm bývá 80 l, 100 a 120 l.

V kategorii střední třídy výrobků nabízejí výrobci širší škálu pánví pro pánve řady hloubky 700 mm (obsah 60 l) a hlavně pro hloubky 900 mm (obsah 80 l, 100 l, 120 l). Vždy pak modely v provedení plyn a modely v provedení elektro. Běžně se v této skupině nabízejí verze pánví s ručním sklápěním



Příklad sklopné pánve s mícháním

a také s motorickým sklápěním. Možnosti regulace výkonu jsou u těchto pánví větší. Reguluje se pomocí energoregulátoru. Rozsah teplot pro použití pánve je menší než u dalších skupin pánví a bývá u elektrických i plynových pánví 120–300 °C. Víko pánve je z dvojité, s možností využití jako pracovní plochy.

Nejvyšší kvalitativní třída sklopných pánví představuje vysokou kvalitu za vysokou cenu. Tyto špičkové pánve vyrábí úzký okruh výrobců. Tato skupina je charakterizována širokou nabídkou s různými variantami. V podstatě lze tyto sklopné pánve

rozdělit dle tvaru nádoby na pánve s kulatou vanou a pánve s hranatou vanou. Pánve s hranatou vanou jsou například pro hloubku 900 mm firmy Electrolux nabízeny v provedení elektro i plyn těchto modelech obsah 60 l, 80 l a 100 l. Tyto pánve mají vlastní vanu variantně z litiny, vanu se sendvičovým dnem s 3 mm vrstvou ocele AISI316 s příměsí titanu, což zabraňuje připékání a umožňuje opékání a grilování se sníženou spotřebou tuků. Tato vana je pak vybavena dvěma senzory. Pro režim smažení je senzor umístěn ve dně vany a pro režim vaření je senzor umístěn v boční stěně vany.

Pánev je vybavena motorovým pohonem sklápění s proměnlivou rychlostí. Pánev je vybavena izolovaným vyváženým víkem sklápění. Konstrukce osy sklápění umožňuje plnit z pánve i vyšší nádoby. Pánev je řízena elektronickou řídicí jednotkou. Tato jednotka umožňuje nastavit volbu předehřátí pánve, dosažení přednastavené teploty, započítání časového odpočtu, nastavení šetrného vaření – SOFT a nebo udržování nastavené teploty HOLD. Na digitálním displeji se zobrazuje teplota, časový odpočet a chybová hlášení. Tato pánev se může napojit na systém HACCP.



Ať Vám rok 2009 chutná zase o něco lépe...

Na trhu gastronomických zařízení jsou také nabízeny sklopné pánve s mícháním, které patří do střední třídy a jejich výhodou je odstranění těžké práce při potřebě míchání zpracovávané suroviny. Tyto pánve mají kulatou vanu se sklápěním a dvourychlostním míchacím mechanismem.

Multifunkční tlakové pánve

Tlakové pánve jsou zařízení, které z široké škály popisovaných pánví umožňují nejširší škálu tepelného zpracování. Proto je jejich nasazování do kuchyňských provozů stále častější. Obecně lze konstatovat, že kvalitní tlaková pánev může pracovat v režimu jako je smažení, pečení, dušení, vaření, vaření v tlaku, jako grilovací deska, fritéza a vaření v tlakové páne.

Základní a nejdůležitější parametry tlakových pánví jsou objem pánve, smažicí plocha, provozní tlak (neměl by být nižší jak 0,35 bar), rozsah teplot (měl by být 50–250 °C). U tlakových pánví je důležitá rovnoměrnost ohřevu dna pánve a také řízení příkonu pro ohřev dna. Tyto parametry jsou důležité pro využití pánve jako kotle, aby nedošlo k připalování ke dnu. Tlakové pánve se nejčastěji nabízejí ve využitelném objemu 60l, 90l, 100l a 150l.

Při nasazení tlakové pánve a při provozování v tlaku se dosáhne oproti tepelnému zpracování v kotli, nebo klasické pánvi těchto úspor (čerpáno z výsledku měření firmy Electrolux):

- Úspora času na nahřátí pánve – 70 %
- Úspora energie na nahřátí pánve – 60 %
- Úspora času na vaření – 50 %
- Úspora energie na vaření – 40 %

Vlastní těleso pánve – vana má sendvičové dno tloušťky 18 mm z nerezové oceli s příměsí titanu, s nepřipékavým povrchem. Speciální způsob ohřevu zajišťuje možnost vaření pokrmů náchylných k připalování, jako je např. pudink. Tato vana je pak vybavena dvěma senzory. Pro režim smažení/pečení je senzor umístěn ve dně vany a pro režim vaření je senzor umístěn v boční stěně vany. Samozřejmě je možnost vaření v gastronádobách.

Motorové sklápění pánve má proměnlivou rychlost, konstrukce osy vyklápění umožňuje plnění vyšších nádob. Izolované a vyvážené víko je samozřejmostí.

Pánev je řízena elektronickou řídicí jednotkou. Tato jednotka umožňuje nastavit volbu předehřátí pánve, dosažení přednastavené



Tlaková sklopná pánev

teploty, tlak, započítání časového odpočtu, nastavení šetrného vaření – SOFT a nebo udržování nastavené teploty HOLD. Dále mají možnost zrychleného snížení přetlaku (steam condensation). Na digitálním displeji se zobrazuje teplota, časový odpočet a chybová hlášení. Tato pánev se může napojit na systém HACCP.

**Zpracoval Ing. Jiří Válek starší,
ředitel společnosti MAVA spol. s r.o.**

Současné trendy řešení interiéru sanitárních prostor



Naše společnost TOMO služby spol. s r.o. je již více než deset let výhradním zástupcem finské firmy ELTETE na českém trhu. Specializujeme se na montáž laminovaných produktů a sanitárních kabin. Jedním z mnoha typů výrobků je typ „Compact“, který je speciálně určen pro vlhké prostředí s velkou koncentrací vodní páry. S ohledem na své vlastnosti je ideálním řešením pro použití v prostorách aqua parků, wellness a balneo centrech, hotelích apod. Konstrukcí tvoří pevné laminované panely



Dělicí příčka v prostorách wellness provozu ELTETE typ Compact 10

o tloušťce 10 nebo 13 mm, které odpovídají veškerým požadavkům pevnosti týkajícím se sanitárních konstrukcí. Díky svým vlastnostem se tento materiál používá zejména pro sprchové kabiny, sprchové a pisoárové příčky dělicí stěny nebo šatní skříňky.

Bohaté zkušenosti a výrobky vysoké kvality firmě zajistily vedoucí pozici ve své branži v Evropě. Kromě atestů, technických schválení a tuzemských certifikátů získala jako první v Evropě certifikát ETAG.



Sprchové kabiny ELTETE typ Compact

V případě Vašeho zájmu Vám bezplatně vyhotovíme cenovou nabídku a poskytneme veškeré informace k našim výrobkům. Případné dotazy směrujte na naši adresu:
TOMO služby spol. s r.o.
Na záměstí 719, 735 43 Albrechtice
Tel.: 596 420 086, 603 214 990
e-mail: tomosluzby@seznam.cz
www.eltete.cz

(pr)



Sestava převlékacích boxů ELTETE v provedení typ Compact 13