

kuchyně pro profesionály

KONVEKTOMATY



ASCC WE

Alba SelfCooking Center® Whiteefficiency®

ACM

Alba CombiMaster Plus®



ALBA HOŘOVICE

NOVÁ GENERACE VARNÉ TECHNIKY ALBA JE ZDE:

Alba CombiMaster Plus

Výkonný. Silný. Jednoduchý.
Ten nejlepší konvektomat na trhu



Alba SelfCooking Center® Whiteefficiency®

Unikátní a převratná filozofie
Samovarná centrála
Přináší uživateli maximální užitek při minimálních vstupech

JEDNODUŠE GENIÁLNÍ. GENIÁLNĚ JEDNODUCHÝ.

Alba SelfCooking Center® Whiteefficiency®

Vaří za vás
Myslí za vás
Šetří pro vás

ASCC WE *Alba SelfCooking Center® Whiteefficiency®*

Co je to **Whiteefficiency**

HiDensityControl® **HDC**

Základ efektivy zařízení Alba SelfCooking Center® Whiteefficiency® tvoří patentovaná technologie HiDensity Control®. Nabízí nejvyšší kvalitu pokrmů, a to samozřejmě v malém i ve skutečně velkém množství. Nezbytným předpokladem je rovnoměrné a intenzivní rozdělení tepla, vzduchu a vlhkosti ve varném prostoru.

Nepřekonatelný hráč v této disciplíně:
Alba SelfCookingCenter® Whiteefficiency®!

Efficient LevelControl®



Efficient LevelControl® je nástroj optimalizující výrobu jak v rámci přípravy, tak zejména při vaření à la carte. V této oblasti nastavují přednosti systému ELC® zcela novou laťku. Nezbytným předpokladem je možnost naplnění smíšenými potravinami, flexibilita a rychlost reakcí. Místo grilu, sporáku či pánve můžete individuálně využít každý vsun, a zvýšit tak díky chytré možnosti zavázky různými surovinami vytížení přístroje a ušetřit si čas i energii.

SelfCookingControl®



Systém SelfCookingControl® prostřednictvím senzorů rozpoznává velikost připravované potraviny i množství náplně. Trvale sleduje průběh přípravy a samočinně jej jemně přizpůsobuje vařenému pokrmu. Zbavuje uživatele rutinních činností, jako je obracení nebo upravování nastavení.

CareControl



Inteligentní systém čištění a péče automaticky zajišťuje hygienickou čistotu a dlouhodobé zachování hodnoty. V závislosti na míře znečištění se využívá pouze takové množství energie, vody a chemikálií, které je skutečně nutné. Zcela odpadá nutnost odvápnování. Ušetříte čas i peníze.



**Až o 30%
vyšší vytížení
s garantovanou
kvalitou
pokrmů při
minimální
spotřebě
přírodních
zdrojů.**

- MENU V ČEŠTINĚ
- KUCHAŘKA BEZ LISTOVÁNÍ
- NÁVOD K OBSLUZE STISKNUTÍM TLAČÍTKA

ASCC WE 6.1 a 6.1 G

Alba SelfCooking Center® Whiteefficiency®



PŘEHLED MODELŮ ALBA SELF-COOKING CENTER® WHITEEFFICIENCY®



FUNKCE

- SelfCookingControl® se sedmi provozními režimy
- Režim konvektomatu se třemi provozními režimy: Rozsah teplot 30–300 °C
- ClimaPlus Control® – měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na procenta
- HiDensityControl® – Patentovaná technologie zaručující rovnoměrné rozdělení energie ve varném prostoru
- Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením

PARAMETRY VÝBAVY

- Sonda teploty jádra se šestibodovým měřením
- 350 programů až s dvanácti kroky
- Napařování nastavitelné ve třech krocích
- Pět rychlostí vzduchu, programovatelné
- Rozhraní USB

TECHNICKÉ PARAMETRY ASCC WE 6.1 a 6.1 G

Elektrické a plynové provedení

Kapacita	6 x 1/1 GN
Počet jídel za den	30-80
Podélné vsuny	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Šířka	847 mm
Hloubka	771 mm
Výška	782 mm
Přítok vody	R 3/4"
Odtok vody	N 50
Tlak vody	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa

Elektrické provedení

Hmotnost	110 kg
Příkon	11 kW
Jištění	3 x 16 A
Síťová přípojka	3 NAC 400 V
Výkon v režimu „Horký vzduch“	10,3 kW
Výkon v režimu „Pára“	9 kW

Plynové provedení (Zemní plyn / zkapalněný plyn LPG)

Hmotnost	126 kg
Výška vč. prvku pro zajištění proudění	1021 mm
Příkon el. provedení	0,3 kW
Jištění	1 x 16 A
Síťová přípojka	1 NAC 230 V
Přívod/přípojka plynu	R 3/4"
Max. jmenovité tep. zatížení	13 kW/13 kW
Výkon v režimu „Horký vzduch“	13 kW/13 kW
Výkon v režimu „Pára“	12 kW/12 kW



• Až o 30% vyšší využití kapacity

- Nejkratší doba rozehtívání
- Trvalá grilovací teplota ve výši 300 °C
- Efektivní, hygienická výroba čerstvé páry
- Nové aktivní odvlhčování varného prostoru působí za všech okolností rychle a spolehlivě. Zaručuje křupavé krusty a obaly i šťavnatě pečené, a to i při velkém množství potravin

ASCC WE 6.2. a 6.2 G

Alba SelfCooking Center® Whiteefficiency®

FUNKCE

- SelfCookingControl® se sedmi provozními režimy
- Režim konvektomatu se třemi provozními režimy:
Rozsah teplot 30–300 °C
- ClimaPlus Control® – měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na procenta
- HiDensityControl® – Patentovaná technologie zaručující rovnoměrné rozdělení energie ve varném prostoru
- Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením

PARAMETRY VÝBAVY

- Sonda teploty jádra se šestibodovým měřením
- 350 programů až s dvanácti kroky
- Napařování nastavitelné ve všech krocích
- Pět rychlostí vzduchu, programovatelné
- Rozhraní USB

TECHNICKÉ PARAMETRY ASCC WE 6.2 a 6.2 G

Elektrické a plynové provedení

Kapacita	6 x 2/1 GN
Počet jídel za den	60-160
Podélné vsuny	2/1, 1/1 GN
Šířka	1069 mm
Hloubka	971 mm
Výška	782 mm
Přítok vody	R 3/4"
Odtok vody	N 50
Tlak vody	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa

Elektrické provedení

Hmotnost	142,5 kg
Příkon	22,3 kW
Jištění	3 x 32 A
Síťová přípojka	3 NAC 400 V
Výkon v režimu „Horký vzduch“	21,7 kW
Výkon v režimu „Pára“	18 kW

Plynové provedení (Zemní plyn / zkapalněný plyn LPG)

Hmotnost	168 kg
Výška vč. prvku pro zajištění proudění	1021 mm
Příkon el. provedení	0,4 kW
Jištění	1 x 16 A
Síťová přípojka	1 NAC 230 V
Přívod/přípojka plynu	R 3/4"
Max. jmenovité tep. zatížení	28 kW/28 kW
Výkon v režimu „Horký vzduch“	28 kW/28 kW
Výkon v režimu „Pára“	21 kW/21 kW



PŘEHLED MODELŮ ALBA SELF-COOKING CENTER® WHITEEFFICIENCY®



• Čistá, hygienická a čerstvá pára

Výkonný generátor čerstvé páry s novou efektivní regulací slučuje přednosti vaření ve vodě (tedy v maximální vlhkosti) s výhodami vaření v páře. Nabízí nejkratší dobu rozehrívání a zachování intenzivní barvy, vynikající chuti i vitamínů a minerálních látek. Konstantní teplota páry a maximální nasycení jsou zárukou nejvyšší kvality pokrmů. Nová regulace garantuje šetrné proudění hygienické čerstvé páry kolem potravin. Nemějte obavy – ani mimořádně citlivé potraviny vám neoschnou. K přístroji není nutné připojovat zařízení na změkčování vody.

ASCC WE 10.1. a 10.1 G

Alba SelfCooking Center® Whiteefficiency®



FUNKCE

- SelfCookingControl® se sedmi provozními režimy
- Režim konvektomatu se třemi provozními režimy: Rozsah teplot 30–300 °C
- ClimaPlus Control® – měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na procenta
- HiDensityControl® – Patentovaná technologie zaručující rovnoměrné rozdělení energie ve varném prostoru
- Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením

PARAMETRY VÝBAVY

- Sonda teploty jádra se šestibodovým měřením
- 350 programů až s dvanácti kroky
- Napařování nastavitelné ve třech krocích
- Pět rychlostí vzduchu, programovatelné
- Rozhraní USB

TECHNICKÉ PARAMETRY ASCC WE 10.1 a 10.1 G

Elektrické a plynové provedení

Kapacita	10 x 1/1 GN
Počet jídel za den	80-150
Podélné vsuny	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Šířka	847 mm
Hloubka	771 mm
Výška	1042 mm
Přítok vody	R 3/4"
Odtok vody	N 50
Tlak vody	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa

Elektrické provedení

Hmotnost	135,5 kg
Příkon	18,6 kW
Jištění	3 x 32 A
Síťová přípojka	3 NAC 400 V
Výkon v režimu „Horký vzduch“	18 kW
Výkon v režimu „Pára“	18 kW

Plynové provedení (Zemní plyn / zkapalněný plyn LPG)

Hmotnost	154,5 kg
Výška vč. prvku pro zajištění proudění	1281 mm
Příkon el. provedení	0,39 kW
Jištění	1 x 16 A
Síťová přípojka	1 NAC 230 V
Přívod/přípojka plynu	R 3/4"
Max. jmenovité tep. zatížení	22 kW/22 kW
Výkon v režimu „Horký vzduch“	22 kW/22 kW
Výkon v režimu „Pára“	20 kW/20 kW



• Dynamické víření vzduchu

Nově vyvinutá a patentovaná technologie dynamického víření vzduchu má společně s optimalizovanou geometrií varného prostoru za následek dokonalé proudění a rozdělení tepla ve varném prostoru a jeho působení na vhodných místech. Řídicí systém přesně reguluje rychlost ventilátorů, čímž inteligentně moduluje rychlost vzduchu ve varném prostoru. To znamená, že se proud vzduchu ideálně přizpůsobuje stavu přípravy potravin, k níž se přivádí pouze takové množství energie, které zaručuje maximální míru rovnoměrnosti.

ASCC WE 10.2. a 10.2 G

Alba SelfCooking Center® Whiteefficiency®

FUNKCE

- SelfCookingControl® se sedmi provozními režimy
- Režim konvektomatu se třemi provozními režimy: Rozsah teplot 30–300 °C
- ClimatePlus Control® – měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na procenta
- HiDensityControl® – Patentovaná technologie zaručující rovnoměrné rozdělení energie ve varném prostoru
- Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením

PARAMETRY VÝBAVY

- Sonda teploty jádra se šestibodovým měřením
- 350 programů až s dvanácti kroky
- Napařování nastavitelné ve třech krocích
- Pět rychlostí vzduchu, programovatelné
- Rozhraní USB

TECHNICKÉ PARAMETRY ASCC WE 10.2 a 10.2 G

Elektrické a plynové provedení

Kapacita	10 x 2/1 GN
Počet jídel za den	150-300
Podélné vsuny	2/1, 1/1 GN
Šířka	1069 mm
Hloubka	971 mm
Výška	1042 mm
Přítok vody	R 3/4"
Odtok vody	N 50
Tlak vody	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa

Elektrické provedení

Hmotnost	182 kg
Příkon	36,7 kW
Jištění	3 x 63 A
Síťová přípojka	3 NAC 400 V
Výkon v režimu „Horký vzduch“	36 kW
Výkon v režimu „Pára“	36 kW

Plynové provedení (Zemní plyn / zkapalněný plyn LPG)

Hmotnost	198 kg
Výška vč. prvku pro zajištění proudění	1281 mm
Příkon el. provedení	0,6 kW
Jištění	1 x 16 A
Síťová přípojka	1 NAC 230 V
Přívod/přípojka plynu	R 3/4"
Max. jmenovité tep. zatížení	45 kW/45 kW
Výkon v režimu „Horký vzduch“	45 kW/45 kW
Výkon v režimu „Pára“	40 kW/40 kW



Rovnoměrně v každém vsuvu

PŘEHLED MODELŮ ALBA SELF-COOKING CENTER® WHITEEFFICIENCY®



Nový rozměr kvality

- Intenzivní barvy
- Vynikající chuť
- Největší šňavnatost a křupavost
- Nulová zmetkovost
- 100% vsázky v prodejní kvalitě

ASCC WE 20.1. a 20.1 G

Alba SelfCooking Center® Whiteefficiency®



PŘEHLED MODELŮ ALBA SELF-COOKING CENTER® WHITEEFFICIENCY®

FUNKCE

- SelfCookingControl® se sedmi provozními režimy
- Režim konvektomatu se třemi provozními režimy: Rozsah teplot 30–300 °C
- ClimaPlus Control® – měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na procenta
- HiDensityControl® – Patentovaná technologie zaručující rovnoměrné rozdělení energie ve varném prostoru
- Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijáním

PARAMETRY VÝBAVY

- Sonda teploty jádra se šestibodovým měřením
- 350 programů až s dvanácti kroky
- Napařování nastavitelné ve třech krocích
- Pět rychlostí vzduchu, programovatelné
- Rozhraní USB

TECHNICKÉ PARAMETRY ASCC WE 20.1 a 20.1 G

Elektrické a plynové provedení

Kapacita	20 x 1/1 GN
Počet jídel za den	150-300
Podélné vsuny	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Šířka	879 mm
Hloubka	771 mm
Výška	1782 mm
Přítok vody	R 3/4"
Odtok vody	N 50
Tlak vody	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa

Elektrické provedení

Hmotnost	258 kg
Příkon	37 kW
Jištění	3 x 63 A
Síťová přípojka	3 NAC 400 V
Výkon v režimu „Horký vzduch“	36 kW
Výkon v režimu „Pára“	36 kW

Plynové provedení (Zemní plyn / zkapalněný plyn LPG)

Hmotnost	286 kg
Výška vč. prvku pro zajištění proudění	2021 mm
Příkon el. provedení	0,7 kW
Jištění	1 x 16 A
Síťová přípojka	1 NAC 230 V
Přívod/přípojka plynu	R 3/4"
Max. jmenovité tep. zatížení	44 kW/44 kW
Výkon v režimu „Horký vzduch“	44 kW/44 kW
Výkon v režimu „Pára“	38 kW/38 kW



Se systémem SelfCookingControl® máte vždy k dispozici veškeré potřebné informace. Přesně víte, jak varný proces probíhá, a jak dlouho ještě potrvá, než bude jídlo hotové.

Jednoduše si zvolíte požadovaný výsledek, jako je opečení dozlatova od světlého po tmavé a stupeň přípravy od růžového po propečené, a máte hotovo!



ASCC WE 20.2. a 20.2 G

Alba SelfCooking Center® Whiteefficiency®

FUNKCE

- SelfCookingControl® se sedmi provozními režimy
- Režim konvektomatu se třemi provozními režimy: Rozsah teplot 30–300 °C
- ClimatePlus Control® – měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na procenta
- HiDensityControl® – Patentovaná technologie zaručující rovnoměrné rozdělení energie ve varném prostoru
- Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením

PARAMETRY VÝBAVY

- Sonda teploty jádra se šestibodovým měřením
- 350 programů až s dvanácti kroky
- Napařování nastavitelné ve třech krocích
- Pět rychlostí vzduchu, programovatelné
- Rozhraní USB

TECHNICKÉ PARAMETRY ASCC WE 20.2 a 20.2 G

Elektrické a plynové provedení

Kapacita	20 x 2/1 GN
Počet jídel za den	300-500
Podélné vsuny	2/1, 1/1 GN
Šířka	1084 mm
Hloubka	996 mm
Výška	1782 mm
Přítok vody	R 3/4"
Odtok vody	N 50
Tlak vody	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa

Elektrické provedení

Hmotnost	332 kg
Příkon	65,5 kW
Jištění	3 x 100 A
Síťová přípojka	3 NAC 400 V
Výkon v režimu „Horký vzduch“	64,2 kW
Výkon v režimu „Pára“	54 kW

Plynové provedení (Zemní plyn / zkapalněný plyn LPG)

Hmotnost	370,5 kg
Výška vč. prvku pro zajištění proudění	2021 mm
Příkon el. provedení	1,1 kW
Jištění	1 x 16 A
Síťová přípojka	1 NAC 230 V
Přívod/přípojka plynu	R 3/4"
Max. jmenovité tep. zatížení	90 kW/90 kW
Výkon v režimu „Horký vzduch“	90 kW/90 kW
Výkon v režimu „Pára“	51 kW/51 kW



PŘEHLED MODELŮ ALBA SELF-COOKING CENTER® WHITEEFFICIENCY®



• Efficient LevelControl®

- ELC - vařit spolu, co patří k sobě.
- Vyrábět efektivně.
- Vydávat flexibilně.
- Ke spokojenosti hostů i majitele kuchyně.



Nejjednodušší údržba

Funkce CareControl zajišťuje zářivou čistotu a automatické odvápnování při minimální spotřebě chemie, energie a vody – na přání i automaticky přes noc.

Potřebné množství chemie se vypočítává a indikuje podle skutečného znečištění.



Funkce **CareControl** využívá k čištění pouze takové množství energie, vody a chemikálií, které je skutečně nutné. Kromě toho zaručuje maximální péči o všechny komponenty.

CareControl znamená: Krásný pocit, kdy můžete po skončení práce ukázat přístroji záda a vědět, že bude druhý den vypadat jako nový. Ale také dobrý pocit z toho, že si toto pohodlí nemusíte vykupovat plýtváním. Rovněž se vám dostane vědomí, že každé čištění znamená také péči a zachování hodnoty a že náklady na ně jsou nižší než náklady na ruční čištění pomocnou silou.

Zařízení SelfCookingCenter® Whiteefficiency® určuje potřebu čištění a péče podle stupně znečištění. Navrhuje odpovídající automatické čištění s přesně dávkovaným množstvím čisticího a odvápnovacího prostředku. Užitek je zřejmý: Zářivá svěžest, hygienická čistota a spolehlivá funkčnost při minimálním zatížení životního prostředí i rozpočtu.



Čistota a údržba s o 40 % nižšími náklady.

- Automatické čištění přes noc
- Nižší spotřeba chemie, vody a energie
- Minimalizace nákladů
- Hygienická čistota, optimální péče o přístroj.



Vydělávejte od prvního dne!



Průměrná restaurace s 200 pokrmy denně a dvěma SelfCooking Center® Whiteefficiency® 101.

Váš zisk	Měsíční navýšení výdělku	Váš individuální výpočet
Maso/ryby/drůbež V průměru o 20 % menší nákup surovin díky přesné regulaci a ideálnímu přizpůsobování průběhu přípravy dané potraviny, zajišťovanému systémem SelfCookingControl®	Měsíční rozpočet Spotřeba surovin – běžně 83.200 Kč Spotřeba surovin s přístrojem Alba SelfCookingCenter® Whiteefficiency® 66.560 Kč	= 16.640 Kč
Tuk Až o 95 % nižší spotřeba tuku. Při přípravě obalovaných a fritovaných pokrmů a minutek tuk téměř nepotřebujete.	Spotřeba surovin – běžně 1.824 Kč Spotřeba surovin s přístrojem Alba SelfCookingCenter® Whiteefficiency® 91,20 Kč	= 1.733 Kč
Energie Krátká doba rozehrívání a nejmodernější regulační technika spotřebovává oproti běžným varným přístrojům (sporáky, fritézy, gril, pec na pizzu atd.), které jsou v trvalém provozu, až o 70 % méně energie.	Běžná spotřeba 6.300 kWh × 5,13 Kč/kWh Spotřeba s přístrojem Alba SelfCookingCenter® Whiteefficiency® 1.890 kWh × 5,13 Kč/kWh	= 22.623 Kč
Pracovní doba Systém Efficient LevelControl® zkracuje dobu výroby až o 60 %. Eliminace rutinních činností. Automatické čištění a péče.	O 60 hodin méně × 155 Kč	= 9.300 Kč
Změkčování vody / odvápnování S funkcí CareControl tyto náklady zcela odpadají.	Spotřeba surovin – běžně 18.000 Kč Spotřeba surovin s přístrojem Alba SelfCookingCenter® Whiteefficiency® 0 Kč	= 18.000 Kč
Váš další zisk za měsíc		= 68.296 Kč
Váš další zisk za rok		= 819.553 Kč

Zdroj: Rational AG

- Podstatně kratší pracovní doba
- Extrémně krátká doba amortizace
- Až o 30 procent méně potřebného prostoru
- Až o 70 % nižší spotřeba energie ve srovnání s běžnými varnými přístroji a o 20 % nižší ve srovnání s konvektomaty.
- Až o 30 procent kratší doba přípravy
- Zisk od samého počátku přesahuje náklady na financování



Třída sama o sobě

Provozní režim „Pára“ od 30 °C do 130 °C

Vysoce výkonný generátor páry s novou regulací vyrábí vždy hygienickou čerstvou páru. Umožňuje připravovat pokrmy bez přidávání vody a bez předvaření. Konstantní teplota ve varném prostoru a maximální nasycení párou zaručuje rovnoměrný a velice šetrný průběh přípravy, a tím i nejlepší kvalitu pokrmů. Tento způsob přípravy garantuje zejména u zeleniny zachování atraktivní barvy, křupavosti a živin i vitaminů. Bez větší námahy zvládnete připravit také citlivé pokrmy, jako jsou crêpe caramel, moučnický z odpalovaného těsta, drahé ryby nebo pěny, a to i ve větším množství.

Provozní režim „Horký vzduch“ od 30 °C do 300 °C

Horký vzduch vysokou rychlostí proudí ze všech stran kolem připravovaných potravin. Bílkoviny v mase okamžitě tuhnou, díky čemuž zůstává pokrm uvnitř nádherně šťavnatý. Trvalý horký vzduch o teplotě do 300 °C nepředstavuje jen technický detail. Nabízí rovněž nezbytnou výkonovou rezervu, a to i při úplném naplnění. Jen tak se vám podaří připravit šťavnatá a dozlatova opečená minutky či hluboce zmražená hotová jídla a polotovary, jako jsou například kalamáry, krokety, jarní závitky, kuřecí křídélka nebo nadýchané pečivo.

Kombinovaný provozní režim od 30 °C do 300 °C

Kombinovaný provozní režim slučuje všechny přednosti horké páry, jako jsou krátká doba přípravy, nízké ztráty a vysoká šťavnatost, s výhodami horkého vzduchu, jež jsou odpovědné za intenzivní vůni, atraktivní barvu a křupavou kůru. Zcela bez otáčení a obracení a při podstatně kratší době přípravy předejdete běžným – až padesátiprocentním – ztrátám vznikajícím při pečení.

Finishing®

Finishing® představuje důsledné oddělení výroby a výdeje. Od přílohy až po hotové menu: Díky optimálnímu klimatu ohřejete zchlazené pokrmy (velice rychle a dokonale připravené v konvektomatu CombiMaster® Plus) na konzumační teplotu, bez ohledu na to, zda se nacházejí na podnosech, na talířích či v nádobách. Vy tím získáte flexibilitu a vaši hosté zase skvělý chuťový zážitek, neboť se definitivně vyhnou dlouhému udržování pokrmů v teplém stavu a z toho vyplývající ztrátě kvality.

Pět rychlostí vzduchu

S konvektomatem CombiMaster® Plus vždy naleznete správnou rychlost vzduchu jak pro citlivé, tak pro odolné potraviny. Dokonale se vám podaří připravit i nákypy, dezerty z odpalovaného nebo také z piškotového těsta.



- **Výkon, který vás ohromí. – až o 30% vyšší využití kapacity**
- **Optimální klima – řízení a regulace klimatu ve varném prostoru Clima Plus**
- **Multifunkční přístroj – vaření, dušení, pečení, smažení, regenerace, grilování....**
- **Snadná obsluha**
- **Univerzální pomocník**

- **ČISTÁ HYGIENICKÁ A ČERSTVÁ HYGIENICKÁ PÁRA**
- **VYSOCE ÚČINNÉ ODVLHČOVÁNÍ VARNÉHO PROSTORU**
- **DYNAMICKÉ VÍŘENÍ VZDUCHU**

Nově
také pět
rychlostí
vzduchu



ACM PLUS 6.1. a 6.1 G

Alba CombiMaster Plus®

FUNKCE

- Kombinované napaření se 3 provozními režimy: teplotní interval 30 °C-300 °C
- ClimaPlus® – měření vlhkosti, 5stupňové nastavení a ovládání

CHARAKTERISTIKY VYBAVENÍ

- Čidlo teploty v jádře
- 50 programů s až 6 kroky
- 5 programovatelných rychlostí vzduchu
- Cool Down pro rychlé a spolehlivé ochlazení varné komory
- USB rozhraní

TECHNICKÉ PARAMETRY ACM PLUS 6.1 a 6.1 G

Elektrické a plynové provedení

Kapacita	6 x 1/1 GN
Počet jídel za den	30-80
Podélné vsuny	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Šířka	847 mm
Hloubka	771 mm
Výška	782 mm
Přítok vody	R 3/4"
Odtok vody	N 50
Tlak vody	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa

Elektrické provedení

Hmotnost	110 kg
Příkon	11 kW
Jištění	3 x 16 A
Síťová přípojka	3 NAC 400 V
Výkon v režimu „Horký vzduch“	10,3 kW
Výkon v režimu „Pára“	9 kW

Plynové provedení (Zemní plyn / zkapalněný plyn LPG)

Hmotnost	126 kg
Výška vč. prvku pro zajištění proudění	1021 mm
Příkon el. provedení	0,3 kW
Jištění	1 x 16 A
Síťová přípojka	1 NAC 230 V
Přívod/přípojka plynu	R 3/4"
Max. jmenovité tep. zatížení	13 kW/13 kW
Výkon v režimu „Horký vzduch“	13 kW/13 kW
Výkon v režimu „Pára“	12 kW/12 kW



ClimaPlus® – aktivní řízení klimatu ve varném prostoru

- Senzory nepřetržitě měří vlhkost ve varném prostoru a plně automaticky ji regulují dle vašeho nastavení. V závislosti na aktuální potřebě zvyšují či snižují vlhkost ve varném prostoru. Odpadá tak nutnost časově náročných činností, jako je přelévání či přilívání vody.
- Funkci ClimaPlus® lze využívat jak manuálně, tak ve varných programech. Vlhkost si samozřejmě můžete v průběhu přípravy upravovat podle libosti a vlastních zkušeností.

ACM PLUS 6.2. a 6.2 G

Alba CombiMaster Plus®



FUNKCE

- Kombinované napájení se 3 provozními režimy: teplotní interval 30 °C-300 °C
- KlimaPlus® – měření vlhkosti, 5stupňové nastavení a ovládání

CHARAKTERISTIKY VYBAVENÍ

- Čidlo teploty v jádře
- 50 programů s až 6 kroky
- 5 programovatelných rychlostí vzduchu
- Cool Down pro rychlé a spolehlivé ochlazení varné komory
- USB rozhraní

TECHNICKÉ PARAMETRY ACM PLUS 6.2 a 6.2 G

Elektrické a plynové provedení

Kapacita	6 x 2/1 GN
Počet jídel za den	60-160
Podélné vsuny	2/1, 1/1 GN
Šířka	1069 mm
Hloubka	971 mm
Výška	782 mm
Přítok vody	R 3/4"
Odtok vody	N 50
Tlak vody	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa

Elektrické provedení

Hmotnost	142,5 kg
Příkon	22,3 kW
Jištění	3 x 32 A
Síťová přípojka	3 NAC 400 V
Výkon v režimu „Horký vzduch“	21,8 kW
Výkon v režimu „Pára“	18 kW

Plynové provedení (Zemní plyn / zkapalněný plyn LPG)

Hmotnost	168 kg
Výška vč. prvku pro zajištění proudění	1021 mm
Příkon el. provedení	0,4 kW
Jištění	1 x 16 A
Síťová přípojka	1 NAC 230 V
Přívod/přípojka plynu	R 3/4"
Max. jmenovité tep. zatížení	28 kW/28 kW
Výkon v režimu „Horký vzduch“	28 kW/28 kW
Výkon v režimu „Pára“	21 kW/21 kW



Intuitivní symboly

- Konvektomat CombiMaster® Plus dokážete obsluhovat s naprostou samozřejmostí, a to od samého počátku. Jednoduché a jasné symboly jsou přehledně uspořádány, přesné nastavení usnadňují osvědčené otočné ovladače.

Individuální programování

- Chcete-li automatizovat individuální průběhy přípravy, máte k dispozici paměť na 50 programů až s 6 kroky. Prostým stisknutím tlačítka tak můžete pohodlně spouštět několikastupňové varné programy.

Hygienická čistota stisknutím tlačítka

- Konvektomat ALBA CombiMaster® Plus vyčistíte v několika málo krocích. Jednoduše postříkáte varný prostor čistícím prostředkem RATIONAL a spustíte čistící program. Vhodné je varný prostor následně vypláchnout volitelně dostupnou ruční sprchou, a jste hotovi. Ani nejupornější nečistoty tak nemají šanci.

ACM PLUS 10.1. a 10.1 G

Alba CombiMaster Plus®

FUNKCE

- Kombinované napaření se 3 provozními režimy: teplotní interval 30 °C-300 °C
- KlimaPlus® - měření vlhkosti, 5stupňové nastavení a ovládání

CHARAKTERISTIKY VYBAVENÍ

- Čidlo teploty v jádře
- 50 programů s až 6 kroky
- 5 programovatelných rychlostí vzduchu
- Cool Down pro rychlé a spolehlivé ochlazení varné komory
- USB rozhraní

TECHNICKÉ PARAMETRY ACM PLUS 10.1 a 10.1 G

Elektrické a plynové provedení

Kapacita	10 x 1/1 GN
Počet jídel za den	80-150
Podélné vsuny	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Šířka	847 mm
Hloubka	771 mm
Výška	1042 mm
Přítok vody	R 3/4"
Odtok vody	N 50
Tlak vody	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa

Elektrické provedení

Hmotnost	135,5 kg
Příkon	18,6 kW
Jištění	3 x 32 A
Síťová přípojka	3 NAC 400 V
Výkon v režimu „Horký vzduch“	18 kW
Výkon v režimu „Pára“	18 kW

Plynové provedení (Zemní plyn / zkapalněný plyn LPG)

Hmotnost	154,5 kg
Výška vč. prvku pro zajištění proudění	1281 mm
Příkon el. provedení	0,39 kW
Jištění	1 x 16 A
Síťová přípojka	1 NAC 230 V
Přívod/přípojka plynu	R 3/4"
Max. jmenovité tep. zatížení	22 kW/22 kW
Výkon v režimu „Horký vzduch“	22 kW/22 kW
Výkon v režimu „Pára“	20 kW/20 kW



PŘEHLED MODELŮ ALBA COMBI MASTER PLUS®

Rozdíl spočívá v detailu

- Nejvyšší bezpečnost práce díky malé zásuvné výšce. Určujeme standardy - nejvyšší vsun se u přístrojů všech velikostí nachází ve výšce 1,60 metru.

Odvětrávaná dvířka s dvojitým sklem a tepelně reflexní vrstvou

- Konstrukce zajišťuje nízkou teplotu vnějšího skla při dotyku a umožňuje mimo to snadné čištění prostoru mezi skly.

Integrovaná dveřní odkapávací drážka

- Díky nepetržitému vyprazdňování dveřní odkapávací drážky (i při otevřených dvířkách) se účinně předchází odkapávání tekutin na podlahu.

ACM PLUS 10.2. a 10.2 G

Alba CombiMaster Plus®



FUNKCE

- Kombinované napájení se 3 provozními režimy: teplotní interval 30 °C-300 °C
- ClimaPlus® – měření vlhkosti, 5stupňové nastavení a ovládání

CHARAKTERISTIKY VYBAVENÍ

- Čidlo teploty v jádře
- 50 programů s až 6 kroky
- 5 programovatelných rychlostí vzduchu
- Cool Down pro rychlé a spolehlivé ochlazení varné komory
- USB rozhraní

TECHNICKÉ PARAMETRY ACM PLUS 10.2 a 10.2 G

Elektrické a plynové provedení

Kapacita	10 x 2/1 GN
Počet jídel za den	150-300
Podélné vsuny	2/1, 1/1 GN
Šířka	1069 mm
Hloubka	971 mm
Výška	1042 mm
Přítok vody	R 3/4"
Odtok vody	N 50
Tlak vody	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa

Elektrické provedení

Hmotnost	182 kg
Příkon	36,7 kW
Jištění	3 x 63 A
Síťová přípojka	3 NAC 400 V
Výkon v režimu „Horký vzduch“	36 kW
Výkon v režimu „Pára“	36 kW

Plynové provedení (Zemní plyn / zkapalněný plyn LPG)

Hmotnost	198 kg
Výška vč. prvku pro zajištění proudění	1281 mm
Příkon el. provedení	0,6 kW
Jištění	1 x 16 A
Síťová přípojka	1 NAC 230 V
Přívod/přípojka plynu	R 3/4"
Max. jmenovité tep. zatížení	45 kW/45 kW
Výkon v režimu „Horký vzduch“	45 kW/45 kW
Výkon v režimu „Pára“	40 kW/40 kW



Rozdíl spočívá v detailu - Varná technologie - Clima Plus®

- Měřicí a řídicí centrum automaticky zajišťuje Vámi zvolené klima ve varné komoře. Společně s vysoce účinnou technikou odvlhčování tak dosáhnete křupavé kůrky či trojbalu a také mimořádné šřavnatosti.

Parní generátor

- Generátor s novou regulací vyrábí vždy 100% hygienickou čerstvou páru, čímž umožňuje dosáhnout nejlepší kvality pokrmů. Maximální nasycení parou i v oblastech nízkých teplot zabraňuje jakémukoli zasychání či osychání potravin. Není nutné používat zařízení na změkčování vody.

Nová technika proudění

- Zcela nový způsob dynamického víření vzduchu a speciální geometrie varného prostoru zajišťuje rovnoměrné rozdělení tepla ve varném prostoru. To je nezbytným předpokladem pro vynikající rovnoměrnost přípravy i při úplném naplnění.

Odstředivé odlučování tuku

- Zcela odpadá nutnost čištění a výměny běžných tukových filtrů. Automatické odlučování tuku v kole ventilátoru udržuje čistý vzduch ve varném prostoru a zaručuje ničem nezkalený chuťový prožitek.

ACM PLUS 20.1. a 20.1 G

Alba CombiMaster Plus®

FUNKCE

- Kombinované napaření se 3 provozními režimy: teplotní interval 30 °C-300 °C
- ClimaPlus® – měření vlhkosti, 5stupňové nastavení a ovládání

CHARAKTERISTIKY VYBAVENÍ

- Čidlo teploty v jádře
- 50 programů s až 6 kroky
- 5 programovatelných rychlostí vzduchu
- Cool Down pro rychlé a spolehlivé ochlazení varné komory
- USB rozhraní

TECHNICKÉ PARAMETRY ACM PLUS 20.1 a 20.1 G

Elektrické a plynové provedení

Kapacita	20 x 1/1 GN
Počet jídel za den	150-300
Podélné vsuny	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Šířka	879 mm
Hloubka	771 mm
Výška	1782 mm
Přítok vody	R 3/4"
Odtok vody	N 50
Tlak vody	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa

Elektrické provedení

Hmotnost	258 kg
Příkon	37 kW
Jištění	3 x 63 A
Síťová přípojka	3 NAC 400 V
Výkon v režimu „Horký vzduch“	36 kW
Výkon v režimu „Pára“	36 kW

Plynové provedení (Zemní plyn / zkapalněný plyn LPG)

Hmotnost	286 kg
Výška vč. prvku pro zajištění proudění	2021 mm
Příkon el. provedení	0,7 kW
Jištění	1 x 16 A
Síťová přípojka	1 NAC 230 V
Přívod/přípojka plynu	R 3/4"
Max. jmenovité tep. zatížení	44 kW/44 kW
Výkon v režimu „Horký vzduch“	44 kW/44 kW
Výkon v režimu „Pára“	38 kW/38 kW



PŘEHLED MODELŮ ALBA COMBI MASTER PLUS®

Přívod energie odpovídající aktuální potřebě

- Zcela nově vyvinutá regulační technika přivádí k potravinám pouze takové množství energie, které dokáží skutečně pojmout.

Integrovaná těsnicí mechanika u volně stojících přístrojů

- Nezáleží na tom, zda používáte stojanový vozík či nikoli: Integrovaná těsnicí mechanika nepotřebuje dodatečný těsnicí plech a zabraňuje úniku páry i energie.

0 28 procent menší potřeba prostoru pro instalaci

- Kompaktní rozměry přístroje snižují objem, jež je nutné ohřívát, a tím i spotřebu energie. Štíhlý dveřní otvor dále zajišťuje menší ztráty energie při otevírání dvířek varného prostoru.

Vysoce výkonný výměník tepla u plynových přístrojů

- Speciální uspořádání výměníku tepla zajišťuje velmi vysokou účinnost. Velké, hladké plochy usnadňují čištění. Plynové hořáky byly za spalování s minimem škodlivin vyznamenány německou cenou za inovace v oblasti plynárenské techniky.



ACM PLUS 20.2. a 20.2 G

Alba CombiMaster Plus®



PŘEHLED MODELŮ ALBA COMBI MASTER PLUS®

FUNKCE

- Kombinované napájení se 3 provozními režimy: teplotní interval 30 °C-300 °C
- ClimaPlus® – měření vlhkosti, 5stupňové nastavení a ovládání

CHARAKTERISTIKY VYBAVENÍ

- Čidlo teploty v jádře
- 50 programů s až 6 kroky
- 5 programovatelných rychlostí vzduchu
- Cool Down pro rychlé a spolehlivé ochlazení varné komory
- USB rozhraní

TECHNICKÉ PARAMETRY ACM PLUS 20.2 a 20.2 G

Elektrické a plynové provedení

Kapacita	20 x 2/1 GN
Počet jídel za den	300-500
Podélné vsuny	2/1, 1/1 GN
Šířka	1084 mm
Hloubka	996 mm
Výška	1782 mm
Přítok vody	R 3/4"
Odtok vody	N 50
Tlak vody	150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa

Elektrické provedení

Hmotnost	332 kg
Příkon	65,5 kW
Jištění	3 x 100 A
Síťová přípojka	3 NAC 400 V
Výkon v režimu „Horký vzduch“	64,2 kW
Výkon v režimu „Pára“	54 kW

Plynové provedení (Zemní plyn / zkapalněný plyn LPG)

Hmotnost	370,5 kg
Výška vč. prvku pro zajištění proudění	2021 mm
Příkon el. provedení	1,1 kW
Jištění	1 x 16 A
Síťová přípojka	1 NAC 230 V
Prívod/přípojka plynu	R 3/4"
Max. jmenovité tep. zatížení	90 kW/90 kW
Výkon v režimu „Horký vzduch“	90 kW/90 kW
Výkon v režimu „Pára“	51 kW/51 kW

Integrovaná ruční sprcha (příslušenství za příplatek)

- Plynulé dávkování proudu vody a ergonomické uspořádání značně zjednodušuje hrubé čištění, zalévání potravin nebo přilivání vody. Integrované automatické navíjení a automatické uzavírání vody nabízí optimální bezpečnost a hygienu dle požadavků EN 1717 a SVGW.

Snadná instalace

- Díky integrovanému volnému odtoku podle EN 1717 již nepotřebujete samostatnou nálevku. Schváleno podle SVGW.

Podélné vsuny

- Podélné vsuny umožňují používat gastronádoby 1/3 a 2/3 GN. Nádoby se snadno vkládají a vyjímají.

Port USB

- Prostřednictvím portu USB můžete zcela snadno dokumentovat data HACCP za posledních deset dnů, načítat do přístroje varné programy a aktualizovat software konvektomatu CombiMaster® Plus v souladu s nejnovějším stavem výzkumu ve společnosti RATIONAL.



ŠIROKÝ VÝBĚR DOPLŇKOVÉHO SORTIMENTU A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Podstavce, digestoře, plechy, rošty, gastronádoby...



Kompletní sortiment naleznete v samostatném prospektu.

CHEMIE

zařizuje údržbu, regeneraci a čištění v ten pravý čas

Na automatické čistící programy jsme již zvyklí. Díky Care Control® je Alba znovu o krok dále. ASCC® si sám určí, kdy provést jaký čistící program a požádá o jeho spuštění – v pravý čas.

Kromě 100%ní hygienické čistoty varného prostoru, komponentů a vyvíječe páry s sebou tento inteligentní systém údržby přináší nemalé úspory vody, nákladů na její ohřev a chemické prostředky nutné k čištění.

SKONCUJTE S VODNÍM KAMENEM s pomocí tablet se speciálním složením Care Tabs.

Regenerace vyvíječe páry a čištění varného prostoru?

Příliš pracné?! Nikoliv s ASCC® WE®.

Stačí vysunout zásuvku, vložit tabletu a – HOTOVO!





Dobrovského 2915, 580 01 Havlíčkův Brod
tel: +420 569 434 501 • tel: +420 569 432 955
fax: +420 569 434 500
GSM: +420 606 871 384 • +420 603 481 166
e-mail: info@corhb.cz • www.corhb.cz

HOFMANN A SPOL, s.r.o.
závod ALBA Hořovice
Na Sklenářce 487
268 36 Hořovice

tel.: +420 311 505 111
fax: +420 311 513 210
e-mail: alba@alba-horovice.cz
www.alba-horovice.cz

 **800 100 812**

Držitel certifikátu ISO 9001:2008