



Porovnávací tabulka 100 kuřecích řízků

smažicí pánev elektrická - obj.50 litrů		
předehřev	15 min.	
čas smažení	90 min.	
čas pracovní síly - kuchařky	90 min.	
spotřeba oleje	9 lt.	
spotřeba el.energie	9 kW/hod	celkem 15,5 kW
mytí spotřebiče - obsluha	10 min.	

konvektomat el. s 10 vsuvy GN 2/1		
předehřev	2 min.	
čas smažení	7 min.	
čas pracovní síly - kuchařky	3 min.	
spotřeba oleje	1 lt.	
spotřeba el.energie	37 kW/hod	celkem 5,5 kW
mytí spotřebiče	0 min.	

rozdíl:

o 13 min. méně
o 83 min. méně
o 87 min. méně
o 19 lt. Méně
o 10 kW méně
není potřeba obsluh!

vaření brambor - 80 kg

elektrický varný kotel 250 litrů		
čas uvedení do varu	90 min.	
vaření	20 min.	
množství vařené vody v duplika	60 lt.	
množství vařené vody v kotli	200 lt.	
spotřeba el.energie	32 kW/hod	celkem 58kW
mytí spotřebiče - obsluha	10 min.	

konvektomat el. s 10 vsuvy GN 2/1 (množství 80kg brambor se vaří na dvakrát)		
čas uvedení do varu	10 min.	
vaření	2x20 min.	
množství vařené vody v boiler	8 lt.	po dobu 2x10min.
spotřeba vody při vaření	2x15 lt.	
spotřeba el.energie	17 kW/hod	celkem 2x9kW
mytí spotřebiče - obsluha	0 min.	

rozdíl:

o 80 min. méně
o 20 min. déle
o 52 lt. Méně
o 170 lt. Méně
o 40 kW méně
není potřeba obsluh!

V konvektomatu:

Nemusíte zapisovat, jak jste tepelně zpracovali potraviny (dle HACCP), konvektomat uchovává všechna data a je možné je stáhnout do PC. Nemůže dojít k nákaze např. salmonelozy, střečních potíží
Odpadá mytí, konvektomat se myje sám a to i přes noc (možnost využití noční sazby).

Můžete péci i přes noc (možnost využití noční sazby), ráno přijdete a je upečeno a můžete se věnovat jiné práci, potraviny se při vaření přes noc nekazí, tzv "zrají", masa je výrazně více než při běžné
Nemusíte např. pečená masa "podlévat" a hlídat, kdy už budou, konvektomat si vlhkost i zabarvení hlídá sám, pohlídá Vám i propečení masa

Při smažení např. řízků v konvektomatu se můžete věnovat jiné práci. Za 7 minut (vepřové řízky, kuřecí 4 minuty) toho ale moc nestihnete.

Čím větší vybavení konvektomatu a tím pádem i větší využití, tím je i větší úspora na energii, čase obsluhy, potravin (nižší úbytek na váze při pečení a tuků (až 90%)

Z konvektomatu je strava zdravější, racionální, vaření je výrazně levnější...



GASTRO Jeseník +420 584 420 289