



# Parná varná komora UNIPAR U-3E

## STRÁNSKÝ A PETRŽÍK



Parné varné zariadenie UNIPAR U3-E vychádza z rady UNIPAR a je beztlakovým varným zariadením s elektrickým vyhrievaním, riadené nastaviteľným časom a teplotou vo varnej komore s automatickým dopĺňovaním vody.

Je určené pre tepelné spracovávanie potravinárskych výrobkov, najmä všetkých druhov knedlí z kysnutého cesta, zemiakových knedlí, k vareniu zemiakov, ryže, mäsa, mäsových výrobkov a k sterilizácii a rozmrazovaniu jedál.

Je vhodné pre centrálné výrobné podnikov verejného stravovania, závodné kuchyne, jedálne a družstvá, pre rôzne reštauračné zariadenia. Zavedením technológie varenia v pare prostredníctvom tohoto zariadenia dochádza k zvýšeniu produktivity práce oproti vodným kotlom, k značnej úspore elektrickej energie a k úspore pitnej vody. Toto zariadenie tiež prispieva k zlepšeniu pracovných podmienok a bezpečnosti práce. Je to hlavne znížením teploty na pracovisku, úsporou pracovnej plochy a odstraňovaním nadmerného vyparovania z klasických kotlov. Varením v pare dochádza tiež k značnému zlepšeniu kvality výrobkov.

### Technické parametre:

Rozmery: šírka x hĺbka (vr. zasunutého vozíka) x výška	mm	1100 x 950 x 1500
Rozmery vozíka: šírka x hĺbka x výška	mm	785 x 850 x 1500
Rozmery úložného plata	mm	650 x 530 x 20 resp. 40
Celková úložná plocha	m <sup>2</sup>	6 x 0,34 ≈ 2 m <sup>2</sup>
Základná náplň vody	l	22
Spotreba vody pri prevádzke cca	l/hod	10
Pracovná teplota	°C	60 - 96 °C
Varný výkon u knedlí (4 plátky / 1 porcia)	za 1 hod.	480 porcií
Menovité napätie 3N~	V / Hz	400 / 50
Menovitý príkon maximálny / minimálny	kW	12
Doba pracovného cyklu		nastaviteľná od 1 minúty do 99 hodín 99 minút
Prívod vody		G 1/2"
Odpad pary - hrdlo Ø	mm	32
Odpad kondenzátu a vody - hrdlo Ø	mm	32
Celková hmotnosť	kg	290



Vozík na potraviny

### Objednávací kód:

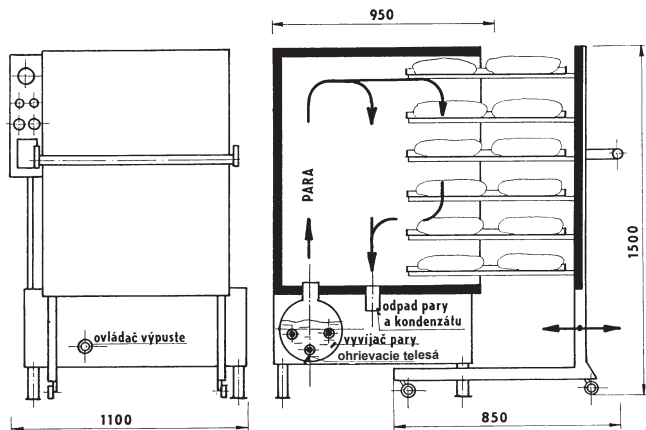
4020 0301 5000 0000

### Obsah dodávky:

- vlastná parná varná komora
- zaväzací vozík - 2 ks
- plató s okrajom 20 mm - 12 ks
- plató s okrajom 40 mm - 12 ks

### Orientačné doby varenia niektorých pokrmov:

Knedle .....	26 - 35 minút
Plnené ovocné knedle .....	8 - 15 minút
Zemiakové knedle .....	20 minút
Plnené zemiakové knedle .....	10 minút
Bravčové a hovädzie mäso .....	60 minút
Zelenina .....	10 minút
Zeleninové jedlá .....	20 minút
Zemiaky .....	20 minút
Ohrievanie údenín .....	20 minút
Ohrievanie jedál - jednorporciové balenie .....	12 minút



STRÁNSKÝ A PETRŽÍK,  
PNEUMATICKÉ VÁLCE, spol. s r. o.  
544 72 Bílá Třemešná 388  
Czech Republic

tel.: +420 499 628 600  
fax: +420 499 628 601  
e-mail: info@stranskyapetrzik.cz  
http://www.stranskyapetrzik.cz

IČO: 25 25 20 62, DIČ (VAT): CZ25252062  
Banka: ČSOB, a.s., č. účtu: 273 233 133 / 0300  
Banka: KB, a.s., č. účtu: 43-399 970 0267 / 0100  
Obchodní rejstřík oddíl C, vložka 10125,  
Krajský soud v Hradci Králové

