



**„CONVOTHERM“ speciali programa
švietimo įstaigų valgykloms**

Mūsų konvekcinės garų krosnelės
garantuoja sveiką mitybą





Mityba švietimo įstaigose šiandien

Optimalus mitybos pasiūlymas mokykloms, darželiams ir globos namams užtikrina vaikų ir paauglių mokymosi efektyvumą bei teigiamai įtakoja jų lavinimą. Taip yra todėl, kad net ir po maisto produktų apdorojimo išlaikoma aukšta maisto kokybė. Tuo pačiu metu atkreipiamas dėmesys ir į atitinkamą paauglių amžiaus grupių pageidaujamą maistą.

Reikalavimai mitybai mokyklose, darželiuose, globos namuose

Tėvai yra suinteresuoti, kad jų vaikai gautų aukštos kokybės sveiką bei nebrangų maistą, teigiamai įtakojantį vaikų lavinimą bei užtikrinantį mokymosi efektyvumą. Švietimo įstaigų direktoriai ir pedagogai bando rasti sprendimą šiam poreikiui patenkinti. Pagrindinis rūpestis – išvengti papildomų išlaidų, bet gaminti maistą, kuris atitiktų vaikų pageidaujamą skonį ir būtų sveikas

Pasikeitimai darželyje, mokykloje

„Convotherm“ siūlo tobulinti mitybos taisykles. Mūsų konvekcinių garų krosnelės suteikia galimybę sudaryti mitybos fiziologijos atžvilgiu labai plataus asortimento subalansuotą valgiaraštį. Turėdami plačią pasaulinę patirtį vaikų mitybos srityje, gerai žinome, ką jie mėgsta – ir ypač gerai, ko jie nemėgsta. Tuo pat metu suteikiame galimybę apgalvotai kurti valgiaraščius, naudojant krosnelėse užprogramuotus receptus. Naujų patiekalų skoniai supažindins Jūsų auklėtinius su Jūsų virtuvės privalumais.

„Kokia nauda žinoti, kad daržovės sveikas maistas, jeigu nėra galimybės jų tinkamai paruošti ...“





„Convotherm“ siūlo:

1. Nepaprastai skanus ir sveikas maistas

Be vaisių ir daržovių įvairovės, prie pagrindinių maistingų medžiagų ir ingredientų, reikalingų augančiam organizmui, yra priskiriami ir baltymai, angliavandeniai bei būtinos riebiosios rūgštys. Speciali bioprograma, ruošiant maistą garuose esant sumažintam deguonies kiekiui, leidžia išlaikyti visus vitaminus ir mineralines medžiagas. Maisto produktai išlaiko savo natūralias spalvas, patiekalai atrodo gardžiai bei yra labai sveiki ir skanūs.

2. Įvairovė kiekvieną dieną

Konvekciniuose garų krosnelėse tuo pačiu metu galima gaminti žuvį, mėsą ir daržoves – kiekvienas iš šių produktų išlaikys savo išskirtinį skonį ir nepakartojamą aromatą. Taip yra todėl kad maisto ruošimo kameroje beveik nėra deguonies. Naudokite visą kameros erdvę ir sutaupykite laiką.

3. Fritiūre keptas maistas taip pat gali būti sveikas!

Crisp&Tasty-funkcija leidžia pagaminti maistą, nenaudojant brangaus aliejaus. Rezultatai Jus tikrai pradžiugins. Traškus, neriebus ir mitybos fiziologijos atžvilgiu nekenksmingas maistas.

4. Labai paprastas valdymas

Net ir nekvalifikuotas personalas visada gaus puikius rezultatus, nes pasirinkta programa įjungiama automatiškai vieno mygtuko paspaudimu. Laisvai pasirenkama **easyToUCH** panelė su spalvotu jutikliniu ekranu (screen touch) dar labiau palengvina darbą

5. Higiena ir saugumas

HACCP sistema leidžia vykdyti nuolatinę higienos kontrolę, remiantis dokumentacija. Antibakterinė durelių rankena su sidabro jonais neleidžia ant rankenos esančioms bakterijoms patekti ant GN konteinerių arba lėkščių. Be to, į šoną nustumiamos durys užtikrina papildomą laisvą erdvę Jūsų virtuvėje ir sudaro virėjui apsaugos sąlygas nuo nudegimo garais.

6. Išlaidų mažinimas – lėšų taupymas

Unikali CONVOTHERM kompanijos siūloma sistema **ACS** leidžia sutaupyti 30% elektros energijos bei 25% Jūsų laiko. Taigi, atitinkamai, sumažinamos išlaidos bei prisidedama prie aplinkos tausojimo.

7. Daugiafunkcinė konvekcinė garų krosnelė

Nesvarbu, ketinate gaminti šaldytus, šviežius ar mišrius maisto produktus – devynios maisto ruošimo programos padės įveikti bet kokią užduotį. Nuo 30 iki 1000 porcijų – siūlome įvairių dydžių konvekcines garų krosneles!

Apie specialią programą biudžetinėms organizacijoms teiraukitės mūsų partnerių Lietuvoje – UAB „Arvitra Baltic“:

Kuo jie dar gali būti Jums naudingi:

- savo transportu pristato, sumontuoja ir aptarnauja užsa kyta įrangą visoje Lietuvoje.
- atlieka įrangos garantinį, pogarantinį remontą ir modernizavimą.
- pas juos galite įsigyti ne tik virtuvės įrangą, bet ir užsakyti profesionalaus virėjo konsultacijas, technologo-projektuotojo paslaugas, eksploatacines medžiagas.
- siūlo labai platų asortimentą: profesionali virtuvės ir šaldymo įranga (elektrinės viryklės, keptuvės, gruzdintuvės, kepimo spintos, indaplovės, šaldytuvai, šaldikliai, karštųjų ir šaltųjų patiekalų vitrinos, maisto išdavimo linijos, katilai, marmitai), įrankiai, atsarginės dalys, nestandartinė įranga ir nerūdijančio plieno bei medžio baldus (suolai, kėdės, stalai, spintos).



Padarykite teisingą pasirinkimą!

Puikus konvekcinų garų krosnelių CONVOTHERM pasirinkimas: elektrinė arba dujinė, boilerinė arba inžektorinė versijos.

Mini pasaulis



6.06 mini*
iki 50 kartų per dieną



6.10 mini*
iki 100 kartų per dieną



10.10 mini*
iki 150 kartų per dieną

Įrangos matmenys (P x G x A) mm	515 x 599 x 627	515 x 777 x 627	515 x 777 x 857
Svoris (kg)	45	54	69
Skardų dydis	2/3 GN	1/1 GN	1/1 GN
GN konteinerių (gylis 40 mm) talpa	6	6	10
GN konteinerių (gylis 65 mm) talpa	4	4	6
Lėkščių kiekis	4 (28 Ø cm)	8 (26 Ø cm)	12 (26 Ø cm)
Pajungimo parametrai (1 N~230 V 50/60 Hz)	3 kW / 13,1 A	-	-
Pajungimo parametrai (3 N~230 V 50/60 Hz)	5,7 kW / 11,8 A	7,1 kW / 14,8 A	10,5 kW / 15,7 A

+3 serija



6.10
iki 150 kartų per dieną



6.20
iki 300 kartų per dieną



10.10
iki 250 kartų per dieną

Įrangos matmenys (P x G x A) mm	932 x 805 x 852	1217 x 1027 x 895	932 x 805 x 1120
GN (325 mm x 530 mm)	7 x 1/1	14 x 1/1, 7 x 2/1	11 x 1/1
Kepimo forma (400 mm x 600 mm)	6	12	7
Lėkščių kiekis (lėkščių banketo sistema)	20 lėkščių	42 lėkščių	32 lėkščių
Įrengimo sąlygos OEB			
Sunaudojamas galingumas	10,5 kW	18,9 kW	18,9 kW
Nominali elektros srovė (3N~ 400V 50/60Hz)	15,7 A	26,6 A	26,6 A
Įrengimo sąlygos OES			
Sunaudojamas galingumas	10,5 kW	18,9 kW	18,9 kW
Nominali elektros srovė (3N~ 400V 50/60Hz)	15,3 A	26,3 A	26,3 A

+3 serija



12.20
iki 600 kartų per dieną



20.10
iki 500 kartų per dieną



20.20
iki 1000 kartų per dieną

Įrangos matmenys (P x G x A) mm	1232 x 1055 x 1416	947 x 855 x 1952	1232 x 1055 x 1952
GN (325 mm x 530 mm)	24 x 1/1, 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1, 20 x 2/1
Kepimo forma (400 mm x 600 mm)	10	17	17
Lėkščių kiekis (lėkščių banketo sistema)	59 eller 74 tallrikar	50 eller 61 tallrikar	98 eller 122 tallrikar
Įrengimo sąlygos OEB			
Sunaudojamas galingumas	33 kW	37,8 kW	66 kW
Nominali elektros srovė (3N~ 400V 50/60Hz)	48 A	52,8 A	95,4 A
Įrengimo sąlygos OES			
Sunaudojamas galingumas	33 kW	37,8 kW	66 kW
Nominali elektros srovė (3N~ 400V 50/60Hz)	47,6 A	52,4 A	95 A

*Visi duomenys galioja standartinėms versijoms be **easyToUCH** ir **CONVOClean** system

rengtas standartiškai su stovu ir su **easyToUCH sistema

S. Žukausko g.49, Lt-09131, Vilnius, Lietuva
tel. +370 /5/ 2102227, • tel. +370 /5/ 2788877
fax +370 /5/ 2102226, • fax +370 /5/ 2788877
mob. tel. +370 /6/ 8754222 • e-mail: arvitra@arvitra.lt
web: www.arvitra.lt • www.arvitra.com • www.arvitra.net

arvitra
restoranų, parduotuvių įranga

CONVOTHERM

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstraße 35 · D-82436 Eglfing
Tel. +49 (0) 88 47-67-0
Fax +49 (0) 88 47-414
e-mail: info@convotherm.com
www.convotherm.com