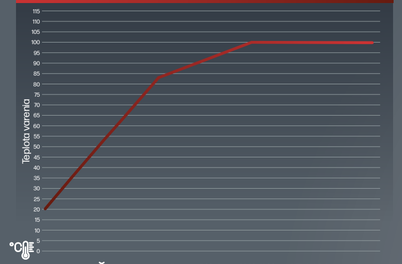
25 % Energetická úspora

1. **Tepelná izolácia duplikátora**
2. **Mikroprocesorom riadená teplotná krivka**
3. **Automatické napúšťanie vody** s presnosťou na 1 l

Display / PID



Čas varenia – 10 h – 99 °C – 15 kW

Analog / Termostat



Čas varenia – 10 h – 99 °C – 20 kW

HLAVNÉ BENEFITY PRE VAŠU KUCHYŇU

- **Vyššia výťažnosť a viac porcií** – zisk pre majiteľa
- **Šťavnatosť a krehkosť mäsa** – spokojný zákazník
- **Úspora času a energie** – uľahčenie práce personálu





TOP 5 VLASTNOSTÍ

- **Presné nastavenie teploty** a **výkonu**
- **Certifikácia pre bezobslužnú prevádzku** – nízkoteplotné a nočné varenie.
- **Programy varenia**
- **HACCP záznamy** online + sledovanie spotreby energie a vody
- **Konektivita:** WIFI, USB, WLAN





VÝHODY OPROTI INÝM MULTIFUNKČNÝM ZARIADENIAM

1. **Cena a investičné náklady sú nižšie.**
2. **Veľký objem varenia**
3. **Praktická manipulácia**

JAZ

Inteligentný varný kotol

Talent

NOVINKA



Elektrický

RM Gastro - JAZ s.r.o., Rybárska 1, 915 01 Nové Mesto nad Váhom, tel.: 032-7717061, 7716379,
pobočka NITRA - Bratislavská 15, tel. 037-6422851 pobočka BRATISLAVA - Rožňavská 1, R1 Centrum, tel. 02-32113691
e-mail: obchod@jaz.sk web: www.jaz.sk

Kotol, ktorý varí, kým vy odpočívate!

- INTUITÍVNE OVLÁDANIE
- ŠPECIÁLNE PROGRAMY
- ODLOŽENÝ ŠTART
- TEPLOTNÁ SONDA
- NOČNÉ VARENIE

ŠTANDARDNÁ VÝBAVA:



zásuvka na 230V a IP 65



zabudovaná tlaková sprcha



kvalitný celonerezový ventil

Dostupné objemy
85 ℓ | 100 ℓ | 150 ℓ | 200 ℓ | 300 ℓ | 400 ℓ | 500 ℓ



Špecialista na pomalé varenie

Presné nastavenie teploty alebo stupňov výkonu



Nočné varenie | Sous-Vide
Iné tepelné úpravy



HACCP záznamy | Sledovanie spotreby | Servisné notifikácie



Jedinečná chuť

„Neprúdi mi v žilách krv... ale vývar z kostí.“

Špecialista na vývary, mäso, omáčky a prílohy.

Príklady použitia:

Hovädzí vývar

1. Automaticky nastavíme požadované množstvo vody.
2. Vložíme varné koše.
3. Do košov dáme mäso, kosti, zeleninu.
4. Spustíme proces – varenie vývaru cez noc (12 h / 85 °C).
5. Ráno vypustíme vývar do elektrického vozíka.
6. Vozík zdvihne vývar do výdajnej výšky 85 cm.
7. Varné koše jednoducho vyberieme z kotla.



POHODLNÁ MANIPULÁCIA