

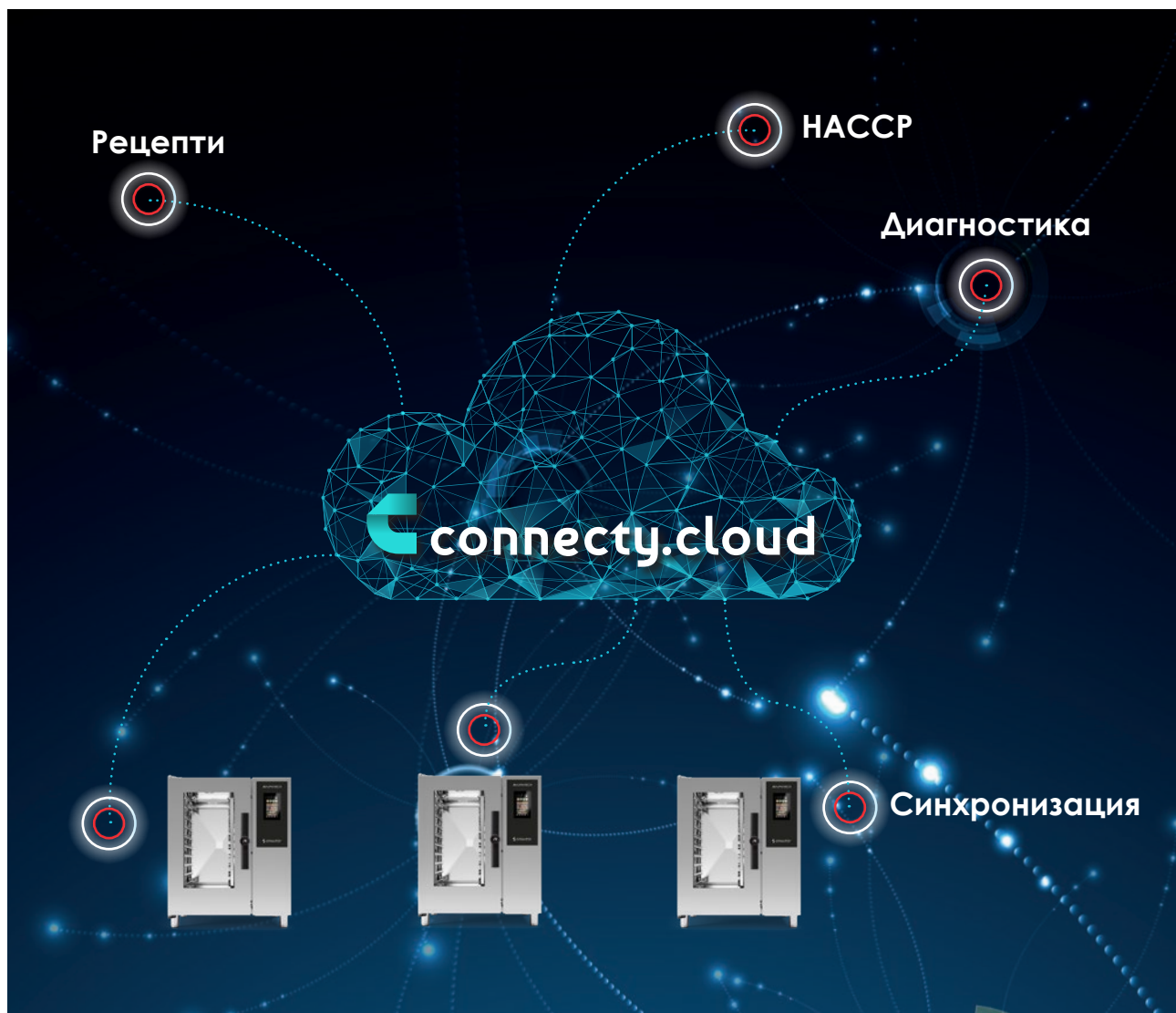




SYNAPSYS

Връзката между вашата идея за готвене и
вашия клиент.





Connecty.cloud

Полностью бесплатная платформа всегда в вашем распоряжении.

Synapsy винаги е свързан с облака благодарение на своята Wi-Fi връзка, доставена стандартно. Това означава, че платформата **Connecty.cloud** може да бъде достъпна по всяко време от компютър, смартфон или таблет за създаване на нови рецепти и разработване на нови програми за готвене, които след това могат да бъдат изтеглени директно от облака във вашия **Synapsy**. Възможно е също да изтеглите Насср данни и да стартирате диагностика.

Друго важно предимство на **Connecty.cloud** е възможността за синхронизиране на данни, програми и рецепти на множество устройства, инсталирани дори на хиляди километри. Идеален за хотелски вериги, заведения за бързо хранене, широкомащабна дистрибуция и др.

АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ

95 тествани рецепти, достъпни по всяко време

Опцията за автоматично готвене на Synapsy ви позволява лесно да изберете една от 95 налични рецепти, като по този начин делегирате на фурната задачата да зададе правилния режим на готвене, температура, влажност и скорост на вентилатора, които след това се наблюдават постоянно, за да се осигурят най-добри резултати по всяко време. Предварително зададените рецепти могат да бъдат копирани, модифицирани, за да отговарят на вашите нужди и възпроизвеждани с изключителна простота.



7

MULTICOOKING

Перфектно организирано обслужване

Функцията **Multicooking** позволява различни видове храна да се готвят едновременно, за различна продължителност. Това е предимство, позволяващо значително спестяване на време и енергия по време на обслужване в сравнение с използването на традиционно оборудване: скари и фритюрници, които предлагат постоянно качество във времето.

Освен това системата **Multicooking** на **Synapsy** предлага кои рецепти могат да се приготвят заедно.



ЛЮБИМИ

Вашите рецепти с едно
кликване

Лично пространство, където можете да качвате своите рецепти, базирани на собствения си опит, и да имате достъп до тях, когато пожелаете, с едно кликване.

Просто изберете желаната рецепта и Synapsy ще я изпълни с постоянно качество и отлични резултати.



CLIMA SMART

Идеалният климат за
всеки продукт

Новата система **CLIMA SMART**, която регулира влагата в камерата за готвене според вида на храната и желания резултат, гарантира мекота, сочност и хрупкавост на всеки продукт с минимална загуба на тепло.





ПРЕТОПЛЯНЕ

Бързо и постоянно отлично обслужване

Отлагането на подготовката за оптимизиране на производството може да бъде полезно, ако ястията се сервират при перфектната температура с правилното ниво на влага.

Благодарение на програмата за претопляне **Synapsy** винаги е гарантирано отлично обслужване.



ОПУШВАНЕ

Нов вкус за вашите ястия

С новото приложение **AT-Smoker** (опция), лесно за инсталиране и дори да се поръча по-късно, можете да опушвате на студено: месо, риба и сирена или дори да го използвате по време на готвене, за да придадете на ястията си наистина уникален вкус.

СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ, ПО-НИСКИ РАЗХОДИ И ПОЛЗИ ЗА ОКОЛНАТА СРЕДА



Системата **Synapsy Ecospeed Dynamic** оптимизира и регулира захранването според количеството и вида на продукта, като контролира правилната температура на готвене и избягва колебанията, като по този начин намалява консумацията на енергия и вода и дори загуба на тепло.



Зелена фина настройка: Благодарение на доказаната система за модулиране на пламъка на горелката и високоефективния топлообменник се избягва загубата на енергия и следователно се намаляват вредните емисии.



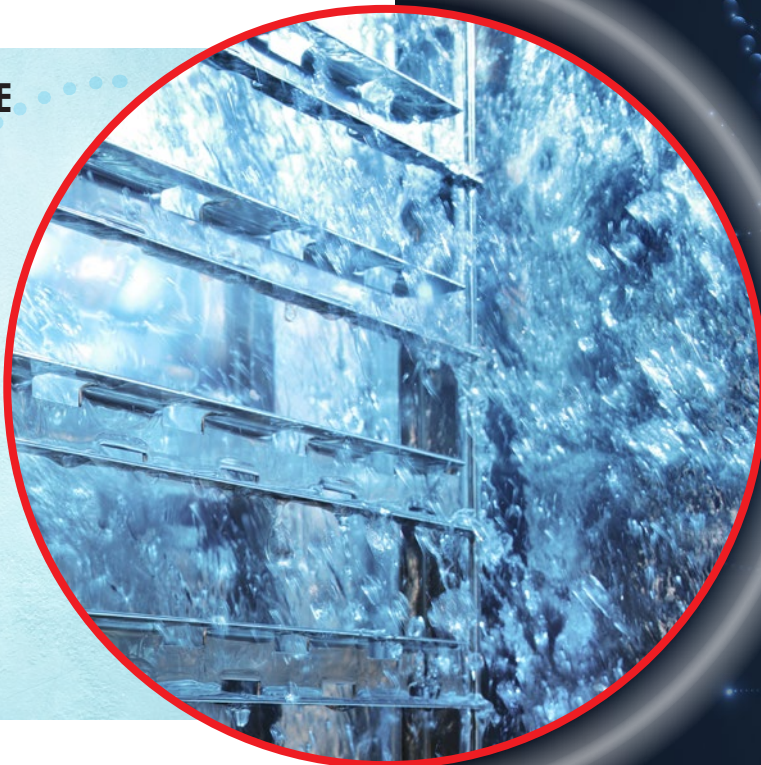
Водата става все по-ценна и скъпа стока. Системата **Greenvapor** осигурява нетно намаляване на консумацията на вода и енергия благодарение на автоматичния контрол на насищането на парата в камерата за готвене.

СИСТЕМА ЗА САМОИЗМИВАНЕ

Автоматичната система за измиване предлага избор от 7 програми за измиване, вариращи от ръчно до грил, идеални след готвене на висока температура за отстраняване на твърдите остатъци.

Програмата за Еко измиване от друга страна оптимизира консумацията на вода и почистващ препарат.

Препаратът COMBICLEAN гарантира абсолютна хигиена. Предлага се в практични, 100% рециклируеми кутии без необходимост от опасно боравене или декантиране на продукта.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ

- AC (Automatic Cooking) система за италиански и международни рецепти, автоматична програма за готвене с фотографско представяне на ястието.
- Ръчен режим с три режима на готвене и незабавен старт: конвекция от 30°C до 270°C, пара от 30°C до 130°C, комбинация конвекция + пара от 30°C до 270°C.
- Предварително загряване до 300°C.
- Режим Multicooking - Възможност за готвене на различни храни едновременно с различно време за готвене.
- Clima Smart - Система, която автоматично управлява перфектния климат в камерата за готвене.
- AT Smoker (опция), с външен опушвател.

SYNAPSY СВЪРЗВАНЕ КЪМ

CONNECTY.CLOUD - WI-FI или ETHERNET

- Достъпът до Connecty.cloud е гарантиран връзката с облака.
- Създаване на рецепта с илюстративна снимка.
- Директен достъп до базата данни с рецепти.
- Синхронизиране на фурни, свързани към един акаунт.
- Непрекъснато НАССР наблюдение дори отдалечено през портала Connecty.cloud.
- Дистанционна диагностика през портала Connecty.cloud.

УПРАВЛЕНИЕ

- Автоматично (AC) готвене с едно докосване.
- Организация на рецепти в категории с преглед.
- Интелигентно разпознаване на рецепти, подредени в многостепенни папки.
- 7" LCD капацитивен цветен екран с висока разделителна способност с "Touch" функции.
- Функция Cool Down за бързо вентилаторно охлаждане на камерата за готвене.
- Автоматично подновяване на готвенето при прекъсване на захранването.
- Потребителски интерфейс с избор от 6 езика.
- Synapsy има 95 налични рецепти. Всяка рецепта е тествана, за да гарантира най-добри резултати.
- Възможност за преглед и промяна на рецептата по всяко време.

МЕХАНИЗМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

- Автореверс (автоматично обръщане на въртенето на вентилатора) за идеално равномерно готвене.
- Паралелен контрол на температурата в камерата и сърцевината на продукта.
- Лесен достъп до програмируеми потребителски параметри за персонализиране на настройките на уреда.
- Възможност за избор на до 6 скорости на вентилатора. За специални методи на готвене може да се използва скорост с прекъсвания.
- Контрол на температурата в сърцевината на продукта с помощта на сонда с 4 точки за измерване.
- USB порт за изтегляне на НАССР данни, актуализиране на софтуер и качване/изтегляне на програми за готвене.
- Възможност за настройка на автоматично изключване на фурната в края на програмата за автоматично измиване.
- Блокиране на потребителски профил (специфична функция за ресторанти за бързо обслужване).
- Сервизна програма.
- Енергоефективно LED осветление на камерата за готвене. Оптимална видимост във всички точки на камерата за готвене. Неутрална светлина, която не променя оригиналните цветове на продукта.

КОНСТРУКЦИЯ

- Камера за готвене от неръждаема стомана 18/10 AISI 304 с дебелина 1 mm с дълги напълно заоблени ръбове за най-добър въздушен поток и по-лесно почистване.
- Идеално гладка, водонепроницаема камера.
- Врата със задно вентилирано двойно закалено стъкло с въздушна камера и вътрешно топлоотразително стъкло за по-малко топлинно излъчване към оператора и по-голяма ефективност.
- Вътрешно стъкло, което се отваря за лесно почистване и поддръжка.
- Дефлектор, който може да се отваря за лесно почистване на вентилаторното отделение.
- Тава за отцеждане под вратата за събиране на конденз и пренасането му директно в канализацията, дори при отворена врата.
- Компактни безчеткови магнитни задвижващи двигатели.
- Solid state Пеле за оптимизиране на мощността и модулация.
- Охладителна система за електроника с принудителна вентилация, със защитен филтър от микроразширена мрежа от неръждаема стомана, лесен за отстраняване и подходящ за съдомиялна машина.

Електрическо захранване

- Нагревателна система на камерата за готвене с обвити нагревателни елементи от неръждаема стомана INCOLOY 800.

Газово захранване

- Индиректна газова система на камерата за готвене с високоэффективни горелки за предварително смесване на модулиран пламък с въздух.
- Автоматично запалване на горелката с високочестотен електронен разряден генератор.
- Електронно устройство за контрол на пламъка и самодиагностика с автоматично повторно запалване.

ДИРЕКТНО ГЕНЕРИРАНЕ НА ПАРА

- Система за директно генериране на пара за камерата за готвене, с впрыскване на вода директно върху вентилатора и пръскане върху нагревателните елементи. Предимство: незабавна наличност на пара в камерата за готвене.

ИНДИРЕКТНО ГЕНЕРИРАНЕ НА ПАРА

- Високоэффективен, напълно изолиран парогенератор от неръждаема стомана AISI 304 (електрически модели).
- Нагревател за парогенератор с обвити нагревателни елементи от неръждаема стомана INCOLOY 800.
- Силно изолиран парогенератор от неръждаема стомана AISI 316 (газови модели).
- Индиректна газова нагревателна система с парогенератор, с високоэффективни горелки с модулиран пламък, издухвани от въздух (газови модели).
- Автоматично подгръване на водата в парогенератора.
- Източване и автоматично ежедневно измиване на парогенератора, с температура на водата под 60°C.
- Автоматичен сигнал за отстраняване на котления камък на парогенератора.
- CALOUT система против варовик, доставена стандартно, която предотвратява образуването и натрупването на варовик в парогенератора.

ЗАЩИТНИ УСТРОЙСТВА

- Ограничител на температурата на камерата за готвене.
- Предпазител срещу свръхналягане и отрицателно налягане в камерата за готвене.
- Термично изключване на двигателя.
- Електронен сензор за отворена/затворена врата.
- Електронно управление за аларми "без вода".
- Самодиагностика с интелигентно разпознаване на грешки.
- Вентилирана система за охлаждане на компонентите с електронно контролиран дисплей за свръхтемпература.
- Електронен сензор за откриване на пламък, който прекъсва газовия поток, ако пламъкът на горелката бъде случайно изключен.
- Предпазен пресостат за аларми "няма газ".
- Съвместим с италианските и международни стандарти за безопасна работа, ако се използва без наблюдение от оператор.
- Максимална височина на последния ред за това 160 cm. (За модели с плът, използващи специална опора).
- В случай на прекъсване на захранването по време на почистване, хигиената винаги е гарантиран - цикълът на почистване се възобновява автоматично.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Автоматичен цикъл на почистване. Отделен контейнер за препарат с автоматично дозиране.
- Система против варовик CALOUT, която предотвратява образуването и натрупването на варовик в парогенератора (за модел с парогенератор).
- Отделен контейнер и автоматично дозиране против варовик.
- 7 автоматични програми за измиване, без необходимост от присъствие на оператор след стартиране: Ръчно - Изплакване - Меко - Еко - Твърдо - Твърдо Плюс - Грил.
- Ръчна система за измиване с външно свързан ръчен душ (опция).
- Лесно външно почистване благодарение на повърхностите от неръждаема стомана и стъкло и степен на защита от вода IPX4 (модел за плът) или IPX5 (модели, стоящи на пода).

ИНСТАЛАЦИЯ И ОКОЛНА СРЕДА

- 100% рециклируема опаковка.
- 90% рециклируемост.
- Качество ISO 9001 / Безопасност ISO 45001 / Околна среда ISO 14001 сертификат.
- Работа без добавяне на омекотител за вода и препарат за отстраняване на котлен камък (модел с парогенератор).

Допълнителна информация е предоставена в техническия лист на отделните модели.



ГAMATA



061



101



062



102

Модел с директна пара - Стандартна конфигурация

Модели	Мощност	GN КАПАЦИТЕТ НА КАМЕРАТА (1/1 GN (530x325 mm) (2/1 GN (530x650 mm))	Разстояние между нивата (mm)	Брой ястия	Електрическа мощност (kW)	Номинална топлинна мощност на газ (kW/kcal)	Абсорбция (A)	Външни размери (Ш x Д x В mm)	Захранващо напрежение*
SYE061BV		6x1/1	70	30/80	9,5	-/-	15	852 x 795 x 775	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG061BV		6x1/1	70	30/80	0,7	13/11.180	3	852 x 795 x 775	AC 230V - 50/60 Hz
SYE101BV		10x1/1	70	80/150	16	-/-	24	852 x 795 x 1055	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG101BV		10x1/1	70	80/150	0,8	22/18.920	3,5	852 x 795 x 1055	AC 230V - 50/60 Hz
SYE062BV		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	19	-/-	30	1072 x 907 x 775	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG062BV		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	0,8	26/22.360	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V - 50/60 Hz
SYE102BV		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	46	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG102BV		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	0,8	42/36.120	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V - 50/60 Hz

Модели с парогенератори - Опционална конфигурация. Трябва да се поиска в момента на поръчката.

SYE061BS		6x1/1	70	30/80	9,5	-/-	15	852 x 795 x 775	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG061BS		6x1/1	70	30/80	0,7	15/12.900	3	852 x 795 x 775	AC 230V - 50/60 Hz
SYE101BS		10x1/1	70	80/150	16	-/-	24	852 x 795 x 1055	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG101BS		10x1/1	70	80/150	0,8	25/21.500	3,5	852 x 795 x 1055	AC 230V - 50/60 Hz
SYE062BS		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	19	-/-	30	1072 x 907 x 775	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG062BS		6x2/1 - 12x1/1	70	60/160	0,8	30/25.800	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V - 50/60 Hz
SYE102BS		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	46	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG102BS		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	0,8	50/43.000	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V - 50/60 Hz

* специални напрежения и честоти при поискване

IPX 5
IPX 4

EMC





✱

161



201



202

Модел с директна пара - Стандартна конфигурация

Модели	Мощност	GN КАПАЦИТЕТ НА КАМЕРАТА (1/1 GN (530x325 мм) (2/1 GN (530x650 мм))	Разстояние между нивата (мм)	Брой ястия	Електрическа мощност (kW)	Номинална топлинна мощност на газ (kW/kcal)	Абсорбция (A)	Външни размери (Ш x Д x В mm)	Захранващо напрежение* (V)
SYE161BV		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	25,5	-/-	40	852 x 795 x 1840	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG161BV		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	35/30.100	6,1	852 x 795 x 1840	AC 230V - 50/60 Hz
SYE201BV		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	48	892 x 862 x 1812	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG201BV		20x1/1	63	150/300	1,3	44/37.840	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50/60 Hz
SYE202BV		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	92	1102 x 932 x 1812	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG202BV		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,4	80/68.800	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V - 50/60 Hz

Модел с парогенератори - Опционална конфигурация. Трябва да се поиска в момента на поръчката.

SYE161BS		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	25,5	-/-	40	852 x 795 x 1840	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG161BS		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	40/34.400	6,1	852 x 795 x 1840	AC 230V - 50/60 Hz
SYE201BS		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	48	892 x 862 x 1812	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG201BS		20x1/1	63	150/300	1,3	52/44.720	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V - 50/60 Hz
SYE202BS		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	92	1102 x 932 x 1812	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG202BS		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,4	90/77.400	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V - 50/60 Hz

Модел с долна фурна, оборудвана с парогенератор - Опционална конфигурация. Трябва да се поиска в момента на поръчката.

SYE161BM		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	25,5	-/-	46	852 x 795 x 1840	3N AC 400V - 50/60 Hz
SYG161BM		6x1/1 + 10x1/1	70	110/230	1,4	38/32.680	6,1	852 x 795 x 1840	AC 230V - 50/60 Hz

* специални напрежения и честоти при поискване

✱ **МОД. 161**
Гъвкавост в един модул, с 2 отделни контрола и две камери за готвене, капацитет 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1



АКСЕСОАРИ



За тези, които обичат да поддържат всичко в ред и в пълно съответствие с HACCP разпоредбите, фурната може да бъде конфигурирана и с поставка за шкаф от неръждаема стомана, затворена от четирите страни с врати. Включително формовани опори за тави за фурна с разстояние между нивата 55 mm. Предлага се в две различни височини, 670 mm или 950 mm с капацитет на тавата 1/1 GN и 2/1 GN.

Ако **Synapsy** трябва да се комбинира с шоков охладител/фризер и няма място в кухнята, може да се постави специална опора под фурната, за да се постави шоков охладител.

КОМБИНАЦИИ

Минимално пространство в кухнята, но в същото време имате нужда от много разнообразяване и големи производствени количества?

Няма проблем, решението може да се намери с помощта на различни видове комбинации.

Възможни са следните комбинации:

- 061+061
- 061+101
- 062+062
- 062+102



Благодарение на различни аксесоари, които могат да бъдат интегрирани, вече не е проблем за Synapsy да сервира 10 - 100 ястия по всяко време с най-високо качество.

С банкетната система и техниката "Cook & Chill" е възможно ястията да се приготвят предварително един ден по-рано.

Само за десет минути в деня на сервиране ястията могат да бъдат готови с:

- Перфектни резултати при готвене, дори за големи количества
- По-добра организация на работата
- Повече време за перфектен завършек
- Бързо обслужване с доволни клиенти



Модели	капацитет за чинии 310 mm
Synapsy 061	20
Synapsy 101	30
Synapsy 062	32
Synapsy 102	49
Synapsy 201	60
Synapsy 202	100

АКСЕСОАРИ



За да сте сигурни, че никога няма да загубите вкуса на храната, приготвена час напред, Alphatech ви позволява да комбинирате този уред с двойна функция със **Synapsy**:

- Температура на сервиране +65°C.
- Ниска температура на бавно готвене +30/105°C.
- Претопляне +105°C.
- Изключителни предимства с тази комбинация.
- Максимална прецизност благодарение на контрола на температурата в сърцевината на продукта с многоточковата температурна сонда.
- Минимална консумация на енергия от 0,7 до 1,5 kW.
- Минимални размери
- Незабавно експресно обслужване.
- Възможност за разнообразяване на методите на готвене.



За решаване на проблеми, свързани с изпарения от готвене във видими инсталации в супермаркети, магазини за деликатеси и сладкарници, **Synapsy** може да бъде оборудван с аспиратор изцяло от неръждаема стомана AISI 304 с подвижни лабиринтни филтри, подходящи за съдомиялна машина. Изсмукване с променлива скорост на вентилатора и електронно управление със система за намаляване на въздушния конденз. Предлага се в два варианта стандартен и ПЛОСЪК при ограничено пространство пред фурната.

(1) Възможна по-късна инсталация



(2) трябва да бъде поискано по време на поръчката



ПИЛЕШКИ ГРИЛ⁽¹⁾ И ПРОФЕСИОНАЛЕН ПИЛЕШКИ ГРИЛ⁽²⁾

Практически приложения за управление на готвенето на пилешки шишчета. Идеален за супермаркети, магазини за деликатеси и месарници.

Предимства:

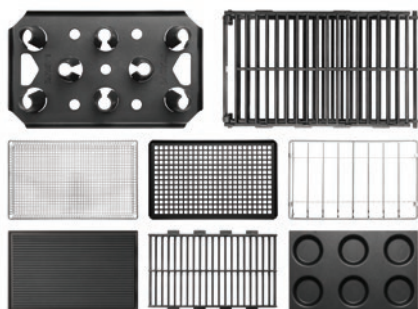
Практична система за събиране и изхвърляне на готварска мазнина.

- Нулево време за почистване благодарение на програмата за измиване GRILL, която поддържа камерата на фурната безупречно чиста.

Мод. Фурна		PS1108		PS1106	
		8 бр.		6 бр.	
061	16	2 x GN 1/1	12	2 x GN 1/1	
101	24	3 x GN 1/1	18	3 x GN 1/1	
062	32	4 x GN 1/1	24	4 x GN 1/1	
102	48	6 x GN 1/1	36	6 x GN 1/1	

MULTIGRILL

За перфектно готвене всеки път. С изключителните аксесоари, специфични за всеки тип готвене.



AT-SMOKER

Новата система за опушване, или за студено опушване, или за използване директно по време на готвене, също може да бъде поръчана допълнително.

