

Prática

GASTRO / ECONOMY

FIT Line



Czego potrzebuje Twoja gastronomia, aby działać jak najlepiej?

Różne warunki i potrzeby wymagają różnych narzędzi.

Każdy lokal potrzebuje tego właściwego.

Jedna linia. Optymalne rozwiązania.

Seria FIT idealnie dopasowana do Twoich potrzeb.



FIT Lite

Idealny do
menu opartego
na przekąskach.

FIT SM

Idealny do
rozszerzenia
oferty.

FIT ST

Idealny do mądrego
wykorzystania
przestrzeni.

FIT Express

Idealny przy
największym
natężeniu ruchu.

FIT XL

Idealna pojemność
dla większej
wydajności.

FILOZOFIA

Zbudowana wokół Prawdziwej pracy w kuchni

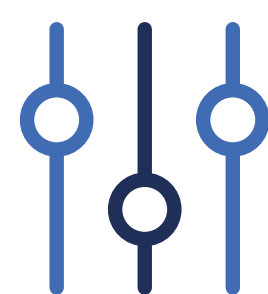
Profesjonalna gastronomia działa lepiej, gdy sprzęt jest zaprojektowany pod konkretny styl pracy – tak, aby wspierać serwis, personel i jakość jedzenia.

Dlaczego linia FIT to dobry wybór:



Moc dobrana do potrzeb:

Każdy model stworzyliśmy pod konkretne natężenie ruchu i typ menu – dostajesz dokładnie taką wydajność, jakiej potrzebujesz, bez przepłacania.



Funkcje, które naprawdę pomagają:

Nie ma tu zbędnych elementów. Każde rozwiązanie ma ułatwiać pracę i rozwiązywać codzienne problemy w kuchni.



Te same zasady w każdym piecu:

Niezależnie od modelu czy zmiany pracowników, piece z serii FIT gwarantują świetne jedzenie i identyczny efekt za każdym razem.



Właściwy model pieca FIT dla każdego zadania.

FIT Line



FIT Lite

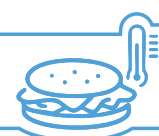


Idealny do menu opartego na przekąskach.

- Do menu opartego na przekąskach
- Do stałej, codziennej sprzedaży
- Zorientowany na daniach, które najlepiej się sprzedają
- Zaprojektowany, by łączyć przewidywalne zapotrzebowanie z wydajnością operacyjną



Pojedynczy magnetron



Przygotowywanie dań schłodzonych

PRÁTICA



GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy, sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

FIT Line



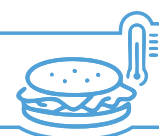
FIT SM

Idealny do rozszerzenia menu

- Ta sama jakość pieczenia i standardy co w całej linii FIT
- Pełny system katalizatora i zarządzanie wilgocią
- Zaprojektowany, by obsługiwać menu wykraczające poza same przekąski



Pojedynczy magnetron



Przygotowywanie dań schłodzonych

PRÁTICA



GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy, sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

FIT Line



FIT Express

Idealny przy największym natężeniu ruchu.

- Ten sam zakres menu i standardy pieczenia co w modelu SM
- Zaprojektowany, by utrzymać odpowiednią wydajność przy stałym, dużym natężeniu ruchu
- Obsługuje pilne zamówienia i większe porcje bez spowalniania pracy
- Zaprojektowany by utrzymać wysokie tempo wydawania posiłków przy gwałtownym natężeniu ruchu



Podwójny magnetron



Przygotowanie dań schłodzonych i zamrożonych

PRÁTICA

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy, sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

FIT Line



FIT XL

Idealna pojemność dla większej wydajności.

- Ten sam profil wydajności co FIT Express
- Zaprojektowany do większych produktów lub wielu porcji w jednym cyklu
- Zwiększa wydajność na cykl, poprawiając efektywność ilościową
- Stworzony dla lokali potrzebujących elastyczności: szybkości i objętości



Podwójny magnetron



Przygotowanie dań schłodzonych i zamrożonych

PRÁTICA

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy, sp. k.
ul. Zakopianska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

FIT Line



FIT ST

Idealny do mądrego wykorzystania przestrzeni.

- Ta sama jakość pieczenia i standardy co w całej linii FIT
- Konstrukcja umożliwiająca piętrowanie w celu zwiększenia wydajności bez zajmowania miejsca
- Stworzony do małych powierzchni, gdzie wydajność nadal ma znaczenie
- Dostępny w wersjach o wydajności dopasowanej do Twoich potrzeb



Pojedynczy magnetron



Przygotowywanie dań schłodzonych

Podwójny magnetron



Przygotowanie dań schłodzonych i zamrożonych

Prática



GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



Ta sama jakość **jakość dań**.
Te same **metody pieczenia**.
Wyniki dostosowane **do różnych potrzeb**.

Korzyści, które sprawdzają się w rzeczywistości.



Powtarzalne efekty w każdej lokalizacji

Dzięki tym samym metodom pieczenia i ustandaryzowanym procesom w całej linii FIT.



Brak okapu.

Instalacja typu Plug-and-Play

Dzięki technologii Ventless i wyjmowanemu katalizatorowi, który wylapuje tłuszcz u źródła..



Prosta, intuicyjna obsługa

Dzięki interfejsowi zaprojektowanemu pod kątem rzeczywistej pracy w kuchni.



Niższe koszty operacyjne

Dzięki błyskawicznemu pieczeniu przy zmniejszonym zużyciu energii.



Bardziej komfortowe środowisko pracy

Dzięki znakomitej izolacji, która zatrzymuje ciepło w środku pieca., ograniczając nagrzewanie się pomieszczenia.



Maksymalny czas pracy i łatwa konserwacja

Dzięki drzwom bez uszczelek i katalizatorowi, który wyczyścisz samodzielnie bez wzywania serwisu..



Szybsze i łatwiejsze czyszczenie

Dzięki zaokrąglonej komorze i wymiennym wkładom ochronnym dostępnym w całej linii.



Rozwiązania dla różnych rodzajów działalności. *PRÁTICA*



- | | | | | | | |
|--|--|---|---|--|---|---|
| 
Restaurants | 
C-Stores | 
Grocery Stores | 
Schools and Universities | 
Commercial Kitchens | 
Hospitals | 
Hotels, Resorts, and Casinos |
| 
Fast Foods | 
Country Clubs | 
Movie Theaters | 
Theme Parks | 
Stadiums | 
Coffee Shops | 
Food trucks |



INTERNET OF KITCHEN



Prática

Zarządzaj swoim biznesem z dowolnego miejsca.

Zarządzaj przepisami, standaryzuj menu i bądź na bieżąco z tym jak pracuje Twój sprzęt — wszystko w jednym miejscu.



Centralne zarządzanie przepisami

Twórz i wysyłaj przepisy z jednego miejsca.



Powtarzalne efekty w wielu lokalizacjach

Te same przepisy. Te same wyniki. Za każdym razem.



Wyświetlanie zdjęć

Wyświetlaj rzeczywiste zdjęcia potraw na ekranie pieca.



Dostęp z wielu urządzeń

Korzystaj z IOK przez komputer, tablet lub telefon.



Automatyczne aktualizacje oprogramowania

Nowe funkcje dostarczane przez Wi-Fi..



Ekskluzywna książka kucharska Prática

W zestawie przepisy opracowane przez szefów kuchni.



Zintegrowany czat wsparcia

Uzyskaj pomoc bezpośrednio na platformie.



Usługa w cenie urządzenia

Bez dodatkowych opłat. Bez subskrypcji.

*Model FIT Lite używa USB do aktualizacji IOK i przesyłania przepisów. Wi-Fi nie jest obsługiwane.

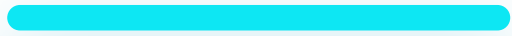


GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy, sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Status pieca jest jasno określony dzięki kolorowemu wskaźnikom LED. *

Tryb pracy	Kolor	Status
Włączanie / Czuwanie		Światło migające
Nagrzewanie		Światło włączone
Kontrola temperatury		Światło włączone
Czyszczenie		Światło włączone
Uruchomiony przepis		Światło włączone
Ukończony przepis		Światło włączone
Awaria		Światło włączone
Błąd		Światło migające



*Dostępne w modelach FIT SM, FIT Express, FIT XL i FIT ST.

Praktyczne czyszczenie.

Łatwość wykraczająca poza obsługę!



Instrukcje czyszczenia wyświetlane bezpośrednio na ekranie.

Operator jest prowadzony krok po kroku z pomocą szczegółowych instrukcji.



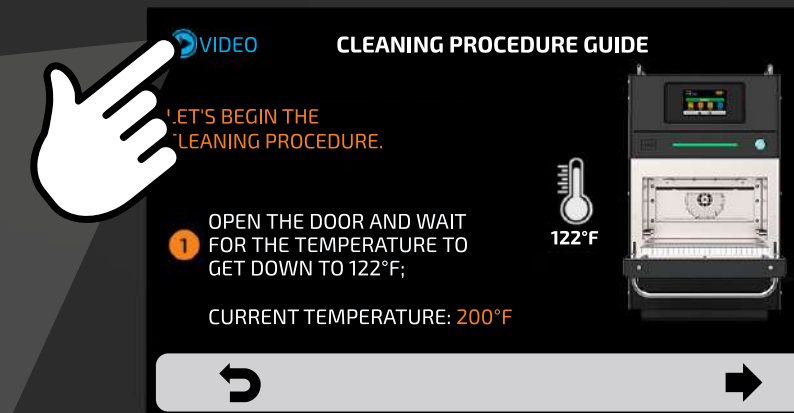
Możliwość podglądu każdego kroku na wideo

Wspomagane czyszczenie z instruktażem wideo wyświetlanym bezpośrednio na ekranie pieca, zapewniające dokładność procesu.



Łatwo wyjmowany katalizator

Przyjazny dla użytkownika demontaż i montaż — bez potrzeby wsparcia technicznego oraz narzędzi.



Środki do czyszczenia

Zaprojektowane, aby czyścić i chronić piece hybrydowe z większą wydajnością.



Skuteczne czyszczenie

- Gotowy do użycia — nie wymaga rozcieńczania;
- Łatwo spłukuje się wilgotną szmatką;
- Silne działanie odtłuszczające: usuwa nawet zaschnięty i zwęglony tłuszcz.



Łatwość ochrony

Tworzy filtr ochronny, który ułatwia kolejne procesy czyszczenia, oszczędza czas oraz detergent do pieców.



Bezpieczne dla operatora

FIT Line

Akcesoria

Odblokuj nowe możliwości

PRÁTICA

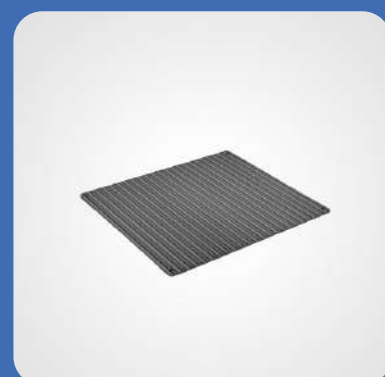


Prasa do Panini:

Sekret panini z idealnymi śladami grilla i wyjątkową chrupkością!

- Aluminiowy korpus z powłoką nieprzywierającą.
- Regulowane otwarcie: od 12 mm do 74,6 mm.
- Idealne ślady grilla na panini, tostach, burrito i nie tylko.
- Łatwa w montażu, obsłudze i czyszczeniu.
- Dedykowana łopatką do bezpiecznej obsługi.
- Pozostaje wewnątrz pieca nawet wtedy, gdy nie jest używana.

Inne akcesoria:



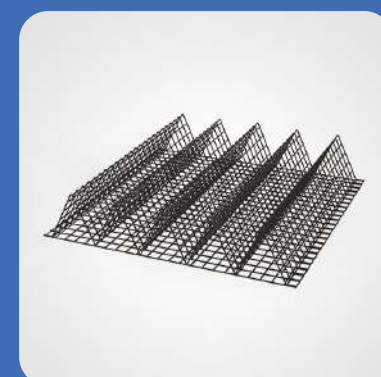
Płyta grillowa



Koszyk pełny



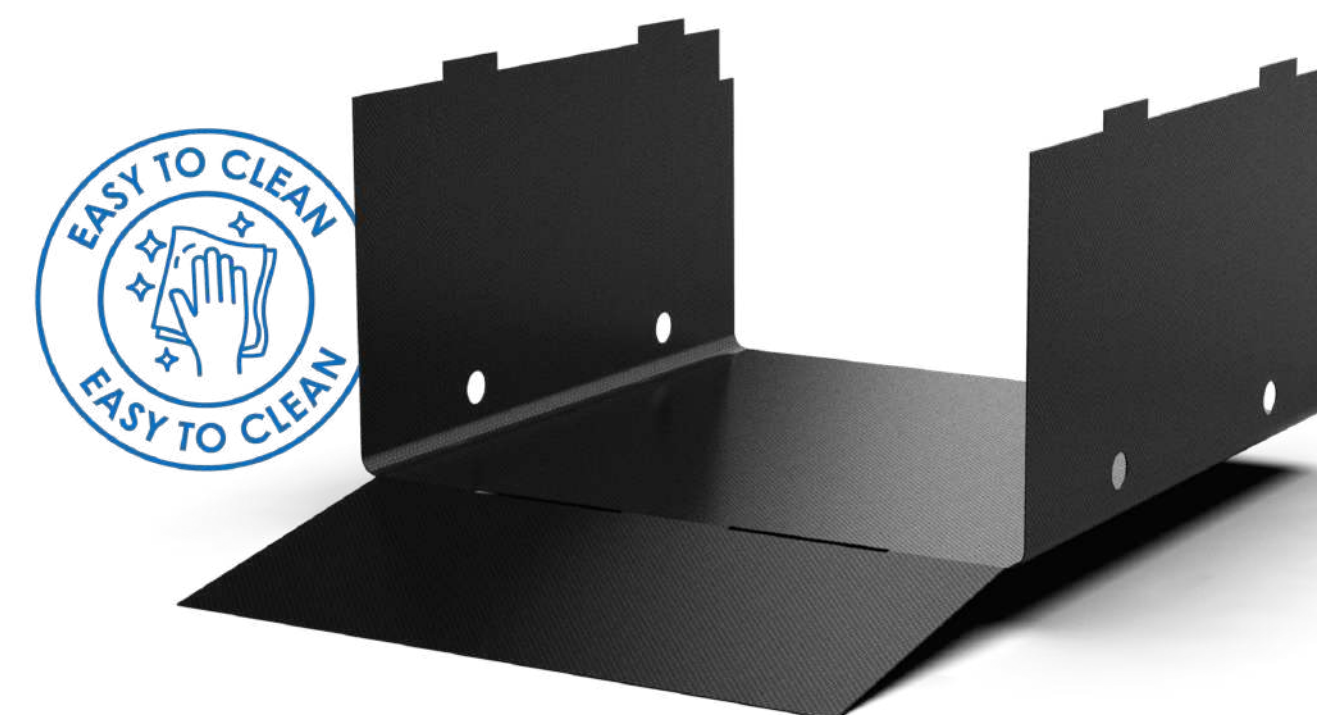
Koszyk perforowany



Koszyk perforowany falisty



Aluminiowa łopatką



Wkład ochronny

**Chroń swój piec FIT.
Czyściej. Bezpieczniej. Szybciej.**

Wkład ochronny pozwala utrzymać piec FIT w czystości i pełnej sprawności, tworząc barierę dla tłuszczu i osadów. Ułatwia to czyszczenie, ogranicza potrzebę stosowania silnych środków chemicznych i wydłuża żywotność urządzenia; idealny do profesjonalnych kuchni o dużym natężeniu ruchu.



Prática FIT Line



FIT Lite



FIT SM



FIT Express



FIT ST



FIT XL

Menu / Zastosowania

Cecha

Typ operatora

Przekąski "Grab and Go"

Pizza

Regeneracja termiczna białek

Zakres menu

Szybkość przygotowania kanapek

Wymiary komory

Kawiarnie i lokale niezależne



✔ Zoptymalizowane pod przekąski

✔ 60 sekund

30x30cm

Sieci i restauracje szybkiej obsługi



✔✔✔ Pełny

✔ 60 sekund

30x30cm

Duże sieci handlowe i gastronomiczne



✔✔✔ Pełny

✔ 40 sekund

30x30cm

Większa wydajność dzięki wykorzystaniu rozwiązań piętrowych.



✔✔✔ Pełny

✔ 40 sekund

30x30cm or stacked

Lokale o bardzo dużym natężeniu ruchu



✔✔✔ Pełny

✔ 40 sekund

40x40cm (4 pizzas)
20x20cm (18 snacks)

Technologia

Technologia gotowania

Zarządzanie wilgocia

Maksymalna temperatura

Przepływ powietrza

Interfejs

IOK - Internet of Kitchen

Łączność

Nadmuch gorącego powietrza + Mikrofałe (pojedynczy magnetron)

Niska ekstrakcja posiłków - zaprojektowany do przekąsek

280°C

✔✔ (Pre-set profiles, simple)

4,3" Kompaktowy ekran



✔(tylko USB)

Nadmuch gorącego powietrza + Mikrofałe (pojedynczy magnetron)

Wys. ekstrakcja posiłków / duży załadunek

280°C

✔✔✔(Przepływ powietrza)

5" Ekran



✔✔✔ (Wi-Fi + USB)

Nadmuch gorącego powietrza + Mikrofałe (podwójny magnetron)

Wys. ekstrakcja posiłków / duży załadunek

280°C

✔✔✔(Przepływ powietrza)

5" Ekran



✔✔✔ (Wi-Fi + USB)

Nadmuch gorącego powietrza + Mikrofałe (pojedynczy lub podwójny magnetron)

Wys. ekstrakcja posiłków / duży załadunek

280°C

✔✔✔(Przepływ powietrza)

5" Ekran



✔✔✔ (Wi-Fi + USB)

Nadmuch gorącego powietrza + Mikrofałe (podwójny magnetron)

Wys. ekstrakcja posiłków / duży załadunek

280°C

✔✔✔(Przepływ powietrza)

7" Ekran



✔✔✔ (Wi-Fi + USB)

Specyfikacja techniczna

Pasek wskaźnika stanu

Piętrowanie

Opcje kolorystyczne drzwi

Reling ochronny na akcesoria

Akcesoria w zestawie

Akcesoria (opcjonalne)

Wymiary (mm) (HxWxD)

Napięcie (V)

Moc (kW)

Częstotliwość (Hz)



Płyta grillowa, pełny koszyk i aluminiowa łopátka

Prasa do panini, koszyk perforowany falisty i wkład ochronny.

619 x 386 x 680

230V - 16A

3.4

50



Płyta grillowa, pełny koszyk i aluminiowa łopátka

Prasa do panini, koszyk perforowany falisty i wkład ochronny.

619 x 386 x 693

230V - 16A

3

50



Płyta grillowa, pełny koszyk i aluminiowa łopátka

Prasa do panini, koszyk perforowany falisty i wkład ochronny.

659 x 386 x 693

230V - 32A
380V - 16A

6,5

50



Płyta grillowa, pełny koszyk i aluminiowa łopátka

Prasa do panini, koszyk perforowany falisty i wkład ochronny.

423 x 523 x 696

230V - 32A
380V - 16A

6,5

50



Płyta grillowa, pełny koszyk i aluminiowa łopátka

Koszyk perforowany falisty

658 x 488 x 795

380V - 16A

6,5

50

Prática

Quality food without waste



WELL-BEING



PRODUCTIVITY



PRESERVATION

GASTRO **ECONOMY**

Gastro-Economy, sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl