

**Virutekk**  
essencial chef's dreams



**MULTIFUNKČNÍ KOTLE  
S MÍCHADLEM VIRUTEKK**

---



**300 PORCÍ** bramborové kaše zvládnou úplně sám, bez dřiny a v jednom zařízení Virutekk Virtuous 160

**Virutekk**  
essencial chef's dreams

**Virutekk**  
essencial chef's dreams

# "KONEC DŘINY - VAŘTE CHYTŘE, VIRUTEKK"

---

Při teplotě 120 °C v meziplášti uvařím brambory rychleji. Díky systému vyklápění je scedím zmáčknutím jednoho tlačítka. Míchadlo v tomto případě poslouží jako mixér a za chvíli mám našlehanou hedvábnou kaši. Vyklápění umožní distribuci rovnou do gastro-nádob. A pro sanitaci stačí vyměnit mixovací rameno za mycí.

[www.virutekk.cz](http://www.virutekk.cz)



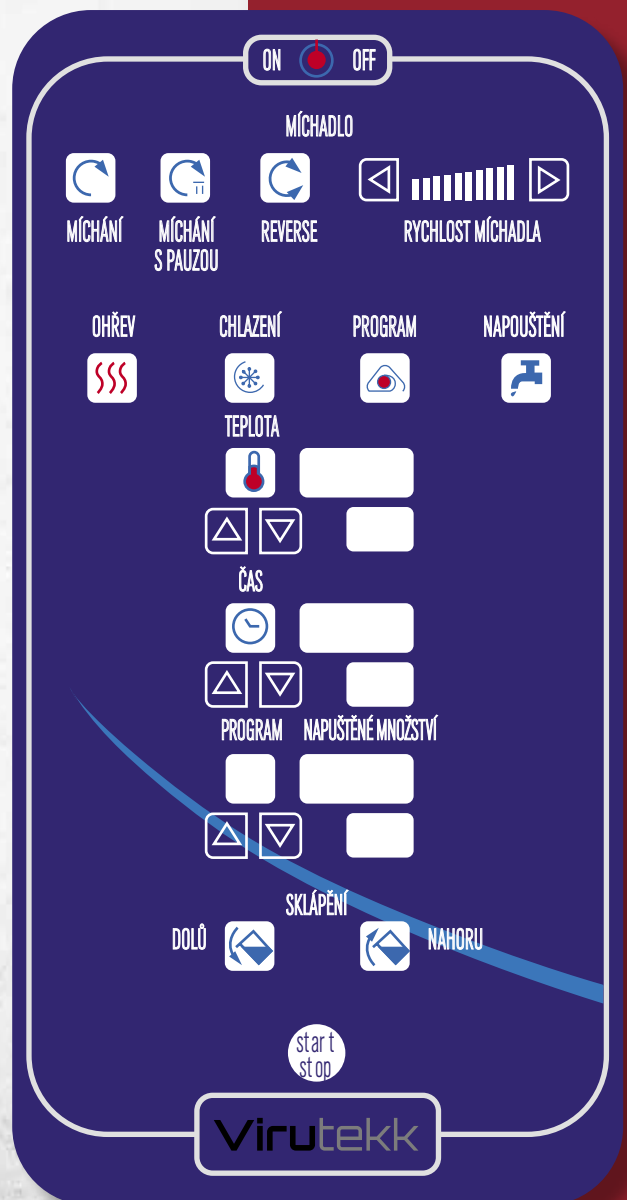




**VIRTUOUS** - nejvyšší řada s dotykovým displejem



**PRAKTIK** - jednoduché ovládání prostřednictvím TFT displeje







**UŽ JSTE NĚKDY VAŘILI  
500 PORCÍ ZELÍ?**

**Teď už nemusím stát  
u kotle a nepřetržitě míchat.  
Mám čas na jiné věci.**

**Virutekk**  
essencial chef's dreams

# "KONEC DŘINY - VAŘTE CHYTŘE, VIRUTEKK"

V kuchyni je řada pokrmů, které vyžadují nepřetržité míchání. Zelí, špenát, omáčky, pudinky, aj. Je to jednak opravdu dřina a pak neuvěřitelně neefektivně strávený čas. Automatizací těchto procesů ušetříte spoustu času na důležitější věci.

[www.virutekk.cz](http://www.virutekk.cz)



# MULTIFUNKČNÍ KOTEL VIRUTEKK

**SKLÁPĚCÍ MECHANISMUS** usnadňuje obsluhu manipulaci s hotovým pokrmem, který nelze vypustit kohoutem a jeho následnou distribuci do gastronádob

**BEZPEČNOSTNÍ MAGNETICKÉ PRVKY** zamezující úrazům obsluhy míchadlem

**120 °C V MEZIPLÁŠTI** je pracovní teplota, která Vám umožní přípravu základů a zatahování masa. Pokud je teplota pláště nižší než 116 °C nedojde k tzv. "hnědnutí cibulky" a kvalitnímu orestování základů pro omáčky a guláše.



## ZCHLAZOVÁNÍ PRODUKTU POMOCÍ NAPOUŠTĚNÍ STUDENÉ VODY DO MEZIPLÁŠTĚ

Toto technické řešení umožňuje efektivní a rychlé zchlazení produktu. Nedochozí tak ke zbytečnému převařování a rozvážení surovin při ponechání pokrmu v kotli. Usnadňuje manipulaci se surovinou a je předstupněm šokového zchlazení, který výrazně zkracuje čas chladicího procesu.

## VYPOUŠTĚCÍ KOHOUT VE STANDARDU

je nezbytný pro vypouštění tekutých pokrmů jako jsou vývary, nápoje nebo pudinky. Zvyšuje ergonomický standart pro obsluhu.



**AUTOMATICKÉ DOPOUŠTĚNÍ VODY**  
v duplikátoru.

**AUTOMATICKÉ NAPOUŠTĚNÍ  
VODY S POČÍTADLEM** množství  
napuštěné vody

**JEDNODUCHÉ, INTUITIVNÍ  
A PŘESNÉ OVLÁDÁNÍ.**

Přesné řízení teploty a možnost nastavení programů je důležité např. pro tažení vývarů, noční nebo nízkoteplotní vaření a zpracovávání termolabilních surovin.





**NENÍ JEDNODUCHÉ  
ROVNOMĚRNĚ ZAMÍCHAT VE  
VELKÉM MNOŽSTVÍ**

**bramborový salát, těstovinový  
salát nebo rizoto.**

**S míchadlem speciálně vyvinutým  
pro míchání salátů je to hračka  
a bez dřiny.**

**Virutekk**  
essencial chef's dreams

# "KONEC DŘINY - VAŘTE CHYTŘE, VIRUTEKK"

Veškeré saláty jsou delikátní záležitost. Suroviny je potřeba dostatečně zamíchat a zároveň jen tak, aby nedošlo k jejich rozbití a roztrhání. S běžným míchadlem by to nebylo prostě možné.

[www.virutekk.cz](http://www.virutekk.cz)



## VirtuouS

| MODEL        | cena bez DPH |
|--------------|--------------|
| VirtuouS 60  | 16.400 €     |
| VirtuouS 100 | 17.600 € €   |
| VirtuouS 160 | 19.600 € €   |
| VirtuouS 200 | 20.200 € €   |
| VirtuouS 250 | 21.000 € €   |
| VirtuouS 350 | 25.600 € €   |



**Sklopný kotel s míchadlem  
a dotykovým ovládáním**

## Praktik

| MODEL       | cena bez DPH |
|-------------|--------------|
| Praktik 60  | 12.800 €     |
| Praktik 100 | 13.600 €     |
| Praktik 160 | 15.600 €     |
| Praktik 200 | 17.000 €     |
| Praktik 250 | 18.400 €     |
| Praktik 350 | 22.000 €     |



**Sklopný kotel s míchadlem**

## Technik

| MODEL       | cena bez DPH |
|-------------|--------------|
| Technik 60  | 6.200 €      |
| Technik 100 | 6.900 €      |
| Technik 160 | 8.100 €      |
| Technik 250 | 10.000 €     |
| Technik 350 | 11.900 €     |



**Sklopný kotel bez míchadla**





| CHARAKTERISTIKA VIRTUOUS                  | 60    | 100   | 160   | 200   | 250   | 350   |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| <b>Kód</b>                                | 19713 | 19715 | 19717 | 19856 | 19721 | 19854 |
| <b>Nominální příkon, Kw</b>               |       |       |       |       |       |       |
| Vařící program                            | 9,1   | 18,1  | 18,1  | 27,1  | 27,1  | 36,1  |
| Vařící program s mícháním                 | 9,9   | 21,0  | 21,0  | 28,7  | 28,7  | 37,7  |
| <b>Napětí, V</b>                          | 400   | 400   | 400   | 400   | 400   | 400   |
| <b>Frekvence</b>                          | 50    | 50    | 50    | 50    | 50    | 50    |
| <b>Počet topných prvků</b>                | 1     | 2     | 2     | 3     | 3     | 4     |
| <b>Čas nahřátí vody na 95st., min</b>     | 45    | 55    | 60    | 80    | 80    | 100   |
| <b>Kapacita, L</b>                        | 60    | 100   | 160   | 200   | 250   | 350   |
| <b>Pracovní teplota páry v meziplášti</b> | 120   | 120   | 120   | 120   | 120   | 120   |
| <b>Rychlost míchání (otáčky/min)</b>      | 0-120 | 0-120 | 0,120 | 0,120 | 0,120 | 0,120 |
| <b>Rychlost vyklopení (min)</b>           | 0,6   | 0,6   | 0,6   | 0,6   | 0,6   | 0,6   |
| <b>Maximální úhel sklápění</b>            | 100   | 100   | 100   | 100   | 100   | 100   |
| <b>Rozměry zařízení</b>                   |       |       |       |       |       |       |
| Šířka, mm                                 | 1132  | 1363  | 1363  | 1510  | 1510  | 1510  |
| Hloubka, mm                               | 821   | 980   | 980   | 1101  | 1101  | 1101  |
| Výšky, mm                                 | 1156  | 1150  | 1150  | 1306  | 1306  | 1306  |
| <b>Váha (kg)</b>                          | 237   | 264   | 277   | 330   | 350   | 390   |



| CHARAKTERISTIKA PRAKTIK                   | 60    | 100   | 160   | 200   | 250   | 350   |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| <b>Kód</b>                                | 19317 | 19727 | 19176 | 19729 | 19567 | 18929 |
| <b>Nominální příkon, Kw</b>               |       |       |       |       |       |       |
| Vařící program                            | 9,1   | 18,1  | 18,1  | 27,1  | 27,1  | 36,1  |
| Vařící program s mícháním                 | 9,9   | 21,0  | 21,0  | 28,7  | 28,7  | 37,7  |
| <b>Napětí, V</b>                          | 400   | 400   | 400   | 400   | 400   | 400   |
| <b>Frekvence</b>                          | 50    | 50    | 50    | 50    | 50    | 50    |
| <b>Počet topných prvků</b>                | 1     | 2     | 2     | 3     | 3     | 4     |
| <b>Čas nahřátí vody na 95st., min</b>     | 45    | 55    | 60    | 80    | 80    | 100   |
| <b>Kapacita, L</b>                        | 60    | 100   | 160   | 200   | 250   | 350   |
| <b>Pracovní teplota páry v meziplášti</b> | 120   | 120   | 120   | 120   | 120   | 120   |
| <b>Rychlost míchání (otáčky/min)</b>      | 0-120 | 0-120 | 0-120 | 0,120 | 0,120 | 0,120 |
| <b>Rychlost vyklopení (min)</b>           | 0,6   | 0,6   | 0,6   | 0,6   | 0,6   | 0,6   |
| <b>Maximální úhel sklápění</b>            | 100   | 100   | 100   | 100   | 100   | 100   |
| <b>Rozměry zařízení</b>                   |       |       |       |       |       |       |
| Šířka, mm                                 | 1132  | 1363  | 1363  | 1510  | 1510  | 1510  |
| Hloubka, mm                               | 821   | 980   | 980   | 1101  | 1101  | 1101  |
| Výšky, mm                                 | 1156  | 1150  | 1150  | 1306  | 1306  | 1306  |
| <b>Váha (kg)</b>                          | 237   | 269   | 277   | 328   | 348   | 387   |



| CHARAKTERISTIKA TECHNIK                   | 60   | 100   | 160  | 250   | 350  |
|---|------|-------|------|-------|------|
| <b>Kód</b>                                | 1662 | 19842 | 1663 | 19161 | 1603 |
| <b>Nominální příkon, Kw</b>               |      |       |      |       |      |
| Vařící program                            | 9,2  | 9,2   | 18,2 | 27,2  | 36,2 |
| Vařící program s mícháním                 | -    | -     | -    | -     | -    |
| <b>Napětí, V</b>                          | 400  | 400   | 400  | 400   | 400  |
| <b>Frekvence</b>                          | 50   | 50    | 50   | 50    | 50   |
| <b>Počet topných prvků</b>                | 1    | 2     | 2    | 3     | 4    |
| <b>Čas nahřátí vody na 95st., min</b>     | 45   | 55    | 60   | 80    | 100  |
| <b>Kapacita, L</b>                        | 60   | 100   | 160  | 250   | 350  |
| <b>Pracovní teplota páry v meziplášti</b> | 120  | 120   | 120  | 120   | 120  |
| <b>Rychlost míchání (otáčky/min)</b>      | -    | -     | -    | -     | -    |
| <b>Rychlost vyklopení (min)</b>           | 0,6  | 0,6   | 0,6  | 0,6   | 0,6  |
| <b>Maximální úhel sklápění</b>            | 100  | 100   | 100  | 100   | 100  |
| <b>Rozměry zařízení</b>                   |      |       |      |       |      |
| Šířka, mm                                 | 1132 | 1363  | 1363 | 1510  | 1510 |
| Hloubka, mm                               | 821  | 980   | 980  | 1101  | 1101 |
| Výšky, mm                                 | 1156 | 1150  | 1150 | 1306  | 1306 |
| <b>Váha (kg)</b>                          | 190  | 214   | 228  | 290   | 330  |

# PŘÍSLUŠENSTVÍ



## MANIPULAČNÍ ELEKTRICKO-AKUMULÁTOROVÝ VOZÍK SE ZDVIHEM

### TECHNICKÉ PARAMETRY

- Rozměr (š x h x v): 600 x 780 x 990 mm
- Elektrický příkon: 300 W
- Elektrické napětí: 230 V / 50 HZ
- Kapacita: GN 1 / 1-200
- Jištění: 10 A
- Hmotnost: 55 kg
- Zdvih výška: 400-750 mm
- Nosnost 40 kg

### KONSTRUKCE:

- Vyrobeno z AISI 304
- Hygienická kolečka s aretací
- Snadné vyjmutí GN
- Dotykové ovládání
- Bezpečnostní rukojeť
- Bezpečnostní aretace napájecího kabelu
- Možnost mobilního používání bez stálého připojení k síti



MANIPULAČNÍ VOZÍK CELONEREZOVÝ  
PRO GN 1/1/200



NAPAŘOVAČ KNEDLÍKŮ



ŠLEHAČ



PLASTOVÁ ŠKRABKA



CEDÍCÍ SÍTO



HORNÍ VÍKO

**ZDARMA VÁM  
ZAPŮJČÍME KOTEL DO  
VAŠEHO PROVOZU**

**VČETNĚ ZAŠKOLENÍ ŠÉFKUCHAŘEM**



**ZAVOLEJTE NÁM: +420 737 824 913**



**A-Z**  
**Gastro**  
[www.azgastro.sk](http://www.azgastro.sk)

Kotlas René: 0918 035 795

Radoslav Skurčák: 0911 760 449

web [www.azgastro.sk](http://www.azgastro.sk)

mail: [gastro@gastropredaj.sk](mailto:gastro@gastropredaj.sk)

