

## PIEC KONWEKCYJNO - PAROWY

### 1. Piec konwekcyjno-parowy 6x GN 1/1

- ekran 2.8" z przyciskami ręcznymi do sterowania elektronicznego.
- Wbudowana książka kulinarna
- Funkcje: regeneracja, gotowanie próżniowe, gotowanie nocne, fermentacja, pasteryzacja, wędzenie, marynowanie, dehydratacja
- zarządzanie i regulacja wilgotności z dokładnością do 10%
- Tryby gotowania: para niskotemperaturowa 30-98°, para 99°, superpara 100- 130°, kombinacja 30-300° i konwekcja 30-300°
- Wielopunktowa sonda wewnętrzna
- Drzwi komory pieczenia z potrójnym przeszkleniem i wentylacją
- półautomatyczny program mycia
- wymiary minimalne w mm: 898x817x846
- zasilanie 400V
- pojemność komory: 6x GN 1//1
- Moc minimalna: 11,1

### 2. Podstawa pod piec

- wykonana ze stali nierdzewnej
- wysokość podstawy h=850mm
- 2 zestawy prowadnic dla 6 poziomów GN-1/1
- Wysokość pomiędzy prowadnicami 68 mm

### 3. Zmiękczac do wody automatyczny

- regeneracja czasowa ● Elektro-mechaniczna głowica sterująca
- Podczas regeneracji dostępna jest twarda woda
- Natężenie przepływu NOM/MAX : 0 - 30 / 75 l/ min
- Ilość uzdatnionej wody pomiędzy regeneracjami przy 10°dh : 1950 l
- Zużycie soli: 1 kg
- Zbiornik soli : 15 kg
- Ciśnienie robocze : 1,5 - 6,0 bar
- Maksymalna temperatura wody : < 40 °C
- Średnica przyłącza : 3/4 cala
- Ilość złoża : 6,5 l
- Zasilanie: 230V
- Moc: 3W
- Wymiary minimalne w mm: 280x410x535mm

### 4. Pojemniki

- pojemnik stalowy, GN 1/1, H 20 mm - 2 szt.
- pojemnik stalowy, GN 1/1, H 40 mm - 2 szt.
- pojemnik stalowy, GN 1/1, H 65 mm - 4 szt.
- pojemnik stalowy, GN 1/1, H 100 mm - 4 szt.
- pojemnik stalowy, GN 1/1, H 150 mm - 4 szt.
- pojemnik stalowy, GN 1/1, H 200 mm - 2 szt.

- pokrywka stalowa do pojemników, GN 1/1 - 10 szt.
- pojemnik stalowy, perforowany, GN 1/1,H 100 mm - 4 szt.

**5. Przeróbka i dostosowanie instalacji wodnej, kanalizacyjnej, gazowej i elektrycznej.** Do wyceny zamawiający wymaga wizji lokalnej składającego ofertę cenową.