Załącznik nr 1 do kosztorysu

Piec konwekcyjno-parowy, elektryczny, 10xGN 1/1, 18,5 kW, 750x783x1010 cm wraz z zestawem podłączeniowy do pieców UNOX ChefTop / BakerTop / ChefLux / BakerLux - kod 908001

preferowany model Unox ChefTop ONE 10xGN 1/1 wraz z zestawem podłączeniowy do pieców UNOX ChefTop / BakerTop / ChefLux / BakerLux - kod 908001



Opis:

* Rozstaw blach: 67 mm
* Częstotliwość: 50 Hz
* Napięcie: 400V 3N~
* Zasilanie elektryczne: 18,5 kW
* Komora pieca ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami.
* Komora pieca z prowadnicami bocznymi w kształcie litery L.
* Oświetlenie komory pieca za pomocą diod LED zintegrowanych z drzwiami.
* Panel sterowania z ekranem dotykowym 7''.
* Panel sterowania z certyfikatem wodoodporności - IPX5.
* System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach.
* Konstrukcja heavy duty z wykorzystaniem innowacyjnych materiałów.
* Wentylatory o 4 różnych prędkościach i okrągłe rezystory o wysokiej wydajności.
* Zawiasy drzwi wykonane z bardzo wytrzymałego samosmarującego techno polimeru.
* Grubość drzwi 70 mm.
* Wewnętrzna szyba drzwi, którą można otworzyć w celu ułatwienia czyszczenia.
* Bezdotykowy czujnik otwarcia drzwi.
* System autodiagnostyki do wykrywania problemów lub awarii.
* Termostat bezpieczeństwa.
* całkowita kontrola wilgotności w komorze pieca.
* szybko usuwa wilgoć z komory gotowania
* wytwarza nasyconą parę wodną już od 35° C.
* odwracalne wentylatory z 4 regulowanymi prędkościami.
* Połączenie Wi-Fi.
* Połączenie Ethernet.
* mozliwość sprawdzania zużycie w czasie rzeczywistym, tworzenia i wysyłania przepisów z komputera do pieca.
* Możliwość monitorowania podłączonego piece w czasie rzeczywistym ze smartfona.
* Gotowanie konwekcyjne od 30° C do 260° C.
* Gotowanie mieszane konwekcyjne + para od 35° C z wykorzystaniem technologii.
* od 30% do 90% Gotowanie konwekcyjne+ wilgotność od 48° C z wykorzystaniem technologii.
* od 10% do 20% Gotowanie z wykorzystaniem pary nasyconej od 48° C do 130° C z wykorzystaniem technologii.
* w 100% Gotowanie konwekcyjne+ usuwanie wilgoci od 30° C z wykorzystaniem technologi.
* od 10% do 100% Gotowanie z sondą i funkcją DELTA T.
* Sonda jednopunktowa.
* Piec powinien posiadać 384 programy do zapisania z możliwością ręcznego nadania nazwy, zdjęcia lub podpisu.
* 4 programy automatycznego czyszczenia.
* Wstępne nagrzewanie do 260°C regulowane przez użytkownika dla każdego programu.
* Wyświetlanie czasu zakończenia gotowania.
* Tryb obróbki HOLD i tryb pracy ciągłej INF.
* Wskazanie wartości nominalnej parametrów gotowania.
* Jednostka temperatury w° C
* automatyczne zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi.
* Połączenie Wi-Fi.
* Połączenie Ethernet.
* Sonda SOUS-VIDE.
* Pozycje otwarcia drzwi pod kątem 60°- 120°- 180°.
* Dwustopniowe bezpieczne zamykanie / otwieranie drzwi

W przypadku, gdy w dokumentach zamówienia przedmiot zamówienia został opisany przez wskazanie ewentualnych znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty dostarczane przez konkretnego Wykonawcę, oznacza to, że Zamawiający ma na celu doprecyzowanie przedmiotu zamówienia. Należy rozumieć je jako przykładowe i rozpatrywać łącznie z wyrażeniem „lub równoważny”, pod warunkiem, że zagwarantują one uzyskanie wielkości (parametrów) nie gorszych od założonych w OPZ, przy czym gdy podanym w OPZ wielkościom (wymiarom lub parametrom) nie towarzyszy określenie typu: minimum, maksimum, nie więcej niż, nie mniej niż, maksymalne, minimalne, Zamawiający dopuszcza tolerancje podanych wielkości (wymiarów, parametrów) w przedziale +/- 3 %, chyba, że w opisie podany został inny dopuszczalny przedział tolerancji danej wielkości, albo z przyczyn technicznych – funkcjonalnych tolerancja wymiaru jest niedopuszczalna.