Załącznik nr 1

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Piec konwekcyjno-parowy, elektryczny 5xGN1/1, 9,3kW 750x783,675 cm**

Rozstaw blach: 67 mm Częstotliwość: 50 Hz Napięcie: 400V 3N~ Zasilanie elektryczne: 9,3 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.

**Dane techniczne:**

|  |  |
| --- | --- |
| długość:  | 750 mm  |
| szerokość:  | 783 mm  |
| wysokość:  | 675 mm  |
| odległość między prowadnicami:  | 67 mm  |
| moc całkowita:  | 9.3 kW  |
| napięcie:  | 400 V  |
| temperatura minimalna:  | 30 °C  |
| temperatura maksymalna:  | 260 °C  |
| waga:  | 65 kg  |
| ilość drzwi:  | 1 szt.  |
| ilość pojemników GN:  | 5 szt.  |
| ilość poziomów:  | 5 szt.  |
| ilość prowadnic:  | 5  |
| rozmiar GN:  | GN 1/1  |
| materiał:  | * stal nierdzewna
* szkło
 |
| gatunek stali nierdzewnej:  | AISI 304  |
| zasilanie:  | elektryczne  |
| tryb pracy:  | konwekcyjno-parowy  |
| rodzaj drzwi:  | * uchylne
* przeszklone
 |
| kolor:  | * inox
* czarny
 |
| cena za:  | sztukę  |
| uchwyty:  | tak  |
| wentylator:  | tak  |
| drzwi przeszklone:  | tak  |
| wyświetlacz:  | tak  |
| programator:  | tak  |
| panel dotykowy:  | tak |

**Opis:**

* Rozstaw blach: 67 mm
* Częstotliwość: 50 Hz
* Napięcie: 400V 3N~
* Zasilanie elektryczne: 9,3 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.

UNOX Intelligent Performance lub równoważny:

* CLIMALUX™: całkowita kontrola wilgotności w komorze pieca.

UNOX Intensive Cooking lub równoważny:

* DRY.Maxi™: szybko usuwa wilgoć z komory gotowania.
* STEAM.Maxi™: wytwarza nasyconą parę wodną już od 35° C.
* AIR.Maxi™: odwracalne wentylatory z 4 regulowanymi prędkościami.

Data driven cooking:

* Połączenie Wi-Fi.
* Połączenie Ethernet.
* ddc.unox.com: sprawdzaj zużycie w czasie rzeczywistym, twórz i wysyłaj przepisy z komputera do pieców.
* DDC.App: monitoruj podłączone piece w czasie rzeczywistym ze smartfona.
* DDC.Coach: analizuje sposób korzystania z pieca i sugeruje spersonalizowane przepisy.

Manualne tryby obróbki:

* Gotowanie konwekcyjne od 30° C do 260° C.
* Gotowanie mieszane konwekcyjne + para od 35° C z wykorzystaniem technologii.
* STEAM.Maxi™ od 30% do 90% Gotowanie konwekcyjne+ wilgotność od 48° C z wykorzystaniem technologii.
* STEAM.Maxi™ od 10% do 20% Gotowanie z wykorzystaniem pary nasyconej od 48° C do 130° C z wykorzystaniem technologii.
* STEAM.Maxi™ w 100% Gotowanie konwekcyjne+ usuwanie wilgoci od 30° C z wykorzystaniem technologi.
* DRY.Maxi™ od 10% do 100% Gotowanie z sondą i funkcją DELTA T.
* Sonda jednopunktowa.

Automatyczne i wyspecjalizowane tryby obróbki:

* MIND.Maps™: narysuj proces obróbki bezpośrednio na wyświetlaczu.
* PROGRAMY: do 384 programów do zapisania z możliwością ręcznego nadania nazwy, zdjęcia lub podpisu.

Automatyczne czyszczenie:

* Rotor.KLEAN™: 4 programy automatycznego czyszczenia.
* Rotor.KLEAN™: czujnik poziomu wody i środka czyszczącego - z wyjątkiem modeli XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM.
* Zintegrowany pojemnik do środka czyszczącego DET&Rinse™.

Dodatkowe funkcje:

* 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 lub °F.

Wydajność i bezpieczeństwo:

* Protek.SAFE™: automatyczne zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi.

Opcjonalne wyposażenie:

* Połączenie Wi-Fi.
* Połączenie Ethernet.
* Sonda SOUS-VIDE.
* Pozycje otwarcia drzwi pod kątem 60°- 120°- 180°.