

Część VIII - Dostawa pieca konwekcyjno - parowego dla ZSRCKU w Przemystce

Lp	Nazwa sprzętu	Ilość	Specyfikacja
1	Piec konwekcyjno-parowy z podstawowym wyposażeniem	1	<p>1.Specyfikacja dotycząca pieca: Wymiary:</p> <ul style="list-style-type: none"> - szerokość od 0,7 m do 0,95 m, - głębokość od 0,7m do 0,9m, - wysokość od 0,6 m do 1,0 m, - zasilanie elektryczne max.400V, - moc od 10 do 60 kW, - sterowanie elektroniczne, dotykowe - automatyczny system myjący, - sonda wielopunktowa, - wentylator, - podłączenie wody/odpływ $\frac{3}{4}$ cala/50mm - podwójne szkło o niskiej emisyjności - system autodiagnozy przy nieprawidłowej pracy, - rodzaje pracy – funkcja gotowania – gotowanie w parze od 30 do 130 ° C, gorące powietrze od 30 do 300 ° C, funkcja kombi - kombinacja pary i gorącego powietrza od 30 do 300 ° C, - automatyczny przedgrzew i chłodzenie, - FAN STOP – szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi, - system serwisowo – diagnostyczny, - sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej. - menu w języku polskim, <p>2.Podstawa pod piec konwekcyjny -wielkością dostosowana do wymiarów pieca, wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona w uchwyty umożliwiające trzymanie pojemników GN,</p> <p>3.Zmiękcacz do wody automatyczny zamontowany w piecu, zapobiegający osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach, regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej, pojemnik na sól, zasilanie 230V, regeneracja automatyczna urządzenia, ciśnienie robocze od 1,5 do 6 bar,</p> <p>4.Okap przyścienny skrzyniowy z filtrami ze stali nierdzewnej dostosowany wielkością do wymiarów pieca, przystosowany do zamontowania na ścianie nad piecem, przeznaczony do wychwytywania i odprowadzania ciepła, zapachów i pary powstających w procesie przygotowania posiłków, posiadający atest PZH oraz wbudowane labiryntowe łapacze tłuszczów (filtry).</p> <p>5.Pojemniki GN dostosowane do wymiarów pieca, pełne i perforowane, wykonane ze stali nierdzewnej 18/10. Wszystkie pojemniki i ruszt przeznaczone do mycia w zmywarkach i pracy w temperaturze do 300 ° C.</p> <p>Rodzaje pojemników:</p>



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

			1)pojemnik GN 1/1 głębokość 100 mm–2 sztuki, 2)pojemnik GN 1/1 głębokość 40 mm–2 sztuki, 3)pojemnik perforowany GN 1/1 głębokość 100mm – 2 sztuki, 4)pojemnik perforowany GN 1/1 głębokość 65 mm – 2 sztuki, 5)ruszt stalowy, wykonany ze stali nierdzewnej – 2 sztuki, Dostawa, podłączenie pieca, przeszkolenie personelu po stronie dostawcy pieca. Gwarancja min.2 lata
--	--	--	--