**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY ELEKTRYCZNY 11–PÓŁKOWY Z WYPOSAŻENIEM** **I PODSTAWĄ POD PIEC**

**Przeznaczenie:**

Piec konwekcyjno-parowy przeznaczony jest do prowadzenia obróbki termicznej potraw w zakresie pracy:

* 1. gotowanie w parze w temperaturze (30-130 °C) z gwarantowanym nasyceniem pary,
	2. pieczenie w temperaturze (30-250°C) ze zoptymalizowanym
	przenoszeniem ciepła
	3. kombinacja pary i gorącego powietrza w temperaturze (30-250 °C) z automatycznym dostosowaniem wilgoci.
	4. podgrzewanie i regeneracja potraw,
	5. pieczenie z sondą.

**Właściwości techniczne:**

* 1. jednorazowy wsad minimum 11 pojemników 1/1 GN,
	2. moc znamionowa elektryczna 17.1-20,5 kW,
	3. Zabezpieczenie elektryczne (wymagane) 32 A
	4. zasilanie: 3N-380-400V 50/60Hz

**Wymagania technologiczne pracy:**

* 1. Wprowadzanie do pamięci minimum 399 programów (profili)
	2. Wyposażony w funkcję: regulacji temperatury do min. 250 oC i wilgotności do 100%,
	3. Wyłącznik czasowy z sygnałem dźwiękowym.
	4. Jednoczesne zarządzanie załadunkiem dla różnych
	produktów
	5. Elektroniczna diagnoza usterek – system serwisowo diagnostyczny umożliwiający wyświetlanie błędów na wyświetlaczu.
	6. W pełni zautomatyzowany system czyszczenia mycia i czyszczenia komory pieca uzależniony od stopnia zabrudzenia pieca.
	7. Led-owe oświetlenie komory pieca.
	8. Bojlerowy lub natryskowy system wytwarzania pary.
	9. Wymiary pieca 875x792x1058 +/- 10%
	10. Odległość pomiędzy prowadnicami minimum 67-70 mm
	11. Wanna ociekowa skroplin drzwi.
	12. Dotykowy panel full touch
	13. Menu w języku polskim.
	14. Zintegrowana książka kucharska z 7 kategoriami.
	15. Możliwość podłączenia z komputerem i zainstalowania nowego oprogramowania oraz zapisania danych HACCP do pamięci zewnętrznej.
	16. Potrójna szyba drzwi.
	17. Prysznic myjący komorę pieca (opcja)
	18. Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia.
	19. Konstrukcja pieca powinna gwarantować bezpieczną obsługę dla personelu, szczególnie pod względem zabezpieczenia przed poparzeniem się gorącą parą powstającą w procesach technologicznych przygotowywania potraw.
	20. Kable zasilające, przewody przyłączeniowe wodę o długości pozwalającej na bezpieczną eksploatację, ustalane indywidualnie w miejscu montażu.
	21. Nogi urządzenia regulowane w zakresie od 120 do 160 mm
	22. Maksymalne zużycie wody 0,6L na min

**Wyposażenie dodatkowe:**

1. Pojemniki GN z uchwytami chowanymi:

a) 1/1 GN h- 20mm - 6 szt. (grubość min. 0,70 mm),

b) 1/1 GN h- 40mm - 5 szt. (grubość min. 0,65 mm),

c) 1/1 GN h- 65mm - 5 szt. (grubość min. 0,65 mm),

f) 1/1 GN 100 perforowany - 3 szt.

2. Materiały eksploatacyjne - zestaw zapasu środków do mycia i konserwacji pieca:

 a) minimum 10L środka do mycia pieca;

 b) minimum 10L środka do nabłyszczania pieca;

**Wyposażenie dodatkowe pozostałe:**

1. Uzdatniacz na minimum 4000L wody z cyfrowy licznikiem wody **sztuk 1**

Szerokość (mm), 214 Wysokość (mm) 530 Waga (kg) 10,2

Temperatura wody max. (°C) 40

Ciśnienie robocze 0,5 – 6,0

Ilość uzdatnionej wody (l) max 8000

Średnica przyłącza 1 ¾

2. Podstawa pod piec h-600mm z prowadnicami na pojemniki GN 1/1

**Wymagania dodatkowe:**

* 1. Dowóz, montaż oraz rozruch techniczny i technologiczny urządzeń w okresie obowiązującej gwarancji na koszt dostawcy w terminie uzgodnionym z odbiorcą Przeszkolenie personelu w zakresie obsługi i eksploatacji urządzenia.
	2. Pełna dokumentacja w języku polskim:
	3. Okres gwarancji: 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
	4. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
	5. Do oferty należy dołączyć katalog lub kartę katalogową z oferowanym modelem urządzenia. Dokument ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.

**Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym
a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).**