



SZCZEGÓŁOWY OPIS ZAMÓWIENIA

<i>L p.</i>	<i>Nazwa, charakterystyka</i>	<i>Ilość szt.</i>	<i>Wymiary</i>
1.	<p>Piec konwekcyjno-parowy z podstawą Podstawowa charakterystyka pieca konwekcyjno-parowego :</p> <ul style="list-style-type: none">- drzwi wyposażone w oświetlenie LED,- większy wentylator dla zapewnienia szybszej obróbki produktów,- prowadnice blach ze stali nierdzewnej w kształcie litery C,- elementy grzewcze z automatyczną regulacją mocy,- możliwość zapamiętania programów,- możliwość zmiany prędkości wentylatora: prędkości biegle oraz prędkości półstatyczne,- dwustopniowy zawór, dokładna kontrola ilości wytrącanej pary,- szybka zmiana kierunku obrotu wentylatora,- chłodzenie odprowadzanej wody,- usuwanie nadmiaru wilgoci z komory pieca,- wentylator chłodzący obudowę,- zabudowany panel tylny,- filtr mechaniczny urządzenia,- reduktor obniżający ciśnienie do 2 barów. <p>Funkcje pieca konwekcyjno-parowego elektrycznego:</p> <ul style="list-style-type: none">- pieczenie w gorącym powietrzu do 260°C (mięsa, ryby, ciasta, pieczywo francuskie),- gotowanie w gorącym powietrzu 70-260°C oraz parze 30-60% (mięsa, ryby, warzywa),- gotowanie w gorącym powietrzu 70-260°C oraz nawilżanie 10-20% (mięsa, ryby),- gotowania na parze w temperaturze 99-105°C, para 100% (warzywa, potrawy dietetyczne),- gotowanie produktów pakowanych próżniowo w temperaturze 70-85°C, para 100%,- pieczenie/ grillowanie/ zapiekanie w gorącym powietrzu 70-260°C z osuszaniem 10-100% (ciasta, zapiekanki, pizza, lasagna, warzywa, mięso),- gotowanie z sondą (wszystkie programy z określeniem temperatury w rdzeniu potrawy 0-100°C),- utrzymywanie produktu w optymalnej temperaturze powyżej 70°C,- regeneracja wcześniej przygotowanych potraw 85-130 °C, para 30-60%. <p>Moc: 8,2kW Zasilanie: 400V Pojemność: 7xGN1/1 Ilość półek: 7 Ilość drzwi: 1</p>	1	szerokość: 750mm głębokość: 829mm wysokość: 820mm
2.	<p>Zestaw akcesoriów do pieca (blachy do pieczenia, gotowania, ruszty) Akcesoria spełniające parametry pieca. Blacha wypiekowa- 3 szt. Ruszt na kurczaki – 1 szt. GN 1 / 1 40 – 3 szt. GN 1 / 1 60 – 3 szt.</p>	10	
3.	<p>Zmiękcacz wody automatyczny Spełniający parametry pieca.</p>	1	
4.	<p>Stół nierdzewny bez półki Spawany, wykonany w całości ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej OH18N9 (AISI 304) o solidnej konstrukcji z profili zamkniętych oraz z elementów z blach profilowanych, których powierzchnie wykończone są przez szlifowanie z zachowaniem matowej struktury liniowej, nogi zakończone stopkami z tworzywa sztucznego z regulacją wysokości w zakresie +/- 15mm, blat</p>	1	długość: 1250mm głębokość: 700mm wysokość: 850mm



	wzmocniony i wytłumiony materiałem nie chłoniącym wilgoci, z rantami o wysokości h=40 mm z delikatnym zagięciem w górnej części, wizualnie niwelującym nierówności ścian, blat oraz profile nóg wykonane z blachy o grubości 1,2mm, pozostałe elementy z blachy 0,8.		
5.	Stół nierdzewny z półką Spawany, wykonany w całości ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej 0H18N9(AISI 304) o solidnej konstrukcji z profili zamkniętych oraz z elementów z blach profilowanych, których powierzchnie wykończone są przez szlifowanie z zachowaniem matowej struktury liniowej. Nogi zakończone stopkami z tworzywa sztucznego z regulacją wysokości w zakresie +/-15mm. Blat wzmocniony i wytłumiony materiałem nie chłoniącym wilgoci, z rantami o wysokości h=40mm z delikatnym zagięciem w górnej części, wizualnie niwelującym nierówności ścian. Półki w stołach z półkami z wycięciami pod nogi i spawane. Blat oraz profile nóg wykonane z blachy o grubości 1,2mm, pozostałe elementy z blachy 0,8.	1	długość: 1500mm głębokość: 600mm wysokość: 850mm
6.	Wózek kelnerski 3 półkowy Wykonany ze stali nierdzewnej 18/10 o konstrukcji spawanej, na profilach okrągłych o Ø 25mm. Półki wózka są głęboko tłoczone, w dolnej części – zaokrąglone. Wyposażony w 4 kółka obrotowe o Ø 125 mm i gumowe odbojniki. Nośność półki do 70kg.	2	długość: 975mm szerokość: 600mm wysokość: 1000mm
7.	Warnik elektryczny do wody 20 l Wykonany z polerowanej stali nierdzewnej. Wyposażony w wydajną krytą grzałkę. Zakres regulacji temp od 30°C do 110°C. Termostat zabezpieczający. Wskaźnik poziomu zawartości zbiornika. Moc /kW - 2,5 Waga /kg - 4,5 Pojemność / litry - 20 Napięcie / V - 230	2	
8.	Termos nierdzewny 35 l Wykonany ze stali nierdzewnej, Podwójne ścianki izolowane specjalną pianką, Podwójna pokrywa z izolowaną pianką z silikonową uszczelką odporną na ścieranie. Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe, 6 zatrzasków trzymających pokrywę, Podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi, umożliwia stawianie termosów jeden na drugim, Wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie. Pojemność 35 l.	1	