Dodávka elektrického konvektomatu na 12 – 13 zásuvů GN2/1. Součástí dodávky je doprava, zapojení konvektomatu na požadované místo a provozní zkouška.

Technická specifikace

Elektrický konvektomat s bojlerovým vyvíjením páry

Užitná kapacita: 12 až 13 zásuvů s roztečí 60 mm 2/1 GN (zavážecí vozík)

Rozsah teplot: 30°C až 300°C

Celkový příkon: min. 33kW, max. 38kW

Váha: min. 200kg

Napájení: 3 N~/400 V/50 Hz

Provedení: AISI304 nerezová ocel

Přípojka vody (mm): G ¾“ / 50

Bojlerové vyvíjení páry

Rozměry: šířka od 1100 mm do 1200 mm, výška od 1300mm do 1400 mm, hloubka od 900 mm do 1100 mm

Funkce

Nabídka kuchařských technologií s možností jejich úpravy a modifikace

Minimálně 800 programů s 20 kroky, 200 programů přednahraných pro československou kuchyni, komunikace v češtině

Ovládání pomocí dotykového panelu

Automatické mytí na sypké detergenty (prášek, tablety)

Příčné zásuvy

Horký vzduch 30 – 300 o C

Kombinovaný režim 30 – 300 o C

Vaření v páře 30 – 130 o C

Minimálně 4 bodová teplotní sonda

Delta T pečení/vaření

Nízkoteplotní pečení/vaření

Pečení přes noc

Regenerace

Klapka pro odtah vlhkosti s možnosti vložení do programu

Autoklima – kontrola sytosti páry

Rychlé zchlazení varného prostoru

Automatický předehřev/zchlazení

Automatický start

Minimálně 5 rychlostí ventilátoru

Časování zásuvů

Integrovaná sprcha pro snadné čištění

Automatické řízení kapacity

Servisní a diagnostický systém pro automatické vyhodnocení chyb

Trojité dveřní sklo

Okamžitý HACCP výpis a výpis spotřeby energie

Příslušenství a služby

automatický změkčovač vody (10 litrů) s regenerací 1-12dnů včetně napojení na nový konvektomat

doprava

zapojení konvektomatu na místě

záruční lhůta minimálně 2 roky

návod v českém jazyce

Dodavatel je povinen předložit certifikát autorizovaného prodejce výrobce konvektomatů, provést revizi zapojení konvektomatu, dodat prohlášení o shodě výrobce.