

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Minimální parametry:

Elektrický bojlerový konvektomat 20 GN 2/1 nebo 40xGN 1/1:

- Počet vsunů 20 zásuvů GN2/1 nebo 40xGN 1/1;
- Kapacita jídel na výdej 600 – 900;
- Zavážecí vozík kompatibilní;
- Orientace vsunů na šíři;
- Horký vzduch 30 – 300 °C, Pára 30 – 130 °C;
- Kombinovaný režim 30 – 300 °C, Řízení vlhkosti 0 – 100 %;
- Regenerace potravin;
- Volba trvalého osvětlení (halogenové minimálně – 2 žárovky);
- Vícebodová teplotní sonda minimálně 6 bodová;
- Klapka pro odtah přebytečné páry;
- Pevná ruční sprcha umístěna na boku stroje;
- Trojitě sklo rozevíratelné;
- Hladký ovládací panel s tlakovým 7“ dotykovým displejem bez knoflíků;
- Předem nainstalované programy – minimálně 99 programů;
- Možnost ovládání přes vlastní programy;
- Nízkoteplotní pečení;
- Taktování ventilátoru;
- Regulace rychlostí ventilátoru – minimálně 7 rychlostí – 2 reverzní ventilátory komory;
- Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří;
- Konektor na připojení k PC (USB a LAN);
- Rychlý náhled programu se zobrazením spotřebované energie;
- Automatický start;
- Vlastní diagnostický systém;
- Záznamník HACCP (paměť s možností uložení do PC);
- Automatické mytí a automatické odvápnění s práškovou nebo tabletovou chemií;
- Stroj z AISI 304 nemagnetická nerezová ocel;

- Chemická povrchová úprava varné komory s 50mm tepelnou izolací;
- Bezsváře zaoblené rohy varné komory;
- Příkon minimálně 58 kW a maximálně 69 kW
- Vyvíječ páry bojlerový včetně injekčního se senzorem závěpnění, rekuperace přívodní vody;
- Rozměry s tolerancí 5 % - (š/v/h) – 1156 x 1815 x 963 mm;
- Software do PC pro správu HACCP a programů (zdarma aktualizace).

Příslušenství: 1x náhradní zavážející vozík
startovací balíček mycí chemie

Cena včetně:

- Doprava a ekologická likvidace vč. potvrzení
- Zapojení a základní školení
- Minimálně 4-hodinové zaškolení odborným kuchařem od výrobce v provozu
- Zaškolení odborným kuchařem od výrobce v provozu
- Zajištění servisu do 48 h od nahlášení poruchy.
- Dostupnost a garance náhradních dílů v České republice.
- Odborné poradenství hot line servis a hot line odborných kuchařů od výrobce v českém jazyce zdarma.
- Zdarma aktualizace programů a softwaru konvektomatu.
- Kuchařku, návod na obsluhu a prohlášení o shodě (CE) bezpečností listy chemie dodat se strojem.
- Záruka na zařízení minimálně 24 měsíců.