



Wypożyczenie gastronomiczne

L p.	Opis urządzenia	ilość	Zdjęcie poglądowe
1	<p>Piec konwekcyjno-parowy z sondą rdzeniową, Pojemność ok 10 GN 1/1 elektryczny automatyczne programy mycia Podstawa pod piec z przewodnikami wymiar 865x705x770</p> <p>Specyfikacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Elektryczny – Wymagany wyłącznik obwodu – Napięcie zasilania: 380-415 V/3N faza/50-60 Hz – Moc elektryczna maks.: 20,3 kW – Moc elektryczna, domyślna: 19 kW <p>Instalacja</p> <ul style="list-style-type: none"> – Prześwit: Prześwit: 5 cm z tyłu i z prawej strony. – Zalecana odległość umożliwiająca dostęp serwisowy: ok. 50 cm po lewej stronie. <p>Pojemność</p> <ul style="list-style-type: none"> – Typ tac: 10 (GN 1/1) – Maksymalna ładowność: 50 kg – Certyfikaty ISO – Normy ISO: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001 – Kluczowe informacje – Zawiasy drzwiowe: strona prawa – Wymiary zewnętrzne, szerokość: ok. 867 mm – Wymiary zewnętrzne, Głębokość: ok.775 mm – Wymiary zewnętrzne, wysokość: ok.1058 mm – Waga: ok.127 kg <p>Woda</p> <ul style="list-style-type: none"> – Temperatura wody na wlocie, maks.: 30 °C – Rozmiar rury wlotowej wody (CWI1, CWI2): 3/4" – Twardość: 5 °fH / 2,8 °dH – Ciśnienie min-maks: 1-6 bar – Chlorki: <10 ppm – Przewodność: >50 µS/cm – Odpływ „D”: 50 mm 	1	
2	<p>Szatkowica do warzyw Otwór wsadowy z popychaczem ok. 2,2l. Cylindryczny otwór wsadowy ok. Ø 58 mm i ok. Ø 39 mm, popychacz 2w1 - w zestawie, Zestaw min. 5 tarcz do szatkownicy umożliwia przygotowanie od 200 do 600 wydanych dań dziennie.</p> <p>DANE TECHNICZNE:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Wysokość - H: do 760 mm – Głębokość - D: do 310 mm – Szerokość - W: do 390 mm – Napięcie - U: 230 V – Moc elektryczna: 0.550 kW – Prędkość obrotów: min. 375 obr/min – Wydajność na godzinę: min.300 kg/h – asynchroniczny silnik – magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec 	1	

	<p>silnikowy</p> <ul style="list-style-type: none"> – automatyczny start po zamknięciu popychacza – metalowa komora robocza i pokrywa – blok silnika ze stali nierdzewnej – możliwości krojenia w plastry, wiórka, słupki, kostkę, oraz frytki 		
3	<p>Zmywarka kapturowa z bojlerem atmosferycznym i pompą płukania, kaptur z ręcznym podnoszeniem, dozownik nablyszczacza, min.3 cykle mycia, wysokość załadunku 440 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> – Zmiękcacz wody do zmywarki sterownik – Wbudowany łagodny start. – Wbudowany dozownik płynu nablyszczającego z automatycznym dozowaniem początkowym i ciągłym. – Cykl można przerwać w dowolnym momencie poprzez otwarcie dachu. – sterowanie elektroniczne z wbudowanym programowaniem i systemem autodiagnostyki serwisowej. Automatyczny cykl samoczyszczenia. – Przyłącze elektryczne trójfazowe, możliwość przekształcenia na miejscu w przyłącze jednofazowe. – System monitorowania temperatury – Wbudowany bojler atmosferyczny. – Automatyczny cykl samoczyszczenia. – Urządzenie można podłączyć do zimnej wody. – Czujnik poziomu wody. – konstrukcja ze stali nierdzewnej. – Dostęp do zbiornika tłoczonego od przodu. – Napięcie zasilania: 400 V / 3N faza / 50 Hz – Konwertowalny: 230V 1N ~; 230V 3 ~ – Moc domyślna: do 10 kW – Całkowita moc możliwa do redukcji: do 7 kW – Moc grzałki kotła: do 9 kW – Wymiary zewnętrzne, szerokość: do 750 mm – Wymiary zewnętrzne, wysokość: do 1550 mm – Wymiary zewnętrzne, głębokość: do 760 mm – Waga netto: do 110 kg – Poziom hałasu <70 dBA 	1	
4	<p>Szafa chłodnicza nierdzewna dwudrzwiowa do 1300 litrów Szafa chłodnicza ze stali nierdzewnej na kółkach GN 2/1 1300 l. Automatyczne rozmrażanie oraz odparowanie skroplin. Min. 6 półek z tworzywa. Wyposażona w elektroniczny termostat i cyfrowy wyświetlacz.</p> <p>Cechy produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> – elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury – filtr przeciwpylkowy – samodomykające się drzwi z zamkiem – profilowany uchwyt otwierania drzwi – komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej – obudowa wykonana ze stali nierdzewnej – dedykowane prowadnice i półki – wymiary do 1480x830x2010 – dynamiczny układ chłodzenia – w standardzie oświetlenie komory – funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania – przednie kółka wyposażone w hamulec 	1	

5	<p>Basen do mycia h-300mm Stół przyścienny ze stali nierdzewnej z basenem jednokomorowym 1100x700x850 mm , wys. komory = 300 mm Bateria prysznicowa z napelniaczem</p> <ul style="list-style-type: none"> – Stół przyścienny ze stali nierdzewnej z basenem jednokomorowym do 1100x600x850 mm , wys. komory ok. 300 mm produkt, który wykonany został z atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304. – Konstrukcja zapewniająca sztywność i wytrzymałość na równomiernie rozłożone obciążenia pionowe (do 2000 N) i boczne (do 1000 N). – Dno komory wyprofilowane, zapewniające ukierunkowany spływ wody (dotyczy DM i DM-S). – Stopki regulowane, łatwe do czyszczenia i utrzymania w czystości, o zakresie regulacji +25 ÷ -10 mm. 	1	
6	<p>Stół przyścienny z półką ze stali nierdzewnej ok. 1500x700x850 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> – długość do 1500 mm – szerokość do 600 mm – wysokość do 850 mm – waga: ok. 40 kg – materiał: stal nierdzewna – kolor: inox – składany: nie – Stół przyścienny wykonany został z atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304. – zakresie regulacji +25 ÷ -10 mm. Max. obciążenie półki 750 N/m2. 	7	
7	<p>Obieraczka do warzyw z płuczką 2 komorowa wydajność 250-300kg/h, jednocześnie z separatorem obierzyn</p> <p>Dane techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> – długość: ok. 1140 mm – szerokość: ok. 600 mm – wysokość: ok. 1050 mm – moc całkowita: ok. 0.55 kW – napięcie: ok. 400 V – wydajność: ok. 300 kg/h – waga: ok. 90 kg – wsad: ok. 10 kg – materiał: stal nierdzewna – zasilanie: elektryczne – kolor: inox – naścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, rury odpływowe, ściągacz talerza i zapasowy wtryskiwacz. 	1	

Ceny powinny uwzględniać koszty dostawy oraz montażu do przygotowanych przyłączy elektrycznych oraz wod-kan.

Dopuszcza się możliwość zaoferowania produktów równoważnych. Przez produkty równoważne należy rozumieć produkty o parametrach technicznych, jakościowych i użytkowych nie gorszych niż wskazane w opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawca oferuje produkt równoważny, zobowiązany jest wykazać jego równoważność poprzez przedstawienie odpowiednich dokumentów, katalogów, lub innych materiałów potwierdzających spełnienie wymagań. Zdjęcie ma charakter poglądowy.