Chłodziarka szafa dwudrzwiowa

[2 szt.]



CECHY PRODUKTU:

elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury

filtr przeciwpyłkowy

samodomykające się drzwi z zamkiem

profilowany uchwyt otwierania drzwi

komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej

obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

dedykowane prowadnice 830644 i półki 830645

6 półek GN 2/1 w standardzie

wymiary wewnętrzne (WxDxH) ~ 1340x680x1400mm

dynamiczny układ chłodzenia

w standardzie oświetlenie komory

funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania

przednie kółka wyposażone w hamulec

DANE TECHNICZNE:

Wysokość - H: min 2000 mm

Głębokość - D: min 830 mm

Szerokość - W: min1480 mm

Napięcie: 230 V

Moc elektryczna: ok. 0.44 kW

Temperatura minimalna: -2 °C

Temperatura maksymalna: +8 °C

Pojemność netto: min 1185 l

Klasa energetyczna: D

Roczne zużycie energii: 1517 kWh/rok

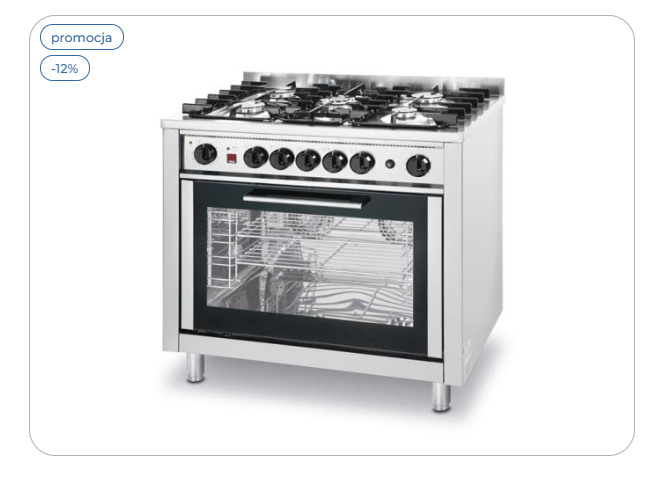
Dobowe zużycie energii: 4.156 kWh/dzień

Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: nie

Pojemność brutto: min.1300 l

Trzon gazowy 5-palnikowy z konwekcyjnym piek. elektr. i z grillem

[4 szt.]



Na gaz ziemny GZ 50 z możliwością podłączenia butli propan butan

3 palniki x 3 kW

1 palnik x 1,8 kW

1 palnik **wok** x 3,5 kW

Zapalnik elektryczny, zawór termopary

3-częściowy żeliwny ruszt

Regulowana wysokość nóżek

***PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1***

Elektryczny 2,7 kW, 2 wentylatory bez rewersu

Termostat od 100°C do 275°C, timer

Dodatkowy górny element grzewczy x 2,5 kW umożliwiający grillowanie

Oświetlona komora ze stali nierdzewnej

W zestawie 2 ruszty GN 1/1

Dane techniczne:

Szerokość: min 900

Wysokość: 850/900

Napięcie: 230V

Moc gazowa (kW): ok. 14,3

Głębokość: 655

Piec konwekcyjno-parowy 6 blach 600x400

[6 szt.]



Szczegółowa charakterystyka:

Obudowa oraz komora pieczenia wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej

Drzwi przeszklone i wentylowane grawitacyjnie dają pełne bezpieczeństwo eksploatacji

Odległość między prowadnicami: 80 mm

Cyfrowy panel sterowania z obsługą wszystkich parametrów procesów kulinarnych z możliwością zapisu 99 programów w 4 krokach

Pojemność 6 x 600x400 lub 6 x GN 1/1 (w komplecie)

2 wentylatory z rewersem obrotów zapewniają równomierność obróbki na każdym poziomie blach lub pojemników GN.

Termostat sterowany elektronicznie z precyzyjnie sterowaną temperaturą w zakresie - 30°C do 260°C

Nawilżanie iniekcyjne (bezpośrednie), precyzyjnie sterowane elektronicznie

Oświetlenie komory

rodzaj zasilania - elektryczne

odległość między półkami – min 8 cm

wytwarzanie pary - natryskowe (iniekcyjne)

wsad - 6 GN 1/1

moc - 10.5 kW

zasilanie - 400 V

Wymiary (dł; szer; wys) – min 78x85x83 cm

Podstawka dopasowana do rozmiaru pieca i rozmiaru blach, wysokość min 800 mm

# **Szafa chłodnicza przeszklona, ekspozycyjna**

# **[2 szt.]**



nośność półek do 8 kg

cichy agregat

szafa z wymuszonym obiegiem powietrza

w komplecie 3 półki

elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury

wbudowany zamek na klucz

automatyczne odszranianie

wymiary półek WxD: min. 635x500 mm

przeszklone drzwi

przeznaczona do prezentacji produktów

Dane techniczne:

Wysokość - H: min.1900 mm

Głębokość - D: min. 695 mm

Szerokość - W: min. 775 mm

Napięcie - U: 230 V

Pojemność - V: min. 620 l

Moc elektryczna: ok. 0.13 kW

Temperatura min.: +2 °C

Karta gwarancyjna: 1

Temperatura max.: +8 °C

Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: 1

# **Płyta indukcyjna szeroka z okapem**

# **[4 szt.]**



### **Dane podstawowe**

|  |  |
| --- | --- |
| Wymiary (szer. x wys. x gł.): | 82 x 22,3 x 52 cm |
| Kolor płyty grzewczej: | czarny |
| Moc przyłączeniowa: | 7,4 kW |
| Napięcie zasilania: | 230V (instalacja jednofazowa), 230V/400V 2N (instalacja trójfazowa) |
| Pola grzewcze: | 1 poszerzane pole indukcyjne, 4 pola indukcyjne |
| Sterowanie płyty grzewczej: | elektroniczne - dotykowe (sensorowe) na płycie grzewczej |
| Sterowanie typu "slider": | tak |
| Wykonanie płyty grzewczej: | szklane |
| Funkcje dodatkowe: | 4 pola "Booster", 9 poziomów mocy grzania, akustyczne potwierdzenie wybranej funkcji, automatyczne wyłączenie, automatyczne wyłączenie płyty po 6 godz. pracy, czasowy wyłącznik bezpieczeństwa, dwustopniowy wskaźnik zalegania ciepła, funkcja "krótkie czyszczenie", funkcja Booster, funkcja pauza, funkcja powerManagement, IndyFlex - łączenie dwóch pól w jedno większe, łatwa instalacja EasyFit, montaż na równi z blatem, okap zintegrowany w płycie, osobne sterowanie każdym polem, płynna regulacja mocy grzania, pola Booster, programowanie czasowe każdego pola, rozpoznawanie obecności garnka, rozpoznawanie wielkości garnka, sterowanie sensorowe, timer, wyświetlanie ustawionej mocy grzania |

### Bezpieczeństwo użytkowania

|  |  |
| --- | --- |
| Bezpieczeństwo użytkowania: | chłodzenie obudowy, wskaźnik ciepła resztkowego, automatyczne wyłączenie, blokada przed przypadkowym uruchomieniem, blokada przed zmianą ustawień, blokada uruchomienia w przypadku zalania, wyłączenie po wykipieniu na panel sterowania, zabezpieczenie przed pozostawieniem naczynia na panelu sterowania, zabezpieczenie przed przegrzaniem, ochrona antyprzepięciowa |

### Wyposażenie

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kabel zasilający w wyposażeniu: | | tak |
| Wyposażenie: | | filtr przeciwtłuszczowy, instrukcja obsługi w języku polskim, przewód zasilający |
|  |  | |

### Gwarancja

|  |  |
| --- | --- |
| Gwarancja: | 24 miesiące |

**Szafa mroźnicza**

**[1 szt.]**

pojemność min. 600 l.

Materiał – stal nierdzewna

obciążenie półki 25 kg,

zakres temperatur: -18 do -23°C

zasilanie 230V



**Szafa chłodnicza**

**[4 szt.]**

Pojemność min 580 l.

Materiał: stal nierdzewna

Obciążenie półki – 35kg

Zakres temperatur: 0-10°C

Drzwi zamykane na zamek

Sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury.



**Zmywarka kapturowa – wyparzarka z dozownikiem płynu i pompą wspomagającą płukanie**

**[1 szt.]**



sterowanie elektroniczne umożliwia precyzyjne dobranie parametrów,

przystosowana do mycia naczyń, tac, akcesoriów kuchennych i pojemników GN 1/1,

maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm,

precyzyjny dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego,

cykl mycia 90s, 120s lub 180s,

wydajność koszy na godzinę - 40/h; 30/h; 24/h,

pompa wspomagająca płukanie,

kontrolki temperatury pracy bojlera i komory,

2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół),

zużycie wody max 2,5 l/cykl,

moc grzałki komory max 3kW,

moc grzałki bojlera max 10kW,

w komplecie filtr powierzchniowy przedłużający efektywność mycia naczyń

**Uzdatniacz do wody dostosowany do zmywarki**

**[1szt.]**



Pojemność – min 16l.

Wkład dający się regenerować solą NaCl

**Patelnia gastronomiczna elektryczna**

**[1 szt.]**

Stabilna konstrukcja nie wymagająca mocowania urządzenia do podłoża

Skokowy system podnoszenia / uchylania pokrywy

4 pozycje przechyłu misy z blokadą położenia służący do jej opróżniania

Odprowadzenie skroplin z pokrywy zamykającej

Płynna, precyzyjna, regulacja temperatury w zakresie 50-275 °C (termostat EGO)

Termostat bezpieczeństwa z manualnym resetem, dostępnym na panelu sterowania (termostat EGO).

Kontrolka pracy grzałek, ostrzegająca przed wysoką temperaturą urządzenia.

Możliwość wypoziomowania.

Wykonanie – stal nierdzewna J4

