

DA.323.2.2018

Załącznik nr 1

do zapytania ofertowego na zakup pieca konwekcyjno-parowego na potrzeby wyposażenia pracowni warsztatów szkolnych

### Specyfikacja techniczna dla przedmiotu zamówienia

określająca minimalne parametry, wymagane do przygotowania oferty na dostawę wraz z montażem pieca konwekcyjno-parowego na potrzeby wyposażenia pracowni warsztatów szkolnych w Zespole Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu.

| Lp. | Nazwa i opis parametrów   | Uwagi |
|-----|---|-------|
| 1.  | <b>Piec konwekcyjno – parowy – 1 szt.</b>   |       |
| 2.  | <b>Podstawowe parametry techniczne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wymiary zewnętrzne minimalne: 875x825x820 mm</li> <li>- Minimum 7 półek GN 1/1</li> <li>- Termostat elektroniczny: do +300°C</li> <li>- Moc minimalna: 10,0 kW do 13 kW</li> <li>- Zasilanie: 400 V</li> <li>- Wbudowany system myjący LSC z dwoma detergentami, pojemnikami wbudowanymi w piecu</li> <li>- Halogenowe oświetlenie komory</li> <li>- Funkcja umożliwiająca zmniejszenie zużycia energii typu Ecovapor (lub równoważne)</li> <li>- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,</li> <li>- Odpływ w dnie komory pieca,</li> <li>- Przyłącze wody: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona</li> </ul>  |       |
| 3.  | <b>Opis wymaganych funkcji i możliwości:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sterowanie elektroniczne- pokrętkiem typu scroller plus</li> <li>- Dotykowy kolorowy panel sterowania LCD min. 10 calowy</li> <li>- Możliwość programowania</li> <li>- Bank zapisanych receptur + możliwość wprowadzania własnych receptur,</li> <li>- Gniazdo USB do wgrywania i zapisywania receptur</li> <li>- Możliwość łączenia z Wi-Fi i ściągania przepisów z „ chmury”</li> <li>- Podstawa z prowadnicami</li> <li>- Filtr tłuszczu</li> <li>- System do grillowania Smokergrill</li> <li>- Sonda potraw minimum 4-punktowa,</li> <li>- Zewnętrzne wejście do drugiej opcjonalnej sondy,</li> <li>- Drzwi otwierane automatycznie przyciskiem</li> <li>- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem</li> <li>- Automatyczne nagrzanie komory przed cyklem gotowania,</li> <li>- Bezpośrednie wytwarzanie pary,</li> <li>- Wytwarzanie pary sterowane elektroniczne,</li> <li>- Regulacja usuwania zaparowania z komory,</li> </ul> |       |
| 4.  | <b>Wyposażenie dodatkowe:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uzdatniacz wody – automatyczny, wsad od min. 15 kg soli</li> </ul>   |       |
| 5.  | <b>Inne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- montaż, szkolenie, serwis 24h/dobę</li> <li>- serwis urządzenia co miesiąc bezpłatny przez okres 24 miesięcy</li> </ul>   |       |