

Polskie Stowarzyszenie na rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelktualną Koło w Stargardzie zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej na sprzedaż i dostawę następującego sprzętu gastronomicznego :

Piec konwekcyjno-parowy

- długość: 1082 mm
- szerokość: 1117 mm
- wysokość: 1807 mm
- moc całkowita: 67.9 kW
- napięcie: 400 V
- temperatura minimalna: 30 °C
- temperatura maksymalna: 300 °C
- waga: 336 kg
- wsad: 180 kg
- ilość drzwi: 1 szt.
- ilość pojemników GN: 20 szt.
- rozmiar GN:
- GN 1/1
- GN 2/1
- GN 2/4
- materiał:
- szkło
- stal szlachetna
- zasilanie: elektryczne
- tryb pracy: konwekcyjno-parowy
- rodzaj drzwi: uchylne
- kolor: dowolny
- cena za: 1 sztukę
- wyświetlacz: tak
- programator: tak
- panel dotykowy: tak
- automatyczne mycie: tak
- sonda temperaturowa: tak

Piec Inteligentny, gotowy do pracy w sieci , system do gotowania z trybami drób, mięso, ryby, potrawy jajeczne / desery, dodatki / warzywa, wypieki i wykańczanie, a także z procesami smażenia, gotowania, pieczenia i grillowania.

Piec konwekcyjno-parowy Combi zgodny z normą DIN 18866 (w trybie ręcznym)

Inteligentni asystenci:

Inteligentny pomocnik

iDensityControl

iCookingSuite

iProductionManager

iCareSystem

Pojemność:

20 podłużnych szczelin na akcesoria 2/1 GN

Stelaż ruchomy o głębokości wsuwania wynoszącej 65 mm, z tandemowymi rolkami jezdny

Uchwyt na pałak stelaża ruchomego

Duży wybór akcesoriów do różnych procesów gotowania, takich jak grillowanie, duszenie lub pieczenie

Do użytku z akcesoriami 2/1, 1/1, 2/4 GN

Tryb pieca konwekcyjno-parowego:

Gotowanie na parze 30°C-130°C

Gorące powietrze 30°C-300°C

Połączenie pary i gorącego powietrza 30°C-300°C

Inteligentne funkcje:

Inteligentne zarządzanie klimatem z pomiarami, regulacją i kontrolą wilgotności dokładnymi co do procenta

Inteligentne sterowanie ścieżkami przyrządzania z automatycznym dostosowaniem kroków gotowania do określonego pożądanego rezultatu, np. przybrązowienia i stopnia ugotowania,

Precyzyjne co do sekundy monitorowanie i obliczanie brązowienia na podstawie reakcji

Maillarda w celu odtworzenia optymalnych rezultatów gotowania

Indywidualne, intuicyjne programowanie nawet min 1000 procesów gotowania zawierających maks. 12 kroków poprzez przeciąganie i upuszczanie.

Łatwe przenoszenie programów do gotowania na inne systemy do gotowania przez bezpieczne połączenie chmurowe ConnectedCooking lub pamięć USB

Zautomatyzowane, inteligentne narzędzie iProductionManager do planowania i kontroli w celu zoptymalizowania organizacji kilku procesów gotowania i załadunków mieszanych.

Automatyczne zamykanie luk w planowaniu.

Automatyczna optymalizacja czasu lub zużycia energii i planowanie docelowego czasu gotowania w celu rozpoczęcia lub zakończenia gotowania potraw w tym samym czasie.

Automatyczne wznowianie i optymalne kończenie sekwencji gotowania po awarii zasilania trwającej krócej niż 15 minut

Inteligentny system czyszczenia

Wyświetlanie aktualnego stanu czyszczenia i usuwania kamienia

Funkcje gotowania:

Funkcja PowerSteam

Zintegrowany, bezobsługowy system odprowadzania tłuszczu bez dodatkowego filtra tłuszczu

Funkcja Cool-Down

Czujnik temperatury rdzenia z 6 punktami pomiarowymi oraz automatyczną korektą błędów w przypadku wykrycia błędnego włączenia.

Tryb gotowania Delta-T

Dokładne zaparzanie; regulacja ilości wody na 4 poziomach w zakresie temperatur

30°C–260°C w trybie gorącego powietrza lub w trybie łączonym gorącego powietrza i pary

Cyfrowy wyświetlacz temperatury z możliwością regulacji w °C lub °F, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych

Cyfrowy wyświetlacz wilgotności w komorze do gotowania i czasu, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych

Format czasu regulowany w formacie 24 godzinnym lub AM/PM

24-godzinny zegar czasu rzeczywistego z automatycznym przełączaniem czasu letniego na zimowy
Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i godziny
Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem i funkcją przełączania między strumieniem prysznicowym i punktowym
Energooszczędne oświetlenie LED o długiej żywotności w komorze
Elektroniczny ogranicznik bezpieczeństwa dla temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza
Zintegrowany hamulec tarczy wentylatora
Maksymalna temperatura dotykowa drzwiczek komory do gotowania - 73°C
Przechowywanie i wysyłanie danych HACCP przez USB oraz opcjonalne przechowywanie i zarządzanie w opartym na chmurze rozwiązaniu sieciowym ConnectedCooking
Testowane zgodnie z krajowymi i międzynarodowymi normami odnoszącymi się do działania bezobsługowego
Maksymalna wysokość półki to 1,60 m w razie stosowania stelaża ruchomego z 20 półkami; odstęp między prowadnicami to 62 mm
Zintegrowany, chroniony IP interfejs Ethernet do przewodowego łączenia z opartym na chmurze rozwiązaniem sieciowym ConnectedCooking
Zintegrowany interfejs WLAN
Zintegrowane złącze USB do lokalnej wymiany danych
Centralne zarządzanie urządzeniami, przepisami, koszykami, programami, danymi HACCP oraz konserwacją za pośrednictwem opartego na chmurze rozwiązania sieciowego ConnectedCooking.
Automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji komory i generatora pary niezależny od ciśnienia sieciowego
9 programów myjących do czyszczenia
Stal szlachetna DIN 1.4301 wewnątrz i na zewnątrz, bezszwowa higieniczna komora do gotowania z zaokrąglonymi narożnikami i optymalnym przepływem powietrza
klasa ochrony IPX5
Opcja monitorowania automatycznego czyszczenia za pośrednictwem opartego na chmurze rozwiązania sieciowego ConnectedCooking
Kolorowy wyświetlacz TFT o przekątnej min.10,1 cala i wysokiej rozdzielczości oraz
Pomoc kontekstowa, pokazująca bieżącą treść pomocy dla wyświetlanej zawartości ekranu
Interaktywne komunikaty o ścieżkach przyrządzania, wezwaniach do działania, inteligentnych funkcjach i ostrzeżeniach iMessenger

Porcje na dzień: 300-500

Wymiary (wys. x szer. x gł.):

System do gotowania (korpus): 1082 x 1807x 1052 mm

System do gotowania (łącznie): 1082 x 1872 x 1117 mm

System do gotowania wraz z opakowaniem: 1190 x 2043 x 1218 mm

Maksymalna wysokość robocza najwyższego poziomu: ≤ 1,60 m (W razie stosowania dedykowanego stelaża ruchomego z 20 poziomami, odstęp między prowadnicami wynoszący 62 mm)

Maksymalna wielkość załadunku na poziom: 9 kg

Maksymalna całkowita wielkość załadunku: 180 kg

Masa urządzenia elektrycznego bez opakowania: 336 kg

:

Opcjonalne wyposażenie nie zawarte w cenie ale możliwe do zainstalowania:

MarineLine — wersja do stosowania na statku
SecurityLine — wersja zabezpieczona/więzienna
MobilityLine — mobilna wersja
HeavyDutyLine — wersja wyjątkowo wytrzymała
Zintegrowany odpływ tłuszczu
Podłączenie do instalacji optymalizującej zużycie energii
Podłączenie do monitoringu operacyjnego (styki bezpotencjałowe)
Ochrona panelu obsługi
Zabezpieczone zamknięcie drzwi
Wersja bez wyposażenia WLAN
Zamykany panel obsługi

Warunki dostawy i gwarancji umieszczone w umowie :
Dostawa 14 dni od daty podpisania umowy
Transport i montaż urządzenia w cenie
2-letnia gwarancja obejmująca części, robociznę i dojazd
Serwis gwarancyjny do 24 godzin od momentu zgłoszenia.
Serwis pogwarancyjny do 5 lat od momentu zakupu.
Bezpłatne infolinia, gdzie można zwrócić się z pytaniami dotyczącymi technologii i wsparcia
w poszczególnych zastosowaniach (ChefLine)

Oferty prosimy złożyć na adres e-mail : sekretariat@centralnakuchnia.pl lub osobiście na adres: Koło PSONI w Stargardzie Zakład Aktywności Zawodowej „Centralna Kuchnia”, ul. Broniewskiego 2 , 73-110 Stargard do 12.11.2024 r. do godz. 8.00