

Технічні характеристики

Одиниця обладнання	Кількість (одн.)	Мінімальні технічні характеристики	Запропонована модель ¹	Технічні характеристики запропонованої моделі ²	Наявність на складі в Україні
Піч пароконвекційна на 10 рівнів бойлерного типу	1	<ul style="list-style-type: none"> - Бойлерний тип подачі пари - Температурний діапазон від 30 - 300 °С - Інтелектуальна система приготування і протоколювання НАССР - Можливість віддаленого доступу через інтернет, автоматичне діагностування сервісних повідомлень та перевірки функціоналу апарату з доступом до електронних протоколів НАССР - Можливість приготування в порівневому режимі - Можливість приготування в нічному режимі без 			-

¹ Усі лінійки обов'язкові для заповнення

² Усі лінійки обов'язкові для заповнення

		<p>контролю з боку персоналу</p> <ul style="list-style-type: none"> - Вбудований термошуп з шістьома точками заміру температур - Функція автоматичної мийки камери та видалення накипу з бойлера за допомогою очисних таблеток - Номінальна напруга 380В, підключення до перемінного електричного струму частотою 50 Гц, споживана потужність не більша 18,9кВт. 			
Мультифункціональний тепловий прилад 17+17 літрів	1	<ul style="list-style-type: none"> - Теплова кулінарна система для варіння, смаження, тушкування тощо. - Інтелектуальна система приготування та дистанційного керування апаратом - Електронне НАССР протоколювання та дистанційне керування з можливістю віддаленого доступу через інтернет - Можливість приготування у 			

		<p>нічному режимі без контролю з боку персоналу</p> <ul style="list-style-type: none"> - Вбудований термошуп з шістьма точками заміру температур - Варіанти оснащення тигелями: 17+17 л.; 25+25 л.; 100 л.; 150 л. - Інтегрована система подачі води - Інтелектуальні системи зливу води, захисту від пригорання та опіків - Швидкість закипання повного об'єму тигеля - до 15 хв - Автоматичний підйомно-опускний пристрій для зручного вивантаження готової продукції - Комплектація підставкою із нержавіючої сталі з полицями для зберігання аксесуарів 			
Плита електрична на 4 конфорки	1	<ul style="list-style-type: none"> - Корпус з нержавіючої сталі AISI 304 - 4 або 6 чавунних конфорок 300\300 мм 			

		<ul style="list-style-type: none"> - Оснащена внутрішнім термозахистом потужністю не менше 3 кВт - Ніжки з нержавіючої сталі з можливістю регулювання по висоті - Не менше 6 положень регулювання потужності 			
Шафа холодильна однодверна 700літрів	5	<ul style="list-style-type: none"> - Корпус та внутрішня частина холодильної шафи виготовлені з нержавіючої сталі марки AISI 304 - Тип холодоагенту R452a - Робочий діапазон температур від -2 до +8°C - Рестратор НАССР зі звуковим сигналізатором, що фіксує та передає дані про підняття температури в камері, час початку та тривалість відхилення від заданої температури, а також години 			

		<p>відсутності електропостачання</p> <ul style="list-style-type: none"> - Моноблочна система, що дозволяє використовувати шафу в приміщеннях з температурою до +43°C - Термоізоляція не менше 60 мм - Функція регулювання вологості всередині камери та автоматична система розморозки 			
Шафа морозильна однодверна 700літрів	1	<ul style="list-style-type: none"> - Корпус та внутрішня частина холодильної шафи виготовлені з нержавіючої сталі марки AISI 304 - Тип холодоагенту R452a - Робочий діапазон температур від -15 до -22°C - Обладнано реєстратором НАССР зі звуковим сигналізатором, що фіксує та передає дані про підняття температури в камері, час початку та тривалість 			

		<p>відхилення від заданої температури, а також години відсутності електропостачання</p> <ul style="list-style-type: none"> - Моноблочна система дозволяє використовувати шафу в приміщеннях з температурою до +43°C - Термоізоляція не менше 60 мм - Обладнано автоматичною системою розморозки 			
<p>Посудомийна машина купольного типу з регульованим термостатом та касетами для миття розміром 500*500 мм.</p>	1	<ul style="list-style-type: none"> - Корпус з нержавіючої сталі марки AISI 304 - Миючі та ополіскуючі рукави виготовлені з нержавіючої сталі - Чотири програми миття з можливістю регулювання температури та часу - Стіл завантаження з раковиною, ручним душем та столом вивантаження з направляючими під касети 500 мм - Дисплей, що відображає: час, статус, програму 			

		<p>миття, температуру, сервісні помилки</p> <ul style="list-style-type: none"> - За рахунок дисплею проводиться налаштування дозування миючого та ополіскуючого засобу, отримується сервісна інформація, дані про споживання води та температуру миття (НАССР) - Помпа для миття потужністю не менше 1 кВт - Комплектація: дві металеві корзини для миття з полімерним покриттям, розміром 500*500 мм.; одна корзина для миття тарілок та підносів; одна корзина для миття каструль та столових приборів - Корисна висота - не менше 400 мм 			
Котломийна машина фронтального типу	1	<ul style="list-style-type: none"> - Рама та корпус виготовлено із нержавіючої сталі AISI 304 - 3 автоматичними дозаторами миючого та ополіскуючого засобів - Забезпечує миття каструль 55 см. 			

		<p>діаметром, та висотою 66 см.</p> <ul style="list-style-type: none">- Чотири програми миття з можливістю регулювання температури та часу і функцією самоочищення- За рахунок дисплею проводиться налаштування дозування миючого та ополіскуючого засобу та отримується сервісна інформація, споживання води та температуру миття (НАССР)- Помпа для миття потужністю не менше 2,2 кВт.- Об'єм баку котломийної машини не менше 60 л.- Об'єм бойлера 8 літрів та потужністю не менше 8 кВт.- Комплектація: 2 металеві корзини 700*550 мм. та корзиною для миття підносів і гастроемностей, чотири фільтри баку з нержавіючої сталі. помпа підсилення			
--	--	--	--	--	--

		<p>тису ополіскування потужністю не менше 0,37 кВт.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Перистальтичний дозатор миючого засобу з електронним управлінням. 			
Система фільтрації та пом'якшення води	1	<p>Оснащена фільтром механічної очистки з характеристиками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пропускна здатність - до 5 м.куб/год - Робочий тиск - 2-6 бар - Температура води 4 - 30 °C - Рейтинг фільтрації - 5 - 50 мкм <p>Оснащена фільтром комплексної очистки з характеристиками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Продуктивність робоча м.куб/ 1,5 год - Обсяг стоків, що утворюються при регенерації фільтра м.куб 0,5 - Функція регенерації 80-110 хв - Витрата солі на одну регенерацію - до 4 кг - Робочий тиск - 2-6 бар - Електроживлення 230 В, 50 Гц <p>Оснащена</p>			

		<p>управляючим клапаном:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Кількість стадій регенерації - 9, - Тип регенерації - прямоточний, - Робочий тиск - 1,4-8,6 бар - Електроживлення 230 В, 50 Гц 			
Ваги електронні настільні	4	<ul style="list-style-type: none"> - Платформа з нержавіючої сталі - Точність вимірювання 1г - Живлення від мережі - Цифровий дисплей - Функція вирахування маси тари з діапазону зважування <p>Максимальна вага зважування: 10 кг</p> <p>Ваги електронні підлогові - Максимальна вага зважування: 150кг</p>			
Ваги електронні підлогові	1	<ul style="list-style-type: none"> - Платформа з нержавіючої сталі - Точність вимірювання 20\50 г - Функція вирахування маси тари з діапазону 			

		<p>зважування</p> <ul style="list-style-type: none"> - Автоматичне обнулення 			
<p>Тістоміс спіральний з вбудованим таймером 22 л.</p>	<p>1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Комплектація: рухома верхня частина, висувна чаша, спіраль, решітка, відсікач тіста та чаша, виконані з нержавіючої сталі - Зйомна діжа - Дві швидкості замісу - Об'єм чаші: не менше 22 або 33 л (заміс тіста не менше 18 або 25 кг) 			
<p>Картопличистка з вбудованим таймером 10 кг.</p>	<p>1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Укомплектована: стійкою із нержавіючої сталі, абразивним диском, ємністю з нержавіючої сталі, боковим абразивом та ручним душем - Максимальне завантаження: 10 або 25 кг 			
<p>М'ясорубка електрична з вентиляльованим двигуном 120 кг\год.</p>	<p>1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Укомплектована зйомною горловиною м'ясорубки та насадкою - Повністю виконана з нержавіючої сталі AISI 304 - Продуктивність 120 кг/год 			

		- Споживча потужність 750 Вт (300 кг/год) або споживча потужність 1,5 кВт.			
Овочерізка електрична, для нарізання сирих і відварених овочів. Укомплектована зйомною кришкою з двома отворами 300 кг\год. та комплект дисків для овочерізки	1	- Укомплектована зйомною кришкою с двома отворами - Тип моторного блоку асинхронний з захистом від перегрівання - 3 можливістю встановлення до 50 дисків для різноманітних видів нарізок та встановлення обладнання для протирання картопляного пюре - Продуктивність в режимі протирання картопляного пюре 300 кг\год Комплектація: - Диск-слайсер 2 мм - Диск-слайсер 4 мм - Диск-терка 2 мм - Комплект для нарізки кубиками 10x10x10 мм - Диск для нарізки соломкою 2.5x2.5 мм - Диск для нарізання брусками 10x10 мм - Леза на дисках			

		слайсера а також ріжуча частина - з нержавіючої сталі, диски для терки - зйомні			
Набір для картопляного пюре на овочерізку	1	Комплектація: - Диск-терка 2 мм - Лопаті - Диск-скидач - Воронка для завантаження			
Комплект очисних решіток для нарізки кубиків 5, 8 і 10 мм	1	Комплектація: - Двошаровий тримач для решіток - Інструмент для очищення решіток - Очисний інструмент			

Термін доставки всього обладнання	Не більше 21 календарного дня	
Країна виробник	Постачальники, які запропонують товар, виготовлений на території російської федерації та Китайської Народної Республіки, будуть дискваліфіковані.	

[Ім'я і підпис уповноваженої особи постачальника послуг][Посада][Дата]

