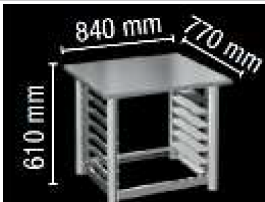


ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

Піч пароконвекційна в комплекті

код ДК 021:2015:39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування

№	Назва товару	Технічна характеристика	Одиниця виміру	К-ть, од.
1	Піч пароконвекційна в комплекті з: (піч пароконвекційна повинна постачатись у комплекті з: підставка під пароконвектомат, фільтр пом'якшувач води, гастроемності GN 1/1 в кількості 10 шт відповідно до переліку). 	Піч пароконвекційна Tescnodom FEDL10NEMIDVN20/ або <u>еквівалент</u> Кількість рівнів: 10 шт. Температурний режим: +30 ...+280 °C Розмір листів: GN 1/1 або 600x400 мм Відстань між рівнями: 80 мм Кількість вентиляторів: 2 Кількість швидкостей вентилятора :2 Термощуп: в наявності Напруга: 220/380 В Потужність: 12,7 кВт Габаритні розміри: 840x910x1150 мм Вага: 127 кг Тип підключення: електричне Тип управління: електронне. Тип пароутворення: інжекторне Тип мийки: ручний Матеріал зовнішньої частини: нержавіюча сталь. Матеріал робочої камери: нержавіюча сталь. Підключення до водопроводу і каналізації: Є Піч пароконвекційна настільна призначена для використання у приміщеннях з метою професійного приготування харчових продуктів, максимальне завантаження печі 10 рівнів, відстань між якими 80 мм під гастроемності GN 1/1(або деко 600*400). Електронна панель управління, що складається з 2 цифрових дисплеїв та 8 кнопок. Піч оснащена: функція передрозігріву, таймер, підсвічування камери - галогенне, 2 вентилятори з реверсом, термощуп, регулювання пари. За допомогою панелі керування можна встановити 5 параметрів:температуру приготування, час приготування, температура термощупу, кількість води (% під час циклу додавання води), дельта Т(різниця температур продукту та камери)	шт.	8
		Підставка під пароконвектомат Матеріал: нержавіюча сталь Відкрита, з стільницею, з направляючими під 10 гастроемностей GN1/1 530*325 мм та/або деко для випікання 600*400.	шт.	8

	Підставка повинна підходити під даний пароконвектомат за розміром. Розміри та зовнішній вигляд вказані в технічній специфікації до підставки-орієнтовні. Можливо дві пари направляючих під GN1/1 зліва і з права, а також можливо регулювання ніжок. Матеріал з якого виготовляється підставка має бути високої якості, міцний, стійкий до механічних пошкоджень.		
	Фільтр пом'якшувач для води DVA 8 /LT або <u>еквівалент</u> Пом'якшувач води механічний, ємність: 8 л., фільтрує солі жорсткості Пом'якшує 1000 л води за 60 хв Мінімальний тиск напору 1 бар, максимальний 8 бар Габарити (ДхШхВ): 210х210х450 мм Основне призначення- спільна установка з пароконвектоматом.	шт.	8
	Гастроємність GN 1/1 Матеріал: нержавіюча сталь Розмір: 530*325 мм, Висота: 20 мм Матеріал з якого виготовляються гастроємності, а саме нержавіюча сталь має бути високої якості призначеної для готування продуктів харчування	шт.	40
	Гастроємність GN 1/1 Матеріал: нержавіюча сталь Розмір: 530*325 мм, Висота: 65 мм Матеріал з якого виготовляються гастроємності, а саме нержавіюча сталь має бути високої якості призначеної для готування продуктів харчування	шт.	40