***Zad. 4 – Dostawa pieców konwekcyjnych i zmywarki***

**Załącznik nr 3C2**

**Piec konwekcyjno-parowy 10 półkowy *(10 x 1/1 GN)***

*Urządzenie kuchenne do automatycznego przyrządzania (tryb automatyczny) mięsa, drobiu, ryby, dodatków/warzyw, potraw z jajek/deserów, wypieków. Z inteligentnym systemem, optymalizującym przyrządzanie załadunków mieszanych w produkcji oraz w á la carte, oraz w pełni automatycznym systemem czyszcząco-pielęgnującym.*

**Charakterystyka urządzenia:**

* *Wzdłużny układ prowadnic:1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN*
* *Pojemność: 10 x 1/1 GN*
* *Dzienna liczba posiłków: 80-150*
* *Szerokość: 847 mm*
* *Głębokość: 776 mm*
* *Wysokość: 1.042 mm*
* *Ciężar (netto): 135 kg*
* *Ciężar (brutto): 154 kg*
* *Średnica przyłącza wody: 3/4'' / d 1/2''*
* *Ciśnienie wody: 150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar*
* *Średnica odpływu wody: DN 50 mm*
* *Interfejs danych: Gniazdo LAN RJ45, odporne na zalanie*
* *Moc przyłączeniowa: 18,6 kW*
* *Moc dla trybu pracy „parowy”: 18 kW*
* *Moc dla trybu pracy„gorące powietrze”: 18 kW*
* *Przyłącze do sieci elektrycznej 3 NAC 400V 50/60Hz*
* *Zabezpieczenie 3 x 32 A*
* *Przekrój przewodu 5 x 4 mm²*
* *Wzdłużny układ prowadnic odpowiedni dla pojemników GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8*
* *5 poziomów garowania, programowane*
* *Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu*
* *sygnalizacja za pomocą oświetlenia LED po zakończeniu fazy rozgrzewania
oraz na koniec procesu przyrządzania potraw*

**Wyposażenie dodatkowe:**

* *Drzwi urządzenia z wentylowaną potrójną szybą i dwoma odchylanymi szybami zewnętrznymi (łatwe czyszczenie) z powłoką odbijającą ciepło*
* *Diody LED oświetlające komorę i załadunek – energooszczędne, wytrzymałe
i niewymagające intensywnej konserwacji*
* *Optyczna sygnalizacja załadunków*
* *6-punktowy czujnik temperatury rdzenia z automatyczną korekcją błędu przy błędnym wkłuciu przyrządem do pozycjonowania czujnika*
* *Zarządzanie klimatem - pomiar, ustawianie i regulacja wilgotności z dokładnością do 1%. Faktyczna wilgotność w komorze może być ustawiana i pokazywana na wyświetlaczu.*
* *Pamięć minimum 1200 programów gotowania po 12 etapów każdy*
* *3-stopniowa regulacja nawilżania przy 30-260°C w trybie pracy „gorące powietrze” oraz w trybie kombinacja pary i gorącego powietrza”*
* *Zintegrowane gniazdo ethernet do podłączenia do systemu opartego na chmurze
do administrowania procesami gotowania, zarządzania HACCP i danymi serwisowymi oraz zdalnego sterowania.*
* *Wysokowydajny generator pary z automatycznym odkamienianiem*
* *Dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze dzięki zmianom kierunku obrotu wentylatora; 5 prędkości wentylatora z możliwością zaprogramowania*
* *Zintegrowany, nie wymagający konserwacji system odprowadzania tłuszczu, bez filtra*
* *Eksploatacja bez instalacji do zmiękczania wody i dodatkowego odkamieniania*
* *Osobne zawory magnetyczne do wody zwykłej i zmiękczonej*
* *Funkcja cool-down do szybkiego schładzania komory urządzenia za pomocą wirnika wentylatora*
* *Automatyczne dostosowanie do miejsca instalacji (wysokości, klimatu itd.)*
* *Stelaż ruchomy (odstęp prowadnic 63mm) z podwójnymi rolkami, średnica kółek 125mm*
* *Drzwi komory urządzenia z wbudowanym mechanizmem uszczelniającym*
* *Materiał wewnętrzny i zewnętrzny stal szlachetna 304 (DIN 1.4301)*
* *Zawiera automatyczny spryskiwacz ręczny*
* *Stałe przyłącze odpływowe wg SVGW dopuszczalne*
* *Zgodne z zapotrzebowaniem doprowadzanie ciepła*
* *Wzdłużny układ prowadnic odpowiedni dla pojemników GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8*
* *5 poziomów garowania, programowane*
* *Rączka uchwytu stelaża ruchomego*
* *Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu*

**Dodatkowe wymagania:**

* *Tryb pracy konwekcyjno-parowy zgodny z DIN 18866 do większości stosowanych
w profesjonalnych kuchniach metod gotowania z zastosowaniem do wyboru pary wodnej i gorącego powietrza, pojedynczo, po kolei lub w kombinacji.*
* *Tabletki czyszczące i pielęgnacyjne (twarde) dla optymalnego bezpieczeństwa pracy*
* *Transfer danych HACCP/aktualizacje oprogramowania za pośrednictwem zintegrowanego złącza Ethernet lub USB*
* *Ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza*
* *Urządzenie dopuszczone do pracy bez nadzoru zgodnie z VDE*
* *Obsługa - sterowanie urządzeniem za pomocą oprogramowania i mobilnej aplikacji*

*• iCC-Cockpit – graficzny podgląd aktualnego klimatu w komorze, przewidywanego przebiegu przyrządzania*

*potraw, możliwość spojrzenia wstecz i wprzód oraz opcje na koniec procesu przyrządzania*

*• iCC-Messenger – informuje o aktualnym, automatycznym dostosowaniu procesu przyrządzania potraw*

*• iCC-Monitor – przegląd wszystkich automatycznych dostosowaniach procesu przyrządzania potraw*

* *9 samodzielnie konfigurowalny, dostosowany do użytkownika wyświetlacz obsługi (obrazy teksty itd.)*
* *Tryb nagrywania – ustalenie idealnego, sterowanego temperaturą rdzenia procesu przyrządzania potraw dla skalibrowanych produktów do późniejszego zastosowania bez czujnika temperatury rdzenia z automatycznym uwzględnieniem wielkości załadunku*
* *Obsługa "ucząca się" - dostosowuje się samodzielnie do sposobu obsługi*
* *Kolorowy wyświetlacz TFT 8,5" i ekran dotykowy z intuicyjną symboliką
do maksymalnie prostej obsługi*
* *Sterowanie kilkoma urządzeniami za pośrednictwem ekranu jednego urządzenia (urządzenia muszą być podłączone do jednej sieci)*
* *Instrukcja obsługi i użytkowania wyświetlane na wyświetlaczu urządzenia w zależności od podejmowanych działań*
* *Niezależny od ciśnienia wody w sieci, automatyczny system myjąco-pielęgnacyjny komory i generatora pary*
* *7 poziomów czyszczenia do czyszczenia i pielęgnacji bez nadzoru, także w nocy*
* *Automatyczne mycie i odkamienianie generatora pary*
* *Automatyczne wezwanie do czyszczenia z informacją o rodzaju mycia i ilości chemii
w zależności od stopnia zabrudzenia*
* *Wyświetlanie na wyświetlaczu stanu zabrudzenia i pielęgnacji*
* *System diagnostyczny z automatycznym pokazywaniem komunikatów serwisowych*
* *Funkcja autotestu do aktywnej kontroli działania urządzenia*