**Specyfikacja techniczna**

**pieca konwekcyjno parowego dla Zespołu Placówek Szkolno-Wychowawczych w Głogowie powinien spełniać parametry poniższe:**

1. **Parametry pieca**
2. Napięcie - U: 400 V tak/nie
3. system myjący np.. "Rotor.KLEAN" tak/nie
4. duży wentylator dla zapewienia szybszej obróbki produktów tak/nie
5. automatycznie regulowana moc grzałek tak/nie
6. cyfrowy dotykowy panel sterowania np.. "ChefTouch" z możliwością zapamiętania 99 programów lub więcej tak/nie
7. pojemność: 10 x GN 1/1 lub 11 x GN 1/1 ………………………………..
8. wydajność min: 20 kurczaków lub 25 kg pieczeni/ziemniaków tak/nie
9. odległość między półkami min. 65 mm …………………………………
10. sonda jednopolowa tak/nie
11. Stal nierdzewna(zwarta, kompaktowa konstrukcja), szyba termiczna podwójna, inne zabezpieczenia np. odprowadzenie wody, pary, redukcja produktów ubocznych tak/nie …………………………………

…………………………………

1. oświetlenie LED – halogenowe tak/nie
2. opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi tak/nie
3. sugerowana ilość posiłków ………………………………….
4. Port USB do wgrywania przepisów i zapisywania parametrów gotowania dla zachowania HACCP tak/nie
5. Rodzaj – funkcje działania jakie ? pieczenie smażenie grillowanie gotowanie w parze duszenie blanszowanie rozmrażanie regeneracja
6. **Wymaganie dodatkowe**
7. Transport i montaż tak/nie
8. Podstawa do pieca z prowadnicami tak/nie
9. Szafa przelotowa – drzwi skrzydłowe 780x600x1900 tak/nie
10. Uzdatniacz wody tak/nie
11. Środki czystości do mycia pieca (2kpl.) tak/nie
12. Blachy zwykłe (1 komplet) tak/nie
13. Szkolenie z zakresu obsługi pieca + pokaz kulinarny (16h – 2 dni) tak/nie
14. Gwarancja 24 miesiące tak/nie