

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PAKIET NR 1 - Przemysłowy sprzęt kuchenny:

1. Elektryczny piec konwekcyjny zasilany napięciem 230/400 V

Wymagane funkcje i parametry:

Cechy

- Piec na gorące powietrze (elektryczne) wraz z ramą podstawy z uchwytami na arkusze
- Możliwe jest łączenie z innymi produktami z tej serii
- Blachy do pieczenia nieobjęte zakresem dostawy
- Piec z gorącym powietrzem dla nowoczesnych technik gotowania
- Wstępnie zdefiniowany standardowy proces gotowania
- Wentylatory o dużej prędkości (z regulacją silników)
- Mnogość programów
- Sterowanie cyfrowe
- Zintegrowany System automatycznego mycia
- Ogranicznik drzwiowy po prawej stronie / uchwyt drzwiowy po lewej stronie
- Bezproblemowe możliwości kombinacji w garowniku lub innym akcesorium
- Łatwy montaż akcesoriów
- Model stacjonarny
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości
- Stelaż
- Oświetlenie LED
- Nowoczesny wykorzystanie przestrzeni, zoptymalizowany design

Wysoka jakość

- W całości ze stali nierdzewnej
- Drzwi z żaroodpornego szkła
- Uchwyt z włókna węglowego
- Długa żywotność

Komora do pieczenia

- Zaokrąglona komora do pieczenia
- Temperatura: od 70 do 270 °C
- Silnik ze sterowaniem
- Optymalne rozchodzenie ciepła
- Dla 20 x GN

Obsługa/sterowanie

- Nowoczesny panel obsługi
- Złącze USB
- Importowanie i eksportowanie: własnych programów lub nowych przepisów z

Internetu

- Pamięć danych HACCP

Możliwości pieczenia

- Pieczenie
- Naparowywanie / odparowywanie
- Regenerowanie / podgrzewanie

Przyłącze

- Przyłącze elektryczne: 230 V / 1 fazy / 50/60 Hz
- Podłączenie elektryczne: 230/400V
- Moc: 19 kW
- To urządzenie wymaga przyłącza do wody!

Wymiary

- Wymiary zewnętrzne W x G x W: 930 x 1035 x 100 mm
 - Pojemność: 20 x GN 400 x 600 mm
- Zgodność ze standardami
- Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa
 - Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE
 - Materiał jest zgodny z europejskimi normami żywnościowymi

Szczegóły

Pojemność 20x GN1/1
Maks. Temperatura 270 °C
Typ urządzenia Piec konwekcyjno-parowy
Obsługa cyfrowa / ekran dotykowy
Komora do pieczenia
Oświetlenie LED
Pojemniki / blachy 20 x GN 1/1
Rozstaw blach do pieczenia 80 mm
Parametry przyłączeniowe
Napięcie 400V
Fazy 3N/PE
Wydajność 32 kW
Dostawa
Stan dostawy zmontowany
Wysyłka spedycja
Masa 182 – 208 kg

Wymagane akcesoria:

- aplikator szpulowy duży (min. 600 mm)
- aplikator szpulowy mały (min. 315 mm)
- leżanka kompatybilna z dużym aplikatorem

2 lata gwarancji

2. Kocioł warzelny 150 l, zasilany napięciem 400 V,
Wymagane funkcje i parametry:

Cechy

- Kocioł warzelny wyprodukowany w Europie
- Elementy grzejne i elektronika wyprodukowane w UE
- Dostosowany dla zastosowań profesjonalnych
- Urządzenie stacjonarne
- Osłona przeciwbryzgowa
- Dwuścienny
- Pokrywka ze sprężyną
- Ogrzewanie pośrednie
- Termostat zabezpieczający
- Lampka kontrolna
- Kurek czerpalny i króciec wylotowy do napełniania i płukania zbiornika
- Regulator mocy
- Regulowana temperatura
- Manometr do kontroli ciśnienia
- niewielkie zużycie energii
- Przyjazny dla środowiska
- Łatwy w użyciu
- Łatwe do czyszczenia

- Pojemność: 150 kgL

Jakość

- Korpus z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Kocioł ze stali nierdzewnej
- Dno ze stali nierdzewnej
- Kurek spustowy z mosiądzu chromowanego
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości

Przyłącze

- Moc: 18 kW
- Średnia moc (kW/24 h): 5,40 KW.
- Przyłącze elektryczne: 400V / 3N/PE / 50 Hz

Wymiary

- Wymiary zewnętrzne (Szer.xGłęb.xWys.): 800 mm x 900 mm x 1.008 mm do 1020 x 1035x1000

W zestawie

- Kurek wody zimnej i ciepłej

Zgodność ze standardami

- Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa
- Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE
- Materiały są zgodne z europejskimi normami bezpieczeństwa żywności

2 lata gwarancji

PAKIET NR 2 - Maszyny do przetwarzania żywności -1

1. Taboret elektryczny

Wymagane funkcje i parametry:

Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
wyposażony w płytę grzejną o średnicy 400 mm o mocy 5kW
przystosowany do dużych garnków 50 i 100 l
regulowane nóżki Szerokość (mm) 580
Głębokość (mm) 580
Wysokość (mm) 380
Częstotliwość (Hz) 50
Moc elektryczna (kW) 5
Napięcie (V) 400
Zasilanie prąd ~ 20 mm

2. Elektryczna kotleciarka do mięsa z tłuczkiem

Wymagane funkcje i parametry:

Urządzenie podstawowe wraz z przystawką do ubijania.

Cechy

Elektryczny tłuczek do mięsa

Zapewniający spójne wyniki

Działa z prędkością 75 obrotów na minutę

Włącznik/wyłącznik

Urządzenie uruchamia się dopiero po zamknięciu odchylanej pokrywy

Włot mięsa maksymalnie 180x20 mm

Łatwe do czyszczenia

Nogi antypoślizgowe

Jakość

W całości z wysokiej jakości stali nierdzewnej

Tłuczek

Rozstaw rolek 10mm (bez możliwości regulacji)

Zapewniający, że jakość pozostaje taka sama

Włot mięsa elektrycznego zmiękczacza do mięsa maksymalnie 18x2 cm

Nadający się do wołowiny i wieprzowiny

Przyłącze

Moc: 350 Watt

Wymiary

Wymiary zewnętrzne (Szer.xGłęb.xWys.): 205 mm x 465 mm x 435 mm do 340x200x240 mm

Zgodność ze standardami

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa

Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE

Materiały są zgodne z europejskimi normami bezpieczeństwa żywności

Szczegóły

Typ urządzenia Elektryczny tłuczek do mięsa

Moc przyłączowa:

Moc 350 Watt -450 Watt

Napięcie 230V

Częstotliwość 50 Hz

2 lata gwarancji

3. Krajalnica do wędlin 300 mm

Wymagane funkcje i parametry:

Automatyczna krajalnica

Obroty na minutę: 1.400

Nowoczesny design

Precyzyjne cięcie

Łatwa obsługa mechaniczna

Osłona rąk zapewnia bezpieczną pracę

Łatwe do czyszczenia

Jakość

Obudowa z aluminium

Urządzenie do cięcia

Automatyczne napęd sań

Średnica noży: 320 mm

Szerokość cięcia: 220 mm

Grubość cięcia: 19 mm

Przyłącze

Przyłącze elektryczne: V / 3N/PE faza / 50 Hz

Wymiary

Wymiary zewnętrzne (Szer.xGłęb.xWys.):650x650x700 - 661 mm x 572 mm x 660 mm

Zgodność ze standardami

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa

Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE

Materiały są zgodne z europejskimi normami bezpieczeństwa żywności

Dane Techniczne

Szczegóły

Grubość cięcia 19 mm

Długość cięcia [b]220 mm[/b]

Średnica noży 320 mm

Obroty na minutę 1.400

Parametry przyłączeniowe

Moc 750 Watt

Napięcie 230V

Częstotliwość 50 Hz

Fazy 3N/PE

2 lata gwarancji

4. Krajalnica stołowa do chleba o szerokości cięcia 13 mm

Wymagane funkcje i parametry:

Urządzenie stołowe

Grubość plastra:13 mm

Liczba ostrzy: 30 Kawalek

Do 500 kromek chleba na godzinę

Wyłącznik bezpieczeństwa

Najwyższa jakość

Łatwa obsługa

Jakość

Ostrza ze stali nierdzewnej

Przyłącze

Moc: 0,37 kW

Przyłącze elektryczne: 230VV / 1N/PE faza / 50 Hz

DANE TECHNICZNE

Wymiary

Szerokość 650 mm

Szerokość 650 mm

Wysokość 700 mm

Szczegóły

Typ urządzenia Krajalnica do chleba

Grubość plastra 13 mm

Liczba kromek chleba na godzinę 500

Liczba noży 30 Kawalek

Parametry przyłączeniowe

Moc 0,37 kW
Napięcie 230V
Częstotliwość 50 Hz

Zgodność ze standardami

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa

Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE

Materiały są zgodne z europejskimi normami bezpieczeństwa żywności

2 lata gwarancji

5. Kuchnia ceramiczna 600, 5 pól, Pel z piekarnikiem

Wymagane funkcje i parametry:

Szerokość 900-1200 mm
Głębokość 600-700 mm
Wysokość 850 - 890 mm
Zasilanie Prąd
Moc elektryczna 18 -23.1 kW
Ilość palników 6 szt.
Piekarnik Tak

2 lata gwarancji

6. Elektryczna uchylna patelnia gastronomiczna – o pojemności 80L oraz mocy (9,6 kW)

Wymagane funkcje i parametry:

Przechylna brytfanna wyprodukowana w Europie

Elementy grzejne i elektronika wyprodukowane w Niemczech

Typ: urządzenie elektryczne

Wspaniałe rozwiązanie dla zastosowań profesjonalnych

Można łączyć z innymi produktami z serii: Lorenzo 900

Wykonany jako urządzenie stacjonarne

Odpowietrzanie oparów z gotowanie przez zintegrowany przewód kominowy

Samorównoważąca zawiasa

Kąt nachylenia do 80°

Kurek czerpalny do napełniania i płukania zbiornika

Termostat zabezpieczający

Lampka kontrolna

Regulowana temperatura

Równomierne rozchodzenie ciepła

niewielkie zużycie energii

Przyjazny dla środowiska

Łatwy w użyciu

Łatwe do czyszczenia

Jakość

Korpus z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304

Dno ze stali nierdzewnej AISI 316

Zaokrąglone narożniki wewnętrzne

Podłoga tygłowa z zewnątrz spawana dla lepszego przewodnictwa ciepłego

Powłoka zapobiegająca przywieraniu z mikrokulek ceramicznych
Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości
Przylącze

Moc: 9,60 kW
Przylącze elektryczne: 400V / 3N/PE / 50 Hz

DANE TECHNICZNE

Wymiary

Szerokość 800 mm
Szerokość 900 mm
Wysokość 963 mm

Wymiary patelni

Głębokość 590 mm
Wysokość 225 mm

Szczegóły

Rzeczywista pojemność 65 l (wspólne)
Temperatura 100 °C do 300 °C

Parametry przyłączeniowe

Przylącze elektryczne
Moc 9,60 kW
Napięcie 3 / N / PE 400 woltów
Częstotliwość 50 Hz
Dostawa
Wysyłka spedycja
Stan dostawy zmontowany
Masa ok 190 kg

W zestawie

Urządzenie dostarczane jest bez wtyczki/kabla
Kurek wyjściowy

Zgodność ze standardami

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa
Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE
Materiały są zgodne z europejskimi normami bezpieczeństwa żywności

2 lata gwarancji

7. Zmywarka kapturowa - 7,1 kW - z pompą spustową - z pompą czyszczącą
(dwuścienny lejek)
Wymagane funkcje i parametry:

Wbudowany odkamieniacz do wody
Dwuścienna zmywarka przelewowa z pompą ługową.
Urządzenie stacjonarne
Z elektrycznym podawaniem nabłyszczacza.
z pompą czyszczącą
2 Ramiona myjące dla skutecznego czyszczenia.
2 Przezrzyste ramiona spłukujące
System zabezpieczający w drzwiach

Nadaje się do naczyń i garnków
Cyfrowy wyświetlacz zapewniający łatwą obsługę

Jakość

Korpus ze stali nierdzewnej wysokiej jakości AISI 304 lub równoważny

Sterowanie elektromechaniczne niewymagające konserwacji

Technologia

Zbiornik czyszczący z systemem z podwójnym filtrem

Obrotowe, nieblokujące się ramiona myjące i płuczące

Elektryczna pompa dozująca nabłyszczacz do zmywarek (biały wąż)

Elektryczna pompa dozująca środek czyszczący (czerwony wąż)

Zalety produktu

Cykl prania rozpoczyna się automatycznie po zamknięciu okapu.

Regulowane prowadnice dla napływu i odpływu koszy ze wszystkich stron

Specjalny system płuczący oraz izolowany bojler utrzymują stałą nastawioną wartość temperatury i ciśnienia wody płuczącej

Dzięki zintegrowanemu systemowi odkamieniania wody niewymagany jest zewnętrzny odkamieniacz

Wbudowany system czuwania, aby zaoszczędzić energię

Elektroniczna regulacja temperatury

Przyłącze

Moc: 7,10 kW

Przyłącze elektryczne: 400V / 3N/PE / 50 Hz

Wymiary całkowite

Szerokość 500 -650 mm

Szerokość 750-785 mm

Wysokość z otwartą pokrywą 1.950-2.000 mm

Wymiary kosza

Głębokość 500 mm

Proces płukania

Program płukania 1 Czas płukania 60s przy maks. 60 koszy/h

Program płukania 2 Czas płukania 120s przy maks. 30 koszy/h

Program płukania 3 Czas płukania 180s maksymalnie 20 koszy/h

Program płukania 4 Czas płukania 480 maksymalnie 8 koszy/h

Przyłącze wody

Wlot wody R 3/4"

Spust wody Ja

Szczegóły

Temperatura wody 55 °C

Temperatura zmywania 85 °C

Zużycie wody na raz 2,50 l

Wysokość wsuwania 430-450 mm

Pojemność

Pojemność zbiornika 30 l

Wydajność kotła 9 l

Parametry przyłączeniowe

Moc 7,10 kW
Napięcie 400V
Fazy 3N/PE
Dostawa
1 Kosz uniwersalny
2 kosze na talerze
1 przezroczysty wąż do nablyszczacza z płwakiem
1 Wąż odpływowy
1 wąż dopływowy wody

Zgodność ze standardami

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa

Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE

2 lata gwarancji

8. Zmiękcacz automatyczny do wody, przep. 0-20/75, 35l/min dedykowany zmywarkom
Wymagane funkcje i parametry:

Wymiary (dł; szer; wys): 44.5x27x53 cm

Zasilanie: 230 V

Temperatura dopływu wody: do 30 °C

Waga: 11 kg

Przyłącze wody: 3/4

Pojemność zbiornika soli: 24 kg

Rodzaj urządzenia: uniwersalny

Ilość uzdatnionej wody: 1950 l

Ilość soli do regeneracji: 1 kg

Ciśnienie robocze: 2-6 bar

2 lata gwarancji

PAKIET NR 3 - Sprzęt kuchenny gastronomiczny 1

1. Mikser barowy 2L - 1500W

Wymagane parametry:

Mieszacz barowy

Wolny od BPA!

Pojemność: 2- 2,5 l

Obroty z możliwością regulacji

Obrotów na minutę min.: 12000 rpm

Obrotów na minutę maks.: 45000 rpm

Automatyczne wyłączanie przy przegrzaniu

Zdejmowana pokrywa

Jakość

Kontener Tritan

Obudowa z tworzywa sztucznego

Pojemnik poliwęglanowy – nie zawierający BPA

Nóż ze stali nierdzewnej.

Przylącze

Moc: 1500 - 2000 Watt .

Przylącze elektryczne: 230VV / 1N/PE faza / 50 Hz

Wymiary

Szerokość 220 mm

Szerokość 240 mm

Wysokość 480 – 490 mm

Szczegóły

Wysokość kontenera 263-280 mm

Pojemność 2-3 l

Obroty na minutę maks. 12000 rpm

Obroty na minutę maks. 45000 rpm

Moc przyłączowa:

Moc 1500 - 2000 Watt .

Napięcie 220V

Częstotliwość 50 Hz

Nadający się do przygotowania produktów jak:

Napoje smoothie

Masło orzechowe i mleko orzechowe

Dipy i pasty do smarowania

Zupy gorące i zimne

mrożone desery

Przygotowanie żywności (np. rozdrabnianie)

Dressingi

Rzadkie ciasto

Mielenie mąki, orzechów i ziaren kawy

Sosy wszystkich rodzajów

Ciasto drożdżowe

Lód łuskowy

Lody na zamrożniętych owocach

Omlety

Zgodność ze standardami

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa

Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE

Materiały są zgodne z europejskimi normami bezpieczeństwa żywności

2 lata gwarancji

2. Mikser planetarny - 60L

Wymagane parametry:

Przeznaczony do ciężkich ciast .

Urządzenie stacjonarne

Nadający się do ciasta, śmietany, jajek i innych składników

Stabilny, odporny na zarysowania
Pojemność ciasta do 12 kg
Nogi antypoślizgowe
Łatwe do czyszczenia

Wypożyczenie
Przekładnia pasowa
Magnetyczny wyłącznik bezpieczeństwa
3 Stopni(e) prędkości

Jakość
Kocioł ze stali nierdzewnej (zdejmowany)

W zestawie
Hak do wyrabiania ciasta
Mieszadło płaskie
Trzepaczka do ubijania piany

Przyłącze
Moc: 3 kW
Przyłącze elektryczne: 230VV / 3N/PE faza / 50 Hz
Moc silnika: 2.250-3.000 Watt

Wymiary
Wymiary zewnętrzne (Szer.xGłęb.xWys.): 570x 750x1250 do 770 mm x 625 mm x 1.250 mm

Zgodność ze standardami
Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa
Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE
Materiały są zgodne z europejskimi normami bezpieczeństwa żywności

DANE TECHNICZNE
Poziomy prędkości 3 rpm 74/155/388 rpm

Wielkość kotła
Pojemność 60 l
Wydajność ciasta 12 kg

Parametry przyłączeniowe
Moc 3 kW
Moc silnika 2.250 Watt
Napięcie 400V
Częstotliwość 50 Hz

2 lata gwarancji

3. Waga cyfrowa z legalizacją - 6 kg - dokładność: 0,5 g
Wymagane parametry:

Cyfrowa waga kuchenna do 6 kg
Funkcja oszczędzania energii
Bateria wewnętrzna

Wbudowany adapter
Zabezpieczenie przeciążeniowe
Funkcja ograniczenia
Funkcja liczenia
Podwójny wyświetlacz
4 Klawisze funkcyjne
Czerwony, 6-stelliges Wyświetlacz LED
12 Diody LED do sterowania funkcjami
Nogi z regulacją wysokości
Łatwa obsługa
Łatwe do czyszczenia

Jakość
Pyłoszczelna
Wodoszczelny
Korpus ze stali nierdzewnej wysokiej jakości
Powierzchnia składowa ze stali nierdzewnej wysokiej jakości

Zakres ważenia
Poziomica
Dokładność do 2 g
Wskazanie wagi w: kg, g, lb, pcs und oz
Podstawowe funkcje: Nullstelle, Tara, Brutto, Netto

DANE TECHNICZNE

Wymiary

Szerokość	235 -280 mm
Szerokość	250- 285 mm
Wysokość	112- 115 mm

Powierzchnia ważenia

Długość	200- 250 mm
Szerokość	150 -200 mm

Szczegóły

Dokładność 2 g
Zakres ważenia do 6 kg
Temperatura robocza -5 °C do 35 °C
Stopień ochrony IP 6 (pyłoszczelny) 7 (wodoodporny)
Parametry przyłączeniowe

Zasilanie 9Vdc, AC Adapter

Zgodność ze standardami

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa
Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE
Materiały są zgodne z europejskimi normami bezpieczeństwa żywności

2 lata gwarancji

4. Obieraczka do ziemniaków - 165 kg / h,
Wymagane parametry:

Nadaje się do ziemniaków
Pojemność użytkowa: 15-20 kg
Produkcja: ok. 165 -500 kg/h
Pojemnik z uchwytami
Mikrowyłącznik bezpieczeństwa przy drzwiach i pokrywie
Wewnętrzne ściany pokryte chropowatą powłoką
Kłapa opróżniająca z polerowanego aluminium
Antypoślizgowe nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości
Łatwa obsługa
Łatwe do czyszczenia

Wysoka jakość
Wykonane ze stali nierdzewnej
Obudowa i pojemnik ze stali nierdzewnej
Przezroczysta pokrywa z tworzywa sztucznego

Przyłącze
Przyłącze elektryczne: 230 V / 1 fazy / 50 Hz
Moc: 750W

Wymiary
Wymiary zewnętrzne W x G x W: 600 x 440 x 1075 mm do 622x540x997 mm
Zgodność ze standardami
Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa
Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE
Materiał jest zgodny z europejskimi normami żywnościowymi

Szczegóły
Głośność 74,5 dB
Typ urządzenia Ręczna obieraczka do ziemniaków
Pojemność użytkowa 15 kg
Produkcja ok. 165kg/h

Parametry przyłączeniowe
Moc 750W
Napięcie 230V
Częstotliwość 50 Hz

2 lata gwarancji
5. Szatkownica do warzyw – 750W,
Wymagane parametry:

Precyzyjne cięcie i tarcie warzyw i różnych owoców w kilka sekund
Dwa stojaki doskonale dostosowane do podłużnych warzyw i standardowych rozmiarów
Bardzo duży otwór - otwór 170 mm jest szczególnie odpowiedni dla dużych owoców i warzyw.
Mocny silnik o imponującej mocy 750 W i prędkości 280 obr.
Łatwe do czyszczenia materiały, takie jak stal nierdzewna i aluminium, ułatwiają konserwację.
Stabilna i bezpieczna podstawa krajalnicy do warzyw dzięki czterem gumowym nóżkom, które zapewniają dodatkowe bezpieczeństwo.

Pożądane cechy

Krajalnica do warzyw
Wszechstronne opcje użytkowania
Idealne rozwiązanie dla zastosowań profesjonalnych
Upraszcza przygotowywanie warzyw w kuchni
Wydajne cięcie różnych rodzajów warzyw
Oszczędność czasu i wysiłku
Wliczając 5 Tarcze tnące/kratkujące
Dwie praktyczne szuflady - na podłużne warzywa i standardowe rozmiary
Konstrukcja oszczędzająca miejsce
Najwyższa jakość
Gumowe nogi zapewniające stateczność
Cichobieżna praca
Łatwe do czyszczenia
Cięcie sera możliwe tylko w stanie zamrożonym
Obrót tarcz na minutę: 280
Tylko do zastosowania tarcz tnących i trących
Jakość

Obudowa z polerowanego i anodyzowanego aluminium
Metalowy uchwyt i płytka dociskowa
Przylączy

Moc: 750 Watt

Wymiary

Szerokość 500 - 580 mm

Szerokość 240-250 mm

Wysokość 470 – 560 mm

Szczegóły

Typ urządzenia Krajalnica do warzyw

Obrót tarcz na minutę 280

Parametry przyłączeniowe

Moc 750 Watt

Napięcie 230V

Częstotliwość 50 Hz

W zestawie powinny zawierać się

1 x tarcza tnąca 2 mm (2 ostrza)

1 x tarcza tnąca 4 mm (2 ostrza)

1 x tarcza ścierna 3 mm

1 x tarcza do tarcia 5 mm

1 x tarcza ścierna 7 mm

1 x dysk wyrzutnika

Zgodność ze standardami

Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE

Materiały są zgodne z europejskimi normami bezpieczeństwa żywności

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa

2 lata gwarancji

6. Wilk do mięsa - wydajność 150 kg/h
wymagane parametry:

Maszynka do mięsa

Wysokiej jakości wykonanie do dużych obciążeń

Pojemność: maks. 120 -160 kg/h

Cichobieżna praca

Łatwa obsługa

Oszczędność miejsca

nierdzewne

Łatwe do czyszczenia

Wymagana wysoka jakość

Wszystkie części rozdrabniacza do mięsa, które mają kontakt z żywnością, wykonane są ze stali nierdzewnej, co gwarantuje najlepszą higienę i łatwe czyszczenie.

Korpus z aluminium

Gumowe nogi zapewniające stateczność

Przyłącze

Moc: 850W

Średnia moc (kW/24h): 0,65 kW

Wymiary

Długość 220-240 mm

Szerokość 427-550 mm

Wysokość 377-499 mm

Szczegóły

Typ urządzenia Maszynka do mięsa

Wydajność na godzinę 120 -160 Kg

Parametry przyłączeniowe

Moc 850W

Moc (kW/24h) 0,65 kW

Napięcie 230V

Częstotliwość 50 Hz

W zestawie

1x tarcza dziurkowana 4,5mm

1 x tarcza dziurkowana 8 mm (można znaleźć pod urządzeniem)

Zgodność ze standardami

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa

Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE

Materiał jest zgodny z europejskimi normami żywnościowymi

2 lata gwarancji

7. Wilk do mięsa - wydajność 400 kg / h,
wymagane parametry:

Maszynka do mięsa

Pojemność użytkowa: 400kg

Obroty na minutę: 1400 obr. /min

Osłona rąk zapewnia bezpieczną pracę
Idealny pomocnik dla zakładów gastronomicznych
Łatwo demontowane pokrętło
Łatwe do czyszczenia

Wysoka jakość
Wykonane ze stali nierdzewnej
Spirala, szyjka i nakrętka z szyjką również ze stali nierdzewnej

Przylącze

Moc: 1,5 kW

Wymiary

Długość 260- 320 mm

Szerokość 450-505 mm

Wysokość 530-550 mm

Szczegóły

Typ urządzenia Maszynka do mięsa

Pojemność użytkowa 400 kg/h

Obroty na minutę 1400 obr/min

Pojemność 0,10 m³

Moc przyłączowa:

Moc 1500W

Napięcie 230 V

Częstotliwość 50 Hz

W zestawie

Popychacz z tworzywa sztucznego

Nóż ze stali nierdzewnej

Tarcza dziurkowana 4 mm

Zgodność ze standardami

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa

Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE

Materiał jest zgodny z europejskimi normami żywnościowymi

2 lata gwarancji

PAKIET NR 4 - Sprzęt kuchenny gastronomiczny 2

1. Garnek do zupy - Ø 400 mm z pokrywką- wysokość 400 mm
wymagane parametry:

Duży garnek na zupę

Można stosować do pieców indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych

Uchwyty żaroodporne

Wysoka oszczędność energii

Umożliwia gotowanie z użyciem małej ilości wody

Równomierne rozchodzenie ciepła

Optymalne gromadzenie ciepła

Można myć w zmywarce

Łatwy w użyciu
Łatwe do czyszczenia
Wysoka jakość
Gładka powierzchnia
Stal satynowa
Ze stali nierdzewnej wysokiej jakości AISI 304
Dno
Spodnia warstwa z cienkiej stali nierdzewnej odpornej na zarysowania i uderzenia
Lut srebrny łączy spodnią warstwę z przewodnikiem ciepła z aluminium lub miedzi

DANE TECHNICZNE

Wymiary

Długość 400 mm
Szerokość 400 mm
Wysokość 400 mm

Szczegóły

Pojemność 50,0L
Grubość korpusu 0,60 - 0,80 mm
Grubość podstawy 4,0 - 5,0 mm

Dostawa

Wysyłka paczka
Masa 6,59 kg

Zgodność ze standardami

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa
Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE
Materiał jest zgodny z europejskimi normami żywnościowymi

Pokrywa garnek - Ø 400 mm.

Pokrywka

Uchwyt żaroodporny
Wysoka oszczędność energii
Umożliwia gotowanie z użyciem małej ilości wody
Optymalne gromadzenie ciepła
Można myć w zmywarce
Łatwy w użyciu
Łatwe do czyszczenia

Wysoka jakość

Gładka powierzchnia
Stal satynowa
Ze stali nierdzewnej wysokiej jakości AISI 304

Wymiary

Długość 400 mm
Szerokość 400 mm

Dostawa

Wysyłka paczka
Masa 0,99 kg

Zgodność ze standardami
Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa
Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE
Materiał jest zgodny z europejskimi normami żywnościowymi

2 lata gwarancji

2. Garnek - Ø 400 mm z pokrywką - wysokość: 290 mm
wymagane parametry:

Garnek na zupe
Można stosować do pieców indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych
Uchwyty żaroodporne
Wysoka oszczędność energii
Umożliwia gotowanie z użyciem małej ilości wody
Równomierne rozchodzenie ciepła
Optymalne gromadzenie ciepła
Można myć w zmywarce
Łatwy w użyciu
Łatwe do czyszczenia
Wymagana wysoka jakość
Gładka powierzchnia
Stal satynowa
Ze stali nierdzewnej wysokiej jakości AISI 304
Spodnia warstwa z cienkiej stali nierdzewnej odpornej na zarysowania i uderzenia
Lut srebrny łączy spodnią warstwę z przewodnikiem ciepła z aluminium lub miedzi
Długość 360 mm
Szerokość 360 mm
Wysokość 290 mm

Szczegóły
Pojemność 29,5L
Grubość korpusu 0,60 - 0,80 mm
Grubość podstawy 4,0 - 5,0 mm

Dostawa
Wysyłka paczka
Masa 4,5 kg

Zgodność ze standardami
Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa
Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE
Materiał jest zgodny z europejskimi normami żywnościowymi

Pokrywa garnek - Ø 360 mm.
Produkt powinien posiadać następujące elementy i cechy:
Pokrywa
Uchwyt żaroodporny
Wysoka oszczędność energii
Umożliwia gotowanie z użyciem małej ilości wody

Optymalne gromadzenie ciepła
Można myć w zmywarce
Łatwy w użyciu
Łatwe do czyszczenia
Wysoka jakość

Gładka powierzchnia
Stal satynowa
Ze stali nierdzewnej wysokiej jakości AISI 304
Wymiary

Długość 360 mm

Szerokość 360 mm

Dostawa

Wysyłka paczka

Masa 0,8 kg

Zgodność ze standardami

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa

Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE

Materiał jest zgodny z europejskimi normami żywnościowymi

2 lata gwarancji

3. Garnek do mięs - Ø 360 mm z pokrywką
wymagane parametry:

Garnek na mięso

Można stosować do pieców indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych

Uchwyty żaroodporne

Wysoka oszczędność energii

Umożliwia gotowanie z użyciem małej ilości wody

Równomierne rozchodzenie ciepła

Optymalne gromadzenie ciepła

Można myć w zmywarce

Łatwy w użyciu

Łatwe do czyszczenia

Wysoka jakość

Gładka powierzchnia

Stal satynowa

Ze stali nierdzewnej wysokiej jakości AISI 304

Spodnia warstwa z cienkiej stali nierdzewnej odpornej na zarysowania i uderzenia

Lut srebrny łączy spodnią warstwę z przewodnikiem ciepła z aluminium lub miedzi

Wymiary

Długość 360 mm

Szerokość 360 mm

Wysokość 220 mm

Szczegóły

Pojemność 23,0L

Grubość korpusu 0,60 - 0,80 mm

Grubość podstawy 4,0 - 5,0 mm

Dostawa

Wysyłka paczka
Masa 3,7 kg

Zgodność ze standardami
Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa
Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE
Materiał jest zgodny z europejskimi normami żywnościowymi

2 lata gwarancji

4. Garnek do mięs - Ø 280 mm z pokrywką- wysokość 170 mm
wymagane parametry:

Garnek na mięso
Można stosować do pieców indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych
Uchwyty żaroodporne
Wysoka oszczędność energii
Umożliwia gotowanie z użyciem małej ilości wody
Równomierne rozchodzenie ciepła
Optymalne gromadzenie ciepła
Można myć w zmywarce
Łatwy w użyciu
Łatwe do czyszczenia
Wysoka jakość
Gładka powierzchnia
Stal satynowa
Ze stali nierdzewnej wysokiej jakości AISI 304
Wymagania co do dna:
Spodnia warstwa z cienkiej stali nierdzewnej odpornej na zarysowania i uderzenia
Lut srebrny łączy spodnią warstwę z przewodnikiem ciepła z aluminium lub miedzi

Wymiary
Długość 280 mm
Szerokość 280 mm
Wysokość 170 mm

Szczegóły
Pojemność 11,0L
Grubość korpusu 0,60 - 0,80 mm
Grubość podstawy 4,0 - 5,0 mm

Zgodność ze standardami
Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa
Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE
Materiał jest zgodny z europejskimi normami żywnościowymi

Pokrywa garnek - Ø 280 mm.
Wymagane cechy produktu:

Pokrywka
Uchwyt żaroodporny
Wysoka oszczędność energii
Umożliwia gotowanie z użyciem małej ilości wody

Równomierne rozchodzenie ciepła
Można myć w zmywarce
Łatwy w użyciu
Łatwe do czyszczenia
Wysoka jakość
Gładka powierzchnia
Stal satynowa
Wykonane ze stali nierdzewnej wysokiej jakości

Wymiary
Wymiary zewnętrzne (Szer.xGłęb.): 280 x 280 mm

Zgodność ze standardami:
Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa
Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE
Materiał jest zgodny z europejskimi normami żywnościowymi

2 lata gwarancji

5. Garnek do mięs - Ø 240 mm z pokrywką- wysokość 150 mm
wymagane parametry:

Garnek na mięso
Można stosować do pieców indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych:
Uchwyty żaroodporne
Wysoka oszczędność energii
Umożliwia gotowanie z użyciem małej ilości wody
Równomierne rozchodzenie ciepła
Optymalne gromadzenie ciepła
Można myć w zmywarce
Łatwy w użyciu
Łatwe do czyszczenia
Wysoka jakość
Gładka powierzchnia
Stal satynowa
Ze stali nierdzewnej wysokiej jakości AISI 304

Dno
Spodnia warstwa z cienkiej stali nierdzewnej odpornej na zarysowania i uderzenia
Łut srebrny łączy spodnią warstwę z przewodnikiem ciepła z aluminium lub miedzi

Wymiary
Długość 240 mm
Szerokość 240 mm
Wysokość 150 mm

Szczegóły
Pojemność 7,0L
Grubość korpusu 0,60 - 0,80 mm
Grubość podstawy 4,0 - 5,0 mm
Wymiary zewnętrzne (Szer.xGłęb.xWys.): 240 x 240 x 150 mm
Zgodność ze standardami

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa
Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE
Materiał jest zgodny z europejskimi normami żywnościowym

Pokrywa garnek - Ø 240 mm.

Pokrywka

Uchwyt żaroodporny

Wysoka oszczędność energii

Umożliwia gotowanie z użyciem małej ilości wody

Optymalne gromadzenie ciepła

Można myć w zmywarce

Łatwy w użyciu

Łatwe do czyszczenia

Wysoka jakość

Gładka powierzchnia

Stal satynowa

Ze stali nierdzewnej wysokiej jakości AISI 304

Wymiary

Długość 240 mm

Szerokość 240 mm

Wysokość 50 mm

Zgodność ze standardami

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa

Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE

Materiał jest zgodny z europejskimi normami żywnościowymi

2 lata gwarancji

6. Garnek do mięs - Ø 160 mm z pokrywką - wysokość 110 mm
wymagane parametry:

Garnek na mięso

Można stosować do pieców indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych

Uchwyty żaroodporne

Wysoka oszczędność energii

Umożliwia gotowanie z użyciem małej ilości wody

Równomierne rozchodzenie ciepła

Optymalne gromadzenie ciepła

Można myć w zmywarce

Łatwy w użyciu

Łatwe do czyszczenia

Wysoka jakość

Gładka powierzchnia

Stal satynowa

Ze stali nierdzewnej wysokiej jakości AISI 304

Dno

Spodnia warstwa z cienkiej stali nierdzewnej odpornej na zarysowania i uderzenia

Lut srebrny łączy spodnią warstwę z przewodnikiem ciepła z aluminium lub miedzi

Wymiary

Długość 160 mm

Szerokość 160 mm
Wysokość 110 mm
Szczegóły
Pojemność 2,0L
Grubość korpusu 0,60 - 0,80 mm
Grubość podstawy 4,0 - 5,0 mm

Zgodność ze standardami
Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa
Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE
Materiał jest zgodny z europejskimi normami żywnościowymi

Pokrywa garnek - Ø 160 mm.

Pokrywka
Uchwyt żaroodporny
Wysoka oszczędność energii
Umożliwia gotowanie z użyciem małej ilości wody
Optymalne gromadzenie ciepła
Można myć w zmywarce
Łatwy w użyciu
Łatwe do czyszczenia
Wysoka jakość

Gładka powierzchnia
Stal satynowa
Ze stali nierdzewnej wysokiej jakości AISI 304
Wymiary
Wymiary zewnętrzne (Szer.xGłęb.): 160 x 160 mm
Zgodność ze standardami
Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa
Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE
Materiał jest zgodny z europejskimi normami żywnościowymi

2 lata gwarancji

7. Termos cateringowy 9,5 l
wymagane parametry:

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie
- Termos nie jest przeznaczony do transportu produktów

2 lata gwarancji

PAKIET NR 5 - Meble i wyposażenie kuchni

1. Szafa chłodnicza - 1,48 x 0,73 m - z 2 drzwiami
wymagane parametry:

Pojemność: 1.180 -1400 l
Agregat powyżej za osłoną czołową
Zintegrowany zamek w drzwiach do optymalnego zabezpieczenia produktów
Termostat cyfrowy
lekkie otwieranie i zamykanie drzwi
Stałe chłodzenie o dużej mocy
Wysoka wydajność przy niewielkim zużyciu prądu (przyjazne dla środowiska)

Jakość
Korpus z wysokiej jakości stali nierdzewnej
Grubość stali nierdzewnej: 0,90 mm
Lite drzwi ze stali nierdzewnej
Wnętrze ze stali nierdzewnej

Chłodzenie
Chłodzenie konwekcyjne - lepszy rozkład temperatury w urządzeniu
Wyjątkowo wydajny silnik chłodzący
Funkcja automatycznego odszraniania
Zakres temperatur: -2 °C do 8 °C
Czynnik chłodniczy: R290 ,bezfreonowy

Komory chłodnicze
2 komora chłodnicza z 2 drzwiami
6x półka (z regulacją wysokości)
Przyłącze
Moc: 508 Watt
Przyłącze elektryczne: 230VV / 1N/PE faza / 50 Hz

Wymiary
Szerokość 1380-1.480 mm
Głębokość 730-900 mm
Wysokość 1.980 -2100 mm

Szczegóły
Typ urządzenia Szafa chłodnicza
Typ drzwi drzwi pełne
Liczba rusztów 6 sztuk
Objętość użytkowa 864 l
Chłodzenie
Czynnik chłodzący Chłodzenie powietrzem obiegowym
Temperatura -2 °C do 8 °C
Płyn chłodzący R290

Parametry przyłączeniowe
Moc 508 Watt
Napięcie 230V
Częstotliwość 50 Hz
W zestawie
6 Partia depozytowa
6 x para szyn ze stali nierdzewnej
4 kółka

Zgodność ze standardami

Materiały są zgodne z europejskimi normami bezpieczeństwa żywności
Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa
Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE

2 lata gwarancji

2. Szafa na naczynia - 1,0 m - 2x drzwi przesuwne - wysokość 1,8m
wymagane parametry:

konstrukcja spawana
Zaokrąglone narożniki
Drzwi przesuwne: 2
Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości
Łatwe do czyszczenia
Jakość:
Korpus z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
Grubość stali nierdzewnej: 0,7 mm

DANE TECHNICZNE

Wymiary

Szerokość	1.000 mm
Szerokość	600 -700 mm
Wysokość	1.800 mm

Szczegóły

Drzwi przesuwne 2
Półki 4

Zgodność ze standardami

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa

Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE

Materiały są zgodne z europejskimi normami bezpieczeństwa żywności

2 lata gwarancji

3. Szafka ścienna zawieszana - 1,0 m - bez drzwi przesuwnych - wysokość 0,65m
wymagane parametry:

Dodatkowa przestrzeń do magazynowania materiałów roboczych

Typ otwarty

Zaokrąglone narożniki

Bardzo duża nośność

Oszczędność miejsca

Zwarta i wytrzymała konstrukcja

Dolna i średnia półka

Jakość

Stal nierdzewna wysokiej jakości

Wymiary

Szerokość	1.000 mm
Szerokość	400 mm
Wysokość	600-650 mm

Szczegóły

Półka pośrednia 1

Powierzchnie składowe 2 x płaskie

W zestawie

1 półka

Zgodność ze standardami

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa

Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE

Materiały są zgodne z europejskimi normami bezpieczeństwa żywności

2 lata gwarancji

4. Regał ze stali nierdzewnej - 1,0 x 0,5 m - z 4 półkami (REGULOWANY)
wymagane parametry:

Najwyższej jakości wykonanie

Maks. nośność każdej powierzchni odstawnej: 80kg

Temperatura: -80 do +500 °C

4 gładkie powierzchnie składowe

Można regulować wysokość półek regałowych za pomocą załedwie 4 śrub

Idealny dla wszelkich rodzajów produktów

Łatwe do czyszczenia

Wyprodukowane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z produktami spożywczymi

Nogi ze stali nierdzewnej (okrągłe)

Nogi z regulacją wysokości

Bardzo dobra stabilność

Regał powinien nadawać się do pomieszczeń takich jak:

Laboratoria i pomieszczenia higieniczne

Składy i magazyny produktów suchych

dla szpitali lub do prywatnych zastosowań

Komory chłodnicze (do -80 °C)

Kuchnie przemysłowe

Wysoka jakość

W całości z nierdzewnej stali wysokiej jakości

Złącza śrubowe zapewniają wysoką stabilność

Wymiary

Długość 1000 mm

Szerokość 490 mm

Wysokość 1800 mm

Siatka do ustawiania wysokości 150 mm (11x)

Nogi regulowane 25 - 40 mm

Nogi ze stali nierdzewnej Ø 30 mm

Szczegóły

Maks. nośność całkowita 320 kg

Maks. nośność każdej półki regałowej 80 kg

Powierzchnie składowe 4 x płaskie

Zgodność ze standardami

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa

Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE

Materiał jest zgodny z europejskimi normami żywnościowymi

2 lata gwarancji

5. Wózek kelnerski - 1,2 m – z 3 półkami
wymagane parametry:

Wymagane cechy produktu:

Najwyższej jakości wykonanie

Umożliwia transport napojów, potraw i naczyń

Kółka z możliwością blokady dla bezpiecznego zatrzymania
maks. nośność: 40kg (dla każdej półki)

Nośność całkowita: 120 kg

Brak ostrych krawędzi

bardzo przestronny dzięki 3 półkom

Stal chromowo-niklowa

Krawędź wystająca

Łatwe rolowanie

Łatwe do czyszczenia

Wykonanie z wysokiej jakości materiałów:

W całości z nierdzewnej stali wysokiej jakości

Wózek do serwowania wyprodukowany w Europie/ UE

Wymiary

Długość 1200 mm

Szerokość 600 mm

Wysokość 940 mm

Szczegóły

maks. nośność 120 kg (łącznie)

Półki 3

Pojemność 1,00 m³

Materiał wysokiej jakości stal chromowo-niklowa

W zestawie

łącznie 4 kółek skrętnych z gumowymi zderzakami

2 kółka z hamulcem blokującym

Zgodność ze standardami

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa

Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE

Materiał jest zgodny z europejskimi normami żywnościowymi

2 lata gwarancji

6. Wózek kelnerski - 0,8 m – z 2 półkami
wymagane parametry:

Najwyższej jakości wykonanie

umożliwia transport napojów, potraw i naczyń

Kółka z możliwością blokady dla bezpiecznego zatrzymania
maks. nośność: 40kg (dla każdej półki)

Nośność całkowita: 80 kg

Brak ostrych krawędzi

bardzo przestronny dzięki 2 półkom

Stal chromowo-niklowa
Krawędź wystająca
Łatwe rolowanie
Łatwe do czyszczenia
Wymagana wysoka jakość produktu
W całości z nierdzewnej stali wysokiej jakości
Wózek do serwowania wyprodukowany w Europie/UE
Wymiary
Długość 800 mm
Szerokość 500 mm
Wysokość 940 mm

Szczegóły
maks. nośność 80 kg (łącznie)
Objętość 0,60 m³
Półki 2
Materiał wysokiej jakości stal chromowo-niklowa

W zestawie
łącznie 4 kółek skrętnych z gumowymi zderzakami
2 kółka z hamulcem blokującym
Zgodność ze standardami

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa
Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE
Materiał jest zgodny z europejskimi normami żywnościowymi

2 lata gwarancji

7. Wózek termiczny jezdny 3x GN1/1 200 mm z blatem rozsuwanym i szafkami ogrzewanymi
wymagane parametry:

długość: 1320 mm
szerokość: 690 mm
wysokość: 1000 mm
moc całkowita: 2.85 kw
napięcie: 230 v
ilość pojemników gn: 3 szt.
rozmiar gn: gn 1/1 (530x325 mm)
głębokość pojemników gn: 200 mm
materiał: stal nierdzewna
gatunek stali nierdzewnej: 1.4301
zasilanie: elektryczne
kolor: inox

opis:

Wszystkie bębny jezdne specjalne muszą posiadać zbiorniki niezależnie ogrzewane, w których jest utrzymywana temperatura 95°C. Urządzenia posłużą do transportowania gorących potraw także na duże odległości, co wymaga utrzymania wysokiej temperatury w czasie gdy wózek nie jest podłączony do sieci elektrycznej. Dlatego niezbędne jest wstępne rozgrzanie komór do 95 °C, aby utrzymać wysoką temperaturę przez cały czas przewożenia żywności. Blat rozsuwany. Szafki dolne z ogrzewaniem 60 °C. Opcja na zamówienie: Układ niezależnej regulacji temperatury w zbiornikach 30 ÷ 95 °C.

2 lata gwarancji

PAKIET NR 6 – Stół załadowniczy prawy / lewy

1. Stół załadowniczy prawy / lewy z półką do zmywarki kapturowe
Wymagane funkcje i parametry:

Stół załadowniczy prawy/lewy z półką do zmywarki kapturowej

1400x750x880

Stal nierdzewna

2 lata gwarancji