Załącznik nr **2a** do SWZ

Znak sprawy: **ZP.24.2022**

**Specyfikacja techniczna**

Wszystkie oferowane urządzenia winny być wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa, spełniać aktualnie obowiązujące wymogi z zakresu BHP oraz innych przepisów, posiadać wszelkie wymagane prawem i innymi przepisami - certyfikaty, badania i homologacje związane z charakterem pracy i przeznaczeniem urządzenia.

Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE.

***Część 1.***

***Dostawa obieraczki do ziemniaków do Punktu Żywienia w Lądku Zdroju.***

Wymiary WxDxH (mm) 680 x 540 x 850 (+/-50mm)

Jednorazowy wsad (kg) 8-10

Masa (kg) 52-55

Moc znamionowa (kW) 0,55

Zasilanie (V) 3 x 400

Wydajność (kg/h) 250 – 300

Wydajność pompy (m3/h) 8 - 10

Akcesoria:

* separator obierzyn;
* segmenty ścierne do ziemniaków;
* talerz ścierny do ziemniaków;
* segmenty ścierne do marchwi;
* talerz ścierny do marchwi

Gwarancja min. 24 miesiące

***Część 2.***

***Dostawa i montaż pieca konwekcyjno – parowego w ilości 2 sztuki do Punktu Żywienia Jan w Lądku Zdroju i do Punktu Żywienia Jubilat w Lądku Zdroju.***

Sterowanie: elektroniczne

wymiary (mm): 847x776x1042h(+/-50mm)

pojemność komory : 10x GN 1/1 / 20x GN 1/2

odległość pomiędzy prowadnicami: 80

moc (W): 18500-19000

napięcie (V): 3 NAC 400

temperatura w stopniach Celsjusza: 30-300

Nawilżanie: TAK

Zasilanie: elektryczne

wymagany zmiękczacz: NIE

ilość przyłączy do wody: 1

Opcje specjalne:

* automatyczny system myjący;
* sonda wielopunktowa;
* wentylator z auto rewersem, z nawilżaniem

Rozmiar blach: GN 1/1, GN 1/2

Ilość prowadnic: 6-10

Wytwarzanie pary: bojlerowe

Zasilanie: 400V

Sterowanie: elektroniczne

* załadunki mieszane z indywidualnym nadzorem każdego wsadu w zależności od rodzaju i wielkości załadunku oraz częstotliwości otwierania drzwi. idealny klimat jest ustalany automatycznie w oparciu o produkty kombinowane;
* wysokowydajna, dynamiczna cyrkulacja powietrza oraz doprowadzanie i rozprowadzanie energii w komorze;
* tryb pieca konwekcyjno-parowego z funkcjami: para 30-130°C, gorące powietrze 30-300°c, kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300°C;
* pomiar wilgotności z procentową dokładnością, 5-stopniowe ustawienia i regulacja;
* przyrządzanie potraw umożliwiające łagodną obróbkę dużych kawałków mięsa;
* możliwość utworzenia do 9 specjalnych profili użytkownika z możliwością samodzielnej konfiguracji zgodnie z wymogami użytkownika (zdjęcia, tekst, itp.);
* ustawienia eksperckie (np. czyszczenie przymusowe) lub energetyczne (np. oświetlenie komory), ustawienia językowe (56 do wyboru), akustyczne, systemowe itp.;
* kolorowy wyświetlacz dotykowy z prostą obsługą, możliwość odczytu pod kątem do 80°, gwarantujący optymalną jakość wyświetlania w różnych warunkach rozstawienia urządzenia;
* centralne pokrętło ustawień z funkcją „push” umożliwiającą dokonywanie ustawień i potwierdzanie wprowadzonych danych;
* automatyczne rozpoznawanie stanu zabrudzenia i pielęgnacji – wyświetlanie optymalnego stopnia czyszczenia i zalecanej liczby tabletek. wyświetlanie aktualnego etapu czyszczenia i pozostałego czasu;
* automatyczne odkamienianie – bez konieczności zmiękczania wody i ręcznego odkamieniania generatora pary;
* wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody i płynną regulacją strumienia;
* system z automatycznym wyświetlaniem powiadomień serwisowych

Wyposażenie:

* sonda z 6-punktowym pomiarem;
* indywidualne ustalanie możliwej min i max temperatury sondy;
* możliwość zaprogramowania 1200 programów (do 12 etapów każdy);
* nawilżanie do programowania 3 etapów od 30°c-260°C w trybie gorące powietrze lub kombinacji szybkie i bezpieczne schładzanie komory urządzenia;
* licznik zużycia energii (wartość dzienna lub po zakończeniu procesu przyrządzania potrawy);
* wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody;
* automatyczne odprowadzanie kondensatu;
* dynamiczna cyrkulacja powietrza z wysokowydajnym kołem obracającymi się w dwa kierunki;
* drzwi urządzenia z potrójną szybą, wentylowaną przestrzenią między szybami i odchylanymi wewnętrznymi szybami (łatwe czyszczenie) z powłoką odbijającą ciepło;
* rynienka na skropliny w drzwiach, ze stałym odpływem również przy otwartych drzwiach – opróżnianie wyłącznie przy zamkniętych drzwiach;
* nadzór czasu otwarcia drzwi przy załadunki oraz podczas przyrządzania potraw, z funkcją alarmową;
* wciskana, łatwa do wymiany uszczelka drzwi;
* pozbawiona fug higieniczna komora robocza z zaokrąglonymi narożami;
* złącze USB do transmisji danych HACCP na pamięć USB albo łatwej aktualizacji oprogramowania;
* system informujący o działaniu urządzenia oraz ostrzegawczy, np. w przypadku braku wody;
* ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza.

Dodatkowe wyposażenie do pieca dla 2 pieców:

- Podstawa pod piec zabudowana po bokach idealnie pasująca do pieca od 12 do 14 par prowadnic;

- Wymiar pasujący idealnie do oferowanego pieca wysokość 810 +/- 50 mmm

- wykonany ze stali nierdzewnej

- regulowane nóżki

Gwarancja min. 24 miesiące

**Przedmiot zamówienia obejmuje także:**

* Dostawę wraz z montażem nowego urządzenia;
* Obowiązek świadczenia serwisu gwarancyjnego zgodnie z umową;
* Obowiązek zapewnienia Zamawiającemu urządzenia zastępczego zgodnie z umową;
* Gwarancję na cały przedmiot zamówienia nie krótsza niż 24 miesiące;
* Obowiązek zorganizowania dla Zamawiającego szkolenia kulinarnego na miejscu z przeszkoleniem personelu przez kucharza certyfikowanego z dostosowaniem trzech indywidualnych koszyków produktów, produkty gotowane, smażone oraz koszyk a’lacarte;
* Obowiązek zorganizowania indywidualnego szkolenia z wykorzystaniem systemu HCCP w piecu i systemu archiwizacji danych;
* Obowiązek zorganizowania indywidualnego szkolenia produktowego plus kulinarnego min. 6 godzin ze stworzeniem panelu obrazkowego, realizowanego przez kucharza certyfikowanego.

***Część 3.***

***Dostawa zmywarki przelotowej******do Punktu Żywienia Jan w Lądku Zdroju.***

Moc (kW): 9,00-10,00 – z pompą spustową – z pompa czyszcząca;

Max wysokość wsadu (mm): 445;

 Rozmiar kosza (mm): 500 x 500;

Cechy:

* cyfrowy panel obsługi;
* z pompą do ługu;
* z pompą czyszczącą;
* elektryczne doprowadzanie nabłyszczacza;
* z pompą spustową;
* 2 ramiona myjące do efektywnego czyszczenia;
* 2 przejrzyste ramiona spłukujące;
* termostaty do kontroli temperatury;
* nogi z regulacją wysokości;
* korpus ze stali nierdzewnej wysokiej jakości AISI 304;
* element grzewczy ze stali nierdzewnej;
* obrotowe, nieblokujące się ramiona myjące z polipropylenu;
* stolik startowy ze stali nierdzewnej wysokiej jakości z rantem;
* stół do karmienia;
* duży zbiornik ze stali nierdzewnej z rantem;

Proces zmywania:

* łatwość użycia: 4 Programy,
* Program płukania I, Czas płukania: 60 s., Koszyki/h: 60;
* Program płukania II, Czas płukania: 90 s., Koszyki/h: 40;
* Program płukania III, Czas płukania: Koszyki/h: 30;
* Program płukania IV, Czas płukania: 150 s. Koszyki/h: 24;
* Pompa ługu pompuje brudną wodę przez różnicę wysokości do przyłącza kanalizacyjnego;
* Moc: 9,66 kW, Przyłącze elektryczne: 400V / 3N/PE / 50 Hz;
* Wymiary zewnętrzne (szer. x głęb. X wys.): 706 mm x 778 mm x 1.485 mm (+/- );
* W zestawie: Kosz na talerze, kosz szklany, koszyk na sztućce;

Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa.

Oznakowanie CE jako dowód zgodności z normami UE.

Gwarancja min. 24 miesiące.

***Część 4.***

***Dostawa szafy chłodniczej ze stali nierdzewnej na kółkach do PŻ Jan w Lądku Zdroju.***

* Szafa chłodnicza ze stali nierdzewnej na kółkach GN 2/1 1300 l;
* dobra izolację termiczna dzięki ściankom wypełnionym pianką o grubości min. 6 cm;
* automatyczne rozmrażanie oraz odparowanie skroplin;
* wyposażenie w 6 półek z tworzywa;
* elektroniczny termostat i cyfrowy wyświetlacz.

Cechy produktu:

* elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury;
* filtr przeciwpyłkowy;
* samodomykające drzwi z zamkiem;
* profilowany uchwyt otwierania drzwi;
* komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej;
* obudowa wykonana ze stali nierdzewnej;
* wymiary wewnętrzne (W x D x H) ~ 1340x680x1400mm (+/- 50mm);
* dynamiczny układ chłodzenia;
* w standardzie oświetlenie komory;
* funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania;
* przednie kółka wyposażone w hamulec

Dane techniczne:

Pojemność: do 1500l

Napięcie (V): 230

Ilość drzwi: 2 bez szuflad

Wykonanie: stal nierdzewna

wymiary w mm: 1480x830x2010(+/- 50mm)

moc (W): 440

Przeznaczenie: magazynowa

Rodzaj drzwi: pełne

Zakres temperatur: 0-8 ºC

Gwarancja min. 24 miesiące

***Część 5.***

***Dostawa regału ociekowego ze stali nierdzewnej do Punktu Żywienia Jan w Lądku Zdroju.***

* 4 półki, wymiary: 1200x400x1800 (h);
* wykonany z atestowanej stali nierdzewnej chromowo-niklowej;
* dopuszczony do kontaktu z żywnością;
* stabilna, spawana konstrukcja;
* regulowane stopki +/- 15 mm;
* maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m kw.;
* nogi wykonane z profilu 30x30;

Gwarancja min. 24 miesiące

**Część 6.**

**Dostawa szafy chłodniczej do Punktu Żywienia Jubilat w Lądku Zdroju**

* pojemność 1300-1350 litrów;
* pełne drzwi;
* tłoczone ścianki komory;
* wnętrze z austenitycznej stali nierdzewnej;
* 3 czujniki pracy agregatu -całkowita kontrola pracy sprężarki;
* alarm ostrzegający przed wydłużonym otwarciem drzwi;
* drzwi z możliwością montażu zawiasów po lewej i prawej stronie, z automatycznym zamknięciem i blokadą otwarcia przy 90°;
* wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia. Na wyposażeniu: 3 półki na jedne duże drzwi;
* elektroniczna i cyfrowa regulacja temperatury i rozmrażania;
* oświetlenie LED;
* regulowane nogi ze stali nierdzewnej;
* tryb ECO nowoczesny;
* czynnik chłodniczy: R-600A;
* temperatura robocza: -2°C do +8°C;
* klasa klimatyczna 4;
* klasa energetyczna C;
* wymiary: 1318x842x2040mm +/- 50 mm;
* moc elektryczna: 206 -250W;
* napięcie(V): 230;

Gwarancja min. 24 miesiące

**Część 7.**

**Dostawa kocioł warzelny gazowy z pośrednim systemem grzania, 150 l, 21 kW, 900x900x900 mm do Punktu Żywienia Jubilat w Lądku Zdroju**

* pojemność: 150 l;
* moc całkowita: 21 kW;
* materiał: stal nierdzewna;
* gatunek stali nierdzewnej:
	+ AISI 304
	+ AISI 316
* zasilanie: gazowe;
* kolor: inox;
* rodzaj gazu:
	+ gaz ziemny

Opis:

* komora grzewcza z grzaniem pośrednim całkowicie niwelująca możliwość przypalenia produktów;
* dno kotła wykonane są z polerowanej stali nierdzewnej 316L;
* kocioł wyposażony w ogranicznik temperatury - zabezpieczenie przed przegrzaniem;
* zawory do bezpośredniego napełniania kotła zimną lub gorącą wodą;
* duży zawór spustowy 1,5 cala umożliwiający bardzo szybkie przelanie produktu do innego naczynia;
* manometr i zawór bezpieczeństwa z zaworem odpowietrzającym czuwa nad ciśnieniem wewnątrz kotła aby było odpowiednie i bezpieczne dla pracowników kuchni;
* płyta górna wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,5 mm, z przetłoczeniem na wykipiny;
* ergonomiczne i duże pokrętła dla łatwej regulacji wielkości płomienia z pierścieniami uszczelniającymi (zabezpieczenie antybryzgowe), zwiększające higienę;
* konstrukcja zapobiegająca zaciekanie wykipin do wnętrza kuchni;
* pokrywa tłoczona wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304;
* konstrukcja pozwalająca na ustawienie pokrywy w każdym położeniu pod kątem 0° do 90°;
* komora grzewcza wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 3 mm;
* w osłonie czołowej dwa zawory służące do napełniania przestrzeni między płaszczami;
* przyłącze wody: G 3/8 (woda ciepła lub woda zimna);
* zawory gazowe renomowanej włoskiej firmy z zabezpieczeniem przeciwwypływowym;
* palniki odpalane za pomocą generatora iskier;
* płomień pilotujący;
* płomień oszczędnościowy 25% maksymalnego zużycia gazu;
* przyłącze gazu: R ½;
* regulowane nogi;

Gwarancja min. 24 miesiące

**Część 8.**

**Dostawa zamrażarki do PŻ Dąbrówka w Długopolu Zdroju**

* wymiary (W x S x G) [cm]: 85.4 x 62.5 x 55.9 (+/- 10cm);
* rodzaj zamrażarki: Skrzyniowa;
* zdolność zamrażania [kg/24h]: 13;
* klasa zamrażarki:\*\*\*\*;
* bezszronowa (No Frost) Nie;
* pojemność [l] 142;
* roczne zużycie prądu: nie więcej niż 228 kWh = 175.56 zł;
* klasa emisji hałasu: C;
* kolor: Biały;
* klasa klimatyczna: N, SN, ST, T;
* oświetlenie wnętrza: Tak;
* poziom hałasu [dB]nie więcej niż: 38;
* czas utrzymania temperatury w przypadku braku zasilania [h]: 32;
* klasa energetyczna: F;
* funkcje: Bezpieczeństwo użytkowania, Lampki kontrolne;
* regulowany termostat: Tak;
* szybkie zamrażanie: Nie;
* liczba koszy: 1;
* możliwość zamknięcia na klucz: Tak;

Gwarancja min. 24 miesiące

**Część 9.**

**Dostawa pieca konwekcyjno – parowego elektrycznego z podstawą oraz wyposażeniem i montażem do PŻ Dąbrówka w Długopolu Zdroju.**

Cechy techniczne:

* pojemność: 10 x 1/1 GN;
* wzdłużny układ prowadnic: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN;
* dzienna liczba posiłków: od 70 do 150;
* szerokość: od 840 mm do 847 mm;
* głębokość: od 768 mm do 771 mm;
* wysokość: od 1.010 mm do 1.017 mm;
* ciężar: do 136 kg;
* moc przyłączeniowa nie mniejsza niż 19 kW;
* napięcie nie mniejsze niż 3NAC 400V

Cechy wyposażenia:

Rodzaje pracy

* 9 trybów pracy: pieczenie uniwersalne, pieczenie z parowaniem, gotowanie, mięso, drób, ryby, wypieki, dodatki;
* tryb konwekcyjno-parowy z 3 rodzajami pracy: para od 30°C do130°C, gorące powietrze od 30 °C do 300°C, kombinacja pary i gorącego powietrza od 30°C do 300°C;

Funkcje dodatkowe:

* rejestracja temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem;
* pomiar i regulacja wilgotności;
* nawilżanie przy od 30°C do 260°C w trybie pracy „gorące powietrze” oraz w trybie „kombinacja pary i gorącego powietrza”;
* rozszerzona funkcja parowania z regulowaną wartością wilgotności;
* 5 programowanych prędkości pracy wentylatora;
* pobór 1/2 energii – możliwość redukcji poboru mocy (w wersji elektrycznej);
* dopływ energii sterowany zależnie od potrzeb;
* dane haccp zapisywane w pamięci i transmitowane przez złącze usb;
* szybkie schładzanie komory urządzenia;
* możliwość zaprogramowania do 350 programów po 12 kroków każdy;
* sygnalizacja zakamienienia oraz funkcja automatycznego opróżniania i płukania generatora pary;
* automatyczne odprowadzanie kondensatu;
* automatyczne wyświetlanie komunikatów serwisowych;
* automatyczny system myjący;
* ręczny program mycia;
* indywidualne programowanie czasu funkcji dla każdej półki w komorze urządzenia;
* programowanie startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu;
* jednostka temperatury do wyboru w °C lub °F;
* ustawiany rodzaj dźwięku brzęczyka;
* regulowany kontrast wyświetlacza;
* ustawienie czasu w godzinach/minutach lub minutach/sekundach;
* funkcja pomocy online;
* programowana funkcja usuwania kamienia

Wyposażenie:

* włącznik/wyłącznik;
* ekran dotykowy z czytelną symboliką (kolorowy);
* przejrzyste napisy dla wszystkich procesów gotowania;
* przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia;
* wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody;
* system ostrzegawczy, np. w przypadku braku wody;
* cyfrowe wskaźniki temperatury;
* wskaźniki wartości rzeczywistych i nastawionych;
* cyfrowy, 24 godzinny zegar nastawczy z ustawieniem pracy ciągłej;
* 24 godzinny zegar czasu rzeczywistego;
* ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza;
* wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody i płynną regulacją strumienia;
* system rozprowadzenia powietrza w komorze;
* obrotowa osłona rozprowadzania powietrza;
* wbudowany hamulec wirnika;
* odśrodkowe, nie wymagające filtra odprowadzanie tłuszczu;
* drzwi urządzenia z wentylowaną przestrzenią wewnętrzną;
* klamka zamykająca z blokadą, obsługiwana jedną ręką, możliwość zamykania poprzez zatrzaśnięcie drzwi;
* dwustopniowy zamek bezpieczeństwa w drzwiach;
* blokada otwartych drzwi przy 120°/180;
* bezdotykowy wyłącznik drzwiowy;
* izolacja cieplna ze wszystkich stron;
* wciskana, łatwa do wymiany uszczelka drzwi;
* urządzenie wykonane ze stali chromoniklowej;
* uniwersalny wzdłużny układ prowadnic 10x2/1, odpowiedni dla pojemników GN 2/1, 1/1;
* halogenowe oświetlenie komory z termoodpornym szkłem;
* złącze usb;

Dodatkowe wyposażenie do pieca:

* Podstawa pod piec zabudowana po bokach i z tyłu idealnie pasująca do pieca od 12 do 14 par prowadnic - 1szt;
* blachy do smażenia i pieczenia aluminiowo-teflonowe nieprzywierające 20 mm- 10 szt.;
* blachy do gotowania perforowane wys. 6,5 cm-5 szt.;
* blachy do gotowania stalowe wys. 6,5 cm – 5 szt.;
* blacha do gotowania i pieczenia emaliowana 40 mm – 5 szt.;
* ruszt stalowy – 2 szt.;

**Przedmiot zamówienia obejmuje także:**

* demontaż starego urządzenia;
* dostawa wraz z montażem nowego urządzenia;
* obowiązek świadczenia serwisu gwarancyjnego zgodnie z umową;
* obowiązek zapewnienia Zamawiającemu urządzenia zastępczego zgodnie z umową;
* gwarancja na cały przedmiot zamówienia nie krótsza niż 24 miesiące;
* obowiązek zorganizowania dla Zamawiającego szkolenia kulinarnego na miejscu z przeszkoleniem personelu przez kucharza certyfikowanego z dostosowaniem trzech indywidualnych koszyków produktów, produkty gotowane, smażone oraz koszyk a’lacarte;
* obowiązek zorganizowania indywidualnego szkolenia z wykorzystaniem systemu HCCP w piecu i systemu archiwizacji danych ;
* obowiązek zorganizowania indywidualnego szkolenia produktowego plus kulinarnego min. 6 godzin ze stworzeniem panelu obrazkowego, realizowanego przez kucharza certyfikowanego;

Gwarancja min. 24 miesiące.

**Część 10.**

 **Dostawa** **szafy chłodniczej podwójnej do PŻ Mieszko w Długopolu Zdroju.**

Szafa chłodnicza 2-drzwiowa.

* wymiary: 1480x830x2010mm +/-50mm;
* pojemność komory:  1300L;
* przeznaczenie: przechowywanie żywności w zakresie temperatur -2~+80ᵒC;
* obudowa zewnętrzna i wewnętrzna - stal nierdzewna SS201;
* górny agregat chłodniczy o mocy 440-450W;
* czynnik chłodniczy R290;
* zasilanie 220-240V  ~50Hz;
* średnie roczne zużycie energii 1600-1800 kWh;
* elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury;
* chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem oraz funkcja automatycznego odszraniania;
* samozamykające się drzwi wyposażone w zamek oraz wygodny uchwytem do otwierania;
* na każde po 3 półki rusztowe powlekane PVC o nośności max 40kg;
* możliwość przechowywania pojemników GN 2/1;
* oświetlenie komory chłodniczej;
* nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości 120~180mm;

Gwarancja min. 24 miesiące.

**Część 11.**

**Dostawa szafy –witryny chłodniczej do PŻ Mieszko w Długopolu Zdroju**

* kolor dominujący: biały;
* szerokość produktu: 60 cm;
* wysokość produktu: 170 cm+/-50mm;
* głębokość produktu: 60 cm;
* liczba półek w chłodziarce: 6;
* zakres temperatur: 0-10°C;
* liczba drzwi: 1;
* termometr analogowy;
* sterowanie mechaniczne;

Cechy dodatkowe:

* czynnik chłodniczy: R600a;
* temperatura: 0-10°C;
* wbudowany zamek w drzwiach;
* klasa efektywności energetycznej: D;
* roczne zużycie energii: nie więcej niż 750 kWh;
* poziom hałasu: nie więcej niż 45 dB;
* waga całkowita (kg) 70 (+/- 5 kg);
* napięcie (V) 230;
* częstotliwość (Hz) 50;
* moc (W) 230;
* funkcja rozmrażania automatyczna;
* opcja zamykania drzwi Tak;
* drzwi Szklane;
* liczba drzwi 1;
* regulacja wysokości (nóżki) Tak;
* liczba regulowanych półek w komorze lodówki 6;
* pojemność brutto 320-350;
* pojemność netto 320-350;
* termometr w komorze chłodzącej Tak;

Gwarancja min. 24 miesiące

**Część 12.**

**Dostawa zmywarki do PŻ Zdrój Wojciech w Lądku Zdroju**

Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, przeznaczona do mycia wszelkiego typu naczyń stołowych.

Wykonanie ze stali nierdzewnej.

Filtr powierzchniowy w komorze mycia.

Zmywarka winna mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia.

Cechy produktu:

* wykonanie - stal nierdzewna;
* zastosowanie - profesjonalna z funkcją wyparzania;
* przystosowana do mycia talerzy, szkła, tac i pojemników GN 1/1;
* jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie;
* czas trwania cyklu 90, 120 lub 180 sek.;
* max. wysokość mytych naczyń 320 mm;
* w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny oraz kosz do szkła;
* sterowanie elektroniczne;
* wskaźniki temperatury pracy bojlera i komory;
* 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół);
* zużycie wody nie więcej niż: 2,5 l/cykl;
* kosze 500×500;

Napięcie (V): 400

Zasilanie: 400V

Sterowanie: elektroniczne

wymiary w mm: 835 x 665 x 565 (+/- 50mm)

moc (W): 6600-7000

Gwarancja min. 24 miesiące.