**1. Piec konwekcyjno-parowy, wkład 10 GN 1/1**

Elektryczny, zasilanie 400V, moc 18,9kW

Wymiary (dł; szer; wys) 85x84,2x101,4 cm, waga 121 kg

Wytwarzania pary bojlerowe

Tryb pieca: para 30oC-130oC, gorące powietrze 30oC-300oC, połączenie pary i gorącego powietrza 30oC-300oC

Program finishing do przyrządzania talerzy bankietowych i pojemników

Gotowanie Delta-T

Automatyczne dostosowanie urządzenia do miejsca instalacji wraz z autotestem

Centralne pokrętło ustawień z funkcją „push” umożliwiającą dokonywanie ustawień i potwierdzanie wprowadzanych danych

Czujnik temperatury rdzenia z 1-punktowym pomiarem

100 programów po maks. 12 kroków z możliwością dowolnego programowania i nazywania

5 prędkości wentylatora do zaprogramowania

Możliwość ustawienia jednostki temperatury: oC, oF

Automatyczne odkamienianie – bez konieczności zmiękczania wody i ręcznego odkamieniania generatora pary

4 programy mycia

**2. Podstawa do pieca**

14 prowadnic, otwarta z dwóch stron, ze ściankami bocznymi, wykonana ze stali nierdzewnej

Wymiary (dł;szer;wys) 86x70,3x69,9 cm

**3. Usługa montażu urządzenia wraz z potrzebnymi elementami montażowymi**

**4. Usługa szkolenia dla pracowników z obsługi pieca**

**5. Tabletki**

-myjące Active Green (formuła bez fosforanów i fosforu) 150szt - 1 opakowanie,

-pielęgnacyjne +Care (substancje pielęgnacyjne aktywnie chronią przed osadzaniem się kamienia w generatorze pary jeszcze przed jego powstaniem i wydłużają żywotność urządzenia. Niezawodne bezpieczeństwo pracy bez konieczności zmiękczania wody i uciążliwego odkamieniania, ) 150szt - 1 opakowanie.

**6. Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej, 32,5x53 cm:**

-perforowany, głębokość 6,5 cm – 10 szt

-zwykły pełny, głębokość 6,5 cm - 10 szt

-zwykły pełny, głębokość 10 cm -15 szt

**7. Wózek transportowy składany ze stali nierdzewnej, wsad 20 GN 1/1**