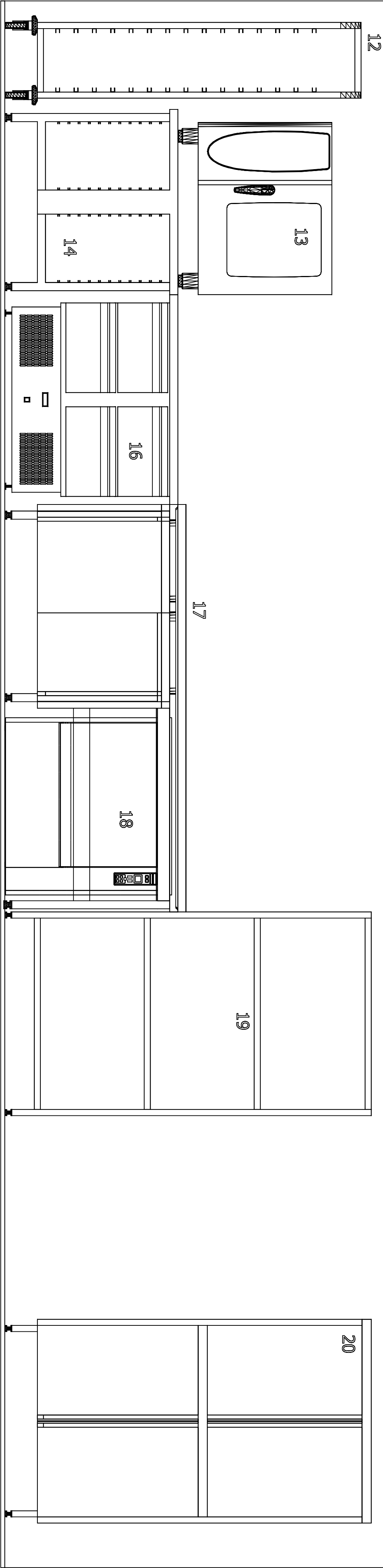


WIDOK B-B



12 - Wózek z prowadzaniem na pojemnik GN 1/1 wykonany ze stali kwasoodpornej w gabunku (AISI 304, 1.4301), która podgumowywana z odblaskami i blokadami, prowadnice na pojemniki GN 1/1 w odstępiech co 110 mm, pojemność 13 GN1/1 o wysokości poniżej 100 mm

13 - Piec konwekcyjno-pastrykowy 6xGN1/1 z siedzielną trybami pracy: mięso, drobi, ryba, dodatki, potrawy z jajek, wypieki, regeneracja. Wyposażony w opatentowaną technologię rozprowadzania energii w komorze roboczej, możliwość przyspieszania zaleduków mieszanych z nadzorem pojedynczych półek i dostosowywaniem dla każdej półki czasu funkcji. Tryb konwekcyjno-pastrykowy z 3 trybami pracy: para 30-130°C, gorąca powietrza 30-300°C, kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300°C, pomiar z dokładnością do 1%, wilgotność, nastawy wilgotność i sterowanie wilgotnością, gotowanie Delta-T do deltatego przyspieszania dużych sztuk mięsa, automatyczne procesy regeneracji do bankietów na targach, butelki, obiekty à la carte, samodzielnie konfigurowalny, dostosowany do użytkownika wyświetlacz obsługujący (dotyczy, tabeli), automatyczny system czyszczenia pielęgnacji komory urządzenia i generatora pary pozwalający na automatyczne rozpoznanie stanu zabrudzenia i logów stanu utrzymania urządzenia, automatyczne wyświetlanie optymalnego programu czyszczenia i niezbędnej ilości chemii, zapamiętujący automatyczne odnawianie. Wbudowany, automatycznie zmienny spryskiwacz ręczny z funkcją oddziaływania, wyposażony w sondę z 6-punktowym pomiarem temperatury oraz sondę do gotowania półdługiego sosu-widła. Podświetlone flagi higieniczne komora robocza z zabiegowymi narzędziami, higieniczne oświetlenie komory z termoodpornym szkłem, prowadnice w kształcie „litery U” z otworami pozycjonującymi, umożliwiającymi łatwy załadunek, złącza USB do transmisji danych HACCP na pamięć USB lub aktualizacji oprogramowania, materiały zewnętrzny i wewnętrzny stal szlachetna - zgodny z DIN 1.4301

14 - Podstawy do pieca konwekcyjno-pastrykowego wykonana ze stali kwasoodpornej w gabunku (AISI 304, 1.4301), cztery zawieszane ręce prowadzące na GN 1/1 rozstaw co 110 mm, półka dolna, nogi regulowane

15 - Okap przeciwodporny kapłunowy z filtrami i oświetleniem zabudowanym, wykonany ze stali kwasoodpornej w gabunku (AISI 304, 1.4301) wyposażony w "tabliczkowe" filtry wychwytujące parę i tłuszcz, oświetlenie zabudowane fluorescencyjne, króciec przyłączeniowy o średnicy min. 150 mm, zaopatrzone w zawór do usunięcia nadmiaru kondensatu per i tłuszczu.

16 - Sól chłodniczy z drzwiami z agregatem u dołu mały tryb, wykonany ze stali kwasoodpornej w gabunku (AISI 304, 1.4301), każda komora wyposażona w ruszt i korbę prowadzącą, drzwi z samodzielnym rusztem, komora w standardzie GN1/1, agregat przystosowany do pracy w temperaturze do 60 st.C i wilgotność względnej do 45%, nogi regulowane.

17 - Sól z zlewem 2 komorowym i miejscami na zmywanie do akcesoriów, wykonany ze stali kwasoodpornej w gabunku (AISI 304, 1.4301), białe profile z zagłębieniem ok. 15 mm całym zapobiegając wyciekowi wody, dwie komory o wymiarze 400x400x250 mm z szafką drzwi otwierane unięsowane z lewej strony, po prawej stronie miejsce na zmywanie do akcesoriów kuchennych, nogi regulowane

18 - Zmywarka z funkcją wyprężania do mycia akcesoriów kuchennych i naczyń, wykonana ze stali kwasoodpornej w gabunku (AISI 304, 1.4301), obsługa jednym przyciskiem, posiada dwie niezależne pompy myjące, rewersyjne dolne i górne ramiona myjące, niezależny system głównych i dolnych ramion myjących i płuczących, automatyczne tankowanie wody, dozownik płynu płuczającego, termostat bezpieczeństwa grzałki bojlera i zbiornika, wyłącznik otwartych drzwi, bógie bezpieczeństwa przed pływaniem wody o zbyt niskiej temperaturze, węz doprowadzający wodę, zabezpieczenie przed prządzeniem silnika pompy, regulowane noży, program samoczyszczenia, pompa odpływowa, czterostronowy system filtracji wody- program samoczyszczenia, rozmiar kosza 508x650 mm, pojemność komory: 25 litr, zużycie wody na cykl: 4,4 litr, moc: 7,1 kW zasilanie: 400 V

19 - Regał odciekowy do naczyń i akcesoriów kuchennych wykonany ze stali kwasoodpornej w gabunku (AISI 304, 1.4301), spawany, 4 półki grzejkowe, nogi regulowane.

20 - Szafa magazynowa do naczyń i szkieł, dzielona na półki, wykonana ze stali kwasoodpornej w gabunku (AISI 304, 1.4301), drzwi z przeciścionym uchwytem na całej szerokości, dwie półki środkowe regulowane za pomocą uchwytyw na każdej z części szafy, nogi regulowane