

Furnizare si montare CUPTOR ELECTRIC GASTRONOMIC CU CONVECTIE PE VAPORI cu accesorii

I.D.: 24023084

Data publicarii	17.11.17	Coduri CPV	42214100-0
-----------------	----------	------------	------------

Termenul limita pentru depunere:	21.11.17	Pretul estimativ:	33.000,00 RON
----------------------------------	----------	-------------------	---------------

Descriere: Cuptor electric gastronomic cu urmatoarele caracteristici: capacitate 10 tavi GN 1/1, distanta intre tavi min.67 mm;coacere cu convectie de la 30 C la 260 C;coacere mixta cu umidificare si convectie de la 48 C la 260 C;coacere cu aburi de la min. 48 C la max.130 C;coacere cu aer uscat de la min.30 C la max. 260 C;coacere cu sonda pentru testarea produsului;coacere mixta cu aburi si convectie de la 30-260 grade C;sonda pentru produs cu minim 4 puncte de masurare;programare/salvare - minim 240 programe; posibilitatea de a atribui poza si nume fiecarui program salvat;salvarea numelui retetei în limba româna;administrarea simultana pana la 10 timpi de coacere pentru 10 produse diferite;sincronizarea duratei coacerii pentru produse diferite introduse in camera de coacere astfel incat toate sa fie finalizate in acelasi interval de timp;minim 2 ventilatoare cu inversare de sens pentru asigurarea coacerii uniforme a tuturor produselor;minim 4 viteze de aer programabile;minim 4 moduri de coacere semistatice programabile; programare a extragerii umiditatii de catre utilizator;coacere folosind extractia umiditatii - programabila de catre utilizator;coacere cu combinatie de aer umed si uscat de la 35C la 260 C; identificarea si optimizarea procesului de coacere prin ajustarea automata a parametrilor de coacere;senzor de umiditate pentru ajustare automata a acestuia;sa permita montarea mai multor cuptoare in coloana (se va folosi la montarea a doua cuptoare);geamul de la usa si suprafetele externe sa fie reci;senzor care sa opreasca ventilatia pentru a limita pierderile de energie la deschiderea usii;usa cu geam triplu izolat;usa patentata; balamale construite din material foarte dur si sistem de autolubrifiere;program de curatare automata - minim 4 programe de curatare si spalare automata cu controlul asupra cantitatii de apa si detergent;recipient detergent incorporat in cuptor;pozitie de blocare la 60-120-180 grade C;temperatura de preincalzire de pana la 260 C;vizualizarea timpului ramas pana la finalizarea coacerii (cand nu se foloseste sonda de testare produs);mentinerea modului de coacere, a functionarii continue, a vizualizarii timpului programat si real, a temperaturii sondei de produs, a temperaturii in camera de coacere, a umiditatii si vitezei ventilatorului;afisarea temperaturii in C sau F;camera de coacere din inox AISI304 cu colturi interne rotunjite;iluminare interioara sa fie cu lumini LED externe;panou de comanda digital sa fie rezistent la abur; manerul usii sa fie realizat din fibra de carbon foarte dur; usa cu scurgere continua chiar si atunci cand aceasta este deschisa;sistem de autodiagnoza;comutator de siguranta pentru temperatura;dimensiuni min 740 x770 x1000 mm;alimentare 380V;putere 18 - 20 kW; DOTARI CE VOR FI INCLUSE IN PRET:10 tavi GN 1/1 h 65 mm;10 tavi GN 1/1 h 100 mm;suport închis din inox prevazut cu ghidaje pentru minim 7 tavi,compatibil dimensional cu cuptorul; dedurizator apa din inox capacitate minim 16l.