

**Załącznik nr1. Specyfikacja techniczna na potrzeby inwestycji:**

„Wprowadzenie usług organizacji imprez oraz diety pudełkowej w restauracji Marusia. Inwestycja realizowana w województwie łódzkim - Region 4.” w ramach inwestycji A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności

<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Specyfikacja</b>
<b>1. Piec konwekcyjno-parowy:</b>	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ilość ładowności pojemników GN 10 szt. 1/1</li> <li>- rozmiary pojemników GN 1/1, 1/2, 1/3 i 2/3</li> <li>- zasilanie elektryczne 3x400V</li> <li>- moc znamionowa około 19kW</li> <li>- wsad podłużny</li> <li>- automatyczny i inteligentny proces przygotowywania potraw</li> <li>- wbudowana książka przepisów i programów</li> <li>- łączność Wi-Fi lub/i Ethernet</li> <li>- wewnętrzne oświetlenie LED po wysokości pieca</li> <li>- wydajny generator pary nawet poniżej 100 stopni</li> <li>- praca w temperaturze do 300 stopni</li> <li>- czujnik temperatury z minimum 6-punktami pomiarowymi</li> <li>- automatyczne mycie wnętrza pieca w nocy</li> <li>- stal szlachetna DIN 1.4301 wewnątrz pieca</li> <li>- ultra szybkie mycie w mniej niż 15 minut między procesami przygotowywania potraw</li> <li>- kolorowy i dotykowy wyświetlacz</li> <li>- zdalna diagnostyka i połączenie z serwisem</li> <li>- podstawa do pieca na kółkach skrętnych z miejscem do przechowywania minimum 10 pojemników GN</li> <li>- możliwość tworzenia programów po minimum 10 etapów każdy</li> </ul>
<b>2. Frytkownica</b>	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dwie komory do oddzielnego smażenia</li> <li>- zimna strefa zapobiegająca przypalaniu się resztek</li> <li>- zasilanie elektryczne 3x 400V</li> <li>- zawór do spuszczenia oleju</li> </ul>
<b>3. Pakowaczka próżniowa</b>	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wydajność ok 20 m3/h</li> <li>- regulowany czas zgrzewania</li> <li>- analogowy manometr</li> <li>- transparentna pokrywa komory</li> </ul>