

**piec konwekcyjno-parowy w ilości 1 szt.
w następującej konfiguracji:**

Ilość: 1 szt.

Parametry:

Pojemność: 10 x 1/1 GN

Dzienna ilość porcji: 80 - 150

Wzdłużny układ przewodnic: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN

Szerokość: 850 mm

Głębokość: 775 mm (842) mm

Wysokość: 1014 mm (1064) mm

Dopływ wody: R 3/4"

Odływ wody: DN 50 mm

Ciśnienie wody: 1,0 - 6,0 bar

Masa: 133 kg

Moc przyłączeniowa: 18,9 kW

Bezpieczniki: 3 × 32 A

Przyłącze do sieci elektrycznej: 3 NAC 400 V

Moc w trybie „Gorące powietrze”: 18 kW

Moc w trybie „Para”: 18 kW

Dodatkowe opcje:

Otwieranie drzwi na lewą stronę

Podłączenie do instalacji optymalizującej zużycie energii,
styk bezpotencjałowy

Live Zabezpieczone zamknięcie drzwi

Zintegrowany odpływ tłuszczu (typ 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1 tylko w połączeniu z UG II
lub US IV)

Podłączany na zewnątrz czujnik temperatury rdzenia

Zamykany panel obsługi

**stół chłodniczy ze zlewem 3 drzwiowy w ilości 1 szt.
w następującej konfiguracji:**

Ilość: 1 szt.

Parametry:

Ilość drzwi: 3

Klasa energetyczna: C

Roczne zużycie energii w kWh : 1119

Pojemność brutto w l: 428

Moc w W: 253

Wymiary: 1792 x 700 x 850

Informacje dotyczące stołu chłodniczego ze zlewem:

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Zlew tłoczony o wymiarach 305x335x200 mm, umieszczony nad komorą agregatu.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik do ustawienia parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza
- Automatyczne odparowanie skroplin.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm,
- Wyjmowane prowadnice
- Półki epoksydowe dostosowane do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

**stół mroźniczy ze zlewem 2 drzwiowy w ilości 1 szt.
w następującej konfiguracji:**

Ilość: 1 szt.

Parametry:

Ilość drzwi: 2

Klasa energetyczna: E

Roczne zużycie energii w kWh : 2120

Pojemność brutto w l: 274

Moc w W: 370

Wymiary: 1342 x 700 x 850

Informacje dotyczące stołu mroźniczego ze zlewem:

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku,
- Zlew tłoczony o wymiarach 305x335x200 mm, umieszczony nad komorą agregatu.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik do ustawienia parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza
- Automatyczne odparowanie skroplin.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm.
- Wyjmowane prowadnice. Montowanie i ustawianie półek na prowadnicach. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynniki chłodnicze: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

**zamrażarka szokowa w ilości 1 szt.
w następującej konfiguracji:**

Ilość: 1 szt.

Parametry:

Ilość drzwi: 1

Czynnik chłodniczy: R290

Wydajność kg/cycle mroźnicze: 24

Wydajność kg/cycle chłodnicze: 40

Moc chłodzenia w W: 1180

Moc w W: 713

Wymiary: 790 x 840 x 1290

Informacje dotyczące zamrażarki szokowej:

- Intuicyjny cyfrowy dotykowy panel sterujący.
- Cykl chłodzenia: +65° do +3°C w czasie 90 minut.
- Cykl mrożenia: +65° do -18°C w czasie 240 minut.
- Kontrola procesu schładzania lub zamrażania poprzez temperaturę sondy rdzeniowej lub czas trwania cyklu.
- Po zakończeniu cyklu chłodzenia/mrożenia urządzenie przechodzi w tryb konserwacji, pracuje jako schładzarka utrzymując temperaturę od + 2°C do + 5°C lub zamrażarka poniżej -18 °C po cyklu zamrażania.
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Pianka poliuretanowa, izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Zaokrąglone narożniki wewnętrzne
- Sonda rdzeniowa.
- Modele o pojemności 3, 5, 8 i 10 pojemników GN 1/1. Możliwe jest zastosowanie jednocześnie tac piekarniczych
- Otwory wentylacyjne
- Nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm,
- Ręczny cykl odszraniania.
- Gorący gaz do automatycznego odparowania wody z rozmrażania.
- Szczelny skraplacz z wentylatorem.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz

**zmywarka do szkła w ilości 1 szt.
w następującej konfiguracji:**

Ilość: 1 szt.

Parametry:

Ilość drzwi: 1

Kosze wymiar: 40cm x 40 cm

Kosz h: 30

Max. wys. wsadu (mm): 270

Dozownik płynu myjącego i pompa spustowa: Tak

Moc w kW: 3,05

Zasilanie w V: 230 V 1N 50 Hz

Wymiary: 470 x 530 x 725

Informacje dotyczące zmywarki do szkła:

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 1 cykl mycia 120 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 15 l./ Moc grzałek: 2,0 kW.
- Pojemność bojlera: 4 l./ Moc grzałek: 2,8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,3 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,2 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące wykonane z plastiku.
- Niezależny cykl płukania zimną wodą.
- Dozownik płynu nabtyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzenie) 85 °C.
- Zasilanie: 230 V 1N 50 Hz.
- Wyposażenie: 2 kosze 400 x 400 mm, 1 stojak na talerze i 1 pojemnik na sztućce CU-GW.
- Regulowane nóżki

**zmywarka do naczyń w ilości 1 szt.
w następującej konfiguracji:**

Ilość: 1 szt.

Parametry:

Ilość drzwi: 1

Kosze wymiar: 50cm x 50 cm

Kosz h: 30

Max. wys. wsadu (mm): 320

Dozownik płynu myjącego, pompa spustowa, płukanie na zimno: Tak

Moc w kW: 3,4

Zasilanie w V: 230 V 1N 50 Hz

Wymiary: 600 x 605 x 830

Informacje dotyczące zmywarki do naczyń:

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 1 cykl mycia 120 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 25 l./ Moc grzałek: 2,8 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l./ Moc grzałek: 2,8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,6 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące ze stali nierdzewnej, płuczące wykonane z plastiku.
- Dozownik płynu nabłyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzenie) 85 °C.
- Zasilanie: 230 V 1N 50 Hz.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 1 pojemnik na sztućce CU-7.
- Regulowane nóżki.

Dodatkowo:

- Dozownik płynu myjącego
- Pompa spustowa
- Elektryczny dozownik środka nabłyszczającego
- Filtry ze stali nierdzewnej
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej

**barowa szafa chłodnicza 3 drzwiowa w ilości 1 szt.
w następującej konfiguracji:**

Ilość: 1 szt.

Parametry:

Ilość drzwi: 3

Pojemność w l: 327

Pojemność butelek 75cl: 119

Moc w W: 285

Zasilanie w V: 230 V 1N 50 Hz

Wymiary: 1375 x 565 x 800

Informacje dotyczące barowej szafy chłodniczej 3 drzwiowej:

- Obudowa aluminiowa lakierowana w kolorze czarnym.
- Wnętrze wykonane z galwanizowanej stali nierdzewnej w kolorze jasnoszarym.
- Oświetlenie wewnętrzne.
- Wyposażone w zamek do drzwi
- Plastikowe drzwi z szybą niskoemisyjną.
- Wewnętrzne półki rusztowe, powlekane masą plastyczną, łatwo wyjmowalne do czyszczenia.
- Regulowana wysokość półek.
- Wyposażone w 1 półkę na każde drzwi.
- Automatyczne odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Poliuretanowa izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC)
- Zakres temperatury pracy od +4 °C do +8 °C przy temperaturze otoczenia do +32°C.

**cyrkulator zanurzeniowy w ilości 1 szt.
w następującej konfiguracji:**

Ilość: 1 szt.

Parametry:

długość: 100 mm

szerokość: 160 mm

wysokość: 360 mm

moc całkowita: 1.3 kW

napięcie: 230 V

waga: 2.40 kg

materiał: stal nierdzewna

wyświetlacz: tak

sonda temperaturowa: tak

Informacje dotyczące cyrkulatora zanurzeniowego:

- Grzałka ze stali nierdzewnej o mocy 1300 W
- Mechaniczne przekaźniki bezobsługowe (SSR)
- Dokładność wyświetlania: 0,1°C
- Zakres temperatur: 25 - 95°C
- Zegar: regulacja od 5 minut do 99 godzin
- Wyświetlanie temperatury w °C lub °F
- Osłona ze stali nierdzewnej dla elementów grzejnych
- Pompa o zwiększonej wydajności (16 l/min)
- Wysokokontrastowy wyświetlacz LCD z dużymi cyframi
- Obudowa z wysokiej jakości tworzywa sztucznego
- Brak konieczności konserwacji

**szafa do sezonowania w ilości 1 szt.
w następującej konfiguracji:**

Ilość: 1 szt.

Parametry:

Wymiary wewnętrzne: 137.1 x 57.8 x 58.7 cm

Wymiary zewnętrzne: 165.0 x 70.0 x 74.2 cm

Obudowa i drzwi: stal nierdzewna

Szyby w drzwiach: ochrona UV - metaliczny odcień

Pojemność wewnętrzna: 495 / 435 litrów

Napięcie: 230 V

Informacje dotyczące szafy do sezonowania:

- Zakres temperatury: Sterownik elektroniczny w krokach co 0.1°C w zakresie od 0°C do +30°C
- Optymalny przepływ powietrza, filtr z aktywnym węglem, sterylizacja powietrza co minutę
- HUMICONTROL®
- Elektroniczna regulacja wilgotności od 40% do 90% (bez konieczności podłączania wody)
- LED Lighting DX
- Widmo światła nie zawiera promieniowania ultrafioletowego
- Max. ładowność: 80 kg na wieszaku
- Max ilość półek: 5
- Max nośność półki: 40 kg
- Automatyczne rozmrażanie: TAK
- Automatyczne odparowanie skraplającej się wody: TAK
- Zamek w drzwiach: TAK
- Zmiana kierunku otwierania drzwi: TAK
- Magnetyczna uszczelka w drzwiach: TAK
- Optyczny / Akustyczny alarm: TAK
- DX LED Premium: w standardzie

**naleśnikarka w ilości 4 szt.
w następującej konfiguracji:**

Ilość: 4 szt.

Parametry:

długość: 509 mm
szerokość: 470 mm
wysokość: 161 mm
moc całkowita: 3 kW
napięcie: 230 V
temperatura minimalna: 50 °C
temperatura maksymalna: 250 °C

Informacje dotyczące naleśnikarki:

- materiał: stal nierdzewna żeliwo
- gatunek stali nierdzewnej: 18/0
- zasilanie: elektryczne
- kolor: inox
- Przeznaczona do smażenia naleśników.
- Płyta grzewcza o 400 mm wykonana z żeliwa z powłoka ceramiczna.
- Równomierne rozprowadzenie ciepła na powierzchni płyty.
- Drewniana szpatuła w zestawie.
- Obudowa ze stali nierdzewnej.
- Termostat z płynną regulacją temperatury od 50°C do 250°C.
- Z zabezpieczeniem przed przegrzaniem i termostatem

**ekspres ciśnieniowy z młynkiem w ilości 1 szt.
w następującej konfiguracji:**

Ilość: 1 szt.

Parametry ekspresu:

długość: 770 mm
szerokość: 540 mm
wysokość: 520 mm
pojemność: 11 l
moc całkowita: 2,7/4,3 kW
napięcie: 120/220-240/380-415 V
waga: 56 kg
materiał: stal nierdzewna
zasilanie: elektryczne
kolor: inox/ czarny
wyświetlacz: tak

Parametry młynka:

Długość: 220 mm
Wysokość: 575 mm
Głębokość: 385 mm
Waga: 13 kg
Średnica żaren: 64 mm
Żarna-materiał: Stal
Szybkość mielenia: 3,5 g/s
Pojemność hoppera: 1.3 kg
Zasilanie: 450 W

Informacje dotyczące ekspresu:

- elektroniczne dozowanie pozwalające na zaprogramowanie precyzyjnych ilości wody dla konkretnych napojów,
- ulepszony system termosyfonowy Steady Brew dla jeszcze stabilniejszej temperatury w grupach zaparzających,
- system C-Lever Steam Valve do korzystania z pary w trybie chwilowym (przy ciągłym trzymaniu gałki) i stałym (bez konieczności trzymania jej przez cały czas),
- automatyczny system czyszczenia Easy Clean,
- system Easy Fix zapewniający wygodny dostęp do elementów serwisowych.

Informacje dotyczące młynka:

- 3 warianty programowania dozy
- Mikrometryczna regulacja mielenia
- Zastosowanie technologii ANTI-STATIC
- Cyfrowy wyświetlacz
- Hands-free – obsługa bez użycia rąk

**blender barmański w ilości 1 szt.
w następującej konfiguracji:**

Ilość: 1 szt.

Parametry blendera:

Pojemność (l): 2 / (ml): 2000

Długość (mm): 220

Szerokość (mm): 290

Wysokość (mm): 470

Waga: 7,5 kg

Kolor :Czarny

Moc (W) :1000

Napięcie (V): 230

Informacje dotyczące blendera:

- Sterowanie: Panel dotykowy LCD
- Akcesoria: dzbanek z copoliestru i myjka do dzbanków BCR100
- Technologia redukująca dźwięku pracy silnika
- Specjalny obieg powietrza, który pomaga zapobiegać przegrzaniu silnika, tym samym przedłużając jego żywotność.
- Programowanie: Możliwe 3 prędkości w 1 cyklu. Zaawansowane programy do 10 faz podczas 1 cyklu. 130 zaprogramowanych cykli dostępnych pod 5 przyciskami.
- Port USB pozwala do przenoszenie gotowego oprogramowania np. do kolejnych urządzeń
- Dożywotnia gwarancja na mechanizm tnący i ostrze ze stali nierdzewnej

**pakowaczka próżniowa w ilości 1 szt.
w następującej konfiguracji:**

Ilość: 1 szt.

Parametry pakowaczki próżniowej:

długość: 456 mm
szerokość: 337 mm
wysokość: 377 mm
długość komory: 345 mm
szerokość komory: 285 mm
wysokość komory: 93 mm
moc całkowita: 0.3 kW
napięcie: 230 V
waga: 29 kg

Informacje dotyczące pakowaczki próżniowej:

- Uszczelnienie próżniowe.
- 10 programów użytkownika
- Regulacja czasu cyklu próżniowego od 10 do 60 sekund,
- Regulacja czasu grzewania od 0 do 3 sekund
- Regulację czasu studzenia od 3 - 9,9 sekund.
- Przypomnienie o wymianie oleju
- Wbudowana funkcja podgrzewania oleju.
- Wymiar komory to: 285 x 345 x 93 mm.
- Listwa grzewająca: 254 mm.
- Wydajność pompy: 8 m³.
- Maksymalny rozmiar worka: 254 x 330 mm

**piec piekarniczy w ilości 1 szt.
w następującej konfiguracji:**

Ilość: 1 szt.

Parametry pieca piekarniczego:

długość: 600 mm

szerokość: 669 mm

wysokość: 502 mm

odległość między prowadnicami: 75 mm

rozmiar blach: 460x330 mm

moc całkowita: 3 kW

napięcie: 230 V

temperatura minimalna: 30 °C

temperatura maksymalna: 260 °C

waga: 39 kg

ilość drzwi: 1 szt.

ilość poziomów: 4 szt.

ilość prowadnic: 4

zasilanie: elektryczne

tryb pracy: konwekcyjno-parowy

rodzaj drzwi: uchylne przeszklone

kolor: inox czarny

wentylator: tak, drzwi przeszklone: tak, wyświetlacz: tak, programator: tak
nawilżanie komory: tak

Informacje dotyczące pieca piekarniczego:

- Częstotliwość: 50 Hz
- Typ otwarcia: Drzwi otwierane od lewej do prawej
- Typ zamknięcia: Zamek elektryczny - Automatyczne otwieranie
- Prowadnice boczne ze stali chromowanej, z zabezpieczeniem przed przewróceniem.
- Panel sterowania uszczelniony, aby zapobiec przenikaniu pary do karty elektronicznej (IPX4).
- Konstrukcja Light Weight - Heavy Duty z wykorzystaniem innowacyjnych materiałów.
- Przycisk otwierania drzwi.
- Ogranicznik temperatury bezpieczeństwa.
- Wewnętrzna szyba drzwi, którą można otworzyć w celu ułatwienia czyszczenia (Tylko dla modeli z drzwiami otwierającymi się na bok).

Tryby pieczenia:

- Pieczenie konwekcyjne od 30°C do 260°C.
- Pieczenie konwekcyjne+ wilgotność od 48°C do 260°C.
- Maksymalna temperatura podgrzewania 260°C.

Automatyczne i wyspecjalizowane tryby pieczenia:

- Etap pieczenia: 9

- Programy: 896
- Programy: możliwość przypisywania nazw i obrazów do programów w pamięci.
- Programy: możliwość zapisania przepisu pod nazwą.
- zarządza 10 programami pieczenia jednocześnie
- Rozpoznawanie ilość potraw w piecu, automatyczne dostosowanie programu pieczenia,
- zarządza przepływami gorącego powietrza, aby uniknąć nierównomierności.
- inteligentne podgrzewanie, które przygotowuje piec do idealnej temperatury przed pieczeniem,
- automatyczne otwieranie drzwi, które gwarantuje przerwanie procesu pieczenia na koniec programu, aby zawsze uzyskać doskonałe rezultaty.
- 2 prędkości przepływu powietrza w komorze ustawiane przez użytkownika.
- mieszana obróbka konwekcja-wilgotność (20-40-60-80-100%).
- usuwanie wilgotności z komory gotowania.
- 300 sekund, aby przejść z 60 do 260°C.
- certyfikat ENERGY STAR.

Statystyki DDC

Zaawansowane raportowanie dotyczące użytkowania i zużycia pieca.

Izolacja termiczna i bezpieczeństwo:

- maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy.
- zatrzymanie silnika podczas otwierania drzwi w celu ograniczenia strat energii.

Dodatkowe funkcje:

- Wstępne nagrzewanie do 260°C regulowane przez użytkownika dla każdego programu.
- Wyświetlanie czasu zakończenia pieczenia dla wybranego programu.
- Tryb pracy ciągłej INF.
- Wskazanie wartości nominalnej i rzeczywistej wartości czasu, temperatury komory, wilgotności i prędkości wentylatora.
- Jednostka temperatury w °C lub °F.