

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia****Piec nr 1**

## Oznaczenie

- Urządzenie kuchenne do automatycznego przyrządzania (tryb automatyczny) mięsa, drobiu, ryby, dodatków/warzyw, potraw z jajek/deserów, wypieków oraz automatycznego Finishing®. Z inteligentnym systemem, optymalizującym przyrządzanie załadunków mieszanych w produkcji oraz w à la carte, oraz w pełni automatycznym systemem czyszcząco-pielęgnującym.
- Zawiera piec konwekcyjno-parowy (tryb pracy konwekcyjno-parowy) zgodny z DIN 18866 do większości stosowanych w profesjonalnych kuchniach metod gotowania z zastosowaniem do wyboru pary wodnej i gorącego powietrza, pojedynczo, po kolei lub w kombinacji.

## Bezpieczeństwo pracy

- Tabletki czyszczące i pielęgnacyjne (twarde) dla optymalnego bezpieczeństwa pracy
- Transfer danych HACCP/aktualizacje oprogramowania za pośrednictwem zintegrowanego złącza Ethernet lub USB
- Ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza
- Urządzenie dopuszczone do pracy bez nadzoru zgodnie z VDE
- Maksymalna wysokość najwyższej półki 1,60 m
- Zintegrowany hamulec wirnika wentylatora

## Obsługa

- Sterowanie urządzeniem za pomocą oprogramowania i mobilnej aplikacji
- iCC-Cockpit – graficzny podgląd aktualnego klimatu w komorze, przewidywanego przebiegu przyrządzania potraw, możliwość spojrzenia wstecz i wprzód oraz opcje na koniec procesu przyrządzania
- iCC-Messenger – informuje o aktualnym, automatycznym dostosowaniu procesu przyrządzania potraw
- iCC-Monitor – przegląd wszystkich automatycznych dostosowaniach procesu przyrządzania potraw
- 9 samodzielnie konfigurowalny, dostosowany do użytkownika wyświetlacz obsługi (obrazy teksty itd.)
- Tryb nagrywania – ustalenie idealnego, sterowanego temperaturą rdzenia procesu przyrządzania potraw dla skalibrowanych produktów do późniejszego zastosowania bez czujnika temperatury rdzenia z automatycznym uwzględnieniem wielkości załadunku
- Obsługa "ucząca się" - dostosowuje się samodzielnie do sposobu obsługi
- Kolorowy wyświetlacz TFT 8,5" i ekran dotykowy z intuicyjną symboliką do maksymalnie prostej obsługi
- Sterowanie kilkoma urządzeniami za pośrednictwem ekranu jednego urządzenia (urządzenia muszą być podłączone do jednej sieci)
- Instrukcja obsługi i użytkowania wyświetlane na wyświetlaczu urządzenia w zależności od podejmowanych działań

## Czyszczenie, pielęgnacja i bezpieczeństwo pracy

- Niezależny od ciśnienia wody w sieci, automatyczny system myjąco-pielęgnacyjny komory i generatora pary
- 7 poziomów czyszczenia do czyszczenia i pielęgnacji bez nadzoru, także w nocy
- Automatyczne mycie i odkamienianie generatora pary
- Automatyczne wezwanie do czyszczenia z informacją o rodzaju mycia i ilości chemii w zależności od stopnia zabrudzenia
- Wyświetlanie na wyświetlaczu stanu zabrudzenia i pielęgnacji
- System diagnostyczny z automatycznym pokazywaniem komunikatów serwisowych
- Funkcja autotestu do aktywnej kontroli działania urządzenia

## Wypożyczenie

- Drzwi urządzenia z wentylowaną potrójną szybą i dwoma odchylanymi szybami wewnętrznymi (łatwe czyszczenie) z powłoką odbijającą ciepło
- Diody LED oświetlające komorę i załadunek – energooszczędne, wytrzymałe i niewymagające intensywnej konserwacji
- 6-punktowy czujnik temperatury rdzenia z automatyczną korektą błędów przy błędnym włączeniu przyciskiem do pozycjonowania czujnika
- Zarządzanie klimatem - pomiar, ustawianie i regulacja wilgotności z dokładnością do 1%. Faktyczna wilgotność w komorze może być ustawiana i pokazywana na wyświetlaczu.
- Pamięć minimum 1200 programów gotowania po 12 etapów każdy
- 3-stopniowa regulacja nawilżania przy 30-260°C w trybie pracy „gorące powietrze” oraz w trybie kombinacja pary i gorącego powietrza”
- Zintegrowane gniazdo ethernet do podłączenia do systemu opartego na chmurze do administrowania procesami gotowania, zarządzania HACCP i danymi serwisowymi oraz zdalnego sterowania.
- Wysokowydajny generator pary z automatycznym odkamienianiem
- Dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze dzięki zmianom kierunku obrotu wentylatora; 5 prędkości wentylatora z możliwością zaprogramowania
- Zintegrowany, nie wymagający konserwacji system odprowadzania tłuszczu, bez filtra
- Eksploatacja bez instalacji do zmiękczenia wody i dodatkowego odkamieniania
- Osobne zawory magnetyczne do wody zwykłej i zmiękczonej
- Funkcja cool-down do szybkiego schładzania komory urządzenia za pomocą wirnika wentylatora
- Automatyczne dostosowanie do miejsca instalacji (wysokości, klimatu itd.)
- Stelaż ruchomy (odstęp prowadnic 63 mm) z podwójnymi rolkami, średnica kółek 125 mm
- Drzwi komory urządzenia z wbudowanym mechanizmem uszczelniającym
- Materiał wewnętrzny i zewnętrzny stal szlachetna 304 (DIN 1.4301)
- Zawiera automatyczny spryskiwacz ręczny
- Stałe przyłącze odpływowe wg SVGW dopuszczalne
- Zgodne z zapotrzebowaniem doprowadzanie ciepła
- Wzdłużny układ prowadnic odpowiedni dla pojemników GN 2/1, 1/1
- 5 poziomów gotowania, programowane
- Rączka uchwytu stelaża ruchomego
- Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu

## Techniczna informacja

### Wzdłużny układ

prowadnic:

2/1, 1/1 GN

Pojemność: 20 x 2/1 GN / 40 x

1/1 GN

Dzienna liczba posiłków: 300-500

Szerokość: 1.084 mm (+5%)

Głębokość: 996 mm (+5%)

Wysokość: 1.782 mm (+5%)

Ciężar (netto): 351 kg (+5%)

Ciężar (brutto): 404 kg (+5%)

Średnica przyłącza

wody:

3/4" / d 1/2"

Ciśnienie wody: 150-600 kPa /

0,15-0,6 Mpa / 1,5 -

6 bar

Średnica odpływu wody: DN 50 mm  
Interfejs danych: Gniazdo LAN RJ45,  
odporne na zalanie  
Moc przyłączeniowa: 65,5 kW  
Moc dla trybu pracy  
„parowy”:  
54 kW  
Moc dla trybu pracy  
„gorące powietrze”:  
64,2 kW  
Space  
Przyłącze do sieci elektrycznej  
Zabezpieczenie Przekrój przewodu  
3 NAC 400V  
50/60Hz  
3 x 100 A 5 x 25 mm<sup>2</sup>  
**Podstawa pod piec.**

## **Piec nr 2**

Oznaczenie

- Urządzenie kuchenne do automatycznego przyrządzania (tryb automatyczny) mięsa, drobiu, ryby, dodatków/warzyw, potraw z jajek/deserów, wypieków oraz automatycznego Finishing®. Z inteligentnym systemem, optymalizującym przyrządzanie załadunków mieszanych w produkcji oraz w à la carte, oraz w pełni automatycznym systemem czyszcząco-pielęgnującym.

- Zawiera piec konwekcyjno-parowy (tryb pracy konwekcyjno-parowy) zgodny z DIN 18866 do większości stosowanych w profesjonalnych kuchniach metod gotowania z zastosowaniem do wyboru pary wodnej i gorącego powietrza, pojedynczo, po kolei lub w kombinacji.

Bezpieczeństwo pracy

- Tabletki czyszczące i pielęgnacyjne (twarde) dla optymalnego bezpieczeństwa pracy

- Transfer danych HACCP/aktualizacje oprogramowania za pośrednictwem zintegrowanego złącza Ethernet lub USB

- Ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza

- Urządzenie dopuszczone do pracy bez nadzoru zgodnie z VDE

- Maksymalna wysokość najwyższej półki 1,60 m w przypadku korzystania z oryginalnej szafki

- Zintegrowany hamulec wirnika wentylatora

- Klamka zamykająca z funkcją zamykania zarówno przy wychyleniu jej w prawo jak i w lewo i funkcją

zamykania poprzez zatrzaśnięcie drzwi

Obsługa

- Sterowanie urządzeniem za pomocą oprogramowania i mobilnej aplikacji

- iCC-Cockpit – graficzny podgląd aktualnego klimatu w komorze, przewidywanego przebiegu przyrządzania

potraw, możliwość spojrzenia wstecz i wprzód oraz opcje na koniec procesu przyrządzania

- iCC-Messenger – informuje o aktualnym, automatycznym dostosowaniu procesu przyrządzania potraw

- iCC-Monitor – przegląd wszystkich automatycznych dostosowaniach procesu przyrządzania potraw

- 9 samodzielnie konfigurowalny, dostosowany do użytkownika wyświetlacz obsługi (obrazy teksty itd.)

- Tryb nagrywania – ustalenie idealnego, sterowanego temperaturą rdzenia procesu przyrządzania

potraw dla skalibrowanych produktów do późniejszego zastosowania bez czujnika temperatury rdzenia z automatycznym uwzględnieniem wielkości załadunku

- Obsługa "ucząca się" - dostosowuje się samodzielnie do sposobu obsługi
- Kolorowy wyświetlacz TFT 8,5" i ekran dotykowy z intuicyjną symboliką do maksymalnie prostej obsługi
- Sterowanie kilkoma urządzeniami za pośrednictwem ekranu jednego urządzenia (urządzenia muszą być podłączone do jednej sieci)
- Instrukcja obsługi i użytkowania wyświetlane na wyświetlaczu urządzenia w zależności od podejmowanych działań

Czyszczenie, pielęgnacja i bezpieczeństwo pracy

- Niezależny od ciśnienia wody w sieci, automatyczny system myjąco-pielęgnacyjny komory i generatora pary
- 7 poziomów czyszczenia do czyszczenia i pielęgnacji bez nadzoru, także w nocy
- Automatyczne mycie i odkamienianie generatora pary
- Automatyczne wezwanie do czyszczenia z informacją o rodzaju mycia i ilości chemii w zależności od stopnia zabrudzenia
- Wyświetlanie na wyświetlaczu stanu zabrudzenia i pielęgnacji
- System diagnostyczny z automatycznym pokazywaniem komunikatów serwisowych
- Funkcja autotestu do aktywnej kontroli działania urządzenia

Wposażenie

- Drzwi urządzenia z wentylowaną potrójną szybą i dwoma odchylanymi szybami wewnętrznymi (łatwe

czyszczenie) z powłoką odbijającą ciepło

- Diody LED oświetlające komorę i załadunek – energooszczędne, wytrzymałe i niewymagające intensywnej konserwacji
- Optyczna sygnalizacja załadunków
- 6-punktowy czujnik temperatury rdzenia z automatyczną korektą błędów przy błędnym wkluciu przyrządem do pozycjonowania czujnika

- Zarządzanie klimatem - pomiar, ustawianie i regulacja wilgotności z dokładnością do 1%. Faktyczna

wilgotność w komorze może być ustawiana i pokazywana na wyświetlaczu.

- Pamięć minimum 1200 programów gotowania po 12 etapów każdy
- 3-stopniowa regulacja nawilżania przy 30-260°C w trybie pracy „gorące powietrze” oraz w trybie

kombinacja pary i gorącego powietrza”

- Zintegrowane gniazdo ethernet do podłączenia do systemu opartego na chmurze do administrowania

procesami gotowania, zarządzania HACCP i danymi serwisowymi oraz zdalnego sterowania.

- Wysokowydajny generator pary z automatycznym odkamienianiem
- Dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze dzięki zmianom kierunku obrotu wentylatora; 5 prędkości

wentylatora z możliwością zaprogramowania

- Zintegrowany, nie wymagający konserwacji system odprowadzania tłuszczu, bez filtra

- Eksploatacja bez instalacji do zmiękczenia wody i dodatkowego odkamieniania

- Osobne zawory magnetyczne do wody zwykłej i zmiękczonej

- Funkcja cool-down do szybkiego schładzania komory urządzenia za pomocą wirnika wentylatora

- Automatyczne dostosowanie do miejsca instalacji (wysokości, klimatu itd.)

- Zdejmowane, wychylane stelaże zawieszane (odstęp prowadnic 68 mm)

- Materiał wewnętrzny i zewnętrzny stal szlachetna 304 (DIN 1.4301)

- Zawiera automatyczny spryskiwacz ręczny
- Stałe przyłącze odpływowe wg SVGW dopuszczalne
- Zgodne z zapotrzebowaniem doprowadzanie ciepła
- Wzdłużny układ przewodnic odpowiedni dla pojemników GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
- 5 poziomów garowania, programowane
- Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu
- sygnalizacja za pomocą oświetlenia LED po zakończeniu fazy rozgrzewania oraz na koniec procesu przyrządzania potraw

Techniczna informacja

Wzdłużny układ przewodnic:

1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8

GN

Pojemność: 6 x 1/1 GN

Dzienna liczba posiłków: 30-80

Szerokość: 847 mm (+5%)

Głębokość: 776 mm (+5%)

Wysokość: 782 mm (+5%)

Ciężar (netto): 110 kg (+5%)

Ciężar (brutto): 128 kg (+5%)

Średnica przyłącza

wody:

3/4" / d 1/2"

Ciśnienie wody: 150-600 kPa /

0,15-0,6 Mpa / 1,5 -

6 bar

Średnica odpływu wody: DN 50 mm

Interfejs danych: Gniazdo LAN RJ45,

odporne na zalanie

Moc przyłączeniowa: 11 kW

Moc dla trybu pracy

„parowy”:

9 kW

Moc dla trybu pracy

„gorące powietrze”:

10,3 kW

Space

Przyłącze

do sieci

elektrycznej

Zabezpieczenie Przekrój przewodu

3 NAC 400V 50/60Hz

3x16 A 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

**Podstawa pod piec.**