

Technická specifikace:

Užitná kapacita	100l
rozměry: š x hl x v:	max . 1200x 950 x 1100mm
Minimální příkon:	min .28kW/400V
Varná plocha:	min. 40dm ²
Rozsah teplot:	min. 30 - 250°C

Funkce:

Zvedací a spouštěcí automatika (koše pro vaření a fritování
Rozpoznání varného média v pánvi: není možnost spálení oleje
Úprava Delta – T
Automatické plnění vodou s přesností na litr
Zjišťování teploty jádra s min. 6 měřicími body

Vybavení:

Topný systém s celoplošnými topnými tělesy
Třívrstvé dno pánve s neoddělitelných ocelových vrstev
Sonda teploty jádra s min 6 měřicími body
Vypouštění vody přímo pomocí pánve
Integrovaná ruční sprcha a automatickým navinutím
Automatický uzávěr vody s plynulým dávkováním paprsku
Integrovaná zásuvka 230V
Indikátor provozu a varování, např. teplá olejářka fritování
Integrovaná nápověda s vysvětlujícími texty pro všechny
tepelné úpravy.
Dotyková obrazovka s navádějícími symboly
Centrální ovládací kolečko s funkcí stisknutí pro výběr
Digitální ukazatel teploty
Ukazatel požadovaných a skutečných hodnot
Nastavení času digitálně 0-24hod. s nastavením trvalého
Provozu.
Vyklápění pánve pomocí elektromotoru
Víko pánve motoricky ovládáno
Servisní kryt přístupný zepředu
Bezpečnostní termostat
Integrovaný vypínač
Držák sondy teploty jádra
Volitelný jazyk pro systémové informace
USB rozhraní

Příslušenství:

Rameno pro automatický zdvih košů – 1 x
Špachtle – 1 x
Vozík na olej – 1 x
Varný koš – 2 x
Fritovací koš – 2 x
Rošt na dno pánve – 2 x

Další podmínky :

Uchazeč doloží certifikát do nabídky potvrzený výrobcem nebo distributorem o proškolení servisních techniků(a) k odborné montáži a servisu tohoto zařízení ne starší 6 měsíců.

Uchazeč předloží technický list potvrzený výrobcem - potvrzení veškerých požadavků zadávací dokumentace.

Uchazeč doloží certifikát do nabídky potvrzený výrobcem nebo distributorem o proškolení školicího kuchaře .