

Minimalne parametry techniczne pieca konwekcyjno-parowego elektrycznego 20GN 1/1 z wózkiem:

- Bojlerowy system wytwarzania pary
- Zasilanie elektryczne
- Rodzaj pojemników GN 1/1
- 20 półek
- Napięcie zasilania 400V
- System automatycznego mycia
- Sonda potraw
- Moc elektryczna minimum 36KW
- Prysznic na zwijaku
- Zintegrowany pojemnik na płyn myjący, okamieniający lub tabletki myjące i okamieniające
- Zakres pracy w zakresie od 30°C do 260°C
- Siedem prędkości wentylatora

Dodatkowo Zamawiający wymaga dołączenia uzdatniacza wody z wkładem żywicznym firmy STALGAST nr kat. 820161 oraz przeszkolenia kucharskiego z obsługi i eksploatacji oferowanego przedmiotu zamówienia.