

FORMULAR F5**OBIECTIV: CENTRU VARSTNICI****Proiectant de specialitate arhitectura: DESIGN VITAMIN S.R.L.****CENTRU VÂRSTNICI****FISA TEHNICĂ nr. D67***(schită orientativă)***Cuptor profesional programabil, electric, capacitate 6 tavi GN 1/1, umidificare automata cu boiler**

Nr.	Specificatii tehnice impuse prin Caietul de sarcini	Corespondenta propunerii tehnice cu specificatiile tehnice impuse prin Caietul de sarcini	Furnizor (denumire, adresa telefon, fax)
0	1	2	3
A	Cuptor profesional programabil, electric, capacitate 6 tavi GN 1/1, umidificare automata cu boiler		
1	Parametrii tehnici si functionali: Panou comanda Touchpad, extrem de facil de folosit, Ecran 4.3 inch color cu simboluri autoexplicative, Buton pentru scroll si selectie, 100 Programe, 12 Pasi parametrizabili pentru fiecare program, Timer digital 0-24h, Conectivitate USB, Furnizare date management HACCP, Sistem de Calibrare automata in functie de zona, inaltimea, climatul etc de instalare si functionare, Sistem de autodiagnosticare cu afisare de notificari, Functie Sous-vide optionala, Sonda de temperatura interna Multipoint inclusa, Functie Delta-T, disponibila inclusiv in functia Overnight cooking, Mod de lucru: Convecție 30-300 grC, Abur 30-130 grC, Combi-steamer 30-300 grC, Umidificare automata, cu generator de abur, Asigura o cantitate mai mare de abur, constanta si proaspata, asigura rezultate superioare comparativ cu sistemul de generare directa si permite combinarea avantajelor prepararii in apa cu avantajele prepararii delicate in aburi, Autocuratare si autodecalcifiere a generatorului de abur, ClimaPlus - tehnologie cu 10 niveluri setate si senzori ce masoara continuu umiditatea din camera cuptorului si regleaza climatul specific, crescand sau eliminand automat umiditatea, pentru produsul preparat in camera de coacere, asigurand obtinerea crustei crocante, a paneurilor rumene si a fripturilor suculente, Eliminarea automata a surplusului de umiditate si caldura a camerei de coacere, pana la 105 litri/secunda, Sistem de ventilatie cu 1 motor, Functionalitate Autorevers pentru asigurarea unui climat uniform, 5 Viteze, Flux de aer dinamic ce garanteaza o calitate excelenta a preparatelor, Sistem centrifugal de extractie a grasimilor care nu necesita filtru additional, Selectare manuala functie Cool Down pentru racirea rapida si sigura a camerei de coacere, Structura otel inox AISI 304, Camera cuptor cu colturi rotunjite pentru o curatare usoara si rapida, Iluminare LED, Usa cu deschidere de la stanga spre dreapta, Sistem de blocare deschidere usa la 110/180 grade, Geam dublu ventilat cu strat antireflex ce impiedica emiterea caldurii catre exterior, protejeaza impotriva murdariei si face curatarea mai usoara, Garnitura termorezistenta, presata si usor		

	de schimbat, Maner ergonomic termorezistent cu operare bidirectionala, Sistem automat de spalare integrat, 4 Programe de spalat presetate cu afisarea cantitatii de agenti de curatare necesari fiecarui ciclu, utilizeaza detergent tablete, ce confera siguranta sporita dpdv al protectiei muncii si costuri operationale mai reduse, Dus spalare integrat, posibilitate de ajustare a jetului de apa al dusului, Sistem de retractare al dusului, Sistem de decalcifiere automata, Temperatura maxima 300 grC, Dispozitiv de siguranta pentru limitarea temperaturii, Sistem de glisiera pentru tavi gastronorm, patiserie optional, Kit ghidaje detasabil cu glisiera suplimentara pentru container scurgere grasimi, Compatibilitate tavi: GN1/1, GN1/2, GN2/3, GN1/3, GN2/8, Dispunere longitudinala a tavilor, Siguranta in utilizare datorita inaltimii maxime cu suport de 1.6 m a ultimului nivel al glisierelor, Grad de protectie IPX5, Picioare reglabile pe inaltime, Alimentare electrica, Putere electrica 10.8 kW, Tensiune de alimentare 380V, Greutate neta 93 kg, Dimensiuni 850x842x804 mm		
2	Specificatii de performanta si conditii privind siguranta in exploatare:		
3	Conditii privind conformitatea cu standarde relevante: - Certificat a sistemelor de management a calitatii SR EN, ISO 9001 - Certificat de management de mediu ISO-14001 - Certificat de conformitate/declaratie de conformitate a calitatii CE - Agrement tehnic conform legislatiei în vigoare		
4	Conditii de garantie si postgarantie -garantie min. 2 ani		
5	Alte conditii cu caracter tehnic		

Întocmit,
Arh.Kundi Ștefan