

FIȘA TEHNICĂ NR. 1
DULAP CONGELARE 340L

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- dulap congelare din inox, 340L
- cu termostat
- refrigerare statică cu ventilator pentru uniformizarea temperaturii
- structură externă din inox AISI430
- ușă reversibilă
- dezghețare la sfârșitul ciclului
- evaporare automată a apei rezultate din condens
- include minim 4 grilaje

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- alimentare: 230V
- putere: max. 250W
- dimensiuni exterioare (LxAxH): 600 x max. 585 x min. 1855mm
- volum: 340L
- temperatură: +/- 22⁰C
- agent refrigerare:R600a
- grosime izolație: 45mm
- factor de protecție: min IP54

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 2
DULAP CONGELARE 700L

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- dulap congelare 700L
- răcire: ventilată
- dezghețare: automată, gaz cald
- evaporare condens: automatic
- material: inox 18/10
- include min 3 grătare plastificate GN 2/1 și 3 seturi de cârlige
- sarcina maximă pe grătar: min 25kg
- panou de control HACCP

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- alimentare: 230V
- putere: max. 400W
- dimensiuni exterioare (LxAxH): 760 x max. 840x max. 2090mm
- volum: 700L
- temperatura de funcționare: -18 / - 22⁰C
- gaz frigorific: R290
- consum energetic anual (AEC – kWh/an) : **max 200**
- grad de protecție: min IP54

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 3
DULAP FRIGORIFIC 700L

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- dulap frigorific 700L
- răcire: ventilată
- dezghețare: automată, gaz cald
- evaporare condens: automatic
- material: inox 18/10
- include min 3 grătare GN 2/1 și 3 ghidaje GN2/1
- sarcina maximă pe grătar: min 25kg
- panou de control HACCP

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- alimentare: 230V
- putere: max. 400W
- dimensiuni exterioare (LxAxH): 760x max. 840xmax. 2090mm
- clasa de energie: min C
- temperatura de funcționare: -2 / +8°C
- consum energetic anual (AEC – kWh/an) : max 600
- gaz frigorific: R290
- volum: 700L
- grad de protecție: min IP54

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 4
DULAP FRIGORIFIC CU UȘĂ DE STICLĂ 700L

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- dulap frigorific cu ușă de sticlă 700L
- răcire: ventilată
- dezghețare: automată, gaz cald
- evaporare condens: automatic
- lumină LED
- material: inox 18/10
- include min 3 grătare GN 2/1 și 3 ghidaje GN2/1
- sarcina maximă pe grătar: min. 25kg
- panou de control HACCP

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- alimentare: 230V
- dimensiuni exterioare (LxAxH): 760 x max. 840xmax. 2090mm
- clasa de energie: min B
- consum energetic anual (AEC – kWh/an) : max 500
- gaz frigorific: R290
- putere: max. 400W
- volum: 700L
- grad de protecție: min IP54

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 5
DULAP FRIGORIFIC 340L

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- dulap frigorific din inox, 340L
- cu termostat
- refrigerare statică cu ventilator pentru uniformizarea temperaturii
- structură externă din inox AISI430
- ușă reversibilă
- dezghețare la sfârșitul ciclului
- evaporare automată a apei rezultate din condens
- include minim 4 grilaje

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- alimentare: 230V
- putere: max. 250W
- dimensiuni exterioare (LxAxH): 600 x max. 585 x min. 1855mm
- volum: 340L
- temperatură: +2/+8⁰C
- agent refrigerare:R600a
- grosime izolație: 45mm
- factor de protecție: min IP54

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 6
DULAP CONGELARE 555L

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- dulap congelare 555L
- material: inox AISI 430
- cu termostat
- refrigerare statică
- dezghețare manuală
- evaporare manuală a apei rezultate din condens
- include min 6 rafturi fixe

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- alimentare: 230V
- putere: max. 350W
- dimensiuni exterioare (LxAxH): 777xmax. 695x max. 1895mm
- volum: 555L
- temperatura de funcționare: -18 / - 22⁰C
- agent refrigerare: R600a
- grosime izolație: 60mm
- factor de protecție: min IP54

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 7
MASĂ FRIGORIFICĂ CU 2 UȘI

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- masă frigorifică cu 2 uși
- din inox
- control digital
- răcire ventilată
- dezghețare automată
- izolație cu poliuretan min 50mm
- picioare ajustabile pe înălțime
- min 2 grilaje incluse

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- alimentare: 230V
- putere: max. 400W
- dimensiuni (LxAxH): 1550Xmax. 600Xmax. 850mm
- capacitate: 332L
- temperatura: 0 / +10°C
- agent refrigerare: R290a,
- factor de protecție: min. IP54

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 8
MASĂ FRIGORIFICĂ CU 4 SERTARE

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- masă frigorifică cu 4 sertare
- din inox
- control digital
- răcire ventilată
- dezghețare automată
- izolație cu poliuretan min 50mm
- picioare ajustabile pe înălțime

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- alimentare: 230V
- putere: max. 400W
- dimensiuni (LxAxH): 1390x max. 700x max. 680mm
- capacitate: 255L
- temperatura: 0 / +10⁰C
- agent refrigerare: R290a
- factor de protecție: min. IP54

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 9
CUPTOR COMBI PE GAZ – 10 tăvi GN1/1

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- structura, camera cuptorului, ventilatorul și panoul de distribuție a aerului vor fi realizate din oțel inoxidabil, conceput pentru utilizare intensivă
- ușa cu sticlă dublă temperată rezistă la temperaturi ridicate, în ușa cuptorului cu iluminare LED, garnitura din silicon pentru a asigura etanșeitate, va dispune de sistem de siguranță și oprire
- interiorul cabinetului va fi iluminat
- sistem de direcționare a aerului
- încălzirea se face cu rezistențe, durabile, rezistente la temperaturi înalte, coroziune cu var și substanțe chimice
- ventilator cu turație reglabilă (trepte)
- debit de abur ajustabil
- moduri de gătit: convecție (20-250 °C), combi (20-250 °C), 100% abur (20-120 °C)
- raftul pentru tăvi va fi compatibil cu tăvi Gastronorm
- capacitate de 10 x GN 1/1 tăvi.
- include racord alimentare la apa potabilă
- scurgere integrată
- panou de control tactil
- posibilitate încărcare rețete și software prin portul USB (rețete concepute de utilizator)
- posibilitate de utilizare în limba română, afișare ora și data în timp real
- timpul de gătit programabil
- funcție de gătit continuă
- funcție de gătit independentă de timp cu sondă centrală ce măsoară din 6 puncte
- funcție de preîncălzire
- funcție de răcire cu reglare a temperaturii dorite
- control manual/automat al umidificării

- opțiune de gătire și programe de gătit pentru diverse categorii de alimente
- va dispune de programe diferite de spălare și autocurățare
- va include un sistem de întreținere a generatorului de abur, precum și un sistem de avertizare pentru curățare
- generatorul de abur va avea un sistem automat de umplere și control al umplerii
- vor fi integrate termostate de siguranță, sisteme de protecție la temperatură ridicată pentru cabină și generatorul de abur, sistem de avertizare pentru defecțiuni, buton de selecție și confirmare.
- căruciorul cu tăvi glisante să poată fi introdus și scos rapid, pentru o utilizare practică și eficientă
- sistemul automat de scurgere
- supapa de gaz va avea aprindere electronică
- sistemul de siguranță va opri automat gazul dacă flacăra se stinge.
- prevăzut cu roți detașabile

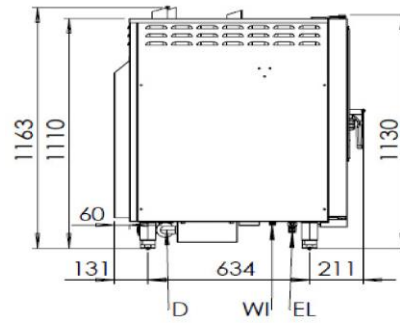
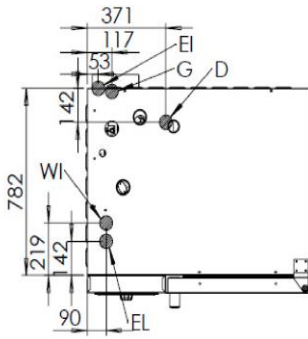
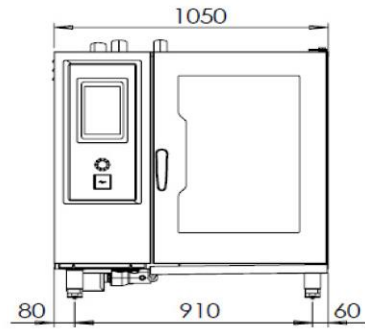
Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni: min 1000x900x1100 mm
- volum intern util: min. 0,26 m³
- putere încălzire cabină: min 15 kW
- putere încălzire boiler: min 15 kW
- consum gaz: NG 2,500 max / 1,000 min. G20 (m³/h)
- tensiune electrică: 400/230 VAC 1N 50Hz
- racord apă: R ¾ prevăzut cu filtru impurități
- presiunea apei: 1,5-4 bar
- grad de protecția min IP54

Poze cu caracter informativ



FIȘA TEHNICĂ NR. 10
CUPTOR COMBI PE GAZ – 20 tăvi GN1/1

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- structura, camera cuptorului, ventilatorul și panoul de distribuție a aerului vor fi realizate din oțel inoxidabil, conceput pentru utilizare intensivă
- ușa cu sticlă dublă temperată rezistă la temperaturi ridicate, în ușa cuptorului cu iluminare LED, garnitura din silicon pentru a asigura etanșeitate, va dispune de sistem de siguranță și oprire
- interiorul cabinetului va fi iluminat
- sistem de direcționare a aerului
- încălzirea se face cu rezistențe, durabile, rezistente la temperaturi înalte, coroziune cu var și substanțe chimice
- ventilator cu turație reglabilă (trepte)
- debit de abur ajustabil
- moduri de gătit: convecție (20-250 °C), combi (20-250 °C), 100% abur (20-120 °C)
- raftul pentru tăvi va fi compatibil cu tăvi Gastronorm
- capacitate de 20 x GN 1/1 tăvi.
- include racord alimentare la apa potabilă
- scurgere integrată
- panou de control tactil
- posibilitate încărcare rețete și software prin portul USB (rețete concepute de utilizator)
- posibilitate de utilizare în limba română, afișare ora și data în timp real
- timpul de gătit programabil
- funcție de gătit continuă
- funcție de gătit independentă de timp cu sondă centrală de temperatură
- funcție de preîncălzire
- funcție de răcire cu reglare a temperaturii dorite
- control manual/automat al umidificării

- opțiune de gătire și programe de gătire pentru diverse categorii de alimente
- va dispune de programe diferite de spălare și autocurățare
- va include un sistem de întreținere a generatorului de abur, precum și un sistem de avertizare pentru curățare
- generatorul de abur va avea un sistem automat de control al umplerii
- vor fi integrate termostate de siguranță, sisteme de protecție la temperatură ridicată pentru cabină și generatorul de abur, sistem de avertizare pentru defecțiuni, buton de selecție și confirmare.
- căruciorul cu tăvi glisante să poată fi introdus și scos rapid, pentru o utilizare practică și eficientă
- sistemul automat de scurgere
- supapa de gaz va avea aprindere electronică
- sistemul de siguranță va opri automat gazul dacă flacăra se stinge.
- prevăzut cu roți detașabile

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni: min 1000x900x1800 mm
- volum intern util: min 0,50 m³
- putere încălzire cabină: min 30 kW
- putere încălzire boiler: min 15 kW
- tensiune electrică:400 / 230 VAC IN 50Hz
- consum gaz: NG 4,000 max / 1,800 min. G20 (m³/h)
- racord apă: R ¾ prevăzut cu filtru impurități
- presiunea apei: 1,5-4 bar
- grad de protecția min IP54

Poze cu caracter informativ

FIȘA TEHNICĂ NR. 11
FRIPTEUZĂ CU GAZ, CU DULAP INFERIOR

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- structură din oțel proiectată pentru utilizare intensivă
- blatul superior să aibă o grosime de 1,5 mm și să fie realizat din oțel inoxidabil
- panourile carcasei vor fi fabricate din tablă de oțel inoxidabil de 1 mm grosime
- blat monolitic presat, cu durabilitate sporită pentru a facilita curățarea rapidă
- rezervor cu capacitatea de 13+13L
- robinet de scurgere pentru evacuarea uleiului
- termostat care să prevină supraîncălzirea uleiului
- temperatură să poată fi reglată până la 195°C
- controlul flăcării pilot
- mecanism de agățare pentru coș care să permită scurgerea uleiului
- sistem de suspendare pentru drenarea uleiului din coș după prăjire
- dispozitiv de siguranță pentru fiecare arzător care va întrerupe alimentarea cu gaz dacă flacăra se stinge
- dotat cu coș pentru evacuarea căldurii
- protecție din fontă emailată detașabilă
- picioare din oțel inoxidabil reglabile pe înălțime
- va putea funcționa cu gaz natural
- dispune de mecanism de suspendare, sistem de aprindere electrică

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni: 800xmax. 730x max .850 mm

-tensiune electrică : 220 VAC 1N 50 Hz

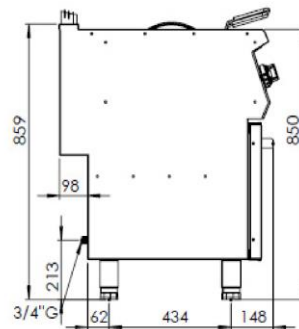
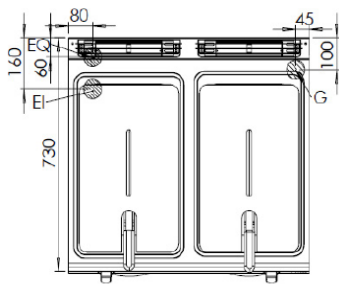
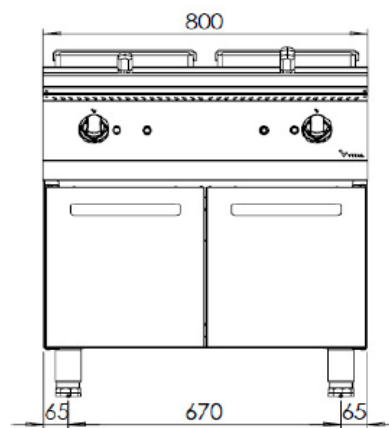
-putere totală: max. 40kW

-injector: NG(G20); 1,80 mm

-consum gaz: 4.000 max / 1,000 min; G20 (m³/h)

-factor de protecția minim IP54

Poze cu caracter informativ



FIȘA TEHNICĂ NR. 12

FRY TOP PE GAZ CU SUPRAFAȚA NETEDĂ ȘI BAZĂ CU DULAP

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- fry top pe gaz cu suprafața netedă și bază dulap inclusă
- structură din oțel proiectată pentru utilizare intensivă
- blatul superior să aibă o grosime de 1,5 mm și să fie realizat din oțel inoxidabil
- panourile carcasei fabricat din oțel inoxidabil de 1 mm
- grătarul cuptorului din fontă
- marginile laterale vor avea un unghi de 90° pentru a preveni apariția spațiilor între unități și a împiedica acumularea de murdărie
- blat cu colțuri rotunjite
- rezervor pentru ulei rezidual cu o capacitate de min. 1,8 L
- sistem de aprindere piezoelectric inclus
- camera de colectare a uleiului să fie detașabilă
- robineți de gaz cu dispozitive de siguranță și termocuplă pentru controlul flăcării pentru utilizarea în siguranță
- să poată fi folosit ca plită independentă sau integrat într-un dulap
- va putea funcționa cu gaz natural
- bază cu dulap din inox, cu picioare și cu 2 uși. De aceeași dimensiuni cu fry top pentru a putea fi suprapuse.

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

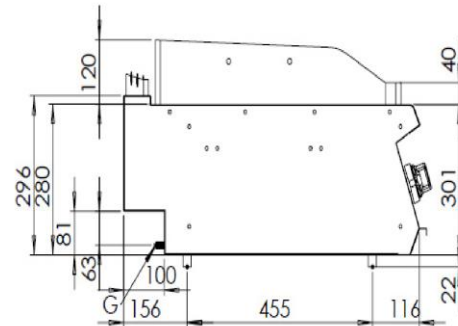
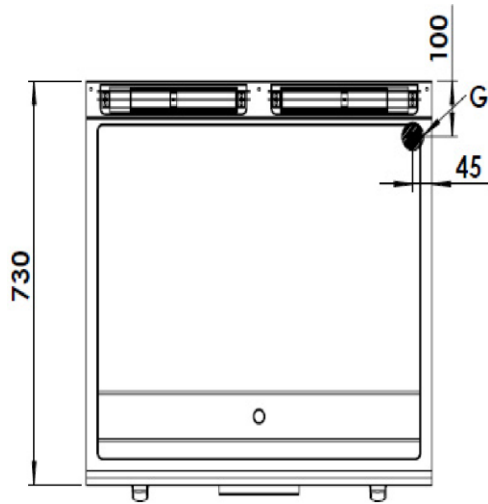
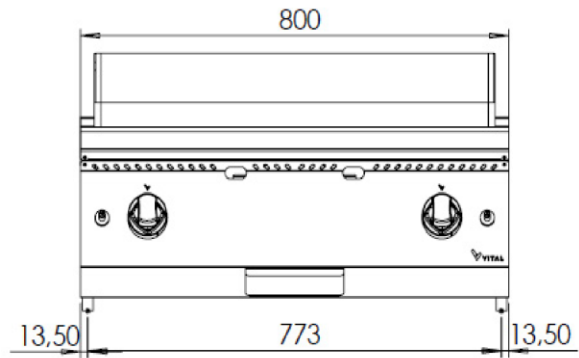
- dimensiuni: 800xmax. 730xmax. 280 mm
- putere totală: max 20 kW
- racord gaz: R ½"

-injector: NG(G20) 2,20 mm

-consum gaz: 2,000 max / 0,300 min. G20 (m³/h)

-grad de protecție min IP54

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 13

Grill cu rocă vulcanică și bază cu dulap

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- grill cu rocă vulcanică și bază cu dulap inclusă
- structură din oțel proiectată pentru utilizare intensivă
- masa superioară să aibă o grosime de 1,5 mm și să fie realizat din oțel inoxidabil
- carcasa fabricată din oțel inoxidabil de 1 mm
- grătarul cuptorului din fontă, special conceput astfel încât să direcționeze uleiurile reziduale către evacuarea din față
- marginile laterale vor avea un unghi de 90° pentru a preveni apariția spațiilor între unități și a împiedica acumularea de murdărie
- temperatură uniformă pe suprafața de gătit
- blat cu colțuri rotunjite
- blat monolit, presat, durabilitate crescută
- rezervor detașabil pentru ulei rezidual care colectează uleiul într-o cameră separată
- suprafața de gătit reglabilă
- va dispune de 2 arzătoare eficiente, de 5,5 kW, cu emisii reduse de gaze
- robineți de gaz cu dispozitive de siguranță și termocuplă pentru controlul flăcării pentru utilizarea în siguranță
- sistem de aprindere piezoelectric inclus
- va putea funcționa cu gaz natural
- bază cu dulap din inox, cu picioare și cu 2 uși. De aceleași dimensiuni cu grill-ul pentru a putea fi suprapuse.

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni: 800xmax. 730xmax. 280 mm

-putere totală: 11 kW

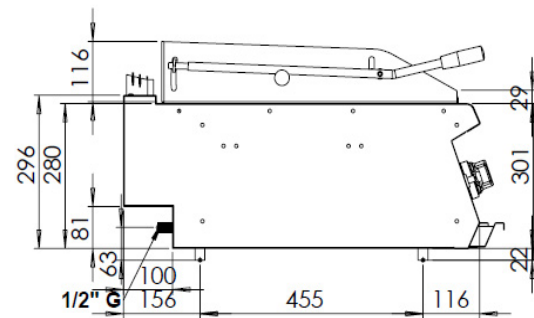
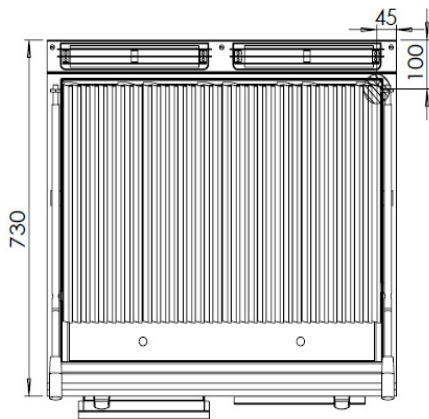
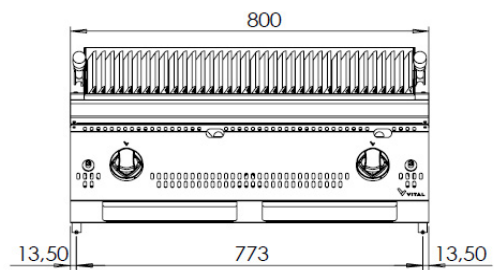
-racord gaz: R 1/2"

-injector: NG(G20) 2,20 mm

-consum gaz: 2,000 max / 0,300 min. G20 (m³/h)

-grad de protecție min IP54

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 14
MARMITĂ PE GAZ CU ÎNCĂLZIRE INDIRECTĂ

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- structură din oțel proiectată pentru utilizare intensivă
- blatul superior să aibă o grosime de 1,5 mm și să fie realizat din oțel inoxidabil
- carcasa fabricată din oțel inoxidabil de 1 mm
- marginile laterale vor avea un unghi de 90° pentru a preveni apariția spațiilor între unități și a împiedica acumularea de murdărie
- vasele de fierbere vor oferi posibilitatea de a găti în diverse moduri
- mecanism de ridicare ajustabil al capacului pentru a permite deschiderea și închiderea ușoară
- echipat cu sistem de aprindere electrică
- ardere optimă cu arzătoare puternice din oțel inoxidabil
- sistem de siguranță care întrerupe gazul dacă flacăra se stinge
- flacăra pilot protejată
- vasul de fierbere are pereți dubli
- cazanul va avea în jur material izolator
- supapă de evacuare care va permite golirea vasului rapid și în siguranță
- supapă de siguranță la presiune
- manometru care va permite monitorizarea presiunii pereșilor și controlul precis al funcțiilor vasului
- lampă de semnalizare pe panou
- baterie de pe masa superioară a aparatului care va permite umplerea vasului cu apă
- intrare pentru apă caldă și apă rece
- capacitatea vasului min 80 L
- adâncimea vasului min 430 mm
- raport ergonomic între diametrul și înălțimea cazanului
- va putea funcționa cu gaz natural

Certificări:

-certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

-dimensiuni: 800x max. 730x max. 850 mm

-putere totală: max 20 kW

-tensiunea electrică: 220-230 VAC 1N 50 Hz

-racord gaz: R ½"

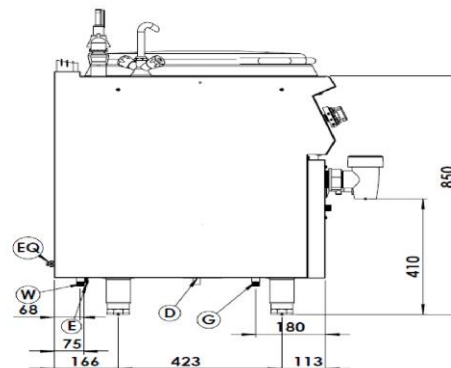
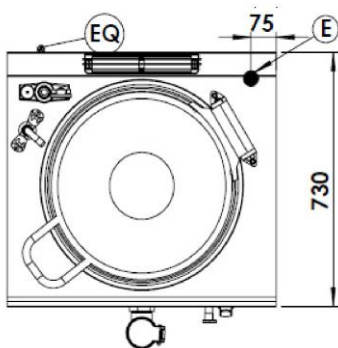
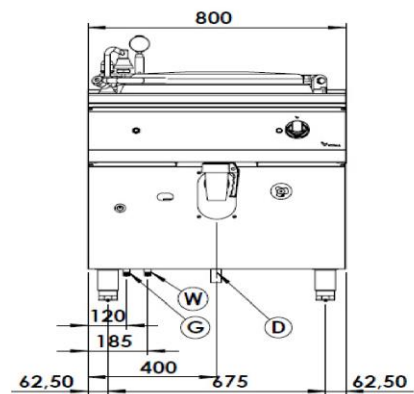
-racord apă: R ½" prevăzut cu filtru impurități

-injector: NG(G20)

-consum gaz: 2,000 max / 0,300 min. G20 (m³/h)

-grad de protecția min IP54

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 15
MAȘINĂ DE GĂTIT CU CUPTOR ELECTRIC

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- structură din oțel proiectată pentru utilizare intensivă
- blatul superior să aibă o grosime de 1,5 mm și să fie realizat din oțel inoxidabil
- carcasa fabricată din oțel inoxidabil de 1 mm
- grătar de fontă pentru plită inclus
- marginile laterale vor avea un unghi de 90° pentru a preveni apariția spațiilor între unități și a împiedica acumularea de murdărie
- blat cu colțurile rotunjite, monolitic presat, cu durabilitate sporită pentru a facilita curățarea rapidă
- ușă dublă cu panou interior presat pentru a oferi izolație termică
- aprindere cu sistem piezoelectric
- flacără pilot protejată
- arzătoare eficiente cu emisii scăzute de gaz
- pe plita superioară vor fi 4 arzătoare de min 7 kW ce pot fi folosite atât la flacără mică cât și flacără mare
- arzătoarele vor fi dotate cu dispozitiv de siguranță ce oprește gazul în caz de stingere a flăcării
- robineți de gaz dotați cu supape de siguranță și termocuple pentru controlul flăcării
- protecție din fontă emailată, detașabil, cu coș de evacuare integrat și detașabil
- toate componentele să poată fi accesate din compartimentul frontal sau din consola de control
- picioare reglabile din oțel care vor permite ajustarea înălțimii
- va putea funcționa cu gaz natural
- temperatură să poată fi reglată cu robinet de gaz termostatic, ajustabil între 50° - 300°C
- camera cuptorului va avea o capacitate de 2xGN 2/1

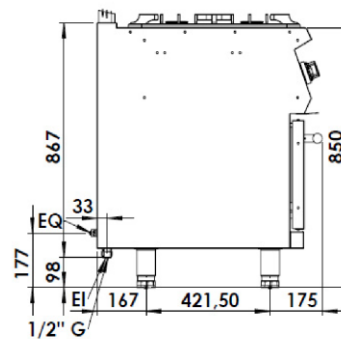
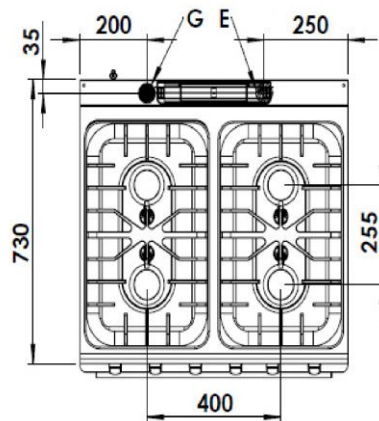
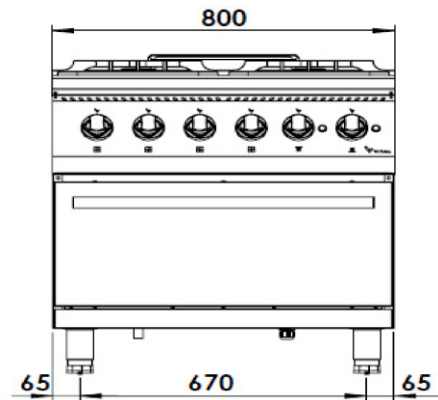
Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni: 800xmax. 730xmax. 850 mm
- putere gazului: min 30 kW
- puterea electrică: min 5 kW
- tensiunea electrică: 220-230 VAC 1N 50 Hz
- injector suporturi superioare: NG(G20); 2,00 mm
- consum gaz: 2,000 max G20 (m³/h)

Poze cu caracter informativ



FIȘA TEHNICĂ NR. 16
MAȘINĂ DE GĂTIT PE GAZ CU 4 ARZĂTOARE ȘI DULAP

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- panourile frontale, laterale și din spate vor fi fabricate din oțel inoxidabil de 1 mm
- blatul superior va fi realizat din oțel inoxidabil de 1,5 mm, cu colțuri rotunjite care facilitează curățarea
- grătarul arzătorului din fontă
- incluse 4 arzătoare de min 7 kW, ce vor putea fi folosite pentru flacără mare sau mică, eficiență ridicată și emisii scăzute de gaz.
- sistem de siguranță care oprește alimentarea cu gaz dacă flacără se stinge pentru fiecare arzător
- marginile laterale, tăiate cu laser la un unghi de 90⁰ să nu lase spații între unități, împiedicând astfel acumularea murdăriei între elemente.
- corpul din oțel inoxidabil
- fabricate prin presare în matrițe speciale și cu blatul monobloc presat
- pe grătarul rotund să poată fi așezate oale, tigăi și alte vase
- incluse arzătoare cu flacără pilot și termocupluri
- să poată fi utilizat atât pe blat, cât și cu dulap
- picioare reglabile pe înălțime
- va funcționa cu gaz natural
- bază cu dulap din inox, cu picioare și cu 2 uși. De aceleași dimensiuni cu mașina de gătit pentru a putea fi suprapuse.

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

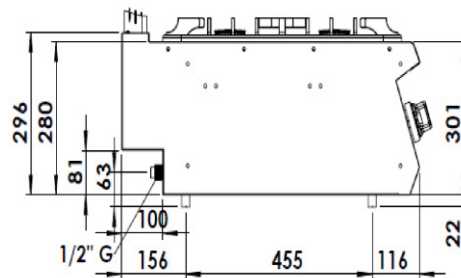
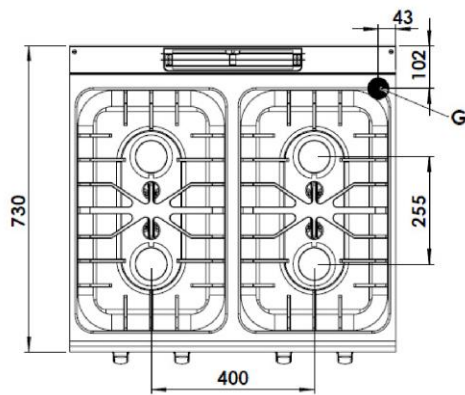
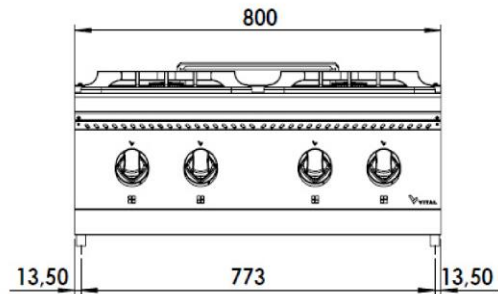
- dimensiuni: 800X max. 730x max. 280 mm
- puterea totală: min 30 kW
- intrare gaz: R ½”

-injector: NG (G20) 2,00 mm

-consum gaz: 4,000 max / 1,500 min. G20 (m³/h)

-grad de protecție min IP54

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 17
TIGAIE CU ÎNCLINARE PE GAZ

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- tigaie basculantă pe gaz
- structură din oțel proiectată pentru utilizare intensivă
- blatul superior să aibă o grosime de 1,5 mm și să fie realizat din oțel inoxidabil
- cadrul superior va avea o grosime de 2 mm iar capacul de sus va fi realizat din oțel inoxidabil de 1 mm
- sașiul inferior va fi inoxidabil de 2 mm
- panourile carcasei vor fi fabricate din tablă de oțel inoxidabil de 1 mm grosime
- marginile laterale vor avea un unghi de 90° pentru a preveni apariția spațiilor între unități și a împiedica acumularea de murdărie
- temperatură să poată fi reglată până la 300°C
- material izolant în jurul tigăii
- mecanism manual de înclinare pentru golirea cazanului
- dotată cu un sistem manual care permite ridicarea tigăii până la 90°C
- robineți de gaz dotați cu supape de siguranță și termocuple pentru controlul flăcării
- dotat cu racord pentru apă caldă și rece
- adâncimea tigăii de min. 205 mm
- capacitatea tigăii min. 80L
- picioare reglabile din oțel care vor permite ajustarea înălțimii
- va putea funcționa cu gaz natural

Certificări:

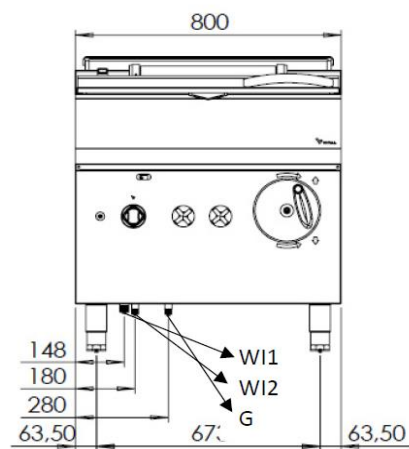
- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

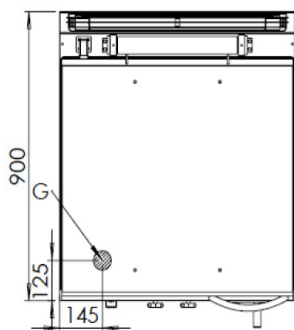
- dimensiuni: 800x max. 900x max. 850 mm

- putere totală: minj 20kW
- racord intrare gaz: R1/2"
- racord intrare apă R 1/2" cu filtru impurități
- injector: NG(G20); 4,00 mm
- consum gaz: 2,500 max / 1,000 min; G20 (m³/h)
- factor de protecția min IP54

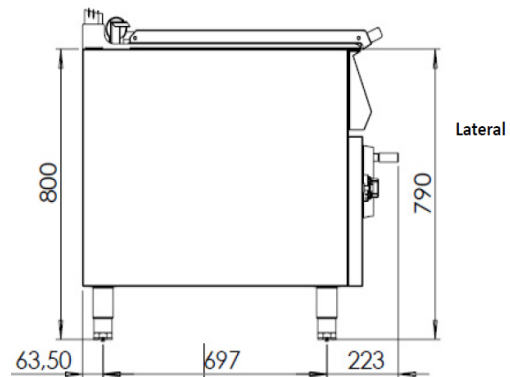
Poze cu caracter informativ



Față



Sus



Lateral

FIȘA TEHNICĂ NR. 18

MAȘINĂ DE SPĂLAT VASE TIP CUPOLĂ CU CONTROL DIGITAL ȘI POMPE PENTRU DETERGENT ȘI CLĂTIRE

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

-carcasa, panourile frontale și laterale, cuva, filtrul de cuvă și brațele de clătire vor fi realizate integral din oțel inoxidabil. Construcție robustă din oțel inoxidabil, potrivită pentru utilizare intensivă

-temperatura apei de clătire va fi asigurată de boilerul atmosferic integrat.

- prevăzută cu pompe de recirculare pentru optimizarea spălării

-duze de spălare incluse

- sistem automat cu pompă integrată de detergent și de clătire

-programul de spălare să poată fi oprit oricând prin ridicarea ușii

-panoul de control va fi automat și ușor de folosit

-vor fi disponibile cel puțin 5 programe de spălare

-temperatura apei de spălare: 55-60°C

-temperatura apei de clătire: 80-85°C.

-capacitate de spălare: până la 1100 farfurii pe oră

-prevăzută cu termostatul de siguranță care să prevină supraîncălzirea și cu protecție pentru rezistenței care asigură funcționarea la nivel scăzut de apă

-La livrare, echipamentul va fi pregătit pentru utilizare imediată, asigurându-se umplerea recipientelor de către furnizor, cu scopul de a demonstra funcționalitatea deplină a tuturor programelor de spălare. Furnizorul are obligația de a demonstra, la recepția calitativă, că echipamentul atinge parametrii de spălare/dezinfectare asumați în oferta tehnică. În acest scop, furnizorul va asigura substanțele chimice necesare pentru efectuarea a 5 cicluri de testare completă, monitorizate prin indicatori de eficiență. Pentru a preveni deteriorarea prematură a sistemului de dozare și a pompelor, precum și pentru a menține valabilitatea garanției producătorului, punerea în funcțiune și instruirea personalului se vor face exclusiv cu substanțe agreate de producătorul echipamentului

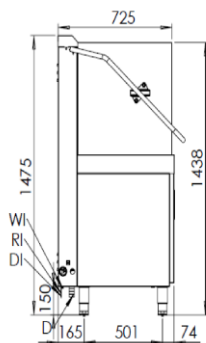
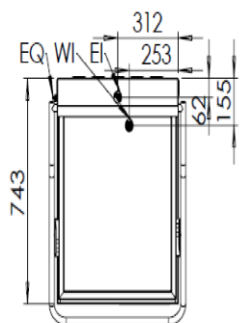
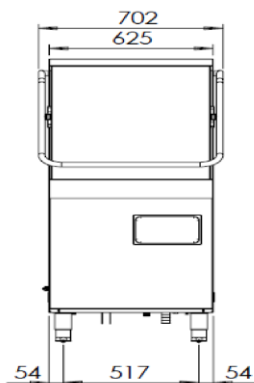
Certificări:

-certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni: max 700x800 / 850 x 1600 mm
- puterea totală: max 30 kW
- tensiunea electrică: 380-400 VAC 50 Hz
- racord apă: R 3/4" prevăzut cu filtru impurități
- presiune apă: 2-4 bar
- grad de protecție min IP54

Poze cu caracter informativ



FIȘA TEHNICĂ NR. 19

VITRINĂ FRIGORIFICĂ PE REZERVOR FRIGORIFIC STATIC

Specificații tehnice:

- modul vitrină refrigerată 4 x GN1/1
- partea superioară H=50 mm din oțel inoxidabil, grosime 12/10, cu margini rotunjite
- bazin va fi sudat și va avea colțurile rotunjite (pentru recipiente GN 1/1 H=200 mm)
- răcire prin contact direct prin bazinul refrigerat
- izolație din poliuretan expandat de înaltă densitate, fără CFC și HCFC
- vitrină de expunere cu 2 rafturi din sticlă, răcite prin evaporator ventilat montat în palfon
- vitrină de expunere cu uși cu balamale din policarbonat – uși glisante pe partea operatorului
- dulap frigorific cu 2 uși cu balamale, echipat complet cu ghidaje GN 1/1
- unitate de condensare integrată
- evacuare apă condens în partea inferioară
- termostate digitale programabile pentru controlul independent al temperaturii și dezghețării pentru partea superioară și pentru dulap

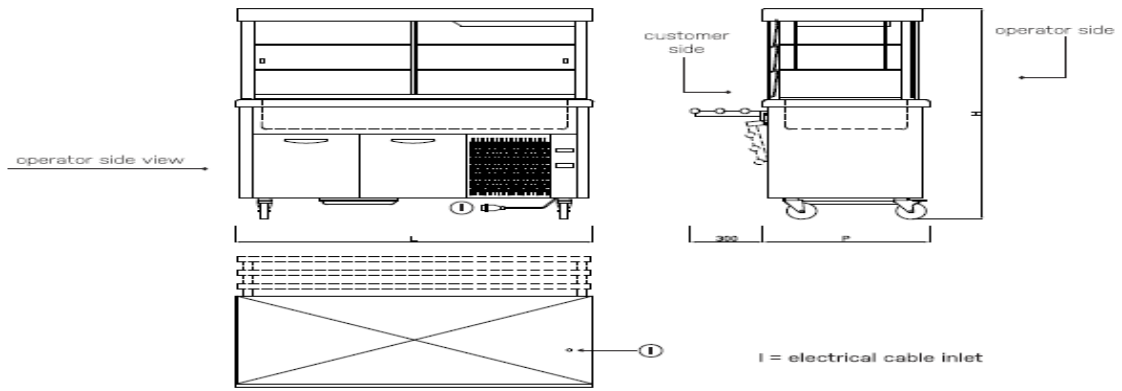
Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- agregat frigorific cu agent de răcire ecologic R290a
- prevăzut cu corp de iluminat , cod culoare 4000
- tensiunea: 230V/1F+N
- puterea: max 1kW
- grad de protecție min IP54

Poze cu caracter informativ



FIȘA TEHNICĂ NR. 20

BAIN MARIE

Specificații tehnice:

- bain marie electric 4 x GN1/1 cu dulap și vitrină
- partea superioară H = 50 mm din oțel inoxidabil AISI 304, grosime 15/10, cu margini rotunjite
- rezervor sudat și cu colțuri rotunjite pentru curățare ușoară, complet cu separatoare pentru recipiente GN
- rezervor potrivit pentru recipiente GN cu H = 200 mm
- elemente de încălzire blindate (protejate) pentru o fiabilitate mai bună
- preaplin pentru evacuarea apei
- dispozitiv de golire a apei prin robinet
- reglaj independent al temperaturii pentru dulap și rezervor prin comenzi digitale programabile
- dulap încălzit cu termostat digital și termostat de siguranță
- dulap cu uși duble glisante
- include 1 set de ghidaje

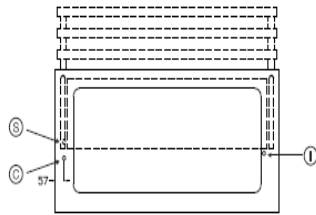
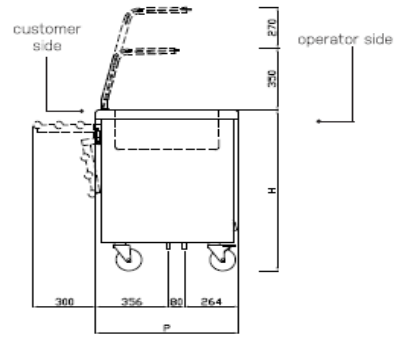
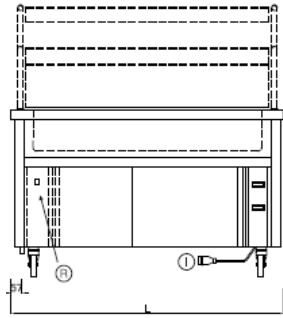
Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni cuva: 128x51x21 cm
- grad de protecția min IP54
- temperatura reglabilă de lucru: +65/+90 grade C
- tensiunea : 380V/3F+N
- puterea: max 6kW
- grad de protecție min IP54

Poze cu caracter informativ



FIȘA TEHNICĂ NR. 21
MALAXOR CU SIPRALĂ 50 L

Specificații tehnice:

- malaxor profesional cu spirală 50L
- frământător de aluat cu motor puternic
- echipat cu lanț de transmisie și curele trapezoidale
- carcasă metaliză cu acoperire rezistentă
- ax și spirală din oțel inoxidabil
- protecție metalică de siguranță
- prevăzut cu întrerupător de siguranță
- bază cu picioare reglabile
- viteza spirală: 120&240 rpm
- viteza bol: 15&30 rpm
- cantitate minimă de aluat: 15 kg
- cantitate maximă de aluat: 32 kg

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- putere: max 3000 Watt
- conexiune: 400V / 50 Hz / 3 faze
- dimensiuni: max H1100 x L 600 x A 900 mm
- grad de protecție min IP54



FIȘA TEHNICĂ NR. 22
MAȘINĂ DE CURĂȚAT CARTOFI TRIFAZICĂ

Specificații tehnice:

- mașină de curățat cartofi trifazică
- material: inox AISI 304
- prevăzute cu capac
- cu disc abraziv extractabil
- jet automat de apă pentru eliminarea cojilor
- microîntrerupător de siguranță pe capac și pe orificiul de admisie
- picioare reglabile pe înălțime cu posibilitatea de prindere în podea
- potrivit pentru curățare cartofi și morcovi

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- alimentare: 400V
- putere: max 1,5 kW
- dimensiuni (LxAxH): max 450x800x950mm
- capacitate min 15kg
- productivitate: min 200 kg/h
- temporizator ciclu spălare: 0-10 min
- factor de protecție min IP54

Poze cu caracter informativ



FIȘA TEHNICĂ NR. 23
MAȘINĂ DE TĂIAT LEGUME

Specificații tehnice:

- mașină de tăiat legume cu 5 discuri
- realizată din inox AISI 304
- include cel puțin următoarele 5 discuri:
 - disc pentru feliere de 2mm
 - disc pentru feliere de 10mm
 - disc pentru cuburi de 10mm
 - disc tip julienne de 10mm
 - disc de răzuit de 4mm

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- alimentare: 230V
- putere: max 0,5kW
- dimensiuni (LxAxH): max 250x650x550mm
- grad de protecție min IP54

Poze cu caracter informativ



FIȘA TEHNICĂ NR. 24

MAȘINI DE TOCAT CARNE

Specificații tehnice:

- construită din aluminiu turnat lucios
- reductor pentru tocat carne cu baie de ulei
- gură și melc pentru tocat carne din fontă tratată pentru uz alimentar sau inox
- placă și cuțit din inox
- comenzi cu protecție IP54 și dispozitiv NVR
- funcție inversare
- kit de umplere, pâlnii
- presă de roșii

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- putere: max 800 Watt
- alimentare: 230 V / 380 V – monofazic sau trifazic (1 ph /3 ph)
- productivitate: 33 kg / 10 min
- diametru sită: 4,5 mm
- grad protecție min IP54

Poze cu caracter informativ



FIȘA TEHNICĂ NR. 25
MAȘINĂ TERMOSIGILAT CASEROLE

Specificații tehnice:

- sigilator compact semi-automat potrivit pentru tăvi și recipiente pentru mâncare
- model de masă cu capac din inox
- dotat cu panou de control digital
- ușor de folosit și setat cu precizie
- timp de sigilare de doar câteva secunde
- tăiere directă a materialului plastic
- suport pentru rolă de folie în partea din spate a aparatului
- dimensiuni maxime tăvi: 250 x 180 mm
- lățime maximă folie: 180 mm
- capacitate maximă de sigilare: 6 - 8 tăvi pe minut
- timp de încălzire: max 10 minute
- temperatura maximă de sigilare atinsă: 180°C
- temperatură ideală de sigilare CPET: 180°C
- temperatură optimă de sigilare PP: 150°C
- include min 2 matrițe
- La livrare, echipamentul va fi pregătit pentru utilizare imediată, asigurându-se folia de către furnizor, cu scopul de a demonstra funcționalitatea deplină a aparatului

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- putere: max 1000 Watt
- conexiune: 230V / 50 Hz / 1 fază
- dimensiuni: max H300 x L 300 x A 600 mm

-grad protecție min IP54

Poze cu caracter informativ



FIȘA TEHNICĂ NR. 26
MAȘINĂ VACUUM EXTERNĂ

Specificații tehnice:

- utilizată pentru sigilarea și/sau vidare pungilor din plastic, a rozelor sau a recipientelor.
- confectionat din oțel inoxidabil
- control automat digital

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- alimentare electrică: 220-240 V / 50 Hz / 1 fază / 550 W
- dimensiuni: max W500 x D 300 x H 150 mm
- dimensiuni sigiliu: 406 x 5 mm
- presiune pompă: min -28" Hg / - 958 mbar ($\pm 5\%$)
- grad de protecție min IP54

Poze cu caracter informativ



FIȘA TEHNICĂ NR. 27
MIXER DE MÂNĂ

Specificații tehnice:

- sistem eficient de răcire a motorului
- cadru ABS robust și ușor, umplut cu sticlă
- mâner practic și ergonomic
- sistem de siguranță cu buton împotriva aprinderii accidentale –
- viteză fixă
- VT: Control al vitezei cu stabilizator
- aparatul este protejat cu IPX3
- sistem de cuplare rapidă
- tije disponibile în lungimi de 25 și 35 cm
- cuțite din oțel pentru tacâmuri
- tel cu angrenaj metalic
- teluri demontabile și lavabile în mașina de spălat vase
- suport pentru oală, fixare pe perete, tel
- suport de expunere

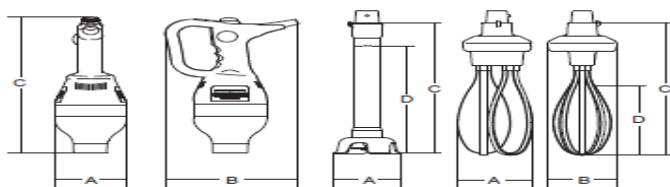
Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- putere: min 300W
- tensiune: 230 V/ 50 Hz
- grad de protecție IP54

Poze cu caracter informativ



FIȘA TEHNICĂ NR. 28

MIXER PLANETAR

Specificații tehnice:

- mixer planetar puternic
- bol robust din inox 40 L
- posibilitate reglaj min 3 viteze
- transmisie solidă cu curele și roți dințate
- mâner rotativ pentru ridicarea cupei și întrerupător de siguranță
- grilaj protector din oțel inoxidabil deasupra cupei
- comutator de siguranță integrat în grilajul de protecție
- butoane separate pentru pornire și oprire
- carcasă din fontă cu strat rezistent la zgârieturi
- cantitate minimă de aluat: 5 kg
- cantitate maximă de aluat: 16 kg
- va include: cârlig din oțel inoxidabil, paletă din oțel inoxidabil și tel din oțel inoxidabil

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- putere: max 2000 Watt
- conexiune: 230V / 50 Hz / 1 fază
- dimensiuni: max H1200 x L 800 x A 700 mm
- grad de protecție min IP54

Poze cu caracter informativ



FIȘA TEHNICĂ NR. 29
STERILIZATOR CUȚITE CU UV

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- sterilizator cuțite cu UV, 14 cuțite
- carcasă din inox cu finisaj Scotch Brite (finisaj satinat)
- ușă din plexiglas
- întrerupător de siguranță
- lampă cu UV
- suport pentru cuțite din inox cu grilă de protecție

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- alimentare: 230V
- putere: max. 20W
- dimensiuni (LxAxH): 540 x max. 160 x max. 640mm
- temporizator: 60 minute
- grad de protecție min IP54

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 30
FELIATOR DIN ALUMINIU

Specificații tehnice:

- mașină de feliat din aluminiu
- design rotunjit, fără muchii ascuțite și șuruburi vizibile
- tijă glisantă cromată, șlefuită și lepuită
- bucșe autolubrifiante pentru tija glisantă
- opritoare din cauciuc vulcanizat pe cărucior
- capac de susținere detașabil pentru placa de calibrare a grosimii
- detector de felii din oțel inoxidabil cu racord baionetă
- șuruburi și racorduri din oțel inoxidabil
- rolă de curea închisă și etanșată
- distanță de max. 41 mm între lamă și motor
- capac inferior
- instrument de ascuțire încorporat cu protecție inferioară
- instrument standard de îndepărtare a lamei
- înclinarea lamei la 38°

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- diametru lamă: 300 mm
- grosime tăiere: până la 19 mm
- tip alimentare: electrică
- motor: min 200 W
- cursă a căruciorului : min 275 mm

-grad de protecție min IP54

Poze cu caracter informativ



FIȘA TEHNICĂ NR. 31
UNITATE CASĂ DE MARCAT

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- unitate casă de marcat
- element neutru casă de marcat stânga
- structură din inox
- roți și ghidaje incluse

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni max. 1500 x 700mm

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 32
UNITATE TIP DULAP CU 2 CUVE ȘI UȘI GLISANTE

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- chiuvetă tip dulap cu 2 cuve și uși glisante
- adâncime 600mm
- material inox
- dotată cu picioare

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni max. 1000 x 600 x max. 850 mm

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 33
UNITATE TIP DULAP CU 1 CUVĂ MARE ȘI UȘI GLISANTE

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- chiuvetă tip dulap cu 1 cuvă mare și uși glisante
- adâncime 600mm
- material inox
- dotată cu picioare

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni max. 1600 x 600 x max. 850 mm

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 34

UNITATE TIP DULAP CU 1 CUVĂ PE PARTEA DREAPTĂ ȘI UȘI GLISANTE

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- chiuvetă tip dulap cu 1 cuvă pe partea dreaptă și uși glisante
- adâncime 600mm
- material inox
- dotată cu picioare

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni max. 1600 x 600 x max. 850 mm

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 35
DULAP DE PERETE

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- dulap de perete cu uși glisante și 2 polițe
- înălțimea 1000mm
- material inox

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni 1000 x max. 400 x max. 1000 mm

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 36
MASĂ DE LUCRU CU POLIȚĂ

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

-masă de lucru cu poliță intermediară

-adâncimea 600mm

-material inox

Certificări:

-certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

-dimensiuni max. 600 x 600 x max. 850 mm

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 37
MASĂ IEȘIRE PENTRU MAȘINA DE SPĂLAT

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- masă ieșire pentru mașina de spălat
- material oțel inoxidabil
- picioare reglabile
- cu poliță

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni max. 650 x 610 x 850 mm

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 38
MASĂ INTRARE 120 CM CU SPĂLĂTOR

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- masă intrare 120 cm
- cu spălător, orificiu debarasare și poliță
- margine antiscurgere
- material oțel inoxidabil
- picioare reglabile
- cu poliță

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni 1200 x max. 770 x max. 850 mm

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 39

MASĂ TIP DULAP CU POLIȚĂ INTERMEDIARĂ, UȘI ȘI REBORD

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- masă tip dulap cu poliță intermediară, uși și rebord
- adâncime 600mm
- material oțel inoxidabil
- picioare reglabile

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni 900-1000 x 600 x max. 850 mm

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 40

MASĂ TIP DULAP CU POLIȚĂ INTERMEDIARĂ, UȘI ȘI REBORD

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- masă tip dulap cu poliță intermediară, uși și rebord
- adâncime 600mm
- material oțel inoxidabil
- picioare reglabile

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni 1600-1700 x 600 x max. 850 mm

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 41

MASĂ TIP DULAP CU POLIȚĂ INTERMEDIARĂ, UȘI ȘI REBORD

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- masă tip dulap cu poliță intermediară, uși și rebord
- adâncime 600mm
- material oțel inoxidabil
- picioare reglabile

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni 1400-1500 x 600 x max. 850 mm

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 42
RAFT 150 X 50 CM

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- raft 150 x 50 cm
- 4 polițe netede
- material inox
- picioare ajustabile
- potrivit pentru camere frigorifice

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni 1500 x 500 x min. 1800 mm – max. 2000 mm

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 43
RAFT 160 X 50 CM

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- raft 160 x 50 cm
- 4 polițe netede
- material inox
- picioare ajustabile
- potrivit pentru camere frigorifice

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni 1600 x 500 x min. 1800 mm – max. 2000 mm

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 45
CĂRUCIOR PENTRU MAȘINA DE SPĂLAT VASE

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- cărucior pentru mașina de spălat vase
- capacitate max. de încărcare 60 kg
- mâner ergonomic și roți pivotante rezistente
- construcție din oțel inoxidabil
- rezistentă la coroziune

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni max. 55 x 65 x 90 cm

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 46
CĂRUCIOR PENTRU TRANSPORT, 14 TĂVI

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- cărucior pentru transport
- capacitate 14 tăvi
- din inox
- cu 4 roți multidirecționale
- potrivit pentru tăvi 600 x 400 mm

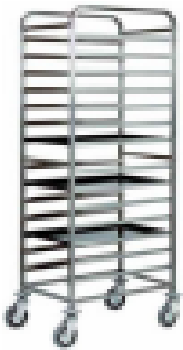
Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni max. 550 x 750 x 1900 mm

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 48
DUȘ FLEXIBIL 450 X 1300MM

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- duș flexibil 450 x 1300mm
- diametru țevă robinet: 20mm
- cuplare apă caldă / rece
- din oțel cromat

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni max. 450 x 1300 mm
- racord apă: R ½” cu filtru impurități

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 49
DUȘ FLEXIBIL PRESPĂLARE

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- duș flexibil prespălare cu baterie și prindere de perete
- furtun flexibil, acoperit cu spirală din oțel inoxidabil
- rezistență la uzură
- levier din fibră de sticlă armat cu poliamidă
- monocomandă

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni (AxH) max. 400 x 990 mm

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 50
COȘ DE GUNOI 50L

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- coș de gunoi
- capacitate 50L
- din inox
- prevăzut cu 2 roți
- cu capac ce se ridică prin acționarea pedalei
- rezistență la uzură

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- volum : 50L

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 51
COȘ DE GUNOI 120L

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- coș de gunoi
- capacitate 120L
- din inox
- prevăzut cu 2 roți
- cu capac ce se ridică prin acționarea pedalei
- rezistență la uzură

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- volum : 120L

Poze cu caracter informat



FIȘA TEHNICĂ NR. 52
IMPRIMANTĂ ETICHETE

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- imprimantă termică etichete
- interfață: USB+Bluetooth+Wifi
- lățime imprimare: 30-108 mm
- lungime imprimare: 30-1778mm
- viteza imprimare: până la 152 mm/s
- metoda de imprimare: termică directă (fără cerneală sau toner)
- durata de viață cap termic: min. 45km
- conectivitate: USB+Bluetooth+Wifi
- compatibilitate sistem: Windows, Mac, Linux
- imprimanta va fi livrată cu toate accesoriile necesare (adaptor de alimentare, cablu USB, manual și cablu de alimentare, etc)
- ofertantul va oferi toate informațiile necesare pentru achiziționarea ulterioară de consumabile necesare
- la livrare, echipamentul va fi pregătit pentru utilizare imediată, asigurându-se role termice de către furnizor cu scopul de a demonstra funcționalitatea (min 5 buc)

FIȘA TEHNICĂ NR. 53
HOTĂ CENTRALĂ FĂRĂ MOTOR
VENTILATOR CENTRIFUGAL
REGULATOR MANUAL

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

1. Hotă centrală fără motor cu iluminare – 2 buc

-lățime 1300 mm

-dimensiuni (LxAxH) : 2400 x 1300 x 450 mm

-oțel inoxidabil 18/10 AISI304

-finisaj satinat Scotch Brite

-canal de colectare a grăsimilor etanș

-prevăzută cu valve de scurgere

-filtre labirint pentru grăsimi din oțel inoxidabil 18/10

-grad de protecție min IP54

2. Ventilator centrifugal pentru hotă – 1 buc

-debit: 6000 mc/h

-tablou automatizare pentru reglarea turației ventilatorului de exhaustare cu convertizor de frecvență. reglarea se va face cu un potențiometru

-alimentare : 400 V/ 230V

-putere: max. 3kW

-ventilator centrifugal carcasant, cu aspirație dublă

-dotat cu motor cuplat direct la rotor (palete orientate înainte) prin intermediul unor fulii și curele

-cadru realizat din profile de aluminiu, panouri tip sandwich cu tablă de oțel galvanizat la interior și oțel inoxidabil la exterior

-panou dublu

-grad de protecție min IP54

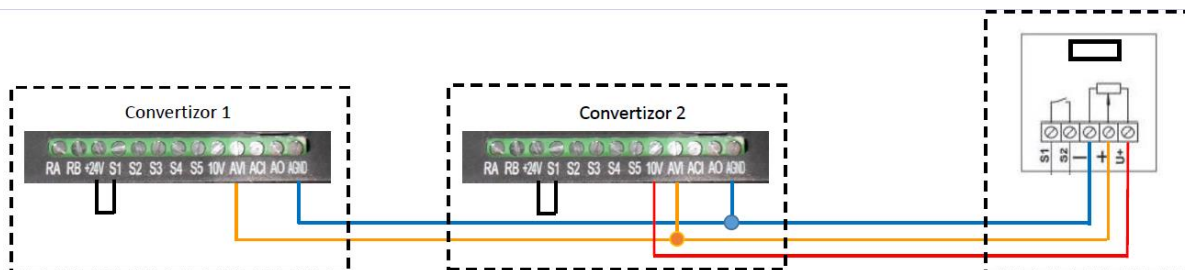
-se va ține cont de dimensiunile ușii/acces în spațiul de bucătărie pentru ca hota să poată fi montată (se acceptă și secționarea hotei cu ½ și asamblată la fața locului)

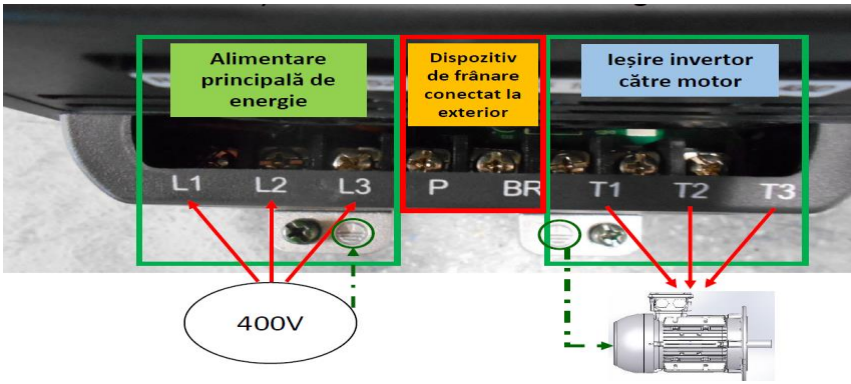
3. Regulator manual – 1 buc

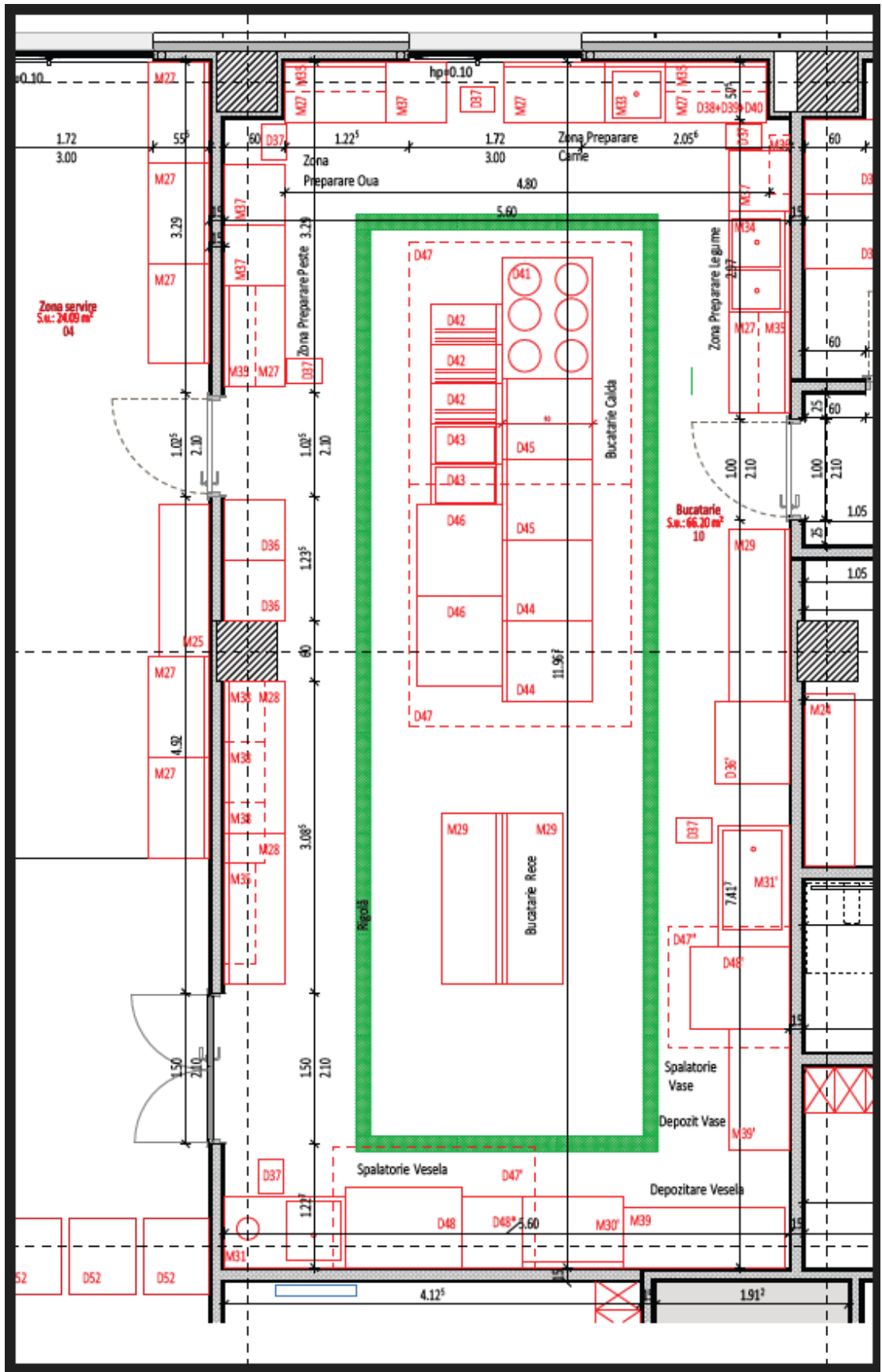
-grad de protecție min IP54

NOTĂ: Anexăm plan bucătărie. Cea mai mare ușă de acces în spațiul de bucătărie are dimensiunile: (LxH) 1400 x 2100 mm

Poze cu caracter informat







FIȘA TEHNICĂ NR. 54

HOTĂ DE PERETE

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- hotă de perete cu motor încorporat
- adâncime 1100 mm
- fără regulator (turație ventilator fixă)
- grad de protecție min IP54

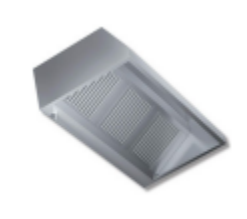
Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- dimensiuni (LxAxH) : max: 2200x1100x450 mm
- alimentare: 230V

Poze cu caracter informativ



FIȘA TEHNICĂ NR.55
MINI FRIGIDER 50L

Specificații tehnice și caracteristici de construcție:

- mini frigider 50L
- răcire: ventilată
- 1 ușă
- iluminare interioară cu LED
- include 2 grilaje

Certificări:

- certificare CE conform tuturor directivelor și reglementărilor legale

Caracteristici tehnice:

- alimentare: 230V
- putere: max. 150W
- dimensiuni exterioare (LxAxH): 420x max. 460xmax. 805mm
- volum: 50L
- consum : max 1kW/24h
- gaz frigorific: R600a
- grad de protecție: min IP54

Poze cu caracter informat

