

## PATELNIĄ ELEKTRYCZNĄ UCHYLNĄ

Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe	Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka	.....	
typ i/lub model	.....	
Producent	.....	
Do obróbki termicznej żywności wymagających smażenia, duszenia lub podgrzewania	TAK	NIE
Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły	TAK	NIE
Konstrukcja i n/w elementy wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016)	TAK	NIE
Konstrukcja urządzenia wodo- i strugoszczelna	TAK	NIE
Patelnia wyposażona w termoregulator oraz mechanizm regulacji przechyłu	TAK	NIE
Przechylenie miski ręczne lub automatyczne	TAK	NIE
	.....	
Misa grzewcza wykonana z żeliwa o dużej efektywności cieplnej z zaokrąglonymi krawędziami, przykrywana pokrywą z przeciwwagą lub misa grzewcza wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016), 10mm o zaokrąglonych narożnikach	TAK	NIE
Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania)	TAK	NIE
Pokrywa ze stali nierdzewnej [AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016)] zawieszona na zawiasach ze stali nierdzewnej [AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016)] z ergonomicznym uchwytem z przodu	TAK	NIE
Ogrzewanie patelni wyłącza się automatycznie podczas unoszenia wanny	TAK	NIE
Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy (3N) 400 V, 50 Hz	TAK	NIE
Moc maksymalna urządzenia od 8 do 12 kW	TAK	NIE
	Moc: .....kW	
Powierzchnia robocza płyty grzewczej min. 0,4 m <sup>2</sup> / max. 0,5 m <sup>2</sup>	TAK	NIE
	Powierzchnia: .....m <sup>2</sup>	
Wydajność: min. 180 kotletów na godz	TAK	NIE
	Wydajność: .....	
Pojemność miski od 55 do 80 l	TAK	NIE
	Pojemność: .....l	
Zakres regulowania temperatury od +50 do +275°C (+/-10%)	TAK	NIE
	od .....°C do .....°C	
Grzałki w patelni elektrycznej z osłoną ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016)	TAK	NIE
Kran do napełniania miski grzewczej wodą - opcjonalnie	TAK	NIE
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE