

Σχόλια

Όνομα	Email	Άρθρο 2η ΥΠΕ ΤΠ " για την προμήθεια Εξοπλισμού Εστίασης "	Ημ/νία
Μαλακhis Αντωνιος- ANINOX	products@aninox.com	Μοναδικός Κωδικός 19DIAB000006748	08/11/2019

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΥΚΛΟΘΕΡΜΙΚΟΥ ΚΑΙ ΑΤΜΟΥ Φούρνος χωρητικότητας 20 GN 2/1 ή 40 GN 1/1 , επιδαπέδιος, ηλεκτρικός. Εξωτερικών διαστάσεων 1250X1050X1950 (± 10) mm, συνοδευόμενος από ανοξείδωτο τροχήλατο ικρίωμα που θα φέρει 20 ζεύγη οδηγών για τοποθέτηση GN 2/1. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: 1. Να διαθέτει τα απαραίτητα πιστοποιητικά ασφαλείας CE, ISO 9001 και ISO 14001 και στεγανότητας IPX5 ή ισοδύναμο. 2. Είναι κατασκευασμένος εξ' ολοκλήρου (εσωτερικά και εξωτερικά) από ανοξείδωτο χάλυβα 18/10 κατά Din, ή 304 κατά AISI. Φέρει 4 ποδαρικά με εύρος ρύθμισης 60mm, ώστε να επιτυγχάνεται τέλειο αλφάδιασμα ανεξάρτητα από την κλίση του δαπέδου. 3. Η κατασκευή στο εσωτερικό είναι χωρίς εμφανείς κολλήσεις και οι γωνίες είναι καμπύλοτητας R=30 ή D=60mm για εύκολο καθαρισμό. 4. Φέρει ειδικές λυχνίες φωτισμού, στεγανού τύπου, με αντοχή στις υψηλές θερμοκρασίες. Βρίσκονται στο πλαϊνό εσωτερικό, ώστε να φωτίζονται επαρκώς όλα τα σημεία του φούρνου και προστατεύονται από χτυπήματα. 5. Η πόρτα ανοίγει κατά 180ο και να διπλώνει στο πλάι, επιτρέποντας την πλήρη πρόσβαση στο εσωτερικό του φούρνου. Η αναδίπλωση στο πλάι είναι χαρακτηριστική πατέντα της εταιρείας CONVOTHERM Επίσης φέρει : • Διπλά κρύσταλλα για την καλύτερη θερμική μόνωση • Λάστιχο στεγάνωσης που θα αφαιρείται χωρίς εργαλεία, για εύκολο καθημερινό καθαρισμό. • Παράθυρο παρακολούθησης της έψησης καθ' όλο το ύψος της πόρτας. • Κλείστρο περιστροφικού τύπου κατασκευασμένο από δυσθερμαγωγό υλικό το οποίο μανδαλώνει σε 2 σημεία της πόρτας λόγω του μεγάλου μεγέθους της (ανω και κάτω και όχι μόνο στο κέντρο). • Διακόπτη ασφαλείας, ο οποίος δεν θα επιτρέπει τη λειτουργία του φούρνου, όταν η πόρτα δεν θα είναι τελείως κλειστή. • Χειρολαβή κατασκευασμένη από δυσθερμαγωγό υλικό με ενσωματωμένα ιόντα μετάλλου, με μόνιμη και αναλλοίωτη αντιβακτηριδιακή δράση, αβλαβή για το περιβάλλον, προκειμένου να αποφεύγεται η μεταφορά βακτηρίων στα ταψιά. • Δοχείο περισυλλογής συμπυκνωμάτων στο κάτω μέρος της, το οποίο θα αδειάζει αυτόματα στην αποχέτευση του φούρνου. 6. Φέρει πίνακα ελέγχου κατασκευασμένο ώστε να μην επιτρέπει τον πολλαπλασιασμό και τη μετάδοση βακτηρίων. Φέρει οθόνη 9 ιντσών ψηφιακών ενδείξεων με γραφικά , έγχρωμη με ανάλυση

800x480 pixel και έλεγχο λειτουργικών παραμέτρων της πλακέτας 60 φορές/λεπτό από επεξεργαστή 16 bit, τεχνολογίας DSPIC 80MHz, μενού με εικονίδια και ελληνική γραμματοσειρά, εύκολη στο χειρισμό. 7. Διαθέτει αισθητήριο πολλαπλών σημείων, για τη μέτρηση της θερμοκρασίας στον πυρήνα των τροφίμων. 8. Δυνατότητα αυτόματης διάγνωσης σφαλμάτων, που θα περιγράφονται σε κείμενο επί της οθόνης και ειδικό μενού από το οποίο γίνεται έλεγχος όλων των εισόδων και εξόδων της πλακέτας. 9. Σε περίπτωση βλάβης, υπάρχει η δυνατότητα περιορισμένης λειτουργίας του φούρνου. 10. Φέρει 2 ανεμιστήρες $\frac{3}{4}$ HP, 2 ταχυτήτων, με σύστημα εναλλαγής της φοράς περιστροφής τους και θερμική προστασία. 11. Σύστημα προστασίας που θα εμποδίζει τη διακοπή των προγραμμάτων που βρίσκονται σε εξέλιξη. 12. Διαθέτει αυτόματο σύστημα ρύθμισης της ποσότητας ατμού, ανάλογα με την ποσότητα και το είδος του φαγητού, καθώς και σύστημα αφύγρανσης. 13. Ο χρήστης έχει τη δυνατότητα επιλογών για: ♣ Ψήσιμο με ατμό, σε διάφορες θερμοκρασίες και με διαφορετικά επίπεδα έντασης ατμού. ♣ Συνδυασμό θερμού αέρα και ατμού, σε διάφορες θερμοκρασίες ♣ Ψήσιμο με θερμό αέρα, με ρυθμιζόμενη ταχύτητα έντασης αέρα ♣ Θερμική αναγέννηση τροφίμων. ♣ Ψήσε και διατήρησε (cook and hold). ♣ Προθέρμανση-Κρύωμα θαλάμου ♣ Δυνατότητα αποθήκευσης φαγητών σε 8 ενότητες(κρέας, πουλερικά, θαλασσινά, λαχανικά, ζυμαρικά, αρτοσκευάσματα, γλυκά, αγαπημένα), με δυνατότητα έως 100 προγράμματα ανά ενότητα. ♣ Χρονοδιακόπτη. 14. Ο φούρνος διαθέτει 5 προγράμματα πλυσίματος, τα οποία γίνονται με απορρυπαντικά, ατμό και αποστείρωση με θερμό αέρα, δυνατότητα καθαρισμού των σχαρών του τροχήλατου. Φέρει καταιονιστήρα στην οροφή του θαλάμου και εξωτερικό λάστιχο πλύσης με πιστόλι ελεγχόμενης ροής. 15. Δεν επιβαρύνει το περιβάλλον της κουζίνας με ζέστη και υδρατμούς 16. Υπάρχει δυνατότητα σέρβις, από εξειδικευμένο προσωπικό, σύμφωνα με τις υποδείξεις της κατασκευάστριας εταιρείας. 17. Παρέχεται χρόνος εγγύησης 2 ετών, εγκατάσταση στο χώρο του Νοσοκομείου και επίδειξη της λειτουργίας στο προσωπικό. 18. Υπάρχουν διαθέσιμα ανταλλακτικά από τον κατασκευαστή για χρονικό διάστημα 10 ετών 19. Οι φούρνος πέραν των βασικών εξαρτημάτων του (τα οποία θα πρέπει να περιγράφονται), να συνοδεύεται από : - 15 GN 2/1 βάθους 6,5 cm (53 X 65 X h6,5cm) και 40 GN 1/1 βάθους 15 cm (53 X 32,5 X h15cm) . - Τα GN να πληρούν τις προδιαγραφές, όπως διεθνώς ορίζονται σε μέγεθος και υλικό, ενώ οι σχάρες να αποτελούνται από ανοξείδωτο χάλυβα 304. 20. Ελληνικής κατασκευής και προέλευσης
