

<u>ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΚΥΚΛΟΘΕΡΜΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ (STEAMER) ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ</u>	<u>ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΚΥΚΛΟΘΕΡΜΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ FDA-20 G/N 2/1-E</u>
Να είναι κατασκευασμένος εξ'ολοκλήρου από ατσάλι.	Κατασκευασμένος εξ'ολοκλήρου από χρωμονικελιούχο χάλυβα, 1810 κατά Din σατινέ και ο θάλαμος από το ίδιο υλικό με τελικό φινίρισμα καθρέφτη, για εύκολο καθαρισμό. Ελληνικής προέλευσης.
Να έχει πιστοποίηση CE.	Έχει πιστοποίηση CE. Η κατασκευάστρια εταιρεία να διαθέτει ISO 9001:2015.
Να έχει πάνελ αφής (touch screen).	Έχει πάνελ με οθόνη αφής (touch screen) 7'', έγχρωμη με ανάλυση 800x480pixel. Έλεγχος λειτουργικών παραμέτρων πλακέτας 60 φορές/λεπτό από επεξεργαστή 16 bit, τεχνολογίας DSPIC 80MHz . Επίσης διαθέτει κάρτα μνήμης 4GB για ενσωμάτωση προγραμμάτων (Ελληνικό μενού). Επίσης διαθέτει 8 ενότητες φαγητών (κρέας, πουλερικά, θαλασσινά, λαχανικά, ζυμαρικά, αρτοσκευάσματα, γλυκά, αγαπημένα, με δυνατότητα έως 100 προγράμματα ανά ενότητα.
Να χωράει 20 ταψιά 20 G/N 2/1 .	Χωρητικότητα 20 ταψιά G/N 2/1 ή 40 ταψιά G/N 1/1.
Να συνοδεύεται από καρότσι μεταφοράς.	Συνοδεύεται από καρότσι μεταφοράς, με αποστάσεις καθ' ύψος οδηγών 69mm, με τερματική διάταξη-stop για τα ταψία.
Να έχει προγραμμα καθαρισμού του εσωτερικού του θαλάμου (πλυσίματος).	Έχει 5 προγράμματα καθαρισμού του εσωτερικού του θαλάμου, (50°-62°-75°-90°-120°).
Να έχει ηλεκτρική ειδοποίηση όταν το φαί είναι έτοιμο.	Έχει ηχητικό μήνυμα και ένδειξη «ΤΕΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ».
Να έχει εσωτερικό φωτισμό.	Φέρει 2 φωτιστικά σώματα.

Να έχει υψηλή θερμική μόνωση.	Μόνωση από πετροβάμβακα με επένδυση αλουμινίου 60Kg/m ³ και κεραμοβάμβακα των 25mm στο μοτέρ-αντιστάσεις.
Να έχει ακρίβεια στον χρόνο ψησίματος με χρονοδιακόπτη για ώρες και λεπτά.	Έχει χρονοδιακόπτη σε λεπτά.
Πλήκτρο επιλογής προγράμματος ψησίματος.	Είναι ενσωματωμένο στην οθόνη αφής απ' όπου γίνεται και η επιλογή των προγραμμάτων. <ul style="list-style-type: none"> • Ξηρή θέρμανση (convection) • Ατμός (steam) • Μεικτό σύστημα (combination) • Προθέρμανση θαλάμου • Ξεπάγωμα θαλάμου • Αναγέννηση φαγητού • Ψήσε και διατήρησε (Cook and Hold) με χρόνο διατήρησης έως 480 λεπτά .
Πλήκτρο επιλογής χρόνου.	Είναι ενσωματωμένο στην οθόνη αφής και λειτουργεί εναλλακτικά όταν επιλέγουμε το αισθητήριο πυρήνα απενεργοποιώντας τον χρόνο και αντιστρόφως.
Ασφαλιζόμενη πόρτα.	Η πόρτα ασφαλίζει σε 2 σημεία, άνω και κάτω. Όταν ανοίγει η πόρτα από τον χειριστή αυτομάτως σταματούν οι προεπιλογείς εντολές μέσω ηλεκτρομαγνητικού αισθητήρα. Η πόρτα διαθέτει διπλά πυρίμαχα κρύσταλλα, εκ των οποίων το εσωτερικό είναι αρθρωτό για εύκολο καθαρισμό.
Να έχει ανεμιστήρες	Έχει 2 μοτέρ 3/4 Hp, 900-1400 rpm, με θερμική προστασία (θερμίστορες)- 2 φτερωτές Φ280X120mm, 18 πτερύγια πλάτους 60mm. Επίσης διαθέτει για την ψύξη 3 μεταλλικούς φυγοκεντρικού τύπου ανεμιστήρες στο χώρο των ρελέ, της πλακέτας και των μοτέρ .
Να έχει αισθητήρα μέτρησης θερμοκρασίας στην καρδιά του προϊόντος.	Έχει επιλογή της επιθυμητής θερμοκρασίας ψησίματος μέσω του αισθητηρίου πυρήνα-καρδιάς απενεργοποιώντας τον χρόνο και αντιστρόφως.
Να ψήνει με αντιστάσεις ως φούρνος από 30 έως 260°C τουλάχιστον.	Από το κεντρικό μενού, η οθόνη μεταφέρεται (ως προεπιλογή) στο μενού του ψησίματος με ξηρό αέρα (convection mode), από 20-270°C.
Να παράγει ατμό και να μαγειρεύει ως steamer από 48 έως 130°C μέγιστο.	Από το κεντρικό μενού, η οθόνη μεταφέρεται στο μενού του βρασίματος με ατμό (steam mode), 40-130°C με ψεκασμό.

Να ψήνει τουλάχιστον με αντιστάσεις και σαν βραστήρας (steamer) και με συνδυασμό αντιστάσεων και steamer.	Από το κεντρικό μενού, η οθόνη μεταφέρεται στο αντίστοιχο πρόγραμμα για τη λειτουργία του ξηρού αέρα με ρυθμιζόμενη ύγρανση (combination mode), με νεκασμό.
Ισχύς τουλάχιστον 45 KW και έως 60 KW.	Ισχύς 51,5 KW/400V/3PN.
Ταση 400V τριφασική.	400V/3PN. Τριφασική.
Διαστάσεις: μήκος από 80 έως 120cm, πλάτος από 115 έως 130cm, ύψος από 175 έως 190cm.	Διαστάσεις 84,6x117,7x(h)193cm
Να έχει παραγωγή νερού και απιονισμένου νερού ½'' ή ¾''.	Εισαγωγή απιονισμένου νερού για ατμό-ύγρανση ¾'' και ανεξάρτητη εισαγωγή για πλύσιμο ¾''.
Να έχει εγγύηση καλής λειτουργίας για τουλάχιστον 3 χρόνια.	Εγγύηση καλής λειτουργίας 3 χρόνια.
<u>Η προμηθεύτρια εταιρεία θα πρέπει:</u>	
Να έχει εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο και service στα Χανιά και ανταπόκριση εντός 24 ωρών.	Αντιπρόσωπος στο Ηράκλειο και ανταπόκριση εντός 24 ωρών.
Να παρέχει ανταλλακτικά για τουλάχιστον 10 έτη.	Υπάρχουν διαθέσιμα ανταλλακτικά για 10 έτη τουλάχιστον. Σας προτείνουμε εκτός των φούρνων να παραδοθούν επιπλέον και τα παρακάτω υλικά που θα σας καλύψουν πέραν των 3 ετών της εγγύησης: α) Πάνελ φούρνου αποτελούμενο από οθόνη, πλακέτα οθόνης, πλακέτα προγραμμάτων ενσωματωμένα στη μεταλλική τους κατασκευή (1 τεμάχιο) β) Μοτέρ ¾ HP, 2 ταχυτήτων (1 τεμάχιο) γ) Σετ αντιστάσεων 25 KW/400V (3 τεμάχια) δ) Σετ βαλβίδων νερού (2 τεμάχια) ε) Ηλεκτρομαγνητικός αισθητήρας πόρτας στ) Ανοιγόμενο πυρίμαχο κρύσταλλο πόρτας
Να προμηθεύσει όλα τα απαραίτητα υλικά για την σύνδεση των νέων φούρνων από τις υπάρχουσες κεντρικές ηλεκτρομηχανολογικές εγκαταστάσεις μετά από έλεγχο του χώρου.	Για την σύνδεση των νέων φούρνων με τις υπάρχουσες κεντρικές ηλεκτρομηχανολογικές εγκαταστάσεις θα γίνει έλεγχος από την εταιρεία μας.

Επίσης να κατασκευάσει και νέο προσαρμοζόμενο απορροφητήρα στον υπάρχων (αν αυτό κριθεί απαραίτητο λόγω μεγέθους του προσφερομένου φούρνου).	Υπάρχει δυνατότητα εφόσον ζητηθεί από την υπηρεσία σας να κατασκευαστεί στην οροφή του φούρνου χοάνη απαγωγής αερίων που να καλύπτει το τάμπερ και την πόρτα του θαλάμου με ενσωματωμένα φίλτρα.
Ο προμηθευτής να εκπαιδεύσει το προσωπικό των μαγειρείων καθώς και το τεχνικό προσωπικό του Γ.Ν Χανίων στη χρήση- συντήρηση του φούρνου.	Θα εκπαιδεύσει το προσωπικό των μαγειρείων καθώς και το τεχνικό προσωπικό του Γ.Ν Χανίων στη χρήση- συντήρηση του φούρνου.
Να παραδώσει εγχειρίδια χρήσης και τεχνικά εγχειρίδια του μηχανήματος. Το τεχνικό εγχειρίδιο θα πρέπει να περιλαμβάνει το ηλεκτρολογικό σχέδιο των βοηθητικών- αυτοματισμών του μηχανήματος.	Θα παραδωθούν εγχειρίδια χρήσης και τεχνικά εγχειρίδια του μηχανήματος. Το ηλεκτρολογικό σχέδιο των βοηθητικών- αυτοματισμών του μηχανήματος περιλαμβάνεται στο τεχνικό εγχειρίδιο.