

Ausschreibung Kombidämpfer (2 Stck.)

Wir benötigen für unseren Fachbereich Fleischerei zwei Kombidämpfer. Es soll sich dabei um automatische Multigarer handeln, die zur Herstellung von verzehrfertigen Speisen und Halbfertiggerichten eingesetzt werden können.

Das Gerät müsste über eine cloudbasierte Vernetzung (ConnectedCooking), mittels WLAN-, Ethernet-Anbindung oder über eine USB-Schnittstelle nutzbar sein. Über die Schnittstelle kann ein Datenaustausch von Garprogrammen auf andere Kochsysteme erfolgen.

ConnectedCooking sollte eine zentrale Geräteverwaltung, ein Rezept-, Warenkorb- und Programmmanagement, eine Daten- sowie Wartungsverwaltung bieten.

Die Geräte müssten über intelligente Funktionen (Klimamanagement für das passende Garraumklima, Garintelligenz für bestes Garergebnis, Produktionsmanager für flexiblen Produktionsprozess, Reinigungs- und Entkalkungssystem) verfügen.

Die Kombidämpfer sollen hauptsächlich in Meisterkursen sowie in Fort- und Weiterbildungslehrgängen Anwendung finden.

Technische Mindestausstattung:

Größe Gesamtgerät (BxHxT): ca. 850x850x850 mm

Fassungsvermögen: 6 Einschübe (Schienenabstand 68 mm)

Self Cooking Control mit 7 Betriebsarten

Temperaturbereich: +30 Grad-300 Grad

Heizleistung Umluft: ca. 11kW

Dampfgenerator: ca. 9 kW

Anschlusswert: ca. 11kW

Zusatzausstattung (2 Stck.): Untergestell fahrbar mit höhenverstellbaren Lenkrollen, 14 Auflageschienen, Seitenwände und Decke geschlossen, Vorder- und Rückseite offen, BxTxH: ca.883x769x699 mm

Serviceleistungen durch Auftragnehmer vor Ort beinhaltet: Anliefern, Abladen, Einbringen an dem Aufstellort sowie die Einweisung und Inbetriebnahme