

Szanowni Państwo!

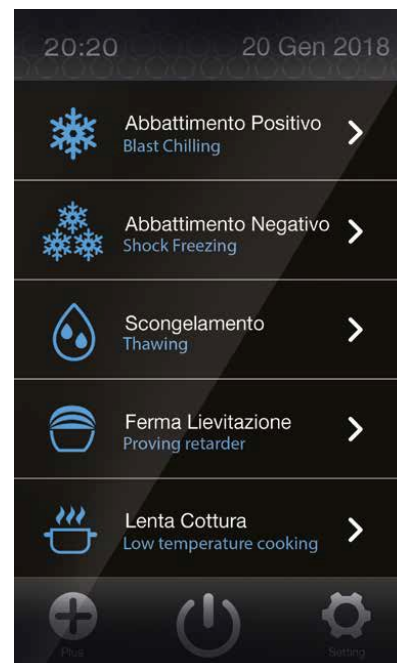
Mamy przyjemność zaprezentować Państwu urządzenie  
renomowanej włoskiej firmy **Hiber**

## THE ONE H 517TS



# The One H 517TS

- Grzanie i chłodzenie zamknięte w jednym urządzeniu wyposażonym w 5 najważniejszych funkcji:
  1. **chłodzenie szokowe** – pozwala na lepsze planowanie produkcji, zwiększenie wydajności i zachowanie walorów smakowych, wizualnych oraz zapachowych, eliminując jednocześnie ryzyko zatrucia
  2. **mrożenie szokowe** – pozwala na dłuższe przechowywanie produktu, zachowanie jego konsystencji, struktury i wagi
  3. **rozmrażanie** – wykonane w kontrolowanych warunkach, przy użyciu odpowiednich metod, pozwala zachować nienaruszony wygląd i walory smakowe
  4. **opóźnianie** – pozwala na dużą elastyczność, umożliwia bardziej wydajną organizację procesu produkcji, wcześniejsze planowanie, co umożliwia poprawę godzin pracy i obniżenie kosztów operacyjnych
  5. **powolne gotowanie** – gwarantuje lepszą miękkość i soczystość produktu oraz umożliwia optymalizację czynności kucharskich poprzez pełne wykorzystanie wszystkich instrumentów, co pozwala na szybką i bardziej efektywną obsługę oraz redukcję odpadów
- Wielopunktowa sonda, która precyzyjnie kontroluje wewnętrzną temperaturę produktu
- Dzięki 300 zainstalowanym trybom i procedurom możesz natychmiast wykorzystać pełny potencjał THE ONE. Możesz je również modyfikować, dostosowywać lub tworzyć nowe zgodnie z własnymi potrzebami.
- Nowy 7-calowy ekran dotykowy sprawia, że każda operacja jest prosta i intuicyjna. Wszystkie funkcje są widoczne na wyświetlaczu: każdy wybór rozpoczyna proces bez konieczności dalszych regulacji lub interwencji. Wszystko, czego naprawdę potrzebujesz na wyciągnięcie ręki.
- Boki zewnętrzne, wierzch oraz drzwi wykonano z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Port USB do pobierania cykli, aktualizacji oprogramowania, wgranie / pobranie przepisu itp.
- Wysoka gęstość wzmocnionej izolacji z 60 mm poliuretanu (ok 42 kg/m<sup>3</sup>), bez HCFC
- wyjmowane prowadnice ze stali nierdzewnej AISI 304, łatwy montaż umożliwia dopasowanie do GN 1/1 lub tac 600x400
- wyjmowane prowadnice „L” ze stali nierdzewnej AISI 304 (pozycja blokująca co 15 mm)
- Wentylatory z niebezpośrednim nawiewem na produkt, który zatrzymuje się za pomocą mikroprzetłaczniaka po otwarciu drzwi
- Ultraszybkie i energooszczędne rozmrażanie
- Kompresor hermetyczny wyposażony w dodatkowe zabezpieczenie



Dane techniczne:

	H 517TS
Pojemność (tace 600x400)	5
Wymiary WxDxH	1100x1050x1950
Chłodzenie (kg)	61
Mrożenie (kg)	40
Czynnik chłodniczy	R452A
Moc chłodnicza (W)	7061 @ Tevap=-10°C Tcond=+40°C
Zasilanie	380-420/3/50+N
Max. Moc (W)	4507 + 1855

Pojemność:

	250x360x120	160x360x120
Lody bez „górkę”	14	21
Lody z „górką” 20 cm	12	18
Lody z „górką” 40 cm	10	15
Kuwety Pozzetti	24	
Blachy 600x400	17	

## WARUNKI HANDLOWE

Model	Cena katalogowa w Euro netto / szt.
The One H 517TS air	23.400,00
The One H517TS water	24.025,00

## WARUNKI PŁATNOŚCI

30%	Zaliczka.
70%	Płatne do dnia dostarczenia urządzenia
<b>Termin dostawy:</b>	Ok. 6 tygodni od wpłaty zaliczki
<b>Ważność oferty:</b>	Oferta jest ważna przez 1 miesiąc od dnia sporządzenia
<b>Gwarancja:</b>	Urządzenie objęte jest gwarancją na okres 12 miesięcy
<b>Rok produkcji:</b>	Urządzenie fabrycznie nowe
<b>Producent:</b>	Hiber

Mamy nadzieję, że przedstawiona propozycja spotka się z Państwa aprobatą. Pragniemy również zapewnić, że zakup urządzeń tak wysokiej jakości, to naprawdę najlepszy wybór. Inwestując w wysokiej klasy profesjonalne urządzenia zyskują Państwo poczucie bezpieczeństwa wynikające z należytej ochrony zapewnionej swoim produktom, jak i doskonałą ich ekspozycję.

Jesteśmy solidni i zaangażowani w naszą pracę i do każdego Klienta podchodzimy indywidualnie zapewniając fachowe doradztwo (techniczne, technologiczne, jak i finansowe). U nas nie ma rzeczy niemożliwych!

W razie jakichkolwiek pytań pozostajemy do dyspozycji.

Z poważaniem,

Zespół MK Komi Sp. z o.o.