АЛТЭК

КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

195197, Санкт-Петербург, Полюстровский проспект, 59

По всей Росси: 8 800 333-95-77; СПб: +7 (812) 703-11-77; Мск: +7 (495) 589-25-91

info@altekpro.ru www.altekpro.ru

Исх. 5/1Н
от 02.08.2021 г.

Кому: ГККП "Колледж общественного питания и сервиса"
акимата города Нур-Султан

ООО «Алтэк» являющийся официальным дистрбьютором UNOX SpA сообщает, что ТОО «Millennials» является официальным диллером ООО «Алтэк» на территории Ресупблики Казахстан, которые имеют полное право продавать и реализовать оборудование, посуду, инвентарь для пищевых производств разного формата и масштаба.
ТОО «Millennials» в свою очередь были участниками открытого конкурса №6009934-2 по приобретению «Расстоечного шкафа в комплекте».
Заказчиком ГККП "Колледж общественного питания и сервиса" была отклонена заявка ТОО «Millennials» с указанием причины: не прописано тип управление электромеханическое.
В свою очередь хотим сообщить что в технической спецификации Заказчика было прописано требование к типу управления электронное и электромеханическое, что является противоречием, так как в одном оборудований не может быть два разных вида управления.
Электронное управление печью работают на основе электронных схем и плат, которое осуществляется с помощью сенсорной панели, реагирующей на прикосновение. Электронное управление содержит в себе большой информационный дисплей на котором можно увидеть полную информацию о работе оборудования, благодоря которой можно выставлять температуру, распределение и вид нагрева, также наличие дисплея позволяет программировать печь, осуществлять ее автоматическую мойку и пр., что экономит рабочее время шеф-повара и повышает качество его работы.
Механическое переключение осуществляется по таймерам, благодаря которым поворотный переключатель движется с определенной скоростью. Замыкаются контакты, запускаются или деактивируются предусмотренные функции. Схема простая. Есть и недостаток: большое количество элементов постоянно вращается, что ускоряет их износ. Детали стираются, ломаются и чаще нуждаются в ремонте.

Электронное управление нельзя назвать простым, напротив, оно технически более сложное. Но данная сложность не касается пользователя: благодаря множеству интуитивно понятныхфункций пользоваться автоматом легко и просто. Достаточно взглянуть на приборную панель, прочитать значки с надписями и нажать на нужную пиктограмму. Помимо удобной и интуитивно понятной настройки современная электроника имеет следующие выигрышные отличия от механики:

- Минимум движущих частей, что сокращает вероятность износа системы;
- Наличие множества дополнительных функций, упрощающих готовку и повышающих качество приготовления блюд;
- Оснащение оборудования специальными датчиками, которые автоматически рассчитывают количество нужной мощности, тока, а также температуру и длительность цикла;
- Наглядность процесса готовки за счет дисплея (на нем отражается каждый этап цикла, его длительность и выбранные настройки);
- Повышенная безопасность, так как электроника способна реагировать на аварийные ситуации, отключая автомат при неисправности и дисбалансе;
- самодиагностика (все узлы и детали связаны с «мозгом» – управляющей платой, поэтому при сбоях модуль определяет поломку и выводит на дисплей код ошибки)

Исходя из вышеуказанного хотим сообщить, что электронное управление является улучшением технических характеристик оборудования.

С уважением,

Генеральный директор ООО «Алтэк» Кашенцев А.Л.

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
ИНН 7814396509
«АЛТЭК»
ОГРН 1089847026720
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ