**Příloha č. 2**

**TECHNICKÉ SPECIFIKACE**

**NÁKUP KONVEKTOMATU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NÁKUP KONVEKTOMATU | | |
| Požadavek zadavatele | | Nabídka dodavatele |
| Popis | | |
| Počet kusů: | 1 |  |
| Stav: | Nový |  |
| Typ: | KONVEKTOMAT - ELEKTRICKÝ |  |
| Minimální záruční doba: | 2 roky |  |
| Technické požadavky  Režimy:  Přednastavené režimy:  Provozní režimy: | * + - Elektrický konvektomat 6 x 1/1 GN     - s možností rozšíření kapacity na 12 x 1/1 GN     - Rozměry: š. do 1000/ hl. do 810/ v. do 800mm     - Příkon: max. 11 kW / 400 V     - Manuální provoz     - Provoz s přednastavenými režimy     - Provoz podle vlastních program     - Maso     - Drůbež     - Ryby     - Pečivo     - Přílohy     - Noční úpravy / vaření + pečení     - Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsuvech přístroje, s automatický ohlášením jednotlivých vsuvů   Pára 30°C – 130°C  Horký vzduch 30°C – 300°C  Kombinace horký vzduch a pára 30°C – 250°C  Udržování |  |
| Funkce přístroje: | * + - Intuitivní ovládání přístroje pomocí unikátního dotykového displeje (vše v češtině)     - Automatické rozpoznání vkládaného množství potraviny a při-     - způsobení varného procesu     - Přesné vyčíslení spotřeby energie a vody po každé tepelné úpravě     - Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvo-     - dem vlhkosti dle druhu použitých surovin     - Zapařování při 30°C – 250°C v horkém vzduchu nebo kombinaci     - Plnohodnotná funkce pece     - Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti     - Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu     - Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídící     - jednotka množství páry     - Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřícími zónami     - Možnost uložení až 350 programů s 20 kroky     - Videonávod k obsluze     - Předehřátí, zchlazení, příprava ideálního klima u jednotliv. funkcí     - Režim udržování pro zajištění kvality pokrmu až po servírování     - Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje     - Funkce skeneru s načítáním čárových kódů pro automatizaci     - varných procesů     - Možnost poloviční spotřeby energie     - Napojení pro optimalizaci spotřeby el. energie     - HACCP – mezipaměť a výstup přes USB (za 30 denní období)     - Automatický system čištění s možností nastavení na čištění     - bez ohledu (například v noci)     - Tepelná úprava DELTA-T     - Automatická předvolba času spuštění přístroje     - Bezpečnostní parní system, odtah páry z varné komory na konci     - procesu     - Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese     - Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru     - Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití     - (přepsání, vymazání)     - Při automatickém čištění spotřeba vody max. 35 litrů na 1 cyklus     - Autodiagnostický systém |  |
| Vybavení přístroje: | Hlavní vypínač  Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením  a aretací polohy  Sonda teploty jádra s min. 4 měřícími zónami s automatickou  korekcí chybného vpichu  Systém příčných vsunů pro snadnou a bezpečnou manipulaci  Bezpečnostní termostat přehřátí komory  Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynuléo dávková vody  Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry  Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy  Automatická reverzace ventilátoru  Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů  Klika s jednorukým ovládám s funkcí blokování, s uzavřením  při doražení dveří  Bezdotykový koncový spínač dveří  Vnější material nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404  Možnost navýšení kapacity použitím speciálních plechů 530x540mm  Možnost navýšení capacity konvetkomatu při regeneraci použitím GN 2/1  Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN  Hygienicky provedený, bezespárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami  Vnitřní halogenové osvětlení odolné proti teplotním šokům  Tepelná izolace přístroje musí být provedena podle nejnovějších předpisů (technické předpisy pro nebezpečné látky, směrnice 97/69/EG nebo Evropské komise) ze sklotextilní plsti  Dotykové tepl.max.70°C při hodinovém provozu s teplotou 270°C  Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní  Tříúrovňové automatické mytí komory s individuálním přizpůsobením dle znečištění komory, uzavřený čisticí cyklus zajišťující nižší spotřebu energie a vody, použití speciálních kartuší uzavřených v ochranném voskovém filmu pro zamezení přímého kontaktu uživatele s prostředkem a bez nutnosti dávkování  Nápověda v českém jazyce |  |
| Příslušenství: | Levé otevírání dveří 6.1  Podestavba pro konvektomat 6.1 (850mm)  Vsuny 2/1 – pro rozšíření kapacity při regeneraci na 12 x GN 1/1 nebo 6 x GN 2/1  Kompletní filtr BRITA Purity C 300 Quell ST  Sada gastronádob v hodnotě 15.000,- v minimálním množství 15ks |  |
| Další požadavky: | Doprava na místo určení, instalace a zprovoznění, zaučení obsluhy |  |
| Umístění: | MŠ Mládežnická 6 | X |

Cenová nabídka:

|  |  |
| --- | --- |
| **Celková cena bez DPH** |  |
| **Hodnota DPH:** |  |
| **Celková cena včetně DPH:** |  |