**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 požadavkyRežimy: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°CHorký vzduch 30°C – 300°CKombinace horký vzduch a pára 30°C – 250°CUdržování |  |
| 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 vypínačHygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohySonda teploty jádra s min. 4 měřícími zónami s automatickou korekcí chybného vpichuSystém příčných vsunů pro snadnou a bezpečnou manipulaciBezpečnostní termostat přehřátí komoryIntegrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynuléo dávková vodyVýkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěryIntegrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhyAutomatická reverzace ventilátoruIntegrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmůKlika s jednorukým ovládám s funkcí blokování, s uzavřenímpři doražení dveříBezdotykový koncový spínač dveříVnější material nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404Možnost navýšení kapacity použitím speciálních plechů 530x540mmMožnost navýšení capacity konvetkomatu při regeneraci použitím GN 2/1Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GNHygienicky provedený, bezespárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranamiVnitřní halogenové osvětlení odolné proti teplotním šokůmTepelná izolace přístroje musí být provedena podle nejnovějších předpisů (technické předpisy pro nebezpečné látky, směrnice 97/69/EG nebo Evropské komise) ze sklotextilní plstiDotykové tepl.max.70°C při hodinovém provozu s teplotou 270°CMožnost propojení se stolním PC pomocí rozhraníTříúrovňové 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 dávkováníNápověda v českém jazyce |  |
| Příslušenství: | Levé otevírání dveří 6.1Podestavba pro konvektomat 6.1 (850mm)Vsuny 2/1 – pro rozšíření kapacity při regeneraci na 12 x GN 1/1 nebo 6 x GN 2/1Kompletní filtr BRITA Purity C 300 Quell STSada 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:** |  |