

Příloha č. 2

TECHNICKÁ SPECIFIKACE - "Dodávka konvektomatu"

Požadavek zadavatele		Splnění požadavku (nehodící seškrtněte)	
Počet kusů:	1	ANO	NE
Stav:	Nový	ANO	NE
Typ:	KONVEKTOMAT - ELEKTRICKÝ	ANO	NE
Minimální záruční doba:	2 roky	ANO	NE
Technické požadavky	Elektrický konvektomat 6 x 1/1 GN s možností rozšíření kapacity na 12 x 1/1 GN	ANO	NE
	Rozměry: š. do 1000/ hl. do 810/ v. do 800mm	ANO	NE
	Příkon: max. 11 kW / 400 V	ANO	NE
Režimy:	Manuální provoz	ANO	NE
	Provoz s přednastavenými režimy	ANO	NE
	Provoz podle vlastních programů	ANO	NE
Přednastavené režimy:	Maso, drůbež, ryby	ANO	NE
	Pečivo	ANO	NE
	Přílohy	ANO	NE
	Noční úpravy / vaření + pečení	ANO	NE
	Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsuvech přístroje, s automatickým ohlazením jednotlivých vsuvů	ANO	NE
Provozní režimy:	Pára 30°C – 130°C	ANO	NE
	Horký vzduch 30°C – 300°C	ANO	NE
	Kombinace horký vzduch a pára 30°C – 250°C	ANO	NE
	Udržování	ANO	NE
Funkce přístroje:	Intuitivní ovládání přístroje pomocí unikátního dotykového displeje (vše v češtině)	ANO	NE
	Automatické rozpoznání vkládaného množství potravin a přizpůsobení varného procesu	ANO	NE
	Přesné vyčíslení spotřeby energie a vody po každé tepelné úpravě	ANO	NE
	Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin	ANO	NE
	Zapařování při 30°C – 250°C v horkém vzduchu nebo kombinaci	ANO	NE
	Plnohodnotná funkce pece	ANO	NE
	Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti	ANO	NE
	Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu	ANO	NE
	Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry	ANO	NE
	Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřícími zónami	ANO	NE
	Možnost uložení až 350 programů s 20 kroky	ANO	NE
	Videonávod k obsluze	ANO	NE
	Předeřhátí, zchlazení, příprava ideálního klima u jednotliv. funkcí	ANO	NE
	Režim udržování pro zajištění kvality pokrmu až po servírování	ANO	NE
	Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje	ANO	NE
	Funkce skeneru s načítáním čárových kódů pro automatizaci varných procesů	ANO	NE
	Možnost poloviční spotřeby energie	ANO	NE
	Napojení pro optimalizaci spotřeby el. energie	ANO	NE
	HACCP – mezipaměť a výstup přes USB (za 30 denní období)	ANO	NE
	Automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez ohledu (například v noci)	ANO	NE
	Tepelná úprava DELTA-T	ANO	NE
	Automatická předvolba času spuštění přístroje	ANO	NE
	Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu	ANO	NE
	Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese	ANO	NE
	Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru	ANO	NE
	Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)	ANO	NE
	Při automatickém čištění spotřeba vody max. 35 litrů na 1 cyklus	ANO	NE
Autodiagnostický systém	ANO	NE	

Vybavení přístroje:	Hlavní vypínač	ANO	NE
	Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretační polohy	ANO	NE
	Sonda teploty jádra s min. 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu	ANO	NE
	Systém příčných vsunů pro snadnou a bezpečnou manipulaci	ANO	NE
	Bezpečnostní termostat přehřátí komory	ANO	NE
	Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulé dávková vody	ANO	NE
	Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry	ANO	NE
	Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy	ANO	NE
	Automatická reverzace ventilátoru	ANO	NE
	Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů	ANO	NE
	Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří	ANO	NE
	Bezdotykový koncový spínač dveří	ANO	NE
	Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404	ANO	NE
	Možnost navýšení kapacity použitím speciálních plechů 530x540mm	ANO	NE
	Možnost navýšení capacity konvektomatu při regeneraci použitím GN 2/1	ANO	NE
	Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN	ANO	NE
	Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami	ANO	NE
	Vnitřní halogenové osvětlení odolné proti teplotním šokům	ANO	NE
	Tepelná izolace přístroje musí být provedena podle nejnovějších předpisů (technické předpisy pro nebezpečné látky, směrnice 97/69/EG nebo Evropské komise) ze sklotextilní plsti	ANO	NE
	Dotykové tepl.max.70°C při hodinovém provozu s teplotou 270°C	ANO	NE
Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní	ANO	NE	
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	ANO	NE	
Náповěda v českém jazyce	ANO	NE	
Příslušenství:	WiFi panel - aktivní	ANO	NE
	Podestavba pro konvektomat 6.1 (850mm)	ANO	NE
	Vsuny 2/1 – pro rozšíření kapacity při regeneraci na 12 x GN 1/1 nebo 6 x GN 2/1	ANO	NE
	Kompletní filtr BRITA Purity C 300 Quell ST	ANO	NE
	Sada gastronádob v hodnotě 15.000,- v minimálním množství 15ks	ANO	NE
Další požadavky:	Doprava na místo určení, instalace a zprovoznění, zaučení obsluhy	ANO	NE
Umístění:	odloučené pracoviště MŠ Kpt. Jaroše 6	xxx	xxx

Cenová nabídka:

Celková cena bez DPH	
Hodnota DPH:	
Celková cena včetně DPH:	