

TECHNICKÝ STANDARD

Níže uvedené parametry je nutno bezpodmínečně dodržet.

Poz. 205 - Mycí stroj provozního nádobí

Základní funkce stroje:

Mycí stroj myje zcela zaschlé nepředmyté nebo neodmočené nádobí kombinací vody, detergentů a plastových granulí

Kapacita na 1 cyklus: min. 6x GN 1/1-65 nebo ekvivalent

Technický popis:

Průchozí provedení s automatickým zdvihem kapoty umožňující plnění zepředu, zleva nebo zprava

Nejdelší mycí cyklus min. 320 s

Průměrná doba jednoho cyklu: 180s.

Atmosférický izolovaný boiler v kombinaci s oplachovým čerpadlem, spuštění oplachu vázáno na dosažení správné oplachové teploty v boileru.

elektronický ovládací panel v úrovni očí

minimálně 3 mycí programy s možností volby mytí s granulemi a minimálně 3 mycí programy mytí bez granulí

veškeré hlavní vnitřní komponenty jakož i venkovní panely vyrobeny z ušlechtilé nerez oceli AISI 304,

mycí nádrž vyrobena z ušlechtilé nerez oceli AISI 304, plovákový bezpečnostní hlídač hladiny vody v bojleru, připojení na studenou vodu.

Mycí stroj používá pro mytí plastové granule těžší než voda

Max. půdorysný rozměr: 900x1100 mm

Napětí 400 V, instalovaný příkon max. 18 kW +/-10%

Poz. 235 - Mycí pásový automat na tablet

Základní funkce stroje:

Průběžný mycí pásový automat vhodný pro mytí požadovaného tabletu patientské stravy.

Technický popis:

Elektrické provedení, napětí 400 V, max. instalovaný příkon 38 kW +/-10%

Přímé napojení na studenou vodu změkčenou

Centrální napojení na odpad

Směr posuvu pásu levo-pravý

min. 3 aktivní mycí tanky

mezi předmycím a prvním hlavním mycím tankem musí být umístěna neutrální aktivní zóna o šířce alespoň 500 mm +/- 10%

mezi hlavním mycím a oplachovým tankem musí být umístěna neutrální aktivní zóna o šířce alespoň 300 mm +/- 10%

min. dvojitý oplach (dva tlakově nezávislé okruhy)

dvojitá sušící zóna s vlastním topným registrem a ventilátorem o délce min. 1600 mm vč. vedení proudění vzduchu i zespodu

rychlost pásu min. 1,45 m/min. při dodržení 2 min. kontaktního času (DIN 10534)

průjezdna výška 510 mm s tolerancí +/-10%

průjezdna šířka 830 mm s tolerancí +/-10%

min. celková délka aktivní mycí zóny 3000 mm

celková délka stroje max. 7500 mm (limitováno prostorem umývárny)

Unášecí pás vhodný pro dané myté předměty s osovým odstupem prstů min. 105 mm a výškou 60 mm, vč. příčných výtuh pro uložení nosných košů nebo jiných, větších předmětů, např. gastronádob

OVLÁDACÍ PANEL:

Ovládání se třemi rychlostmi s možností modifikace

Autotimer

Ukládání HACCP dat min. 14 dnů zpětně

Displej zobrazující provozní hodnoty: doba provozu od uvedení do provozu a v určitý den, doba provozu mycích a oplachových čerpadel, spotřeba vody celkem, spotřeba vody v jeden den, záznam teplot v aktivních tancích, záznam teplot sušení

KONSTRUKCE:

Koncepce mycího stroje nevyžadující samostatné odsávání výstupního, odpadního, vzduchu bez agregátu s chladičem, výparníkem a kompresorem.

Rekuperace využívající zbytkovou energii z výstupního vzduchu

Čerpadla aktivních tanků musí být v provedení CNS s diagnostickou ochranou proti zkratu v případě vniknutí vlhkosti

Mycí stroj v CNS provedení, dvouplášťové vč. zvukové a tepelné izolace

Vícestupňová filtrace mycího roztoku

Mycí tanky bezešvé se šikmým dnem

Každý aktivní tank se samostatným čerpadlem na vypuštění náplně tanku

Mycí a oplachová ramena CNS v blocích

EKONOMIKA PROVOZU:

množství výstupního, odpadního vzduchu vysálaného z rekuperace max. 140m³/hod. provozu s tolerancí +/- 10%

aktivní řízení zón – aktivně pracuje jen ta zóna, v které se právě nachází myté předměty

spotřeba oplachové vody max. 200 lt./hod. provozu s tolerancí +/-10%

Poz. 268 – Mycí stroj pro zaměstnaneckou jídelnu

Základní funkce stroje:

Průběžný mycí košový automat vhodný pro mytí talířů, misek, příborů, sklenic, táců a dalších předmětů používaných v jídelně

Technický popis:

Výkon stroje min. 120 košů/hod. dle normy DIN 10534

Elektrické provedení, napětí 400 V, max. instalovaný příkon 30 kW +/-10%

Přímé napojení na studenou vodu změkčenou

Min. dva aktivní mycí tanky s mycími a oplachovými rameny v blocích, provedení CNS

Dvojitý oplach s na sobě nezávislými tlakovými okruhy

Sušicí zóna

Nosné koše o rozměru 500x500 mm

Min. průjezdná výška 550 mm s tolerancí +/-10%

Celková délka stroje vč. sušicí zóny max. 2700 mm

KONSTRUKCE:

Koncepce mycího stroje nevyžadující samostatné odsávání výstupního, odpadního, vzduchu bez agregátu s chladičem, výparníkem a kompresorem.

Rekuperace využívající zbytkovou energii z výstupního vzduchu

Mycí stroj v CNS provedení, dvouplášťové vč. zvukové a tepelné izolace

Vícestupňová filtrace mycího roztoku

Mycí tanky bezešvé se šikmým dnem

EKONOMIKA PROVOZU:

množství výstupního, odpadního vzduchu vysálaného z rekuperace max. 140m³/hod. provozu s tolerancí +/- 10% o teplotě max. 22°C

aktivní řízení zón – aktivně pracuje jen ta zóna, v které se právě nachází myté předměty

spotřeba oplachové vody max. 240 lt./hod. provozu s tolerancí +/-10%

Poz. 511 – Multifunkční elektrická pánev pro přípravu dietní stravy

Základní funkce stroje:

elektrické multifunkční zařízení vhodné pro vaření, dušení, smažení, restování, grilování s možností použití varných a fritovacích košů s automatickým zdvihem.

Technický popis:

kapacita min. 50 lt., vložení 2x GN 1/1
rozměr: šířka stroje 1000 mm (+/-10%)
maximální hmotnost stroje 200 kg
instalovaný příkon 20 kW (+/-10%)
rychlost ohřevu dna pánve z pokojové teploty na 200°C do 2,5 min.
pracovní rozsah teplot 30-250°C
integrováná samonavíjecí sprcha
elektrická zásuvka 230 V pro připojení ručních přístrojů (např. ponorný mixér)
ovládání pomocí dotykového displeje s min. 6-ti druhy automatizovaného provozu v ČJ vč. integrované nápovědy (návodu k obsluze)
manuální ovládání se třemi druhy provozu – grilování, vaření, fritování
motorické vyklápění pánve
teplotní sonda s min. 6-ti měřícími body vč. magnetického držáku ve víku pánve
automatické napouštění vody s přesností na 1 lt.
internetové připojení na vzdálenou aplikaci pro servisní i uživatelský přístup
integrováný WIFI modul bez externí antény
možnost použití košů na vaření a smažení s automatickým zdvihem, časově nastavitelný

Poz. 521 – Elektrický konvektomat**Základní funkce stroje:**

Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení se zráním a udržováním

Technický popis:

bojlerový vyvíječ páry
Celkový instalovaný příkon 20 kW +/-10%
Kapacita: možnost vložení 10x GN 1/1 nebo 20x GN 1/2
Maximální rozměr: 850(šířka)x850(hloubka)x1050(výška) mm
Automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství pomocí tablet na mytí a oplachování, program krátkého mytí s tabletami max. do 15 min.
Teplotní rozsah: 30 až 300°C
individuální programování času pro jednotlivé vsuny
min. šestibodová teplotní sonda
integrováná samonavíjecí sprcha
LED osvětlení vnitřního prostoru
Dvířka s trojitým sklem odvětraným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění
Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
Funkce rychlého zchlazení varné komory

Ovládací panel:

Ovládání pomocí dotykového displeje
zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace
Zobrazení spotřeby energie
WiFi připojení bez externí antény

Poz. 524 – Multifunkční elektrický kotel nesklopný**Základní funkce stroje:**

vaření, jemné vaření – mléčné produkty, sous-vide, vaření delta T, vaření v páře, grilování, restování, smažení a udržování

Technický popis:

Objem Brutto: 165 lt.
Objem Netto /60mm pod hranu nádoby/: 150 lt.
Možnost vložení min. 2xGN 1/1 vedle sebe
Rozměr dna: 660 x 600 mm s tolerancí 5%
Hloubka vany max.: 410 mm
Celkový max. půdorysný rozměr: 1100x900 mm
Celkový instalovaný příkon max.: 30 kW
napětí 400 V
Přímé napojení na studenou vodu
Odpad vody DN 50
Pracovní teplota: 30-250°C

Ovládací panel:

Ovládání pomocí dotykového TFT displeje
stroj řízen mikroprocesorem
automatické napouštění vody do nádoby s přesností na 1 lt.
teplotní sonda
řízení teploty dle polohy víka pro snadné snižování nastavené teploty

Konstrukce:

celonerezová rámová konstrukce
celonerezová nesklopná vana z materiálu AISI 316F1 o síle dna min. 10 mm
nerezový výpustný ventil pokrmu 2" z AISI 316 s plynulou regulací výtoku
boční stěny varné nádoby o síle min. 3 mm
krycí plechy o tl. 2mm
elektromechanické vypouštění odpadní vody z varné nádoby přímo do odpadu
víko izolované, dvouplášťové s těsněním
horní deska s prolisem a přepadem napojeným přímo na odpad v bezspárovém provedení o tl. 2,5 mm
systém vytápění zaručující vyhřátí dna z pokojové teploty na 200°C do 4 min.
uvedení do bodu varu při plném množství vody do 30 min
integrováná zásuvka 230 V pro připojení pomocných spotřebičů
integrováná samonavíjecí sprcha
asistent mytí s konečnou fází sušení

Poz. 552 – Elektrický konvektomat**Základní funkce stroje:**

Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení se zráním a udržováním

Technický popis:

bojlerový vyvíječ páry
Celkový instalovaný příkon 41 kW +/-10%
Kapacita: zavážecí vozík s možností vložení 20x GN 1/1 nebo 40x GN 1/2
Maximální rozměr: 900(šířka)x950(hloubka)x1850(výška) mm
Automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství pomocí tablet na mytí a oplachování, program krátkého mytí s tabletami max. do 15 min.
Teplotní rozsah: 30 až 300°C
individuální programování času pro jednotlivé vsuny
min. šestibodová teplotní sonda
integrováná samonavíjecí sprcha
LED osvětlení vnitřního prostoru
Dvířka s trojitým sklem odvětrávaným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění
Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
Funkce rychlého zchlazení varné komory

Ovládací panel:

Ovládání pomocí dotykového displeje
zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace
Zobrazení spotřeby energie
WiFi připojení bez externí antény

Poz. 556 – Elektrická multifunkční pánev**Základní funkce stroje:**

elektrické multifunkční zařízení vhodné pro vaření, dušení, smažení, restování, grilování s možností použití varných a fritovacích košů s automatickým zdvihem.

Technický popis:

kapacita min. 150 lt., vložení 3x GN 1/1
rozměr: šířka stroje 1250 mm (+/-10%)
maximální hmotnost stroje 350 kg
instalovaný příkon 40 kW (+/-10%)
rychlost ohřevu dna pánve z pokojové teploty na 200°C do 2,5 min.
pracovní rozsah teplot 30-250°C
integrováná samonavíjecí sprcha
ovládání pomocí dotykového displeje s min. 6-ti druhy automatizovaného provozu v ČJ vč. integrované nápovědy (návodu k obsluze)
manuální ovládání se třemi druhy provozu – grilování, vaření, fritování
motorické vyklápění pánve
teplotní sonda s min. 6ti měřícími body vč. magnetického držáku ve víku pánve
automatické napouštění vody s přesností na 1 lt.
internetové připojení na vzdálenou aplikaci pro servisní i uživatelský přístup
integrováný WIFI modul bez externí antény
možnost použití košů na vaření a smažení s automatickým zdvihem, časově nastavitelný
robustní zámky víka pánve pro tlakové použití

Poz. 558 - Elektrická multifunkční pánev**Základní funkce stroje:**

elektrické multifunkční zařízení vhodné pro vaření, dušení, smažení, restování, grilování s možností použití varných a fritovacích košů s automatickým zdvihem.

Technický popis:

kapacita min. 100 lt., vložení 2x GN 1/1
rozměr: šířka stroje 1000 mm (+/-10%)
maximální hmotnost stroje 250 kg
instalovaný příkon 25 kW (+/-10%)
rychlost ohřevu dna pánve z pokojové teploty na 200°C do 2,5 min.
pracovní rozsah teplot 30-250°C
integrováná samonavíjecí sprcha
elektrická zásuvka 230 V pro připojení ručních přístrojů (např. ponorný mixér)
ovládání pomocí dotykového displeje s min. 6-ti druhy automatizovaného provozu v ČJ vč. integrované nápovědy (návodu k obsluze)
manuální ovládání se třemi druhy provozu – grilování, vaření, fritování
motorické vyklápění pánve
teplotní sonda s min. 6-ti měřícími body vč. magnetického držáku ve víku pánve
automatické napouštění vody s přesností na 1 lt.
internetové připojení na vzdálenou aplikaci pro servisní i uživatelský přístup
integrováný WIFI modul bez externí antény

možnost použití košů na vaření a smažení s automatickým zdvihem, časově nastavitelný

Příslušenství:

Uchazeč doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji a servisu nabízeného zařízení

Poz. 559 – Rychlovarný elektrický kotel s mícháním a chlazením

Základní funkce stroje:

Varný kotel vhodný pro přípravu čirých i hustých a krémových polévek, omáček, brambor a bramborové kaše a dalších receptů s vyklápěním a mícháním

Technický popis:

Napětí 400 V

Příkon 30 kW +/-5%

Celkový maximální rozměr 2600x1000x950 mm v sestavě s poz. 566

užitný objem varné nádoby 150 lt. +/- 10%

doba potřebná pro uvedení do varu vč. napouštění do 35 min.

systém montáže do podlahy přes nerezový konstrukční rám, který je součástí dodávky kotle

hlučnost max. 70 db při max. otáčkách míchadla

min. 3 programy pro automatické mytí využívající tablety pro mytí

Ovládání pomocí jednoduchého dotykového displeje umístěného ergonomicky přímo v horní části konstrukce, s možností programování, zabudované do pracovní desky vpravo

Bezpečnostní STOP tlačítko umístěné vedle ovládacího panelu pro snadný dosah

Manometr tlaku duplikátoru mechanický umístěný v blízkosti ovládacího panelu pro snadnou vizuální kontrolu

Plastové víko zaručující kvalitní izolaci s bezpečnou dotykovou teplotou a s ergonomickým madlem, s možností otočení kolem své osy pro snadné čištění. Otvor s mřížkou pro doplňování surovin i při zavřeném víku. Součástí víka je integrované LED osvětlení vnitřního varného prostoru.

Výška vypouštěcí hrany kotle při vyklopení 600 mm +/-5%

elektronicky řízené plynulé vyklápění

automatické plnění vody s přesností na 1 dcl

min. 6 přednastavených programů míchání, od jemného míchání po vysokorychlostní šlehání

nastavení otáček míchání v rozmezí od 5 do 155 ot./minutu

robustní nerezové míchadlo s objemovým odstupňováním, snadno vyjímatelné a čistitelné s dostatečným

výkonem na přípravu bramborové kaše při využití plného objemu kotle

funkce chlazení

Příslušenství:

Pedál pro ovládání míchání i při otevřeném víku, např. pro plynulé a rovnoměrné vyprázdňování

Kolébkový držák gastronádob pro snadné dávkování při vyprázdňování jídla z kotle nebo pro přidávání suroviny do kotle přes mřížku kotle (např. mléko), kolébka s možností aretace

Cedící síto

Sprcha s nárazuvzdornou konstrukcí pro teplou i studenou vodu s možností úpravy tlaku trysky

Měrka pro sledování hladiny objemu v kotlině

Čistící kartáčové míchadlo s vlastním pohonem kartáče pro snadné čištění

Poz. 566 – Rychlovarný elektrický kotel s mícháním a chlazením

Základní funkce stroje:

Varný kotel vhodný pro přípravu polévek, omáček, brambor a bramborové kaše a dalších produktů s vyklápěním a mícháním

Technický popis:

Napětí 400 V

Příkon 35 kW +/-5%

Celkový maximální rozměr 2600x1000x950 mm v sestavě s poz. 559

Užitný objem varné nádoby 200 litrů +/- 10%

Systém montáže do podlahy přes nerezový konstrukční rám, který je součástí kotle

Ovládání pomocí jednoduchého dotykového displeje umístěného ergonomicky přímo v horní části konstrukce, s možností programování

Bezpečnostní STOP tlačítko umístěné vedle ovládacího panelu pro snadný dosah

Manometr tlaku duplikátoru mechanický umístěný v blízkosti ovládacího panelu pro snadnou vizuální kontrolu

Víko plastové zaručující kvalitní izolaci s bezpečnou dotykovou teplotou, vyvážené s ergonomickým madlem, s možností plnění i při zavřeném stavu skrze otvor s mřížkou.

Součástí víka je LED osvětlení vnitřního varného prostoru.

Výška vypouštěcí části při vyklopeném kotly 600 mm +/-5%

Sonda pro měření teploty vařené suroviny s automatickou regulací

Elektronicky řízené plynulé vyklápění

Automatické plnění vody s přesností na 1 dcl

Minimálně 6 přednastavených programů míchání, od jemného míchání po vysokorychlostní šlehání

Nastavení otáček míchání v rozmezí od 5 do 155 otáček za minutu

Robustní nerezové míchadlo s objemovým odstupňováním, snadno vyjímatelné a čistitelné s dostatečným výkonem na přípravu bramborové kaše při využití plného objemu kotle

Příslušenství:

Pedál pro ovládání míchání i při otevřeném víku, např. pro vyprazdňování

Kolébkový držák gastronádob pro snadné dávkování při vyprazdňování jídla z kotle nebo pro přidávání suroviny do kotle přes mřížku kotle (např. mléko), kolébka s možností aretace

Cedící síto

Sprcha s nárazuvzdornou konstrukcí s možností úpravy tlaku trysky

Měrka pro sledování hladiny objemu v kotlině

Sada pro snadné čištění

Poz. 603 – Tabletovací vůz celosvařovaný, otevřený, CNS

Kapacita 2x10 tablet EURONORM, dvě samostatné sekce

Hygienické provedení

Uložení tabletu na rozpon 370mm

Světlá výška mezi vsuvy 125 mm

Kola pr. 200 mm, 2 pevná, 2 otočná s brzdou

Masivní plná CNS spodní rámová konstrukce v úrovni dna vozu, zajišťující dostatečnou tuhost pro horní plně svařovanou jeklovou konstrukci (profil min. 30x30 mm) a pro uchycení tažného a spřahovacího zařízení

Na rozích ochranné pryžové rohy v černé barvě,

vsuvy L profily CNS, úložná šíře min. 50 mm, hrana ze strany vsuvu skloněná o 30°, zaoblená, zadní část vsuvu se zarážkou

Úchyty vozu pro manipulaci na čele vozu, vodorovné, CNS provedení svařené k nosnému rámu, min. pr. 25 mm

Na tablety EURONORM kompaktní

S centrální vertikální zajišťovací uzamykací otočnou příčkou s aretací, na každé sekci samostatně

Včetně spřahovacího zařízení, tj. tažná sklopná oj s otvorem na čep tahače (druhého vozu) a čep s pojistkou

proti vytažení – konstrukce zajišťující, že nedochází k přenášení tažné síly na konstrukci vlastní horní části vozu.

Kompatibilní se stávajícím tahačem uživatele.

Poz. 613 – Tablet – kompaktní uzavřený EURONORM

Nabízený výrobek musí splňovat tyto parametry a být následujícího provedení:

konvenční princip bez vnějšího ohřevu

vnější rozměry: 530x370x108 mm, v uzavřeném (zaklopeném) stavu

tepelně izolační skořepina, skládající se ze spodního a horního dílu, každý díl dvouplášťové provedení, vnitřní prostor vyplněn izolační pěnou, bez jakéhokoli uzavěru nebo spony

povrchový materiál korpusu skořepiny z mechanicky odolného plastu
tablet odolný působení teplot dlouhodobě od -20° do +90°C
provedení pro mytí v mycích automatech
horní díl překrývá celý spodní díl, vyjma rohového místa na šálek/sklenici pro nápoj
spodní díl je po obvodu vybaven průběžným prolisem, do něhož zapadá zrcadlový prolis horního dílu umístěného na obvodě (po zaklopení je zamezeno posuvu horního dílu po spodním)
menu talíř a miska na polévku musí být ze silnostěnného porcelánu
salát/desert miska stejná jako na polévku (stejný druh nádobí)
miska na polévku, je zakryta samostatným víčkem, jehož použití musí být bez jakéhokoliv šroubování, zaklapávání
menu talíř je zakryt samostatným poklopem dosedajícím na horní okraj talíře
tablet musí být stohovatelný a to jak ve zaklopeném stavu, tak každé díly samostatně
tablet musí mít uvnitř při zaklopeném stavu 3 samostatné tepelně izolované oddělené prostory pro nádobí, příbor a současně musí poskytovat prostor pro uložení svačiny společně s obědem

Každý uchazeč předloží s nabídkou (je součástí nabídky):

vzorek nabízeného tabletu v měřítku 1:1 v reálném provedení (materiál + barva) včetně všech jeho součástí (celkem 8 ks)

Celý tablet musí obsahovat následující části (celkem 8 částí):

spodní díl (půdorysný rozměr 530x370 mm), včetně samostatného prolisu pro hlavní menu talíř/misku, samostatného prolisu pro pol. misku, samostatného prolisu pro salát/desert misku a pro příbor, svačinu a samostatného prolisu pro umístění šálku na nápoje, který není překryt horním dílem

horní díl (půdorysný rozměr 530x370 mm), s rohovým výřezem pro umístění nápoje, mající 3 samostatné izolované prostory, jeden pro hlavní menu, druhý pro salát/desert misku, příbor a svačinu, třetí pro polévkovou misku

menu talíř

porcelánový, silnostěnný, min. vnější Ø 230 mm, výška min. 30 mm, hluboký, nedělený
s rozšířenou a zesílenou horní hranou, spodní plocha dna hladká, rovná
kompatibilní s prolisem spodního dílu tabletu
menu talíř zakrytý poklopem musí být kompatibilní se zakrytým/zaklopeným kompaktním tabletem

poklop na menu talíř

plastový, neprůhledný, rigidní, vydutý, s prolisovaným úchytem ve středu, stohovatelný
min. užitná vnitřní výška poklopu 30 mm
kompatibilní s menu talířem a korpusem horního dílu tabletu
Se zahnutým (směrem dolů) svislým vnějším okrajem (minimální výšky 5mm) s přesahem překrývajícím rozšířenou a zesílenou hranu talíře, na které poklop dosedá
poklop na menu talíř musí být vybaven minimálně třemi distančními výlisky, zajišťujícími dostatečný odstup mezi poklopy při jejich stohování
odolný teplotě min +150°C.

miska na polévku

min. objem 0,3litru
porcelánová, silnostěnná, válcová, kruhový průměr,
min. Ø 120 mm, výška min. 50 mm,
se svislým válcovitým vnitřním horním okrajem pro zasunutí víčka,
dno s min. Ø 80 mm, zajišťující dostatečnou stabilitu misky, kompatibilní se zaklopeným korpusem tabletu

víčko na polévkovou misku

kruhové, kompatibilní s miskou na polévku o Ø 120 mm (horní průměr), plastové, neprůhledné, zasouvací.

zajišťující dokonalou 100%ní těsnost pol. misky v naplněném stavu při řádném zasunutí, zamezující jakémukoliv vyšplíchnutí i při překlopení naplněné misky
se silikonovým samosvorným těsněním
těsnost víčka na misce je dosažena pouze jeho zatlačením bez jakéhokoliv šroubování, zaklapávání či jiné manipulace, lehce odnímatelné

miska na salát / dezert

identická jako miska na polévku:- min. objem 0,3litru
porcelánová, silnostěnná, válcová, kruhový průměr,
min. Ø 120 mm, výška min. 50 mm,
se svislým válcovitým vnitřním horním okrajem pro zasunutí víčka,
dno s min. Ø 80 mm, zajišťující dostatečnou stabilitu misky, kompatibilní se zaklopeným korpusem tabletu

držák patientských karet

vhodný pro daný druh tabletu, plastový
naklapávací na kraj spodního dílu tabletu

Poz. 912 – Udržovací zařízení do zaměstnanecké jídelny

Základní funkce stroje:

Zařízení pro šetrné udržování hotových pokrmů a nízkoteplotní tepelné úpravy

Technický popis:

Kapacita 5x GN 1/1
Napětí 230 V
Celkový instalovaný příkon max. 1,1 kW
Max. rozměr. 450x680x450 mm
Systém vytápění pomocí odporové drátu
Dvířka s regulací vlhkosti 0%, 50%, 100%
USB vstup vnitřní komora v hygienickém standardu H3
Indikace otevřených dveří

Ovládání:

Vaření pomocí tří režimů: manuální, přednastavené, vlastní varoteka
Ovládání pomocí dotykového displeje
Jednotlivé varné programy rozděleny do skupin a označeny piktogramy
Integrovaná nápověda
Možnost vložení vlastního programu

Poz. 957 – Multifunkční pánve do zaměstnanecké jídelny

Základní funkce stroje:

elektrické multifunkční zařízení vhodné pro vaření, dušení, smažení, restování, grilování s možností použití varných a fritovacích košů s automatickým zdvihem.

Technický popis:

kapacita min. 2x17 lt
rozměr: max. šířka stroje 1100 mm
maximální hmotnost stroje 150 kg
instalovaný příkon 15 kW (+/-10%)
rychlost ohřevu dna pánve z pokojové teploty na 200°C do 2,5 min.
pracovní rozsah teplot 30-250°C
integrovaná samonavíjecí sprcha
ovládání pomocí dotykového displeje v ČJ vč. integrované nápovědy (návodu k obsluze)
manuální ovládání se třemi druhy provozu – grilování, vaření, fritování

motorické vyklápění pánve
teplotní sonda s min. 6-ti měřicími body vč. magnetického držáku ve víku pánve
automatické napouštění vody s přesností na 1 lt.
internetové připojení na vzdálenou aplikaci pro servisní i uživatelský přístup
možnost použití košů na vaření a smažení s automatickým zdvihem, časově nastavitelný

Poz. 958 – Elektrický konvektomat do zaměstnanecké jídelny

Základní funkce stroje:

Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení se zráním a udržováním

Technický popis:

bojlerový vyvíječ páry
Celkový instalovaný příkon 10 kW +/-10%
Kapacita: možnost vložení 6x GN 1/1 nebo 12x GN 1/2
Maximální rozměr: 850(šířka)x850(hloubka)x800(výška) mm
Automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství pomocí tablet na mytí a oplachování, program krátkého mytí s tabletami max. do 15 min.
Teplotní rozsah: 30 až 300°C
individuální programování času pro jednotlivé vsuny
min. šestibodová teplotní sonda
integrovaná samonavíjecí sprcha
LED osvětlení vnitřního prostoru
Dvířka s trojitým sklem odvětraným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění
Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
Funkce rychlého zchlazení varné komory

Ovládací panel:

Ovládání pomocí dotykového displeje
zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace
Zobrazení spotřeby energie
WiFi připojení bez externí antény