

Příloha č. 2 výzvy k podání nabídek

## Technická specifikace - Minimální parametry:

### Plynový injekční konvektomat

- Počet vsunů 20x2/1GN nebo 40x1/1 GN s roztečí 63 mm
- Kapacita jídel na výdej 600-900
- **Zavážecí vozík kompatibilní**
- **Orientace vsunů na šíři**
- **Horký vzduch 30 - 300°C, Pára 30 – 130°C**
- **Kombinovaný režim 30-300°C, Řízení vlhkosti 0-100%**
- Regenerace potravin
- Volba trvalého osvětlení (halogenové minimálně 1-žárovky)
- Jednobodová teplotní sonda
- Klapka pro odtah přebytečné páry
- Integrovaná externí sprcha bez navijení na boku stroje
- trojitě sklo rozevíratelné
- **Hladký ovládací panel s tlakovým 7“ dotykovým displejem bez knoflíků**
- Předem nainstalované programy – minimálně 100programů
- Možnost ovládání přes vlastní programy na základní obrazovce
- Nízkoteplotní pečení
- **Taktování ventilátoru**
- **regulace rychlostí ventilátoru – minimálně 7rychlostí – 2reverzní ventilátory komory**
- Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří
- Konektor na připojení k PC (USB a LAN)
- rychlý náhled programu se zobrazení spotřebované energie
- Automatický start
- Vlastní diagnostický systém
- Záznamník HACCP (paměť s možností uložení do PC)
- **Automatické mytí a automatické odvápnění s práškovou chemií**
- **Stroj z AISI 304 nemagnetická nerezová ocel**
- **Chemická povrchová úprava varné komory s 50mm tepelnou izolací**
- Bezsvaré zaoblené rohy varné komory
- **Tepelný příkon minimálně 78 kW**
- **Příkon minimálně 1 kW maximálně 2 kW**
- Vyvíječ páry injekční
- **Stroj umístěný na zemi s pracovní výškou do 1850mm**
- **Rozměry s tolerancí 5% - (š/v/h) – 1156 x 1815 x 963 mm**
- Software do PC pro správu HACCP a programů (zdarma aktualizace)



Cena včetně:

Dopravy, stěhování

Zapojení a základní 2h školení

Minimálně 4 hodinové zaškolení odborným kuchařem od výrobce v provozu

Zajištění servisu do 24h od nahlášení poruchy.

Zajištění rychlého regionální servisu s certifikátem o odborném zaškolení – s reakčním dojezdem do 60minut. Platný certifikát o proškolení techniků a spolupráce s výrobcem zařízení ne starší, jak 6měsíců.

Pozáruční odborný servis.

Dostupnost a garance náhradních dílů v České republice.

Odborné poradenství hot line servis a hot line odborných kuchařů od výrobce v českém jazyce zdarma.

Zdarma aktualizace programů a softwaru konvektomatu.

Kuchařku, návod na obsluhu a prohlášení o shodě (CE) bezpečností listy chemie dodat se strojem.

Záruka na zařízení minimálně 2 roky.

V ..... dne .....

\_\_\_\_\_  
podpis účastníka nebo osoby oprávněné jednat za účastníka

