**SAMOSTATNÝ TECHNICKÝ STANDARD VYBRANÉ TECHNOLOGIE**

Nabízené zařízení musí splňovat minimálně následující technické požadavky:

**Pol. 203 – Elektrický varný kotel s mícháním**

**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%

Rozměr: 1300x950x900 mm +/-5%

Užitný objem varné nádoby 200 litrů +/- 10%

Systém montáže do podlahy

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

Čistící kartáčové míchadlo s vlastním pohonem kartáče pro snadné čistění

**Pol. 204 – Multifunkční varný kotel**

**Základní funkce stroje:**

elektrické multifunkční zařízení vhodné pro vaření, jemné vaření, vaření delta T, dušení, smažení, restování, grilování, udržování

**Technický popis:**

kapacita min. 200 lt., vložení 3x GN 1/1 vedle sebe

max. půdorysný rozměr: 1400x900 mm

instalovaný příkon 35 kW (+/-10%)

rychlost ohřevu dna varné nádoby z pokojové teploty na 200°C do 4 min.

uvedení do bodu varu při plném množství do 45-ti minut

pracovní rozsah teplot 30-250°C

integrovaná samonavíjecí sprcha

elektrická zásuvka 230 V pro připojení ručních přístrojů (např. ponorný mixér)

asistent mytí s konečnou fází sušení

teplotní sonda

automatické napouštění vody s přesností na 1 lt.

ovládání pomocí barevného dotykového TFT displeje o úhlopříčce min. 7“

možnost vytváření a ukládání receptů

centrální STOP tlačítko

elektronické řízení provozu zařízení

USB port pro aktualizaci softwaru

možnost řízení teploty dle polohy víka pro bezpečné snižování teploty

celonerezová rámová konstrukce

celonerezová nesklopná vana z materiálu AISI 316F1 o síle dna minimálně 10 mm

boční stěny varné nádoby o síle minimálně 3 mm

nerezový výpustný ventil pokrmu 2“ z AISI 316 s plynulou regulací výtoku

krycí plechy o síle minimálně 2 mm

víko izolované, dvouplášťové s těsněním

horní deska s prolisem a přepadem napojeným přímo na odpad v bezespárovém provedení o síle min. 2,5 mm

elektromechanické vypouštění odpadní vody z varné nádoby přímo do odpadu

**Příslušenství:**

Síto odpadu pro vypouštění odpadní vody s měrkou

Síto výpustného ventilu pro vypouštění vařených potravin

3 ks roštu na dno pánve

Velká špachtle

Děrovaná lopata

Plná lopata

Stěrka na čištění

3 ks děrované vložky GN 1/1 se sklopnými držadly

Sada kartáčů pro čištění a údržbu

**Pol. 205 - Multifunkční pánev elektrická**

**Základní funkce stroje:**

elektrické multifunkční zařízení vhodné pro vaření, tlakové 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

integrovaná 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

integrovaný WIFI modul bez externí antény

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

robustní zámky víka pánve pro tlakové použití, tlakové vaření do 300 mbar

**Energetická účinnost:**

Spotřeba energie na cyklus vaření v tlaku dle normy DIN 18873-6:2012-07 maximálně 15 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

**Příslušenství:**

Podestavba se 4 nohami

rameno pro automatický zdvih košů

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

**Pol, 208 – Sporák indukční, 4 zóny**

Robustní celonerezová konstrukce sporáku

Rozměr 1700x700x900 mm

Kolem celého obvodu pracovní desky odtokový žlab s napojením na odpad

Integrované napouštěcí raménko s napojením na studenou vodu

Zásuvka 230V z boku zařízení k připojení externích spotřebičů.

Pracovní deska o síle 2mm z materiálu AISI 304

4 samostatné indukční zóny o výkonu 3,5kW každá

Tloušťka skleněné desky indukčních zón min. 3 mm

Nastavení výkonu indukčních zón v 10 krocích

7 úrovní udržování stanovené teploty

**Pol. 212 - Multifunkční pánev elektrická**

**Základní funkce stroje:**

elektrické multifunkční zařízení vhodné pro vaření, tlakové 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%)

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

robustní zámky víka pánve pro tlakové použití, tlakové vaření do 300 mbar

integrovaná 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

integrovaný WIFI modul bez externí antény

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

**Energetická účinnost:**

Spotřeba energie na cyklus vaření v tlaku dle normy DIN 18873-6:2012-07 maximálně 10 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

**Příslušenství:**

Podestavba se 4 nohami

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

**Pol. 213 Plynový konvektomat**

**Základní funkce stroje:**

elektrické zařízení vhodné pro vaření, dušení, smažení, restování, grilování. Základní režimy: pára, horký vzduch a kombinace páry s horkým vzduchem

**Technický popis:**

užitná kapacita 10x GN 1/1 nebo 20x GN ½

max. půdorysný rozměr 900x850 mm

instalovaný příkon 20 kW (+/-10%)

bojlerový vyvíječ páry

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 300oC

regulace vlhkosti s přesností na 1%

dva nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti

odtah přebytečných par a vlhkosti min. 100 lt./vteřinu

individuální programování času pro jednotlivé vsuny

min. šestibodová teplotní sonda

integrovaná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku

LED osvětlení vnitřního prostoru

Dvířka s trojitým sklem odvětraným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění

Max. dotyková teplota dvířek 75°C

Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru

Funkce rychlého zchlazení varné komory

Stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, zabarvení a vlhkost pro dosažení nastaveného cíle

Ovládání pomocí barevného dotykového displeje

zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace

WiFi připojení bez externí antény

**Energetická účinnost:**

Spotřeba energie v kombinovaném režimu dle normy DIN 18873-1:2012-12 maximálně 3,4 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou

**Příslušenství:**

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

**Pol. 214 – Šokový zchlazovač a zmrazovač**

**Základní funkce:**

Šokové zchlazovaní, zmrazování potravin (jídla)

**Technický popis:**

Napětí 400 V

Příkon max. 3 kW

Max. půdorysný rozměr 800x900 mm

Kapacita: 12x GN 1/1-65 mm

Zchladí minimálně 65 kg v jednom cyklu do 90 min

Zmrazí minimálně 45 kg v jednom cyklu do 240 min

Teplotní sonda s vyhříváním

Izolace minimálně 60 mm

Samouzavírací dveře s kotvením pantů na pravé straně a madlem po celé délce dveří

Celonerezová komora v hygienickém provedení pro snadné čištění

Jednoduché ovládání pomocí dotykového displeje

**Pol. 216, 217 – Konvektomat plynový**

**Základní funkce stroje:**

Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování

**Technický popis:**

bojlerový vyvíječ páry

Celkový instalovaný příkon 40 kW +/-10%

Kapacita: možnost vložení 20x GN 1/1 nebo 40x GN ½

Maximální půdorysný rozměr: 900(šířka)x850(hloubka) mm

Max. výška horního zásuvu 1600 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.

Stroj používá na mytí chemické, ekologické tablety bez fosfátů a fosforu

Teplotní rozsah: 30 až 300oC

Regulace vlhkosti s přesností na 1%

Min. tři nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti

odtah přebytečných par a vlhkosti min. 100 lt./vteřinu

min. šestibodová teplotní sonda

integrovaná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku

LED osvětlení vnitřního prostoru

Dvířka s trojitým sklem odvětraným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění

Max. dotyková teplota dvířek 75°C

Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru

Funkce rychlého zchlazení varné komory

Stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, zabarvení a vlhkost pro dosažení nastaveného cíle

**Energetická účinnost:**

Spotřeba energie v kombinovaném režimu dle normy DIN 18873-1:2012-12 maximálně 8 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

**Ovládací panel:**

Ovládání pomocí barevného dotykového displeje

zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace

Zobrazení spotřeby energie

WiFi připojení bez externí antény

**Příslušenství:**

Originální zavážecí vozík s 20-ti zásuvy na GN 1/1

Uchazeč ve své nabídce doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji, servisu a zaškolení obsluhy nabízeného stroje.

**Pol. 303 – Mycí stroj na provozní nádobí**

**Základní funkce stroje:**

Mycí stroj vhodný na mytí jakéhokoliv provozního nádobí, myje zcela zaschlé nepředmyté nebo neodmočené nádobí kombinací vody, detergentů a plastových granulí

**Technický popis:**

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

Nejdelší mycí cyklus min. 320 s

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

Systém redukce par

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

elektronický ovládací panel v úrovni oči

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 v ekologickém provedení (biologicky odbouratelné)

Max. půdorysný rozměr: 900x1050 mm

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

**Příslušenství:**

2x základní mycí koš vhodný pro mytí gastronádob

Sběrná nádrž na granule

Držák na misky a hrnce s integrovaným držákem na naběračky

Koš na mytí hrnců

Vložka na tácy, plechy, rošty, poklice, krájecí desky, apod.

**Pol. 353 – Tunelový mycí automat na koše**

**Základní funkce stroje:**

Průběžný mycí automat pro mytí v koších 500x500 mm

**Technický popis:**

Elektrické provedení, napětí 400 V, max. instalovaný příkon 34 kW

Přímé napojení na studenou vodu změkčenou

Centrální napojení na odpad

Směr posuvu levo-pravý

min. 3 aktivní mycí tanky

min. dvojitý oplach (dva tlakově nezávislé okruhy)

min. délka hlavního mycího tanku 800 mm

sušící zóna s vlastním topným registrem a ventilátorem o délce min. 1400 mm vč. vedení proudění vzduchu i zespodu

výkon stroje min. 130 košů/hod. při dodržení 2 min. kontaktního času (DIN 10534)

průjezdná výška 515 mm s tolerancí +/-10% pro mytí větších předmětů

min. celková délka aktivní mycí zóny 2000 mm

celková délka stroje vč. zakládací zóny max. 3600 mm (limitováno prostorem umývárny)

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

maximální spotřeba elektrické energie při plném zatížení stroje 25kW

spotřeba oplachové vody a vody k regeneraci mycích tanků 150 lt./hod. provozu s tolerancí +/-10%

**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 chladivem, 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, v hlavním mycím tanku dodatečná boční mycí ramena

**Příslušenství:**

Automatický změkčovač vody

Technický list vydaný výrobcem, z kterého lze vyčíst min. následující parametry nabízeného stroje (může být v AJ nebo NJ): rozměry celkové a rozměry jednotlivých sekcí stroje, instalovaný příkon, spotřeba vody, množství vysálaného vzduchu a jeho teplota, výkon stroje dle DIN

**Pol. 502, 707, 807 – Mycí stroj podstolový na koše**

**Základní funkce stroje:**

Mycí stroj vhodný pro mytí talířů, sklenic, misek a dalších běžných předmětů

**Technický popis:**

napětí 400 V

Instalovaný příkon: max.: 7 kW

Max. rozměr stroje 600x600x950 mm vč. integrované rekuperace z odpadních par

Přímé napojení na studenou vodu

Rekuperace tepla z odpadních par

Odpadové čerpadlo

Čerpadlo pro zvýšení tlaku

Dávkovač mycího i oplachového detergentu

Mycí stroj v celonerezovém dvouplášťovém provedení vč. zvukové a tepelné izolace

Vnitřní protrubkování vedení mycích detergentů v nerezovém potrubí

Ramena universální nerezová horní i dolní se senzorovou detekcí správného nasazení

Vícestupňová filtrace mycího roztoku

Samočistící program

Vsuvná/užitná výška min. 420 mm

Stroj používá koše o velikosti 500x500 mm

**Příslušenství:**

koš na talíře 500x500 mm

koš universální 500x500 mm

koš na sklenice 500x500 mm

osmidílný košík na příbory

**Pol. 704, 712, 714, 804, 810, 812 – Varná deska indukční, vestavěná**

Indukční varná deska k vestavění do pracovní desky, bez výškového rozdílu

2 zóny o výkonu 3,5 kW každá

Průměr indukčních cívek 260 mm

Rozměr indukční desky 650x350 mm

Ovládaní v 10 krocích pomocí otočných ovladačů umístěných na bočním panelu

**Pol. 705, 805– Konvektomat elektrický, 6xGN1/1**

**Základní funkce stroje:**

elektrické zařízení vhodné pro vaření, dušení, smažení, restování, grilování. Základní režimy: pára, horký vzduch a kombinace páry s horkým vzduchem, noční úpravy vaření a pečení

**Technický popis:**

užitná kapacita 6x GN 1/1 nebo 12x GN ½

max. půdorysný rozměr 850x850 mm

instalovaný příkon 10 kW (+/-10%)

bojlerový vyvíječ páry

automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství pomocí tablet na mytí a oplachování, ekologické tablety bez fosfátů a fosforu, program krátkého mytí s tabletami max. do 15 min.

teplotní rozsah: 30 až 300oC

regulace vlhkosti s přesností na 1%

obousměrný ventilátor pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti

odtah přebytečných par a vlhkosti min. 100 lt./vteřinu

individuální programování času pro jednotlivé vsuny

min. šestibodová teplotní sonda

integrovaná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku

LED osvětlení vnitřního prostoru

Dvířka s trojitým sklem odvětraným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění

Max. dotyková teplota dvířek 75°C

Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru

Funkce rychlého zchlazení varné komory

Stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, zabarvení a vlhkost pro dosažení nastaveného cíle

Ovládání pomocí barevného dotykového displeje

zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace

WiFi připojení bez externí antény

**Energetická účinnost:**

Spotřeba energie v kombinovaném režimu dle normy DIN 18873-1:2012-12 maximálně 1,8 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou

**Příslušenství:**

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

**Pol. 706, 806– Konvektomat elektrický, 6xGN1/1**

**Základní funkce stroje:**

Vaření v páře, horkém vzduchu a kombinovaná příprava s volnou regulací vlhkosti, regenerace, vaření s nízkými teplotami, vaření s teplotním rozdílem, regulace vnitřní teploty pokrmu, zchlazení prostřednictvím kola ventilátoru.

**Technický popis:**

instalovaný příkon 10 kW (+/-10%)

užitná kapacita 6x GN 1/1 nebo 12x GN ½

max. půdorysný rozměr 850x850 mm

Bezešvý vnitřní prostor se zaoblenými rohy

Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru

teplotní rozsah: 30 až 300oC

regulace vlhkosti s přesností na 10%

Dvířka s dvojtým sklem odvětraným zezadu, výklopná vnitřní tabulka pro snadné čištění

LED osvětlení varné komory

4,3 palcový barevný displej s hodinami reálného času.

Zařízení je schváleno k provozu bez dozoru.

Lze nastavit až 100 varných programů s až 12 kroky varného postupu. Výroba páry probíhá bez tlaku pomocí generátoru čerstvé páry se samočisticím programem a automatickým odvápněním, nezávisle na tvrdosti vody. Provoz bez zařízení na změkčování vody.

Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku.

**Příslušenství:**

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