



# NEMOCNICE HUSTOPEČE

příspěvková organizace Jihomoravského kraje

držitel certifikátu dle ČSN EN ISO 9001:2016

**Brněnská 716/41, 693 01 Hustopeče**

Tel.: 519 407 311, fax: 519 407 399, e-mail: sekretariat@nemhu.cz

Příloha č. 3 – Technická specifikace

## Technická specifikace: Konvektomaty

**Konvektomaty (2 kusy) injekční plynové včetně příslušenství níže uvedeného:**

- Tepelný zdroj – plyn,
- Počet vsunů 10x1/1GN s roztečí mezi zásuvy min. 65 mm,
- Kapacita jídel na výdej v rozmezí 150–250
- 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),
- Klapka pro odtah přebytečné páry,
- Integrovaná externí sprcha bez navíjení na boku stroje,
- Trojitě sklo rozevíratelné,
- Hladký ovládací panel s tlakovým 7“ dotykovým displejem bez knoflíků,
- Předem nainstalované programy – minimálně 100 programů,
- Možnost ovládání přes vlastní programy,
- Nízkoteplotní pečení,
- Taktování ventilátoru,
- Regulace rychlostí ventilátoru – minimálně 7 rychlostí,
- Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří,
- Konektor na připojení k PC (USB a LAN),
- Rychlý náhled programu se zobrazením 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 50 mm tepelnou izolací,
- Bezsvaré zaoblené rohy varné komory,
- Tepelný výkon minimálně 22kW,
- Vytvořič páry injekční,
- Rozměry s tolerancí 5% - (š/v/h) – 950 x 1000 x 800 mm,
- Software do PC pro správu HACCP programů (zdarma aktualizace),
- Připojení k optickým rozvodům.

**Příslušenství – 2ks podstavců:**

- podstavec pod konvektomat otevřený, na 10 vsunů GN 1/1
- rozměry (v x h x d) 700 mm x 585 mm x 830 mm

**Příslušenství – 1ks regálu na gastronádoby:**

- Regál na gastronádoby GN 1/1 pojízdný se 16 zásuvy, na kterých jsou příčně navařeny vsuny se zarážkou proti vysunutí táců,
- 4 kolečka o průměru 100 mm, z toho 2 opatřena aretační brzdou,
- Rozměry (v x h x d): 1800 mm x 560 mm x 395 mm

**Cenová nabídka bude zahrnovat také následující požadavky:**

- Doprava, stěhování, instalace
- Zapojení a min. 3hodinové zaškolení odborným kuchařem od výrobce v provozu.

**Dále požadujeme:**

- Zajištění servisu do 24 hodin od nahlášení poruchy,
- Zajištění rychlého regionálního servisu s certifikátem o odborném zaškolení – s reakčním dojezdem do 60 minut,
- Předložení platného certifikátu o proškolení techniků a spolupráce s výrobcem zařízení ne starší 6 měsíců,
- 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,
- Návod na obsluhu a prohlášení o shodě (CE) bezpečnostní listy chemie dodat se strojem,
- Požadovaná minimální záruka 2 roky (je součástí hodnocení nabídek).

**Vyhrazujeme si právo předmět dodávky před podpisem smlouvy vyzkoušet z důvodu ověření splnění technických požadavků.**

V Hustopečích

Ing. Petr Bařka  
ředitel