Příloha č. 1

**Technická specifikace předmětu plnění**

Dodávka elektrického konvektomatu s příslušenstvím. Součástí dodávky je doprava, zapojení konvektomatu na požadované místo, provozní zkouška, zaškolení obsluhy odbornýn kuchařem v provozu. Nesmí se jednat o repasovaný konvektomat.

**Technické podmínky:**

* Elektrický konvektomat s bojlerovým vyvíjením páry
* Možnost vložení 10 x GN 1/1
* Možnost použití GN: 1/1, 1/2, 2/3, 1,3
* Rozteč mezi jednotlivými vsuny min. 68 mm
* Teplotní rozsah 30 až 300 °C
* Celkový instalovaný příkon: 19 kW s tolerancí +/- 5%
* Rozměry š/h/v 850 / 840 / 1015 s tolerancí +/- 5%
* Minimálně šestibodová teplotní sonda
* Regulace vlhkosti s přesností na 1%
* Max. dotyková teplota dvířek 75 °C
* Dva nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti
* Dvířka s trojitým sklem odvětraným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky

**Funkce:**

* Druhy provozu vaření v páře, horkém vzduchu, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu a noční úprava vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování
* 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
* Stroj používá na mytí chemické ekologické tablety bez fosfátů a fosforu
* 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.
* Individuální programování času pro jednotlivé vsuny
* Integrovaná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku
* Led osvětlení vnitřního prostoru
* Ovládání pomocí barevného dotykového displeje
* Zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace Wifi připojení bez externí antény

**Příslušenství a služby:**

 **Podestavba pod konvektomat 10 x GN 1/1**

* Sloupec se vsuny na GN 1/1
* Police na vložení udržovacího zařízení o rozměrech š 410 x hl. 660 x v 448 mm s tolerancí +/- 5%
* Vyrobeno z nerezavějící oceli

 **Udržovací a varné zařízení**

* Kapacita 5GN 1/1
* Příkon max. 1060W s tolerancí +/- 5%
* Rozměry š 410 x hl. 660 x 448 mm s tolerancí +/- 5%
* Napětí 230V / 50 Hz
* Vaření pomocí 3 režimů: manuální, přednastavené programy, vlastní varotéka
* Ovládaní prostřednictvím 10″ dotykového displeje
* Intuitivní varné procesy rozděleny min. do 6 skupin
* Jednotlivé varné procesy označeny piktogramy s odkazem na typ úpravy suroviny
* Nápověda k jednotlivým varným procesům obsahující popis postupu a vhodného příslušenství
* Manuální režim s řízením času
* Rychlý výběr z TOP 10 úprav
* Možnost uložení vlastního programu vč. Pojmenování
* Vytápění pomocí odporového topného drátu
* Dvířka s regulací vlhkosti 100%, 50%, 0%
* Vstup USB pro aktualizaci SW
* 4x madlo pro lepší manipulaci
* Vnitřní a vnější plášť nerez CrNi 18/10, jemný brus
* Indikace otevřených dveří
* Signalizace přehřátí komory

**Služby:**

* Doprava
* Zaškolení odborným kuchařem v délce 2 dnů
* Zapojení konvektomatu na místě

Uchazeč doloží servisní certifikát vydaný výrobcem, opravňující k provádění záručního a pozáručního servisu nabízeného konvektomatu i příslušenství. Uchazeč doloží technický list nabízeného konvektomatu i příslušenství.