

Příloha výzvy č. 1

Specifikace předmětu dodávky – plynový konvektomat

Dodávka plynového konvektomatu na 20 – 21 zásuvů. Součástí dodávky je doprava, zapojení konvektomatu na požadované místo, provozní zkouška, zaškolení obsluhy odborným kuchařem v provozu a náhradní zavážecí vozík. Vozíky musí být kompatibilní s druhým dodávaným konvektomatem v elektrickém provedení a ovládání obou konvektomatu musí být totožné. Nesmí se jednat o repasovaný konvektomat.

Technické podmínky:

- Plynový konvektomat s injekčním vyvíjením páry
- Užitná kapacita: 20 až 21 zásuvů s roztečí 60 mm 1/1 GN (zavážecí vozík)
- Rozsah teplot: 30°C až 300°C
- Rozměry zařízení: s tolerancí 5% k těmto daným rozměrům 948x 1993 x 871 mm (š x v x h)
- Celkový příkon plynu : 38kW, 1,4 kW elektřiny
- Přípojka plynu : G3/4
- Napájení: 1 N~/230 V/50 Hz
- Váha: 233 kg s tolerancí 5%
- Přípojka vody (mm): G ¾“ / 50
- Provedení: AISI304 nerezová ocel

Funkce:

- Nabídka kuchařských technologií s možností jejich úpravy a modifikace
- Ovládání pomocí dotykového panelu
- Automatické mytí na sypké detergenty (prášek, tablety)
- Příčné zásuvy
- Minimálně 500 programů s 20 kroky, 200 progr. předehraných pro Československou kuchyni, komunikace v češtině
- Horký vzduch 30 – 300 ° C
- Kombinovaný režim 30 – 300 ° C
- Vaření v páře 30 – 130 ° C
- Minimálně 4. bodová teplotní sonda
- Delta T pečení/vaření
- Nízkoteplotní pečení/vaření
- Pečení přes noc
- Regenerace
- Klapka pro odtah vlhkosti s možností vložení do programu
- Autoklima – kontrola sytosti páry
- Rychlé zchlazení varného prostoru
- Automatický předehřev/zchlazení

- Automatický start
- 5 rychlostí ventilátoru
- Časování zásuvů
- Integrovaná sprcha pro snadné čištění
- Automatické řízení kapacity
- Servisní a diagnostický systém pro automatické vyhodnocení chyb
- Okamžitý HACCP výpis a výpis spotřeby energie

Příslušenství a služby:

- Chemie na 1 rok, náhr. zavážecí vozík pro konvektomat na 20-21 zásuvů
- doprava
- zapojení konvektomatu na místě
- zaškolení obsluhy
- záruční lhůta minimálně 2 roky
- servis do 24 hodin

Dodavatel je povinen předložit certifikát autorizovaného prodejce výrobce konvektomatů, provést revizi zapojení plynového konvektomatu, dodat prohlášení o shodě výrobce.

Specifikace předmětu dodávky – elektrický konvektomat

Dodávka elektrického konvektomatu na 20 – 21 zásuvů. Součástí dodávky je doprava, zapojení konvektomatu na požadované místo, provozní zkouška, zaškolení obsluhy odborným kuchařem v provozu a náhradní zavážecí vozík. Nesmí se jednat o repasovaný konvektomat.

Technické podmínky:

- Elektrický konvektomat s bojlerovým vyvíjením páry
- Užitná kapacita: 20 až 21 zásuvů s roztečí 60 mm 1/1 GN (zavážecí vozík)
- Rozsah teplot: 30°C až 300°C
- Rozměry zařízení: s tolerancí 5% k těmto daným rozměrům – 948 x 1824 x 871 mm (š x v x h)
- Celkový příkon : 35kW
- Váha : 221kg s tolerancí 5%
- Napájení: 3 N~/400 V/50 Hz
- Provedení: AISI304 nerezová ocel
- Přípojka vody (mm): G ¾“ / 50
- Bojler i injekční vyvíjení páry v jednom provedení

Funkce:

- Nabídka kuchařských technologií s možností jejich úpravy a modifikace
- Ovládání pomocí dotykového panelu
- Automatické mytí na sytké detergenty (prášek, tablety)
- Příčné zásuvy
- Minimálně 500 programů s 20 kroky, 200 progr. předehraných pro Československou kuchyni, komunikace v češtině
- Horký vzduch 30 – 300 ° C
- Kombinovaný režim 30 – 300 ° C
- Vaření v páře 30 – 130 ° C
- Minimálně 4. bodová teplotní sonda
- Delta T pečení/vaření
- Nízkoteplotní pečení/vaření
- Pečení přes noc
- Regenerace
- Klapka pro odtažení vlhkosti s možností vložení do programu
- Autoklima – kontrola sytosti páry
- Rychlé zchlazení varného prostoru
- Automatický předehřev/zchlazení
- Automatický start
- 5 rychlostí ventilátoru
- Časování zásuvů
- Integrovaná sprcha pro snadné čištění
- Automatické řízení kapacity
- Servisní a diagnostický systém pro automatické vyhodnocení chyb
- Okamžitý HACCP výpis a výpis spotřeby energie

Příslušenství a služby:

- Chemie na 1 rok, náhr. zavážecí vozík pro konvektomat na 20-21 zásuvů
- doprava
- zapojení konvektomatu na místě
- zaškolení obsluhy
- záruční lhůta minimálně 2 roky
- servis do 24 hodin

Dodavatel je povinen předložit certifikát autorizovaného prodejce výrobce konvektomatů, provést revizi zapojení plynového konvektomatu, dodat prohlášení o shodě výrobce.