

Příloha výzvy č. 1

Specifikace předmětu dodávky – elektrický konvektomat

Dodávka elektrického konvektomatu na 20 zásuvných roštů pro 2/1 gastronádoby. Součástí dodávky je doprava, zapojení konvektomatu na požadované místo, provozní zkouška, zaškolení obsluhy odborným kuchařem v provozu. Nesmí se jednat o repasovaný konvektomat.

Technické podmínky:

- Elektrický konvektomat s bojlerovým vyvíjením páry
- Užitečná kapacita: 20 podélných zásuvných roštů 2/1 GN (zavážecí vozík)
- Rozsah teplot: 30°C až 300°C
- Rozměry zařízení: s tolerancí 5% k těmto daným rozměrům 1100x 1900 x 1150 mm (š x v x h)
- Celkový příkon : min. 68kW
- Generátor páry: min. 54 kW
- Tepelný výkon odsavače: min. 66 kW
- Jmenovité napětí: 3 NAC 400 V
- Přívod vody: ¾"
- Odtok vody: DN 50

Funkce:

- Druhy provozu vaření v páře, horkém vzduchu a kombinovaná příprava s volnou regulací vlhkosti s přesností regulace 10%, nízkoteplotní vaření, vaření s teplotním rozdílem.
- Výroba páry pomocí generátoru čerstvé páry se samočisticím programem.
- Systém čištění automaticky, nezávislý na tlaku vody s více stupni čištění, automatické čištění a odvápnění generátoru páry. Není nutný předražovaný změkčovač vody.
- Zásuvné rošty nejvýše uložený rošt nepřekračuje výšku 1,6 m, rozestup ližin 62 mm.
- Varný prostor vyroben z nerezové oceli DIN1.4301, bezešvý vnitřní prostor se zaoblenými rohy.
- Proudění vzduchu zajištěno minimálně třemi manuálně programovatelnými reverzními ventilátory s pěti manuálně programovatelnými rychlostmi.
- Individuální programování až 100 varných programů s programy vaření o jednom až 12 krocích.

Příslušenství a služby:

- 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 elektrického konvektomatu, dodat prohlášení o shodě výrobce.