

Příloha č. 1

Specifikace předmětu veřejné zakázky NCO NZO Brno – modernizace varné technologie 2019

1. **Multifunkční varné zařízení pro tepelnou úpravu v profesionální kuchyni 2x25 l, 1 ks včetně podstavce.**

Multifunkční zařízení musí umožňovat využití jako klasická pánev, kotel, grilovací deska, pařák a fritéza (např. multifunkční pánev VCC – 112L).

- **Varné úpravy:**

Varná média ovládaná skrze piktogramy s procesní úpravou modus se sedmi druhy provozu: maso, ryby, zelenina a přílohy, vaječné pokrmy, polévky a omáčky, mléčné produkty, regenerace, vlastní programy.

Ruční modus se 3 druhy provozu: pečení, vaření, fritování.

- objem van cca: 2x 25 litrů
- nerezové provedení van/dna
- rozsah teplot: 30 - 250°C
- rychlost ohřevu dna pánve na 200°C: do 2,5 minut
- napětí: 400 V
- max. příkon: 29 kW / jištění: 3x 50 A
- rozměry: zařízení musí být rozměrově vhodné pro vestavbu do stávající technologie.

- **Vybavení**

- těsnění víka pánve s odtokovým kanálkem,
- přesné motorové sklápění vany pánve až o 90st.
- programovatelné, automatické zvedání a spouštění varných/fritovacích košů pomocí rámců integrovaných do víka
- multifunkční sedvinčové dno z nerezové oceli s nepřilnavým povrchem
- ohřevný systém dna zaručující vysokou teplotní stabilitu a rovnoměrnou distribuci tepla po celém dnu pánvi,
- min. 200 volně volitelných programů,
- integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím, automatickým uzávěrem vody a plynulým dávkováním paprsku,
- sonda teploty jádra se 6 měřícími body,
- magnetický držák sondy teploty jádra,
- odizolované stěny pánve,
- vypouštěcí ventil varné vody resp. mycí vody v pánvi (bez překlápění) a ovládaný na dotykové obrazovce,
- integrovaný vypínač 0/1,

- elektronické řízení s digitálním displejem a ovládaní dotykovým panelem s možností vícefázového programování, automatických programů, ukládání receptů
 - možnost programování doby a začátku vaření
 - on screen česká nápověda s vysvětlujícími texty pro všechny tepelné úpravy,
 - centrální ovladač, snadno omyvatelná tlačítka,
 - indikátor provozu a varování, např. teplý olej při fritování,
 - digitální ukazatele teploty, ukazatel požadovaných a skutečných hodnot,
 - nastavení času digitálně 0-24 hod. s nastavením trvalého provozu,
 - 24 hod. předvolba začátku / reálný čas,
 - bezpečnostní termostat,
 - vyhřívání dna sadou keramických destiček, kterou lze vyměnit po kusech,
 - rozhraní USB,
 - internetové připojení pánve na vzdálenou mobilní aplikaci pro nastavení pánve, stahování nových programů a HACCP dat,
 - rozpoznání varného média v pánvi.
- **Certifikáty:**
 - Certifikát pro noční provoz bez dozoru v souladu s VDE
 - Energy certifikát, CE shoda
 - EU norma pro testování technologie jako pánve dle DIN 18873-5:2012-06, fritézy DIN 18873-3:2001-05, tlakového aparátu DIN 18873-6:2012-07
 - ochrana pitné vody: DVGW, SVGW
 - **Příslušenství:**
 - 1ks podstavec (stůl) pod multifunkční varné zařízení
 - 2 x výsuvná police
 - 8 x vedení pro GN1/1
 - fixace pro multifunkční varné zařízení
 - 1ks koš na fritování, kompatibilní se zvedací automatikou
 - 1ks koš na vaření, kompatibilní se zvedací automatikou
 - 2ks rameno zvedací automatiky
 - 2ks rošt na noční úpravy
 - 1ks síto na volně vařené suroviny
 - 1ks špachtle nerezová, kompatibilní s poptávaným typem multifunkčního zařízení

2. Udržovací a varná skříň (5x GN1/1, programové a manuální řízení), např. HoldMaker+ **2 ks**

- ztráty suroviny při tepelných úpravách max. 25 %
- Napájecí napětí 230V/50Hz
- Max příkon 1100 W
- Vytápění pomocí odporového topného drátu
- Max. rozměry š x hl. x v 450x700x450 mm
- kapacita 5x GN1/1
- vaření pomocí 3 režimů: manuální / přednastavené programy / vlastní varné programy
- ovládaní prostřednictvím dotykového displeje
- varné procesy rozdělené do min. 6 skupin označených piktogramy
- on screen nápověda k jednotlivým varným procesům obsahující popis postupu a vhodného příslušenství
- manuální režim s řízením času vsunů
- možnost uložení vlastního varného programu vč. názvu

- dvířka s regulací vlhkosti 100% / 50% / 0%
- vstup USB pro aktualizaci SW
- 4x madlo pro manipulaci
- vnitřní zaoblená komora ve standartu H3
- vnitřní a vnější plášť: nerez
- indikace otevřených dveří
- signalizace přehřátí komory
- zadní doraz pro zabezpečení proudění vzduchu

3. Vakuovací balící stroj

1 ks

- Manuální ovládání
- Počet svařovacích lišt 1
- Minimální velikost sáčku: 300 x 350 mm
- Délka svařovací lišty min. 310 mm
- Vypouklé průhledné víko komory
- Počet komor 1
- Rozměry komory: min. 335 x 320 x 110 mm
- Napětí: 230 V
- Výkon vývěvy min. 10 m³/hod
- Rozměr max. 400x440x350 mm

Brno 10. 6.2 019