**Příloha č.1 – Specifikace předmětu dodávky**

**1 ks konvektomat 10 x GN 1/1, výrobce Rational, model SCC 101**

Rozměry: š x hl x v 847 x 776 x 1042mm

Kapacita: 10 x GN 1/1 65mm

Pokrmová sonda 6 bodů

Izolační trojsklo ve dveřích

Automatické varné procesy ( maso, drůbež, ryby, pečivo, přílohy, apod. )

Možnost tvorby vlastních programů

Manuální režim – pára 30-130° C, horký vzduch 30-300°C, kombinovaný 30-300°C

Automatický odvápňovací režim

TFT dotykový ovládací displej

Systém řízení vlhkosti ve varné komoře

Ventilátor minimálně v 5-ti stupních výkonů

Delta T pečení

Hlídání pokrmu v jednotlivých zásuvech

Příkon: 18,6kW

USB vstup pro stahování HACCP dat

Úprava stávajícího podstavce

Úprava stávající digestoře

**1ks chladící skříň 1400l, výrobce Rilling, model AHK MN130 0002**

Celonerezové provedení AISI 304

Monoblokové provedení chladící jednotky

2 x dveře

Teplotní rozsah -2°C +12 ° C

Rozměry: 1390 x 810 x 2020mm

Elektro 230V/380W

Spotřeba el. energie: 4,1kWh/24h

Chladivo: R 290

Zásuvy pro GN 2/1

6 roštů pro GN 2/1

LED osvětlení

Zámek

Automatické rozmrazování

Digitální nastavování teploty s digitálním zobrazením teploty uvnitř chladící skříně

**1ks chladící skříň 640l, výrobce Rilling, model AHK MNN063 0002**

Celonerezové provedení AISI 304

Monoblokové provedení chladící jednotky

2 samostatně oddělené chladící prostory se samostatným nastavením teploty

2 x dveře

Teplotní rozsah -2 ° +12 °C

Rozměry: 720 x 790 x 2050mm

Elektro 230V/490W

Spotřeba el. energie: 5,5 kWh/24h

Chladivo: R 290

Zásuvy pro GN 2/1

3 rošty pro GN 2/1

LED osvětlení

Zámek

Automatické rozmrazování

Digitální nastavování teploty s digitálním zobrazením teploty uvnitř chladící skříně