**Technická specifikace konvektomatu**

Tato příloha zadávací dokumentace stanoví minimální technické, materiálové a funkční požadavky na předmět plnění – dodávku konvektomatu - veřejné zakázky pod označením

Dodávka konvektomatu pro MěÚSS Strakonice 2020-opakování

Specifikace konvektomat: DS Rybniční

Počet kusů: 1 ks

Technické specifikace

Velikost zařízení kapacita: GN 20x1/1-65

Kapacita jídel za den: 150 - 300

Příkon zařízení: 37 kW, Napětí: 400V, Jistič: 3x63A

Odpad: pr. 50 mm

Přívod vody: ¾“

Funkce 7 provozních režimů

Funkce – automatický režim se 7 využitími: maso, drůbež, ryby, přílohy, vaječné pokrmy, pečivo a

funkce pro snadné dosažení požadovaného výsledku s automatickou úpravu ideálního průběhu vaření.

Možnost manuální funkce stroje v režimech: pára, horký vzduch a jejich kombinace s možností řízení páry procentuálně.

Režim konvektomat

Pára o teplotě mezi 30 °C a 130 °C

Horký vzduch o teplotě 30 °C - 300 °C

Kombinace páry a horkého vzduchu

(30 °C – 300 °C)

rozdělení energie ve varné komoře

Kombinovaná příprava pokrmů se samostatným dohledem na každý zásuvný rošt a průběžnými úpravami podle způsobu a množství připravovaných pokrmů a četnosti otevírání dvířek.

Systém automaticky rozpoznává a účinně odstraňuje nečistoty a vápenité usazeniny ve vyvíječi páry.

Bezpečnost práce

• Čisticí a pečující tablety (pevný čistič) zajišťují optimální bezpečnost práce

• Export dat HACCP / aktualizace softwaru prostřednictvím integrovaného Ethernetu, příp. rozhraní USB

• Bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení

• Zařízení má schválen provoz bez dozoru dle podmínek VDE

• Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru

Obsluha

• Zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace

• grafické zobrazení aktuálního klimatu ve varné komoře, předvídaného dalšího průběhu

přípravy pokrmů, dosavadního průběhu a předpovědi dalších činností a možností po dokončení pokrmu

• informace o aktuálních automaticky provedených úpravách nastavení varného postupu

• přehledné zobrazení aktuálních automaticky provedených úprav nastavení varného postupu

• min. 9 možností vlastní úpravy obslužného rozhraní (obrázky, popisky atd.) jednotlivými uživateli

• Režim záznamu – stanovení ideálního postupu podle teploty pokrmu při kalibraci produktů pro pozdější

opětovnou přípravu bez snímače vnitřní teploty pokrmu a s automatickým přizpůsobením podle množství

připravovaného pokrmu

• Samostatné přizpůsobení obslužného rozhraní podle častého stylu používání

• barevný TFT displej s dotykovou obrazovkou s intuitivními ikonami zajišťuje velmi snadné ovládání

• Návod k použití a příručku k obsluze lze na displeji zařízení zobrazit v závislosti na akci.

Čištění, péče a bezpečnost provozu

• Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku sítě

• 7 stupňů čištění pro bezobslužné čištění a péči také přes noc

• Automatické čištění a odvápnění generátoru páry

• Automatická výzva k čištění v závislosti na intenzitě znečištění s poznámkou o stupni čištění a množství chemie

• Zobrazení stavu znečištění a stavu údržby na displeji

• Diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení

• Funkce vlastního testu ke kontrole funkcí zařízení

Výbava

• Dvířka s trojitým sklem odvětrávaným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky (pro snadné čištění) se speciální

vrstvou odrážející teplo

• LED osvětlení varné komory a zásuvného roštu – úsporné, s dlouhou životností a nevyžadující údržbu

• Snímač vnitřní teploty pokrmu se 6 místy měření i automatickými opravami chyb při nesprávném umístění

a polohovací pomůcka

• Správa klimatu – měření, nastavení a regulace vlhkosti s přesností na procenta. Aktuální vlhkost ve varné

komoře je možné nastavit a zobrazit na ovládací liště

• Individuální programování nejméně 1200 varných programů s až 12 kroky

• Možnost zvlhčování ve 3 nastavitelných stupních (30–260 °C) v režimu horkého vzduchu nebo

v kombinovaném režimu

• Integrované ethernetové a USB rozhraní

• Vysoce výkonný parní generátor s automatických odvápněním

• Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky programovatelnému obousměrnému kolu ventilátoru

s 5 rychlostmi

• Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru

• Provoz bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného odvápňování

• Oddělené magnetické ventily pro normální a měkkou vodu

• Funkce zchlazení prostřednictvím kola ventilátoru zajišťuje rychlé ochlazení varné komory

• Automatické přizpůsobení místu instalace (výška, klima atd.)

• Zavážecí konstrukce ( odstupy vsunů 2 1/2 "/ 63 mm) s kolečky, průměr kola 5" / 125 mm

• Dveře varné komory s vestavěnou těsnicí mechanikou

• Vnitřní a vnější materiál – ušlechtilá ocel dle DIN 1.4301

• Ruční sprcha s navíjecím mechanismem

• Přípustné pevné připojení k odpadu

• Přívod energie řízený podle skutečné potřeby

• Zásuvný rošt pro 1/1, ½, 1/3 gastronádoby

• 5 programovatelných stupňů kynutí

• Držák na madlo stojanu.

• Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času

Součástí dodávky požadujeme příslušenství:

M3 – 11020 Gastronádoba smaltovaná GN 1/1, hl. 20 mm, 20 ks

M3 – 11065 Gastronádoba smaltovaná GN 1/1, hl. 65 mm, 20 ks

VM – 662211 Vozík na gastronádoby GN 2/1, 14 pozic, 59x67x174 cm, 1 ks

Servisní zásah zajištěn servisním technikem speciálně proškoleným na dodaný stroj.

Záruční doba minimálně 24 měsíců.

Pozáruční servis zajištěn vyškoleným servisním technikem.

Zajištění ročních servisních prohlídek stroje vyškoleným servisním technikem na dodaný stroj.

Telefonická podpora od 7.oo do 18.oo denně.

Nabídka musí zahrnovat:

Dopravu a instalaci na určené místo

Technické zaškolení personálu

Technologické zaškolení min. 5 hodin školícím kuchařem

demontáž a ekologickou likvidaci starého zařízení