|  |  |
| --- | --- |
| *Příloha č. 6.2 ZD a př. č. 2 Kupní smlouvy* |  |
| Oblastní nemocnici Trutnov a.s. |  |
| Obnova gastrologického vybavení 2 |  |
|  | |
| **1 ks elektrický konvektomat, 10x GN 1/1** | str.1 |
| Požadavky zadavatele | Potvrzení o splnění  požadavků dodavatelem |
| **Základní požadavky** | |
| .- min. kapacita 10x GN 1/1 podélných zásuvných roštů pro gastronádoby | ANO |
| .- bojlerový vývin páry | ANO |
| .- vnější rozměry zařízení do cca 900x900x1100 mm | ANO |
| .- předpokládané napájení napětí 400 V | ANO |
| .- celkový příkon do 20 kW | ANO |
| .- stupeň krytí minimálně IPX 5 | ANO |
| **Požadované vlastnosti** | |
| .- varný systém s režimem drůbež, maso, ryby, vaječné pokrmy / dezerty,  přílohy / zelenina, pečivo a metody vaření, jako je smažení, vaření, pečení a grilování | ANO |
| .- dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, kolo ventilátoru s minimálně  pěti rychlostmi | ANO |
| .- zařízení nerezové ušlechtilé oceli DIN 1.4301, bezešvý vnitřní prostor se  zaoblenými rohy, izolováno proti vyzařování tepla | ANO |
| .- bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru | ANO |
| .- zařízení vybaveno dvířky varné komory se zadním odvětráváním s trojitým  sklem, dvířka opatřena jednoruční rukojetí dvířek s dorazovou funkcí | ANO |
| .- zařízení vybaveno minimálně jedním dotykovým barevným displejem,  minimální velikost displeje 9 palců | ANO |
| .- varná komora s úsporným LED osvětlením s dlouhou životností a  automatickou, akustickou a vizuální signalizací procesních kroků | ANO |
| .- automatické přizpůsobení místu instalace (nadmořská výška / bod varu)  prostřednictvím kalibrace zařízení | ANO |
| .- zařízení schváleno k provozu bez dozoru | ANO |
| .- nastavitelná teplota varné komory od +30°C do +300°C | ANO |
| .- kontrola a výpočet stupně zhnědnutí pokrmu s přesností na sekundu a  přizpůsobení odpovídajících parametrů vaření | ANO |
| .- zařízení lze libovolně naprogramovat (včetně obrázků, příslušenství a textů)  pomocí minimálně 1 000 varných programů | ANO |
| .- možnost změny požadovaného výsledku vaření během spuštěného  provozního režimu; přepínání do jiného ručního nebo automatického režimu během spuštěného programu | ANO |
| .- výroba páry bez tlaku pomocí generátoru čerstvé páry se samočisticím  programem a automatickým odvápněním a péčí, nezávisle na nastavené tvrdosti vody | ANO |
| .- bezproblémový provoz bez externího zařízení na změkčování vody | ANO |
| .- zařízení má různé čisticí programy, i bez dozoru přes noc; zařízení automaticky rozpoznává stav znečištění a nahromadění vápenných usazenin v závislosti na dosavadním způsobu používání a podle toho navrhuje nejúčinnější  program čištění | ANO |
| .- rychlý program průběžného čištění vyčistí zařízení do 15 minut | ANO |
| .- integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí  rozprašování a vodního paprsku | ANO |
| .- plně integrované rozhraní WLAN bez externí antény a ethernetové rozhraní k  připojení ke cloudovému síťovému řešení pro vzdálený přístup a údržbu | ANO |

|  |  |
| --- | --- |
| *Příloha č. 6.2 ZD a př. č. 2 Kupní smlouvy* |  |
| Oblastní nemocnici Trutnov a.s. |  |
| Obnova gastrologického vybavení 2 |  |
|  | |
| **1 ks elektrický konvektomat, 10x GN 1/1** | str.2 |
| Požadavky zadavatele | Potvrzení o splnění  požadavků dodavatelem |
| .- datová paměť HACCP a výstup i přes rozhraní USB nebo prostřednictvím  cloudového řešení bez nutnosti speciálního softwaru výrobce | ANO |
| .- české menu včetně integrovaných receptů, funkce vyhledávání v celém obsahu příručky a receptech v zařízení, kontextové zobrazování informací  nápovědy | ANO |
| .- vzdálený přístup do zařízení pomocí WLAN, zobrazuje stav online, data HACCP, stav servisu a hygieny, provozní stav a statistiky pro používání zařízení, podrobnosti k čištění a nejčastěji používané programy; vzdálený přístup možný pomocí internetového prohlížeče bez nutnosti doplňkového  softwaru | ANO |
| .- vzdálený přístup zobrazuje přehled zařízení, změny nastavení, možnost  ovládání konvektomatu pomocí mobilního telefonu | ANO |
| .- dotyková teplota dvířek varného prostoru maximálně 73 °C | ANO |
| **Příslušenství** | |
| .- snímač vnitřní teploty pokrmu s min. šesti měřicími body, automatická  korekce chyb v případě chybných vpichů | ANO |
| .- celonerezový podstavec se vsuvy na GN | ANO |
| .- 10 ks víceúčelový plech na volská oka, 8 žlábků, rozměr GN 1/1; vhodné pro přípravu sázených vajec, omelet, bramborových placek či bramboráků; plech  vhodný k použití při teplotách až 300 °C | ANO |
| **Součásti dodávky** | |
| .- demontáž, vymístění a likvidace současného konvektomatu ZANUSSI | ANO |
| .- doprava na místo plnění | ANO |
| .- instalace nového zařízení a uvedení do provozu | ANO |
| .- návod v ČJ v tištěné podobě | ANO |
| .- doklady o schválení autorizovanou osobou | ANO |
| .- zaškolení obsluhy v celkové délce min. 4 hodin | ANO |
| .- záruční servis v trvání 24 měsíců | ANO |