

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 2023“

Specifikace	splněno
Velikost zařízení kapacita: GN 20x1/1-65	<u>ano</u>
Kapacita jídel za den: 150 - 300	<u>ano</u>
Příkon zařízení: max. 37 kW, Napětí: 400V, Jistič: 3x63A	<u>ano</u>
Odpad: průměr max. 50 mm	<u>ano</u>
Přívod vody: 3/4"	<u>ano</u>
Funkce automatického režimu min. se 7 využitími - pro maso, drůbež, ryby, přílohy, vaječné pokrmy, pečivo a funkce pro snadné dosažení požadovaného výsledku s automatickou úpravu ideálního průběhu vaření	<u>ano</u>
Možnost manuální funkce stroje v režimech: pára, horký vzduch a jejich kombinace s možností řízení páry procentuálně	<u>ano</u>
Pára o teplotě mezi 30 °C a 130 °C	<u>ano</u>
Horký vzduch o teplotě 30 °C - 300 °C	<u>ano</u>
Kombinace páry a horkého vzduchu (30 °C – 300 °C)	<u>ano</u>
Kombinovaná příprava pokrmů se samostatným dohledem na každý zásuvný rošt a průběžnými úpravami podle způsobu a množství připravovaných pokrmů a četnosti otevírání dvířek	<u>ano</u>
Automatické rozpoznávání a odstraňování nečistot a vápenitých usazenin ve vyvíječi páry	<u>ano</u>
Možnost exportu dat HACCP / aktualizace softwaru prostřednictvím integrovaného Ethernetu, příp. rozhraní USB	<u>ano</u>
Bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení	<u>ano</u>
Schválení provozu bez dozoru	<u>ano</u>
Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru	<u>ano</u>
Možnost dálkového ovládání prostřednictvím softwaru	<u>ano</u>
Grafické zobrazení aktuálního klimatu ve varné komoře, předvídaného dalšího průběhu přípravy pokrmů, dosavadního průběhu a předpovědi dalších činností a možností po dokončení pokrmu	<u>ano</u>
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	<u>ano</u>
Možnost samostatného přizpůsobení obslužného rozhraní podle častého stylu používání	<u>ano</u>
Barevný TFT displej s dotykovou obrazovkou s ikonami zajišťujícími snadné ovládání	<u>ano</u>
Možnost zobrazení návodu k použití a příručky k obsluze na displeji zařízení	<u>ano</u>
Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku sítě	<u>ano</u>
Min. 6 stupňů čištění pro bezobslužné čištění a případnou péči přes noc	<u>ano</u>
Automatické čištění a odvápnění generátoru páry	<u>ano</u>
Automatická výzva k čištění v závislosti na intenzitě znečištění s údajem o stupni čištění a potřebném množství chemie	<u>ano</u>
Zobrazení stavu znečištění a stavu údržby na displeji	<u>ano</u>
Diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení	<u>ano</u>
Možnost vlastního testu ke kontrole funkcí zařízení	<u>ano</u>
Dvířka s trojitým sklem odvětrávaným zezadu s výklopnými vnitřními tabulkami (pro snadné čištění)	<u>ano</u>
LED osvětlení varné komory a zásuvného roštu	<u>ano</u>
Snímač vnitřní teploty pokrmu min. s 5 místy měření a polohovací pomůcka	<u>ano</u>
Možnost správa klimatu - měření, nastavení a regulace vlhkosti s přesností na procenta	<u>ano</u>

Individuální programování - min. 1000 varných programů	<u>ano</u>
Možnost zvlhčování min. ve 3 nastavitelných stupních (30–260 °C) v režimu horkého vzduchu nebo v kombinovaném režimu	<u>ano</u>
Integrované ethernetové a USB rozhraní	<u>ano</u>
Výkonný parní generátor s automatickým odvápněním	<u>ano</u>
Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře	<u>ano</u>
Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru	<u>ano</u>
Provoz bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného odvápnování	<u>ano</u>
Oddělené magnetické ventily pro normální a měkkou vodu	<u>ano</u>
Možnost rychlého ochlazení varné komory	<u>ano</u>
Zavázací konstrukce s kolečky, průměr kola min. 5" / 125 mm (odstupy vsunů min. 2 1/2" / 63 mm)	<u>ano</u>
Dveře varné komory s vestavěnou těsnicí mechanikou	<u>ano</u>
Vnitřní a vnější materiál - ušlechtilá ocel dle DIN 1.4301	<u>ano</u>
Ruční sprcha s navijecím mechanismem	<u>ano</u>
Možnost pevného připojení k odpadu	<u>ano</u>
Přívod energie řízený podle skutečné potřeby	<u>ano</u>
Zásuvný rošt pro 1/1, 1/2 a 1/3 gastronádoby	<u>ano</u>
Programovatelné stupně kynutí	<u>ano</u>
Držák na madlo stojanu	<u>ano</u>
Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času	<u>ano</u>
Zajištění servisního zásahu servisním technikem speciálně proškoleným na dodaný stroj	<u>ano</u>
Zajištění pozáručního servisu vyškoleným servisním technikem	<u>ano</u>
Telefonická podpora denně min. od 7:00 do 18:00	<u>ano</u>
Zajištění ročních servisních prohlídek stroje vyškoleným servisním technikem na dodaný stroj	<u>ano</u>
Záruční doba minimálně 24 měsíců	<u>ano</u>

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

RO GASTROSERVIS - CB s.r.o.



Dolní Stropnice 96

373 24, Římov

Tel.: 606 619 024

① IČ: 05027012, DIČ: CZ05027012