

**Minimální požadavky na dodávku Konvektomatu 20 x 1/1 včetně příslušenství**

<b>Popis:</b>	Veškeré požadavky zadavatele jsou stanoveny jako minimální či maximální. Minimální nebo maximální požadavky jsou takové, které jsou minimální nebo maximální z hlediska výhodnosti dodávky. Nedodržení kteréhokoliv z níže uvedených parametrů může být důvodem pro vyloučení dodavatele ze zadávacího řízení.			
<b>Obecné požadavky na plnění zakázky</b>	<b>ANO</b>	<b>NE</b>	<b>Nabídnutý parametr</b>	<b>poznámka</b>
<b>Obchodní název nabízeného výrobku</b>				
Nabídková cena musí obsahovat:				
Doprava až do místa montáže, montáž a uvedení do provozu s odzkoušením všech funkcí zařízení				
Zajištění výchozí elektrevizní zprávy o připojení				
Zaškolení obsluhy a údržby				
Zajištění záručního servisu s podmínkou nástupu servisního technika od zavolání požadavku v pracovní dny nejpozději do 12 hod. a termín dodání náhradních dílů a zprovoznění stroje do 1 pracovního dne od nahlášení poruchy				
Záruka na stroje musí být minimálně 24 měsíců.				
<b>Součástí předání stroje je:</b>				
- vystavení podrobného předávacího protokolu, protokolu o zaškolení obsluhy, záručního a dodacího listu				
- dodání technické a uživatelské dokumentace, včetně popisu ovládacích prvků v českém jazyce, návodu k obsluze a údržbě, CE				
- dodání přehledu periodických bezpečnostně-technických kontrol prováděných uživatelem a servisní firmou vč. popisu zajištění záručního servisu				
<b>Technická specifikace stroje - minimální požadavky na technické řešení a funkce zařízení</b>	<b>ANO</b>	<b>NE</b>	<b>Nabídnutý parametr</b>	<b>poznámka</b>
Konvektomat na horký vzduch se schváleným provozem bez dozoru				
Kapacita 20 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronomie				
Stojanový vozík s rozstupem zásuv 65 mm a dvojitými otočnými kolečky				
Funkce způsobů přípravy pokrmů - smažení, vaření, pečení, grilování				
Automatický režim s min. 6 využitími: maso, drůbež, ryby, přílohy, vaječné pokrmy a dezerty, pečivo				
Funkce pro snadné dosažení požadovaného výsledku s automatickou úpravou ideálního průběhu vaření				
Možností manuální funkce stroje v režimech: pára, horký vzduch a jejich kombinace s regulací vlhkosti, regenerace, vaření s nízkými teplotami, vaření s teplotním rozdílem, pasterizace, regulace vnitřní teploty pokrmu, zchlazování, kynutí pečiva				
Přepínání do jiného ručního nebo automatického režimu během spuštěného programu				
Souběžná příprava více druhů potravin				
Možnost ohřátí již nachystaného pokrmu na talířích				
Systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení a kontrole funkcí zařízení				
Plně automatický systém čištění nezávislé na tlaku vody s použitím čisticích prostředků bez fosfátů a fosforu s možností čištění přes noc a s možností ultra rychlého čištění				
Automatické rozpoznání stavu znečištění a nahromadění vápených usazenin				
Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku				
Pára o teplotě mezi od +30 °C do +130 °C (povolená odchylka 5%).				
Horký vzduch o teplotě od +30 °C do +300 °C (povolená odchylka 5%).				

Kombinace páry a horkého vzduchu od +30 °C do +300 °C) (povolená odchylka 5%).				
Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času vaření				
Ovládání pomocí barevné dotykové min. 10 palcové obrazovky s akustickou a vizuální signalizací procesních kroků (povolená odchylka 5%)				
Bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru				
Zařízení varné komory vybyvené dvířky z trojitého skla s úpravou odrážející teplo a s možností snadné výměny těsnění.				
Ovládání v českém jazyce				
Datová paměť HACCP a výstup přes rozhraní USB i prostřednictvím cloudu				
Maximální výška horního vsunu 1,60 m, minimální odstup ližin 62 mm (povolená odchylka 5%)				
Správa varných programů, správa přípravy a zařízení přes cloudové rozhraní a rozhraní USB				
Rozměr varného systému komplet: cca š 850 h 950 v 1900 mm (povolená odchylka 5%)				
Příkon zařízení: cca 38 kW Napětí: cca 400V (povolená odchylka 5%)				
Přípojka studené vody: 3/4 "				
Odvod vody: připojení odpadní trubky DN 50 na pevnou síť nebo k volnému odtoku				
<b><u>Příslušenství: musí být kompatibilní s nabízeným zařízením</u></b>				
Plechý neperforované na pečení a smažení GN 1/1 <b>10 kusů</b>				
Rošt křížkový a proužkový GN 1/1 <b>2 kusy</b>				
Deska na grilování a pečení GN 1/1 <b>6 kusy</b>				
Plechý gratinované ke smažení, pečení a dušení hl 60mm <b>15 kusů</b>				
Startovací sada bezfosfátových čistících a oplachových prostředků				
Automatický změkčovač vody s nastavením tvrdosti vody přímo na řídicí hlavě. Regenerace řízená průtokem vody, bez potřeby el. proudu. Integrovaná nádoba na sůl. Dodávka měkké vody minimálně 20 l / minutu.				
<b><u>Technická specifikace - minimální požadavky na bezpečnost zařízení</u></b>	<b>ANO</b>	<b>NE</b>	<b>Nabídnutý parametr</b>	<b>poznámka</b>
Ochrana proti stříkající vodě: IPX5, zařízení je schváleno k provozu bez dozoru				
Požadavek na čistící a pečující tablety (pevný čistič) zajišťují optimální bezpečnost práce				
Norma: DIN 18866 a možnost připojení na systém pro úsporu energie podle DIN 18875.				

**Potvrzují pravdivost vyplněných údajů a prohlašují, že nabídka odpovídá minimálním požadavkům uvedeným v zadávací dokumentaci.**

.....  
podpis a razítko uchazeče