

**Dodavatel /firma : PROGASTRO GTE s. r. o.**

Adresa: Javorová 788/1a, 693 01 Hustopeče

IČO: 29240786

Kontaktní osoba: Pavel Eliáš

Cenová nabídka pro : 2. Mateřská škola Karlovy Vary, Krušnohorská 16, příspěvková organizace, IČO 71237011

### Technická specifikace "NÁKUP KONVEKTOMATU "

POŽADAVKY	Splnění požadavku vyplňte ANO/NE
Počet kusů: <b>2ks</b>	ANO
Stav: nový	ANO
Minimální záruční doba: 2 roky	ANO
<b>Technické požadavky:</b>	
Elektrický konvektomat min. 6 x 1/1 GN, kapacita jídel min. 80	ANO
Rozměry: maximálně do š1200 / h950 / v950 mm	ANO
Příkon: max. 11 kW / 400 V	ANO
<b>Režimy:</b>	
Manuální provoz	ANO
Provoz s přednastavenými režimy	ANO
Provoz podle vlastních programů	ANO
<b>Přednastavené režimy:</b>	
Maso, drůbež, ryby	ANO
Pečivo	ANO
Přílohy	ANO
Noční úpravy / vaření + pečení	ANO
Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsuvech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsuvů	ANO
<b>Provozní režimy:</b>	
Pára 30°C – 130°C	ANO
Horký vzduch 30°C – 300°C	ANO
Kombinace horký vzduch a pára 30°C – 250°C	ANO
Udržování	ANO
<b>Funkce přístroje:</b>	
Intuitivní ovládání přístroje pomocí dotykového displeje (vše v ČJ)	ANO
Automatické rozpoznání vkládaného množství potravin a přizpůsobení varného procesu	ANO
Systém automatické, plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin	ANO
Zapařování při 30°C – 250°C v horkém vzduchu nebo kombinaci	ANO
Plnohodnotná funkce pece	ANO
Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti	ANO
Minimálně 4 programovatelné rychlosti proudění vzduchu	ANO
Možnost uložení min. 250 programů	ANO
Předešťování, zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí	ANO
Režim udržování pro zajištění kvality pokrmu až po servírování	ANO
Zchlazení výparů v odpadním systému přístroje	ANO
Možnost poloviční spotřeby energie	ANO
Napojení pro optimalizaci spotřeby el. energie	ANO
HACCP – mezipaměť	ANO

Automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)	ANO
Bezpečnostní parní systém	ANO
Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese	ANO
Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru	ANO
Při automatickém čištění spotřeba vody max. 35 litrů na 1 cyklus	ANO
Autodiagnostický systém	ANO
<b>Vybavení přístroje:</b>	
Hlavní vypínač	ANO
Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy	ANO
Sonda teploty jádra s min. 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu	ANO
Bezpečnostní termostat přehřátí komory	ANO
Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy	ANO
Automatická reverzace ventilátoru	ANO
Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří	ANO
Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404	ANO
Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN	ANO
Vnitřní halogenové nebo LED osvětlení odolné proti teplotním šokům	ANO
Tepelná izolace přístroje dle směrnice 97/69/EG nebo Evropské komise ze sklotextilní plsti	ANO
Dotykové tepl.max.70°C při hodinovém provozu s teplotou 270°C	ANO
Automatické mytí komory	ANO
Návod a nápověda v českém jazyce	ANO
<b>Příslušenství:</b>	
Síťové připojení nebo Wifi	ANO
Levé otevírání dveří	ANO
Podstavba pro daný konvektomat	ANO
Kompletní vodní filtr (např. BRITA Purity C 300 Quell ST)	ANO
<b>Příslušenství ke konvektomatu - gastronádoby</b>	
4+4 x hluboké nerez 10cm	ANO
4+4 x hluboké smalt 4cm	ANO
4+4 x hluboké smalt 6cm	ANO
4+4 x poklice	ANO
4+4 x hluboké děrované 4cm	ANO
4+4 x rošt	ANO
4+4 x plech nerez 3cm	ANO
4+4 x plech smalt 2cm	ANO
2+2 x gastronádoba na knedlíky	ANO
<b>Další požadavky:</b>	
<b>Místo dodání : 1x MŠ Sedlec 5, 360 10 Karlovy Vary</b>	ANO
<b>1x MŠ Javorová 211/2A, 360 17 Karlovy Vary</b>	ANO
V ceně dodávky doprava na místo určení, instalace a zprovoznění, zaučení obsluhy, proškolení kuchařem	ANO

Cenová nabídka za celou dodávku dle požadavků výše (2ks):

296 034,80 Kč bez DPH

62 167,31 Kč DPH

**358 202,11 Kč cena s DPH**

Název a typ nabízeného konvektomatu :UNOX CHEFTOP MIND MAPS PLUS COUNTERTOP XEVC-0711-EPRM