

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

Popis:	Všechné požadavky zadavatele jsou stanoveny jako minimální či maximální. Minimální nebo maximální požadavky jsou takové, které jsou minimální nebo maximální z hlediska výšečnosti dodávky. Nedodržení kteréhokoliv z níže uvedených parametrů může být důvodem pro vyloučení dodavatele ze zadávacího řízení.			
Obecné požadavky na plnění zakázky	ANO	NE	Nabídnutý parametr	poznámka
Obchodní název nabízeného výrobku			Elektrický konvektomat RATIONAL iCombi Pro 20-1/1	
Nabídková cena musí obsahovat:				
Doprava až do místa montáže, montáž a uvedení do provozu s odzkoušením všech funkcí zařízení	ANO			součástí cenové nabídky
Zajištění výchozí elektrorevizní zprávy o připojení	ANO			součástí cenové nabídky
Zaškolení obsluhy a údržby - minimálně po dobu 2 pracovních směn	ANO			součástí cenové nabídky
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	ANO			součástí cenové nabídky
Záruka na stroje musí být minimálně 24 měsíců.	ANO		30 měsíců	
Součástí předání stroje je:				
- vystavení podrobného předávacího protokolu, protokolu o zaškolení obsluhy, záručního a dodacího listu	ANO		bude součástí předávací dokumentace	
- dodání technické a uživatelské dokumentace, včetně popisu ovládacích prvků v českém jazyce, návodu k obsluze a údržbě, CE	ANO		bude součástí předávací dokumentace	
- dodání přehledu periodických bezpečnostně-technických kontrol prováděných uživatelem a servisní firmou vč. popisu zajištění záručního servisu	ANO			součástí cenové nabídky
Technická specifikace stroje - minimální požadavky na technické řešení a funkce zařízení	ANO	NE	Nabídnutý parametr	poznámka
Konvektomat na horký vzduch se schváleným provozem bez dozoru	ANO			
Kapacita 20 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastrónadoby, 40x 1/2 GN	ANO		kapacita 20x GN 1/1, 40x GN 1/2	
Stojanový zavážecí vozík s rozestupem zásuvů max. 67 mm a dvojitými otočnými kolečky	ANO		stojanový zavážecí vozík s rozestupem zásuvů 65 mm a dvojitými otočnými kolečky	součástí dodaného konvektomatu
Rukojeť pro stojanový vozík	ANO			součástí dodaného konvektomatu
Inteligentní síťově propojitelný varný systém s režimem drůbež, maso, ryby, vaječné pokrmy, zelenina, pečivo a finishing a metody vaření jako je smažení, vaření, pečení a grilování	ANO			
Možnost volby ze sedmi provozních režimů nebo čtyř metod vaření.	ANO			
Funkce pro snadné dosažení požadovaného výsledku s automatickou úpravou ideálního průběhu vaření	ANO			
Souběžná příprava více druhů potravin	ANO			
Funkce zchlazení - rychlé ochlazení varné komory	ANO			
Systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení a kontrole funkcí zařízení	ANO			
Plně automatický systém čištění nezávislé na tlaku vody s použitím čistících prostředků bez fosfatů a fosforu s možností čištění přes noc a s možností ultra rychlého čištění	ANO			
Automatické rozpoznání stavu znečištění a nahrazení vápených usazenin	ANO			
Minimálně osm programů čištění	ANO			
Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku	ANO			
Pára o teplotě mezi od +30 °C do +130 °C (povolená odchylka 5%).	ANO			
Horký vzduch o teplotě od +30 °C do +300 °C (povolená odchylka 5%).	ANO			

45

Kombinace páry a horkého vzduchu od +30 °C do +300 °C) (povolená odchylka 5%).	ANO		vaření v páře 30 °C – 130 °C, horký vzduch 30 °C – 300 °C	
Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času vaření	ANO			
Ovládání pomocí barevné dotykové min. 10 palcové obrazovky s akustickou a vizuální signalizací procesních kroků (povolená odchylka 5%), obrazovka se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání přejítím nebo rolováním	ANO		Barevný TFT displej 10,1" s vysokým rozlišením a kapacitní dotyková obrazovka se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání přejítím nebo rolováním	
Centrální ovládací kolečko určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností	ANO			
Bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru	ANO			
Zařízení varné komory vybavené avivky z trojitého skla s možností čištění	ANO			
Ovládání v českém jazyce	ANO			
Servisní historie stroje online v paměti	ANO			
Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení	ANO			
Připojení stroje do mobilní aplikace	ANO			
Rozměr varného systému komplet: cca š 850 h 950 v 1900 mm (povolená odchylka 5%)	ANO		877 x 913 x 1872 mm	
Příkon zařízení: cca 38 kW Napětí: cca 400V (povolená odchylka 5%)	ANO		37,2 kW	
Přípojka studené vody: 3/4 "	ANO		3/4"	
Odvod vody: připojení odpadní trubky DN 50 na pevnou síť nebo k volnému odtoku	ANO		DN 50	
Příslušenství: musí být kompatibilní s nabízeným zařízením				
Plech smaltový GN 1/1 40 mm 20 kusů	ANO		Gastronádoba smaltovaná GN 1/1 040 mm	součástí cenové nabídky
Plech smaltový GN 1/1 65 mm 10 kusů	ANO		Gastronádoba smaltovaná GN 1/1, hl. 65 mm	součástí cenové nabídky
Plech na lívance, bramboráky - 11 žlábků 20 kusů	ANO		Plech na lívance, vejce GN 1/1	součástí cenové nabídky
Gastronádoba teflonová GN 1/1 - 20 m 20 kusů	ANO		Gastronádoba s teflonovým povrchem 530x325x20 mm	součástí cenové nabídky
Další stojanový závažecí vozík - standardní 20 zásuvů rozstup lyžím max. 67 mm 1 ks	ANO		Stojanový vozík, typ 20-1/1, standardní (20 zásuvů)	součástí cenové nabídky
Přerušovač kondenzace - rychlejší odvádění páry a dalších zplodin z odvršňovací trubky, cílené odvádění výparů potrubím odtahu 1 ks	ANO			součástí cenové nabídky
Startovací sada bezfosfátových čisticích a oplachových prostředků	ANO		RATIONAL tablety čisticí Active Green + RATIONAL tablety oplachové	součástí cenové nabídky
Technická specifikace - minimální požadavky na bezpečnost zařízení	ANO	NE	Nabídnutý parametr	poznámka
Dodavatel může nabízet jen gastro technologii s energetickou účinností, která splňuje hodnoty spotřeby elektrické energie podle normy DIN 18873	ANO			nabízený konvektomat splňuje hodnoty spotřeby elektrické energie podle normy DIN 18873
Dodavatel uloží na každý nabízený stroj certifikát, kterým prokáže splnění této normy.	ANO			příloha cenové nabídky
Certifikát pro noční provoz bez dozoru	ANO			příloha cenové nabídky
Certifikát Energy star	ANO			příloha cenové nabídky