

TECHNICKÁ SPECIFIKACE KONVEKTOMATU K OCENĚNÍ

Příloha č.2

U položek týkajících se technologických zařízení, tedy s uvedeným příkonem elektro se připouští tolerance hodnot ve sloupci "Rozměr" v rozmezí +/- 5%, pokud není požadovaný rozměr dále omezen ve sloupci "Popis". Obecně hodnoty neomezené min. nebo max. se toleruje dodržet v rozmezí +/- 5%. Uchazeč je povinen doplnit nabízený model a výrobce nabízeného zboží.

Pozice	Popis	Rozměr	KS	Cena ks bez DPH	Cena celkem bez DPH	Výrobce	Model
1	Elektrický konvektomat s kapacitou 20x GN 1/1 a roztečí zásuvů minimálně 65 mm. Systém vývinu páry v bojleru. Základní režimy pro práci s konvektomatem – pečení v horkém vzduchu v rozmezí teplot minimálně 30°C-300°C, kombinované vaření v rozmezí teplot min. 30°C-300°C, parní vaření v rozmezí teplot min. 30°C-125°C. Aktivní regulace klimatu v komoře během vaření. Banketování a regenerace šokově zchlazených jídel. Ventilátor s autoreverzem a minimálně 5 rychlostmi. Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru. Nepřetržitá kontrola vlhkosti v komoře během vaření. Servomotorické otevírání klapky komory. Funkce odvlhčení komory. Funkce zvýšení výkonu páry pro přípravu určitých druhů pokrmů. Příprava s jádrovou sondou. Barevný displej s úhlopříčkou min 4" s intuitivním grafickým zobrazením, centrální otočné ovládací kolečko s funkcí potvrzení. Knihovna min. 100 varných programů, každý program umožňuje nastavení alespoň 12 kroků. Plně automatické mytí varné komory s minimálně 4 mycími programy a programem sanitizace, mytí pomocí čistících tablet. Automatické odvápnění generátoru páry. Autodiagnostika závad. Automatické předeheřtí a zchlazení. Volitelně možnost ovládání a monitorování konvektomatu možné i na dálku přes smartphone nebo tablet se systémem Android nebo iOS. Volitelně připojení Wi-Fi, komunikace s PC na dálku s možností sledování všech provozních parametrů, online aktualizace softwaru, online hlášení požadovaných servisních úkonů. Připojení do cloudu s možností online synchronizace receptur a programů s dalšími konvektomaty v síti. Možnost downloadu/uploadu HACCP dat či receptů skrz USB, komunikace s PC. Zařízení schváleno pro provoz bez dozoru. Možnost provozu bez změkčovače vody. Konstrukce z oceli AISI304. Pevná klec se zásuvy umožňující zakládání GN 1/1, GN 2/3, GN 1/3 a GN 1/2 bez dalšího příslušenství. Dveře s dvojitým zasklením temperovaným sklem. Osvětlení varné komory LED. Oplachová sprcha s automatickým navijením. Příkon el. 34-38 kW/400V. Rozměr max. 950x850x1900 mm.	max. 950x850x1900	1	481039	481039	Rational	iCombi Classic 20-1/1 E (400V)
Včetně dopravy, montáže a zaškolení				1	481 039,00 Kč	481 039,00 Kč	
Cena celkem bez DPH						481 039,00 Kč	
DPH						101 018,19 Kč	
Cena celkem včetně DPH						582 057,19 Kč	
Uchazeč doloží v nabídce technický list k prokázání splnění technických vlastností.							