

Příloha č. 1 KS Technická specifikace		Technické parametry nabízené dodavatelem - dodavatel uvede "ANO/NE", případně specifikuje parametr
Hlavní parametry gastronomického zařízení:		
1) EI. bojlerový konvektomat 20 × GN 2/1		ANO
ROZMĚR š x h x v	1080×1110×1870	1082×1117×1872
NAPĚTÍ – V	400	ANO
PŘÍKON ELEKTRO - kW	67.5	67.9
Vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301		ANO
Kapacita min 20×GN2/1 (40×GN 1/1) s roztečí min. 65mm		ANO
Min. 3 obousměrné inteligentní ventilátory pro rovnoměrnost pečení		ANO
Min 6 bodová teplotní vpichová sonda		ANO
Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na jedno procento		ANO
Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přidavného tukového filtru		ANO
Plně automatické mytí varného prostoru a odvápnění boileru pomocí ekologické bez fosfátové chemie.		ANO
Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku		ANO
Barevný TFT displej s min 10" s vysokým rozlišením		ANO
Centrální ovládací kolečko s možností stlačení sloužící k úpravě nastavení a potvrzení		ANO
Dvířka s trojitým odvětrávaným sklem, dvě výklopné vnitřní tabulky (pro snadné čištění) se speciální vrstvou odrazující teplo		ANO
LED osvětlení varného prostoru a zásuvů – úsporné, s dlouhou životností a nevyžadující údržbu		ANO
Schválení pro provoz bez dozoru dle podmínek např. KIWA		ANO
Integrovaná WIFI pro centrální správu zařízení, správu receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby		ANO
Individuální programování. Min. 1000 programů obsahujících min. 20 kroků		ANO
Certifikát Energy Star, nebo obdobný		ANO
HKI certifikát		ANO
Základní sada mycí a odvápnovací chemie		ANO
2) Elektrické multifunkční varné zařízení 150l, tlakové		
ROZMĚR š x h x v	1370×895×1080	1365×894×1078
NAPĚTÍ – V	400	400
PŘÍKON ELEKTRO - kW	41	41
Využitelný objem varné nádoby minimálně 150l		ANO
Rozsah nastavení teploty při teplelné úpravě pokrmů minimálně 30-250°C		ANO
Vaření v tlaku max. 300mbar		ANO
Elektrický zdvih varných a fritovacích košů		ANO
Sandvičové dno pánve o síle max. 15mm		ANO
Možnost rozdělení dna pánve až na 4 varné zóny		ANO
Varné režimy minimálně: vaření, pečení (grilování, restování a podobně), fritování, tlakové vaření		ANO
Paměť pro min 500 programů		ANO
Vaření přímo ve varné nádobě, nebo ve varných koších		ANO
Vícebodová vpichová pokrmová sonda		ANO
Elektricky sklopná vana, elektricky sklopné víko		ANO
Kompletní hygienické uzavření varného prostoru víkem bez otvorů		ANO
Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením a funkcí rozprašování a vodního paprsku		ANO
Integrovaná 230V zásuvka, minimálně 2,1kW(10A)		ANO
Automatické napuštění vody, přesnost 1 litr		ANO
Barevný TFT displej s min 10" s vysokým rozlišením		ANO
Centrální ovládací kolečko s možností stlačení sloužící k úpravě nastavení a potvrzení		ANO
Vypouštění odpadní vody z varných procedur přímo vestavěným odtokem v pánvi bez sklápění varné nádoby		ANO
Integrovaná WIFI pro centrální správu zařízení, správu receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby		ANO
Varný systém má schválen provoz bez dozoru.		ANO
Podstavec s nastavitelnými plastovými nožkami		ANO
Vše příslušenství: síto na zcezení 1x, síto na hlušky 1x, varný koš 3x, fritovací koš 3x, příslušenství pro zdvih košů, vložka na dno vany 3x, manipulaci s pokrmy v pánvi 1x, stěrka 250 mm 1x, stěrka 330 mm,		ANO
Já, jako osoba oprávněná za účastníka jednat, prohlašuji, že nabízené zařízení splňuje veškeré výše požadované technické podmínky. Dodávané zboží je nové, nepoužité.		
Jméno, příjmení, funkce a podpis oprávněné osoby	Ing. Pavel Šebesta, jednatel	
(podpis osoby oprávněné jednat za dodavatele nebo zaručený elektronický podpis osoby oprávněné jednat za dodavatele založený na kvalifikovaném certifikátu, vydaném akreditovaným poskytovatelem certifikačních služeb, obsahující datum a čas podpisu a údaje, které umožňují jednoznačnou identifikaci podepisující osoby)		
Pozn.: *Dodavatel uvede ANO/NE, příp. doplní technické a doplňkové požadované informace. Odpověď ANO/NE je údajem vyjadřujícím splnění požadavků na technickou specifikaci (u číselné vyjádřitelných kritérií je možné uvést i nabízené hodnoty). Pokud dodavatel doplní do Minimálních požadovaných technických parametrů NE, je to důvod pro vyloučení uchazeče z další účasti v zadávacím řízení.		