

TABULKA TECHNICKÝCH PARAMETRŮ

Příloha č. 2

Výrobce:	Rational	
Typové označení technologie/model:	iCombi Pro 20/1-1 E	
Zadavatelem požadované parametry:	Parametr splněn	Konkrétní hodnota parametru uved'te konkrétní parametry nabízené technologie
Elektrický konvektomat s kapacitou 20x GN 1/1	ANO	20x GN 1/1
Rozteč zásuvů min. 65 mm	ANO	65 mm
Vývin páry v generátoru čerstvé páry	ANO	
Automatické odvápnění generátoru	ANO	
Pečení v horkém vzduchu v rozmezí teplot min. 30°C – 300°C s přesným nastavením vlhkosti v komoře v krocích max. po 5%	ANO	30-300°C, kroky po 1%
Kombinované vaření v rozmezí teplot min. 30°C – 250°C s přesným nastavením vlhkosti v komoře v krocích max. po 5%	ANO	30-300°C, kroky po 1%
Parní vaření v rozmezí teplot min. 30°C – 125°C	ANO	30-130°C, kroky po 1%
Další funkce konvektomatu: pasterizace, uzení, sous vide, sušení, příprava dezertů, smažení, zapékání, delta T a nízkoteplotní vaření	ANO	
Banketování a regenerace šokově zchlazených pokrmů	ANO	
Ventilátor s autoreversem a min. 5 rychlostmi	ANO	5 rychlostí
Nepřetržitá kontrola vlhkosti v komoře během vaření, včetně automatického vyhodnocení produkované připravovaným pokrmem	ANO	
Funkce zvýšení výkonu páry pro přípravu určitých pokrmů	ANO	
Servomotorické otevírání klapky komory	ANO	
Funkce odvlhčení komory	ANO	
Příprava s min. 5 bodovou jádrovou sondou	ANO	6 bodová sonda
Dotykový displej min. 10" s vysokým rozlišením a intuitivním grafickým zobrazením	ANO	10,1"
Centrální otočné ovládací kolečko s funkcí potvrzení	ANO	
Knihovna min. 500 varných programů o alespoň 10 krocích s grafickým zobrazením a nápovědou	ANO	1200 programů, 12 kroků

Automatické paralelní vaření až 20 různých pokrmů s indikací vyjmutí pokrmu z konkrétního zásuvu s označení zásuvu a času	ANO	20 pokrmů najednou
ECO funkce pro snížení spotřeby energie	ANO	
Automatické mytí varné komory s min. 7 mycími programy a programem sanitace	ANO	9 programů
Program odvápnění	ANO	
Autodiagnostika závad	ANO	
Automatické předehřátí a zchlazení	ANO	
Ovládání a monitorování konvektomatu možné na dálku přes smartphone, nebo tablet se systémem Android, nebo iOS.	ANO	
Připojení Wi-Fi a komunikace s PC na dálku s možností sledování všech provozních parametrů s online aktualizací a hlášení požadovaných servisních úkonů	ANO	
Připojení do cloudu s možností online synchronizace receptur a programů s dalšími konvektomaty v síti	ANO	
Možnost download/upload HACCP dat či receptů skrz USB	ANO	
Možnost provozu bez změkčovače vody	ANO	
Zařízení schváleno pro provoz bez dozoru	ANO	
Konstrukce z oceli AISI 304	ANO	
Zavážecí vozík se zásuvy umožňující zakládání GN 1/1, GN 2/3, GN, 1/3 a GN ½ bez dalšího příslušenství	ANO	
LED osvětlení varní komory	ANO	
Dveře s alespoň dvojitým zasklením temperovaným sklem	ANO	
Vestavěná oplachová sprcha	ANO	
Příkon el. 34 – 38kW/400V	ANO	37,2 kW
Uchazeč doloží v nabídce certifikaci vydanou výrobcem, znějící na jméno/název uchazeče a která uchazeče opravňuje k prodeji a servisu nabízeného zařízení	ANO	

Ocenění 1 ks v Kč

Cena celkem bez DPH vč. dopravy, montáže a zaškolení	512.148,- Kč
DPH	107.551,08,- Kč
Cena celkem vč. DPH (uvést v návrhu smlouvy)	619.699,08,- Kč

Uchazeč doloží v nabídce technický list k prokázání splnění technických vlastností.