

KRITÉRIA SPECIFIKACÍ POMŮCEK COP 2025 – POTRAVINÁŘSKÉ OBORY

PEKAŘSKÁ MODULÁRNÍ ELEKTRICKÁ ETÁŽOVÁ PEC		
<i>Technické požadavky</i>		<i>Kritéria</i>
Typ etážové pece		elektrická
Provedení etážové pece		nerezové
Etážová pec pro		pečení veškerých pekařských výrobků
Celkový příkon sestavy (Kw)		příkon do 59 kW
Příkon jednotlivé etáže		příkon do 11 kW
Elektrická přípojka		400 W
Celkový počet etáží		5 etáží
Vnitřek spodních etáží		kamenné desky
Vnitřní rozměry jednotlivých etáží		3 etáže po: šířka od 110 cm do 130 cm, hloubka do 90 cm výška do 19 cm
		2 etáže po: šířka od 110 cm do do 130 cm, hloubka do 90 cm, výška do 25 cm
Počet pečících plechů na 1 etáž		2 * pečící plech 80 cm * 60 cm 4 * pečící plech 40 cm * 30 cm
Samostatně regulovatelné horní a dolní vytápění etáží		ANO
Kondenzační digestoř		ANO
Odtah par		ANO
Výkonné nastavitelné zapařování		ANO
Podstavec se zásupy na plechy		v případě možnosti ANO
Celá sestava etážové pece		na kolečkách
Dotykové skleněné ovládání pro každou etáž		ANO
Intuitivní dotykové ovládání		ANO
Vytápění etáže		elektrickými topnými tyčemi z nerez oceli
Teplotní senzory		v každé etáži pro kontrolu teploty
USB připojovací port		ANO
Eco funkce		při nečinnosti pece minimální spotřeba elektrické energie
Připojení na vodu		3/4
Změkčovač vody		ANO - Pro celou sestavu
Dodání celé sestavy		V rozloženém stavu
Demontáž a likvidace stávající pece		dle možností
Záruční a pozáruční servis		Záruční a pozáruční servis do 48 hodin

KONVEKTOMAT iCombi		
Technické požadavky		Kritéria
Příkon (Kw)		<i>Příkon 10,8 kW</i>
Připojení		<i>400 V</i>
Provedení stroje		<i>nerezové z ušlechtilé oceli</i>
Varná komora		<i>s oblými rohy</i>
Rozměry		<i>šířka - 85 cm, hloubka – 84,2 cm výška 75,4 cm bez podstavce</i>
Hmotnost stroje		<i>maximálně 99 kg</i>
Jištění		<i>3 * 16 A</i>
Kapacita		<i>maximálně 6 * 1/1 GN</i>
Zásuvný rošt		<i>podélný, s rozestupem zásuvů 65 mm</i>
Připojení přes USB		<i>ANO</i>
Odvod vody		<i>DN 50</i>
Ovládání		<i>barevný dotykový TFT displej Intuitivní dotykové ovládání</i>
Režim stroje		<i>Vaření v páře, horký vzduch, kombinace páry a horkého vzduchu</i>
Inteligentní proudění vzduchu v komoře		<i>ANO</i>
Inteligentní regulace přesného klimatu včetně vlhkosti		<i>ANO</i>
Inteligentní systém čištění a odvápnování		<i>ANO</i>
Ukládání parametrů tepelných úprav potravin do paměti stroje		<i>ANO</i>
Automatizovaný, inteligentní nástroj pro plánování a řízení výroby.		<i>ANO</i>
Automatická optimalizace času a energie		<i>ANO</i>
Datová paměť HACCP + výstup přes USB		<i>ANO</i>
Zobrazování informací o procesech v rámci technologických postupů přípravy		<i>ANO</i>
LED osvětlení varného prostoru		<i>ANO</i>
Podstavec na stroj		<i>ANO</i>
Změkčovač vody		<i>ANO - Pro celou sestavu</i>
Záruční a pozáruční servis		<i>Záruční a pozáruční servis do 48 hodin</i>

VAKUOVÁ MASÍRKA MASA NECHLAZENÁ		
Technické požadavky		Kritéria
Příkon motoru (Kw)		<i>příkon 0,7 kW</i>
Napětí		<i>Napětí 400 V</i>
Hmotnost stroje		<i>do 110 kg</i>
Plnicí kapacita		<i>minimálně od 5 kg maximálně do 40 kg</i>
Maximální vakuum		<i>do 95 %</i>
Objem bubnu		<i>maximálně 60 l</i>
Zpracování všech druhů mas		ANO
Míchání, masírování, marinování s vakuum		ANO
Vyrobeno z nerezové oceli		<i>Celo nerezové provedení</i>
Mikroprocesorové ovládání		ANO
Automatické řízení vakua		ANO
Míchací rameno s odnímatelnou stěrkou		ANO
Manuální nakládání bubnu		ANO
Manuální uzavírání víka		ANO
Stroj na 4 kolečkách z toho 2 brzděná		ANO
Záruční a pozáruční servis		<i>Záruční a pozáruční servis do 48 hodin</i>

ZPRACOVAL:

