***Příloha č. 1 – Specifikace zařízení***

1.Elektrický konvektomat Rational iCombi Pro 20 GN 1/1

* Elektrický
* Příkon: 37,2 kW
* Rozměr ŠxVxH 877 x 1872 x 913 mm
* Kapacita komory: min 20 x GN 1/1
* Zavážecí vozík se zásuvy s roztečí 65mm
* Boilerový vyvíječ páry
* Tři obousměrné inteligentní ventilátory
* Min 6 bodová teplotní vpichová sonda
* Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na jedno procento
* Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
* Plně automatické mytí varného prostoru a odvápnění boileru pomocí tablet pro vyšší bezpečnost
* Bez potřeby instalace dodatečného změkčovače vody.
* Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku
* Barevný TFT displej 10,1“ s vysokým rozlišením
* Centrální ovládací kolečko s možností stlačení sloužící k úpravě nastavení a potvrzení
* Dvířka s trojitým odvětrávaným sklem, dvě výklopné vnitřní tabulky se speciální vrstvou odrážející teplo
* LED osvětlení varného prostoru a zásuvů
* Schválení pro provoz bez dozoru
* Integrovaná WIFI pro připojení konvektomatu k systému zaznamenávaní dat HACCP

Individuální programování. Min. 1000 programů obsahujících min. 20 kroků

Součástí nabídky je:

* Nad rámec vybavení konvektomatu další dva kompaktibilní zavážecí vozíky,
* Doprava na místo plnění,
* Umístění, montáž, zapojení, odzkoušení
* Zaškolení obsluhy certifikovaným kuchařem,
* Demontáž a zajištění ekologické likvidace stávajícího zařízení (konvektomatu)
* Bezplatný záruční servis po dobu záruční doby v délce 24 měsíců vždy nejdéle do 24 hodin od nahlášení na náklady dodavatele
* Veškeré doklady nutné k uvedení zařízení do provozu.

2.Multifunkční elektrická pánev Rational iVario XL

* Elektrická
* Příkon: 41kW
* Rozměr ŠxHxV 1365x894x1078mm
* Kapacita: 150l
* Podstavec s nastavitelnými plastovými nožkami
* 6 bodová teplotní vpichová sonda
* Možnost tlakového vaření
* Dotyková teplota boku vany max. 73 °C
* Sendvičové dno pánve o síle 15mm
* Možnost rozdělení dna pánve až na 4 varné zóny
* Varné režimy: vaření, pečení (grilování, restování a podobně), fritování
* Paměť pro 500 programů
* Vaření přímo ve varné nádobě, nebo ve varných koších
* Elektricky sklopná vana
* Elektrický sklopné víko
* Kompletní hygienické uzavření varného prostoru víkem bez otvorů
* Elektrický časově nastavitelný zdvih varných a fritovacích košů
* Integrovaná 230V zásuvka do 2,1kW(10A)
* Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku
* Barevný TFT displej 10,1“ s vysokým rozlišením
* Centrální ovládací kolečko s možností stlačení sloužící k úpravě nastavení a potvrzení
* Integrované zamykání displeje
* Vypouštění odpadní vody z varných procedur přímo vestavěným odtokem v pánvi bez sklápění varné nádoby
* Automatické napouštění vody, přesnost 1 litr
* Rychlost náhřevu varné plochy z běžné teploty okolí cca 21°C 3 minuty na 200°C
* Schválení pro provoz bez dozoru
* Integrovaná WIFI pro připojení k systému zaznamenávaní dat HACCP
* Individuální programování

Energetická účinnost testovaná podle normy DIN 18873

Ochrana proti stříkající a tryskající vodě

Součástí nabídky je i následující originální příslušenství:

* Stěrka pro snadné a ergonomické obracení a vyjímání pokrmů
* Rameno pro automatické zvedání a spouštění k zavěšení košů
* 3x Varný koš pro vaření v koších
* 3x Fritovací koš pro fritování v koších
* 3x Rošt na dno pánve k zamezení přímého kontaktu pokrmu s dnem pánve při vaření s nízkými teplotami
* Dlouhá špachtle k restování většího množství pokrmů v zařízení
* Lopatka k bezpečnému a snadnému vyprazdňování nebo porcování většího množství pokrmů.
* Síto pro vařené sypké potraviny při cezení
* Čistící houbička
* Vozík na olej - K plnění pánve i ke skladování a filtrování oleje. S funkcí předehřevu k rozpouštění ztuženého chlazeného oleje. Možnost čerpání horkého tuku.
* Vozík VarioMobil pro bezpečné vyprazdňování pokrmů bez námahy a k přepravě v nádobách GN 2/1 nebo GN 1/1 s výškově nastavitelným provedením (2 polohy).

Součástí nabídky je:

* Doprava na místo plnění,
* Umístění, montáž, zapojení, odzkoušení,
* Zaškolení obsluhy certifikovaným kuchařem,
* Demontáž a zajištění ekologické likvidace stávajícího zařízení,
* Bezplatný záruční servis po dobu záruční doby v délce 24 měsíců vždy nejdéle do 24 hodin od nahlášení na náklady dodavatele
* Veškeré doklady nutné k uvedení zařízení do provozu.

V Praze dne :

Roman Korbel, jednatel