

Technické požadavky

Aktivní systém pro distribuci stravy

- Z hygienických důvodů je požadováno, aby byly vozíky vyrobeny z nerezové oceli.
- Systém umožňuje ohřev a chlazení na jednom podnosu zároveň – jedna strana teplá a druhá studená (klient dostane teplé hlavní jídlo + polévku na jedné straně podnosu a na druhé studený salát a dezert).
- Systém musí umět docílit výsledných teplot pokrmu na stejném podnosu na teplé straně více jak 65 °C a na studené straně méně jak 5 °C.
- Vozík musí mít odnímatelnou přepážku, která odděluje teplou a studenou část. Přepážka musí být odnímatelná pro snadné čištění – musí být možnost ji umýt v myčce.
- Zařízení musí umožňovat práci v režimech 1. „Cook-Serve“ uvařit a podávat, 2. „Cook-Chill“ uvařit zchladit-regenerovat a podávat a 3. „Cook-Freeze“ uvařit, zmrazit – regenerovat a podávat.
- Na vozíku musí být vrchní odkládací plocha.
- Zařízení bude mít možnost naprogramování na každý den v týdnu zvlášť, a v programu rozlišit snídani, svačinu, oběd, druhou svačinu a večeři.
- Zařízení musí používat ekologické chladivo (např.: R1234YF).
- Vozík musí mít nožní brzdu.
- Zařízení musí mít možnost stažení dat o dosažených teplotách buď pomocí USB nebo vzdáleně.
- Maximální šířka vozíku 80 cm.
- Technologie musí být umístěna mimo vozík, se kterým se bude pohybovat – systém dokovací stanice.
- Dokovací stanice musí mít vlastní kolečka pro případnou změnu umístění v rámci kuchyně.

Zadavatel požaduje, aby nabízené výrobky splňovaly všechny výše uvedené požadavky.