

	<p>Funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - Automaticky prostřednictvím senzorů rozpozná velikost připravované potraviny a množství náplně - Aktivní měření, nastavování a regulace vlhkosti v komoře konvektomatu - Aktivní nastavení každého zásuvu v konvektomatu samostatně – optimalizuje výrobu v rámci přípravy, zejména při vaření á la carte, v každém zásuvu možno připravovat jinou potravinu při stejném klima - Úprava Delta-T - inteligentní systém automatického čištění a péče a automatické odvápnování pomocí tablet. - Teplotní čidlo (sonda) – zjišťování teploty jádra s 6-ti měřícími body - HACCP – paměť pro HACCP – data a výstup přes USB rozhraní - Aktivní měření, nastavování a regulace vlhkosti v komoře konvektomatu
Požadovaná doba dodání zboží:	Do 60 dnů po podpisu smlouvy
Předpokládaná lhůta, ve které je vybraný dodavatel schopen zboží dodat (doba v měsících)	2
Předpokládaná cena v Kč bez DPH:	413 000,-Kč
Maximální cena v Kč bez DPH	
Místo dodání zboží:	Domov pro seniory Sokolnice, příspěvková organizace
Zdroj financování:	JMK
Speciální požadavky: prodloužená záruka 36měsíců, montáž a instalace zboží, zaškolení obsluhy, veškerá průvodní dokumentace, revize.	

Identifikace zkušených dodavatelů:

**SAVALONA s.r.o, Lidická 700/19, 60200 Brno, IČ: 03326616, TOP TRADE PROFI s.r.o.,
Kaprova 14/13, 11000 Praha 1, 1. NS Servis, spol. s r.o., Ečerova 4, 635 00 Brno**

Poznámky:

V Sokolnicích dne 3.4.2018

