

Příloha č. 1

Minimální parametry plynového konvektomatu a příslušenství

Označení, typ výrobku:.....B1011 ig.....

Výrobce:.....Retigo.....

Minimální technické parametry požadované zadavatelem	Technické parametry nabízeného konvektomatu*
Orientace vsunů na šíři velikosti GN1/1	Orientace vsunů na šíři velikosti GN1/1
Kapacita jídel na výdej 100-250	Kapacita jídel na výdej 150-250
Počet vsunů 10-11 GN 1/1 s rozteči 65 mm	Počet vsunů 10-11 GN 1/1 s rozteči 65 mm
Oblé vnější sklo pro lepší ochlazení vnějšího povrchu s rozevíratelným vnitřním sklem	Oblé vnější sklo pro lepší ochlazení vnějšího povrchu s rozevíratelným vnitřním sklem
Horký vzduch 30 - 300°C	Horký vzduch 30 - 300°C
Kombinovaný režim 30 - 300°C, řízení vlhkosti 0-100%	Kombinovaný režim 30 - 300°C, řízení vlhkosti 0-100%
Pára 30 – 130°C	Pára 30 – 130°C
Regenerace potravin	Regenerace potravin
Volba trvalého osvětlení (halogenové)	Volba trvalého osvětlení (halogenové)
Integrovaná externí sprcha bez navíjení	Integrovaná externí sprcha bez navíjení
Minimálně 4bodová teplotní sonda	Minimálně 4bodová teplotní sonda
Hladký ovládací panel s barevným dotykovým displejem bez knoflíků	Hladký ovládací panel s barevným dotykovým displejem bez knoflíků
Programování až 1000programů s 20 kroky	Programování až 1000programů s 20 kroky
Předem nainstalované programy (minimálně 250 programů)	Předem nainstalované programy (minimálně 250 programů)
Možnost ovládání přes barevné piktogramy (fotografie jídel)	Možnost ovládání přes barevné piktogramy (fotografie jídel)

Vytvoření vlastních složek s programy	Vytvoření vlastních složek s programy
Nízkoteplotní pečení a pečení přes noc	Nízkoteplotní pečení a pečení přes noc
Taktování ventilátoru, minimálně 5 rychlostí ventilátoru	Taktování ventilátoru, minimálně 5 rychlostí ventilátoru
Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří	Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří
Klapka pro odtah přebytečné páry (možnost funkci uložit do programu – automatické otevření a zavření klapky při procesu)	Klapka pro odtah přebytečné páry (možnost funkci uložit do programu – automatické otevření a zavření klapky při procesu)
Konektor na připojení k PC (USB a LAN)	Konektor na připojení k PC (USB a LAN)
Povrchová úprava varné komory s 40mm izolací	Povrchová úprava varné komory s 40mm izolací
Rychlý náhled programu, bez nutnosti jeho zastavení	Rychlý náhled programu, bez nutnosti jeho zastavení
Automatický a odložený start	Automatický a odložený start
Vlastní diagnostický systém	Vlastní diagnostický systém
Záznamník HACCP s okamžitým náhledem na obrazovce	Záznamník HACCP s okamžitým náhledem na obrazovce
Automatické mytí a automatické odvápnění s práškovou chemií	Automatické mytí a automatické odvápnění s práškovou chemií
Software pro správu HACCP dat a programů	Software pro správu HACCP dat a programů
Stroj z AISI 304 nemagnetická nerezová ocel	Stroj z AISI 304 nemagnetická nerezová ocel
Vyvíječ páry nástřik (injekční) s rekuperací odpadní páry	Vyvíječ páry nástřik (injekční) s rekuperací odpadní páry
Celkový elektrický příkon minimálně 800 W maximálně 850 W/ 230V	Celkový elektrický příkon minimálně 0,8KW/230V
Spotřeba plynu průměrně 1,9m ³ /h	Spotřeba plynu průměrně 1,9m ³ /h
Rozměr ŠxVxH (933x1216x864) mm – možná tolerance 10%	Rozměr ŠxVxH (933x1216x864) mm

Minimální zadavatelem požadované příslušenství	Nabízené příslušenství konvektomatu**
Nerezový podstavec pod konvektomat v rozměru půdorysu s 16x GN1/1 vsuny	ANO
Filtr vody na mechanické nečistoty	ANO
1ks balení mycí chemie – minimálně 40mycích dávek	ANO
GN1/1 Bake - na smažení (hliník potažený teflonem) – 6ks	ANO
GN1/1 nerez perforovaná (děrovaná) hloubka 40mm – 5ks	ANO
GN1/1 nerez perforovaná (děrovaná) hloubka 60mm – 5ks	ANO
GN 1/1 smalt s kulatými rohy – hloubka 40mm – 5ks	ANO
GN 1/1 smalt s kulatými rohy – hloubka 60mm – 5ks	ANO
GN1/1 nerezový rošt – 3ks	ANO
GN1/1 nerez perforovaná (děrovaná) hloubka 150mm – 3ks	ANO

Ostatní minimální požadavky zadavatele	Nabídka uchazeče***
Doprava	

Odborné zapojení certifikovaným servisem (technikem) včetně doložení kopie platného certifikátu od výrobce zařízení	ANO
Minimálně 6-ti hodinové zaškolení odborným kuchařem od výrobce v provozu po zapojení	ANO
Zajištění servisu s certifikátem o odborném zaškolení od výrobce zařízení do 24 hodin	ANO
Záruka na konvektomat minimálně 2 roky bez nutnosti sepsání a dodržování garančních prohlídek či dalších vícenákladů	ANO
Pozáruční odborný servis	ANO
Dostupnost a garance náhradních dílů v České republice	ANO
Odborné poradenství hot line servis a hot line odborných kuchařů od výrobce v českém jazyce	ANO
Zdarma aktualizace programů a softwaru konvektomatu	ANO

*vyplňte číselný parametr nabízeného výrobku, pokud nelze, tak slovně, např. ANO/NE příp. popis – je-li relevantní

**vyplňte ANO/NE

***vyplňte slovně např. ANO/NE příp. slovní číselný údaj či popis je-li relevantní