

Příloha č. 2

Zadávací dokumentace konvektomat - (technická specifikace)

Povinné technické specifikace:

- Elektrický konvektomat pro 6 GN 1/1 nebo 12 GN1/2 (povinný údaj, ne méně ne více).
- Celková výška včetně podstavce max. 170cm (umístění pod odsáváním)
- Celkový příkon max.10,3kW.
- Vyvíjení páry bojlerový typ.
- 3 rychlosti ventilátoru - 2 výkony ohřevu.
- 4 režimy vaření: Pára (regulovatelná), Regenerace, Smíšený, Horkovzdušný (až do 300 °C).
- Funkce Termostop.
- Vpichová vícebodová jehla pro měření teploty v jádru pokrmu.
- Ovládání funkcí prostřednictvím dotykové obrazovky „touch control“.
- 5 programů mytí varné komory.
- Software pro PC pro ovládání: Historie receptů, HACCP a návodů.
- Systém HACCP pro registraci údajů o vaření.
- Automatické vypouštění generátoru páry po 24 hodinách jeho provozu.
- Generátor páry vybavený detektorem vodního kamene.
- Multi-Tray Systém, kontrola vaření podle jednotlivých gastronomických produktů.
- Systém „auto-reverse“ pro změnu směru otáček ventilátoru.

Záruční doba 24 měsíců.

Součástí dodávky bude:

- Dodávka konvektomatu.
- Automatický změkčovač vody.
- Podstavec se zásuvy.
- Montáž, doprava a zaškolení certifikovaným školicím kuchařem pro tento typ konvektomatu v délce minimálně 6 hodin.
- Účastník výběrového řízení dále doloží certifikát o proškolení minimálně 4 servisních techniků, a doloží kopie jejich jmenovitých certifikátů o proškolení.

Povinné specifikace dodavatel doloží oficiálním technickým listem výrobce. Dodavatel, který nesplní všechny technické specifikace, bude ze soutěže výběrovou komisí vyloučen.