**Specifikace – nový konvektomat do ŠJ - opakovaní č.2**

**Požadavky na uchazeče:**

Zadavatel požaduje doložení servisní certifikace dodavatelské společnosti vydané výrobcem zařízení platné v době realizace.

Zadavatel požaduje doložení obchodní certifikace dodavatelské společnosti vydané výrobcem zařízení platné v době realizace.

Zadavatel doporučuje osobní prohlídku na místě realizace v určený den a hodinu dle zadávací dokumentace z důvodu kontroly přípojných bodů. Tato prohlídka bude na místě instalace potvrzena vedoucí školní jídelny a přiložena k celkové dokumentaci VR.

Uchazeč připojí ke krycímu listu také konkrétní nabízený model konvektomatu, který bude odpovídat výše uvedené specifikaci.

**Technické požadavky elektrického konvektomatu:**

Rozměry (cca +/-): 900x1030x1900mm , rozměr nabízeného konvektomatu se musí vejít do určeného prostoru, který si lze prohlédnout na prohlídce viz. zadávací dokumentace

Kapacita minimálně: 20x GN1/1

Orientace zásuvů: vkládání příčně

Příkon maximálně: 39,5kW

Rozteč vsuvů minimálně: 63 mm

|  |
| --- |
| * Varná komora z vysoce odolné nerezové oceli AISI 304 s oblými rohy pro jednoduché čištění a údržbu |
| * Nerezový C-profil vsunů * Osvětlení varné komory externím LED světlem |
| * Páře odolný dotykový ovládací panel * Dotykový ovládací display – velikost od 8“ a více |
| * Dveřní panty z vysoce odolného samomazného techno-polymeru (pro boční otevírání dveří) |
| * Minimálně 2-stupňová dveřní klika s možností aretace dveří alespoň ve dvou pozicích * Panty umístěné na levé straně při čelním pohledu na konvektomat z důvodu bezpečnosti provozu a obsluhy konvektomatu * trojité bezpečnostní sklo ve dveřích |
| * Bezpečnostní termostat |
| * Autodiagnostický systém pro detekci problémů a poruch |
| * Teplota předehřátí konvekčního vaření až na minimální teplotu 260°C (tzn. od 260°C a výše) nastavitelná obsluhou pro každý program zvlášť |
| * udržovací režim "HOLD" |
| * Kontinuální režim "INF" |
| * Vizualizace a nastavení reálného času, teploty sondy jádra, teploty uvnitř komory, vlhkosti a rychlosti otáček ventilátorů |
| * Nastavitelné zobrazení teploty v °C nebo °F |
| * Ovládací prostředí kompletně v českém jazyce |
| * alespoň 3 automatické mycí programy (s bezpečnostním tlakovým spínačem vody a mycího prostředku) |
| * produkce vlhkosti a páry od 35°C, nastavitelné od 10% do 100% |
| * nastavitelné odvlhčení varné komory nastavitelné od 10% do 100% při libovolné teplotě |
| * maximální tepelná efektivita a bezpečnost práce, brzda motoru při otevření dveří, pro minimalizaci tepelných ztrát |
| * inteligentní technologie - pomocí senzorů automaticky reguluje přívod a odvod vlhkosti * optimální klimatické podmínky uvnitř varné komory bez ohledu na množství vložené suroviny |
| * minimálně 4 rychlostní ventilátory s rezervním chodem a pulzní funkcí  |  | | --- | | * umožňuje nákres varných procesů s nekonečným počtem kroků pouze jedním dotykem | | * Minimálně 380 uložitelných programů uživatele | | * Možnost přiřazení názvů a obrázků uloženým programům | | * Možnost ručního napsání názvu programu * připojitelnost na internet * USB rozhraní s možností stáhnout/nahrát data HACCP | |

Upozorňujeme, že dodavatel provede komplexní dodávku tzn. uvedení nového konvektomatu do plného provozu v místě plnění objednatele, zaškolí obsluhující personál, odvoz a likvidace původního konvektomatu.

Celková maximální přípustná cena za kompletní dodávku včetně navazujících služeb:

479.338 Kč bez DPH

580 000 Kč s DPH