

Příloha č. 1 – Technická specifikace

Konvektomat elektrický

Stroj musí být vybaven zařízením umožňujícím přenos HACCP dat do centrálního sběrného systému.

Součástí nabídky musí být projektová dokumentace pro dispozici nového stroje, včetně vyznačení přívodů elektrické energie, vody a odpadu.

Součástí realizace musí být zřízení nových přípojek elektrické energie a jejich revize.

Vzhledem k těmto skutečnostem není možno projekt vyhotovit bez návštěvy místa realizace. Tato návštěva bude potvrzena vedoucím kuchyně.

Dodavatel uhradí a zhotoví případné stavební práce.

Certifikované kuchařské školení výrobce v trvání min. 1 den.

Servisní požadavky na dodavatele:

Operační dojezd technika do 3 hodin od nahlášení závady.

Odstranění závady do 24h od nahlášení závady.

Certifikovaný servis stroje výrobcem.

Kompletní bezplatná servisní péče musí být minimálně v trvání 36 měsíců od data předání stroje.

Technická specifikace stroje:

Kapacita:	20 x 1/1 GN
Rozměry (š x h x v) [mm]	879 x 791 x 1782
Odpad vody:	DN 40
Přívod vody:	R 3/4"
Jištění [A]	3 x 63
Počet jídel za den min.:	150
Počet jídel za den max.:	300
Podélné vsuny pro:	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Tlak vody:	150
Příkon zařízení [kW]	37
Hmotnost [kg]	268
Napájení:	400 V/3N/~
Výkon v režimu horkého vzduchu [kW]:	36
Výkon v režimu páry [kW]:	36

Mytí stroje musí být prováděno za pomoci pevných mycích oplachových tablet.

Generátor čerstvé páry.

Dynamické proudění vzduchu.

Inteligentní 6bodový senzor.

Odstředivý systém odlučování tuků.

Vestavěná ruční sprcha s navíjecím mechanismem.

Funkce vzdáleného přístupu.

Zobrazení spotřeby energie.

Dvířka varné komory z trojitého skla.

Osvětlení LED.

ClimaPlus Control.

Ovládání pomocí TFT displeje.

Funkce Efficient CareControl se SelfCookingCenter – automatické čištění a odstraňování vodního kamene, dle potřeby též bez dohledu přes noc.