

Technické parametry elektrického konvektomatu (příloha č. 1 k poptávce na nákup konvektomatu)	Specifikace nabízeného stroje, odpovídejte ano/ne
Sonda teploty jádra minimálně s 6 bodovým měřením	
Možnost uložení gastronádob GN 2/1 a GN 1/1	
Bojlerový způsob vývinu páry	
Kapacita 40 x 1/1 GN nebo 20 x 2/1	
Plně automatické mytí a péče o varný prostor s možností volby programu dle znečištění, systémem bez čerpadel mycích prostředků (dávka mycího prášku nebo tablety přímo do varné komory)	
Integrovaná ruční sprcha s funkcí uzavírání vody a plynulým dávkováním proudu vody	
Hladká barevná dotyková obrazovka ovládaná tlakem s intuitivními symboly zajišťujícími ovládání v češtině	
Automatická kontrola odvěpňování	
Zajištění rovnoměrného pečení při plném obsazení stroje	
Režim konvektomatu se třemi provozními režimy: Pára 30–130 °C, horký vzduch 30–300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30–300 °C, Bio vaření 30 – 98 °C	
Možnost nastavování a regulace vlhkosti	
Program nízkoteplotního pečení přes noc	
Možnost programovat nový program a pracovat s displejem i během vaření	
Přepínání provozních režimů, teploty varného prostoru, teploty jádra a času	
Automatické procesy pro výdej, regeneraci a ohřev	
Režim Delta-T – šetrná příprava velkých kusů masa	
Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení – speciální programy pro moderní gastronomii	
Klika dvířek antibakteriální, umožňující obsluhu jednou rukou, funkce dovírání, pojistka	
Rozhraní sítě například k propojení s řídicím systémem kuchyně nebo pro export dat HACCP	
Technologie zaručující rovnoměrně rozdělení energie ve varném prostoru	
Plnění smíšenými potravinami s individuálním monitorováním zásuvek a přizpůsobení doby pro každou zásuvku v závislosti na naplnění	
Online nápověda, příručka k obsluze a uživatelská příručka	
Uživatelsky nastavitelný zámek obsluhy a programů	
Servisní diagnostika s automatickým zobrazením servisních hlášení	
Minimálně 5 rychlosti vzduchu	
Funkce rychlého a bezpečného zchlazení varného prostoru	
Automatická předvolba okamžiku spuštění s možností nastavení data a času	
Nastavení času v hodinách/minutách	
Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot	

Digitální spínací hodiny, 0–24 hodin s trvalým sepnutím	
Dynamické víření vzduchu	
Odstředivé odlučování tuku bez dodatečného tukového filtru	
Dvířka přístroje s odvětrávaným trojitým (rozebíratelným) sklem a výklopnou vnitřní tabulkou	
Dveřní odkapávací vanička	
Stojanový vozík s pojistkou, odkapávací vanou s vyprazdňováním	
Pomůcky k zajíždění stojanovým vozíkem po stranách	
Hygienický varný prostor beze spár, mořená komora pro delší životnost	
Osvětlení varného prostoru	
Vnitřní a vnější materiál ušlechtilá ocel	
Prohlášení o shodě: CE	
Rozměry (š x h x v) 1084 x 996 x 1782 mm s tolerancí do 10 %	
Max. Příkon / Jištění 65,5 kW/3x100 A	
Odpad vody DN 50	
Tlak vody 150-600kPa nebo 0,15-0,6 Mpa	
Síťová přípojka 3 NAC 400 V	

Technické parametry :

- Příkon zařízení: min. 58kW
- Rozměry s tolerancí 5% - (š/v/h) – 1150 x 1841 x 952mm

Součástí konvektomatu musí být 1x zavážecí vozík, gastronádoby GN1/1 10ks, GN 1/1 děrované nerez 10ks s poklicemi se silikonovým těsněním a otvorem pro uši, automatický změkčovač

Součástí dodávky musí být instalace zařízení.

Instalaci zařízení se rozumí :

- doprava konvektomatu do místa instalace
- vyvedení elektrické přípojky z rozvaděče k místu umístění konvektomatu včetně adekvátního jističe.
- bližší rozsah zjistí uchazeč při prohlídce
- instalace konvektomatu a jeho napojení na přívody elektroinstalace, vodoinstalace, kanalizace a centrální odsávání par.
- veškerý použitý montážní materiál
- zprovoznění, seřízení, odzkoušení, zaškolení obsluhy
- rozšířené zaškolení obsluhy kuchařem výrobce

Právo zúčastnit se soutěže podmiňujeme osobní prohlídkou staveniště dne 20. a 21.11 2018 od 9:00 do 15:00 hodin.

RNDr. Vladislav Slaviček
ředitel školy

