



Dětský domov a Školní jídelna v Novém Strašecí
Okružní 647, 271 01 Nové Strašecí
příspěvková organizace Středočeského kraje

Středočeský kraj

☎ 313 572 136, 📠 313 574 181

✉ reditel@strasidylko.cz

www.strasidylko.cz

V Novém Strašecí dne 21. 11. 2018

Č. j. 1149/2018/DDNS

Vyřizuje: Krško

Telefon: 313 574 181, 727 815 936

Příloha

k veřejné zakázce malého rozsahu
na dodávku

**Dodávka a instalace konvektomatu s příslušenstvím do kuchyně Dětského
domova Nové Strašecí**

Technické parametry konvektomatu

Minimální parametry:

Elektrický bojlerový konvektomat

- Počet vsunů minimálně 7 velikosti GN 1/1 s roztečí 65 mm
- Kapacita jídel na výdej 50-100 za den
- Otevírání zprava doleva
- Orientace vsunů na šíři
- Horký vzduch 30 - 300°C, pára 30 – 130°C
- Kombinovaný režim 30-300°C, Řízení vlhkosti 0-100%
- Regenerace potravin
- Volba trvalého osvětlení
- Integrovaná externí sprcha bez navíjení
- vícebodová teplotní sonda
- trojitě sklo rozebíratelné
- Antibakteriální úprava kliky (madla)
- Hladký ovládací panel s tlakovým dotykovým displejem bez knoflíků
- Programování
- Předem nainstalované programy
- Možnost ovládání přes vlastní programy na základní obrazovce
- Program na sterilizaci a sušení
- Nízkoteplotní pečení a Delta T vaření
- Taktování ventilátoru
- Regulace rychlostí ventilátoru – minimálně 5 rychlostí – 1 reverzní ventilátor komory

- Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří
- Klapka pro odtah přebytečné páry – automatická dle vlhkosti v komoře
- Konektor na připojení k PC (USB či LAN)
- Automatický start
- Automatické mytí a automatické odvápnění s práškovou chemií
- Stroj z nemagnetické nerezové oceli
- Chemická povrchová úprava varné komory s 50mm tepelnou izolací
- Bezesváré zaoblené rohy varné komory
- Příkon do 12 kW
- Vytvořič páry boilerový včetně injekční (nástříkový) vývin páry s rekuperační jednotkou
- Rozměry cca - (š/v/h) – 950 x 800 x 800 mm
- Software do PC pro správu HACCP a programů (zdarma aktualizace)

PŘÍSLUŠENTVÍ:

- Podstavec pod konvektomatem s 16-ti vsuny pro GN1/1
- Automatický změkčovač
- 1x balení Active Cleaner
- 1x balení tabletová sůl

PŘÍSLUŠENSTVÍ - GASTRONÁDOBY:

GN 1/1 100mm nerez plné 3ks

GN 1/1 100mm nerez děrované 3ks

GN 1/1 65mm nerez plné 4ks

GN 1/1 40mm smalt 4ks

Cena včetně:

Dopravy

Zapojení a základní školení

Zajištění servisu do 24h od nahlášení poruchy.

Zajištění rychlého regionální servisu s certifikátem o odborném zaškolení – doložení certifikátu o spolupráci dodavatele s výrobcem zařízení (při podpisu smlouvy).

Aktualizace programů a softwaru konvektomatu

Pozáruční odborný servis.

Dostupnost a garance náhradních dílů v České republice.

Kuchařku, návod na obsluhu a prohlášení o shodě (CE) bezpečností listy chemie dodat se strojem

Záruka na zařízení minimálně 24 měsíců.