Příloha č. 4 Technická specifikace konvektomatu

Výběrové řízení

**„Nákup konvektomatů“**

Účastníci mohou nabídnout konvektomaty, které budou disponovat lepšími parametry a vlastnostmi zadavatelem požadovaných funkcionalit.

Zápis a změny může účastník provádět pouze v barevně odlišených sloupcích.

Splnění/nesplnění požadovaného parametru vyznačí účastník VŘ ve sloupci zápisem slova ANO nebo NE. Chybějící údaj se bere jako volba NE.

Aby nabídka mohla být posuzována a hodnocena, musí účastník výběrového řízení splnit všechny zadavatelem požadované technické parametry konvektomatu.

Zadavatel požaduje následující minimální přípustné parametry požadované v tabulce.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| KONVEKTOMAT s kapacitou 150 – 250 jídel | | | |  |
| **Požadovaný parametr** | **Upřesnění** | **ANO/NE** | **POZNÁMKA** | | |
| rozměry konvektomatu | šířka max. 935 mm  hloubka max. 825 mm  výška max. 1 050 mm |  |  | | |
| kapacita konvektomatu | 10 – 11 x 1/1 gastronádob nerezových (GN) |  |  | | |
| kapacita jídel | 150 – 250 |  |  | | |
| max. elektrický příkon: | 19 kW,  jištění 1 x 32 A,  síťové napájení 3N 380 – 415 V |  |  | | |
| váha zařízení | min. 140 kg  max. 150 kg |  |  | | |
| orientace zasouvání | 1/1 GN napříč |  |  | | |
| dotykový display |  |  |  | | |
| oblé dveře |  |  |  | | |
| trojité dveřní sklo |  |  |  | | |
| automatický start |  |  |  | | |
| noční úprava vaření a pečení |  |  |  | | |
| regenerace potravin |  |  |  | | |
| předehřev/zchlazení varné komory |  |  |  | | |
| čas průběhu varu | 1 min až 24 hodin |  |  | | |
| programovatelné nastavení rychlosti vzduchu | min. 7 rychlostí |  |  | | |
| automatické mytí bez tekutých detergentů |  |  |  | | |
| individuální programování času pro jednotlivé vsuny |  |  |  | | |
| možnost naplnění smíšenými potravinami |  |  |  | | |
| sprcha | umístěna na plášti konvektomatu |  |  | | |
| parní generátor bojler/záložní zdroj vývinu páry (nástřik) |  |  |  | | |
| horký vzduch | 30° – 300° C |  |  | | |
| kombinovaný režim | 30° – 300° C |  |  | | |
| pára | 99° – 130° C |  |  | | |
| Bio vaření | 30° – 98° C |  |  | | |
| řízení vlhkosti | 0° – 100 % |  |  | | |
| funkce Cook and Hold |  |  |  | | |
| okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří |  |  |  | | |
| programů | minimálně 1000 s minimálně 20 kroky |  |  | | |
| diagnostický systém v českém jazyce |  |  |  | | |
| okamžitá hodnota spotřeby po dovaření programu | přímo na displeji konvektomatu |  |  | | |
| odvětrávací klapka přebytečné vlhkosti |  |  |  | | |
| USB připojení |  |  |  | | |
| záznamy HACCP |  |  |  | | |
| vpichová sonda | minimálně šestibodová |  |  | | |
| podstavec se zásuvy na GN |  |  |  | | |
| PO DODÁNÍ | | | | | |
| odborná montáž | na koncové body vody, elektřiny a odpadu |  |  | | |
| seřízení stroje, kalibrace |  |  |  | | |
| odborné zaškolení | kuchařem dodavatele v provozu odběratele |  |  | | |
| záruka na jakost | minimálně 24 měsíců |  |  | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| KONVEKTOMAT s kapacitou 50 – 150 jídel | | | |  |
| **Požadovaný parametr** | **Upřesnění** | **ANO/NE** | **POZNÁMKA** | | |
| rozměry konvektomatu | šířka max. 935 mm  hloubka max. 825 mm  výška max. 790 mm |  |  | | |
| kapacita konvektomatu | 6 – 7 x 1/1 gastronádob nerezových (GN) |  |  | | |
| kapacita jídel | 50 – 150 |  |  | | |
| max. elektrický příkon | 11 kW,  jištění 1 x 16 A,  síťové napájení 3N 380 – 415 V |  |  | | |
| váha zařízení | min. 110 kg  max. 120 kg |  |  | | |
| orientace zasouvání | 1/1 GN napříč |  |  | | |
| dotykový display |  |  |  | | |
| oblé dveře |  |  |  | | |
| trojité dveřní sklo |  |  |  | | |
| automatický start |  |  |  | | |
| noční úprava vaření a pečení |  |  |  | | |
| regenerace potravin |  |  |  | | |
| předehřev/zchlazení varné komory |  |  |  | | |
| čas průběhu varu | 1 min až 24 hodin |  |  | | |
| programovatelné nastavení rychlosti vzduchu | min. 7 rychlostí |  |  | | |
| automatické mytí bez tekutých detergentů |  |  |  | | |
| individuální programování času pro jednotlivé vsuny |  |  |  | | |
| možnost naplnění smíšenými potravinami |  |  |  | | |
| sprcha | umístěna na plášti konvektomatu |  |  | | |
| parní generátor nástřik |  |  |  | | |
| horký vzduch | 30° – 300° C |  |  | | |
| kombinovaný režim | 30° – 300° C |  |  | | |
| pára | 99° – 130° C |  |  | | |
| Bio vaření | 30° – 98° C |  |  | | |
| řízení vlhkosti | 0° – 100 % |  |  | | |
| funkce Cook and Hold |  |  |  | | |
| okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří |  |  |  | | |
| programů | minimálně 1000 s minimálně 20 kroky |  |  | | |
| diagnostický systém v českém jazyce |  |  |  | | |
| okamžitá hodnota spotřeby po dovaření programu | přímo na displeji konvektomatu |  |  | | |
| odvětrávací klapka přebytečné vlhkosti |  |  |  | | |
| USB připojení |  |  |  | | |
| záznamy HACCP |  |  |  | | |
| vpichová sonda | minimálně šestibodová |  |  | | |
| podstavec se zásuvy na GN |  |  |  | | |
| PO DODÁNÍ | | | | | |
| odborná montáž | na koncové body vody, elektřiny a odpadu |  |  | | |
| seřízení stroje, kalibrace |  |  |  | | |
| odborné zaškolení | kuchařem dodavatele v provozu odběratele |  |  | | |
| záruka na jakost | minimálně 24 měsíců |  |  | | |

Oba konvektomaty musí být od stejného výrobce se stejným ovládáním.

Lhůta pro odstranění vady se požaduje maximálně do 72 hodin.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Dodavatel prohlašuje, že všechny údaje, které vyplnil do tabulek jsou pravdivé. | | | |
| Datum |  | Podpis |  |
|  |  | Razítko | |