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 |