**Technická specifikace dodávek**

1. **Elektrický konvektomat**

Elektrický konvektomat na 20 zásuvů GN1/1 s bojlerovým vývinem páry včetně záložního nástřikového systému.

**Technická specifikace**

* Počet vsunů 20 velikosti GN 1/1 s roztečí 63 mm
* Kapacita jídel na výdej 400-600
* Orientace vsunů na šíři
* Zavážecí vozík kompatibilní (1 ks)
* Horký vzduch 30 - 300°C, Pára 30 – 130°C
* Kombinovaný režim 30-300°C, Řízení vlhkosti 0-100%
* Regenerace potravin
* Volba trvalého osvětlení (halogenové minimálně 2 - žárovky)
* Trojité sklo rozevíratelné
* Integrovaná externí sprcha bez navíjení na boku stroje
* Klapka pro odtah přebytečné páry
* Hladký ovládací panel s tlakovým 7“ dotykovým displejem bez knoflíků
* Programování až 99 programů s 9 kroky
* Předem nainstalované programy
* Regulace rychlostí ventilátoru – minimálně 7rychlostí – 2reverzní ventilátory komory
* Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří
* Konektor na připojení k PC (USB a LAN)
* Rychlý náhled programu se zobrazení spotřebované energie
* Vlastní diagnostický systém
* Automatický start, odložený start,
* Záznamník HACCP (paměť s možností uložení do PC)
* Automatické mytí komory a automatické odvápnění konvektomatu s práškovou chemií bez manipulace s tekutými chemikáliemi, s možností nastavení intenzity mytí podle míry znečištění
* Stroj z AISI 304 nemagnetická nerezová ocel
* Chemická povrchová úprava varné komory s 50mm tepelnou izolací
* Bezesváré zaoblené rohy varné komory
* Příkon minimálně 36 kW maximálně 37,5 kW
* Vyvíječ páry bojlerový včetně injekčního se senzorem zavápnění, rekuperace přívodní vody
* Stroj umístěný na zemi s pracovní výškou do 1850mm
* Rozměry s tolerancí 5% - (š/v/h) – 948 x 1804 x 834 mm
* Software do PC pro správu HACCP a programů (zdarma aktualizace)

**Součástí dodávky konvektomatu je i:**

* 1ks náhradní zavážecí vozík (celkem tedy budou 2ks zavážecích vozíků).
* Doprava
* Zapojení konvektomatu na požadované místo
* Provozní zkouška
* Základní školení (2 hod)
* Zaškolení odborným kuchařem od výrobce v provozu (min 6 hod)
* Zajištění odborného záručního i pozáručního servisu
* Dostupnost a garance náhradních dílů v České republice
* Prohlášení o shodě (CE)
* Záruka na zařízení 2 roky

1. **Myčka**

Kompaktní tunelový mycí stroj s automatickým posunem košů – směr posuvu zprava-doleva

**Technická specifikace**

* Sestava a výkon stroje– požadavky:

Stroj musí být vybaven minimálně dvěma nádržemi.

Splňuje všechny hygienické požadavky podle normy DIN SPEC 10534

Celková délka stroje  minimálně 2300mm

Průjezdná šířka – minimálně pro koše 500x500mm

Průjezdná výška – minimálně 440mm

Pracovní výška 900mm

Stroj vybaven minimálně třemi rychlostmi.

Stroj je možné dodatečně vybavit o předmycí zónu nebo rekuperaci tepla z odpadních par

Výkon košů v rozsahu 60-195 / hod

* Zóna mytí

- požadovaná nastavitelná teplota v rozmezí 55-65°C

- minimálně trojnásobná filtrace včetně filtru pracujícího na bázi odstředivé síly a včetně celoplošného síta

* Zóna předoplachu z nádrže

- vybavena plošným sítem s maximálním průměrem děrování 1,5 mm

* Zóna oplachu

- oplachové rameno spodní i horní

- teplota vody nastavitelná na ovládacím displeji v rozmezí 80-85°C,

* Zóna sušení - rovná

- výkon topných těles min. 4 kW

- minimální délka 700 mm

* Ekonomika a hygiena provozu

- integrovaná úspora mycích prostředků díky systému aktivace zón průchodem košů  
- kompletně uzavřená spodní deska stroje k zamezení tepelného vyzařování, snížení, hlučnosti a zvýšení hygieny

- hlubokotažená mycí nádrž bez rohů a hran

- hygienické topné těleso s pojistkou proti přehřátí ve tvaru válce nebo plošné těleso na straně nádrže bez topných spirál  
- hygienicky provedené otočné dveře o 180° v mycí  sekci – pro jejich údržbu z vnitřní strany  
- celoplošné síto v mycí nádrži  
- management chyb – signalizace na displeji

- mycí stroj vybaven čerpadlem na zvýšení tlaku

- automatické snížení rychlosti za účelem zachování konstantní teploty pro hygienu nádobí

- automatické sledování úrovně hladiny vody bez přepadových trubek s odpadním čerpadlem

* Obsluha stroje

- ovládací displej se skleněnou dotykovou plochou s mechanickou odolností se stupněm ochrany minimálně IK7, v ergonomické ovládací výšce minimálně 115 cm

- komunikace na dotykovém displeji v češtině – možnost vyvolání dat pro HaCCP na displeji

- diagnostický systém (automatická kontrola provozních funkcí)

- stroj je vybaven funkcí WLAN a je připraven pro automatický přenos provozních dat na datový server přes internet.

- přenášená provozní data může zákazník kdykoli a odkudkoli vyvolat prostřednictvím webové aplikace.

* Stroj vybaven dávkovačem mycího a oplachového prostředku
* Automatický změkčovač vody

- regenerace řízená průtokem vody

- tvrdost vody nastavitelná přímo na řídící hlavě bez nutných nástrojů

- integrovaná nádoba na sůl

- kontinuální dodávka měkké vody 30 l/minutu

- filtr hrubých nečistot

* Nerezová zařízení a úpravy

- mycí stůl 800x700x900 mm s lisovaným dřezem 600x500x300 mm, zadním lemem a policí – nutno doměřit

- odkládací plocha 1000x500 mm, konzoly na stěnu, zadní lem – nutno doměřit

- úprava původního předmycího a výstupního stolu

* Požadované rozměry a připojení stroje:

- připojení stroje 80/63 A

- přípoj elektro 400V/3/N/PE

- připojení SV, minimálně 8 l/minutu průtočné množství

- odpad DN 40/50

* Vodovodní baterie

- přemístění nástěnné vodovodní baterie a napojení odpadu pro nový dřez o cca 1 m

**Součástí dodávky myčky je i:**

* Doprava
* Zapojení myčky na požadované místo
* Provozní zkouška
* Základní školení
* Zajištění odborného záručního i pozáručního servisu
* Dostupnost a garance náhradních dílů v České republice
* Prohlášení o shodě (CE)
* Záruka na zařízení 2 roky