**Konvektomat - Nemocnice Teplice, o.z.**

Seznam požadovaných položek:

* 1 ks ………. Elektrický bojlerový konvektomat

**1) Elektrický bojlerový konvektomat (1 ks)**

Požadované minimální technické a uživatelské parametry a vlastnosti:

* **Počet vsunů 20 zásuvů GN2/1 nebo 40xGN 1/1**
* **Kapacita jídel na výdej 600-900**
* **Zavážecí vozík kompatibilní**
* **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 (halogenové minimálně – 2 žárovky)
* **Vícebodová teplotní sonda minimálně 6 bodová**
* **Klapka pro odtah přebytečné páry**
* **Pevná ruční sprcha umístěna na boku stroje**
* trojité sklo rozevíratelné
* **Hladký ovládací panel s tlakovým 7“ dotykovým displejem bez knoflíků**
* Předem nainstalované programy – minimálně 99 programů
* Možnost ovládání přes vlastní programy
* Nízkoteplotní pečení
* **Taktování ventilátoru**
* **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
* Automatický start
* Vlastní diagnostický systém
* Záznamník HACCP (paměť s možností uložení do PC)
* **Automatické mytí a automatické odvápnění s práškovou nebo tabletovou chemií**
* Stroj z AISI 304 nemagnetická nerezová ocel
* Chemická povrchová úprava varné komory s 50mm tepelnou izolací
* Bezesváré zaoblené rohy varné komor
* **Příkon minimálně 58 kW maximálně 60 kW**
* **Vyvíječ páry bojlerový včetně injekčního se senzorem zavápnění, rekuperace přívodní vody**
* **Rozměry (š/v/h) – 1156 x 1815 x 963 mm**
* Software do PC pro správu HACCP a programů (zdarma aktualizace)

Příslušenství

* 1x náhradní zavážející vozík
* 1x Mycí chemie

Požadavky:

* Cena včetně:
  + Dopravy, stěhování, likvidace starého zařízení
  + Zapojení a základní 2h školení
  + Minimálně 4-ti hodinové zaškolení odborným kuchařem od výrobce v provozu
* Zajištění servisu do 24h od nahlášení poruchy.
* Platný certifikát o proškolení techniků a spolupráce s výrobce zařízení ne starší jak 6měsíců.
* Dostupnost a garance náhradních dílů v Českého republice.
* Odborné poradenství hot line servis a hot line odborných kuchařů od výrobce v českém jazyce zdarma.
* Zdarma aktualizace programů a softwaru konvektomatu
* Kuchařku, návod na obsluhu a prohlášení o shodě (CE) bezpečností listy chemie dodat se strojem
* Záruka na zařízení minimálně 2 roky.

Poznámka:

Zadavatel upozorňuje, že v případě číselně vyjádřených technických parametrů je možné se od nich odchýlit o ± 10 %, pokud nejsou blíže specifikovány, např. min., max.