**Konvektomat, multifunkční pánve a olejový vozík – Masarykova nemocnice v Ústí nad Labem, o.z.**

Seznam požadovaných položek:

* 1 ks ………. Elektrický bojlerový konvektomat
* 1 ks ………. Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů 150 l
* 1 ks ………. Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů 250 l
* 1 ks ………. Filtrační olejový vozík

**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
  + Zapojení a základní 2h školení
  + Minimálně 4-ti hodinové zaškolení odborným kuchařem od výrobce v provozu
* Zajištění servisu do 24h od nahlášení poruchy.
* Zajištění rychlého regionální servisu s certifikátem o odborném zaškolení – s reakčním dojezdem do 60minut. Platný certifikát o proškolení techniků a spolupráce s výrobce zařízení né starší jak 6měsíců.
* Poskytnutí pozáručního odborného servisu.
* 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.

**2) Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů 150 l (1 ks)**

Požadované minimální technické a uživatelské parametry a vlastnosti:

* Minimální užitný objem: 150 litrů dle DIN 18857
* Kapacita GN: GN 4/1
* Rozměr dna max.: 1429 x 580 mm
* Hloubka vany: 220 mm
* Užitná plocha: 83 dm2
* Zástavbový prostor zařízení: 2000 x 900 x 1000 mm
* Celkový instalovaný příkon max.: 49,2 kW
* Napětí: 3 N AC 400 V
* Jištění: 3 x 63 A
* Přívod studené vody R3/4
* Odpad vody DN – 50

VARNÉ REŽIMY:

* Vaření, intenzívní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide Rozsah teplot: 50 °C až 250 °C

OVLÁDACÍ PANEL:

* Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 11“ obrazovka s vysokým rozlišením a intuitivním ovládáním, kompletní ovládání v českém jazyce, tlačítko Zapnutí / Vypnutí, krytí displeje IPX5; Informace o spotřebované energii na konci varného programu.

KONSTRUKCE:

* Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu, bezpečnostní odvod nadbytečné páry . Systém vytápění pomocí celoplošných topných těles.

ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ:

* Automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1l, elektrické vyklápění vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny, integrovaný odpad ve dně vany pánve s elektrickým uzávěrem, automatický zdvih košů – včetně možnosti vaření v koších i se zavřeným víkem, samostatný motor pro zdvih košů, ,samostatný motor pro zdvih košů, dosažení teploty 180 °C z pokojové teploty za max. 5 minuty, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navíjením. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů. Možnost vaření bez dozoru.

Příslušenství

* 1 x rameno pro zdvih košů
* 8x Fritovací koš
* 4 x rošt na dno pánve
* 1x špachtle velká
* 1x houbička

Požadavky:

* Poskytnutí pozáručního odborného servisu.

**3) Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů 250 l (1 ks)**

Požadované minimální technické a uživatelské parametry a vlastnosti:

* Minimální užitný objem : 250 litrů dle DIN 18857
* Kapacita GN: GN 4/1
* Rozměr dna max.: 1429 x 580 mm
* Hloubka vany: 340 mm
* Užitná plocha: 83 dm2
* Zástavbový prostor zařízení: 2009 x 850 x 1050 mm (rozměr zařízení včetně prostoru nutného pro instalaci)
* Celkový instalovaný příkon max.: 49,2 kW
* Napětí: 3 N AC 400 V
* Jištění: 3 x 63 A
* Váha: 495 kg
* Přívod studené vody R3/4
* Odpad vody DN – 50

VARNÉ REŽIMY:

* Vaření, intenzívní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide Rozsah teplot: 50 °C až 250 °C

OVLÁDACÍ PANEL:

* Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 11“ obrazovka s vysokým rozlišením a intuitivním ovládáním, kompletní ovládání v českém jazyce, tlačítko Zapnutí / Vypnutí, krytí displeje IPX5; Informace o spotřebované energii na konci varného programu.

KONSTRUKCE:

* Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu, bezpečnostní odvod nadbytečné páry. Systém vytápění pomocí celoplošných topných těles.

ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ:

* Automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1l, elektrické vyklápění vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny, integrovaný odpad ve dně vany pánve s elektrickým uzávěrem, automatický zdvih košů – včetně možnosti vaření v koších i se zavřeným víkem, samostatný motor pro zdvih košů, ,samostatný motor pro zdvih košů, dosažení teploty 180 °C z pokojové teploty za max. 5 minuty, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navíjením. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů. Možnost vaření bez dozoru.

Příslušenství

* 1 x rameno pro zdvih košů
* 8x varný koš
* 4 x rošt na dno pánve
* 1x špachtle velká
* 1x houbička
* 1x Elektricko- bateriový vozík pro vyprazdňování pokrmů s indikací stavu nabití a s rozměry (š x h x v) 600 x 780 x 990 mm

Požadavky:

* Poskytnutí pozáručního odborného servisu.

**4) Filtrační olejový vozík (1 ks)**

Požadované minimální technické a uživatelské parametry a vlastnosti:

* Kapacita minimálně 40 l
* Elektrické napětí: 230 V / 50 Hz

KONSTRUKCE:

* Vyrobeno z AISI 304
* Hygienická kolečka s aretací
* Otočné napouštěcí rameno
* Bezpečnostní rukojeť
* Bezpečnostní aretace napájecího kabelu
* Možnost mobilního používání bez stálého připojení k síti
* Vyjímatelný a omyvatelný jemný filtr pro přefiltrování oleje
* Výkonné čerpadlo pro přečerpávání horkého oleje o teplotě 180 °C
* Předehřev pro rozpuštění ztuženého tuku anebo zchlazeného oleje

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.