

1) Elektrický konvektomat bojlerový - Minimální parametry s tolerancí 10 %

- Počet vsunů 12-13 velikosti GN 2/1 s roztečí 60mm nebo 24-26 velikosti GN 1/1 s roztečí 60 mm
- V základní výbavě tohoto konvektomatu bude zavážecí vozík
- Orientace vsunů na šíři velikosti GN 1/1
- Horký vzduch 30 - 300°C
- Kombinovaný režim 30 - 300°C, řízení vlhkosti 0-100%
- Pára 30 – 130°C
- Regenerace potravin
- Volba trvalého osvětlení (halogenové)
- Integrovaná externí sprcha bez navíjení
- Minimálně 4 bodová teplotní sonda
- Hladký ovládací panel s barevným dotykovým displejem
- Programování až 1000 programů s 20 kroky
- Předem nainstalované programy (minimálně 250 programů)
- Možnost ovládání přes barevné piktogramy (minimálně 30 foto jídel)
- Vytvoření vlastních složek s programy a programů (složka oblíbené) včetně možnosti úpravy již nainstalovaných programů
- Nízkoteplotní pečení a pečení přes noc
- Taktování ventilátoru, minimálně 5 rychlostí ventilátoru
- Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří
- Klapka pro odtah přebytečné páry (možnost funkci uložit do programu – automatické otevření a zavření klapky při procesu)
- Konektor na připojení k PC (USB a LAN)
- Povrchová úprava varné komory s 40mm tepelnou izolací
- Rychlý náhled programu, bez nutnosti jeho zastavení
- Automatický a odložený start
- Vlastní diagnostický systém
- Automatické mytí a automatické odvápnění s chemií
- Stroj z AISI 304 nemagnetická nerezová ocel
- Celkový příkon maximálně 35 kW
- Vyvíječ páry boiler s rekuperací odpadní páry
- Rozměr ŠxVxH (1100x1350x1000) mm – možná tolerance 10%
- Software pro správu HACCP dat a programů
- Záznamník HACCP s okamžitým náhledem na obrazovce

2) Gastronádoby GN

- 10 ks GND 1/1 děrovaná 530x325 mm – hloubka 60 mm
- 10 ks GN 1/1 smaltovaná gastronádoba GNSL – hloubka 60 mm
- 1 ks GND 2/3 děrovaná 354 x 325 mm – hloubka 200 mm
- 1 ks GND 2/3 děrovaná 354 x 325 mm – hloubka 60 mm
- 1 ks GNP 2/3 plná 354 x 325 mm – hloubka 60 mm
- 1 ks GNP 2/3 plná 354 x 325 mm – hloubka 60 mm
- 1 ks víko na GN 2/3 354 x 325 mm s výřezem pro naběračku
- 1 ks GNP 2/1 plná 650 x 530 mm – hloubka 200 mm
- 1 ks GND 2/1 děrovaná 650 x 530 mm – hloubka 200 mm
- 1 ks GND 2/1 děrovaná 650 x 530 mm – hloubka 60 mm
- 1 ks GNP 2/1 plná 650 x 530 mm – hloubka 60 mm
- 2 ks víko na GN 2/1 650 x 530 mm s výřezem pro naběračku

Cena zahrnuje:

- Gastronádoby a zavážecí vozík.
- Filtr mechanických nečistot ve vodě.
- 5 ks balení mycí chemie á 100g.
- Dopravu, umístění a instalaci.
- Odborné zapojení certifikovaným servisem (technikem) (doložení kopie platného certifikátu od výrobce zařízení) včetně zaškolení po instalaci minimálně 2h.
- Minimálně 6-ti hodinové zaškolení odborným kuchařem od výrobce v provozu po zapojení.
- Možnost doškolení.

Zajištění*:

- Zajištění (i pozáručního) servisu do 24h od nahlášení poruchy.
- Zajištění rychlého servisu s certifikátem o odborném zaškolení od výrobce zařízení.
- Pozáruční odborný servis.
- Reakční doba servisu do 60 minut (100 km).
- Dostupnost a garance náhradních dílů v České republice.

***Uchazeč doloží formou čestného prohlášení včetně uvedení servisní hodinové sazby a výše cestovních náhrad.**