**Konvektomat**

Konvektomat o kapacitě 20 x GN 1/1, výrobcem určený k tepelným úpravám v provozech společného stravování, včetně celkem tří kusů zavážecího vozíku s integrovanou klecí pro 20 x GN 1/1. Elektrický 400V/3N/50Hz, celonerezové provedení, pro tepelné úpravy v rozsahu 30 st. C až 300 st. C. Rovnoměrná tepelná úprava v celém objemu komory stroje. Dveře stroje s klikou vlevo při pohledu ze strany obsluhy (tj. dveřní závěsy vpravo), opatřeny pro úsporu energie alespoň trojitým zasklením. Vozíky budou opatřeny koly s nášlapnými brzdami. Rozteč vodících lišt pro gastronádoby v kleci vozíku 65 mm nebo více. GN budou ve vodicích lištách zavážecího vozíku vedeny na kratší straně (tj. 325 mm).

Technické možnosti místa montáže: předpokládané možné rozměry stroje cca max. 1100x1100x2200 (mm;  š x hl. x v); maximální dostupné jištění el. přívodu 3 x 63 A.

Elektronické řízení, programovatelný stroj, varné programy o čtyřiceti krocích (každý krok jednotlivého programu s možností jiné teploty a vlhkosti. Uživatel může využít počet kroků v programu podle konkrétní potřeby.). S možností třídění programů do skupin dle potřeby uživatele, pro rychlou orientaci možnost opatření programů ikonou či fotografií produktu. Ovládání barevným dotykovým displejem o velikosti alespoň 8,5''. Dobrá viditelnost displeje i za ztížených podmínek.

V ovládacím panelu/zobrazovací jednotce vestavěný návod k použití, přednastavené/naprogramované vyzkoušené varné postupy pro českou kuchyni s možností jejich snadné uživatelské úpravy. Snadná a přehledná možnost nastavit na panelu také přímo číselné hodnoty parametrů varného procesu ("ruční provoz"). Nastavitelnost souběhů/časovačů (rack timer) pro souběhy (alespoň pro 3 produkty). Možnost opatřit uložené varné procesy/programy pro přehlednost ikonami nebo fotografiemi pokrmů.

Servisní a uživatelská diagnostika (paměť provozních stavů a chyb), možnost chránit uložené programy heslem. Údaje na displeji (uživatelské, servisní, diagnostické, HACCP) všechny kompletně v češtině, možnost jejich zobrazení on-line na externím zařízení (telefon, počítač) za pomoci v konvektomatu integrovaného Wi-Fi zařízení pro připojení do místní počítačové sítě. Možnost oboustranné bezdrátové komunikace (tj. také přenos nastavení a programů z externího zařízení do konvektomatu). Programové vybavení pro neomezený počet externích zařízení.

Další požadavky na stroj: v režimu kombinace horkého vzduchu a páry možnost nastavení vlhkosti v komoře minimálně v 8 stupních; snadno uživatelsky nastavitelné nízkoteplotní a "delta T" tepelné úpravy včetně nastavitelného reálného času startu programu; možnost ventilátory taktovat nebo redukovat otáčky ventilátoru uživatelsky v alespoň čtyřech stupních; režimy provozu konvektomatu přinejmenším: pára, horký vzduch, kombinace páry a horkého vzduchu; ruční sprcha na čištění pracovní komory; sonda pro snímání jádrové teploty pokrmu s čidly nejméně ve čtyřech bodech. Možnost nastavení trvalého osvětlení varné komory. Komora stroje konstruována z nerezové oceli AISI 316 (nebo z oceli vůči korozi odolnější). Elektrické krytí konvektomatu IPX5 nebo lepší.

Automatické mytí komory konvektomatu bez nutnosti ruční manipulace s tekutými chemikáliemi, s možností nastavení intenzity mytí podle míry znečištění.

Připojení na vodu: stroj bude opatřen výrobcem výslovně doporučenou nebo výrobcem dodávanou úpravnou vody (technické provedení výhradně bez potřeby provádění regenerace úpravny vody ze strany personálu)

Další požadavky na služby a roszah dodávky:

- doprava techniky, montáž techniky, provozní zkouška, školení obsluhy, návody k použití

- demontáž stávající techniky a její ekologická likvidace včetně přesunu stávajícího stroje z varny mimo objekt

- odborné zaškolení k obsluze kuchařem-specialistou v rozsahu min. 2x 6 hodin (druhé školení s odstupem cca 60 dnů od prvního školení)

- záruční doba na všechny díly dodávky (vyjma spotřebních dílů) nejméně 24 měsíců. Záruka pokrývající práci na místě montáže, včetně dopravy technika, včetně náhradních dílů.

- sada čistících prostředků pro mytí komory konvektomatu v objemu pro tříměsíční provoz

- sada gastronádob pro konvektomat: 40 ks GN 1/1 smaltovaná, hloubka 40 mm – 20 ks a hloubka 65 mm – 20 ks (stohovatelná verze, s oblými vnitřními rohy)