1. **Elektrický konvektomat bojlerový - Minimální parametry s tolerancí 10 %**

* Počet vsunů 10-11 velikosti GN 1/1 s roztečí 65mm
* Orientace vsunů na šíři velikosti GN1/1
* 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 4bodová teplotní sonda
* Hladký ovládací panel s barevným dotykovým displejem
* Programování až 1000programů 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 5rychlostí 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
* Záznamník HACCP s okamžitým náhledem na obrazovce
* Automatické mytí a automatické odvápnění s chemií
* Stroj z AISI 304 nemagnetická nerezová ocel
* Celkový příkon minimálně 17 kW maximálně 18 kW
* Vyvíječ páry boiler s rekuperací odpadní páry
* Rozměr ŠxVxH (900x1000x850) mm – možná tolerance 10%
* Softwer pro správu HACCP dat a programů

1. **Elektrický regenerátor bojlerový - Minimální parametry s tolerancí 10 %**

* Jednoduché intuitivní ovládání
* Hygienický varný prostor se zaoblenými rohy
* Odkapová vanička pod dveřmi pro zachytávání kondenzátu
* Vyjímatelné těsnění pro snadnou údržbu
* Diagnostický systém pro automatické vyhodnocování chyb
* Krytí IPX 5
* Počet vsunů 10 velikosti GN 1/1 s roztečí 65mm
* Horký vzduch 30 - 140°C
* Kombinovaný režim 30 - 140°C
* Pára 30 – 130°C
* BIO vaření 30 – 98°C
* Celkový příkon minimálně 9 kW maximálně 10 kW
* Integrovaná sprcha
* Teplotní sonda

1. **Gastronádoby GN 1/1**

* 10 ks děrovaná (perforovaná) nerezová GN1/1 – hloubka 60 mm
* 10 ks smaltová GN1/1 hloubka 60 mm
* 10 ks smaltová GN1/1 hloubka 40 mm
* 5 ks GN1/1 Al + teflon hloubka 20 mm

**Cena včetně:**

* Kondenzační digestoř propojená s  konvektomatem a umístěna na konvektomatu
* Nerezový podstavec pod konvektomat s 16 x GN1/1 vsuny
* Podstavec pod regenerátor se 16 x GN1/1 vsuny
* Filtr mechanických nečistot ve vodě
* 5 ks balení mycí chemie á 100g
* Doprava a umístění
* 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 servisu do 24h od nahlášení poruchy.

○ Zajištění rychlého servisu s certifikátem o odborném zaškolení od výrobce zařízení

○ Pozáruční odborný servis.

○ Reakční doba servisu do 60minut (100 km)

○ Dostupnost a garance náhradních dílů v České republice.

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