**Příloha č. 2 zadávací dokumentace - Technické podmínky**

**Název veřejné zakázky:**

Elektrický konvektomat pro Chrudimskou nemocnici

**Podrobnosti předmětu veřejné zakázky (technické podmínky)**

Zadavatel vymezuje níže **závazné charakteristiky a požadavky** na předmět plnění.

POKUD TATO TECHNICKÁ SPECIFIKACE OBSAHUJE POŽADAVKY NEBO PŘÍMÉ ČI NEPŘÍMÉ ODKAZY NA URČITÉ DODAVATELE NEBO VÝROBKY, NEBO PATENTY NA VYNÁLEZY, UŽITNÉ VZORY, PRŮMYSLOVÉ VZORY, OCHRANNÉ ZNÁMKY NEBO OZNAČENÍ PŮVODU, PAK JE MOŽNÉ NABÍDNOUT I JINÉ, ROVNOCENNÉ ŘEŠENÍ. ZADAVATEL ROVNĚŽ UVÁDÍ, ŽE V PŘÍPADĚ, ŽE SE V DOKUMENTACI OBJEVUJÍ ODKAZY NA NORMY NEBO TECHNICKÉ DOKUMENTY UMOŽŇUJE ZADAVATEL MOŽNOST NABÍDNOUT ROVNOCENNÉ ŘEŠENÍ.

Elektrický konvektomat 10GN 1/1, bojlerový včetně podstavce.

Provozní režimy pro: maso, drůbež, ryby, přílohy, vaječná jídla, pečivo, dokončovací operace.

Technologie zaručující rovnoměrné rozdělení energie ve varném prostoru.

Plnění smíšenými potravinami s individuálním monitorováním zásuvek a přizpůsobení doby pro každou zásuvku v závislosti na naplnění.

Režim konvektomatu se třemi provozními režimy: pára 30–130 °C, horký vzduch 30–275 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30–275 °C.

Měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na procenta.

Automatické procesy dokončovacích postupů pro bankety.

Režim Delta-T.

Ovládací obrazovka.

Barevný dotykový displej / obrazovka (kapacitní nebo rizistivní) s intuitivními symboly.

Systém automatického čištění – mytí varné komory.

Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením.

Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazením servisních hlášení.

Sonda teploty jádra se šestibodovým měřením.

350 libovolně volitelných programů min. s 12 kroky.

Rozšířená funkce napařování s nastavením hodnoty vlhkosti.

Min.3 rychlosti vzduchu, programovatelné.

Funkce zajišťující rychlé a bezpečné zchlazení varného prostoru.

Automatická předvolba okamžiku spuštění.

Digitální indikátory teploty.

Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot.

Výkonný generátor(bojler) čerstvé páry s automatickým plněním vodou.

Přívod energie řízený na základě aktuální potřeby.

Detekce vodního kamene a zavápnění.

Podélná zásuvka vhodná pro gastronádoby GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8.

Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru.

Povolená tolerance hodnot: +/-10 %, pokud není uvedeno minimum nebo maximum.

Rozměry: délka max. 880 mm, hloubka max. 850 mm, výška max. 1060 mm.