**Příloha č. 2 zadávací dokumentace - Technické podmínky pro část 1**

**Název veřejné zakázky:**

Vybavení stravovacího provozu

**Název části 1 veřejné zakázky:**

Konvektomaty

**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, COŽ ZADAVATEL EXPLICITNĚ UVÁDÍ U KAŽDÉHO TAKOVÉHO ODKAZU. 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 20GN 1/1, bojlerový.** 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 provozní 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 display/obrazovka (kapacitní nebo rezistivní). 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. Min. 350 libovolně nastavitelných 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.

Včetně úprav nutných k instalaci.

**Elektrický konvektomat 10GN 1/1, bojlerový**. 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 provozní 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. Min. 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.

Včetně úprav nutných k instalaci.