

Příloha č. 5 - Seznam požadovaných technických listů vybraných zařízení

1. Elektrický konvektomat na 6x1/1 GN s bojlerovým vývinem páry, ovládaný dotykovým panelem, který bude splňovat následující podmínky:

- Kapacita 6 zásuvů na GN1/1 s minimální roztečí 68 mm
- Ovládání přes dotykovou 9" obrazovku
- Pára 30°C - 130°C se zaručeným nasycením
- Horký vzduch s párou 100°C - 250°C s automatickým přizpůsobením vlhkosti
- Horký vzduch 30°C - 250°C s optimalizovaným přenosem tepla
- Vícebodová sonda teploty jádra
- Kompletně z nerezové oceli včetně varného prostoru svařeného beze spár s oblými rohy
- Dveře zajišťující do boku stroje z důvodu úspory pracovního prostoru a bezpečnosti při práci
- Uzavřený systém
- Klika dveří s bezpečnostním uzávěrem a kontaktním magnetickým spínačem
- Integrovaný předehřívací můstek
- Ukládání dat HACCP
- Delta T pečení, regenerace, funkce energetické úspory, management plnění pro různé produkty, konzervace, Sous-Vide
- Předehřívání a funkce rychlého zchlazení
- Vícerychlostní ventilátor s min 5 stupni rychlosti a autoreverzem
- Automatické vyplachování bojleru
- Min 3 Automatické programy mytí komory s min. 4 volitelnými stupni dle zašpinění na tekutý mycí prostředek
- Menu v českém jazyce
- Samonavíjecí sprcha
- Min 399 programů ve 20 krocích

2. Plynový 4 hořákový sporák na podstavbě, který bude splňovat následující podmínky:

- Plynový sporák se čtyřmi hořáky pod nerezovým roštem z AISI 304 DIN 1.4301
- Sporák včetně otevřené podstavby
- Minimálně dva hořáky s výkonem 7 kW
- Minimálně dva hořáky s výkonem 3,5 kW
- Celkový výkon sporáku min. 21 kW
- Rozměry 800 x 850 x 900 mm
- Vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301
- Povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“
- Nosná rámová konstrukce, roboticky svařená o síle min. 2 mm, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016
- Vrchní deska prolisovaná se zaoblenými rohy, tloušťka min 1,2 mm
- Přední opláštění bezespárové z nerezové oceli AISI 304 DIN 1.4301 po celé délce přístroje, tloušťka min 2 mm
- Hluboko tažená vana bez sváru s vestavěnými hořáky

- Přehledně uspořádané ovládací prvky na čele přístroje
- Podestavba s lisovanými vsuvy na gastronádoby - ne vařené
- Vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301
- Povrchová úprava leštěním „Scotch Brite
- Vnitřní stěny podestavby provedeny min. v provedení H3, radius R= 20 mm
- Nosná rámová konstrukce podestavby, roboticky svařená, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min 2 mm
- Možnost hygienicky spojit s ostatními zařízeními ve varném bloku bez lišt a U profilů
- Spojení zařízení je vodotěsné po celé hloubce přístroje
- Včetně stavitelných nerezových nožiček 150 mm

3. Chladicí skříň 600 litrů, která bude splňovat následující podmínky:

- Mikroprocesorové ovládání, které aktivně vyhodnocuje provozní stav velkého množství parametrů a následně upravuje chod celého systému tak, aby byl optimalizován výkon zařízení s ohledem na minimální spotřebu elektrické energie. Toto inteligentní řízení celého procesu umožňuje snížit reálnou spotřebu elektrické energie až o 40% oproti některým výrobkům na trhu
- Monobloková konstrukce
- Řízená vnitřní vlhkost v chlazeném prostoru po 1 % s možností kategorizace potravin
- Vnitřní kapacita pro gastronádoby GN1/1
- Vnější i vnitřní provedení z ušlechtilé nerezové CrNi oceli AISI 304
- Vnější povrch leštěn metodou Scotch-Brite
- Klimatická třída do +43°C okolního prostředí
- Min. 75 mm. izolace v místě těsnění zesílená s vysokou hustotou bez látek FCKW
- Ekologické chladivo R 134a
- Čidlo teploty v chladicím prostoru není umístěno v přímém kontaktu s výfukem“ studeného vzduchu od výparníku a zobrazuje tak reálnou teplotu v prostoru skříně
- Automatické odmrazování a odpařování kondenzátu bez potřeby elektrické energie
- Integrované HACCP alarmy s možností přenosu zobrazených dat centrálního monitoringu
- V případě poruchy vnitřního čidla se zařízení přepne do nouzového režimu a pokračuje v chlazení bez znehodnocení potravin
- Zaoblení vnitřního prostoru pro snadné čištění
- Výkonná chladicí jednotka s výparníkem a velkoplošným kondenzátorem
- Umístění výparníku mimo využitelný prostor skříně
- Aretace otevřených dveří při otevření 95°, možnost záměny otvírání dveří
- Osvětlení, dveřní zámek
- Rozsah teplot: 0 až +10°C
- Hmotnost: 107 kg
- Chladicí výkon: 205 W
- Příkon: 240 W/1,4 A

4. Škrabka na brambory na 60kg - nerezové provedení, která bude splňovat následující podmínky:

- vč. lapače škrobů a slupek, nerez
- výkon 450kg/h
- náplň 40kg
- prac. cyklus 6min
- spotřeba 2,5l vody/kg
- pevně připojena na přívod st. vody, zemnicí drát a el. vedení

5. Myčka na bílé a černé nádobí - haubnová, který bude splňovat následující podmínky:

- Haubnová myčka se dvěma samostatnými mycími komorami
- Vrchní mycí komora se zvedací haubnou uzavřenou ze čtyř stran, dvouplášťovou s izolací
- Spodní mycí komora plněná z čela myčky
- Myčka umožňuje současně mýt různý inventář ve dvou samostatných mycích komorách jedné myčky
- Kapacita myčky 120 košů/hod
- Hlubokotažené tanky, nikoliv svařované
- Elektronické ovládání s možností zobrazení aktuálního stavu myčky (teplot), plně v češtině
- Aktuální zobrazování fáze programu
- Vestavěné dávkovače chemických prostředků, odpadní čerpadlo
- Mycí ramena v provedení z nerezové oceli (nikoliv plastová) v horní mycí komoře otočná kolem své osy v dolní komoře je vrchní mycí systém pevný a spodní otočný
- Mycí ramena vyjímatelná bez nářadí
- Integrovaný Wi-fi modul pro dálkové sledování stavu myčky
- Min. 7 mycích programů včetně programu na znečištěné gastronádoby
- Hygienický, samočisticí program pro mytí mycí komory
- Max. spotřeba vody 4,5 litru za obě mycí komory
- Velikost tanku min. 30 L
- Zavážecí výška horní komory min. 440 mm
- Zavážecí výška dolní komory min. 235 mm