

Příloha č. 4 ZD – minimální parametry elektrického injekčního konvektomatu:

- Počet vsunů 20 velikosti GN 1/1 s roztečí 65 mm
- Kapacita jídel na výdej 400-600
- Orientace vsunů na šíři
- Horký vzduch 30 - 300°C, Pára 30 – 130°C
- Kombinovaný režim 30-300°C, Řízení vlhkosti 0-100%
- Regenerace potravin
- Volba trvalého osvětlení (halogenové minimálně 2-žárovky)
- Integrovaná externí sprcha bez navíjení na boku stroje
- Vícebodová teplotní sonda – minimálně 6-ti bodová
- Trojitě sklo rozevíratelné
- Hladký ovládací panel s tlakovým 8“ dotykovým displejem bez knoflíků
- Předem nainstalované programy – minimálně 300programů
- Možnost ovládání přes vlastní programy na základní obrazovce
- Možnost nastavení vlastní obrazovky (vzhled a nepoužívanější funkce a programy)
- Taktování ventilátoru
- Regulace rychlostí ventilátoru – minimálně 7rychlostí – 2reverzní ventilátory komory
- Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří
- Klapka pro odtah přebytečné páry – automatická dle vlhkosti v komoře
- Rychlý náhled programu se zobrazení spotřebované energie
- Vlastní diagnostický systém
- Záznamník HACCP (paměť s možností uložení do PC)
- Automatické mytí a automatické odvápnění s práškovou nebo tabletovou chemií
- Příkon minimálně 36 kW maximálně 37,5 kW
- Vyvíječ páry injekční
- Stroj umístěný na zemi s pracovní výškou do 1850mm
- Rozměry s tolerancí 5% - (š/v/h) – 948 x 1824 x 827 mm
- Software do PC pro správu HACCP a programů (zdarma aktualizace)

○ PŘÍSLUŠENTVÍ:

- Automatický změkčovač vody
- 1x náhradní zavážející vozík