

Elektrický konvektomat 6x1/1 GN

Rozměry (doporučené): **š. do 1000 / hl. do 800 / v. do 800 mm**

Příkon: **max. 11 kW / 400 V**

Kapacita: **6x1/1 hl. 65 mm s možností rozšíření kapacity na 6x2/1**

1. Konvektomat bude možné provozovat ve třech režimech: manuální provoz, provoz s přednastavenými provozními režimy, provoz podle vlastních programů
2. Umožnění volby minimálně těchto provozních režimů : maso, drůbež, ryby, zelenina, přílohy, moučníky, pečivo, regenerace s časovými úpravami.
3. Konvektomat musí splňovat tyto základní provozní režimy vaření
4. Pára 30°C - 130°C
5. Horký vzduch 30°C - 300°C
6. Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C
7. Regenerace 30°C – 180°C
8. Zapařování 30°C - 250°C
9. Sonda teploty jádra vícebodová instalovaná ve varném prostoru
10. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
11. Možnost poloviční spotřeby energie
12. Napojení pro optimalizaci spotřeby el. Energie
13. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB
14. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
15. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
16. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
17. Automatická předvolba času spuštění přístroje
18. Jednotka teploty ve °C
19. Čas nastavitelný ve dvojím režimu – hodiny/minuty
20. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
21. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
22. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
23. Veškerá komunikace v českém a slovenském jazyce
24. Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
25. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus
26. Hlavní vypínač
27. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
28. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
29. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
30. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
31. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
32. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
33. Automatická reverzace ventilátoru
34. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů

Příloha č. 2 - Technická specifikace - konvektomaty

- 35. Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří
- 36. Bezdotykový koncový spínač dveří
- 37. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
- 38. Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
- 39. Možnost navýšení kapacity konvektomatu použitím GN 2/1
- 40. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
- 41. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
- 42. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
- 43. Tepelná izolace přístroje musí být provedena podle ze sklotextilní plsti
- 44. Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
- 45. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čistící chemie

Povinné vybavení pro Věžeňskou službu:

- 1. Uzamykatelné ovládání přístroje
- 2. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče

Základní vybavení přístroje:

- 1. Systém úpravy vody
- 2. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
- 3. Základní sada GN ve složení:
- 4. 10 ks G-KEN 1/1 60 mm
- 5. 10 ks G-KEN 1/1 100 mm
- 6. 15 ks GN 1/1 65 mm
- 7. 5 ks GN 1/1 100 mm
- 8. Základní sada bezkontaktní čistící chemie – pro zkušební provoz
- 9. Český manuál + kuchařka

Elektrický konvektomat 10x1/1 GN

Rozměry (doporučené): **š. do 1000 / hl. do 800 / v. do 1100 mm**

Příkon: **max. 16 kW / 400 V**

Kapacita: **10x1/1 hl. 65 mm s možností rozšíření kapacity na 10x2/1**

1. Konvektomat bude možné provozovat ve třech režimech: manuální provoz, provoz s přednastavenými provozními režimy, provoz podle vlastních programů
2. Umožnění volby minimálně těchto provozních režimů : maso, drůbež, ryby, zelenina, přílohy, moučníky, pečivo, regenerace s časovými úpravami.
3. Konvektomat musí splňovat tyto základní provozní režimy vaření
4. Pára 30°C - 130°C
5. Horký vzduch 30°C - 300°C
6. Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C
7. Regenerace 30°C – 180°C
8. Zapařování 30°C - 250°C
9. Sonda teploty jádra vícebodová instalovaná ve varném prostoru
10. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
11. Možnost poloviční spotřeby energie
12. Napojení pro optimalizaci spotřeby el. Energie
13. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB
14. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
15. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
16. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
17. Automatická předvolba času spuštění přístroje
18. Jednotka teploty ve °C
19. Čas nastavitelný ve dvojím režimu – hodiny/minuty
20. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
21. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
22. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
23. Veškerá komunikace v českém a slovenském jazyce
24. Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
25. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus
26. Hlavní vypínač
27. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
28. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
29. Bezpečnostní termostát přehřátí komory
30. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
31. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
32. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
33. Automatická reverzace ventilátoru

34. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čistění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
35. Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří
36. Bezdotykový koncový spínač dveří
37. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
38. Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
39. Možnost navýšení kapacity konvektomatu použitím GN 2/1
40. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
41. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
42. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
43. Tepelná izolace přístroje musí být provedena podle ze sklotextilní plsti
44. Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
45. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čistící chemie

Povinné vybavení pro Věžeňskou službu:

1. Uzamykatelné ovládání přístroje
2. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče
3. Dveře přístroje vybaveny ochranou mříží

Základní vybavení přístroje:

1. Systém úpravy vody
2. Podestavba se vsuny pro GN
3. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
4. Základní sada GN ve složení:
5. 10 ks G-KEN 1/1 60 mm
6. 10 ks G-KEN 1/1 100 mm
7. 15 ks GN 1/1 65 mm
8. 5 ks GN 1/1 100 mm
9. Základní sada bezkontaktní čistící chemie – pro zkušební provoz
10. Český manuál + kuchařka

Elektrický konvektomat 20 x GN1/1

Rozměry (doporučené): š. do 1100 / hl. do 850 / v. do 2000 mm

Příkon: max. 32 kW / 400 V

Kapacita: 20x1/1 hl. 65 mm s možností rozšíření kapacity na 20x2/1

1. Konvektomat bude možné provozovat ve třech režimech: manuální provoz, provoz s přednastavenými provozními režimy, provoz podle vlastních programů
2. Umožnění volby minimálně těchto provozních režimů: maso, drůbež, ryby, zelenina, přílohy, moučníky, pečivo, regenerace s časovými úpravami.
3. Konvektomat musí splňovat tyto základní provozní režimy vaření
4. Pára 30°C - 130°C
5. Horký vzduch 30°C - 300°C
6. Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C
7. Regenerace 30°C – 180°C
8. Zapařování 30°C - 250°C
9. Sonda teploty jádra vícebodová instalovaná ve varném prostoru
10. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
11. Možnost poloviční spotřeby energie
12. Napojení pro optimalizaci spotřeby el. Energie
13. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB
14. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
15. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
16. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
17. Automatická předvolba času spuštění přístroje
18. Jednotka teploty ve °C
19. Čas nastavitelný ve dvojím režimu – hodiny/minuty
20. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
21. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
22. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
23. Veškerá komunikace v českém a slovenském jazyce
24. Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
25. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus
26. Hlavní vypínač
27. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
28. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
29. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
30. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
31. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
32. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
33. Automatická reverzace ventilátoru
34. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
35. Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří

Příloha č. 2 - Technická specifikace - konvektomaty

36. Bezdotykový koncový spínač dveří
37. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
38. Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
39. Možnost navýšení kapacity konvektomatu použitím GN 2/1
40. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
41. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
42. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
43. Tepelná izolace přístroje musí být provedena podle ze sklotextilní plsti
44. Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
45. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čistící chemie

Povinné vybavení pro Vězeňskou službu:

1. Uzamykatelné ovládání přístroje
2. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče
3. Dveře přístroje vybaveny ochranou mříží

Základní vybavení přístroje:

1. Systém úpravy vody
2. Vnitřní zavážecí vozík pro 20 x GN 1/1
3. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
4. Základní sada GN ve složení:
5. 10 x rošt GN 1/1
6. 10 ks G-KEN 1/1 60 mm
7. 10 ks G-KEN 1/1 100 mm
8. 15 ks GN 1/1 65 mm
9. 5 ks GN 1/1 100 mm
10. Základní sada bezkontaktní čistící chemie – pro zkušební provoz
11. Český manuál + kuchařka