

Špecifikácia zariadenia

Elektrický konvektomat na 12 zásuvov GN2/1 s boilerovým vývinom pary vrátane zaväzacieho vozíka.

Technické podmienky:	spĺňa/nespĺňa	
Názov VKZ	Konvektomat	
Kapacita:	12 x 2/1GN	
Kapacita jedál na výdaj:	400 - 600	
Energia :	Elektrina	
Vyvíjanie pary :	Injekčná – s nástrekom	
Rozsah teploty:	30-300°C	
Rozmery zariadenia : (š x v x h) s toleranciou 5% k týmto daným rozmerom	1100 x 1300 x 1000 mm	
Celkový príkon : tolerancie	Min.36kW, Max 38kW	
Napájanie :	3 N~/400 V/50 – 60 Hz	
Istenie :	63 A	
Hmotnosť :	od 210 kg do 250 kg	
Prevedenie : materiál	AISI304 nerezová ocel	
Prípojka vody/odpad (mm):	G ¾" / 50	

Funkcia:

Ponuka kuchárskych technológií s možnosťou ich úpravy a modifikácie	
Ovládanie pomocou dotykového 8 " displeja	
Automatické mytie na sypké detergenty (prášok, tablety)	
Rozstup zásuvov [mm]: 65	
Minimálne 800 programov s 20 krokmi, 200 programov nahraných pre československú kuchyňu, komunikácia v češtine/v slovenčine	
Horúci vzduch 30 – 300 ° C	
Kombinovaný režim 30 – 300 ° C	
Varenie v pare 30 – 130 ° C	
Minimálne 6. bodová teplotná sonda	
Delta T pečenie/varenie	
Nízkotepelné pečenie/varenie	
Pečenie cez noc	
Regenerácia	
Klapka pre odťah vlhkosti s možnosťou vloženia do programu	
Autoklíma – kontrola sýtosti pary	
Rýchle schladenie varného priestoru	
Automatický predhrev/chladenie	
Automatický štart	
Minimálne 7 rychlosti ventilátora	
Časovanie zásuvu (možnosť nastaviť ľubovoľný počet zásuvov)	
Integrovaná sprcha	
Automatické riadenie kapacity	
Servisný a diagnostický systém pre automatické vyhodnocovanie chýb	
Okamžitý HACCP výpis a výpis spotreby energie	
Vyvíjanie pary v boileru i v nástreku	
Trojité sklo na dverách	
USB rozhranie pre sťahovanie dát prevádzky s možnosťou nahrávania programov	
Kľučka dverí s bakteriálnou úpravou	

Záruka plnenia hygienických štandardov	
Multitasking – možnosť pracovať s displejom i v priebehu varenia	
Náhradný zavážací vozík	

Osobitné požiadavky na plnenie:

- Dodávateľ je autorizovaným a servisným partnerom výrobcu konvektomatu.
- Zaškolenie min. 3 osôb v rozsahu max. 5 hodín.
- Vrátane dopravy na miesto plnenia.
- Vrátane inštalácie na mieste plnenia.
- Tovar musí spĺňať predovšetkým požiadavky všetkých technických noriem a právnych predpisov záväzných pre zariadenia v gastronomických prevádzkach.
- Požaduje sa predložiť podrobný aktualizovaný rozpočet.
- Tovar musí byť nový, v bezchybnom stave, s požadovanými vlastnosťami, nepoužitý, v originálnom balení s príslušnou dokumentáciou (návod na obsluhu a údržbu).
- Objednávateľ je oprávnený neodobrať tovar, ktorý nebude v požadovanej kvalite podľa technickej špecifikácie predmetu zmluvy.
- Ak je Dodávateľ identifikovaný pre DPH v inom členskom štáte EÚ a tovar bude do SR prepravený z iného členského štátu EÚ, tento Dodávateľ nebude pri plnení Zmluvy fakturovať DPH. Vo svojej ponuke však musí uviesť príslušnú sadzbu a výšku DPH podľa zákona č. 222/2004 Z.z. a cenu vrátane DPH. Objednávateľ nie je zdaniteľnou osobou a v tomto prípade je/bude registrovaný pre DPH podľa § 7 zákona č. 222/2004 Z.z. a bude povinný odvieť DPH v SR podľa zákona č. 222/2004 Z.z..
- Záručný a pozáručný servis poskytovaný do 48 hodín od zistenia poruchy na zariadení osobne technikom.
- Požaduje sa predložiť funkčná a technická špecifikácia, vrátane technických listov preukazujúcich splnenie minimálnych požadovaných parametrov predmetu zákazky s uvedením presných názvov (obchodných značiek) nacených výrobkov.
- Poskytovanie bezplatného záručného servisu vrátane dopravných nákladov minimálne počas 24 mesiacov odo dňa podpísania odovzdávacieho/preberacieho protokolu.
- Objednávateľ si vyhradzuje právo odstúpenia od zmluvy v prípade nedodržania podmienok kvality a nespĺnenia akejkoľvek technickej alebo osobitnej požiadavky.