

PRÍLOHA 2.1 KE KUPNÍ SMLOUVĚ

Základní požadavky na zařízení:

- Max. vnější rozměry (mm): 920 x 900 x 1800 (š x h x v)
- Max. instalovaný příkon zařízení: 38 kW; 380-415V/3N/50Hz
- Kapacita varné komory min. 20 GN 1/1, zásuvná rozteč min. 60mm
- Zařízení vyrábí páru ve vlastním integrovaném bojlerovém vyvíječi páry
- Konstrukce zařízení z ušlechtilé nerez oceli AISI304, vnitřní zaoblené hygienické rohy komory pro snadné čištění
- Dveře vybaveny dvojitým dveřním sklem pro snížení vyzařovaného tepla a spotřeby energie
- Součástí std. dodávky pokrmová sonda s min. 6 měřicími body
- Zařízení bude vybaveno zabudovanou vytahovací ruční sprchou umístěnou pod ovládacím panelem zařízení
- Přesná kontrola vlhkosti ve varné komoře měřena přímým způsobem v reálném čase sondou umístěnou ve varné komoře. Měření se uskutečňuje kontinuálně během celého varného procesu a zohledňuje také sekundární vlhkost produkovanou zahříváním surovin.
- Zařízení bude vybaveno USB portem pro stahování či nahrávání dat a programů
- Ochrana proti pronikání vody min. IPX5
- Certifikace CE a ErgoCert

Požadované parametry a funkce:

- Ovládání zařízení přes plně dotykový vícejazyčný ovládací barevný panel s vysokým rozlišením vč. češtiny
- Nastavení zařízení pomocí barevného dotykového panelu, s možností vytvoření vlastního prostředí, vlastního vzhledu ovládacího panelu a vlastního řazení a výběru používaných funkcí
- 3 základní varné režimy s min. a max. rozsahem teplot
 - horkovzdušný (25°–300°C)
 - kombinovaný (25°-300°C)
 - parní 25°-130°C)
- Možnost nastavení úrovně páry při vaření od 0% (pro čistě suché pečení) do 100% (pro vaření ve vodě)
- Možnosti ovládání – automatické, manuální a programové
- Výrobce vložené automatické programy s možností výběru z min. 9 základních kategorií potravin a možností následného výběru z předpřipravených variant. Zařízení uživatele navádí po jednotlivých krocích, aby si mohl pro přípravu vybraného pokrmu zároveň zvolit svou vlastní konfiguraci tak, aby výsledek vaření měl specifiky podle uživatele. Takto upravený automatický program je možné též uložit do vlastních programů
- Manuální nastavení každého parametru varného cyklu s následnou možností uložení do vlastních programů.
- K dispozici paměť na uložení min. 1000 vlastních programů, každý min. v 16ti varných krocích s možností personifikace názvu a fotografie a třídění do uživatelských skupin programů
- Ovládací panel musí umožňovat nastavení displeje formou oblíbených, nejčastěji používaných funkcí pro přizpůsobení ovládacího panelu požadavkům zákazníka
- Zařízení musí kromě základních varných režimů nabízet i další nadstavbové speciální funkce
- Program regenerace k rychlé a šetrné regeneraci pokrmů
- Speciální automatické programy pro vaření s nízkou spotřebou energie
- Program vaření Eco-delta

- Program nízkoteplotního vaření pro minimalizaci váhových úbytků,
- Program vaření Sous-Vide,
- Program v režimu pečení ve statické troubě,
- Program pasterizace čerstvých těstovin
- Program kynárna
- Program sušení pro přípravu sušené zeleniny, ovoce a mas
- Zařízení musí umožňovat současné vaření na více úrovních, kdy zařízení hlídá a upozorňuje uživatele, kdy má vložit, nebo vybrat jednotlivé připravované pokrmy z jednotlivých úrovní. Takto je možné v jednom čase přípravu různých druhů jídel bez smíchání chutí, a také zorganizovat práci zařízení tak, aby jednotlivá jídla byla připravena ve správném čase. Jednotlivé sekce současného vaření je možné v celku uložit do svých programů, pro možné budoucí opakování bez nutnosti opětovného zadávání
- Program pro plánování cyklů s možností upozornění či poznámek
- Zařízení musí umožňovat energetickou a časovou optimalizaci vaření, kdy zařízení po zadání jednotlivých jídel z módu programů seřadí postup přípravy tak, aby jednotlivé pokrmy byly připravovány ve správném čase a také aby celková spotřeba energie zařízení byla co možná nejnižší.
- Zařízení bude vybaveno min. 5ti různými cykly automatického mytí varné komory s možností používání jak pevných (tablety), tak tekutých mycích prostředků. Mycí cykly musí být možné upravovat v závislosti na momentálním znečištění zkrácením mycího cyklu, případným přeskokem některého z mycích kroků, čímž zařízení šetří vodu, energii i spotřebu čisticích prostředků.
- Zařízení bude vybaveno automatickým cyklem odvápnění bojleru a celého parního okruhu včetně varné komory, který se realizuje během automatického mytí zařízení.
- Min. 7 rychlosti ventilátoru v rozmezí min od 300 do min 1500 otáček za minutu s automatickým reversním chodem
- Možnost funkce vzájemné komunikace mezi konvektomatem a zchlazovačem pro zefektivnění činností obou zařízení (vyžaduje další příslušenství)
- Průvodce instalací zařízení na ovládacím panelu
- Pomocné funkce – pomocí skenování QR kódu si může uživatel stáhnout do svého mobilního telefonu / tabletu nebo jiného zařízení příručky k obsluze, prohlédnout si instruktážní videa, atd.