

Oblastní nemocnici Trutnov a.s.
Obnova gastrologického vybavení 2

1 ks elektrický konvektomat, 10x GN 1/1

str.1

Požadavky zadavatele	Potvrzení o splnění požadavků dodavatelem
----------------------	---

Základní požadavky

.- min. kapacita 10x GN 1/1 podélných zásuvných roštů pro gastronádoby	
.- bojlerový vývin páry	
.- vnější rozměry zařízení do cca 900x900x1100 mm	
.- předpokládané napájení napětí 400 V	
.- celkový příkon do 20 kW	
.- stupeň krytí minimálně IPX 5	

Požadované vlastnosti

.- varný systém s režimem drůbež, maso, ryby, vaječné pokrmy / dezerty, přílohy / zelenina, pečivo a metody vaření, jako je smažení, vaření, pečení a grilování	
.- dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, kolo ventilátoru s minimálně pěti rychlostmi	
.- zařízení nerezové ušlechtilé oceli DIN 1.4301, bezešvý vnitřní prostor se zaoblenými rohy, izolováno proti vyzařování tepla	
.- bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru	
.- zařízení vybaveno dvířky varné komory se zadním odvětráváním s trojitým sklem, dvířka opatřena jednoruční rukojetí dvířek s dorazovou funkcí	
.- zařízení vybaveno minimálně jedním dotykovým barevným displejem, minimální velikost displeje 9 palců	
.- varná komora s úsporným LED osvětlením s dlouhou životností a automatickou, akustickou a vizuální signalizací procesních kroků	
.- automatické přizpůsobení místu instalace (nadmořská výška / bod varu) prostřednictvím kalibrace zařízení	
.- zařízení schváleno k provozu bez dozoru	
.- nastavitelná teplota varné komory od +30°C do +300°C	
.- kontrola a výpočet stupně zhnědnutí pokrmu s přesností na sekundu a přizpůsobení odpovídajících parametrů vaření	
.- zařízení lze libovolně naprogramovat (včetně obrázků, příslušenství a textů) pomocí minimálně 1 000 varných programů	
.- možnost změny požadovaného výsledku vaření během spuštěného provozního režimu; přepínání do jiného ručního nebo automatického režimu během spuštěného programu	
.- výroba páry bez tlaku pomocí generátoru čerstvé páry se samočisticím programem a automatickým odvápněním a péčí, nezávisle na nastavené tvrdosti vody	
.- bezproblémový provoz bez externího zařízení na změkčování vody	
.- zařízení má různé čisticí programy, i bez dozoru přes noc; zařízení automaticky rozpoznává stav znečištění a nahromadění vápenných usazenin v závislosti na dosavadním způsobu používání a podle toho navrhuje nejúčinnější program čištění	
.- rychlý program průběžného čištění vyčistí zařízení do 15 minut	
.- integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku	
.- plně integrované rozhraní WLAN bez externí antény a ethernetové rozhraní k připojení ke cloudovému síťovému řešení pro vzdálený přístup a údržbu	

Oblastní nemocnici Trutnov a.s.
Obnova gastrologického vybavení 2

1 ks elektrický konvektomat, 10x GN 1/1

str.2

Požadavky zadavatele	Potvrzení o splnění požadavků dodavatelem
.- datová paměť HACCP a výstup i přes rozhraní USB nebo prostřednictvím cloudového řešení bez nutnosti speciálního softwaru výrobce	
.- české menu včetně integrovaných receptů, funkce vyhledávání v celém obsahu příručky a receptech v zařízení, kontextové zobrazování informací nápovědy	
.- vzdálený přístup do zařízení pomocí WLAN, zobrazuje stav online, data HACCP, stav servisu a hygieny, provozní stav a statistiky pro používání zařízení, podrobnosti k čištění a nejčastěji používané programy; vzdálený přístup možný pomocí internetového prohlížeče bez nutnosti doplňkového softwaru	
.- vzdálený přístup zobrazuje přehled zařízení, změny nastavení, možnost ovládání konvektomatu pomocí mobilního telefonu	
.- dotyková teplota dvířek varného prostoru maximálně 73 °C	
Příslušenství	
.- snímač vnitřní teploty pokrmu s min. šesti měřicími body, automatická korekce chyb v případě chybných vpichů	
.- celonerezový podstavec se vsuvy na GN	
.- 10 ks víceúčelový plech na volská oka, 8 žlábků, rozměr GN 1/1; vhodné pro přípravu sázených vajec, omelet, bramborových placek či bramboráků; plech vhodný k použití při teplotách až 300 °C	
Součásti dodávky	
.- demontáž, vymístění a likvidace současného konvektomatu ZANUSSI	
.- doprava na místo plnění	
.- instalace nového zařízení a uvedení do provozu	
.- návod v ČJ v tištěné podobě	
.- doklady o schválení autorizovanou osobou	
.- zaškolení obsluhy v celkové délce min. 4 hodin	
.- záruční servis v trvání 24 měsíců	