

Příloha č. 1 – předmět zakázky

Poř. č.	Minimální požadované technické parametry	Počet ks	Technické parametry specifikované dodavatelem (nutno uvést konkrétně typ komponenty, dohledatelně)
1	<p>Multifunkční pánev elektrická Funkce úpravy pokrmů: pečení, fritování, vaření Popis zařízení:</p> <ul style="list-style-type: none"> • topný systém – keramické topné destičky, dno pánve odolné proti poškrábání, • inteligentní rozpoznání množství vloženého pokrmu, průběžné přizpůsobení procesu vaření, • programovatelná, • možnost „práce bez dozoru“, • možnost rozdělení dna pánve na 4 topné zóny s možností samostatného nastavení teploty nebo způsobu přípravy, • snímač vnitřní teploty pokrmu, • vpichová sonda s minimálně 3 měřicími body, • automatické napouštění vody • vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v pánvi, • elektricky řízený pohyb pánve, • integrovaná ruční sprcha, • digitální zobrazení teploty, • podmínky pro připojení elektro: 3NAC400V výkon do 41 kW, • užitečný objem min. 150 litrů, • maximální rozměry šířka 1400 mm, hloubka 900 mm, • max. výška se zavřeným poklopem 2000 mm. <p>V ceně bude zakomponována doprava montáž a proškolení obsluhy po dobu 1 týdne kuchařem.</p>	1	<p>Rational XL 1501</p> <p>včetně dopravy a montáže a proškolení obsluhy po dobu jednoho týdne kuchařem</p>
2	<p>Konvektomat elektrický Popis zařízení:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 150 - 300 jídel za den, min. požadovaná kapacita 20x1/1 GN, • režim vaření v páře, režim horký vzduch, režim kombinace páry a horkého vzduchu, • inteligentní regulace vlhkosti s přesností na procenta, • vpichová sonda s minimálně 3 měřicími body, • optická signalizace vkládání a vyjímání, 	1	<p>Rational iCombi Pro 20x GN 1/1</p> <p>včetně 2 ks stojanových vozíků, dopravy a montáže a proškolení obsluhy po dobu 1 týne kuchařem</p>

Příloha č. 1 – předmět zakázky

	<ul style="list-style-type: none"> • možnost „práce bez dozoru“, • automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu po výpadku elektrického proudu do 15 minut, • funkce zvýšení výkonu páry, • integrovaný systém odlučování tuku, • integrovaný ruční sprcha, • funkce inteligentního čištění a rychlého mezičištění, • vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli, • 2 ks stojanových vozíků, vozíky musí být zavážecí a ke každému musí být jeden náhradní kompatibilní vozík na 20 GN, • výkonný parní generátor pro přípravu pokrmů vařených v páře, • ochrana proti stříkající vodě, • změkčovač vody není požadován, • max. rozměry (šxhxv) v mm: 900x920x1900, • příkon: do 37,2 kW/400 V. <p>V ceně bude zakomponována doprava montáž a proškolení obsluhy po dobu 1 týdne kuchařem.</p>		
<p>3</p>	<p>Konvektomat plynový</p> <ul style="list-style-type: none"> • 150 - 300 jídel za den, min. požadovaná kapacita 20x1/1 GN, • inteligentní regulace vlhkosti s přesností na procenta, • optická signalizace vkládání a vyjímání, • funkce zvýšení výkonu páry, • funkce k rychlému zchlazení varné komory, • integrovaný systém odlučování tuku, • snímač vnitřní teploty pokrmu, • vpichová sonda s minimálně 3 měřicími body, • integrovaný ruční sprcha, • funkce inteligentního čištění a rychlého mezičištění, • digitální zobrazení teploty a vlhkosti, • vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli, • změkčovač vody není požadován, • 2 ks stojanových vozíků, vozíky musí být zavážecí a ke každému musí být jeden náhradní kompatibilní vozík na 20 GN, • výkonný parní generátor pro přípravu pokrmů vařených v páře, • max. rozměry (šxhxv) v mm: 900x900x1900, • připojení elektro: příkon do 37,2 kW, 	<p>1</p>	<p>Rational 20x 1/1, ICOMBI PRO, PLYN</p> <p>včetně 2 ks stojanových vozíků, dopravy a montáže</p>

Příloha č. 1 – předmět zakázky

	<ul style="list-style-type: none">• připojení plyn: zkapalněný plyn G31 jmenovitý tepelný příkon celkově do 42 kW nebo zkapalněný plyn G30 jmenovitý tepelný příkon celkově do 44 kW.		
--	---	--	--