

## **SAMOSTATNÝ TECHNICKÝ STANDART VYBRANÉ TECHNOLOGIE**

Nabízené zařízení musí splňovat minimálně následující technické požadavky:

### **Pol. 108 Konvektomat elektrický**

#### **Základní funkce stroje:**

elektrické zařízení vhodné pro vaření, dušení, smažení, restování, grilování. Základní režimy: pára, horký vzduch a kombinace páry s horkým vzduchem, noční úpravy vaření a pečení

#### **Technický popis:**

užitná kapacita 6x GN 1/1 nebo 12x GN ½

max. půdorysný rozměr 850x850 mm

instalovaný příkon 10 kW (+/-10%)

bojlerový vyvíječ páry

automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství pomocí tablet na mytí a oplachování, ekologické tablety bez fosfátů a fosforu, program krátkého mytí s tabletami max. do 15 min.

teplotní rozsah: 30 až 300°C

regulace vlhkosti s přesností na 1%

obousměrný ventilátor pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti

odtah přebytečných par a vlhkosti min. 100 lt./vteřinu

individuální programování času pro jednotlivé vsuny

min. šestibodová teplotní sonda

integrovaná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku

LED osvětlení vnitřního prostoru

Dvířka s trojitým sklem odvětraným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění

Max. dotyková teplota dvířek 75°C

Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru

Funkce rychlého zchlazení varné komory

Stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, zabarvení a vlhkost pro dosažení nastaveného cíle

Ovládání pomocí barevného dotykového displeje

zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace

WiFi připojení bez externí antény

#### **Příslušenství:**

Uchazeč doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji a servisu nabízeného zařízení

### **Pol. 703 a 704 – Konvektomat elektrický**

#### **Základní funkce stroje:**

Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování

#### **Technický popis:**

bojlerový vyvíječ páry

Celkový instalovaný příkon 40 kW +/-10%

Kapacita: možnost vložení 20x GN 1/1 nebo 40x GN ½

Maximální půdorysný rozměr: 900(šířka)x850(hloubka) mm

Max. výška horního zásuvy 1600 mm

Automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství pomocí tablet na mytí a oplachování, program krátkého mytí s tabletami max. do 15 min.

Stroj používá na mytí chemické, ekologické tablety bez fosfátů a fosforu

Teplotní rozsah: 30 až 300°C

Regulace vlhkosti s přesností na 1%  
tři nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti  
odtah přebytečných par a vlhkosti min. 100 lt./vteřinu  
individuální programování času pro jednotlivé vsuny  
min. šestibodová teplotní sonda  
integrováná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku  
LED osvětlení vnitřního prostoru  
Dvířka s trojitým sklem odvětraným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění  
Max. dotyková teplota dvířek 75°C  
Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru  
Funkce rychlého zchlazení varné komory  
Stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, zabarvení a vlhkost pro dosažení nastaveného cíle

#### **Ovládací panel:**

Ovládání pomocí barevného dotykového displeje  
zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace  
WiFi připojení bez externí antény

#### **Příslušenství:**

originální zavážecí vozík s 20-ti zásuvy na GN 1/1  
Uchazeč doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji a servisu nabízeného zařízení

### **Pol. 710 a 712- Multifunkční pánev elektrická**

#### **Základní funkce stroje:**

elektrické multifunkční zařízení vhodné pro vaření, dušení, smažení, restování, grilování s možností použití varných a fritovacích košů s automatickým zdvihem.

#### **Technický popis:**

kapacita min. 100 lt., vložení 2x GN 1/1  
rozměr: šířka stroje 1000 mm (+/-10%)  
maximální hmotnost stroje 250 kg  
instalovaný příkon 25 kW (+/-10%)  
rychlost ohřevu dna pánve z pokojové teploty na 200°C do 2,5 min.  
pracovní rozsah teplot 30-250°C  
integrováná samonavíjecí sprcha  
elektrická zásuvka 230 V pro připojení ručních přístrojů (např. ponorný mixér)  
ovládání pomocí dotykového displeje s min. 6-ti druhy automatizovaného provozu v ČJ vč. integrované nápovědy (návodu k obsluze)  
manuální ovládání se třemi druhy provozu – grilování, vaření, fritování  
motorické vyklápění pánve  
teplotní sonda s min. 6-ti měřícími body vč. magnetického držáku ve víku pánve  
automatické napouštění vody s přesností na 1 lt.  
internetové připojení na vzdálenou aplikaci pro servisní i uživatelský přístup  
integrováný WIFI modul bez externí antény  
možnost použití košů na vaření a smažení s automatickým zdvihem, časově nastavitelný

#### **Příslušenství:**

Uchazeč doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji a servisu nabízeného zařízení

## **Pol. 801 až 806 - Kombinovaný poloautomatický mycí stroj vč. řemenového dopravníku na sběr nádobí**

### **Základní požadavky na funkci:**

Kombinovaný mycí stroj na:

- a) Tácy s automatickým sběrem, založením do myčky a vyložením na manipulační vůz
- b) Příbory s magnetickým sběrem, demagnetizační zónou, založením do myčky a vyložením z myčky
- c) Talíře, misky a další nádobí s ručním zakládáním a vykládáním na unášecí pás

### **Základní technické údaje:**

Elektrické provedení, napětí 400 V, instalovaný příkon 70 kW +/-5%

Přímé napojení na studenou vodu změkčenou

Pro finální oplach stroj používá vodu upravenou na bázi reversní osmózy

Centrální napojení na odpad

Směr posuvu levo-pravý

min. 3 aktivní mycí tanky (předmycí, hlavní mycí, oplachový)

sušící zóna o minimální délce 1200 mm

celková délka mycího stroje max. 8000 mm (limitováno prostorem umývárny)

### **Požadovaný výkon stroje:**

min. rychlost posuvu unášecího pásu pro tácy 0,9 m/min. při dodržení 2 min. kontaktního času v aktivní mycí zóně

min. rychlost posuvu unášecího pásu pro příbory 1,3 m/min. při dodržení 2 min. kontaktního času v aktivní mycí zóně

min. rychlost posuvu unášecího pásu pro talíře, misky 1,3 m/min. při dodržení 2 min. kontaktního času v aktivní mycí zóně

min. celková délka aktivní mycí zóny 2600 mm

### **Ekonomika provozu:**

spotřeba oplachové vody a vody pro regeneraci mycích tanků 170 lt./hod. provozu s tolerancí +/-10%

množství výstupního, odpadního vzduchu vysálaného z rekuperace 300m<sup>3</sup>/hod. provozu s tolerancí +/-10%

### **Konstrukce mycího stroje:**

Mycí stroj v celonerezovém provedení, dvouplášťové vč. zvukové a tepelné izolace

Hlavní unášecí pás vhodný pro dané myté předměty vč. příčné výztuhy pro uložení nosných košů nebo jiných, větších předmětů s roztečí prstů 60 mm +/- 10%

Unášecí pás pro mytí tácu dimenzován na tácy velikosti GN 1/1 – 530x325 mm

Unášecí pás pro mytí příborů šíře 150 mm vhodný pro příbory do délky min. 200 mm s automatickou magnetickou sběrnou zónou a demagnetizační zónou

Koncepce mycího stroje nevyžadující samostatné odsávání výstupního, odpadního, vzduchu bez agregátu s chladičem, výparníkem a kompresorem

### **Řemenový dopravník**

Součástí dopravníku je protihlukový tunel procházející stěnou mezi jídelnou a umývárnu

Dopravník má přímé napojení na automatický zakládací systém táců do mycího stroje

Napětí 400 V

Výkon dopravníku s možností regulace výkonu, výkon kompatibilní s výkonem mycího automatu

Bezpečnostní STOP vypínač

Mechanická závora s automatickým STOP systémem

### **Příslušenství:**

Technický list vydaný výrobcem, z kterého lze vyčíst min. následující parametry nabízeného stroje (může být v AJ): rozměry celkové a rozměry jednotlivých sekcí stroje, instalovaný příkon, spotřeba vody, množství vysálaného vzduchu a jeho teplota, výkon stroje dle DIN 10534