**Technická specifikace gastrotechnologie (konvektomatu):**

* Elektrický;
* Příkon: min. 37,2 kW;
* Rozměr: ŠxVxH: 877 x 1807 x 913 mm +/- 5%
* Kapacita komory: min. 20 x GN1/1;
* Zásuvy s roztečí: min. 65 mm;
* Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta;
* Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře. Inteligentní řízení a možnost ruční regulace;
* Použití páry a horkého vzduchu – zvlášť, po sobě nebo kombinovaně;
* Optická signalizace díky energeticky úspornému LED osvětlení;
* Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu po výpadku proudu, který trvá maximálně 15 min;
* Systém automatického čištění a péče o varnou komoru, zobrazení aktuálního stavu čištění a také stavu odvápnění;
* Centrální ovládací kolečko s možností stlačení, sloužící k úpravě nastavení a potvrzení;
* Kondenzační digestoře a digestoře s přizpůsobením sacího výkonu podle situace a přenosem servisních hlášení;
* Přesné zvlhčování, možnost nastavení množství vody – rozsah teplot od 30 °C do 260 °C;
* Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku;
* Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB;
* Dvířka varné komory se zadní ventilací, speciální vrstvou odrážející teplo a otevíratelnými skly pro snadné čištění;
* Bezplatné servisní linky pro technické dotazy a asistenci při používání.
* Záruka minimálně 24 měsíců (včetně dílů, práce a dojezdu)

**Příslušenství:**

1 ks – stojanový vozík s rozestupem zásuvů minimálně 65 mm a dvojitými otočnými kolečky včetně rukojeti - zásuvy vhodné pro gastronádoby GN 1/1

Požadujeme dodat k této technologii technický list v českém jazyce potvrzený výrobcem

včetně potvrzení o proškolení servisních pracovníků a školicích kuchařů na nabízenou

technologii od výrobce nebo importéra do ČR!

Do nabídkové ceny budou promítnuty veškeré předpokládané náklady na komplexní realizaci

poskytování služeb včetně dopravy, uvedení do provozu, zaškolení obsluhy a potřebných dokladů k přejímacímu řízení/atesty, certifikáty a prohlášení o shodě veškerých použitých materiálů, demontáž a ekologická likvidace stávajícího vysloužilého zařízení včetně příslušného protokolu o likvidaci.

Umístění nového technologického vybavení bude určeno dle dispozic vedoucí kuchyně.