

MĚSTO BEROUN



Příloha č. 1, část 1

**„Gastro spotřebiče pro jídelnu ZŠ
Preislerova, Beroun – opětovné
vypsání“**

Technické parametry

1. Plynový konvektomat, programovatelný, pravé otvírání dveří, včetně zavážecího vozíku 1 kus

Plynový konvektomat na horký vzduch podle DIN 18866 k automatickému vaření. Plynem vyhříváné samostatně stojící zařízení, instalace zadní stranou na stěnu. Zařízení je vyrobeno z nerezové ušlechtilé oceli DIN 1.4301 a má bezešvý vnitřní prostor se zaoblenými rohy s izolací proti vyzařování tepla. Zařízení musí mít elektronický bezpečnostní omezovač teploty pro horkovzdušný ohřev i generátor páry a vestavěnou brzdu kola ventilátoru. Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru. Zařízení musí mít dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, manuálně programovatelným a nezávisle modulovacím obousměrným kolům ventilátoru s 5 rychlostmi. Zařízení je vybaveno dvířky varné komory se zadním odvětráváním s trojitým sklem.

Dvířka jsou opatřena jednoruční rukojetí dvířek s dorazovou funkcí. Zařízení musí mít minimálně jedním 9 palcovým barevným displejem TFT s kapacitní dotykovou obrazovkou. Varná komora musí mít úsporné LED osvětlení s dlouhou životností a automatickou. Příprava pokrmu ve vnitřním prostoru je možná se stojanovým vozíkem (min. 65 mm) pro vložení 20 roštů nebo plechů (2/1 GN) v podélném zásuvném roštu. Vestavěný sifon pro připojení odpadní trubice na pevnou síť nebo k volnému odtoku. Možné připojení na systém pro úsporu energie podle DIN 18875.

Zařízení musí být schváleno k provozu bez dozoru, zařízení musí být vybaveno provozními režimy: vaření v páře, horký vzduch a kombinací horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti, regenerace, vaření s nízkými teplotami, vaření s teplotním rozdílem, pasterizace, regulace vnitřní teploty pokrmu, zchlazování Cool-Down a rovněž funkce zvlhčování s možností nastavení množství vody v mililitrech a nastavení kynutí pečiva. Nastavitelná teplota varné komory od +30°C do +300°C. Vybavení zařízení plně automatickým měřením vlhkosti s přesností na procenta, regulací a zobrazením stupně vlhkosti ve varném prostoru. Navíc lze zvolit funkci vstříkávání vody pro rychlé zchlazování zařízení. U 6 kategorií potravin (drůbež, maso, ryby, pokrmy z vajec a dezerty, zelenina a přílohy, pečení pečiva) nebo u 4 tradičních způsobů přípravy (smažení, vaření, pečení, grilování) zařízení automaticky rozpozná velikost, stav a množství přidané potravin a automaticky zvolí optimální nastavení, aby bylo co nejrychleji dosaženo požadovaného výsledku vaření.

Přepínání do jiného ručního nebo automatického režimu během spuštěného programu.

Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času.

Výroba páry probíhá bez tlaku pomocí generátoru čerstvé páry se samočisticím programem a automatickým odvápněním a péčí, nezávisle na nastavené tvrdosti vody. Provoz bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného odvápnění. Zařízení je vybaveno plně automatickým systémem čištění nezávislým na tlaku vody s více stupni čištění. Použití čisticích prostředků v pevném skupenství bez fosforu a fosfátů ve formě tablet.

Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku.

Záruka 2 roky od uvedení do provozu.

2. Filtrační cartridge 1 kus

Filtrační cartridge - kapacita (10dH) je cca 13000 litrů, mech., pitná voda, káva, pachy k plynovému konvektomatu

3. Elektrická pánev 1 kus

Elektrická pánev manuálně sklopná 85 litrů, příkon 400V max: 10,2 kW
přímý elektrický ohřev s termostatickou regulací v rozmezí 60 - 300°C

Možno napojit na řízení spotřeby elektrické energie – špičky.

Efektivní varná kapacita pánve je min. 55 litrů, maximální kapacita je 85 litrů

Rozměr vany je 710 x 610 x 205mm

Materiál vany je nerezový, AISI304, dno vany je kompozitní 12mm (Fe510D 9mm + AISI316L 3mm)

Horní pracovní deska z nerezové oceli AISI 304, tloušťka min. 30/10 s povrchovou úpravou. Vnější panely z nerezové oceli, přístrojová deska s bočními panely z nerezové oceli AISI 304 s povrchovou úpravou. Tlačítko pro plnění vany vodou. Horní hrana vany má zvýšené okraje, jako ochrana proti přetečení.

Kovové ergonomické knoflíky s izolací z keramických vláken, pryžová ochrana pod knoflíky proti infiltraci vody, přístup ke všem komponentům prostřednictvím předního oddílu a ovládacího panelu, spotřebič je volně stojící na nohách.

Bezpečnostní termostat chránící spotřebič a elektrické části.

Schválení CE podle všech platných směrnic a předpisů.

Výrobek odpovídá nařízení ES 1935/2004 a 21/03/1973 (materiály a předměty, které jsou určeny pro styk s živými organismy)

Schválení podle evropské normy EN 1672-2 Hygienické provedení, stupeň krytí IPX5. maximální rozměr spotřebiče 800 x 920 x 900 mm.

Záruka 2 roky od uvedení do provozu.

4. Mrazicí skříň 1 kus

Mrazicí skříň bude mít plné dveře, nerezové opláštění, vnitřní prostor bílý, přizpůsoben rozměrům GN2/1, objem 605 / 555 l, 6x vnitřní police, statické chlazení, -24°C až -10°C, napětí 230 V s připojením do zásuvky, rozměr ca (Š x V x H) 777 x 695 x 800 mm

Záruka 2 roky od uvedení do provozu.