**Specifikace zařízení**

Předmětem plnění je

1. **dodání 1 ks nového a nepoužitého elektrického konvektomatu do kuchyně ZŠ U školské zahrady 4 Praha 8 dle níže uvedené specifikace:**

Požadavky na konvektomat (specifikace):

* Elektrický
* Příkon: min. 37,2 kW
* Rozměr ŠxVxH 877 x 1872 x 913 mm+/- 5%
* Kapacita komory: min 20 x GN 1/1
* Zavážecí vozík se zásuvy s roztečí min. 65mm
* Boilerový vyvíječ páry
* Tři obousměrné inteligentní ventilátory
* Min 6 bodová teplotní vpichová sonda
* Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na jedno procento
* Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
* Plně automatické mytí varného prostoru a odvápnění boileru pomocí tablet pro vyšší bezpečnost
* Bez potřeby instalace dodatečného změkčovače vody.
* Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku
* Barevný TFT displej 10,1“ s vysokým rozlišením
* Centrální ovládací kolečko s možností stlačení sloužící k úpravě nastavení a potvrzení
* Dvířka s trojitým odvětrávaným sklem, dvě výklopné vnitřní tabulky se speciální vrstvou odrážející teplo
* LED osvětlení varného prostoru a zásuvů
* Schválení pro provoz bez dozoru
* Integrovaná WIFI pro připojení konvektomatu k systému zaznamenávaní dat HACCP
* Individuální programování. Min. 1000 programů obsahujících min. 20 kroků

Výše uvedená technická specifikace je minimální požadovaný standard stanovený zadavatelem zakázky.

Součástí dodávky je:

* Nad rámec vybavení konvektomatu další dva kompaktibilní zavážecí vozíky,
* Doprava na místo plnění,
* Umístění, montáž, zapojení, odzkoušení
* Zaškolení obsluhy certifikovaným kuchařem,
* Demontáž a zajištění ekologické likvidace stávajícího zařízení (konvektomatu),
* Bezplatný záruční servis po dobu záruční doby.

Podmínky plnění zakázky:

* Zadavatel požaduje záruční lhůtu minimálně v délce 24 měsíců,
* Servis v záruční době bude dodavatelem poskytnut vždy nejdéle do 24 hodin od nahlášení závady kupujícím,
* náklady na záruční servis a dopravu technika na místo po dobu záruční lhůty nese dodavatel,
* Dodavatel dodá při předání veškeré doklady nutné k uvedení zařízení do provozu.
1. **dodání 1 ks nového a nepoužitého elektrického multifunkčního varného zařízení 150 l do kuchyně ZŠ U školské zahrady 4 Praha 8 dle níže uvedené specifikace:**

Požadavky na Elektrické multifunkční varné zařízení 150l (specifikace):

* Elektrické
* Příkon: min. 400V/41kW(63A)
* Rozměr max. ŠxHxV do 1370x895x1080mm
* Kapacita: min 150l
* Podstavec s nastavitelnými plastovými nožkami
* Min 6 bodová teplotní vpichová sonda
* Možnost tlakového vaření
* Dotyková teplota boku vany max. 73 °C
* Sendvičové dno pánve o síle max. 15mm
* Možnost rozdělení dna pánve až na 4 varné zóny
* Varné režimy minimálně: vaření, pečení (grilování, restování a podobně), fritování
* Paměť pro min 500 programů
* Vaření přímo ve varné nádobě, nebo ve varných koších
* Elektricky sklopná vana
* Elektrický sklopné víko
* Kompletní hygienické uzavření varného prostoru víkem bez otvorů
* Elektrický časově nastavitelný zdvih varných a fritovacích košů
* Integrovaná 230V zásuvka, minimálně 2,1kW(10A)
* Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku
* Barevný TFT displej 10,1“ s vysokým rozlišením
* Centrální ovládací kolečko s možností stlačení sloužící k úpravě nastavení a potvrzení
* Integrované zamykání displeje
* Vypouštění odpadní vody z varných procedur přímo vestavěným odtokem v pánvi bez sklápění varné nádoby
* Automatické napouštění vody, přesnost 1 litr
* Rychlost náhřevu varné plochy z běžné teploty okolí cca 21°C maximálně: 3 minuty na 200°C
* Schválení pro provoz bez dozoru
* Integrovaná WIFI pro připojení k systému zaznamenávaní dat HACCP
* Individuální programování

Energetická účinnost testovaná podle normy DIN 18873

Ochrana proti stříkající a tryskající vodě

Výše uvedená technická specifikace je minimální požadovaný standard stanovený zadavatelem zakázky.

Součástí dodávky je i následující originální příslušenství:

* Stěrka pro snadné a ergonomické obracení a vyjímání pokrmů
* Rameno pro automatické zvedání a spouštění k zavěšení košů
* 3x Varný koš pro vaření v koších
* 3x Fritovací koš pro fritování v koších
* 3x Rošt na dno pánve k zamezení přímého kontaktu pokrmu s dnem pánve při vaření s nízkými teplotami
* Dlouhá špachtle k restování většího množství pokrmů v zařízení
* Lopatka k bezpečnému a snadnému vyprazdňování nebo porcování většího množství pokrmů.
* Síto pro vařené sypké potraviny při cezení
* Čistící houbička
* Vozík na olej - K plnění pánve i ke skladování a filtrování oleje. S funkcí předehřevu k rozpouštění ztuženého chlazeného oleje. Možnost čerpání horkého tuku.
* Vozík VarioMobil pro bezpečné vyprazdňování pokrmů bez námahy a k přepravě v nádobách GN 2/1 nebo GN 1/1 s výškově nastavitelným provedením (2 polohy).

Součástí dodávky je:

* Doprava na místo plnění,
* Umístění, montáž, zapojení, odzkoušení,
* Zaškolení obsluhy certifikovaným kuchařem,
* Demontáž a zajištění ekologické likvidace stávajícího zařízení,
* Bezplatný záruční servis po dobu záruční doby.

Podmínky plnění zakázky:

* Zadavatel požaduje záruční lhůtu minimálně v délce 24 měsíců,
* Servis v záruční době bude dodavatelem poskytnut vždy nejdéle do 24 hodin od nahlášení závady kupujícím,
* Náklady na záruční servis a dopravu technika na místo po dobu záruční lhůty hradí dodavatel,
* Dodavatel dodá při předání veškeré doklady nutné k uvedení zařízení do provozu.