**Konvektomat do školní kuchyně**

**Minimální parametry:**

· Kapacita minimálně 10 zásuvů GN 1/1 s roztečí 65mm

· Příkon minimálně 15kW maximálně 19 kW

· Vyvíječ páry injekční (nástřikový)

· Horký vzduch 30 - 300°

· Kombinovaný režim 30-300°C

· Pára 99 – 130°C

· Orientace vsunů na šíři

· Dotykový displej

· Programování 99 programů s 9 kroky

· Automatické mytí na sypké detergenty (prášek)

· Integrovaná ruční sprcha

· Trojité sklo dveří

· Teplotní sonda

· Klika dveří s bakteriální úpravou

· Regenereace

· Řízení vlhkosti 0-100%

· Automatický start

· Servisní a diagnostický systém pro automatické vyhodnocení chyb

· Automatický předehřev/zchlazení

· USB rozhraní pro stahování dat provozu a možnost nahrávání programů

· Automatické řízení kapacity

· HACCP záznamy – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření

· Autoklima – kontrola sytosti páry

**Dodávka včetně příslušenství:**

- Podstavec pod konvektomat

- Automatický změkčovač

Cena bude včetně: dopravy, zapojení konvektomatu,a minimálně 4 - ti hodinového zaškolení odborným kuchařem.

Požadavek na: zajištění servisu do 24h od nahlášení poruchy, pozáruční odborný servis, záruční lhůta na zařízení minimálně 2 roky.

**Konvektomat do cvičné kuchyně**

**Minimální parametry:**

· Kapacita min. 5 zásuvů GN 2/3 s roztečí 65mm

· Příkon minimálně 4 kW maximálně 6 kW

· Horký vzduch 30 - 300°

· Kombinovaný režim 30-300°C

· Pára 99 – 130°C

· Orientace vsunů na šíři

· Nabídka kuchařských technologií s možností jejich úpravy a modifikace

· Ovládání pomocí dotykového displeje

· Multitasking – možnost pracovat s displejem i v průběhu vaření

· Minimálně 300 programů s 20 kroky, 100 programů před nahraných pro československou kuchyni, komunikace v češtině

· Automatické mytí na sypké detergenty (prášek)

· Integrovaná ruční sprcha

· Trojité sklo dveří

· Minimálně 5ti bodová teplotní sonda

· Klika dveří s antibakteriální úpravou

· Regenereace

· Řízení vlhkosti 0-100%

· Klapka pro odtah vlhkosti s možnosti vložení do programu

· Nízkoteplotní a noční pečení

· speciální programy pro moderní gastronomii

· Automatický start

· Servisní a diagnostický systém pro automatické vyhodnocení chyb

· Automatický předehřev/zchlazení

· USB rozhraní pro stahování dat provozu a možnost nahrávání programů

· Časování zásuvů (možnost nastavit libovolný počet zásuvů)

· Automatické řízení kapacity

· Okamžitý HACCP výpis a výpis spotřeby energie

· Autoklima – kontrola sytosti páry

**Dodávka včetně příslušenství:**

- Automatický změkčovač

- 1x balení tabletová sůl

- 1x balení Active Cleaner

Cena bude včetně: dopravy, zapojení konvektomatu,a minimálně 4 hodinového zaškolení odborným kuchařem.

Požadavek na: zajištění servisu do 24h od nahlášení poruchy, pozáruční odborný servis, záruční lhůta na zařízení minimálně 2 roky.