|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ZŠ ČSA – technologické vybavení školní kuchyně**  **POŽADOVANÉ TECHNICKÉ PARAMETRY** | | | |
| Pro podrobné, číselně uvedené a neomezené (min./max. hodnotou) technické údaje platí toleranční pole +/- 10% za podmínky splnění požadovaného, pokud není uvedeno jinak. Tzn., že zadavatel připouští u jednotlivých číselných hodnot použitých ve specifikaci parametrů přístrojového vybavení toleranční rozsah (odchylku) +/- 10 %, pokud to jejich povaha umožňuje a za podmínky splnění požadovaného účelu. Takto stanovené hodnoty (tj. v rámci odchylky navýšené, popř. ponížené o 10%), jsou považovány za nejvýše či nejníže přípustné. Pokud uchazeč nabídne parametr, který nedosahuje (u min. hodnoty), resp. překračuje (u max. hodnoty) tyto hodnoty, bude tato skutečnost považována za nesplnění zadávacích podmínek a důvodem pro vyloučení uchazeče ze zadávacího řízení.  Pro číselné hodnoty v uzavřeném číselném intervalu min./max. platí že minimální/resp. maximální hodnota je uzavřená, tzn., že dodavatel může nabídnout pouze větší u min. požadované hodnoty resp. nižší u max. požadované hodnoty. | | | |
| **Elektrický multifunkční kotel 200 L** | | | |
| **Parametr** | **Ano/Ne** | **Reálná hodnota** | **Kde je uvedeno v nabídce**  **(např. strana)** |
| Sklopný elektrický rychlovarný multifunkční kotel s mixerem a vysokotlakovým duplikátorem o objemu 200 L netto / 215 L brutto |  |  |  |
| Instalace s volně stojícími nožičkami na podlaze. Při instalaci se neprorazí ani nepoškodí hydroizolace podlahy. |  |  |  |
| Elektrické sklápění, nastavitelná funkce naklonění zpět, která zabraňuje přeplnění po ukončení naklápění.  Výška náklonu varné nádoby pro vyprázdnění min. 600 mm od podlahy. Varný prostor z nerezové oceli min AISI 316, vnější z min. AISI 304. Víko lze sejmout nebo otočit na místě o 360 °. |  |  |  |
| Rozměry: max. 1365x1274x1080 mm (š x h x v) +/- 10 mm |  |  |  |
| Příkon: maximálně 37 kW 63 A |  |  |  |
| Kotel je tepelně izolován a horní okraj je oddělen od horkého povrchu, takže se během vaření nepřehřívá |  |  |  |
| Středová trubka je součástí přetlakového pláště a zároveň slouží k vytápění |  |  |  |
| Maximální tlak pláště je 1,5 baru |  |  |  |
| Doba ohřevu (voda +20 na + 90) maximálně 40 minut |  |  |  |
| Objemy vyznačené na vnitřním povrchu kotle |  |  |  |
| Velká a snadno čitelná barevná dotyková obrazovka min 10´´ z tvrzeného skla. Automatické řízení na základě teploty pláště, teploty suroviny nebo teplotního rozdílu. |  |  |  |
| Ovladač kotle je ergonomicky umístěn ve výšce 900 mm nad podlahou |  |  |  |
| Mycí hadice se samostatným odnímatelným úložným pouzdrem pro mytí. Teplá a studená voda |  |  |  |
| Zobrazení teploty kotle s přesností na jeden stupeň a rozsahem nastavení 0 – 125 ° |  |  |  |
| Automatické přidání a výpočet vody na vaření |  |  |  |
| Kotel lze použít k vytvoření vlastních vícestupňových programů, které lze uložit do vlastních kategorií podle typu pokrmu. |  |  |  |
| Časování programů vaření pro spuštění v požadovaný čas |  |  |  |
| Programy kotle a množství vody v nich se automaticky upravují podle požadované velikosti dávky. |  |  |  |
| Programy vaření lze přenést z jednoho kotle do druhého pomocí paměťové karty a program se automaticky přizpůsobí velikosti kotle. |  |  |  |
| Alespoň tři předpřipravené mycí programy v kotli a možnost vytvořit si vlastní mycí programy. |  |  |  |
| Data HACCP lze číst z displeje kotle a přenést je na paměťovou kartu. |  |  |  |
| Data samokontroly lze zobrazit i pro aktuální program vaření. |  |  |  |
| HACCP v realném čase |  |  |  |
| Funkce váhy pro vážení celkové hmotnosti a individuálního vážení s funkcí tárování. Lze aktivovat jako součást varného programu. |  |  |  |
| Adaptivní varné programy - přizpůsobení receptu, dle velikosti vany |  |  |  |
| Víko kotle je vyrobeno z nerezové oceli |  |  |  |
| Víko kotle má bezpečnostní mřížku pro přidávání ingrediencí i při zavřeném víku. |  |  |  |
| Víko kotle je odnímatelné pro omytí. |  |  |  |
| Víko je možné otočit, když je v horní poloze, což umožňuje otírat zadní stranu víka zepředu. |  |  |  |
| Spodní mixér integrovaný v kotli. Veškeré spoje nebo těsnění musí být umístěny nad maximální hladinou naplnění kotle. |  |  |  |
| Plynulá volba rychlosti míchání mezi 0 a 160. |  |  |  |
| Dvoucestný rotační mixér se minimálně 7 předpřipravenými režimy míchání. |  |  |  |
| Míchací nástroj rozebraný na tři části s odnímatelnými škrabkami. Hmotnost částí míchacího nástroje nesmí překročit 4,5 kg. |  |  |  |
| Mixér musí být třídílný, a proto jej lze rozebrat a složit uvnitř kotle. |  |  |  |
| Mixér a jeho části musí být omyvatelné v mycím koši myčky o rozměrech 500x500. |  |  |  |
| Funkce mixéru se zastaví po otevření víka. |  |  |  |
| Mixér je také možné používat s otevřeným víkem a nakloněným kotlem. |  |  |  |
| Mixér lze ovládat nožním pedálem s otevřeným víkem. |  |  |  |
| Kotel musí splňovat normu elektrické bezpečnosti EN 60335-2-47: 2002 pro míchací kotle. |  |  |  |
| Kotel musí splňovat požadavky směrnice o strojních zařízeních MD2006/42/EG |  |  |  |
| Vyrobeno v továrně s certifikací ISO-9001 |  |  |  |
| Chlazení kotle kohoutkovou vodou, odvod do odpadu, možnost nastavení teploty chlazení, automatické vypuštění vody z pláště po ukončení chlazení |  |  |  |
| **Požadované originální příslušenství dodávané výrobcem kotle:** | | | |
| Sítko pro nalévání vody z kotle bez nutnosti vypouštění produktu |  |  |  |
| Šlehač na výrobu šlehačky, tvarohu a dalších pěnových dezertů. |  |  |  |
| Míchací hák pro marinování masa a kuřecích výrobků a míchání syrového zelí. |  |  |  |
| Spodní škrabka na přípravu směsí na zapékané pokrmy a míchání salátů |  |  |  |
| Mycí kartáče, kterými se mixér používá k čištění. |  |  |  |
| Integrovaná váha, přepočítání váhy při změně objemu receptu |  |  |  |
| Vnější sonda |  |  |  |
| Výtokový kohout 2" |  |  |  |
| Standby status |  |  |  |
| Filtr nečistot |  |  |  |
| Optimalizace energie |  |  |  |
| Měřící tyč |  |  |  |
| Vozík na nadstavce |  |  |  |
| Vozík pro vyprazdňovýní kotle vč.GN |  |  |  |
| Připojení na externí optimalizaci energie |  |  |  |
| **Další podmínky:** | | | |
| Záruka min. 36 měsíců. Dodavatel poskytne záruku na celý předmět plnění jako celek a není oprávněn poskytnout kratší záruku na vyspecifikované součástí.  Odstranění vad v záruční době je bezplatné, tzn. Není účtovaná doprava, práce servisního technika ani vyměněné díly. |  |  |  |
| Servis bude prováděn certifikovaným servisem – doložit kopii servisní smlouvy nebo certifikátu mezi dodavatelem a výrobcem zařízení |  |  |  |
| Dodavatel do nabídky doloží dokumenty od výrobce nabídnutého průmyslového kuchyňského zařízení (Datasheety, produktové listy, katalogy, apod.) |  |  |  |
| Náhradní díly skladem |  |  |  |
| Součástí průmyslového kuchyňského zařízení je jeho komplexní montáž (2. nadzemní podlaží) a napojení na zdroj elektrické energie, vody, odpadu, atd. . |  |  |  |
| Odborné zaškolení v délce minimálně tří dnů (v rozsahu min. 18 hodin) ve školní jídelně ZŠ ČSA |  |  |  |