Příloha č. 5 výzvy: **„Konvektomat do školní kuchyně GJR Chrudim“**

**Minimální požadavky na konvektomat (specifikace):**

* Plynový
* Příkon: min. 42 kW
* Rozměr (Š×V×H) 877×1807×847 mm +/- 5%
* Kapacita komory: min 20× GN 1/1
* Zásuvy s roztečí min. 65 mm a délkou min. 490 mm
* Bojlerový vyvíječ páry
* Režimy konvektomatu: vaření v páře 30 °C až 130 °C, horký vzduch 30 °C až 300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C až 300 °C
* Min. 3 obousměrné ventilátory pro perfektní rovnoměrnost pečení
* Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na min.10 procent
* Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
* Plně automatické mytí varného prostoru a odvápnění bojleru pomocí tablet pro vyšší bezpečnost
* Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku
* Centrální ovládací kolečko s možností stlačení sloužící k úpravě nastavení a potvrzení
* Dvířka s dvojitým odvětrávaným sklem, jedna výklopná vnitřní tabulka (pro snadné čištění) se speciální vrstvou odrážející teplo
* LED osvětlení varného prostoru a zásuvů – úsporné, s dlouhou životností a nevyžadující údržbu
* Automatické zaznamenávaní dat HACCP
* Individuální programování. Min. 100 programů obsahujících až 12 kroků
* Provoz možný bez zařízení na změkčování vody
* Ochrana proti stříkající vodě min. IPX5

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

Součástí dodávky je:

* Doprava na místo plnění
* Umístění, montáž, zapojení (vč. rozvodů), 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
* Záruční servis a dopravu technika na místo po dobu záruční lhůty hradí prodávající
* Dodavatel dodá při předání veškeré doklady nutné k uvedení zařízení do provozu