Příloha č. 2 Smlouvy **Technická specifikace**

**Smlouva: Gastro vybavení do budovy nového vzdělávacího centra**

**Číslo smlouvy objednatele:DOD20242470**

**Číslo smlouvy dodavatele:** [DOPLNÍ DODAVATEL]

**Výrobce:** [DOPLNÍ DODAVATEL]

**Typ, označení:**[DOPLNÍ DODAVATEL]

**Rok výroby:** [DOPLNÍ DODAVATEL]

*Komentář: Uchazeč uvede k jednotlivým bodům písemné vyjádření slovy ANO/NE, že daný bod splní/nesplní nebo nabídne lepší technické řešení u parametrů. Dále u položek označených hvězdičkou (\*) uchazeč doplní skutečné nabízené hodnoty. Takto doplněná technická specifikace bude tvořit samostatnou přílohu smlouvy. V případě že uchazečem předložená technická specifikace k předmětu plnění nebude obsahovat požadovaná patřičná vyjádření, nebo nesplní požadovanou technickou specifikaci, bude nabídka posouzena jako nesplňující zadávací podmínky. Je-li v zadávací dokumentaci definován konkrétní výrobek (nebo technologie), má se za to, že je tím definován minimální požadovaný standard a v nabídce může být nahrazen i výrobkem nebo technologií srovnatelnou.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Automatický změkčovač vody:** | **ANO/NE** | **Hodnota** |
| Automatická regenerace spuštěná průtokem vody |  |  |
| Bez nutnosti připojení k elektřině |  |  |
| Výkon při 10°GH 20-25l/minuta |  | \* |
| Náplň tabletová sůl |  |  |
| Průměr připojení na potrubí 3/4 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Myčka nádobí průchozí s koši 500x500 mm:** | **ANO/NE** | **Hodnota** |
| Minimální rozměr (š x h x v) 700 x 750 x 1950; mm rozměry ? |  | \* |
| Minimální nakládací výška 400 mm |  | \* |
| Objem mycí nádrže min 30l: |  | \* |
| Spotřeba vody na cyklus max 2l |  | \* |
| elektrický příkon max. 10 kW |  | \* |
| Napájení 400V |  | \* |
| Počet a velikost koše 1x 500x500mm |  |  |
| Možnost nahrazení koše 500x500mm 2 ks gastronádobami (GN1/1) |  |  |
| Max. počet košů za hodinu |  | \* |
| Teplota mycího cyklu min 55°C |  | \* |
| Horký oplach teplota min 84°C |  | \* |
| Hladina hluku max. 70dB |  | \* |
| Dávkovač oplachového prostředku |  |  |
| Snadná údržba a čištění (hygienické provedení mycí komory bez trubek a hadic), automatická detekce závad |  |  |
| Možnost napojení myčky na studenou i teplou vodu s možností přepínání |  |  |
| Připojení myčky na trubku DN 3/4“ |  |  |
| Minimálně. 4 mycí programy (s automatickým spuštěním po uzavření poklopu) z toho 2 pro stolní nádobí a 2 pro provozní nádobí |  |  |
| Zpětný vzduchový ventil s min. třídou A. |  |  |
| Aktivní rekuperace odpadní páry |  |  |
| Ovládaní poklopu displejem, nebo nožním snímačem. (Možnost automatického i manuálního otevírání) |  |  |
| Mycí a oplachová ramena z ušlechtilé nerezové oceli AISI304 (nebo jiné oceli stejné, či lepší kvality) |  | \* |
| Permanentní filtrace mycí lázně, umožňující mytí nádobí bez manuálního předmytí |  |  |
| Zabudovaný atmosférický bojler s oplachovým čerpadlem zaručujícím konstantní tlak a teplotu pro konečný oplach (min. 84°C) |  | \* |
| min. 2 mycí čerpadla 1x 1,1 kW+1x1,5 kW min. 2 úrovně nastavitelného tlaku mytí. Standardní tlak pro stolní nádobí, zvýšený tlak pro provozní nádob |  |  |
| Elektronický ovládací panel v českém jazyce v min. výšce 1300 a max. výšce 1500mm .auto-diagnostický systém detekce závad a servisní nastavení v českém jazyce |  | \* |
| Automatické rozpoznání vloženého nádobí (stolní nebo provozní) |  |  |
| Samo-čistící cyklus, odpadní čerpadlo, |  |  |
| Certifikace v souladu s DIN 10512 normou |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Digestoř nerezová s filtry a LED osvětlením:** | **ANO/NE** | **Hodnota** |
| Rozměry (š x h x v) min.1000x1100x450 mm. |  | **\*** |
| Nerez provedení |  |  |
| Integrované led osvětlení zakryto bílým mléčným sklem |  |  |
| Jednoduchá údržba |  |  |
| Včetně tukových filtrů |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Regál nerez, 4 police, skládací** | **ANO/NE** | **Hodnota** |
| Nerez provedení AISI 304 (nebo jiné oceli stejné, či lepší kvality) |  | **\*** |
| Možnost nastavení polic bez použití nářadí |  |  |
| Konstrukce nohou z jeklů 40x40 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Komora chlazená na odpady 240l** | **ANO/NE** | **Hodnota** |
| Rozměry 1031 x 889x1185 mm |  |  |
| Nerez provedení vnější i vnitřní AISI 304 |  |  |
| Teplota (min – max). -1°c do +4°c |  | \* |
| Dynamické chlazení |  |  |
| Automatické odtávání |  |  |
| Automatické odpařování kondenzátu |  |  |
| Klimatická třída 3 |  |  |
| El. Příkon 210-260 W |  | \* |
| Objem 240 l |  |  |
| Elektrický termostat |  |  |
| Otevírání z čela i z vrchu komory |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Výdejní stůl opláštěný 3GN1/1 automatické dopouštění, hygienická nástavba a vyhřívaná podestavba** | **ANO/NE** | **Hodnota** |
| Rozměry 1200x700x900 mm |  |  |
| Vhodné pro výdejní vanu 3GN 1/1 |  |  |
| Samostatné vyhřívání |  |  |
| El. Regulace teploty min. 30°C, max. 90°C displejem |  | \* |
| Celonerezové provedení |  |  |
| Automatické napouštění a dopouštění vody s hladinovým senzorem |  | \* |
| Pojistka proti přetečení vany |  |  |
| Zásuvka 230V na čelním panelu |  |  |
| Posuvná dvířka ve spodním prostoru |  |  |
| Nastavitelná středová perforovaná police bez použití nářadí |  |  |
| Napojení na 230V |  |  |
| Hygienická nástavba z nerez konstrukce s vrchní policí a čelním čirým sklem |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zařízení pro udržování a nízkoteplotní úpravy pokrmů kapacita min. 5X GN1/1 40** | **ANO/NE** | **Hodnota** |
| Rozměry (š x h x v) . max. 410x700x450 mm |  | \* |
| Kapacita min. 5X GN1/1 40 |  | \* |
| Vaření pomocí min. 2 režimů: manuální / individuální měnitelné programy. |  |  |
| Dotykový displej ovládání |  |  |
| Možnost uložení vlastního programu min. 8 v českém jazyce |  | \* |
| Dvířka s regulací vlhkosti. |  |  |
| 4x madlo pro manipulaci |  |  |
| Nerez provedení min. CrNi 18/10 |  |  |
| El příkon max. 1,1 kw |  | \* |
| Napojení na 230V |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Konvektomat 10 GN 1/1 s bojlerovým vývinem páry a dotykovým displejem** | **ANO/NE** | **Hodnota** |
| Rozměry (š x h x v) max.860x850x1100 mm |  | \* |
| Umístění na podstavci max. výška 650 mm |  | \* |
| Počet gastronádob GN 1/1 min. 10 |  | \* |
| Zásuvy vhodné pro gastronádoby GN 1/1, 1/2, 1/3 |  |  |
| Rozestupy mezi zásuvy min. 68 mm |  | \* |
| El. Příkon max 19 kW |  | \* |
| Napájení 400V |  |  |
| Rovnoměrná tepelná úprava v každém zásuvu |  |  |
| Automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potraviny |  |  |
| Tři provozní režimy: pára 30 – 130 °C, horký vzduch. 30–300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30 – 300 °C |  | \* |
| Regulace, nastavení měření vlhkosti s přesností na 1% |  |  |
| Režim Delta-T. Funkce min.: vaření, smažení, fritování, vaření v páře, pečení, nízkoteplotní úpravy přes noc |  |  |
| Dotykový displej (kapacitní nebo rezistivní) |  |  |
| Systém automatického čištění - mytí varné komory. |  |  |
| Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením. |  |  |
| Sonda teploty jádra s min. šestibodovým měřením |  |  |
| Min. 1000 libovolně nastavitelných programů min. s 12 kroky |  | \* |
| Nastavitelných min. 5 rychlostí vzduchu, |  | \* |
| Funkce zajišťující zchlazení varného prostoru. |  |  |
| Vestavěný tukový filtr |  |  |
| Automatická předvolba okamžiku spuštění. |  |  |
| Zvlášť zobrazení skutečných a požadovaných hodnot na displeji |  |  |
| Bojler pro výrobu páry s automatickým plněním vodou |  |  |
| Detekce vodního kamene a zavápnění |  |  |
| Čisticí chemie ve formě tuhých bloku. |  |  |
| Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

V [DOPLNÍ DODAVATEL]dne: [DOPLNÍ DODAVATEL]

....................................................

*jméno a funkce statutárního nebo*

*oprávněného zástupce účastníka*

[[DOPLNÍ DODAVATEL]