

Príloha č.1

Špecifikácia a požiadavky na predmet zákazky: **Konvektomat elektrický**

Kapacita: 7 x GN 1/1

Počet rýchlosti: min. 2

Rozmer: minimálne 94x82x88 cm

Príkon elektro: 10,5 kW

Napätie: 400 V

Pečenie: min. 30°C – 300°C

Pečenie s parou: min. 30°C – 300°C

Para: min. 30°C – 130°C

Teplotná sonda: áno

Pečenie počas noci: áno

Kysnutie: áno

Automatické umývanie komory : áno

Počet programov: minimálne 100

Počet cyklov v každom programe : min. 6

Systém proti vodnému kameňu: áno

Manuálne varenie: áno

Panel: dotykový

Ovládací jazyk: slovenský

Osvetlenie: LED

Rozteč zásuvov: 8cm

**Podstavec pod konvektomat:**

Rozmer: min. 94 x 64 x 80 cm

So zásuvmi pre gastronádoby

Výškovo nastaviteľné nožičky min. +/- 4,5 cm

Materiál: nerez

**Zmäkčovač vody automatický:**

Objem: 8 l

Rozmer: min. 25x 46 x 49 cm

Príkon elektro: 4 W/230V

Odporúčaná pracovná tlak vody: 1-2 bary

Odporúčaná tlak vody: od 2 do 8 barov

Nominálny prietok: 1500 l / h

Odporúčaná teplota okolia: od 4°C do 35°C

Odporúčaná teplota vody: od 4°C do 25°C

Regenerácia tabletovou soľou

Elektronická riadica LCD jednotka s opticko-akustickou signalizáciou nedostatku soli

Nastavenie regenerácie na dni v týždni / týždne

Automatický program dezinfekcie živice

Zabudovaný by-pass mixér

Materiál: plast

**Gastronádoba plná 5ks:**

Rozmer: 32,5 x 53 cm

Objem: 9 l

Hĺbka: 6,5 cm

Materiál: nerez

Vhodná do umývačky, stohovateľná

**Gastronádoba perforovaná 5ks:**

Rozmer: 32,5 x 53 cm

Objem: 5 l

Hĺbka: 4 cm

Materiál: nerez

Vhodná do umývačky, stohovateľná

**Doprava + Montáž:**

Vykonanie obhliadky kuchyne, konzultácia, kontrola správnosti

Kontrola vykonaných inštalačných prác (voda, odpad, elektrické inštalácie)

Doprava technológie na miesto určenia

Vykonanie montážnych prác, vrátane dodávky potrebných komponentov k montáži

Vykonanie funkčných skúšok

Zaškolenie personálu