

PODROBNÁ SPECIFIKACE k veřejné zakázce malého rozsahu

„Konvektomat pro Základní školu Žacléř“

Propojitelný konvektomat na zemní plyn podle DIN 18866 k automatickému vaření. Plynové zařízení k hygienické instalaci zapuštěné na zadní stranu stěny. Zařízení musí být vyrobeno z nerezové ušlechtilé oceli a mít bezešvý vnitřní prostor se zaoblenými rohy, optimalizovaným prouděním vzduchu a izolováno proti vyzařování tepla.

Další požadavky:

- Elektronický bezpečnostní omezovač teploty pro horkovzdušný ohřev i bojlerový generátor páry a vestavěnou brzdu kola ventilátoru.
- Aktivní vysoce účinné odvlhčování.
Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru.
- Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře.
- Dvířka varné komory se zadním odvětráváním.
- Minimálně jeden barevný displej s kapacitní dotykovou obrazovkou.
- Varná komora s úsporným LED osvětlením a automatickou, akustickou a vizuální signalizací procesních kroků v jednotlivých úrovních zásuvu.
- Ve vnitřním prostoru příprava pokrmů v pevném závěsném rámu (odstup ližin min. 68 mm) nebo se stojanovým vozíkem (min. 63 mm) pro vložení 10 roštů nebo plechů (2/1 GN) v podélném zásuvném roštu, bez dodatečných redukčních vložek nebo roštů.
- Vestavěný sifon pro připojení odpadní trubice na pevnou síť nebo k volnému odtoku.
- Možné připojení na systém pro úsporu energie podle DIN 18875.
- Automatické přizpůsobení místu instalace (nadmožská výška / bod varu) prostřednictvím kalibrace zařízení.
- V závislosti na příslušné zemi a provedení jsou vyžadována následující nebo srovnatelná prohlášení, schválení a zkušební značky: IPX 5, Intertek, SVGW/SSIGE, KIWA, CE, EMC, WRAS, Watermark, NSF, FDA, HKICert, EnergyStar, DVL/Germanischer Lloyd, RED.
- Zařízení je schváleno k provozu bez dozoru.
- Provozními režimy: vaření v páře, horký vzduch a kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti, regenerace, vaření s nízkými teplotami, vaření s teplotním rozdílem, pasterizace, regulace vnitřní teploty pokrmu, zchlazování Cool-Down a rovněž funkce zvlhčování s možností nastavení množství vody v mililitrech a nastavení kynutí pečiva.
- Nastavitelná teplota varné komory od +30°C do +300°C. Vybavení zařízení plně automatickým měřením s přesností vlhkosti na procenta, regulací a zobrazením stupně vlhkosti ve varném prostoru. Navíc lze zvolit funkci vstříkování vody pro rychlé zchlazování zařízení.
- U 6 kategorií potravin (drůbež, maso, ryby, pokrmy z vajec a dezerty, zelenina a přílohy, pečení pečiva) nebo u 4 tradičních způsobů přípravy (smažení, vaření, pečení, grilování) zařízení automaticky rozpozná velikost, stav a množství přidané potraviny a automaticky zvolí optimální nastavení, aby bylo co nejrychleji dosaženo požadovaného výsledku vaření. Inteligentní procesy přípravy, které se přizpůsobují druhu a výchozímu stavu potraviny a také zobrazují aktuální parametry vaření a zbývající dobu přípravy. Možnost změny požadovaného výsledku vaření během spuštěného inteligentního provozního režimu.
- Přepínání do jiného ručního nebo automatického režimu během spuštěného programu.
- Kontrola a výpočet stupně zhnědnutí a přizpůsobení odpovídajících parametrů vaření.

- Připravené pokrmy lze ohřát při detekci rosného bodu pomocí regulace klimatu ve varné komoře a dokončit, i když jsou již nachystané na talířích. Zařízení je vybaveno samostatným přizpůsobením obslužného rozhraní podle individuálního častého stylu používání.
- Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele.
- Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času.
- Inteligentní podpůrný systém k optimalizaci kombinované přípravy pokrmů podle doby vaření a spotřeby energie při přípravě a provozu à la carte. Díky inteligentní přípravě na cílovou dobu možnost souběžného vaření více potravin ve stejnou dobu nebo alternativně na stejný cílový okamžik.
- Zařízení lze libovolně naprogramovat (včetně obrázků, příslušenství a textů) pomocí varných programů.
- Výroba páry bez tlaku pomocí generátoru čerstvé páry se samočisticím programem a automatickým odvápněním a péčí, nezávisle na nastavené tvrdosti vody. Provoz bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného odvápnování.
- Plně automatický systém čištění nezávislý na tlaku vody s více stupni čištění. Použití čisticích prostředků v pevném skupenství bez fosforu a fosfátů ve formě tablet pro bezpečnou práci.
- Čisticí programy – i bez dozoru přes noc. Automatické rozpoznávání stavu znečištění a nahromadění vápenných usazenin.
- Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením.
- Plně integrované rozhraní WLAN bez externí antény a ethernetové rozhraní k připojení ke cloudovému síťovému řešení pro vzdálený přístup a údržbu.

Nutné příslušenství:

- Zavázeční vozík kompatibilní se strojem
- Podstavec pod konvektomat