

Požadované technické parametry

1) Konvektomat

- Kapacita jídel: min. 170 jídel
- Energie: elektřina
- Tepelný výkon: min. 18 kW
- Teplota: 30 – 300° C
- Hlučnost: do 70 dB
- Ostatní:
 - vaření v páře, pečení, horký vzduch, kombinovaný režim, tzv. bio vaření, nízkoteplotní vaření;
 - vícebodová teplotní sonda, min. 6 bodová;
 - automatická regulace vlhkosti;
 - časování zásuvů (možnost nastavit různý čas pro každý zásuv);
 - zásuvy napříč (lepší práce a vizuální kontrola gastronádob);
 - 10-12 vsunů;
 - materiál – nerezová ocel;
 - systém automatického mytí;
 - samonavíjecí sprcha;
 - vyjímatelné držáky gastronádob;
 - ovládání dotykovým panelem;
 - funkce automatický start (možnost naplánovat odložený start);
 - možnost kontroly a evidence HACCAP;
 - možnost autodiagnostiky poruch přístroje.

2) Podstavec pod konvektomat

- kompatibilita (rozměrová) s konvektomatem;
- min. 10 vsunů pro gastronádoby;
- max. výška podstavce je 600 mm;
- materiál – nerezová ocel;
- bez koleček.

3) Gastronádoby – nízké

- klasické plné gastronádoby;
- rozměr GN 1/1 hloubka 40 mm
- materiál – nerezová ocel.

4) Gastronádoby – vysoké

- klasické plné gastronádoby;
- rozměr GN 1/1 hloubka 100 mm
- materiál – nerezová ocel.

5) Gastronádoba na lívance

- materiál – teflon;
- kompatibilita (rozměrová) s konvektomatem;
- na jednu gastronádobě min. 10 ks lívanců.

6) Kondenzační digestoř

- kompatibilita s konvektomatem;
- napájení 230V;
- materiál – nerezová ocel
- automatické sepnutí digestoře po otevření dveří konvektomatu;
- hlučnost do 70 dB.