**Technická specifikace na dodávku konvektomatu**

* Kapacita do 600 jídel denně
* Rozměr gastronádob GN 20x 1/1
* Rozměry /š-v-k/ 950,1800,800 mm +/-5%
* Váha zařízení 230 -250 kg
* Min 8“ displej – dotykové ovládání s množností práce i při vaření
* Bojlerové vyvíjení páry
* Příkon min 35- max 38 KW
* Dva standartní zavážecí vozíky v ceně zařízení
* Teplota 30-300°horký vzduch/kombi provoz
* Pára 30-130°
* Bio vaření 30-98°
* Vaření/pečení přes noc + nízkoteplotní vaření
* Časování zásuvů
* AHC active humiditi control aut. reg. vlhkosti
* Delta T vaření
* Konečný čas vaření
* Okamžitá hodnota spotřeby po dovaření na displeji
* Cook and Hold po dovaření přejde na udržování
* Automatický předehřev a zchlazení
* Automatický start s možností odloženého startu
* Easy cooking
* Min. 6 bodová sonda
* Min. 1000 programů s možností přiřazení piktogramů
* Min. 6 rychlostí ventilátoru s rovnoměrným taktováním
* Obousměrný ventilátor s okamžitým zastavením při otevření dveří
* Zaoblené rohy vnitřních prostor, robustní klika, ruční sprcha, dva přívody vody
* Klapka – rychlé odvlhčení varné komory
* Trojité dveřní sklo
* Otevírání dveří z leva do prava
* Systém automatického mytí – úsporný
* USB rozhraní pro přehrávání dat z a do konvektomatu, možnost připojení do sítě
* HACCP systém záznamů
* Kompletní záznamy provozních událostí
* Automatický přechod z bojleru na nástřik v případě výpadku bojleru
* Vlastní servisní diagnostický systém s vyhodnocením chyb v českém jazyce
* Zařízení a montáž zařízení k změkčování vody
* Montáž a doprava zřízení na předem připravenou přípojku
* Zaučení obsluhy kuchařem dle požadavků investora
* Ekologická likvidace stávajícího zařízení
* 40 kusů gastronádob 1/1 rozměr 530x325x65