**TECHNICKÁ SPECIFIKACE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Název veřejné zakázky** | **„Nákup kuchyňského vybavení pro Nemocnici Český Krumlov, a.s.“** |

**1x Multifunkční tlaková pánev sklopná**

Tlaková, sklopná, elektrická, užitný objem min. 165 litrů, min. 6ti bodová pokrmová sonda, varný povrch z vícevrstvého dna o celkové min. síle 12 mm. Multifunkční použití s vysokou flexibilitou v přípravě pokrmů a různorodost tepelných úprav (smažení, opékání, příprava omáček a sauté, vaření dušení ..) včetně vaření v tlaku.

Rozměry:

* šířka max. 1600 mm
* výška horní pracovní plochy 900 mm (požadována přesná výška z důvodu okolních zařízení)
* hloubka max.: 850 mm

Ostatní vlastnosti:

* kontaktní vrstva z kyselinovzdorné ocele třídy AISI 316Ti
* instalovaný příkon max. 21 kW, napětí 400 V/3N/50 Hz.
* Vícezónový varný povrch s možností nastavení odděleného ohřevu jednotlivých zón.
* Ovládání skrze barevný dotykový LCD displej. Možnost vícefázového programování, ukládání receptů, automatické programy. USB konektivita. Elektronická mikroprocesorová řídící jednotka s digitálním displejem, volba teploty pokrmu (50° - 250°C), možnost předprogramování doby vaření a začátku vaření. Automatické rozpoznání cyklu tepelné úpravy "smažení" a "vaření" a "vaření v tlaku".
* Funkce vaření v tlaku, minimální přetlak v nádobě 0,45bar, pro efektivní zkrácení celkové doby přípravy pokrmu, úspory energií a zachování přirozeně vysoké úrovně vitamínů a minerálů v pokrmu.
* Speciální varná funkce pro přípravu pokrmů, které mají tendenci připalovat se.
* Řízený pozvolný náběh ohřevu na požadovanou teplotu s rovnoměrným prohříváním, takřka bez nutnosti promíchávání. Vhodné obzvláště pro mléčné produkty, omáčky, prohřívání apod.
* Přesné motorové sklápění s variabilní rychlostí. Úhel vyklápění min. 90° pro dokonalé vyprázdnění a snadné čištění. Excentricky umístěná osa sklápění umožňuje plnění i vyšších nádob (pro min. 550 mm vysoké várnice).
* Možnost vaření podle výkonových stupňů: principem je dosažení bodu varu a následné udržování teploty 95°C při co nejmenší spotřebě energie - nastavení (min. 8 stupňů přednastavených výkonových stupňů). Možnost vaření v GN nádobách. Při použití vymezovacích rámečků lze využít multifunkční tlakové pánve obdobně jako parní konvektomat a navíc s využitím přetlaku.
* Pokrmová sonda s minimálně 6ti měřícími body pro dokonalou přípravu obzvláště v případě větších kusů mas.
* Systém automatické kondenzace páry, umožní bezpečné otevření natlakované pánve po ukončení varného cyklu. Izolované a vyvážené víko dokonale přiléhá k hornímu okraji a snižuje tepelné ztráty, zvyšuje účinnost ohřevu a umožňuje udržování pokrmu s minimální spotřebou energie.
* Elektronická jednotka připravena pro napojení na hromadný sběr HACCP dat skrze datovou síť.
* Stupeň ochrany proti průniku vody minimálně IPX 6 a to z důvodu požadavku na možnost bezpečného mytí vnějšího povrchu pánve (vč. ovládacího panelu) pomocí vodovodní hadice.

Příslušenství:

* vestavěná zásuvka na 230V/1/50 v levé noze
* integrovaná navinovací oplachová sprcha
* 3x vymezovací rámečky pro zavěšení GN 1/1
* 3x falešné perforované dno pro pánev GN 1/1
* 1x scezovací síto pro sklopné tlakové pánve 3 GN1/1.

Zařízení musí být instalováno na nožičkách o výšce 200mm. Výška pracovní plochy bude 900 mm. Zařízení musí umožnit budoucí systémové spojení s vedle stojícím zařízením stejného typu pevným vlásenkovým spojem zabraňujícím zatékání tekutin mezi zařízení. Pouhé umístění zařízení vedle sebe bez pevného spojení je nepřípustné. Konstrukce zařízení, s ohledem na uspořádání varného bloku, musí umožňovat běžný servisní přístup a běžnou servisní údržbu pouze z přední strany zařízení, bez nutnosti demontáže/posunování zařízení. Součástí kuchařské školení, certifikovaným kuchařem výrobce pánve.

Doložení obchodního a servisního certifikátu dodavatelem nabízeného zařízení.

**1x Multifunkční pánev s možností tlakového vaření**

Elektrické multifunkční tlakové varné zařízení určené k vaření, restování a fritování a rovněž k vaření při nízké teplotě, k přípravě sous vide, konfitování, vaření s teplotním rozdílem, citlivé vaření k šetrné přípravě citlivých produktů a k mnoha dalším běžným metodám vaření.

Objem cca 150 litrů.

Orientační rozměry:

* šířka 1300 mm – 1400mm
* hloubka 850 mm – 950 mm
* nastavitelná výška podle místa instalace (kalibrace zařízení)

Ostatní vlastnosti:

* přípojka teplé/studené vody 3/4
* výkon cca 41 kW, napětí 3NAC 400V
* připojení odpadní trubky DN 50 na pevnou síť nebo k volnému odtoku, vypouštění vody přímo vestavěným odtokem v nádobě (vyklápění do odtoku není nutné)
* vyrobeno z ušlechtilé oceli, dno nádoby odolné proti poškrábání a nejlépe vyrobeno bez spár, možnost čištění běžnými prostředky
* rozsah teplot + 30 °C do + 250 °C, digitální zobrazení teploty
* bezpečnostní omezovač teploty
* stupeň ochrany proti průniku vody minimálně IPX 5
* umístěno na podstavci s nohami
* automatické procesy přípravy pokrmů (přizpůsobení velikosti a množství vařeného pokrmu)
* snímač teploty s minimálně 6ti měřícími body – indikace nesprávně vloženého snímače, magnetický držák snímače vnitřní teploty na víku
* elektricky poháněné víko pro otvírání a zavírání
* Zařízení je vybaveno motoricky ovládaným a časově nastavitelným systémem automatického zvedání a spouštění k vaření a fritování pomocí varných košů.
* Zařízení má automatický přívod vody k plnění varné nádoby vodou s přesností na litr. Přívod vody integrován ve víku.
* integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením
* akustické a vizuální signály pro případ nutnosti zásahu uživatele
* digitální časový spínač s trvalým nastavením
* rychlé předehřátí dna nádoby
* vaření – možnost nastavení stupně zhnědnutí a teploty pokrmu, grafické zobrazení procesu vaření vč. vypočítaným koncem vaření, dno nádoby lze rozdělit na zóny s různými teplotami, min. 1000 varných programů, možnost konfigurace uživatelských profilů a práv
* tlakové vaření – zařízení nespadá pod směrnici o tlakových zařízeních 97/23/ES, víko musí být zajištěno proti neúmyslnému otevření, kontrola a regulace tlaku, ochrana proti přetlaku zajištěna bezpečnostním ventilem
* fritování – možnost blokace režimu fritování, při fritování zobrazovat zákaz používat ruční sprchu a otvírat ventil nádoby, aby neunikl fritovací olej do odpadu, bezpečnostní omezovač teploty bránící přehřátí oleje v případě poruchy
* barevný dotykový displej, uzamykatelný, v českém jazyce vč. funkce zobrazení nápovědy a příručky k obsluze
* dotyková teplota pláště max. + 70 °C
* rozhraní ethernet, wi-fi, USB port, připraveno pro napojení na hromadný sběr HACCP dat skrze datovou síť, příprava připojení SOLAS, možnost ukládání do datové paměti HACCP a také prostřednictvím cloudového řešení bez nutnosti speciálního softwaru výrobce
* Možnost správy varných programů, správy přípravy a zařízení přes cloudové řešení. Možnost přenosu procesů přípravy přes integrované rozhraní USB.

Příslušenství:

* vestavěná zásuvka, 1 NAC 230 V.
* 1x stěrka šířka cca 330 mm
* 1x dlouhá špachtle
* 1x rameno k připevnění košů při používání funkce automatického zdvihání a spouštění
* 3x varné koše pro používání funkce automatického zdvihání a spouštění
* 3x fritovací koš pro používání funkce automatického zdvihání a spouštění
* 1x síto na scezení
* 1x sítko k zabránění úniku vařeného pokrmu do odtoku při vyprazdňování nádoby
* 3x rošt k zabránění kontaktu mezi připravovaným pokrmem a dnem nádoby
* 1x výškově nastavitelný přepravní vozík ke snadnému vyprazdňování a pohodlnému porcování připravovaného pokrmu v gastronádobách
* 1x vozík na olej ke snadnému vyprázdnění oleje z nádoby a k jeho ukládání bez přístupu světla

Součástí dodávky je zaškolení personálu. Prohlášení o shodě: CE. Jsou požadována následující nebo srovnatelná schválení: VDE/Semko Intertek/ETL Safety/GS/ETL Sanitation/SVGW. Zařízení je schváleno k provozu bez dozoru. Běžný servisní přístup a běžnou servisní údržbu pouze z přední strany zařízení. Zařízení je vybaveno diagnostickým programem s automatickým zobrazování servisních hlášení.