

Minimální požadované parametry elektrického bojlerového konvektomatu:

- Počet vsunů 12 velikosti GN 2/1 s roztečí 65mm
- Kapacita jídel na výdej 400-600
- Orientace vsunů na šíři s možností GN1/1 za sebe neboli velikostí 24GN 1/1
- Zavážecí vozík
- Horký vzduch 30 - 300°C, Pára 30 – 130°C
- Kombinovaný režim 30-300°C, Řízení vlhkosti 0-100%
- Regenerace potravin
- Volba trvalého osvětlení (halogenové 2 žárovky)
- Pevná ruční sprcha na boku stroje
- vícebodová teplotní sonda – minimálně 6-ti bodová
- trojitě sklo rozebíratelné
- Antibakteriální úprava kliky (madla)
- Hladký ovládací panel s tlakovým 8“ dotykovým displejem
- Programování až 1000programů s 20 kroky
- Předem nainstalované programy – minimálně 300programů
- Možnost ovládání přes vlastní programy na základní obrazovce
- Možnost nastavení vlastní obrazovky (vzhled a nepoužívanější funkce a programy)
- Program na sterilizaci a sušení
- Nízkoteplotní pečení a Delta T vaření
- Taktování ventilátoru
- regulace rychlostí ventilátoru – minimálně 7rychlostí – 2reverzní ventilátory komory
- Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří
- Klapka pro odtah přebytečné páry – automatická dle vlhkosti v komoře
- Konektor na připojení k PC (USB a LAN)
- rychlý náhled programu se zobrazením spotřebované energie
- Automatický start
- Vlastní diagnostický systém
- Záznamník HACCP (paměť s možností uložení do PC)
- Automatické mytí a automatické odvápnění s práškovou nebo tabletovou chemií
- Stroj z AISI 304 nemagnetická nerezová ocel
- Chemická povrchová úprava varné komory s 50mm tepelnou izolací
- Bezesváre zaoblené rohy varné komory
- Příkon minimálně 36 kW maximálně 38 kW
- Vytvořitel páry boilerový včetně injekční (nástříkový) vývin páry
- Stroj umístěný na zemi s pracovní výškou do 1500mm
- Rozměry s tolerancí 5% - (š/v/h) – 1105 x 1353 x 952 mm
- Software do PC pro správu HACCP a programů (zdarma aktualizace)

PŘÍSLUŠENTVÍ:

Cena včetně:

Dopravy, stěhování

Instalace certifikovaným servisem – doložení prohlášení výrobce konvektomatu o spolupráci s dodavatelskou firmou

Zapojení a odzkoušení a základní zaškolení minimálně 6-ti hodinové zaškolení odborným kuchařem od výrobce v provozu

Zajištění servisu do 24h od nahlášení poruchy.

Zajištění rychlého regionální servisu s certifikátem o odborném zaškolení.

Pozáruční odborný servis.

Dostupnost a garance náhradních dílů v **České republice**. Odborné poradenství hot line servis a hot line odborných kuchařů od výrobce v českém jazyce.

Zdarma aktualizace programů a softwaru konvektomatu

Kuchařku, návod na obsluhu a prohlášení o shodě (CE) dodat se strojem

Záruka minimálně 2 roky.