**Technická specifikace:**

**OBECNÉ TECHNICKÉ POŽADAVKY: Tunelová myčka stolního nádobí**

* Zařízení 1 ks elektrické tunelové myčky pro:

* 150 snídaní
* 550 obědů
* 150 večeří
* Umývají se:
* Misky na polévku
* Jídelní talíře
* Misky na saláty
* Skleničky na nápoje
* Příbory
* Podnosy
* Tabletový systém
* Požadujeme spolehlivý minimálně tří nádržový mycí systém

**POŽADAVKY NA SESTAVU MYCÍHO SYSTÉMU: Tunelová myčka stolního nádobí**

* Na vstupní straně stroje před mycí nerezový stůl s dřezem a otvorem pro sběr zbytků délka stolu 2200 x 800 x 850, dřez 500 x 500 x250 s baterii a tlakovou sprchou upevněnou na zeď pro oplach nádobí.
* Tunelová myčka s neutrálním doplňkem, před mycí zóna, mycí zóna a oplachová zóna a automatickým podavačem košů se sušícím tunelem na konci myčky.
* Automatický oblouk 90°, pohyblivý mechanismus propojený se systémem posuvu košů v myčce, na který je propojený výstupní stůl válečkový min. 1150 mm s koncovým vypínačem.
* Celkový rozměr myčky se sušícím tunelem je max. 2960 mm
* Celkový prostor pro myčku a vstupní stůl je max. 5160 mm
* Celkový prostor pro automatický oblouk a válečkový stůl je max. 1928 mm

Další podmínky:

* Dodavatel v cenové nabídce uvede dopravu, montáž zařízení na média pro správnou funkci zařízení – elektro, voda, odpad, uvedení do provozu a zaškolení obsluhy. Dále pak bude v ceně zahrnuta demontáž stávajícího zařízení a jeho ekologická likvidace.
* Dodavatel si prostor zaměří a zjistí cestu dopravu myčky kuchyní na místo tak, aby nepoškodil stávající zařízení kuchyně. Případné zprůchodnění cesty pro dopravu myčky na místo opět zahrne k montáži do celkové ceny. Taktéž při potřebě myčku již ve výrobě rozdělit/rozložit na menší díly z důvodu dopravy a montáže na místo určení musí dodavatel vyčíslit do celkových nákladů.

**TECHNICKÉ POŽADAVKY: Tunelová myčka stolního nádobí**

* košový mycí systém s kapacitou minimálně 125 košů/hodinu, koš 50x50cm
* před mycí zóna myčky studenou vodou, objem nádrže minimálně 60L
* Hlavní mytí – elektronicky nastavitelná regulace teploty 50-65 °C
* Sada mycích ramen je snadno demontovatelná pro účely čištění. Zátka v každé větvi usnadňuje vnitřní vymývání ramen. Vysoce výkonné mycí moduly s 5 vrchními mycími větvemi a 5 spodními. Objem nádrže minimálně 100L
* oplachová zóna elektronicky nastavitelná regulace teploty 70°C - 85°C, garance oplachové vody 85°C, snadno demontovatelné a vyjímatelné oplachové trysky. Objem nádrže min.15L
* minimálně 3 mycí programy: (125 košů/hod.), (175 košů/hod.), (225 košů/hod)
* Úsporný systém energie při oplachování: ukončí proces oplachu, když koš opustí myčku. Šetří vodu a elektrickou energii.
* celkový příkon stroje minimálně 45kW (±10 %) + min. 9,55 kW sušící tunel
* třída krytí minimálně IPx4
* Sušící tunel na konci mycího stroje pro sušení nádobí. Vybaven posuvem košů a oddělujícími závěsy a spodní policí.
* Dvouplášťové dveře s otevíráním směrem nahoru a blokováním v otevřené pozici.
* Úsporný systém energie: snižuje spotřebu zastavováním chodu čerpadla přepínáním ohřevu oplachové vody do režimu „stand-by” (70 °C)
* Automatický časovač vypíná pohon unašeče po uplynutí předem stanoveného času nečinnosti (10 minut)
* Úsporný systém energie při mytí: spouští proces mytí teprve při zjištění procházejícího koše.
* Veškeré hlavní díly jsou vyrobeny z nerezové oceli AISI-304 s protikorozními vlastnostmi: nádrže, mycí a oplachovací ramena, oplachovací trysky, dveře, unášecí systém pro pohyb košů a kovová potrubí.
* Filtrační tácy v mycí vaně vyrobeny z nerezové oceli AISI-304. Snadný přístup a vyjímání filtrů pro účely jejich čistění a přístup k vaně.
* Bezpečnostní filtr na sací straně čerpadla.
* Rozvodná skříň je připravena pro snadné připojení dávkovačů pevných i tekutých mycích a oplachových prostředků: koncové mikrospínače, přídavné tlačítko nouzového zastavení.
* Systém dodatečné ochrany proti zachycení na vstupu, instalovaný na přídavném prvku ochrany před postříkáním.
* Úsporný systém energie při oplachování: ukončí proces oplachu, když koš opustí myčku. Šetří vodu a elektrickou energii.
* změkčovač s automatickou regenerací
* 8x koš na talíře
* 4x koš základní na misky a talíře

**OBECNÉ TECHNICKÉ POŽADAVKY: Elektrická multifunkční pánev**

* Zařízení 1 ks elektrické multifunkční pánve:
* Automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dcl.
* Vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí (2 rychlosti, rychlost na vyprázdnění pokrmů, rychlost na čistění a údržbu), bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění.
* Osa sklápění umožňuje vyklopení vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli.
* vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny
* odložený start
* integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem
* automatický zdvih košů – včetně možnosti vaření v koších i se zavřeným víkem
* samostatný motor pro zdvih košů
* automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů
* dosažení teploty 180 °C z pokojové teploty za max. 4 minuty
* integrovaná zásuvka 230 V /16 A
* USB konektor
* integrovaná sprcha s automatickým navíjením a kovovou hlavicí
* regulátor tlaku vody v základní výbavě
* HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů)
* paměť pro 300 posledních procesů
* možnost vaření bez dozoru

**TECHNICKÁ NADSTAVBA: Elektrická multifunkční pánev**

* Servisní přístup z přední části stroje
* jednoduše výsuvný panel elektrické výzbroje v pravé noze, umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer
* centrální připojení vody, odpadu a elektřiny na stěnu i do podlahy
* stavitelné robustní nohy s rektifikací
* Certifikační značka CE, TUV-SUD

**VARNÉ REŽIMY: Elektrická multifunkční pánev**

Vaření, intenzívní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C.

**OVLÁDACÍ PANEL: Elektrická multifunkční pánev**

Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10“ obrazovka s HD rozlišením a intuitivním ovládáním, kompletní ovládání v českém jazyce, možnost nastavení jazyka ovládání, možnost uložení vlastních programů, paměť pro 350 programů o 20 krocích, zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné senzorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, zobrazení poruchových hlášení na displeji, technické a servisní informace, tlačítko Zapnutí / Vypnutí, krytí displeje IPX5

**KONSTRUKCE: Elektrická multifunkční pánev**

Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, Speciální vakuově lisované, sendvičové dno o síle min. 31 mm, dvojité robustní izolované víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu, odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka. Systém vytápění pomocí celoplošných nerezových topných těles.

**TECHNICKÉ POŽADAVKY: Elektrická multifunkční pánev**

* Objem min.: 100 litrů – dle DIN 18857
* Kapacita GN: GN 2/1
* Rozměr dna max.: 713 x 580 mm
* Hloubka vany: min. 280 mm
* Užitná plocha: min. 43 dm2
* Celkový instalovaný příkon max.: 27,5 kW
* Napětí: 3 N AC 400 V
* Jištění: 3 x 50 A
* Přívod studené vody R3/4
* Odpad vody DN – 50
* Fritovací koš – 2 x
* Rameno pro automatický zdvih – 1x
* Rošt na přípravu nízkoteplotního pečení – 1x
* Špachtle velká s držadlem – 1 x
* V cenové nabídce bude doprava, zapojení včetně instalačního materiálu, zaškolení kuchařem 2 x.