**pŘÍLOHA č. 3 Tabulka Technických parametrů**

1. **Autokláv – 1 ks**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PARAMETR** | **POŽADOVANÝ** | **NABÍZENÝ** |
| Stroj vhodný k výrobě sous vide výrobků, sterilizaci a pasteraci. | ano |  |
| Automatické řízení procesu | ano |  |
| Několika stupňového chlazení | ano |  |
| Celonerezové stacionární provedení | ano |  |
| Objem | minimálně 350 l |  |
| Bezpečnostní víko uzavíratelné bez použití šroubů | ano |  |
| Řídící jednotka s bezdrátovým zápisem hodnot | ano |  |
| Přímý elektrický ohřev | ano |  |
| Provozní tlak | nejméně 2,0 bar |  |
| Maximální provozní teplota | minimálně 121°C |  |
| Kompletní příslušenství pro provoz: vkládací koše, proklady, rozpěrka na vyjímání koše | ano |  |
| Rekuperační nádoba | ano |  |
| Příkon | max. 27,0 kW |  |
| Napájení 400 V-50 Hz | ano |  |
| Certifikace CE | ano |  |

1. **Varný kotel s míchacím ramenem - 1 ks**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PARAMETR** | **POŽADOVANÝ** | **NABÍZENÝ** |
| Celonerezové provedení | ano |  |
| Objem | minimálně 200 l |  |
| Glycerinová náplň | ano |  |
| Řídící jednotka s pamětí pro uložení programů | ano |  |
| Řízení teploty náplně a času | ano |  |
| Odložený start | ano |  |
| Samostatný nerezový rozvaděč | ano |  |
| Řetězový pohon míchacího ramene | ano |  |
| Míchací rameno uloženo v pouzdrech | Minimálně na 3 místech |  |
| Elektrický ohřev | ano |  |
| Napájení 400 V-50 Hz | ano |  |
| Příkon | max. 35,0 kW |  |
| Certifikace CE | ano |  |

1. **Multifunkční sklopná pánev – 1 ks**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PARAMETR** | **POŽADOVANÝ** | **NABÍZENÝ** |
| Stroj vhodný k šetrnému vaření v přetlaku | max. 0,4 bar |  |
| Celonerezové provedení | ano |  |
| Objem | min. 160 l |  |
| Hloubka vany | min. 450 mm |  |
| Vícevrstvé dno | min. síla 16 mm |  |
| Vana pánve hlubokotažená z jednoho kusu nerezu | ano |  |
| Vana pánve s oblými hygienickými rohy | ano |  |
| Povrch se sníženou přilnavostí | ano |  |
| Maximální provozní teplota | Min 230°C |  |
| Bezpečnostní dvojité izolované víko | ano |  |
| Elektrické naklápění vany | ano |  |
| Více bodová teplotní sonda pro snímání teploty jádra produktu | s přesností 0,5°C |  |
| Programovatelné řízení | ano |  |
| Uložení receptur | ano |  |
| Správa HACCP | ano |  |
| Dotykový ovládací panel | ano |  |
| Ovládání v češtině | ano |  |
| Řídící jednotka s pamětí pro uložení programů | ano |  |
| Plynový ohřev | ano |  |
| Příkon plynu | min. 25 kW |  |
| Připojení plynu 1“. | ano |  |
| Šířka stroje | max. 1.800 mm |  |
| Hloubka stroje | min 800 max 900 mm |  |
| Napájení 230 V-50 Hz. | ano |  |
| Certifikace CE | ano |  |
| Příkon | max. 1,0 kW |  |
| Krytí | min. IPX6 |  |

1. **Masírka s míchacím ramenem – 1 ks**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PARAMETR** | **POŽADOVANÝ** | **NABÍZENÝ** |
| Stroj vhodný k marinování a míchání všech druhů mas s kostí i bez kosti s použitím vakua | ano |  |
| Celonerezové mobilní provedení | ano |  |
| Masírovací buben s míchacím ramenem | ano |  |
| Manuální naklápění masírovacího bubnu | ano |  |
| Integrovaná vakuová pumpa | ano |  |
| Objem masírovacího bubnu | min. 200 l. |  |
| Plynulá regulace otáček masírovacího ramene | ano |  |
| Programovatelná řídící jednotka s pamětí pro uložení programů | ano |  |
| Napájení 400 V-50 Hz | ano |  |
| Příkon | max. 2,0 kW |  |
| Certifikace CE | ano |  |

1. **Konvektomat - 1 ks**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PARAMETR** | **POŽADOVANÝ** | **NABÍZENÝ** |
| Celonerezové provedení | ano |  |
| Funkce v minimálním rozsahu: horký vzduch, kombinovaný cyklus, nízkoteplotní vaření, vaření, regenerace | ano |  |
| Nízkoteplotní pára (25-99°C) vhodné pro Sous vide úpravu pokrmů | ano |  |
| Měření a regulace skutečné vlhkosti v komoře | ano |  |
| Plně programovatelné řízení | ano |  |
| Paměť pro uložení programů | min. 99 programů |  |
| Možnost nastavení nočního pečení | ano |  |
| Možnost nastavení funkce Delta T | ano |  |
| Pokrmová teplotní sonda | ano |  |
| Hlavní ventilátory | s min. 4 rychlostmi |  |
| Hlavní ventilátory s nejvyššími otáčkami | min. 1.450 ot./min |  |
| Konektivita pro HACCP | ano |  |
| Auto diagnostické funkce | ano |  |
| Automatické zchlazení komory a předehřev | ano |  |
| Automatický mycí systém s funkcí odvápňování bojleru | ano |  |
| Dvojité dveřní sklo | ano |  |
| Kapacita | min. 20 GN 2/1. |  |
| Kapacita | min. 180 kg / cyklus |  |
| Provozní teplota | Max. 300°C. |  |
| Vývin páry v boileru | ano |  |
| Šířka stroje | max. 1.200 mm |  |
| Zavážecí vozíky | min 2 ks |  |
| Plynový ohřev | ano |  |
| Příkon plyn | max. 115 kW |  |
| Krytí | min. IPX 5 |  |
| Napájení 230 V-50 Hz | ano |  |
| Příkon | max. 3,0 kW |  |
| Certifikace CE | ano |  |

1. **Plnička tekutých hmot – 1 ks**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PARAMETR** | **POŽADOVANÝ** | **NABÍZENÝ** |
| Objemová plnička určená pro plnění tekutých a kašovitých hmot | ano |  |
| Pneumatický pohon dávkování | ano |  |
| Možnost plnění studených i horkých surovin | ano |  |
| Výkon | min. 50 dávek za minutu |  |
| Mobilní celonerezové provedení | ano |  |
| Objem zásobníku | min. 20 l. |  |
| Programovatelné řízení s možností synchronizace s dalšími zařízeními | ano |  |
| Výměnné dávkovací válce | ano |  |
| Dodávka včetně plnících válců | Min 2 ks |  |
| Plnící válec o objemu | Min 180 ml - max. 550 ml |  |
| Plnící válec | 50 – 250 mm |  |
| Napájení 230 V-50 Hz | ano |  |
| Certifikace CE | ano |  |

1. **Kráječ zeleniny – 1 ks**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PARAMETR** | **POŽADOVANÝ** | **NABÍZENÝ** |
| Univerzální stroj pro zpracování zeleniny na plátky, nudličky, kostky a strouhání | ano |  |
| Minimální výkon dle zpracovávané suroviny a aplikace | 400 - 1200 kg/hodinu |  |
| Nerezové pojízdné provedení včetně motorového bloku | ano |  |
| Automatická hlava | ano |  |
| Mechanická hlava | ano |  |
| Nerez pojízdný vozík, dodáno vč GN nádob | min. na 2x GN 1/1 |  |
| Dodávka včetně nástrojů na tyto aplikace: | ano |  |
| Plátkování | Min 2 mm – max. 4 mm |  |
| Strouhání | Max 3 mm |  |
| Kostičkování | Min 10x10mm, max 20x20 mm |  |
| Nudličkovač | Max 2,5 x 2,5 mm |  |
| Napájení 400 V-50 Hz. | ano |  |
| Certifikace CE. | ano |  |

1. **Nerezová digestoř velká – 1 ks**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PARAMETR** | **POŽADOVANÝ** | **NABÍZENÝ** |
| Celonerezové nástěnné provedení | ano |  |
| Rozměry | Max 4.200 x 1.100 x 450 mm |  |
| Lapače tuků | Min 6 ks filtrů |  |
| Plocha filtrů | Min 0,8 m |  |
| Integrované osvětlení | Min 2 ks |  |
| Z důvodu velkých rozměrů se může digestoř skládat z více kusů | ano |  |
| Připojení na centrální vzduchotechniku | ano |  |

1. **Nerezová digestoř malá – 1 ks**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PARAMETR** | **POŽADOVANÝ** | **NABÍZENÝ** |
| Celonerezové nástěnné provedení | ano |  |
| Rozměry | Max 1.400 x 1.500 x 450 mm |  |
| Lapače tuků | Min 2 ks filtrů |  |
| Plocha filtrů | Min 0,3 m |  |
| Připojení na centrální vzduchotechniku | ano |  |

V případě, že by technická specifikace obsahovala požadavky nebo odkazy na obchodní firmy, názvy nebo jména a příjmení, specifická označení zboží a služeb, které platí pro určitou osobu, popřípadě její organizační složku za příznačné, patenty a vynálezy, užitné vzory, průmyslové vzory, ochranné známky nebo označení původu, zadavatel umožňuje u těchto položek použít i jiných, kvalitativně a technicky obdobných řešení.