**Príloha číslo 1**

1. **Konvektomat**

**Základné parametre:**
Kapacita: 10 x 2/1GN alebo 20 x 1/1GN
rozmery: šírka, hĺbka, výška 1069 x 976 x 1042 mm
Napätie: TN-C-S 3x 400V/ 50Hz + PEN
Príkon elektro: 36,7 kW

**Základné údaje:**

**iCC-Cockpit** – grafické zobrazenie aktuálneho klimatu vo varnej komore, predvídanie ďalšieho priebehu prípravy pokrmu, doterajšieho priebehu a predpovedí ďalších činností a možností pre dokončenie pokrmu.
**iCC-messenger** – informácie o aktuálnych automaticky prevedených úpravách nastavenia procesu varenia a pečenia.
**iCC-Monitor**- prehľadné zobrazenie aktuálnych automaticky prevedených úprav nastavenia procesu varenia a pečenia.
**Režim záznamu**- stanovenie ideálneho procesu varenia a pečenia podľa teploty pokrmu pri kalibrácií produktu pre neskoršiu opätovnú prípravu bez snímaču teploty pokrmu a s automatickým prispôsobením podľa množstva pripravovaného pokrmu.
**HiDenstiyControl** - systém rovnomerného rozloženia vzduchu a tepla vo vnútri komory.
**Automatické chladenie** pre inteligentnú úpravu klímy varného priestoru.
**iLevelControl iLC** – kombinovaná príprava pokrmov so samostatným dohľadom na každý zásuv a priebežnými úpravami podľa spôsobu a množstva pripravovaných pokrmov a početnosti otvárania dvierok. Na základe kombinácie vložených pokrmov bude automaticky zaistená optimálna klíma vo varnej komore. Systém iLC-Messenger vás informuje o aktuálnych automaticky prevedených úpravách procesu varenia a pečenia.
Signalizácia zásuvu iLC ukazuje, ktorý zásuvný rošt je pripravený na vytiahnutie, alebo vloženie pokrmu.
Inteligentné riadenie predhrevu a regulácia podľa várky – Príprava podľa vloženého pokrmu, okamžité vkladanie bez čakacej doby, = skvelé výsledky.
**HiDensityControlR**- patentované, vysoko účinné dynamické prúdenie vzduchu a zaistenie rozvodu energie vo varnej komore.

**Režim konvektomatu** s prevádzkovými režimami: steam 30-130°C, Hot Air 30-300°C, kombinácia pary a horúceho vzduchu 30-300°C, Finishing.
**ClimaPlus ControlR**- meranie, nastavení a regulácia vlhkosti s presnosťou na percentá.
**ClimaPlusR**- meranie vlhkosti s presnosťou na percentá, 5 stupňové nastavenie a regulácia.
Vysoko účinné odvlhčovanie varného priestoru s podtlakovou technológiou pre tvorbu chrumkavého povrchu.
**Automatické procesy FinishingR** pre banket, bufet, á la carte atď.
**Varenie s nízkymi teplotami a varenie cez noc.**
**Varenie s teplotným rozdielom** k šetrnej príprave veľkých kusov mäsa, automatické prispôsobenie obslužného rozhrania podľa častého štýlu používania.

**Obrázok:1**

 

**2. Miešací stroj**

**Univerzálny robot s príslušenstvom**

**Základné parametre**

rozmer: 410x470x780mm(šxhxv)
príkon elektro: 0,25kW/230V
objem kotlíka: 10l
regulácia: 3 rýchlosti
zdvíhanie kotlíka: mechanické, pákou
bezpečnostné mikrospínače
prevod pomocou ozubených kolies
výstup na prídavné zariadenie
**Základné príslušenstvo**:
-kotlík, hák, metla, miešač

**Obrázok: 2**



**ZHRNUTIE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov produktu** | **Zobrazenie** | **CENA bez DPH** | **CENA s DPH** | **CENA CELKOM** | **Poznámka** |
| Konvektomat s príslušenstvom ( odsávač pár - nerez, externý motor na odsávanie pár, podstavec, automatický zmäk. vody, doprava, montáž+ VZT materiál na odťah pár cez stenu kuchyne, el. pripojenie, zaškolenie min. 4 osôb...) |  |  |  |  |  |
| Miešací stroj60 l |  |  |  |  |  |
| CENA SPOLU: | Konvektomat s príslušenstvomMiešací stroj s príslušenstvom |  |  |  |  |

Vyhotovil: Mgr. Mária Hubočanová Schválil: Ing. Mária Vítová, PhD., ´ riaditeľka školy