|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**PŘÍLOHA Č. 1 VÝZVY – TECHNICKÁ SPECIFIKACE**

1. **Elektrický konvektomat** na 11 gastronádob:

* výrobce: Retigo
* vývin páry: bojlerový
* digitální ovládací displej
* teplotní sonda
* teplota 30 – 300 °C
* kombinovaný režim
* pára 99 – 130°C
* biovaření
* regenerace
* automatický start
* předehřev
* zchlazení
* rozevírací dvojité dveřní sklo zabraňující úniku tepla
* Energy logic – využití tepla odpadní páry
* USB rozhraní
* LAN
* maximální rozměry 100 x 90 cm, maximální výška 110 cm
* minimální příkon 17 kW, 400V /3N/ 50 Hz

1. **Podstavec pod konvektomat**

* materiál: nerez
* se zásuvkami na gastronádoby
* maximální výška: 70 - 90 cm

1. **Automatický změkčovač vody:**

* možnost nastavení času a regenerace buď 1x za týden nebo ve vybraný den a čas
* programovatelné ovládání
* regenerace zajištěna automaticky
* krycí víko
* maximální průtok vody: 30 l / min
* maximální teplota vstupní vody: 38 °C
* kapacita zásobníku soli: maximálně 10 kg
* pracovní tlak: 1,5 - 8 bar

1. **Varný kotel elektrický:**

* výrobce: Alba
* kruhový duplikátor
* nepřímý ohřev
* objem: 80 - 100 l
* doba ohřevu maximálně 70 min
* maximální šířka 70 cm, maximální hloubka 100 cm
* otevírání dozadu nebo doprava
* minimální příkon 12 kW

V ceně musí být zahrnuta doprava, demontáž, odvoz a likvidace stávajícího zařízení, montáž a zapojení nového zařízení, posunutí stávajících kamen o 10 cm (plyn), vstupní revize a zaškolení pracovníků obsluhy.

Požadovaná záruka 24 měsíců.

Zadavatel požaduje dodání nového zboží. Nabízené zboží nesmí být repasované.