

Vybavení kuchyně MŠ Za Lávkami, Dačice
Příloha č. 3 – Technická specifikace

1) Skříň chladicí skříň 400L

Vnější konstrukce z nerez oceli, zadní opláštění z galvanizované oceli.
Vnitřní konstrukce z plastu s oblými rohy a s předlisovanými zásuvy.
1 plně pravé dveře se zámkem s možností záměny pantů na místě.
Polyuretanová izolační pěnová výplň 45mm o vysoké hustotě, cyklopentan jako hnací plyn.
Výškově stavitelné nohy. Vestavěná chladicí jednotka. Vnitřní cirkulace vzduchu.
Chladicí medium: R134a.
Digitální ovládací panel se zobrazením teploty.
Nastavení teploty min. od 0°C do +10°C
Automatické odtávání s řízenou teplotou výparníku s odpařením kondenzátu.
Pro provoz s okolní teplotou 43°C.
Neobsahuje CFC, HCF a HCFC.
Dodávka vč. 4 ks Rilsan roštů 600x400 mm.

Technické parametry:

Btto objem:	min. 400 L
Netto objem:	min. 265 L
Dveřní závěsy:	Vpravo
Rozměry:	Výška max. 1755 mm
	Šířka max. 700 mm
	Hloubka max. 620 mm
	Hloubka při otevřených dveřích: 1310 mm

2) Konvektomat 10 GN 1/1

Elektrický

Kapacita 10 x GN 1/1, rozteč vsuvů 65 mm

Bojlerové vyvíjení páry

Podélné ukládání GN nádob

3 REŽIMY OVLÁDÁNÍ:

1) Automatický – přednastavené varné procesy, ovládání pomocí obrázků na dotykovém panelu

2) Programový – vaření a pečení podle uživatelských receptů uložených v paměti (až 1000 programů v 16-ti krocích)

3) Manuální - 3 Základní varné režimy: Pára 30–130°C, Kombinovaný režim 30–250°C, Horký vzduch 30°C – 300°

Regenerace - automatické nastavení pro nejúčinnější ohřev pokrmů

LTC – speciální automatický program na nízkoteplotní pečení i přes noc

Vybavení kuchyně MŠ Za Lávkami, Dačice

Příloha č. 3 – Technická specifikace

Kynárna – speciální automatický program pro kynutí těsta

Dotykový HD Display s vysokým rozlišením

Systém měření vlhkosti s přesností +/- 1% pomocí Lambda sondy

Funkce automatického předehřevu varné komory s možností deaktivace

Funkce udržování pokrmů ve výdejní teplotě

Elektronicky řízená klapka pro odvětrání komory

Vícerychlostní ventilátor: plná rychlost, poloviční rychlost, pulsní otáčky

Současné zobrazení nastavených a aktuálních hodnot teploty a času

Pokrmová 6ti bodová sonda s automatickou korekcí špatného zapáchnutí. Přesnost měření +/- 0,5°C

Funkce Pauza, možnost nastavení zpožděného startu.

Funkce programovatelného manuálního zvýšení vlhkosti v komoře

Automatické čištění komory – automatický integrovaný systém mytí komory s funkcemi pro úspory energie, vody a mycích prostředků. Mycí systém uzpůsoben na tekuté mycí prostředky, integrované zásobníky na mycí a oplachový prostředek, objem zásobníku na mycí prostředek min 5 litrů

Poloutomatický čistící program (další možnost čištění k automatickému čistícímu programu)

Funkce rychlého ochlazení komory – automatické i manuální.

Bojlerová automatika a autodiagnostika – automatická detekce tvorby vápenatých usazenin, automatické proplachování bojleru.

Systém dvojího účinku ventilátoru (nasávání a předehřívání čerstvého vzduchu a jeho rovnoměrný rozvod do komory).

Dvojitě dveřní sklo s termoizolační vlastností – nevzniká nebezpečí spálení obsluhy při kontaktu se sklem.

Integrovaný HACCP modul pro automatickou kontrolu nastavení pro zajištění mikrobiologické nezávadnosti varného procesu

Integrovaná samonavíjecí sprcha pro ruční oplach

Autodiagnostika závad – zobrazení závad přímo na displeji pro lepší komunikaci se servisem

Maximální rozměry: D 900 x H 920 x V 1060 mm

Maximální příkon el.: 17,5 kW

Napětí: 400V, 3N, 50/60

Vybavení kuchyně MŠ Za Lávkami, Dačice
Příloha č. 3 – Technická specifikace

3) Multifukční nesklopná pánev

Elektrická

Kapacita, objem: 22 litrů

Modul na podestavbě

Nesklopná

Sendvičová konstrukce dna, síla dna vany: min. 12mm, z toho vrchní vrstva - AISI 316 (min. 3mm), a spodní vrstva - ocelolitina (min. 9mm)

Minimální rozměr vany (vxšxh): 70x630x510 mm

Teplotní rozsah min: 120-300° C. Nastavení ohřevu termostatem a výkonovým regulátorem

Víceúčelové použití – vaření, opékání, fritování, vodní lázeň.

Maximální rozměry včetně podestavby:	Š 800 x H 930 x V 850 mm
Maximální příkon el.:	10 kW,
Napětí:	400V, 3N, 50/60
Minimální váha :	115 kg

4) Elektrický sporák s troubou

Elektrický

4 čtvercové plotny, každá plotna min. 4 kW

Litínové plotny, každá o rozměru min. 300 x 300mm

Plotny utěsněné do lisované vrchní desky

Celonerezová konstrukce z AISI304, síla vrchní desky min. 2mm

Sporák na elektrické troubě o příkonu min. 6 kW

Elektrická trouba: vnitřní prostor v nerez AISI430, zaoblené vnitřní rohy, nerezové topnice kryté ocelovou deskou pro dobré rozložení tepla, teplotní rozsah min 110°-285°C. Trouba vybavena regulovatelnou odvětrávací klapkou.

Dvířka elektrické statické trouby s min. 40mm silnou tepelnou izolací

Maximální rozměry:	Š 800 x H 930 x V 850 mm
Minimální rozměr komory trouby:	Š 575 x H 700 x V 300 mm
Maximální celkový příkon el.:	22 kW
Napětí:	400V, 3N, 50/60

5) Sklopná pánev 60 litrů

Vybavení kuchyně MŠ Za Lávkami, Dačice

Příloha č. 3 – Technická specifikace

Elektrická

Maximální objem: 60 litrů

Užitný objem min. 50 litrů

Speciální materiál dna – slitina 2 nerezových ocelí, která lépe odolává teplotním šokům, má vysokou odolnost proti korozi. Univerzální použití jak na vaření ve vodě, tak na smažení.

Vnitřní zaoblené rohy pánve pro snadné čištění

Ohřev dna pomocí INFRA červených topných článků umístěných přímo pod vanou zajišťuje ideální rovnoměrnost pečení. Infra články jsou spojeny s vanou a sklápí se společně s pánví - bezpečnost obsluhy, snadnější čištění a vyšší spolehlivost.

Síla dna min 10 mm

Celonerezová vnější konstrukce

Dvojité víko pánve – lze použít jako pracovní plochu, madlo víka je umístěno v přední hraně víka a není součástí horní plochy víka, z nerez 20/10

Termostat a energoregulátor, teplota rozsah min. 120°C - 280°C

Integrované napouštění vody

Manuální sklápění pánve

Ovládací prvky konstruované proti průniku vody do zařízení, ochrana proti průniku vody IPX5

Maximální vnější rozměry v mm: Š 800 x H 930 x V 850

Maximální příkon el.: 9,5 kW

Napětí: 400 V, 3N, 50/60 Hz