

## Konvektomat elektrický

### Základní funkce stroje:

Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování

### Technický popis:

Bojlerový vyvíječ páry  
Celkový instalovaný příkon 40 kW +/-10%  
Kapacita: možnost vložení 20x GN 1/1 nebo 40x GN ½  
Maximální půdorysný rozměr: 900(šířka)x850(hloubka) mm  
Max. výška horního zásuvu 1600 mm  
Automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství pomocí tablet na mytí a oplachování, program krátkého mytí s tabletami max. do 15 min.  
Stroj používá na mytí chemické, ekologické tablety bez fosfátů a fosforu  
Teplotní rozsah: 30 až 300°C  
Regulace vlhkosti s přesností na 1%  
Minimálně tři nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti  
Odtah přebytečných par a vlhkosti min. 100 lt./vteřinu  
Individuální programování času pro jednotlivé vsuny  
Min. šestibodová teplotní sonda  
Integrovaná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku  
LED osvětlení vnitřního prostoru  
Dvířka s trojitým sklem odvětraným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění  
Max. dotyková teplota dvířek 75°C  
Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru  
Funkce rychlého zchlazení varné komory  
Stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, zabarvení a vlhkost pro dosažení nastaveného cíle

### Ovládací panel:

Ovládání pomocí barevného dotykového displeje  
zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace  
WiFi připojení bez externí antény

### Příslušenství:

Originální zavážecí vozík s 20-ti zásuvy na GN 1/1  
Uchazeč ve své nabídce doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji a servisu a zaškolení obsluhy nabízeného zařízení