

Příloha č. 3:

Základní požadavky:

- Funkce ClimaPlus: Funkce aktivní regulace klimatu ve varném prostoru, která trvale měří a reguluje vlhkost a stará se o účinné odvlhčování, a to vše při zajištění vysoké produktivity, kvality přípravy a nízké spotřeby energie. Nastavení vlhkosti probíhá v krocích po 10 % a pro přesné ruční vaření lze vlhkost sledovat na digitálním displeji
- Dynamické proudění vzduchu díky 3 obousměrným vysoce výkonným kolům ventilátoru ve varné komoře s pěti manuálně programovatelnými rychlostmi. Optimální přísun energie zajišťuje vysoce rovnoměrnou a krátkou přípravu.
- Výkonný parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100 °C
- Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
- Funkce zchlazení pomocí kola ventilátoru pro rychlé ochlazení varné komory
- Měření vnitřní teploty pokrmu pomocí snímače k měření vnitřní teploty pokrmu a volitelné pomůcky k umístění snímače (příslušenství)
- Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadované a skutečné hodnoty
- Digitální zobrazení vlhkosti varné komory a času, zobrazení požadovaných a skutečných hodnot
- Individuální programování až 100 varných programů s programy vaření o jednom či více (až 12) krocích
- Individuální přizpůsobení parametrů vaření, jako je čas, teplota a vlhkost, jednoho kroku programu během provozu
- Jednoduchý přenos varných programů do jiných varných systémů na flash disku USB
- Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku
- Úsporné, trvanlivé osvětlení LED ve varném prostoru s vysokým barevným rozlišením pro rychlé rozpoznání stupně přípravy
- Bezplatné servisní horké linky pro technické dotazy a asistenci při používání (ChefLine)

Kapacita zařízení

- 20 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronádoby
- Stojanový vozík s rozestupem zásuvů 65 mm a dvojími otočnými kolečky
- Rukojeť pro stojanový vozík
- Velký výběr příslušenství pro různé režimy vaření, např. grilování, dušení nebo pečení
- Pro použití s 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 gastronádobami

Režim konvektomat

- Vaření v páře 30 °C - 130 °C
- Horký vzduch 30 °C - 300 °C
- Kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C - 300 °C

Funkce ClimaPlus

- Regulace klimatu - měření regulace vlhkosti
- Nastavení vlhkosti v krocích po 10 %