**Technická specifikace**

Tato příloha zadávací dokumentace a smlouvy stanoví **minimální technické, materiálové a funkční požadavky** na předmět plnění veřejné zakázky pod označením „Dodávka kuchyňských spotřebičů“. Veškeré fotografie jsou uvedeny pouze jako ilustrativní a nepředstavují jedinou možnou alternativu pro dodání požadovaného zboží.

**Konvektomat – 1 ks**

Místo dodání a proškolení personálu: Domov Sosna, Habrová 302, Třinec – Dolní Líštná

Vlastnosti:

* kapacita min. 250 jídel denně, minimálně 10 zásuvů,
* horký vzduch cca 30 – 300 °C, kombinovaný režim cca 30 – 300 °C, vaření na páře cca 30 – 130 °C,
* vnější rozměr cca 1000x1000x1100mm [š\*h\*v],
* regenerace,
* nízkoteplotní vaření a pečení,
* rozměr gastronádob GN1/1 (535 x 325mm),
* systém vyvinu páry nástřikový nebo bojlerový, rychlý a úsporný vývin páry,
* tepelný zdroj – elektřina, napětí max. 3N/400/50 [V/Hz], jištění 32 [A],
* oblé vnější sklo,
* teplotní sonda s precizní kontrolu teploty,
* kontrola rychlosti distribuce vzduchu,
* kontrola nasycení páry,
* rekuperace pro úsporu elektrické energie,
* minimalizace spotřeby vody,
* dotykový displej, žádné mechanické prvky, hladký povrch,
* jednoduché ovládání, programování, min. 200 programů s min. 15 kroky, funkce rychlého přehledu,
* kontrolované dokončení pokrmů k dosažení lepší struktury,
* automatické čištění s minimální spotřebou vody,
* varné prostory se zaoblenými rohy pro snadné čištění,

Příslušenství:

* integrovaná ruční sprcha pro čištění,
* klapka pro odtah vlhkosti proti pachové kontaminaci potravin,
* taktování ventilátoru,
* silné osvětlení vnitřních prostorů,
* odkapová dveřní vanička,
* vyjímatelné těsnění dveří pro případ opravy,
* dvojité dveřní sklo,

**Chladící skříň – 1 ks**

Místo dodání a proškolení personálu: Domov Sosna, Habrová 302, Třinec – Dolní Líštná

Vlastnosti:

* statické chlazení, teplotní rozsah +1 až +10 °C, okolní teplota +16 až 32°C,
* obsah minimálně 1400 dm³, zatížení jedné police min. 30 kg,
* vnější rozměr cca 1650x750x1900mm [š\*h\*v],
* korpus izolovaný z venku v bílém provedení, počet dveří - 2,
* vnitřní část z Al nebo nerezu,
* dveře vybaveny magnetickým těsněním,
* elektronický termostat s ukazatelem teploty,
* automatické odtávání,
* odkapní miska,
* regulovatelné nohy,
* min. 6 roštů a 12 vodících lišt,
* napětí 230/50 [V/Hz].

Příslušenství:

* topné tyče k odtávání,
* tyč na zavěšení masa.

**Vyhřívaný zásobník na talíře – 2 ks**

[](http://kovolika.cz/files/e-shop/35.jpg)Místo dodání a proškolení personálu: Domov Sosna, Habrová 302, Třinec – Dolní Líštná

Vlastnosti:

* dvou tubusový pro 2 x 50 ks talířů o průměru 290mm s poklopy,
* pohyblivý přívod s vidlicí,
* rozměr cca 1050x550x900mm [š\*h\*v],
* nerezové provedení,
* regulace teploty +35°C až 90°C,
* min. 2 transportní otočná kolečka s kuličkovými ložisky,
* min. 2 bržděná kolečka s kuličkovými ložisky,
* napětí 230/50 [V/Hz].

**Elektrický varný kotel – 1 ks**

Místo dodání a proškolení personálu: Dům s pečovatelskou službou Oldřichovice, č.p. 783, Třinec

Vlastnosti:

* celonerezové provedení, nepřímý ohřev,
* deska s varnou nádobou a poklicí, napouštěcí trubkou a ventilem, pojistnou armaturou,
* obsah varné nádoby min. 150 litrů ohříván skrze duplikátor (duplicitní plášť),
* regulace ohřevu pomocí přepínače,
* max. doba uvedení do varu 50 min.
* podstavec včetně 4 seřizovacích nožek vepředu osazen krytem s výpustným kohoutem,
* rozměr cca 1050x900x900mm [š\*h\*v],
* napětí max. 3N/400/50 [V/Hz], jištění 32 [A],
* varné prostory se zaoblenými rohy pro snadné čištění,

Příslušenství:

* 1x sítko,
* 1x pojistný ventil s manometrem,
* 1x kontrolní kohout duplikátoru,
* 1x výpustný ventil,

**Kuchyňský robot – 1 ks**

Místo dodání a proškolení personálu: Domov Nýdek, č.p 545, Nýdek

Vlastnosti:

* Automatický pohyb míchacích a hnětacích nadstavců,
* snadné čištění, hladký povrch a zakulacené rohy přístroje,
* přístroj nelze zapnout, pokud není příslušenství správně nasazeno,
* minimálně 4 rychlosti, rovnoměrný náběh motoru, elektronické řízení otáček,
* parkovací pozice,
* multifunkční rameno,
* gumové nožičky pro větší stabilitu,
* ochrana proti přetížení,
* pojistka opětovného zapnutí,
* objem pracovní nádoby min. 3,8 litrů, min. objem těsta v míse 2 kg,
* barva černá, šedá, nerez, nebo jejich kombinace,
* napětí 230/50 [V/Hz].

Příslušenství:

* 1x nerezová míchací mísa,
* 1x míchací / šlehací metla,
* 1x kovový hnětací hák,
* 1x přídavné struhadlo na hranolky,
* 1x přídavné struhadlo na bramborák,
* 1x přídavné struhadlo na strouhanku a oříšky,
* 1x kotouč na jemné krouhání,
* 1x kotouč na hrubé strouhání,
* 1x lis na citrusy,
* 1x kráječ kostiček,
* 1x mixér z umělé hmoty,
* 1x náhradní nerezová mísa.