

Specifikace pro plynový konvektomat	splněno
Velikost zařízení kapacita: GN 20x1/1-65	
Kapacita jídel za den: 150 - 300	
Příkon zařízení: max. 44 kW, Napětí: 230V, Jistič: 10 A	
Odpad: průměr max. 50 mm	
Přívod vody: 3/4" , Přívod Plyn 3/4"	
Funkce automatického režimu min. se 7 využitími - pro maso, drůbež, ryby, přílohy, vaječné pokrmy, pečivo a funkce pro snadné dosažení požadovaného výsledku s automatickou úpravu ideálního průběhu vaření	
Možnost manuální funkce stroje v režimech: pára, horký vzduch a jejich kombinace s možností řízení páry procentuálně	
Pára o teplotě mezi 30 °C a 130 °C	
Horký vzduch o teplotě 30 °C - 300 °C	
Kombinace páry a horkého vzduchu (30 °C – 300 °C)	
Kombinovaná příprava pokrmů se samostatným dohledem na každý zásuvný rošt a průběžnými úpravami podle způsobu a množství připravovaných pokrmů a četnosti otevírání dvířek	
Automatické rozpoznávání a odstraňování nečistot a vápenitých usazenin ve vyvíječi páry	
Možnost exportu dat HACCP / aktualizace softwaru prostřednictvím integrovaného Ethernetu, příp. rozhraní USB	
Bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení	
Schválení provozu bez dozoru	
Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru	
Možnost dálkového ovládání prostřednictvím softwaru	
Grafické zobrazení aktuálního klimatu ve varné komoře, předvídaného dalšího průběhu přípravy pokrmů, dosavadního průběhu a předpovědi dalších činností a možností po dokončení pokrmu	
Režim záznamu – stanovení ideálního postupu podle teploty pokrmu při kalibraci produktů pro pozdější opětovnou přípravu bez snímače vnitřní teploty pokrmu a s automatickým přizpůsobením podle množství připravovaného pokrmu	
Možnost samostatného přizpůsobení obslužného rozhraní podle častého stylu používání	
Barevný TFT displej s dotykovou obrazovkou s ikonami zajišťujícími snadné ovládání	
Možnost zobrazení návodu k použití a příručky k obsluze na displeji zařízení	
Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku sítě	
Min. 6 stupňů čištění pro bezobslužné čištění a případnou péči přes noc	
Automatické čištění a odvápnění generátoru páry	
Automatická výzva k čištění v závislosti na intenzitě znečištění s údajem o stupni čištění a potřebném množství chemie	
Zobrazení stavu znečištění a stavu údržby na displeji	
Diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení	
Možnost vlastního testu ke kontrole funkcí zařízení	
Dvířka s trojitým sklem odvětrávaným zezadu s výklopnými vnitřními tabulkami (pro snadné čištění)	
LED osvětlení varné komory a zásuvného roštu	
Snímač vnitřní teploty pokrmu min. s 5 místy měření a polohovací pomůcka	
Možnost správa klimatu – měření, nastavení a regulace vlhkosti s přesností na procenta	
Individuální programování - min. 1000 varných programů	
Možnost zvlhčování min. ve 3 nastavitelných stupních (30–260 °C) v režimu horkého vzduchu nebo v kombinovaném režimu	
Integrované ethernetové a USB rozhraní	
Výkonný parní generátor s automatickým odvápněním	
Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře	
Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru	
Provoz bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného odvápnění	

Oddělené magnetické ventily pro normální a měkkou vodu	
Možnost rychlého ochlazení varné komory	
Zavázací konstrukce s kolečky, průměr kola min. 5" / 125 mm (odstupy vsunů min. 2 1/2" / 63 mm)	
Dveře varné komory s vestavěnou těsnicí mechanikou	
Vnitřní a vnější materiál – ušlechtilá ocel dle DIN 1.4301	
Ruční sprcha s navíjecím mechanismem	
Možnost pevného připojení k odpadu	
Přívod energie řízený podle skutečné potřeby	
Zásuvný rošt pro 1/1, 1/2 a 1/3 gastronádoby	
Programovatelné stupně kynutí	
Držák na madlo stojanu	
Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času	
Zajištění servisního zásahu servisním technikem speciálně proškoleným na dodaný stroj	
Zajištění pozáručního servisu vyškoleným servisním technikem	
Telefonická podpora denně min. od 7:00 do 18:00	
Zajištění ročních servisních prohlídek stroje vyškoleným servisním technikem na dodaný stroj	
Záruční doba minimálně 24 měsíců	