

Název veřejné zakázky: Nákup plynového konvektomatu 20 GN 1/1
Vyhlášené dne: 7. 9. 2026
Příloha č. 1

Specifikace předmětu plnění

1 ks - plynový konvektomat 20 GN 1/1

**NABÍZENÉ TECHNICKÉ ŘEŠENÍ MUSÍ SPLŇOVAT NÍŽE UVEDENÉ
POVINNÉ TECHNICKÉ PARAMETRY A FUNKCIONALITY**

**PARAMETRY A FUNKCIONALITY DODAVATELEM NABÍZENÉ
DODÁVKY URČENÉ K PLNĚNÍ VEŘEJNÉ ZAKÁZKY**

	Popis povinného parametru	Popis dodavatelem
Název	x	
Produktové číslo	x	
Parametry a funkcionality	Plynový konvektomat s kapacitou 20x GN 1/1	
	Rozteč zásuvů min. 65 mm	
	Automatické odvápnění generátoru	
	Pečení v horkém vzduchu v rozmezí teplot min. 30°C – 300°C s přesným nastavením vlhkosti v komoře v krocích max. po 5%	
	Kombinované vaření v rozmezí teplot min. 30°C – 250°C s přesným nastavením vlhkosti v komoře v krocích max. po 5%	

Název veřejné zakázky: Nákup plynového konvektomatu 20 GN 1/1

Vyhlášené dne: 7. 9. 2026

Příloha č. 1

	• Parní vaření v rozmezí teplot min. 30°C – 125°C	
	• Další funkce konvektomatu: pasterizace, uzení, sous vide, sušení, příprava dezertů, smažení, zapékání, delta T a nízkoteplotní vaření	
	• Ventilátor s autoreversem a min. 5 rychlostmi každým směrem	
	• Nepřetržitá kontrola vlhkosti v komoře během vaření, včetně automatického vyhodnocení produkované připravovaným pokrmem	
	• Funkce zvýšení výkonu páry pro přípravu určitých pokrmů	
	• Funkce odvlhčení komory	
	• Příprava s min. 5 bodovou jádrovou sondou	
	• Dotykový displej min. 10" s vysokým rozlišením a intuitivním grafickým zobrazením	
	• Centrální otočné ovládací kolečko s funkcí potvrzení	
	• Knihovna min. 500 varných programů o alespoň 10 krocích s grafickým zobrazením a nápovědou	
	• Automatické paralelní vaření až 20 různých pokrmů s indikací vyjmutí pokrmu	

Název veřejné zakázky: Nákup plynového konvektomatu 20 GN 1/1
 Vyhlášené dne: 7. 9. 2026
 Příloha č. 1

	z konkrétního zásuvu s označení zásuvu a času		
	Automatické mytí varné komory s min. 7 mycími programy a programem sanitace		
	Program odvápnění		
	Autodiagnostika závad		
	Automatické přehřátí a zchlazení		
	Ovládání a monitorování konvektomatu možné na dálku přes smartphone, nebo tablet se systémem Android, nebo iOS.		
	Připojení Wi-Fi a komunikace s PC na dálku s možností sledování všech provozních parametrů s online aktualizací a hlášení požadovaných servisních úkonů		
	Připojení do cloudu		
	Možnost provozu bez změkčovače vody		
	Konstrukce z oceli AISI 304		
Zavážecí vozík s podélnými zásuvy, umožňujícími zakládání GN 1/1, GN 2/3,			

Název veřejné zakázky: Nákup plynového konvektomatu 20 GN 1/1

Vyhlášené dne: 7. 9. 2026

Příloha č. 1

	GN, 1/3 a GN ½ bez dalšího příslušenství		
	• LED osvětlení varné komory		
	• Dveře s alespoň dvojitým zasklením temperovaným sklem		
	• Vestavěná oplachová sprcha		
	• Příkon plyn. 40 - 44 kW		
	• Certifikace vydaná výrobcem opravňující k prodeji a servisu nabízeného zařízení		
	• Technický list nabízeného produktu		
	Záruka • minimální záruční doba: 24 měsíců.		