**Technická specifikace**

**Velikost:** kapacita stroje 40 GN 1/1

**Vaření**

Horký vzduch 30-300 °C, kombinovaný režim 30-300 °C, vaření v páře 30-130 °C, bio vaření 30-98 °C, vaření/pečení přes noc, časování zásuvů – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv, regenerace/banketing, delta T vaření/pečení, Nízkoteplotní vaření, po uvaření přejít automaticky do fáze udržování, perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka, automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu, Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitovaní, Uzení – speciální programy

**Vybavení:** automatická regulace vlhkosti, rychlá tvorba vysoce nasycené páry, trojité dveřní sklo, obousměrný ventilátor, klapka pro lepší křupavost a krásnou barvu, odvlhčovací systém, 7 rychlostí ventilátoru – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu, okamžité zastavení ventilátoru, taktování ventilátoru, robustní klika – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál, AISI 304 nerezová ocel, hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy, integrovaná ruční sprcha, osvětlení varného prostoru halogenovými žárovkami, odkapová dveřní vanička - zachytává kondenzát z dveří, dva přívody vody – pro změkčenou a nezměkčenou vodu • Standardní zavážecí vozík

**Ovládání:** 8“ displej, jednoduché a intuitivní ovládání, maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce, dotykový pane, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka, 6-bodová teplotní sonda – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu, systém automatického mytí s minimální spotřebou vody, 1000 programů s 20 kroky, piktogramy – možnost přiřazení vlastních piktogramu ke každému programu, možnost uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření, posledních 10 – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů, automatický start, možnost naplánovat odložený start, údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji

**Data:** USB rozhraní na přehrávání dat z a do konvektomatu, LAN – možnost připojení do sítě a komunikace přes internetový prohlížeč.

**Servis:** HACCP záznamy, hlídání úrovně zavápnění, automatická kontrola bojleru, automatické vyhodnocení chyb, automatické čištění s minimální spotřebou vody, automatické odvápnění varné komory, rekuperace, ACM (přizpůsobení programu dle množství potravin), WSS (minimalizace spotřeby vody)

**Technická data:** stroj na el. energii, vyvíjený páry bojlerem, kapacita jídel na výdej 600 – 900, rozteč zásuvů min. (mm) 63, které musí být na šířku. Rozměry max. (Š x V x H) do 1150x1841x952, hmotnost do 350 kg, maximální příkony do 60 kW, příkon vyvíječe páry max. do 48 kW, Jištění do 100 A, napájení 3 N ~ /400 V/50 Hz, přípojka vody a odpadu G ¾“ / 50, teplota 30-300 °C.

**Příslušenství:** dva zavážecí vozíky s madlem

**Ostatní: Součást ceny musí být demontáž současného zařízení, montáž nového zařízení a školení odborným kuchařem.**