

## Základní požadavky

- Nové, nepoužité zařízení
  - Určeno pro profesionální gastronomii
  - Certifikace CE, splnění platných norem EU
  - Návod k obsluze a údržbě v českém jazyce
- 

## Technické parametry (minimální požadavky)

- **Typ zařízení:** Elektrický profesionální konvektomat
  - **Kapacita:** min. 4× GN 1/3 (popř. výrobní rozměr výrobce odpovídající této třídě zařízení)
  - **Rozteč zásuvů:** cca 75 mm
  - **Ovládání:** Elektronické / digitální, dotykový nebo membránový ovládací panel
  - **Programovatelnost:**
    - možnost ukládání uživatelských programů
    - manuální i automatické režimy pečení
  - **Teplotní rozsah:** min. 50–260 °C
  - **Příkon:** cca 3 kW
  - **Napájení:** 230 V / 50–60 Hz
  - **Připojení vody:** ano
  - **Odpad:** ano
- 

## Funkční vlastnosti

- Horkovzdušný režim
  - Kombinovaný režim (horký vzduch + vlhkost / pára)
  - Regulace vlhkosti v pečicím prostoru
  - Rychlý přehřev
  - Rovnoměrná distribuce tepla v celém pečicím prostoru
  - Možnost vizuální kontroly pokrmů (prosklené dveře)
  - Vnitřní osvětlení
- 

## Konstrukční provedení

- Pečicí komora z nerezové oceli AISI 304 nebo ekvivalent
  - Zaoblené vnitřní rohy pro snadné čištění
  - Dveře s dvojitým sklem, otevírání vpřed nebo do strany
  - Odnímatelné těsnění dveří
  - Ventilátor s reverzním chodem
-

## **Bezpečnost a hygiena**

- Automatické vypnutí při otevření dveří
  - Ochrana proti přehřátí
  - Systém odvodu páry
  - Hygienické provedení dle HACCP
- 

## **Příslušenství v ceně**

- Min. 1× rošt GN
  - Připojovací hadice na vodu
  - Návod k obsluze
- 

## **Servis a podpora**

- Autorizovaný servis na území ČR
- Dostupnost náhradních dílů min. 5 let
- Možnost pozáručního servisu