VPRAŠANJE PONUDNIKA ŠT. 11:

Spoštovani!   
SKLOP A   
V POPISU TEHNOLOŠKE OPREME STE PRI NEKATERIH POZICIJAH NAVEDLI ENAKOVREDNO OZ. BOLJŠE.   
Lahko ponudimo za poz.10.009 - elektro parno konvekcijski aparat in poz.10.009.1 plinsko parno konvekcijski aparat z naslednjimi karakteristikami, kar pomeni, da imata aparata celo boljše karakteristike.   
Aparata imata 10 kuharskih medijev, temperaturna funkcija od 30 °C do 300 °C.   
Kuharski mediji – načini delovanja   
• SelfCooking Control® z inteligentnim sistemom iCC ( iCookingControl ) - avtomatično delovanje s 7 načini priprave:   
Veliki kosi mesa   
Perutnina   
Ribe   
Priloge/zelenjava   
Peka   
Jajčne jedi/sladice   
Finishing® (avtomatični proces pogrevanja za krožnike-banket, bife, a la carte,…)   
• Parnokonvekcijski, ročno nastavljivi način delovanja s 3 kuharskimi mediji:   
Para 30 oC – 130 oC   
Vroči zrak 30 oC – 300 oC   
Kombinacija 30 oC – 300 oC   
• iCC Cockpit – funkcija grafično izpisuje trenutne pogoje, ki so v komori (vlaga, temperatura komore, temperatura v živilu, čas do konca priprave), predvideno pot priprave za naprej in že izvedene postopke   
• iCC Messenger – avtomatično sporoča vsako spremembe nastavitev v izvajanju, o pravilnem/nepravilnem položaju sonde, prepoznavo velikosti živila, prilagoditve časa in prilagoditve klime v komori   
• iCC Monitor – omogoča pregled vseh avtomatičnih prilagoditev v procesu priprave   
• 5Senses:   
• »Čuti« trenutne pogoje v kuhalnem prostoru in stanje živila   
• »Prepozna« velikost, količino vstavljanja in stanje izdelka ter izračuna porjavitev.   
• »Predvideva« in določi idealno pot kuhanja za želeni rezultat že med kuhanjem   
• »Uči se« vaših navad pri kuhanju in to tudi upošteva   
• »Se sporazumeva« z vami in vam pokaže, kaj trenutno izvaja, da bi uresničil vaše zahteve   
Dodatne funkcije   
• ClimaPlus Control® - merjenje in regulacija vlage do odstotka natančno za vsak produkt   
• HDC® - HiDensity Control® - patentirana visoko zmogljiva tehnologija za edinstveno enakomernost, kakovost jedi in zmogljivost kuhanja:   
a) 100% nasičenost pare   
b) Dinamično vrtinčenje zraka s hitrostjo do 120 km/h   
c) Razvlaževanje kuhalnega prostora do 100 l vode/pare na sekundo   
• iLC® – Interaktivni LevelControl® - visoka kakovost in hitrost priprave pri različnih mešanih polnjenjih, časovna kontrola za vsako vodilo posebej, delovanje je mogoče prilagoditi potrebam uporabnika   
• 1200 programskih mest z 12 možnimi koraki   
• 5 hitrosti delovanja ventilatorja, možno programiranje   
• Efficient CareControl® popolnoma avtomatični sistem čiščenja in odkamenjevanja parnega generatorja in komore aparata, zaznavanje umazanije in prilagajanje stopnje čiščenja – mogoča uporaba brez nadzora, preko noči   
• MyDisplay - lastne nastavitve izgleda in funkcij displaya   
• Učenje aparata glede na uporabo – aparat sam predlaga določene nastavitve (na osnovi predhodnih izbir parametrov)   
• Cool Down - hitro ohlajevanje notranjosti aparata   
• HACCP - avtomatično dokumentiranje podatkov in prenos preko USB priključka (povezava PC)   
• Avtomatična predizbira časa in datuma za začetek priprave   
• On-line funkcija pomoči za lažje delo z aparatom s kratkimi navodili v slovenskem jeziku   
• Delta-T funkcija za počasno pripravo velikih kosov mesa   
• CalcDiagnose System® CDS z avtomatičnim praznjenjem in čiščenjem parnega generatorja   
• Servisno diagnostični sistem (SDS) z avtomatičnim prikazom sporočil za servis   
• Funkcija ½ porabe energije (pri električnem aparatu)   
• Uravnavanje porabe energije   
• VDE certifikat za uporabo brez nadzora – priprava preko noči   
• ENERGY STAR certifikat – energetska učinkovitost   
Oprema   
• Barvni TFT display in Touch screen (zaslon na dotik) z lahko razumljivi simboli   
• Tekstovni in slikovni prikaz vseh postopkov priprave   
• Osrednji gumb za nastavitve, s funkcijo »push« za potrditev vnosa podatkov   
• Dinamična razporeditev kroženja zraka – enakomernost   
• Sonda za merjenje temperature jedra s 6 merilnimi točkami   
• Držalo za sondo – pomoč pri vstavljanju v tekočine   
• Visoko zmogljivi parni generator z avtomatičnim dotokom sveže vode in temperaturnim omejilnikom   
• Digitalni izpisi temperature   
• Prikaz dejanskih in nastavljenih vrednosti   
• Digitalna nastavitev časa 0 - 24 h ali trajno delovanje   
• Integrirani tuš za čiščenje s samodejnim povratnim navijanjem, vodno zaporo,   
večstopenjski izvlek, večstopenjska moč brizganja   
• Integrirano centrifugalno odvajanje maščob, brez maščobnega filtra   
• USB priključek (prenos HACCP podatkov, vnos ali izvoz podatkov, programov,…)   
• Vrata aparata s prezračevalnim dvojnim steklom, možnost odpiranja notranjega stekla - čiščenje   
• Brezkontaktno kontrolno stikalo zapiranja vrat   
• Kljuka za enoročno odpiranje vrat (v levo ali desno), vrata se lahko tudi samo zaloputnejo   
• Higienična notranjost brez utorov, z zaobljenemi koti   
• Integrirana zavora delovanja ventilatorja (motorja)   
• Enostavno zamenljivo tesnilo na vratih   
• Halogenska osvetljava notranjosti (ceransko steklo-odporno na udarce)   
• Najvišja višina zgornjega vodila (pri uporabi orig. podstavkov za namizne modele) je 1,60 m!   
• Možnost vlaganja posod GN ½ in GN 1/3   
  
Hvala za odgovor.   
  
Lep pozdrav!

ODGOVOR:

Spoštovani,

opozoriti vas moramo, da je bila pozicija 10.009.1 spremenjena v **Elektro parno konvekcijski aparat.** Lahko ponudite aparate, ki ustrezajo opisu v razpisni dokumentaciji in so enakovredni ali boljši. Ustreznost vse tehnološke opreme bo preverjala komisija za izbor najugodnejšega ponudnika.