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.