***III ВРСТА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНА И ОПИС ДОБАРА, РАДОВА ИЛИ УСЛУГА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА, РОК ИЗВРШЕЊА, МЕСТО ИЗВРШЕЊА ИЛИ ИСПОРУКЕ ДОБАРА, ЕВЕНТУАЛНЕ ДОДАТНЕ УСЛУГЕ И СЛ.***

**Врста и количине добара:**

**I Парно-конвекцијска пећ, електрична капацитета 10 x ГН 1/1**

**Техничке карактеристике:**

• Са уграђеним генератором свеже паре , ефикасним регулатором паре и најкраћим временом загревања,без потребе за додавањем воде, који омогућава очување витамина и минерала у намирницама, и спречава сушење истих и у доњем опсегу температуре.

• Апарат треба да има 5 медија термичке обраде, са температурном функцијом од 30 °Ц до 300 °Ц

• Пара 30 -130°Ц Врућ ваздух – 30 – 300°Ц , Комбинација 30 – 300°Ц ; уз могућност рада без временског ограничења

• Варио кување 30 – 99°Ц, за фино кување, бланширање, кување вакуумиране хране, одлеђивање, укувавање и конзервирање воћа и поврћа, и осталих деликатних и остељивих намирница.

• Предгрејавање на 300 Ц са једноставном сигнализацијом да је процес завршен аутомтским гашењем сијалице у комори.

• Могућност програмирања рецептура и програма припреме намирница ,сваки са по максимално 12 могућих корака.

• Финисхинг за регенерацију хране на температуру послуживања, без стварања тврдих рубова на храни и стварања конденза на тањирима и гастро посудама.

• Прецизно мерење и регулација влажности уз помоћ сензора за мерење и аутоматском регулацијом у комори за термичку обраду намирница, сходно врсти и количини истих,уз могућност индивидуалног прилагођавања одређеној врсти намирница, и при максималној искоришћености капацитета;5 степена подешавања и контрола.

• Могућност прецизног дозирања енергије која је потребна намирници,

• Аутоматизација индивидуалних токова термичке обраде и могућност покретања једноставним притиском на дугме и вишестепене токове

• Два вентилатора са 5 брзина ветилатора уз могућност програмирања, и за деликатне намирнице уз правилну брзину кружења ваздуха.

• Систем динамичне турбуленције ваздуха за равномерно ширење и расподелу топлоте и код максималне искоришћености капацитета и равномерно термички обрађене намирнице од првог до последњег нивоа.

• Цоол Доwн систем за брзо и безбедно хлађење унутрашњости коморе.

• Аутоматски систем чишћења са еко средствима у чврстом стању без фосфата и фосфора, са три програма у зависности од степена запрљања

• Аутоматски систем одстрањивања воденог каменца из генератора паре и унутрашњости уређаја

• Сервисно дијагностички систем са аутоматским исписом грешке на дисплеју, и упутством за брзо отклањање лакших кварова у пар корака до доласка овлашћене сервисне службе.

• Могућност повезивања са рачунаром или преко мобилне апликације, за брже, једноставније и погодније руковање уређајем , преко wи-фи интернет конекције, за бележење и документовање ХАЦЦП – процеса

припреме,уз могућност екстраховања у ПДФ формату једноставним притиском на дугме или преко УСБ-а потпуно једноставно и до 40 дана ретроактивно.

• Интегрисано центрифугално аутоматско издвајање масноће за одржавање чистог ваздуха у пећници, без употребе филтера за скупљање сувишне масноће.

• Уграђена сонда за мерење температуре у средишту производа са алатком за правилно позиционирање производа

• Интегрисани прекидач за укључивање и искључивање уређаја.

• Дугме за избор режима припреме и контроле кувања, одвојено контролисање температуре, температуре сонде и подешавање времена.

• Дигитални испис температуре и осталих параметара.

• Интегрисани ручни туш за чишћење са повратном аутоматиком намотавања, вишестепено извлачење и аутоматиком за затварање воде.

• Интегрисана кадица за кондез на вратима уређаја.

• Интегрисана кочница вентилатора, аутоматско заустављање рада вентилатора (мотора) приликом отварања врата.

• Врата уређаја са дуплим стаклом , вентилацијом и топлотном изолацијом, уз могућност отварања унутрашњег стакла зарад лакшег чишћења и мањим распоном отварања и мањим губитком енергије приликом отварањаврата пећнице.

• ЛЕД осветљен дисплеј видљив и са веће удаљености.

• УСБ прикључак.

• Могуће пуњење по дужини за посуде ГН 1/1 ; 1/2 ; 2/3; 1/3; 2/8

• Прикључна снага маx 18,9 кW

• Осигурачи 3 x 32 А

• Димензије маx :

• Ширина 850 мм X Дубина 842 мм X Висина 1.014 мм

**II Додатна опрема:**

• Посуда гранит-емајл за печење, крчкање, кратко печење и печење пецива димензија 530x325 дубина 20 мм

• Посуда гранит-емајл за печење, крчкање, кратко печење и печење пецива димензија 530x325 дубина 60 мм

• Плех са специјалним Алу Трилаx премазом, за печење меса и пецива, димензија 530x325

• Плех са специјалним Алу Трилаx премазом за печње пецива са перфорацијом, димензија 530x325

• ГН посуда он нерђајућег челика инокс, 65 мм дубине ГН 1/1

• ГН посуда он нерђајућег челика инокс, 65 мм дубине ГН 1/1 са перфорацијом

• ГН посуда од нерђајућег челика инокс, 100 мм дубине ГН 1/1 са перфорацијом

• Корпа за фритирање типа ЦомбиФрy или одговарајућа , димензија 53x325 мм,

• Грил решетка од нерђајућег челика димензија 530x325 мм

• Мултибакер за јаја са специјалним трилаx премазом димензија 530x325 мм

• Модлице за печење мафина и пројица од силикона, ГН 1/1 12 модли 300/400

• Пекач за гриловање, печење и роштиљане, са специјалним трилаx премазом ГН 1/1

• Постоље УГ ИИ , отворено са свих страна са горњом плочом са 2 X 7 потпорних шина за пријем ГН посуда

**Количина и опис добара:**

1. Aпарат RATIONAL iCombi Classic 101E или одговарајући:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Р. бр | назив | Кол. | JM |
| 1 | Aпарат RATIONAL iCombi Classic 101E или одговарајући | 1 | kom |

1. Додатна опрема:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| рб | назив | Кол. | JM |
| 1 | Постоље UG II | 1 | kom |
| 2 | Пoсуда GN 1/1 - 65mm | 2 | kom |
| 3 | Посуда GN 1/1 - 65mm perfor. | 2 | kom |
| 4 | Посуда GN 1/1 - 100mm perfor. | 2 | kom |
| 5 | Гранит емајил GN 1/1 - 20mm | 3 | kom |
| 6 | Гранит емајил GN 1/1 - 60mm | 3 | kom |
| 7 | Грил решетке GN 1/1 inox | 4 | kom |
| 8 | Корпа за филтрирање GN 1/1 | 2 | kom |
| 9 | Алу трилакс плех за брзо печење | 5 | kom |
| 10 | Алу трилакс плех GN 1/1 перфорирани | 4 | kom |
| 11 | Мултибакер за jaja GN 1/1 | 2 | kom |
| 12 | Модлице за мафине и пројице GN 1/1 | 2 | kom |

# Рекапитулација :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| рб | Назив | Кол. | JM |
| 1 | Aparat RATIONAL ICombiClassic 101E или одговарајућа | 1 | kom |
| 2 | Додатана опрема | 1 | kom |

**2.Напомена:**

**Техничко решење / опис - Као доказ да понуђена опрема испуњава захтеване техничке карактеристике привредни субјект доставља**

**•** Сертификат/потврда као доказ да је уређај тестиран за употребу без надзора, у складу са IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-1:2010/AMD2:2016, IEC 60335-2- 42:2002, IEC 60335-2-42:2002/AMD1:2008, IEC 60335-2-42:2002/AMD2:2017, или одговарајуће, издат од стране надлежне институције**.**

Докази о испуњености техничких карактеристика потребно је доставити и на српском и на енглеском језику.

**\*Квалитет:**

- Као доказ да понуђена опрема испуњава захтеване техничке карактеристике привредни

субјект доставља Каталог (проспект) произвођача опреме у коме су обележене све захтеване техничке карактеристике са сликом понуђеног добра и моделом-типом из кога Наручилац на несумњив начин може да утврди усаглашеност понуђеног добра са техничком спецификацијом. Уколико каталог (проспект) произвођача не садржи опис свих захтеваних техничких карактеристика, привредни субјект је дужан да уз исти достави и опис техничких карактеристика на документу који мора бити оверен печатом и потписан од стране овлашћеног лица произвођача или документ произвођача са описом техничких карактеристика који мора бити оверен печатом и потписан од стране овлашћеног лица произвођача.

**\*Начин спровођења контроле и обезбеђиваљња гаранције квалитета:**

ГАРАНЦИЈА и СЕРВИС:

\*Рок важења гаранције је минимум 24.месеца.

\*Сервис је загарантован у Србији у току и по истеку гаранције. Гаранција доставе резервних делова и по истеку гаранције.

**\*Рок испоруке добара:**

45 дана од закључења уговора.

**\*Место испоруке:**

Предшколска установа Бисери Трстеник,ул.Радоја Крстића бб