

MÍSTNOST	POZ.	ZAŘÍZENÍ	ROZMĚR š x h x v	POČE T ks	NAPĚTÍ - V	PŘÍKON - kW	VODA	ODPAD	poznámky
1.09 ÚKLID	1	Vybavení místnosti		1					řeší stavba
1.10 POHOTOVOSTNÍ WC	1	Vybavení místnosti		1					řeší stavba
1.08 KANCELÁŘ	1	Vybavení místnosti		1					řeší stavba
1.16 PŘÍJEM	1	Váha příjmová 300 kg, zabudovaná do podlahy rozměr můstku 800x800 mm, konstrukce ocel, Včetně ES ověření	800 x 800	1	230	0,1			prohlubeň 100mm
		Indikátor - vyhodnocovacího zařízení k váze k montáži na stěnu		1					
1.17 SKLAD ODPADKŮ	1	Chladicí box -připojení na HACCP	1300 x 1800	1	230	0,5		25 DN	doměrek, prohlubeň 77 mm
		Agregát		1	230	2			umístěn na rampě
	2	Sprcha tlaková předoplachová nástěnná	250 x 255 x 1200	1			TV + SV		
	3	Podlahová vana	500 x 500	1				70 DN	Dodávka stavby
1.12 HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY	1	Kombinovaná výlevka s umyvadlem s baterií	500 x 700 x 900	1			TV + SV	50 DN	
	2	Mycí stůl s lisovaným dřezem (1000x500x375) prolisovaná deska, otvor na baterii	1300 x 700 x 900	1					
	3	Sprcha tlaková předoplachová stolní s ramínkem a baterií	250 x 255 x 1200	1			TV + SV	50 DN	
	4	Podlahová vana	1000 x 300	1				70 DN	Dodávka stavby
	5	Regál nerezový čtyřpolicový	1000 x 400 x 1800	2					doměrek
	6	Škrabka brambor, nerezové provedení, náplň min. 40 kg	780 x 880 x 1000	1	400	1,5	SV		
		Lapač šlupek a škrobu ke škrabce 40 kg		1					
	7	Podlahová vana	300 x 300	1				70 DN	Dodávka stavby
	8	Vozík na zeleninu vanový GN 2/1	790 x 655 x 600	1					
	9	Paleta plastová	1200 x 800	1					
1.07 SUCHÝ SKLAD	1	Regál skladový, komaxit bílý	960 x 430 x 1800	8					doměrek
1.11 LEDNICOVÝ SKLAD	1	Truhlicová mraznička 404 litrů; statický chladicí systém (boční pěnový výparník a kondenzátor) nerez odklopné víko uzamykatelné otevírání plného víka vnitřní, horní LED osvětlení rozsah chlazení: -14 / -24 °C mechanické ovládání analogové zobrazení teploty StopFrost: vyrovnaní tlaku a nemrznoucí směs vnější ocelový plášť s bílým práškovým nátěrkem bílý vnitřní kryt čistící otvor 2 koše (maximální počet košů: 6) madlo v hraně víka ruční odmrazování Chladivo bez FCKW-FKW (R 600a) a izolace stěn (60 mm) třída energetické účinnosti F Třída hluku B 4 přepravní kolečka	1465 x 702 x 825	3	230	0,2			

		Chladnička GN 2/1 s objemem 597 litrů systém chlazení vzduchem s dvojitým ventilátorem horní vzduchem chlazená jednotka uzamykatelné dveře nožní pedál pro snadné otevírání dveří rozsah chlazení: -2 / + 15 °C 3-úrovňové nastavitelné větrání a vlhkost dotyková ovládací elektronika digitální zobrazení teploty testovatelné a přizpůsobitelné funkce optického a akustického alarmu příliš vysoká / nízká vnitřní teplota, otevřená dvířka a výpadek napájení s obnovením napájení 2 Funkce HACCP PLUS: min / max. ukládání hodnot teploty a posledních 3-3 událostí alarmu Soupis stroj teploty a výpadku napájení s datem, přesným časem a trváním beznapěťový kontakt, lze připojit k centrálnímu poplašnému systému slot s rozhraním pro připojení RS 485; pro SmartMonitoring teplot a alarmů připojení a vstup kalibrovaného snímače teploty produktu přetlakový ventil vnější plášť z nerezové oceli nerezový hlubokotažný vnitřní plášť čisticí otvor 4 zesílené nerezové rošty GN 2/1 zapusťené madlo chladiivo bez freonů (R 290) a izolace stěn (83 mm) Třída energetické účinnosti A	700 x 830 x 2120	3	230	0,15			
	3	Pojízdný pracovní stolek policový	815 x 640 x 900	1					
1.06 CHLADÍCÍ BOX NA MLÉČN.	1	Chladicí box -připojení na HACCP	2800 x 2000	1	230	0,5		25 DN	doměrek, prohlubeň 77 mm
		Agregát		1	230	2			umístěn na rampě
	2	Modulární regálový systém v duralovém provedení, 5 plastových polic	2600 x 475 x 1700	2					doměrek
	3	Podlahová vana	300 x 300	1				70 DN	Dodávka stavby
1.05 PŘÍPRAVNÁ MASA A VAJEC	1	Mixer-kutr stolní,variabilní rychlost nastavitelná od 300 do 3000 ot./min., objem 17,5 l vč.dvou sad nožů, vč. originálního kompatibilního mobilního nerezového podstavce	416 x 680 x 1293	1	400	3			
	2	Mycí stůl s dřezem (500x500), policový	1200 x 700 x 900	1					
	3	Sprcha tlaková předoplachová stolní s rámečkem a baterií	250 x 255 x 1200	1			TV + SV	50 DN	
	4	Podlahová vana	600 x 300	1				70 DN	Dodávka stavby
	5	Odpadní nádoba pojízdná 50L, CNS		1					
	6	Řeznický špalek dřevěný s podstavcem, rozměr vrchní dřevěné desky 700 x 700 x 200 mm	700 x 700 x 900	1					
	7	Pracovní stůl policový se zásuvkovým blokem	1300 x 700 x 900	1					doměrek
	8	Pracovní stůl policový se zásuvkovým blokem	1300 x 700 x 900	1					doměrek
	9	Váha stolní 15 kg platforma 222x306 provedení plast,kryt nerez je snadno přenosná Provoz přes síťový adaptér, vč. Síťového napáječe Včetně ověření ČMI		1	230	0,2			

	10	Mlýnek na maso výkon 500 kg/hod pohon šnekový průměr mléčí hlavy 98 mm ventilovaný motor olejový box převodovky s dvojitým voděodolným systémem těsnění nerezové tělo i hlava vybavení: mléčí hlava (1× nůž, 1× šajba) šajby 2; 3; 3,5; 4,5; 6 mm	355 x 557 x 690	1	400	2,2			
	11	Pracovní stůl policový	1300 x 700 x 900	1					doměrek
	12	Police dvoupatrová	1300 x 300	1					
	13	Umyvatko na ruce		1			TV + SV	50 DN	Dodávka ZTI
	14	Mycí stůl s dřezem (400x400), s prostorem pro podstolovou lednici	1300 x 700 x 900	1					doměrek
	15	Baterie stolní s pákovým ovládním, robustní nerezové provedení, otočné ramínko, páka dlouhá 310 mm		1			TV + SV	50 DN	
	16	Podlahová vana	600 x 300	1				70 DN	Dodávka stavby
	17	Police dvoupatrová	1300 x 300	1					
	18	Podstavná chladnička 134 litrů ventilační chladicí systém rozsah chlazení: + 1 / + 15 °C 2-úrovňové nastavitelné větrání a vlhkost elektronické ovládání digitální zobrazení teploty funkce optického a akustického alarmu: vnitřní teplota je příliš vysoká a dveře zůstávají otevřené vnější plášť z nerezové oceli; jednodílný, tepelně tvarovaný, šedý polystyren (ekologický) vnitřní plášť 3 ocelové rošty; podlahové rošty; výšku polic lze nastavit na 35 mm; nosnost na polici: max. 45 kg dveře se automaticky zavřou a směr otevírání lze obrátit hygienická, vyměnitelná izolace dveří; automatické odmrazování 1 pár předních vyrovnávacích nožiček Chladivo bez FCKW-FKW (R 600a) a izolace stěn (55 mm) venkovní teplota: mezi + 16 / + 40 ° C Třída energetické účinnosti C.	600 x 615 x 830	1	230	0,05			
	19	Chladicí box -připojení na HACCP	2800 x 2000	1	230	0,5		25 DN	doměrek, prohlubeň 77 mm
		Agregát		1	230	2			umístěn na rampě
	20	Modulární regálový systém v duralovém provedení, 5 plastových polic	2600 x 475 x 1700	2					doměrek
1.04 MYTÍ EXPEDIČNÍHO NÁDOBÍ	1	Mycí stůl s dřezem (500x400), prolisovaná deska, vedení pro koše	1200 x 700 x 900	1					doměrek
	2	Sprcha tlaková předoplachová stolní s ramínkem, délka hadice 1100 mm	200 x 340 x 1080	1			TV + SV	50 DN	
	3	Police na koše do myčky	1200	1					doměrek
	4	Podlahová vana	2000 x 300	1				70 DN	Dodávka stavby

	5	Kompaktní tunelový mycí stroj s automatickým posunem košů- směr posuvu zleva-doprava - nádrž o celkovém minimálním objemu 75 l - průjezdná šířka – minimálně pro koše 500x500mm - průjezdná výška – minimálně 440 mm - minimálně tři rychlosti - výkon košů – nastavitelný v rozmezí 50–185 košů/hod - dávkovače mycího a oplachového prostředku - odpadní čerpadlo - čerpadlo na zvýšení tlaku Zóna mytí - požadovaná nastavitelná teplota v rozmezí 55-65°C - 3 násobná filtrace včetně filtru pracujícího na bázi odstředivé síly - minimální délka 1400mm - počet mycích ramen nahoře – minimálně 5, počet mycích ramen dole , minimálně 4 Zóna oplachu čerstvou vodou - oplachové rameno spodní i horní - požadovaná nastavitelná teplota v rozmezí 80-85°C - spotřeba vody nastavitelná pro jednotlivé programy konstantně na jeden koš Zóna sušení -rohová - výkon topných těles - minimálně 4 kW, minimální délka tunelu 790 mm Ekonomika a hygiena provozu - integrovaná úspora mycích prostředků díky systému aktivace zón při průchodu nádobí, provoz řízený průchodem nádobí - kompletně uzavřená spodní deska stroje k zamezení tepelného vyzařování, snížení, hluchosti a zvýšení hygieny - stand-by modus pro snížení spotřeby energie v případě nepoužívání stroje - hlubokotažená mycí nádrž bez rohů a hran - celoplošné síto v mycí nádrži - hygienická topná tělesa ve tvaru válce bez topných spirál s pojistkou při přehřátí a jejich možným restartem - automatické snížení rychlosti při výpadku zdroje energie pro zajištění hygienického provozu - rekuperace – tepelný výměník k zpětnému získávání tepla z odpadních par	2195 x 871,5 x 1870	1	400	40	TV + SZ	50 DN	
	6	Výstupní stůl k myčce válečkovy	1700 x 600 x 910	1					doměrek
	8	Sanitační hadice 20m, samonavíjecí		1			SV		Dodávka ZTI
	9	Podlahová vana	800 x 500	1				70 DN	Dodávka stavby
1.03 MYTÍ KUCH. NÁDOBÍ	1	Mycí stůl otevřený s roštem 2x dřež 600x500x300	1600 x 800 x 900	1					
	2	Sprcha tlaková předoplahová stolní s ramínkem a baterií	250 x 255 x 1200	1			TV + SV	50 DN	
	3	Podlahová vana	1900 x 300	1				70 DN	Dodávka stavby

	4	Myčka černého nádobí -zásuvná výška minimálně 800 mm -vnitřní rozměry koše minimálně 1300 x 670 mm -kapacita minimálně 40/24/12 košů/hod (dle zvoleného programu) -minimální objem mycí nádrže 130 litrů Vybavení stroje -dvouplášťový, s odpadním čerpadlem -integrován hygienický záznamník s pamětí dat a chyb -beztlaký bojler s oplachovým čerpadlem pro zaručení konstantního tlaku oplachu -stroj je vybaven dávkovačem mycího prostředku a oplachového prostředku, možno definovat dávkování jednotlivých kapalin pro každý program zvlášť -sklopné čelní dveře do svislé polohy pro snadný přístup k vnitřnímu prostoru -sklopný vnitřní koš pro snadnější čištění vnitřního prostoru -čidlo netěsnosti Obsluha stroje -možnost volby z nejméně 3 programů, další minimálně 3 speciální mycí programy-zkrácený, intenzivní, základní mycí, odvápnovací -spotřeba vody na cyklus nastavitelná od 3-10 litrů na každý program zvlášť -možnost nastavení každého programu individuálně dle druhu mytého nádobí, včetně možnosti nastavení intenzity tlaku a jemným náběhem – tlak mytí jednotlivých programů lze regulovat plynule Úspora a hygiena provozu -zpětné získávání tepla z odpadních par -systém termostop pro zaručení správné teploty oplachové vody -topné těleso nádrže ve tvaru válce nebo plošné těleso na straně nádrže s vratnou tepelnou pojistkou – bez topných spirál -samočističí program s návodem postupu přímo na displeji -možnost částečné, případně úplné výměny vody v nádrži 2 x síťová kazeta na hrubé nečistoty o jednotlivém objemu minimálně 6 litrů	1468 x 870 x 2105	1	400	8,8	SV	50 DN	
	6	Změkčovač vody automatický (pro všechna gastronomická zařízení)		1	400	2	SV + SZ	50 DN	
1.01 VARNA	1	Regál nerezový čtyřšňový	1000 x 700 x 1800	2					doměrek, atyp tvar
	2	Kombinovaná výlevka s umyvadlem s baterií	500 x 700 x 900	1			TV + SV	50 DN	
	3	Mycí stůl s dřezem (500x500), policový	1200 x 700 x 900	1					
	4	Baterie stolní s pákovým ovládáním, robustní nerezové provedení, otočné ramínko, páka dlouhá 310 mm		1			TV + SV	50 DN	
	5	Podlahová vana	600 x 300	1				70 DN	Dodávka stavby
	6	Police dvoupatrová	1200 x 300	1					doměrek
	7	Odpadní nádoba pojízdná 50L, CNS		1					
	8	Planetární kuchyňský robot s objemem kotlíku 10 litrů, Stolní model Vhodný pro všechny typy hnětení, míchání a mixování. Robustní nerezová základna pro dobrou stabilitu Nerezový kotlík 10l Voděodolný, hladký dotykový ovládací panel (IP55) s 60minutovým timerem Výkonný, profesionální asynchronní motor (500W) s mechanickým variátorem rychlosti s možností nastavení rychlosti (8 rychlostí od 30 do 170 ot/min.) Planetová převodová skříň. Bezpečnostní zařízení okamžitě vypne motor v případě spuštění kotlík Odnímatelný průhledný ochranný kryt kotlíku Zařízení pro detekci kotlíku umožní spuštění mixéru pouze při správně usazeném kotlíku. Dodávka vč. 3 nástrojů: hnětacího háku, pádla a šlehače.	454 x 606 x 700	1	230	0,5			
	9	Pracovní stůl policový se zásuvkovým blokem	1300 x 700 x 900	1					doměrek
	10	Police dvoupatrová	1300 x 300	1					

	11	Nářezový stroj gravitační se šnekovým převodem Tlakový odlitek z hliníkové slitiny Rozměr stolu: 340 x 300 mm Řezný stůl uložen šikmo Nerezový nůž o průměru 300 mm o tvrdosti 58-59 HRC Přídavné brusné zařízení Speciální antiadhezní úprava nože Motor s ventilátorem a pojistkou proti přehřátí	480 x 580 x 515	1	230	0,22			
	12	KRÁJEC ZELENINY STOLNÍ výkon 300kg/hod výkonná velkoobjemová násypná hlava se stálšovací pákou indukční asynchronní motor nerezová hřídel magnetický bezpečnostní systém automatický restart kryt motorového bloku je z nerez dvě regulace rychlosti 375/750 ot/min celokovové provedení odnímatelné víko s celokruhovou velkokapacitní násypkou a integrovaným tubusem: 1x kruhový plnicí otvor o ploše 238 cm ² , objem násypky 4,2 l, 1x trubicový otvor o průměru 58 mm, páka s posilovačem pohybu vč. sady disků: plátkovač 2 mm, plátkovač 4 mm, struhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm, kostičkovač 14x14x14 mm (2 disky – plátkovač + mřížka)	360 x 340 x 690	1	400	0,9			
	13	Chlazený stůl 280 L, šuplíkový nerezové provedení z AISI304, pracovní deska se zadním límcem o výšce 100 mm, vnitřní cirkulace vzduchu, pěnová izolace skříně min.50mm, digitální elektronický ovládací panel, Teplotní rozsah: -2 až +10°C, pro okolní teplotu až +43°C připojení na HACCP	1300 x 700 x 900	1	230	0,8		50 DN	
	14	Police dvoupatrová	1300 x 300	1					
	15	Váha stolní 15 kg platforma 222x306 provedení plast,kryt nerez je snadno přenosná Provoz přes síťový adaptér, vč. Síťového napáječe Včetně ověření ČMI		1	230	0,2			
	16	Pracovní stůl policový	1100 x 700 x 900	1					doměrek
	17	Police dvoupatrová	1100 x 300	1					
	18	Kráječ chleba a knedlíků tloušťka krajíce 13mm bezpečnostní posouvání, kryt a pojistka, Stop tlačítko	600 x 600 x 630	1	230	0,3			
	19	Universální šlehací a míchací stroj 60 l, Spouštění a zvedání kotlíku motorové, vč. 30ti a 60ti litrového kotlíku, vozíku pod kotlík, hnětacího háku, míchače a šlehací metly	570 x 1070 x 1140	1	400	3			
	20	Pracovní stůl policový se zásuvkovým blokem	1300 x 700 x 900	1					doměrek
	21	Police dvoupatrová	1300 x 300	1					
	22	Mycí stůl s dřezem (500x500), policový	1200 x 700 x 900	1					
	23	Baterie stolní s pákovým ovládáním, robustní nerezové provedení, otočné ramínko, páka dlouhá 310 mm		1			TV + SV	50 DN	
	24	Podlahová vana	600 x 300	1				70 DN	Dodávka stavby
	25	Police dvoupatrová	1200 x 300	1					doměrek
	26	Odpadní nádoba pojízdná 50L, CNS		1					
	27	Umyvatko na ruce		1			TV + SV	50 DN	Dodávka ZTI

	<p>KONVEKTOMAT EL. - Počet vsunů 10 velikosti GN 1/1 s roztečí 68 mm</p> <p>Orientace vsunů do hloubky, funkce pro rozpoznání velikosti, množství a stavu pokrmu</p> <p>Horký vzduch 30 - 300°C, Pára 30 - 130°C, Kombinovaný režim 30-300°C,</p> <p>Řízení vlhkosti 0-100% s přesností na procenta.</p> <p>Regenerace potravin</p> <p>Volba trvalého osvětlení (úsporné LED osvětlení)</p> <p>Samonavíjecí sprcha</p> <p>vícetbodová teplotní sonda – minimálně 6-ti bodová</p> <p>trojitě sklo rozevratelné</p> <p>Hladký ovládací panel s min 8" displejem, centrální ovládací kolečko z funkcí potvrzování volby.</p> <p>Programování až 1000 programů s 20 kroky</p> <p>Možnost ovládání přes vlastní programy na základní obrazovce</p> <p>Možnost nastavení vlastní obrazovky (vzhled a nepoužívanější funkce a programy)</p> <p>Program na sterilizaci a sušení</p> <p>29 Nízkoteplotní pečení a Delta T vaření</p> <p>Taktování ventilátoru, regulace rychlosti ventilátoru – minimálně 5 rychlostí – s min. 2 reverzní ventilátory komory, Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří</p> <p>Klapka pro odtah přebytečné páry – automatická dle vlhkosti v komoře</p> <p>Konektor na připojení k PC (USB a LAN), Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení.</p> <p>Vlastní diagnostický systém</p> <p>Automatický start, odložený start</p> <p>Záznamník HACCP (paměť s možností uložení do PC)</p> <p>Automatické mytí komory a automatické odvápnění konvektomatu čistícími tabletami bez manipulace s tekutými chemikáliemi, s možností nastavení intenzity mytí podle míry znečištění</p> <p>Bezesvare zaoblené rohy varné komory. Vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s oblými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu</p> <p>Příkon minimálně 18 kW</p> <p>Vyvíječ páry bojlerový se senzorem zavápění</p>	850 x 775 x 1014	1	400	18,6	SV+SZ	50 DN	
	Podestavba – otevřená, vedení GN, 6&10× GN 1/1	860 x 685 x 699	1					
	<p>El. bojlerový konvektomat 20× GN 1/1, vč. zavážecího vozíku</p> <p>min. 4 bodová teplotní sonda</p> <p>min. 5 rychlostí ventilátoru</p> <p>zásuvy orientované napříc</p> <p>programování - možnost vytvoření až 1000 programů</p> <p>elektronický dotykový panel odolný vlhkosti</p> <p>rychlý a úsporný vývin páry pomocí bojleru</p> <p>automatický předehřev/zchlazení - kompenzace změn teploty při otevření zařízení</p> <p>automatické čištění</p> <p>automatické odvápnění varné komory</p> <p>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</p> <p>časování zásuv</p> <p>regenerace</p> <p>nízkoteplotní vaření/pečení</p> <p>připojení k řídicímu systému optimalizace spotřeby energie</p> <p>-připojení na HACCP</p> <p>30</p>	950 x 850 x 1800	1	400	37,2	SV+SZ	50 DN	
	<p>Neutrální stůl ve varném bloku, spodní podestavba otevřená, el. zásuvka 230V v čelním panelu</p> <p>150 mm vysoké nastavitelné nerezové nohy</p> <p>celonerezové provedení - plášť z nerezové oceli (AISI 304)</p> <p>vrchní deska vyztužena profilem</p> <p>dvojitý čelní panel</p> <p>nerezový okopový systém</p> <p>32</p>	200 x 856 x 900	1	230	1			
	Spojovací díl	50 x 800 x 850	1					

	33	Rychlovarný kotel 150L 150 mm vysoké nastavitelné nerezové nohy konstrukce bezešvé svařovaná, dvoustěnná vnitřní dno nádrže z CrNiMo 1.4571 značka úrovně plnění na vnitřní stěně nádrže s 10 litrovým dělením. polouzavřený topný systém nenáročný na údržbu s návrat kondenzátu automatické vaření s presostatem a plynulé řízení energetického výkonu pro maximální energetickou účinnost.. dvoustěnné zvukotěsné a tepelně izolované víko s nerezovým otočným kloubem, pružina pro odlehčení a vyvážení víka odvodnění krycí desky. směšovací baterie 3/4" ovládaná zepředu pro teplou a studenou vodu s otočným příívodem ovládaným víkem. spodní konstrukce uzavřená průměr kotle: 697 mm výška kotle: 470 mm uvnitř využitelný objem: 150 litrů bezpečnostní vypouštěcí kohout: DN 40 stupeň krytí: IPX5 doba navaření dle DIN: maximálně 42 minut nerezový okopový systém	1000 x 856 x 900	1	400	24,5	SV+TV		
		Spojovací díl	50 x 800 x 850	1					
	34	Rychlovarný kotel 150L 150 mm vysoké nastavitelné nerezové nohy konstrukce bezešvé svařovaná, dvoustěnná vnitřní dno nádrže z CrNiMo 1.4571 značka úrovně plnění na vnitřní stěně nádrže s 10 litrovým dělením. polouzavřený topný systém nenáročný na údržbu s návrat kondenzátu automatické vaření s presostatem a plynulé řízení energetického výkonu pro maximální energetickou účinnost.. dvoustěnné zvukotěsné a tepelně izolované víko s nerezovým otočným kloubem, pružina pro odlehčení a vyvážení víka odvodnění krycí desky. směšovací baterie 3/4" ovládaná zepředu pro teplou a studenou vodu s otočným příívodem ovládaným víkem. spodní konstrukce uzavřená průměr kotle: 697 mm výška kotle: 470 mm uvnitř využitelný objem: 150 litrů bezpečnostní vypouštěcí kohout: DN 40 stupeň krytí: IPX5 doba navaření dle DIN: maximálně 42 minut nerezový okopový systém	1000 x 856 x 900	1	400	24,5	SV+TV		
		Spojovací díl	50 x 800 x 850	1					
	35	Podlahová vana	1600 x 400	1				100 DN	Dodávka stavby
	36	Sporák indukční 4 varné plochy 150 mm vysoké nastavitelné nerezové nohy vodotěsná sklokeramická varná plocha zapuštěná v rovině s nerezovým rámem 4 varné indukční zóny s kruhovým vinutím a plynulým ovládním výkonu, včetně detekce hrnce a signalizací chyb Spodní otevřená podestavba se spodní polici nerezový okopový systém Příslušenství: 1 sklokeramická čistící škrabka	800 x 856 x 900	1	400	20			

	37	Neutrální stůl ve varném bloku, spodní podestavba otevřená, el.zásuvka 230V v čelním panelu napouštěcí baterie 150 mm vysoké nastavitelné nerezové nohy celonerezové provedení - plášť z nerezové oceli (AISI 304) vrchní deska vyztužena profilem dvojitý čelní panel nerezový okopový systém	500 x 856 x 900	1			SV		
	38	NEUTRÁLNÍ DÍL S OTEVŘENOU PODESTAVBOU, vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“, podestavba s lisovanými vsuvy na gastronádoby - ne vařené, vnitřní stěny podestavby provedeny min. v provedení H2 nutné hygienické spojení s ostatními zařízeními ve varném bloku	400 x 800 x 900	1					
	39	Elektrické multifunkční varné zařízení 2 x 25l samostatně stojící Užitná kapacita: min. 2 x 25 l, Varná plocha: min. 2x19 dm ² Rozsah teplot: 30 - 250°C Rozměr stroje: max. do 1100x950x500mm, Požadovaný příkon: max. 400V/23 kW Dotyková teplota obložených nádob max. 73 °C Varné režimy minimálně: vaření, pečení (grilování, restování a podobně), fritování Paměť pro min 500 programů Vaření přímo ve varných nádobách/ve varných koších Vícebodová vpichová pokrmová sonda Převládající materiál: nerezavějící ocel AISI 304 Elektricky sklopná vana, Elektricky sklopné víko, Elektrický zdvih varných a fritovacích košů Kompletní hygienické uzavření varného prostoru víkem bez otvorů Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením a funkcí rozprašování a vodního paprsku Integrovaná 230V zásuvka, minimálně 2,1kW(10A) Automatické napouštění vody, přesnost 1 litr Ovládání elektronické s obrazovkou centrální kolečko s funkcí potvrzení volby Integrované zamykání displeje brání náhodné obsluze Vypouštění odpadní vody z varných procedur přímo vestavěným odtokem v pánvi bez sklápění varné nádoby Rychlost náhřevu varné plochy z běžné teploty okolí cca 21°C maximálně: 3 minuty na 200°C Konektivita: WIFI, USB, Ethernet Varný systém má schválen provoz bez dozoru Energetická účinnost testovaná podle normy DIN 18873 Příslušenství k pánvi: 1ks podestavba pod multifunkční pánev se spodní polici a 2x výsuvnou deskou pro položení gastronádoby. 1ks varný koš, 1ks fritovací koš, 1ks stěrka, 2ks rošt na dno pánve pro úpravu větších kusů mas, pro noční vaření, 1ks speciální čistící houbička pro šetrné čištění dna a stěn pánve, 2ks rameno pro automatický zdvih košů, 1ks síto na cezení pro volně vařené produkty	1100 x 938 x 485	1	400	21	SZ	50 DN	
	40	Podlahová vana	1100 x 400	1				100 DN	Dodávka stavby
	41	NEUTRÁLNÍ DÍL S OTEVŘENOU PODESTAVBOU, vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“, podestavba s lisovanými vsuvy na gastronádoby - ne vařené, vnitřní stěny podestavby provedeny min. v provedení H2 nutné hygienické spojení s ostatními zařízeními ve varném bloku	400 x 800 x 900	1					

	42	<p>Tlaková Multifunkční PÁNEV , EL., 150 l, kapacita pánve min. 3 x GN1/1, plocha nádoby min 59dm2 využitelný obsah min 140 l, vaření v tlaku min 0,3bar, motorické sklápění vany, Automatické napouštění vody s přesností na litry, Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v nádobě (bez nutnosti sklápění, mikroprocesorem řízené automatické vaření, min. 3 samostatně ovládané varné zóny, min 6 bodová sonda teploty jádra, ovládání přes dotykový min. 8" displej, ovládání displeje je možné také v rukavicích, využití: pečení, minutky, vaječné pokrmy, ryby, mléčné výrobky, přílohy a ruční modus se 3 provozy: pečení 30°-250°, vaření 30°-bod varu, fritování 30°-180°, možnost nízkoteplotního vaření přes noc, nastavení a zobrazování požadované teploty, aktuální teploty, času, dávkování vody, začátek a konec varného procesu a chybová hlášení,Rychleji reagující vysoce výkonné dno nádoby odolné proti poškrábání,(tloušťka max 2 cm)rychlost přehřevu 0-200 stupňů max 3min. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijemím a funkcí rozprašování a vodního paprsku, Integrovaná příslušná místní zásuvka (pro napětí s nulovým vodičem). integrované WI-FI. zamykání displeje brání náhodné obsluze. Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce autolift, automatické vytažení varných košů na konci úpravy. Připojení na HACCP</p>	1365 x 894 x 1028	1	400	41	SZ	50 DN	
	43	Podlahová vana	1100 x 400	1				100 DN	Dodávka stavby
	44	<p>NEUTRÁLNÍ DÍL S OTEVŘENOU PODESTAVBOU, vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“, podestavba s lisovanými vsuvy na gastronádoby - ne vařené, vnitřní stěny podestavby provedeny min. v provedení H2 nutné hygienické spojení s ostatními zařízeními ve varném bloku</p>	400 x 800 x 900	1					
ROZDĚLOVÁNÍ	1	<p>Podnos - izolovaný spodní díl s prolisy pro uložení talíře na hlavní jídlo, misky na polévku, misky na salát, další misky, hrníčky nebo konvičky na kávu, příboru, prostoru pro uložení svačiny a karty pro určení diety Rozměr: Gastronorm 530×325×30 mm</p>		110					
	2	<p>VÍKO NA TALÍŘ A MISKU Izolované víko společné pro talíř a misku na polévku Materiál: polypropylénové skořepiny vypěněné polyuretanovou pěnou Rozměr (mm): 260×389×75</p>		110					
	3	<p>MISKA POLÉVKOVÁ 124 S OSAZENÍM A PLOCHÝM DNEM PORCELÁN Průměr(mm): 124 Výška (mm): 62 Objem (l): 0,36</p>		110					
	4	<p>VÍČKO MISKY POLÉVKOVÉ POLYPROPYLEN SNIŽENÝ STŘED Barva: přírodní Materiál: PP-H (Polypropylen homopolymer) Tloušťka: 1,5 mm V horní části víčka odvětrávací otvor o prům. 1 mm Certifikát pro přímý styk s potravinami.</p>		110					
	5	<p>TALÍŘ HLUBOKÝ TL 230 S OSAZENÍM S plochým dnem Porcelán bílý Průměr (mm): 230 Objem (l): 0,35 Výška (mm): 35</p>		110					

	6	MISKA 120 SALÁTOVÁ HLUBOKÁ PORCELÁN Průměr (mm):120 Výška (mm): 52 Objem (l): 0,25		110					
	7	VÍČKO MISKY SALÁTOVÉ POLYPROPYLEN Barva: přírodní Materiál: PP-H (Polypropylen homopolymer) Tloušťka: 1,5 mm V horní části víčka odvětrávací otvor o prům. 1 mm Certifikát pro přímý styk s potravinami.		110					
	8	DRŽÁK KARET, PLASTOVÝ THERMOLINE		110					
	9	VOZÍK 3×10 GN Nerezový transportní vozík dvouplášťový izolovaný pro podnos GN Hygienické provedení H1S Rozměry (mm): 1395×790×1630 Dvoukřídlé dveře, otevíratelné do 270° Lisované vsuny s roztečí 98 mm Kapacita 3×10 GN tabletů AT A0 Těsnění dveří na korpusu vozíku Aretace otevřených dveří 4 svislá madla Dvoubodový uzávěr dveří se zámkem a krytkou Spodní nárazník obvodový Horní nárazníky rohové 4 kolečka pr. 160 mm, z toho 2 pevná + 2 otočná s brzdou 4 svislá madla Ruční manipulace Čep na boční straně vozíku pro zavěšení karty s dietami Ruční mytí	1395 x 790 x 1630	4					
	10	VOZÍK S ŠACHTAMI, PRO TALÍŘE A MISKY Elektrický vyhřívaný podavač talířů a misek univerzální se zabudovanými šachtami Rozměr(mm): 1010×540×900/1048 (s víkem) Univerzální pro misky o pr. max. 124 mm a talířů o pr. 230-260 mm Dvouplášťový izolovaný S ventilátorem, nucený rozvod vzduchu Regulace teploty +35 °C až +110 °C IPX 5 Otvory ve dně pro odtok vody Odkládací zásuvka Trubkové madlo 4 × kolečko otočné pr. 125 mm, z toho 2× s brzdou a 2x se směřováním Kapacita: 76 ks misek na polévku pol. 29029/šachta nebo 54 ks talířů pol. 29024/šachta	1010 x 540 x 900/10	2					
	11	VOZÍK ČELNÍ OVLÁDÁNÍ Jídelní výdejní vozík, elektricky vyhřívaný z korozivzdorné oceli Samostatně ovládané dělené vany pro gastronomie Rozměry d/š/v (mm): 1580x650x900 Počet vyhřívaných lázní (ks): 4 Příkon (kW): 2,8 Hmotnost (kg): 57 Max. provozní teplota: +90 °C Kapacita: Max. 4x22 l (GN 1/1 200)	1580 x 650 x 900	1	230	2,8			

	12	VOZÍK 530x325 Etážový vozík s lištami pro přepravu podnosů typu GASTRONORM Rozměry d/š/v (mm): 770x655x1595 Rozteč polí (mm): 110 4 otočná kolečka pr. 125 mm, z toho 2 s brzdou Kapacita podnosů (ks): 22 podnosů 530x325 Nosnost jednotl. lišt./polí (kg): 20 Nosnost (kg) max.: 40 Hmotnost (kg): 17	770 x 655 x 1595	1					
	13	PODNOŠ GASTRONORM 530x325 Materiál: sklolaminátová prskyřice Vysoce odolné podnosy vhodné pro mytí v tunelových myčkách. Speciální geometrie okraje podnosu zajišťuje odvětrávání a sušení po mytí. Údržba: max. teplota mytí je +60 °C, max. teplota oplachování a sušení je +90 °C. Rozměr (mm): 530x325 Počet ks v kartonu: 20 Potisk je možný pouze na dno podnosu bez zvýšených okrajů.		20					do vozíku na misky se salátem
	14	VOZÍK Regálový vozík drátěný na přepravu a ukládání izolačních dílů podnosových systémů z chromniklové oceli 18/10. Rozměr (mm): 1360x640x2000 5 drátěných polic nad sebou Kulaté nárazníky Nosnost police (kg): 50 Nosnost vozíku (kg): 200	1360 x 640 x 2000	1					
	15	VOZÍK Etážový vozík k transportu a skladování nádobí v koších, tabletů a jejich částí, popř. jídel v GN. Rozměry d/š/v (mm): 785x660x900 bez pracovní plochy Kapacita (ks): 4 GN 2/1 nebo 8 GN 1/1-100 nebo 4 koše 530x650 Hmotnost (kg): 13 Nosnost (kg) max.: 200 MAXIMÁLNÍ NOSNOST 1 POLE: 20 KG	785 x 660 x 900	2					
	16	GND 1/1 X 200 GASTRONÁDOBA NEREZ S DRŽADLY Rozměry vnější (mm): 530x325 Rozměry vnitřní (mm): 500x300 Hloubka (mm): 200 Objem (l): 22,0		2					na víčka misky polévkové a salátové do vozíku
	17	GND 1/2 X 200 GASTRONÁDOBA NEREZ S DRŽADLY Rozměry vnější (mm): 325x265 Rozměry vnitřní (mm): 300x238 Hloubka (mm): 200 Objem (l): 11,5		2					na karty diet + rezerva do vozíku
	18	GND 1/1 X 200 GASTRONÁDOBA NEREZ S DRŽADLY Rozměry vnější (mm): 530x325 Rozměry vnitřní (mm): 500x300 Hloubka (mm): 200 Objem (l): 22,0		1					na přístroje do vozíku
	19	Stůl pojízdný Bez spodní police 4 otočná kolečka pr. 125 mm, z toho 2 s brzdou	1600 x 600 x 900	1					
Řídicí systém optimalizace spotřeby energie	1	Systém - regulace spotřeby elektrické energie		1					
		Inteligentní systém řízení energie - centrální jednotka		1					

		BUS modul pro dva elektrotermické obvody (sleduje stav spotřebiče + spínání pomocí kontaktu relé)	8					
		Napájecí zdroj sběrnice	1					
		LON modul pro omezení výkonu, alarm/chyba, větrání	1					
		Rozvaděč VxŠxH, cca 1200x600x300 mm, plně osazen moduly vč. poz. 1 až 4, kabely napojeny do modulů, přívod vedení se shora, vč. dokumentace a přepravy do ČR	1					
		Proudový transformátor IPA40 ??A/5A	3					
		Aktivní měřicí převodník výkonu pro třífázové napájení	1					
		Software pro dálkové ovládání	1					
		Uvedení do provozu včetně nákladů spojených s instalací modulů a nastavením systému	1					
		Zaškolení zaměstnanců	1					
		Montáž zařízení vč. zapojení ve spotřebičích	1					
	2	Kabelové rozvody	1					řeší silnoproud
HACCP	1	Monitoring systému HACCP- připojení technologie	1					
		Provozní organizační řád	1					
		Počítačový program	1					
		- instalace	1					
		- licence	3					
		- doprovodné programové úpravy	1					
		Zavedení systému HACCP - instalace programu HG5, SW úpravy, definice SW a trénink zaměstnanců v rozsahu	1					
		Audit do 3 měsíců od zavedení systému HACCP	1					
		QITB:Prostorový teploměr, -55...125°C, vodotěsný do chladících boxů	3					
		QITV: prostorový vlhkoměr s teploměrem	1					
		QITC: Teploměr pro montáž do zařízení (konektorované kabelové čidlo)	8					
		Převodník pT100/RS485	2					
		Montážní skříň na stěnu	4					
		Vodotěsná zásuvka na stěně pro připojení k internímu komunikačnímu rozhraní	4					
		Teplotní čidlo pT100 -55...200°C	2					
		Napájecí zdroj 15V/1A	1					
		Převodník RS485/Ethernet	1					
		QITQ kombinovaný adaptér 1 teploměr + 2 DI + 2 DO (nebo T+3DI), RS485 nebo USB	4					
		Jazyčkové relé nebo pomocné relé	3					
		QiMonWeb (webové rozhraní pro QiMonitor)	1					
		QiMonitor	1					
		Licence pro připojení QiTx, R1, RTR (Kč/ks)	19					
		Licence pro připojení analogového vstupu (ELE, Kupp, Lainox, Rational, LAE)	4					
		Licence pro připojení digitálního vstupu	3					
		Instalace software, nastavení, oživení	26					
		Vpichový teploměr DFP450W	2					
		HACCP manager 37100, kit	1					
		GSM/GPRS adaptér, USB	1					
		Ethernetový přepínač (switch)	1					
	2	Kabelové rozvody	1					řeší slaboproud
Demontáž stávající technol	1	Demontáž a odvoz stávající gastronomické technologie a zařízení	1					
Doprava a montáž technologie	1	Doprava a montáž technologie	1					
PŘÍKON CELKEM						262,22 KW		

TECHNICKÝ STANDARD NÁBYTKU UVEDEN V TECHNICKÉ ZPRÁVĚ

Všeobecně uvedené rozměry i příkony jsou v toleranci +-5%, netýká se zařízení, kde je uvedena maximální či minimální hodnota.

Vypracoval:

Václav Simmerl

17.04.2023