

**Položky jsou řazeny dle rozpočtu spotřebičů.**

### **Č. Položky 1**

#### Elektrický kotel 150 lt s aut. dop. duplikátoru

- Min. 3-polohové ovládání výkonu
- Nepřímý ohřev
- Bezpečnostní termostat
- Ukazatel tlaku umístěný ve vnějším opláštění
- Duplikátor materiál AISI 316
- Automatické dopouštění vody do duplikátoru s hlídáním hladiny, odolné proti vodnímu kameni
- Snímač hladiny duplikátoru-materiál AISI 316
- Výpustný ventil 2"
- Rozměr 800až900x900x900mm +/-5%
- Příkon max.18 kW
- Náplň min. 150lt

### **Č. Položky 2**

#### Elektrický kotel 85 lt s aut. dop. duplikátoru, 2ks

- Min. 3-polohové ovládání výkonu
  - Nepřímý ohřev
  - Bezpečnostní termostat
  - Ukazatel tlaku umístěný ve vnějším opláštění
  - Duplikátor materiál AISI 316
  - Automatické dopouštění vody do duplikátoru s hlídáním hladiny, odolné proti vodnímu kameni
  - Snímač hladiny duplikátoru-materiál AISI 316
  - Výpustný ventil 2"
  - Rozměr 800až900x900x900mm +/-5%
  - Příkon max.12 kW
  - Náplň 80-100 lt
-

### Č. Položky 3

#### Elektrický bojlerový konvektomat 20xGN 2/1

- Počet vsunů 20 velikosti GN 2/1 s roztečí min. 60-70mm
- Zavážecí vozík kompatibilní
- Horký vzduch 30 - 300°C, Pára 30 – 130°C
- Kombinovaný režim 30-300°C, Řízení vlhkosti 0-100%
- sprcha
- vícebodová teplotní sonda, min. 6-ti bodová
- trojitě sklo dveří rozebíratelné, max. povrchová teplota 75°C
- Hladký ovládací panel s min. 8" dotykovým displejem
- Předem nainstalované procesy včetně vyhledávače receptů
- regulace rychlostí ventilátorů
- Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří
- Klapka pro odtažení přebytečné páry – automatická dle vlhkosti v komoře
- Automatický start
- Vlastní diagnostický systém
- Záznamník HACCP (paměť s možností uložení do PC)
- Automatické mytí a automatické odvětrávání
- Příkon max. 58,9kW
- Vyvíječ páry bojlerový

### Č. položky 4

#### Myčka kuchyňského nádobí s rekuperací vodních par, s čelním nakládáním

- Kapacita a požadované rozměry:
  - minimální čistá vstupní výška – 630 mm
  - rozměr koše – vnitřní prostor minimálně 600x650 mm
- Vybavení stroje
  - dávkovač mycího prostředku, oplachového prostředku, enzymatického prostředku
  - možnost dopojení dávkování odpěňovače
  - odpadní čerpadlo
  - beztlaký bojler s oplachovým čerpadlem pro zaručení konstantního tlaku oplachu

- sklopné čelní dveře do svislé polohy pro snadný přístup k vnitřnímu prostoru
- Obsluha stroje
  - minimální počet programů – 3 + minimálně další 3 doplňkové programy
  - ovládání dotykovou obrazovkou s barevným zobrazením průběhu jednotlivých procesů
  - samočistící program – s obrázkovým návodem jednotlivých kroků na displeji
  - možnost nastavení intenzity tlaku mytí-pro každý program jinak
- Hygiena a ekonomika provozu
  - systém filtrace roztoku včetně filtru na bázi hydrocyklónu
  - zpětné získávání tepla z odpadních par – rekuperace
- Technické parametry stroje
  - 400V/3/N/PE/50HZ-ZP 17kW
  - automatický změkčovač vody

## Č. položky 5

### Elektrický bojlerový konvektomat 10 až 12 xGN2/1

- Rozteč zásuvů max. 60 až 75mm
- Horký vzduch 30 - 300°C, Pára 30 – 130°C
- Kombinovaný režim 30-300°C, Řízení vlhkosti 0-100%
- Zavážecí vozík kompatibilní
- Sprcha
- Vícebodová teplotní sonda – minimálně 6-ti bodová
- Trojitě sklo dveří rozebíratelné, max. povrchová teplota 75°C
- Hladký ovládací panel s dotykovým displejem
- Předem nainstalované procesy včetně vyhledávače receptů
- Možnost ovládání přes vlastní programy na základní obrazovce
- Regulace rychlostí ventilátorů – minimálně 5 rychlostí
- Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří
- Klapka pro odtah přebytečné páry – automatická dle vlhkosti v komoře
- Záznamník HACCP (paměť s možností uložení do PC)
- Automatické mytí a automatické odvápnění

- Příkon 36,9 kW – s tolerancí +/- 5%
- Vyvíječ páry bojlerový

## Č. Položky 6

### Tunelový mycí stroj stolního nádobí, sušící zóna, vč. tepelného čerpadla

- Splňuje všechny hygienické požadavky podle normy DIN EN 17735
- Směr pohybu: zleva doprava
- Minimálně 2 nádrže
- Minimálně 3 programy
- Výkon stroje min. 90 košů (50x50cm) až 145 košů za hodinu
- Rozměry a technická data
- Délka stroje maximálně: 3000 mm
- Světla vstupní výška: minimálně 440 mm
- Světla průchozí šířka: minimálně 550 mm
- Pracovní výška: max. 900 mm
- Třída krytí : minimálně IPX5
- Požadované jištění: minimálně 63A
- Příkon 37,1kW

Sestava stroje:

Vstupní zóna:

- Vstupní stůl na minimálně 2 koše s dřezem a sprchou
- Dvojitá záclonka zabraňující úniku páry a vody stříkající ze stroje
- Zásuvka se sítím pro snížení vnikání hrubých nečistot do stroje.

Hlavní mycí zóna:

- Minimální délka 840 mm
- Teplota v nádrži: 60–65 °C
- Minimálně čtyřnásobná filtrace včetně filtru na bázi hydrocyklónu

Oplachová zóna:

- Minimální délka: 840 mm
- Trojnásobný oplach vodou
- Funkce úspory mycího prostředku, oplachová voda je vedena zpět do mycí zóny

- Teplota oplachové vody tlakového oplachování: 60–70 °C
- Teplota oplachové vody oplachu čerstvou vodou: 80–85 °C

Rovná sušicí zóna:

- Minimální délka: cca 840 mm
- Teplota vzduchu: minimálně 60 °C
- Topný výkon těles: minimálně 4 kW

Ovládání stroje:

- Inteligentní dotykový displej – stupeň ochrany minimálně IK7
- Odpadní čerpadla pro vypouštění nádrží
- Detekce umístění plochých sít

Hygiena:

- 180° otočná, hluboce tažená hygienická dvířka s dvouplášťovou stěnou
- Hygienické topné těleso nádrže s tepelnou pojistkou a uzavřeným povrchem
- Hygienický zadní panel ve vnitřním prostoru; veškeré rozvody vedeny vně
- Čisticí tryska stropu pro cyklické automatické čištění vnitřních prostor mycí zóny
- Hygienický režim pro automatické snížení rychlosti při poklesu teploty v nádrži a bojleru pod nastavenou hodnotu, možnost ruční deaktivace
- Integrovaný záznamník hygieny podle HACCP
- Vstavěné dávkování práškového mycího prostředku
- Vestavěné dávkování tekutého oplachového prostředku

Hospodárnost a ekologie:

- Tepelné čerpadlo s použitým plynem s GWP < 1
- Mycí a oplachový prostředek s certifikací Ecolabel

Změkčovač automatický:

- stroj doplněn o automatický změkčovač - dvě regenerační nádoby - regenerace řízená průtokem
- vody, bez potřeby el. proudu
- integrovaná nádoba na sůl.

Výstupní stůl pravý:

- vybaven postranními válečky pro snadný posun košů- vybaven koncovým spínačem
- rozměry: délka x hloubka x pracovní výška: 1700 x 650 x 900mm, koncový spínač
- tloušťka materiálu: min. 1,5 mm

- odnímatelné nerezové rošty s možností jejich mytí v průchozím stroji

## Č. Položky 7

### Truhlicová mraznička 600 l

- Teplotní rozsah -24 až -14 °C
- Hrubý / čistý objem 675 / 600 l

#### Design a materiál:

- Exteriér Bílá
- Zámek Ano
- Počet a typ vík 1 výklopné pevné víko
- Počet a typ košů 3 Drátěné koše, bílé

#### Chlazení a funkce:

- Typ ovládání Mechanické
- Typ chlazení Statické
- Typ odtávání Manuální
- Termometr Ano

#### Výkon a spotřeba:

- Příkon 277 W s tolerancí +/- 5%
- Napětí / Frekvence 220-240/50 V/Hz

#### Rozměry:

- Vnější rozměry (ŠxHxV) 2060 x 716 x 903 mm +/-5%

## Č. Položky 8

### Chladicí skříň 500 l profi line nerez

#### Parametry a obsah:

- Teplotní rozsah +2 až +8 °C
- Hrubý / čistý objem 565 / 528 l

#### Design a materiál:

- Kolečka 4 kolečka, 2 s brzdou
- Exteriér Nerezová ocel SS201
- Interiér Nerezová ocel SS201
- Vnitřní osvětlení Ne

- Zámek Ano
- Počet a typ dveří 1 křídlové samozavírací plné dveře
- Rozměr polic GN2/1
- Maximální zatížení polic 110 kg/m<sup>2</sup>

Chlazení a funkce:

- Typ ovládání Elektronické
- Typ chlazení Ventilované
- Typ odtávání Automatické
- Termometr Ano

Výkon a spotřeba:

- Příkon 255 W s tolerancí +/- 5%
- Napětí / Frekvence 220-240/50 V/Hz

Rozměry:

- Vnější rozměry (ŠxHxV) 680 x 845 x 2000 mm +/-5%

## Č. Položky 9

Elektrická fritéza 30lt 1-košová s podstavbou a výpustní baterií

- Rozměry 680x650x900 +/-5%
- Elektrický výkon [kW] min.15 kW
- Napětí 400 V / 3N - 50 Hz
- Materiál Nerez
- Ukazatele provozu a zahřívání
- Standardní vybavení přístroje víko a košík
- Objem vany [l] min. 30 l
- Velikost košíku [mm] 570 x 440 x 80 +/-5%
- Typ odtoku do podstavby
- Výpust Ano
- Umístění vytápění Uvnitř nádrže

## Č. Položky 10 a 11

Univerzální kuchyňský stroj s výbavou 30 l a 60 l včetně přídatného mlýnku na maso

Technické údaje:

- Jmenovité napětí: 3/N/PE AC 400V, 50 Hz

- Výkon elektromotoru: 1,5 /2,2/2,8 kW
- Obsah kotlíku: 60 l a 30 l
- Vnější rozměry 580x1100x1150 +/-5%
- Motorický zdvih kotlíku
- Min. 3 převodové stupně
- Bezpečnostní spínač krytu kotlíku

Univerzálnost stroje zajišťuje možnosti zpracování potravin od hnětení lehkých i těžkých těst, míchání bramborové kaše a různých krémů, šlehání smetany, bílků a majonézy. Kromě toho lze stroj použít jako pohonnou jednotku pro přípojně strojky na mletí a řezání masa, mletí máku, strouhání (resp. řezání) brambor a zeleniny, pro přípravu strouhanky apod. Mazání převodovky je brodivé pomocí kotouče a rozvodného žlabu. Planetové soukolí je mazáno tukem.

## Č. Položky 12

### Hnětač těsta 170lt spirálový

- 2 motory: 1 pro pohon nástroje spirály a 1 pro pohon nádoby s reverzním otáčením
- elektromechanický ovládací panel se dvěma časovači - levý reguluje 1. rychlost a pravý reguluje 2. rychlost
- hlavní vypínač umožňuje manuální provoz při 1. a 2. rychlosti bez kontroly pracovní doby (to umožňuje provoz stroje i v případě poruchy timerů)
- nerezová nádoba, spirála a hřídel
- stroj je vybaven kolečky pro snadnou manipulaci
- uzávěrem výpusti nádoby

Technické parametry:

Parametr:	Hodnota:
napětí	400 V
příkon	max. 6 kW
nádoba	min. 170 l
max. množství mouka	75 kg
max. celková náplň	120 kg
rozměr (š.hl.v.)	780x1370x1450+/-5%
váha	max. 490 kg bez náplně

## Č. Položky 13

### Škrabka brambor a kořenové zeleniny

- Materiál celonerezové provedení
- Výkon - 300 kg brambor za hodinu



- Max. náplň 30kg
- Připojení na 400V
- Min. Příkon 0,75kW
- Délka loupání 2-3 minuty
- Obnovitelné pokrytí korundem (dno a buben)
- Připojení na vodu
- Součástí dodávky stroje bude lapač škrobu a slupek

POKUD TATO TECHNICKÁ SPECIFIKACE OBSAHUJE POŽADAVKY NEBO PŘÍMÉ  
ČI NEPŘÍMÉ ODKAZY NA URČITÉ DODAVATELE NEBO VÝROBKY, NEBO  
PATENTY, NA VYNÁLEZY, UŽITNÉ VZORY, PRŮMYSLOVÉ VZORY, OCHRANNÉ  
ZNÁMKY NEBO OZNAČENÍ PŮVODU,

PAK JE MOŽNÉ NABÍDNOUT I JINÉ, ROVNOCENNÉ NEBO LEPŠÍ ŘEŠENÍ.