

Kuchyně v objektu FZŠ a MŠ při PedFK UK Barrandov II, V Remízku 919/7
KUCHYŇSKÉ VYBAVENÍ

MÍSTNOST	POZ.	ZAŘÍZENÍ	ROZMĚR š x h x v	POČET ks	PLYN - kW	NAPĚTÍ - V	PŘÍKON - kW	VODA	ODPAD	poznámky	CENA CELKEM (Kč bez DPH)
RAMPA	1	Přesun chladících agregátů		1						Stávající vybavení	Stávající vybavení
1.04 PŘÍJEM		Váha příjmová 300 kg, rozměr můstku 800x800 mm, konstrukce ocel, Včetně ES ověření	800 x 800	1		230	0,1				0 Kč
		Indikátor - vyhodnocovacího zařízení k váze k montáži na stěnu		1							0 Kč
1.06 SKLAD ODPADKŮ	1	Sprcha předoplachová nástěnná	200 x 340 x 1080	1				TV + SV		Stávající vybavení	Stávající vybavení
	2	Podlahová vana	1000 x 500	1					70 DN	Stávající vybavení	Stávající vybavení
	3	Stávající chladicí box		1		230	2		25 DN	Stávající vybavení	Stávající vybavení
1.07 SKLAD	1	Změkčovač vody automatický (pro všechna gastronomická zařízení)		1		400	2	SV + SZ	50 DN		0 Kč
		Kompostér kapacita 27 kg organických zbytků denně - do 24 hodin zredukuje objem substrátu až o 90% - plnit se může kdykoliv, třeba několikrát za den, a to i gastroodpadem a kompostovatelnými bioplasty - mikroorganismy napomáhající procesu kompostování se přidávají jen při instalaci - nepotřebuje zdroj vody - vysoké teploty uvnitř kompostéru zamezují vzniku patogenů a dalších nežádoucích organismů Technické specifikace: - napětí: jedna fáze, 110-240 V, 50/60 Hz - max. výkon: 2,1 kW - rozměr kompostéru: 1160 x 620 x 1030 mm (190 kg) - materiál: vnější část, kompostovací nádrž a všechny kritické komponenty z nerezové oceli - bezpečnostní prvek: rotační lopatky se zastaví, pokud dojde k otevření víka - kontrolní panel: display s automatickou kontrolou procesu recyklace - filtrace zápachu: uhlíkový filtr pracující na principu nano technologie	1160 x 620 x 1030	1		230	2,1		50 DN	Odvětrání místnosti	0 Kč
1.08 EXPEDICE MYTÍ TERMOPORTU	1	Sanitační hadice 20m, samonavijecí		1				SV		Dodávka ZTI	Dodávka ZTI
	2	Podlahová vana	300 x 300	1					70 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
	3	Mylí stůl otevřený s roštem 2x dřež 600x500x300	1600 x 800 x 900	1							0 Kč
	4	Sprcha tlaková předoplachová stolní s ramínkem, délka hadice 1100 mm	200 x 340 x 1080	1				TV + SV	50 DN		0 Kč
	5	Odpadní nádoba pojízdná 50L, CNS		1							0 Kč
	6	Podlahová vana	1900 x 300	1					70 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
		Granulová myčka černého nádobí kapacita 6GN1/1-65 na jeden mycí cyklus, včetně příslušenství k mytí hrnců, pánví, naběraček, metel, táců, vík gastronádob, náplň granulí ve stroji k mytí 8kg těžší než voda atmosferický izolovaný boiler v kombinaci s oplachovým čerpadlem, elektronický ovládací panel s grafickým displejem, viditelný, při otevřených dveřích, 3 mycí programy s možností volby mytí s granulemi (2/3/5 min) a 3 mycí programy mytí bez granulí (2 min/2min30s/4min30s) veškeré hlavní vnitřní komponenty jakož i venkovní panely vyrobeny z ušlechtilé nerez oceli AISI 304, mycí nádrž vyrobena z ušlechtilé nerez oceli AISI 304, Ochrana proti vodě IPX5. Výbava: Škrabka; 1x Sběrač granulí 8l; 1x 8l originálních granulí; Držák mís a hrnců s košem na naběračky Vložka na tácy a víka Držák na malé pánve Koš na velké hrnce Flexibilní držák hrnců 2x	1025 x 957 x 2025	1		400	12	TV	50 DN		0 Kč
	7	Granule 10l		1							0 Kč
	8	Stůl k myčce výstupní	1300 x 800 x 900	1							0 Kč
	9	Odsavač par		1						Dodávka stavby	Dodávka stavby
	10	Regál nerezový čtyřroštový	1100 x 700 x 1800	2						doměrek	0 Kč
	11	Pracovní stůl policový	1400 x 700 x 900	2						doměrek	0 Kč
	12	Police dvoupatrová	1400 x 300	2						doměrek	0 Kč
1.10 SUCHÝ SKLAD	1	Regál skladový, pozink	1000 x 430 x 1800	10						Stávající vybavení	Stávající vybavení
1.11 SKLAD BRAMBOR	1	Paleta plastová	1200 x 800	6							0 Kč
1.12 HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY	1	Kombinovaná vylevka s umyvadlem s baterií	500 x 700 x 900	1				TV + SV	50 DN		0 Kč
	2	Mylí stůl s dřežem (1000x500) s prolisovanou deskou	1300 x 700 x 900	1							0 Kč
	3	Sprcha předoplachová stolní s baterií	200 x 340 x 1080	1				TV + SV	50 DN		0 Kč

	4	Podlahová vana	1000 x 300	1					70 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
	5	Pracovní stůl policový	1600 x 700 x 900	2						doměrek	0 Kč
	6	Police dvoupatrová	1600 x 300	1							0 Kč
	7	Odpadní nádoba pojízdná 50L, CNS		1							0 Kč
	8	Regál nerezový čtyřštrový	1100 x 500 x 1800	1						doměrek	0 Kč
	9	Škrabka brambor, nerezové provedení, náplň min. 40 kg	800 x 880 x 1000	1		400	1,5	SV			0 Kč
		Lapač šlupek a škrobu ke škrabce 40 kg		1							0 Kč
	10	Podlahová vana	300 x 300	1					70 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
	11	Vozík na zeleninu vanový GN 2/1	790 x 655 x 600	1							0 Kč
	12	Sanitační hadice 20m, samonavíjecí		1				SV		Dodávka ZTI	Dodávka ZTI
	13	Podlahová vana	300 x 300	1					70 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
1.13 MRAŽÍCI BOX DRUŽEŽE	1	Stávající vybavení		1		230	2	25 DN		Stávající vybavení	Stávající vybavení
1.14 SUCHÝ SKLAD	1	Regál skladový, pozink	1000 x 430 x 1800	11						Stávající vybavení	Stávající vybavení
1.15 VYTLOUKÁRNA VAJEC	1	Stávající vybavení		1						Stávající vybavení	Stávající vybavení
1.16 CHLADÍCI BOX MLÉKA A TUKŮ	1	Stávající vybavení		1		230	2	25 DN		Stávající vybavení	Stávající vybavení
1.17 CHLADÍCI BOX ZELENINY	1	Stávající vybavení		1		230	2	25 DN		Stávající vybavení	Stávající vybavení
1.18 MRAŽÍCI BOX ZELENINY	1	Stávající vybavení		1		230	2	25 DN		Stávající vybavení	Stávající vybavení
1.19 CHLADÍCI BOX MASA	1	Stávající vybavení		1		230	2	25 DN		Stávající vybavení	Stávající vybavení
1.20 MRAŽÍCI BOX MASA	1	Stávající vybavení		1		230	2	25 DN		Stávající vybavení	Stávající vybavení
1.21 SKLAD ČISTÍCÍCH PROSTŘEDKŮ	1	Stávající vybavení		1						Stávající vybavení	Stávající vybavení
1.22 PROVOZNÍ SKLAD	1	Stávající vybavení		1						Stávající vybavení	Stávající vybavení
1.23 KANCELÁŘ VEDOUČÍ	1	Vybavení místnosti		1						řeší stavba	řeší stavba
1.24 ŠATNA	1	Vybavení místnosti		1						řeší stavba	řeší stavba
1.29 ŠATNA	1	Vybavení místnosti		1						řeší stavba	řeší stavba
1.33 ÚKLID	1	Vybavení místnosti		1						řeší stavba	řeší stavba
2.05 KANCELÁŘ HOSPODÁŘKY	1	Vybavení místnosti		1						řeší stavba	řeší stavba
2.23 POHOTOVOSTNÍ WC	1	Vybavení místnosti		1						řeší stavba	řeší stavba
2.07 ÚKLID	1	Vybavení místnosti		1						řeší stavba	řeší stavba
2.13 JIDELNA	1	Vybavení místnosti		1						řeší stavba	řeší stavba
2.14 JIDELNA	1	Vybavení místnosti		1						řeší stavba	řeší stavba
2.15 VARNA	1	Umyvatko na ruce		1				TV + SV	50 DN	Dodávka ZTI	Dodávka ZTI
	2	Sanitační hadice 20m, samonavíjecí		1				SV		Dodávka ZTI	Dodávka ZTI
	3	Podlahová vana	300 x 300	1					70 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
		Chladicí skříň 700 L chladicí skříň jednodveřová – plně dveře celonerezové provedení (ČSN EN 10088-1 1.4301, AISI 304) – vyjma vnějších zad energetická třída min. B nebo úspornější klimatická třída 5 (T) provozní teplota min. -2°C až +8°C užitný objem min. 490 L min. 3 výškové přestavitelné rošty výškové nastavitelné nerezové nohy (min. výška 15 cm) izolace min. 85 mm vnitřní prostor nerezový se zaoblenými rohy, včetně bočních prolisů pro umístění roštů, pro možnost snadné sanitace, nikoliv vařené vsuny možnost uložení GN 2/1 s použitím ekologických chladiv (R600a, R290) snímatelný kryt chladicí jednotky chladicí agregát umístěn nahoře výparník i ventilátor je umístěn tak, že nezměňuje využitelný prostor lednice Al/Cu výparník s kataforetickou povrchovou úpravou. dveře prosklené, samouzavírací, s možností záměny strany závěsu dveří, opatřené zámkem Vyhřívané celoobvodové magnetické těsnění. Ergonomické madlo v plné výšce skříňe s levým nebo pravým úchopem. automatické vypnutí ventilátoru při otevření dveří vnitřní osvětlení optický dveřní alarm přehledný vnější digitální displej s uvedením vnitřní teploty automatické odmrazování Kompresor s automatickým resetováním tepelné ochrany proti přehřátí. Řízení vybavené sondou pro chlazený prostor a sondou výparníku. chlazení cirkulujícím vzduchem (dynamické chlazení) výrobek bude označen energetickým štítkem a značkou CE									
	4	připojení na HACCP	710 x 800 x 2035	1		230	0,27				0 Kč
	5	Mylí stůl s dřezem (400x400), policový	1600 x 700 x 900	1						doměrek	0 Kč
	6	Baterie stolní s pákovým ovládáním, robustní nerezové provedení, otočné ramínko,		1				TV + SV	50 DN		0 Kč
	7	páka dlouhá 310 mm		1					70 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
	8	Police dvoupatrová	1600 x 300	1						doměrek	0 Kč
		Nářezový stroj vertikální (vodorovný řezný stůl), prům.nože 300mm, výška krájeného produktu min. 220 mm, síla plátku od 0 do 15 mm, Přímý pohon ozubenými koly s permanentním olejovým mazáním. Integrované brusné zařízení a demontovatelný kryt nože, tvarovaný chromovaný nůž.	680 x 580 x 480	1		230	0,4				0 Kč
	10	Pracovní stůl policový se zásuvkovým blokem	1200 x 700 x 900	2						doměrek	0 Kč
	11	Police dvoupatrová	1200 x 300	2						doměrek	0 Kč
	12	Regál nerezový čtyřštrový	1300 x 700 x 1800	1							0 Kč

		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, mlýnku na maso	570 x 1070 x 1140	1		400	3				0 Kč
	13			1				SV		Dodávka ZTI	Dodávka ZTI
	14	Sanitační hadice 20m, samonavíjecí		1							
	15	Podlahová vana	300 x 300	1					70 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
		Šokový chlazaovač provozní teplota +3 °C až -18 °C (chlazení/mrazení), ventilované chlazení, nerezové opláštění, kapacita 10 x GN 1/1 nebo rošty 600x400 mm, vestavěný agregát, sonda teploty jádra, samozavírací dveře s magnetickým těsněním	750 x 740 x 1320	1		230	1,5				0 Kč
	16	KONVEKTOMAT EL. - Počet vsunů 20 velikosti GN 1/1 s roztečí 65 mm Orientace vsunů do hloubky, funkce pro rozpoznání velikosti, množství a stavu pokrmu Horký vzduch 30 - 300°C, Pára 30 – 130°C, Kombinovaný režim 30-300°C, Řízení vlhkosti 0-100% s přesností na procenta. Regenerace potravin Volba trvalého osvětlení (úsporné LED osvětlení) Samonavíjecí sprcha umístěna pod ovládacím panelem vícebodová teplotní sonda – minimálně 6-ti bodová trojitě sklo rozevíratelné Hladký ovládací panel s min 8" displejem Programování až 1000programů s 20 kroky Možnost ovládání přes vlastní programy na základní obrazovce Možnost nastavení vlastní obrazovky (vzhled a nepoužívanější funkce a programy) Program na sterilizaci a sušení Nízkoteplotní pečení Taktování ventilátoru, regulace rychlostí ventilátoru – minimálně 5 rychlostí – s min. 2reverzní ventilátory komory Okamžitě zastavení ventilátoru při otevření dveří Klapka pro odtah přebytečné páry – automatická dle vlhkosti v komoře Konektor na připojení k PC (USB a LAN),Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení. Vlastní diagnostický systém Automatický start, odložený start Automatické mytí komory a automatické odvápnění konvektomatu čistícími tabletami bez manipulace s tekutými chemikáliemi, s možností nastavení intenzity mytí podle míry znečištění Bezesváře zaoblené rohy varné komory.Vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s obými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu Vyvíječ páry bojlerový se senzorem zavápění vč. zavážecího vozíku připojení na HACCP	877 x 847 x 1807	1		400	37,2	SV+SZ	50 DN		0 Kč
	17	KONVEKTOMAT EL. - Počet vsunů 20 velikosti GN 1/1 s roztečí 65 mm Orientace vsunů do hloubky, funkce pro rozpoznání velikosti, množství a stavu pokrmu Horký vzduch 30 - 300°C, Pára 30 – 130°C, Kombinovaný režim 30-300°C, Řízení vlhkosti 0-100% s přesností na procenta. Regenerace potravin Volba trvalého osvětlení (úsporné LED osvětlení) Samonavíjecí sprcha umístěna pod ovládacím panelem vícebodová teplotní sonda – minimálně 6-ti bodová trojitě sklo rozevíratelné Hladký ovládací panel s min 8" displejem Programování až 1000programů s 20 kroky Možnost ovládání přes vlastní programy na základní obrazovce Možnost nastavení vlastní obrazovky (vzhled a nepoužívanější funkce a programy) Program na sterilizaci a sušení Nízkoteplotní pečení Taktování ventilátoru, regulace rychlostí ventilátoru – minimálně 5 rychlostí – s min. 2reverzní ventilátory komory Okamžitě zastavení ventilátoru při otevření dveří Klapka pro odtah přebytečné páry – automatická dle vlhkosti v komoře Konektor na připojení k PC (USB a LAN),Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení. Vlastní diagnostický systém Automatický start, odložený start Automatické mytí komory a automatické odvápnění konvektomatu čistícími tabletami bez manipulace s tekutými chemikáliemi, s možností nastavení intenzity mytí podle míry znečištění Bezesváře zaoblené rohy varné komory.Vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s obými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu Vyvíječ páry bojlerový se senzorem zavápění vč. zavážecího vozíku připojení na HACCP	877 x 847 x 1807	1		400	37,2	SV+SZ	50 DN		0 Kč
	18	Konvektomat elektrický 20xGN1/1, vč. příslušenství		1		400	37	SV+SZ	50 DN	stávající	stávající
	19	Konvektomat elektrický 20xGN1/1, vč. příslušenství		1		400	37	SV+SZ	50 DN	stávající	stávající

	21	Multifunkční varný kotel, elektrický, celkový objem 333 litrů, využitelný čistý objem 300 litrů, celonerezové provedení, vnitřní plášť kyselinoodolný, teplotní rozsah min. 0 - 120 °C, pracovní tlak v plášti min. 1 bar, plášť kotle o síle 4 mm, elektronické ovládání, plášť kotle svařovaný, není přípustný lisovaný plášť kotle, ovládací panel na pilíři s dotykovým ovládáním, velký dotykový displej, světla výška při vyklopeném kotli 600 mm, audiovizuální uživatelské signály, multifunkční časovač, programy na obrazovce, možnost tvorby programů s jednotlivými kroky bez omezení, 9 programů pro základní pokrmy a mycí program, ovládání teploty pokrmu a samostatné ovládání teploty v plášti s přesností na 1 °C, inteligentní nastavení výkonu umožňující také nízkoteplotní vaření, sous vide, kynutí nebo udržování, certifikace pro vaření bez dozoru, nastavení uživatelských úrovní přístupu, automatické měření plnění vody, USB port na ovládacím panelu pro update programů, a ukládání HACCP, diagnostické funkce, měření spotřeby energie a vody, upozornění při výpadku proudu s následným zobrazením informací o času výpadku a délce jeho trvání, teplotě před výpadkem, teplotě po opětovném uvedení do provozu, informací o probíhajícím programu v době výpadku a funkcí automatického pokračování v programu po výpadku proudu, automatické plnění vody do pláště, hydraulické vyklápění kotle, integrované míchací rameno ve spodní části kotle, možnost vyjmout rameno se stěrkami, rameno a stěrky vhodné pro mytí v průmyslových myčkách nádobí, rychlost otáčení ramene nastavitelná min. od 15 do 140 otáček za minutu, zpětný chod míchacího ramene, bezpečnostní prvky zabráňující běhu mixéru při otevřeném víku kotle, odnímatelné víko kotle nez nutnosti použít nářadí, bezpečnostní víko s plnicím otvorem (mřížka pro přidávání surovin), možnost bezpečného míchání při vyklápění při rychlosti 15 otáček za minutu, izolovaný plášť kotle, možnost instalace kotle do skupiny s využitím společné nohy vedle stojícího kotle, třída krytí IPX5 a IPX6 pro ovládací panel, měření spotřeby energie a vody s možností zobrazení na displeji a stáhnutí dat přes USB, součástí kotle je ruční sprcha, cedící nerezové síto pro snadné slévání (cezení) připravovaných pokrmů, vhodné zejména pro přípravu bramborové kaše, připojení na dvě vody pro kotle s automatickým dopouštěním vody do pláště, izolace polyuretanová stříkaná pěnou, zajišťující zvýšenou energetickou účinnost kotlů, vnější hygienické opláštění kotle bez šroubovaných ani nýtovaných spojů nebo ohybů, vnější plášť z jednolitého povrchu plynule napojený na horní část kotle, výpustný ventil o průměr 40 mm, instalační rám pro montáž na hotovou podlahu. Napojení na HACCP.	1560 x 1100 x 900/1535	1		400	47.6	SV+TV			0 Kč
	22	Podlahová vana	1500 x 800	1					100 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
	23	Neutrální modul, celonerezová konstrukce, vrchní deska o síle min. 3 mm z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301. Kompatibilita spojení s varným blokem, shodné přední vyprofilování s varnými zařízeními Otevřená podestavba pod neutrální plochu Vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 Vnitřní stěny podestavby provedeny min. v provedení H3, radius R= 20 mm Nosná rámová konstrukce, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min 2 mm Včetně stavitelných nerezových nožiček 150 mm Možnost následné montáže dvířek	400 x 920 x 900	1						doměrek	0 Kč
	24	Neutrální modul, celonerezová konstrukce, vrchní deska o síle min. 3 mm z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301. Kompatibilita spojení s varným blokem, shodné přední vyprofilování s varnými zařízeními Otevřená podestavba pod neutrální plochu Vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 Vnitřní stěny podestavby provedeny min. v provedení H3, radius R= 20 mm Nosná rámová konstrukce, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min 2 mm Včetně stavitelných nerezových nožiček 150 mm Možnost následné montáže dvířek Kompatibilita spojení s varným blokem, shodné přední vyprofilování s varnými zařízeními	900 x 850 x 900	1						doměrek	0 Kč
	25	Neutrální modul s vodovodním napouštěcím otočným ramenem, celonerezová konstrukce, vrchní deska o síle min. 3 mm z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301. Kompatibilita spojení s varným blokem, shodné přední vyprofilování s varnými zařízeními Otevřená podestavba pod neutrální plochu Vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 Vnitřní stěny podestavby provedeny min. v provedení H3, radius R= 20 mm Nosná rámová konstrukce, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min 2 mm Včetně stavitelných nerezových nožiček 150 mm Možnost následné montáže dvířek	600 x 920 x 900	1				SV		doměrek	0 Kč

	<p>Plynový sporák se čtyřmi hořáky pod nerezovým roštem z AISI 304 DIN 1.4301 minimálně tři hořáky s výkonem 8 kW</p> <p>vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301</p> <p>nosná rámová konstrukce, svařená o síle min. 2 mm, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016</p> <p>vrchní deska prolisovaná se zaoblenými rohy, tloušťka min 1,2 mm</p> <p>přední opláštění bezespárové z nerezové oceli AISI 304 DIN 1.4301 po celé délce</p> <p>přístroje, tloušťka min 2 mm</p> <p>hluboko tažená vana bez sváru s vestavěnými hořáky</p> <p>hořáky o výkonu min. 8 kW jsou dvou okruhové s možností regulace výkonu až na min. 2,8 kW</p> <p>přehledně uspořádané ovládací prvky na čele přístroje</p> <p>plynové trouby jako kompatibilní podestavby robustní rámová konstrukce o o síle min. 2 mm z nerezové oceli AISI 304</p> <p>trubkové hořáky</p> <p>nerezových stavitelných nožiček 150 mm</p> <p>spojení s ostatními zařízeními ve varném</p>	900 x 920 x 900	1	38	230	0,3			0 Kč
	<p>Plynový kulatý varný kotel 150 L</p> <p>vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301</p> <p>vrchní deska prolisovaná se zaoblenými rohy, tloušťka min 1,2 mm</p> <p>průměr vložky kotle min. 595 mm, hloubka kotle min. 570 mm</p> <p>vnitřní dno kotle z molybden nerezové oceli AISI 316 DIN 1.4436, bezespárově svařeno se stěnami kotle o síle min 1,5 mm</p> <p>dvojitě víko z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, parotěsné, bezespárové, vyvážené</p> <p>otvírání víka do úhlu 90°</p> <p>nosná rámová konstrukce, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min. 2 mm</p> <p>uzavřený ohřevný systém s maximálním pracovním tlakem 0,5 bar</p> <p>dvojitě plášť kotle k ohřevu používá pouze nízkotlakou páru, automatické plnění</p> <p>regulace pracovní teploty plynulá v rozmezí min. 30° – 100 °C pomocí</p> <p>elektromagnetického termostatu</p> <p>elektronické zapalování</p> <p>bezpečnostní termostát</p> <p>přerušení vakua a automatické odvětrání</p> <p>automatické plnění pláště – výměník páry</p> <p>manometr s ukazatelem tlaku v plášti</p> <p>bezpečnostní vypouštěcí ventil 2"</p> <p>včetně nerezových stavitelných nožiček 150 mm</p> <p>hygienické spojení s ostatními zařízeními ve varném bloku, připojení na HACCP</p>	1000 x 850 x 900	1	26,5	230	0,05	SV+TV		0 Kč
	<p>Plynový kulatý varný kotel 150 L</p> <p>vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301</p> <p>vrchní deska prolisovaná se zaoblenými rohy, tloušťka min 1,2 mm</p> <p>průměr vložky kotle min. 595 mm, hloubka kotle min. 570 mm</p> <p>vnitřní dno kotle z molybden nerezové oceli AISI 316 DIN 1.4436, bezespárově svařeno se stěnami kotle o síle min 1,5 mm</p> <p>dvojitě víko z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, parotěsné, bezespárové, vyvážené</p> <p>otvírání víka do úhlu 90°</p> <p>nosná rámová konstrukce, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min. 2 mm</p> <p>uzavřený ohřevný systém s maximálním pracovním tlakem 0,5 bar</p> <p>dvojitě plášť kotle k ohřevu používá pouze nízkotlakou páru, automatické plnění</p> <p>regulace pracovní teploty plynulá v rozmezí min. 30° – 100 °C pomocí</p> <p>elektromagnetického termostatu</p> <p>elektronické zapalování</p> <p>bezpečnostní termostát</p> <p>přerušení vakua a automatické odvětrání</p> <p>automatické plnění pláště – výměník páry</p> <p>manometr s ukazatelem tlaku v plášti</p> <p>bezpečnostní vypouštěcí ventil 2"</p> <p>včetně nerezových stavitelných nožiček 150 mm</p> <p>hygienické spojení s ostatními zařízeními ve varném bloku, připojení na HACCP</p>	1000 x 850 x 900	1	26,5	230	0,05	SV+TV		0 Kč

	29	<p>Plynový kulatý varný kotel 150 L vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 vrchní deska prolisovaná se zaoblenými rohy, tloušťka min 1,2 mm průměr vložky kotle min. 595 mm, hloubka kotle min. 570 mm vnitřní dno kotle z molybden nerezové oceli AISI 316 DIN 1.4436, bezespárově svařeno se stěnami kotle o síle min 1,5 mm dvojité víko z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, parotěsné, bezespárové, vyvážené otvírání víka do úhlu 90° nosná rámová konstrukce, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min. 2 mm uzavřený ohřevný systém s maximálním pracovním tlakem 0,5 bar dvojí plášť kotle k ohřevu používá pouze nízkotlakou páru, automatické plnění regulace pracovní teploty plynulá v rozmezí min. 30° – 100 °C pomocí elektromagnetického termostatu elektronické zapalování bezpečnostní termostat přerušení vakua a automatické odvětrání automatické plnění pláště – výměník páry manometr s ukazatelem tlaku v plášti bezpečnostní vypouštěcí ventil 2" včetně nerezových stavitelných nožiček 150 mm hygienické spojení s ostatními zařízeními ve varném bloku, připojení na HACCP</p>	1000 x 850 x 900	1	26,5	230	0,05	SV+TV		0 Kč
	30	<p>Plynový kulatý varný kotel 150 L vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 vrchní deska prolisovaná se zaoblenými rohy, tloušťka min 1,2 mm průměr vložky kotle min. 595 mm, hloubka kotle min. 570 mm vnitřní dno kotle z molybden nerezové oceli AISI 316 DIN 1.4436, bezespárově svařeno se stěnami kotle o síle min 1,5 mm dvojité víko z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, parotěsné, bezespárové, vyvážené otvírání víka do úhlu 90° nosná rámová konstrukce, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min. 2 mm uzavřený ohřevný systém s maximálním pracovním tlakem 0,5 bar dvojí plášť kotle k ohřevu používá pouze nízkotlakou páru, automatické plnění regulace pracovní teploty plynulá v rozmezí min. 30° – 100 °C pomocí elektromagnetického termostatu elektronické zapalování bezpečnostní termostat přerušení vakua a automatické odvětrání automatické plnění pláště – výměník páry manometr s ukazatelem tlaku v plášti bezpečnostní vypouštěcí ventil 2" včetně nerezových stavitelných nožiček 150 mm hygienické spojení s ostatními zařízeními ve varném bloku, připojení na HACCP</p>	1000 x 850 x 900	1	26,5	230	0,05	SV+TV		0 Kč
	31	<p>Plynový hranatý kotel 230 litrů s elektronickým ovládáním a parním generátorem využitelný objem kotle min. 230 litrů možnost vaření v gastronádobách kapacita 6 x GN 1/1 hloubka 200 mm vnitřní rozměry kotle: min. 1050 x 550 x 440 mm vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 vrchní deska prolisovaná se zaoblenými rohy, tloušťka min 2 mm vnitřní dno kotle z molybden nerezové oceli AISI 316 DIN 1.4436, bezespárově svařeno se stěnami vložky dvojité víko z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, parotěsné, bezespárové, vyvážené otvírání víka do úhlu cca 90° kotel s dvojitým izolovaným pláštěm uzavřený ohřevný systém max.0,5 Bar / 50 kPa/ pracovní tlak v plášti masivní závěs zaskrytu zhotoven z chromikové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 všechny instalační a servisní úkony přístupné zepředu v zařízení kotle je integrován vysokovýkonný parní generátor, hořák s ventilátorem a ochrana před vysušením dvojí plášť kotle k ohřevu používá pouze nízkotlakou páru dvojí plášť vybaven omezovačem vakua a aut. odvětráváním s automatickou regulací intenzity ohřevu v jednotlivé fázi mikroprocesorem řízené automatické vaření ovládání přes dotykový panel s digitálním displejem – nastavení a zobrazování požadované teploty, aktuální teploty, času, dávkování vody, začátek a konec varného procesu a chybová hlášení nízkonapěťová elektronická deska /12V/ je oddělena od Elektronického modulu / 230 V / s ochranou IP 65 nastavení teploty v rozmezí 30-100°C, mikroprocesorem řízená teplota mikroprocesor nastavuje s automatickým regulátorem normální a intenzivní var přesné dávkování po 1 litru teplé a studené vody do kotle přes dotykový panel vrchní plnění kotle přes ventily teplé a studené vody s otočným ramenem pressostat plynové zařízení s elektronickým ovládáním, automatickým zapalováním a kontrolou plamene automatická kontrola hladiny plnění vyvíječe páry manometr jako ukazatel tlaku v plášti kotle nosná rámová konstrukce, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min. 2 mm bezpečnostní vypouštěcí ventil 2" včetně nerezových stavitelných nožiček 150 mm hygienické spojení s ostatními zařízeními ve varném bloku, připojení na HACCP</p>	1500 x 920 x 900	1	32	230	0,3	TV + SV+SZ	50 DN	0 Kč

	Plynový hranatý kotel 230 litrů s elektronickým ovládáním a parním generátorem využitelný objem kotle min. 230 litrů možnost vaření v gastronádobách kapacita 6 x GN 1/1 hloubka 200 mm vnitřní rozměry kotle: min. 1050 x 550 x 440 mm vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 vrchní deska prolisovaná se zaoblenými rohy, tloušťka min 2 mm vnitřní dno kotle z molybden nerezové oceli AISI 316 DIN 1.4436, bezespárové svařeno se stěnami vložky dvojitě víko z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, parotěsné, bezespárové, vyvážené otvíráni víka do úhlu cca 90° kotel s dvojitým izolovaným pláštěm uzavřený ohřívací systém max.0,5 Bar / 50 kPa/ pracovní tlak v plášti masivní závěs zakrytý zhotoven z chromniklové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 všechny instalační a servisní úkony přístupné zpředu v zařízení kotle je integrován vysokovýkonný parní generátor, hořák s ventilátorem a ochrana před vysušením dvojí plášť kotle k ohřevu používá pouze nízkotlakou páru dvojí plášť vybaven omezovačem vakua a aut. odvětráváním s automatickou regulací intenzity ohřevu v jednotlivé fázi mikroprocesorem řízené automatické vaření ovládání přes dotykový panel s digitálním displejem – nastavení a zobrazování požadované teploty, aktuální teploty, času, dávkování vody, začátek a konec varného procesu a chybová hlášení nizkonapětová elektronická deska /12V/ je oddělena od Elektronického modulu / 230 V / s ochranou IP 65 nastavení teploty v rozmezí 30-100°C, mikroprocesorem řízená teplota mikroprocesor nastavuje s automatickým regulátorem normální a intenzivní var přesné dávkování po 1 litru teplé a studené vody do kotle přes dotykový panel vrchní plnění kotle přes ventily teplé a studené vody s otočným ramenem pressostat plynové zařízení s elektronickým ovládáním, automatickým zapalováním a kontrolou plamene automatická kontrola hladiny plnění vyvíječe páry manometr jako ukazatel tlaku v plášti kotle nosná rámová konstrukce, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min. 2 mm bezpečnostní vypouštěcí ventil 2" včetně nerezových stavitelných nožiček 150 mm hygienické spojení s ostatními zařízeními ve varném bloku, připojení na HACCP									
32		1500 x 920 x 900	1	32	230	0,3	TV + SV+SZ	50 DN		
33	Pracovní stůl policový	1800 x 800 x 900	1						doměrek	0 Kč
34	Podlahová vana	4000 x 500	1					100 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
35	Podlahová vana	3000 x 500	1					100 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
36	Pracovní stůl policový, atypický tvar	1800 x 800 x 900	1						doměrek, atyp. tvar	0 Kč
37	Multifunkční pánve	1164 x 914 x 1100	1		400	31	SZ	50 DN	stávající	stávající
38	Podlahová vana	1100 x 600	1					100 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
39	Multifunkční pánve	1600 x 850 x 920	1	17	230	1	SZ	50 DN	stávající	stávající
40	Podlahová vana	1100 x 600	1					100 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
41	Pracovní stůl policový	500 x 800 x 900	3						doměrek	0 Kč
42	Pracovní stůl policový	800 x 800 x 900	1						doměrek	0 Kč
	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, využítí: pečení, minutky, vaječné pokrmy, ryby, mléčné výrobky, přílohy a ruční modul se 3 provozu: pečení 30°-250°, vaření 30°-bod varu, fritování 30°-180°, možnost nizkoteplotního 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 předehevu 0-200 stupňů max 3min. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením 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 košu na konci úpravy.									
43	Připojení na HACCP	1365 x 894 x 1028	1		400	41	SZ	50 DN		0 Kč
44	Podlahová vana	1100 x 600	1					100 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby

	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 vytážení varných košů na konci úpravy.	1365 x 894 x 1028	1		400	41	SZ	50 DN		0 Kč
45	Připojení na HACCP									
46	Podlahová vana	1100 x 600	1					100 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
47	Pracovní stůl policový	1800 x 800 x 900	1						doměrek	0 Kč
	Vyhřívavý výdejní vozík s otevřeným spodním prostorem dělené vany 3x GN1/1-200, celonerezové provedení se spodní polici 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou připojení flexišňůrou do zásuvky silikonové topné těleso 750W, pro každou vanu, zabudovaný havarijní termostat teplota každé sekce je regulována samostatně v rozsahu 30-90°C	1240 x 700 x 900	1		230	2,1			zásuvka pro zásobník	0 Kč
48										
49	Přepravní vozík vhodný pro 2/1 nebo 1/1 GN nádoby s variabilním nastavením výšky pro pánev. • Pro bezproblémové vyprazdňování a pohodlné porcování velkého množství jídla. • Pro odstranění GN nádob lze přepravní držadlo sklopit a GN nádoby se pomocí plynových válců zvednou do ergonomické výšky. Technické údaje: • Vybavení: 4 vodící kolečka o průměru 125 mm, přičemž 2 lze zablokovat • Vysoký zásuv, vysoká poloha: 740 mm (29,1 in) • Vysoký zásuv, nízká poloha: 540 mm (21,3 in) • Materiál: Nerezová ocel	620 x 863 x 806	2							0 Kč
50	Regálový vozík na GN lžičny na konci opatřeny ohyby nebo zarážkami prot vypadávání GN	560 x 385 x 1640	2							0 Kč
51	Vozík na koše k pánvi • Kromě varných a fritovacích košů lze přepravovat a ukládat také GN nádoby. • Bezpečnost vozíku na koše je optimalizována zarážkami na každém konci zásuvky. Ty zabírají vyklouznutí košů a kontejnerů během přepravy. Dále je vozík vybaven čtyřmi kolečky, přičemž dvě z nich lze zablokovat k zabezpečení parkovací polohy. • Díky elektrolytický leštěnému materiálu se vozík snadno čistí. Technické údaje: • Vybavení: 4 vodící kolečka o průměru 125 mm, přičemž 2 lze zablokovat • Maximální kapacita: 3 koše nebo 16 1/1 GN nádob, 1 rameno pro automatické zdvihání a spouštění • Materiál: Nerezová ocel • Vzdálenost mezi GN zásuvkami: 75 mm • Maximální nosnost zásuvných ližin 40 kg • Maximální nosnost (plně naložení) 150 kg • Teplotní rozsah pro neomezené použití: -20 °C až +60°C	418 x 692 x 1522	2							0 Kč
52	Vozík na olej K plnění a vyprazdňování pánve i ke skladování a filtrování oleje. Má kapacitu 49 litrů a čerpá olej přímo do pánve. Před naplněním pánve lze ztuhlý tuk nebo ochlazený olej ohřát. Při vyprazdňování se olej vrací zpět přes filtr do vozíku na olej. Díky Typu uchování má olej delší trvanlivost.	603 x 655 x 1085	1						Stávající vybavení	Stávající vybavení
53	Podlahová vana	300 x 300	1					70 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
54	Podlahová vana	300 x 300	1					70 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
2.16 VYDEJ JÍDEL	1 Umývátko na ruce		1				TV + SY	50 DN	Dodávka ZTI	Dodávka ZTI

		Chladicí skříň 700 L chladicí skříň jednodveřová – prosklené dveře celonerezové provedení (ČSN EN 10088-1 1.4301, AISI 304) – vyjma vnějších zad energetická třída min. B nebo úspornější klimatická třída 5 (T) provozní teplota min. -2°C až +8°C užitný objem min. 490 L min. 3 výškově přestavitelné rošty výškově nastavitelné nerezové nohy (min. výška 15 cm) izolace min. 85 mm vnitřní prostor nerezový se zaoblenými rohy, včetně bočních prolisů pro umístění roštů, pro možnost snadné sanitace, nikoliv vašené vsuny možnost uložení GN 2/1 s použitím ekologických chladiv (R600a, R290) snímatelný kryt chladicí jednotky chladicí agregát umístěn nahoře výparník i ventilátor je umístěn tak, že nezměňuje využitelný prostor lednice Al/Cu výparník s kataforetickou povrchovou úpravou. dveře prosklené, samouzavírací, s možností záměny strany závěsu dveří, opatřené zámkem Vyhřívané celobvodové magnetické těsnění. Ergonomické madlo v plné výšce skříně s levým nebo pravým úchopem. automatické vypnutí ventilátoru při otevření dveří vnitřní osvětlení optický dveřní alarm přehledný vnější digitální displej s uvedením vnitřní teploty automatické odmrazování Kompresor s automatickým resetováním tepelné ochrany proti přehřátí. Řízení vybavené sondou pro chlazený prostor a sondou výparníku. chlazení cirkulujícím vzduchem (dynamické chlazení) výrobek bude označen energetickým štítkem a značkou CE připojení na HACCP	700 x 850 x 2080	2		230	0,27				0 Kč
		Vyhřívaný vozík dvouplášťový s izolací, s lisovanými vsuny, rozteč vsunů 65 mm, celonerezová skříň v provedení min H2 dle DIN 18865-9, pro 14x GN 1/1-65, digitální termostat umožňující stahování dat HACCP teplota +30 až +90°C, jednokřídle uzamykatelné dveře s těsněním otočné o 270°, aretace otevřených dveří, rohové nárazníky		2		230	2,3				0 Kč
	3	4x otočná transportní kolečka Ø125mm (2x s brzdou)	595 x 730 x 1425								
	4	Podlahová vana	300 x 300	1					70 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
	5	Pojízdný ohřevný talířový zásobník, 2x50 talířů	1080 x 480 x 900	3		230	1,6				0 Kč
	6	Vozík s vestavným nevýhřívaným zásobníkem na koše na misky	775 x 670 x 900	1							0 Kč
		Vyhřívaný výdejní vozík s otevřeným spodním prostorem dělené vany 4x GN1/1-200, celonerezové provedení se spodní policí 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou připojení flexišňůrou do zásuvky silikonové topné těleso 750W, pro každou vanu, zabudovaný havarijní termostat teplota každé sekce je regulována samostatně v rozsahu 30-90°C									0 Kč
	7	Chlazený stůl dvousekcový s dvířky, v hygienickém provedení H2 celonerezové provedení – vnější i vnitřní konstrukce z nerezové chromniklové oceli 18/10, tl. izolace 40 mm, dvouplášťová dvířka, dvě sekce se vsuny pro GN 1/1, pracovní deska tl. 40 mm s atestem pro použití ve styku s potravinami, síla použitého materiálu 1,5 mm, s nerez výztuhami, deska plně zavařená a vybroušená, povrchová úprava jemným brusem 320, bez lemu, výškově stavitelné nohy výšky 150 mm z uzavřených profilů 40x40x1,5 mm vestavený chladicí agregát, opatřený mřížkou (perforovaným krytem) čelní ovládací panel s elektronickými ovládacími elementy a digitálním ukazatelem teploty regulace teploty v rozmezí 0°C až +10°C připojení na HACCP	1565 x 665 x 900	2		230	3			zásuvka pro zásobník	
	8	Chlazený stůl dvousekcový s dvířky, v hygienickém provedení H2 celonerezové provedení – vnější i vnitřní konstrukce z nerezové chromniklové oceli 18/10, tl. izolace 40 mm, dvouplášťová dvířka, dvě sekce se vsuny pro GN 1/1, pracovní deska tl. 40 mm s atestem pro použití ve styku s potravinami, síla použitého materiálu 1,5 mm, s nerez výztuhami, deska plně zavařená a vybroušená, povrchová úprava jemným brusem 320, bez lemu, výškově stavitelné nohy výšky 150 mm z uzavřených profilů 40x40x1,5 mm vestavený chladicí agregát, opatřený mřížkou (perforovaným krytem) čelní ovládací panel s elektronickými ovládacími elementy a digitálním ukazatelem teploty regulace teploty v rozmezí 0°C až +10°C připojení na HACCP	1330 x 700 x 900	1		230	0,5		50 DN		0 Kč
		Vyhřívaný výdejní vozík s otevřeným spodním prostorem dělené vany 2x GN1/1-200, celonerezové provedení se spodní policí 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou připojení flexišňůrou do zásuvky silikonové topné těleso 750W, pro každou vanu, zabudovaný havarijní termostat teplota každé sekce je regulována samostatně v rozsahu 30-90°C									0 Kč
	9	Stůl skříňkový pod vířič nápojů	800 x 665 x 900	1		230	2,1			zásuvka pro zásobník	
	10	Nerezová konstrukce se zabudovaným zásobníkem na koše a misky	1400 x 700 x 900	1						doměrek	0 Kč
	11	Výřič na nápoje, 3 x 6l	450 x 300 x 600	1		230	2,5				0 Kč
		Stůl skříňkový Nerezová konstrukce se zabudovanou odkapničkou pod výrobník čaje. V desce prohlubeň o velikosti výrobníku čaje. Prohlubeň bude hluboká dle výšky podstavce výrobníku.									0 Kč
	12		1400 x 700 x 900	1						doměrek	
	13	Výrobník čaje a nápojů 2 x 20l vč. 2 ks termosů 20 l a filtrů na čaj	1173 x 600 x 947	1		400	10	SV	50 DN		0 Kč
	14	Výdejní deska s nástavbou	1700	5						doměrek	0 Kč
	15	Pojezd na plata	10500	1						doměrek	0 Kč
	16	Pojízdný stojan na přístroje a podnosy, s krytem z plexiskla na přístroje	752 x 630 x 1300	2							0 Kč

	17	Terminál pro výdej stravy s čtečkou, dotykový displej 3,5 palců		1						dodávka provozovatele	dodávka provozovatele
		Pc box k objednávkovému systému, 17 palcový barevný dotykový displej. Identifikace přes integrovanou čtečku čipů, vč. Softwaru na obj. jídel, vč.500ks bezkontaktních čipů		1		230	2			dodávka provozovatele	dodávka provozovatele
2.17 VÝDEJ JÍDEL	1	Umyvatko na ruce		1				TV + SV	50 DN	Dodávka ZTI	Dodávka ZTI
		Chladicí skříň 700 L chladicí skříň jednodveřová – prosklené dveře celonerezové provedení (ČSN EN 10088-1 1.4301, AISI 304) – vyjma vnějších zad energetická třída min. B nebo úspornější klimatická třída 5 (T) provozní teplota min. -2°C až +8°C užitný objem min. 490 L min. 3 výškově přestavitelné rošty výškově nastavitelné nerezové nohy (min. výška 15 cm) izolace min. 85 mm vnitřní prostor nerezový se zaoblenými rohy, včetně bočních prolisů pro umístění roštů, pro možnost snadné sanitace, nikoliv važené vsuny možnost uložení GN 2/1 s použitím ekologických chladiv (R600a, R290) snímatelný kryt chladicí jednotky chladicí agregát umístěn nahoře výparník i ventilátor je umístěn tak, že nezmenšuje užitný prostor lednice Al/Cu výparník s kataforetickou povrchovou úpravou. dveře prosklené, samouzavírací, s možností záměny strany závěsu dveří, opatřené zámkem Vyhřívání celoodvodové magnetické těsnění. Ergonomické madlo v plné výšce skříně s levým nebo pravým úchopem. automatické vypnutí ventilátoru při otevření dveří vnitřní osvětlení optický dveřní alarm přehledný vnější digitální displej s uvedením vnitřní teploty automatické odmrazování Kompresor s automatickým resetováním tepelné ochrany proti přehřátí. Řízení vybavené sondou pro chlazený prostor a sondou výparníku. chlazení cirkulujícím vzduchem (dynamické chlazení) výrobek bude označen energetickým štítkem a značkou CE	700 x 850 x 2080	2		230	0,27				0 Kč
	2	připojení na HACCP									0 Kč
		Vyhřívání vozík dvouplášťový s izolací, s lisovanými vsuny, rozteč vsunů 65 mm, celonerezová skříň v provedení min H2 dle DIN 18865-9, pro 14x GN 1/1-65, digitální termostat umožňující stahování dat HACCP teplota +30 až +90°C, jednokřídlé uzamykatelné dveře s těsněním otočné o 270°, aretace otevřených dveří, rohové nárazníky									
	3	4x otočná transportní kolečka Ø125mm (2x s brzdou)	595 x 730 x 1425	2		230	2,3				
	4	Podlahová vana	300 x 300	1					70 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
	5	Pojízdný chřevný talířový zásobník, 2x50 talířů	1080 x 480 x 900	3		230	1,6				0 Kč
	6	Vozík s vestavným nevyhříváním zásobníkem na koše na misky	775 x 670 x 900	1							0 Kč
		Vyhřívání výdejní vozík s otevřeným spodním prostorem dělené vany 4x GN1/1-200, celonerezové provedení se spodní polici 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou připojení flexišňůrou do zásuvky silikonové topné těleso 750W, pro každou vanu, zabudovaný havarijní termostat									0 Kč
	7	teplota každé sekce je regulována samostatně v rozsahu 30-90°C	1565 x 665 x 900	2		230	3			zásuvka pro zásobník	
		Chlazený stůl dvousekový s dvířky, v hygienickém provedení H2 celonerezové provedení – vnější i vnitřní konstrukce z nerezové chromniklové oceli 18/10, tl. izolace 40 mm, dvouplášťová dvířka, dvě sekce se vsuny pro GN 1/1, pracovní deska tl. 40 mm s atesty pro použití ve styku s potravinami, síla použitého materiálu 1,5 mm, s nerez výztuhami, deska plně zavařená a vybroušená, povrchová úprava jemným brusem 320, bez lemu, výškově stavitelné nohy výšky 150 mm z uzavřených profilů 40x40x1,5 mm vestavěný chladicí agregát, opatřený mřížkou (perforovaným krytem) čelní ovládací panel s elektronickými ovládacími elementy a digitálním ukazatelem teploty regulace teploty v rozmezí 0°C až +10°C									
	8	připojení na HACCP	1330 x 700 x 900	1		230	0,5		50 DN		0 Kč
		Vyhřívání výdejní vozík s otevřeným spodním prostorem dělené vany 2x GN1/1-200, celonerezové provedení se spodní polici 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou připojení flexišňůrou do zásuvky silikonové topné těleso 750W, pro každou vanu, zabudovaný havarijní termostat									0 Kč
	9	teplota každé sekce je regulována samostatně v rozsahu 30-90°C	800 x 665 x 900	1		230	2,1			zásuvka pro zásobník	
	10	Stůl skříňkový pod vířič nápojů	1400 x 700 x 900	1						doměrek	0 Kč
	11	Nerezová konstrukce se zabudovaným zásobníkem na koše a misky	450 x 300 x 600	1		230	2,5				0 Kč

		Stůl skříňkový Nerezová konstrukce se zabudovanou odkapničkou pod výrobník čaje. V desce prohlubeň o velikosti výrobniku čaje. Prohlubeň bude hluboká dle výšky podstavce výrobniku.	1400 x 700 x 900	1						doměrek	0 Kč
	13	Výrobník čaje a nápojů 2 x 20l vč. 2 ks termosů 20 l a filtrů na čaj	1173 x 600 x 947	1		400	10	SV	50 DN		0 Kč
	14	Výdejní deska s nástavbou	1700	5						doměrek	0 Kč
	15	Pojezd na plata	10500	1						doměrek	0 Kč
	16	Pojízdný stojan na přístroje a podnosy, s krytem z plexiskla na přístroje	752 x 630 x 1300	2						doměrek	0 Kč
	17	Terminál pro výdej stravy s čtečkou, dotykový displej 3,5 palců		1						dodávka provozovatele	dodávka provozovatele
	18	Pc box k objednávkovému systému, 17 palcový barevný dotykový displej. Identifikace přes integrovanou čtečku čipů, vč. Softwaru na obj. jídel, vč. 500ks bezkontaktních čipů		1		230	2			dodávka provozovatele	dodávka provozovatele
2.18 MYTÍ STOLNIHO NÁDOBÍ	1	Třídící stůl s otvorem na shoz odpadků s přesahem desky	1500 x 800/600 x 900	2						doměrek	0 Kč
	2	Odpadní nádoba pojízdná 60L, CNS		2							0 Kč
	3	Vstupní stůl k myčce válečkový s velkým dřezem	1200 x 620 x 900	1							0 Kč
	4	Sprcha tlaková předoplachová stolní s ramínkem, délka hadice 1100 mm	200 x 340 x 1080	1				TV + SV	50 DN		0 Kč
	5	Mycí stroj s automatickým posuvem košů, sušením a zpětným získáváním tepla Myčka musí být ve dvoupřístrojovém provedení Směr mytí zleva doprava Hlubokotažné mycí tanky z nerezové oceli ne svařované – z hygienických důvodů Myčka musí mít mycí a oplachovou zónu (délka min 1350 mm) a sušení Ovládání myčky bude s možností nastavení alespoň 2 rychlostí košů s výkonem min. 80 a 120 košů, hodnota 80 košů/hod. odpovídá mytí dle DIN 10510. Konstrukce myčky- všechny plechové díly, mycí tanky, síta a čerpadla včetně oběžných kol musí být z materiálu min. CrNi 1.4301 Všechny plastové díly mechanicky namáhané musí být vyztuženy skelným vláknem v množství min. 25% Myčka musí mít samostatné napouštění mycího tanku teplou vodou Myčka musí mít zpětné získávání tepla z odpadního horkého vzduchu, úspora el. energie min. 7 kW Ventilátor zajišťuje kontinuální proudění teplého odpadního vzduchu ze zařízení Průjezdná výška min. 440 mm. Příkon čerpadla mycí zóny min. 1,3 kW Oplachová zóna bude dvoustupňová Sušicí zóna s délkou min. 650 mm a výkonem min. 3 kW, min. 1600m3/hod. Spotřeba vody za hodinu mytí bude max. 160 litrů/hod.	2000 x 880 x 2150	1		400	27	TV + SZ	50 DN		0 Kč
	6	Výstupní válečková dráha	1200 x 580	1						doměrek	0 Kč
	7	Podlahová vana	2000 x 400	1					70 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
	8	Pojízdný stůl na koše	1200 x 600 x 900	2							0 Kč
	9	Pojízdný pracovní stolek policový	815 x 640 x 900	1							0 Kč
2.19 MYTÍ STOLNIHO NÁDOBÍ	1	Třídící stůl s otvorem na shoz odpadků s přesahem desky	1500 x 800/600 x 900	2						doměrek	0 Kč
	2	Odpadní nádoba pojízdná 60L, CNS		2							0 Kč
	3	Vstupní stůl k myčce válečkový s velkým dřezem	1200 x 620 x 900	1							0 Kč
	4	Sprcha tlaková předoplachová stolní s ramínkem, délka hadice 1100 mm	200 x 340 x 1080	1				TV + SV	50 DN		0 Kč
	5	Mycí stroj s automatickým posuvem košů, sušením a zpětným získáváním tepla Myčka musí být ve dvoupřístrojovém provedení Směr mytí zprava doleva Hlubokotažné mycí tanky z nerezové oceli ne svařované – z hygienických důvodů Myčka musí mít mycí a oplachovou zónu (délka min 1350 mm) a sušení Ovládání myčky bude s možností nastavení alespoň 2 rychlostí košů s výkonem min. 80 a 120 košů, hodnota 80 košů/hod. odpovídá mytí dle DIN 10510. Konstrukce myčky- všechny plechové díly, mycí tanky, síta a čerpadla včetně oběžných kol musí být z materiálu min. CrNi 1.4301 Všechny plastové díly mechanicky namáhané musí být vyztuženy skelným vláknem v množství min. 25% Myčka musí mít samostatné napouštění mycího tanku teplou vodou Myčka musí mít zpětné získávání tepla z odpadního horkého vzduchu, úspora el. energie min. 7 kW Ventilátor zajišťuje kontinuální proudění teplého odpadního vzduchu ze zařízení Průjezdná výška min. 440 mm. Příkon čerpadla mycí zóny min. 1,3 kW Oplachová zóna bude dvoustupňová Sušicí zóna s délkou min. 650 mm a výkonem min. 3 kW, min. 1600m3/hod. Spotřeba vody za hodinu mytí bude max. 160 litrů/hod.	2000 x 880 x 2150	1		400	27	TV + SZ	50 DN		0 Kč
	6	Výstupní válečková dráha	1200 x 580	1						doměrek	0 Kč
	7	Podlahová vana	2000 x 400	1					70 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
	8	Pojízdný stůl na koše	1200 x 600 x 900	2							0 Kč
	9	Pojízdný pracovní stolek policový	815 x 640 x 900	1							0 Kč
2.21 PŘÍPRAVNA ZELENINY	1	Umyvatko na ruce		1				TV + SV	50 DN	Dodávka ZTI	Dodávka ZTI

		Univerzální velkokapacitní kráječ zeleniny v hodinové kapacitě 100 až 1000 kg a ve složení – nerez motorová jednotka s magnetickým spínačem a kabelem o délce 4,5 m, 2 rychlosti + pulsní chod, mobilní podstavec na trnoži se třemi brzděnými koly a se sklopnou odkl. plochou, krájecí modul s ozubeným převodem kompletně z nerez oceli, přesná krájecí násypka se třemi vstupními otvory z toho jeden zešikmený vše z nerez oceli, trychtýřová velkokapacitní násypka z nerez oceli, nerez rotor, nerez rameno, krájecí disk nastavitelný až v 16-ti rozměrech plátkování, disk strouhací na sýr, kostičkovač 10x10x10 mm vč. čistícího zařízení na kostkovací mřížku, 3 x válec strouhací, originální manipulační vozík s rukojetí o výšce 840 mm a s nerezovou mísou o objemu 30 litrů	770 x 1100 x 1115	1		400	3				0 Kč
	2										
	3	Pojízdný pracovní stůlek policový	815 x 640 x 900	1							0 Kč
	4	Mycí stůl s dvoudřezem (500x500)	1300 x 700 x 900	1							0 Kč
		Baterie stolní s pákovým ovládním, robustní nerezové provedení, otočné ramínko, páka dlouhá 310 mm		1				TV + SV	50 DN		0 Kč
	6	Podlahová vana	1000 x 300	1					70 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
	7	Odpadní nádoba pojízdná 50L, CNS		1							0 Kč
	8	Pracovní stůl policový se zásuvkovým blokem	1400 x 700 x 900	1						doměrek	0 Kč
	9	Police dvoupatrová	1400 x 300	1						doměrek	0 Kč
		Planetární mixér stolní 8l s plynulou regulací rychlosti 15 – 220 ot/min, s přední redukcí pro připojení přídatných strojků. vč. 8 l nerezové mísy, hnětacího háku, míchače a šlehačí metly	292 x 416 x 527	1		230	0,6				0 Kč
	10										
	11	Pracovní stůl policový se zásuvkovým blokem	1400 x 700 x 900	1						doměrek	0 Kč
	12	Police dvoupatrová	1400 x 300	1						doměrek	0 Kč
		Váha stolní 15 kg platforma 280x293 provedení plast,kryt nerez je snadno přenosná Provoz přes síťový adaptér, vč. Síťového napáječe		1		230	0,2				0 Kč
	13	Včetně ověření ČMI									
		Chlazený stůl třisekrový šuplíkový, v hygienickém provedení H2 celonerezové provedení – vnější i vnitřní konstrukce z nerezové chromniklové oceli 18/10, tl. izolace 40 mm, dvouplošťová dvířka i čela zásuvek s těsněním nasouvacím do drážky, pracovní deska tl. 40 mm s atesty pro použití ve styku s potravinami, přesah desky 15 mm na každou stranu, síla použitého materiálu 1,5 mm, s nerez výztuhami, deska plně zavařená a vybroušená, povrchová úprava jemným brusem 320, zadní lem 40 mm, deska spojena se sousední pozicí vpravo vlasovou spárou, výškově stavitelné nohy výšky 150 mm z uzavřených profilů 40x40x1,5 mm vestavěný chladicí agregát vpravo, opatřený mřížkou (perforovaným krytem) čelní ovládací panel s elektronickými ovládacími elementy a digitálním ukazatelem teploty regulace teploty v rozmezí 0°C až +10°C sekce se zásuvkami obsahuje 2 ks vyohýbaných zásuvek z mat tl. 1mm s plným dnem a perforovanými boky, v dělení 1/2:1/2 , plně výsuvné pojezdy -připojení na HACCP	1780 x 700 x 900	1		230	0,5	50 DN			0 Kč
	14										
	15	Dochlazování místnosti		1						Dodávka stavby	Dodávka stavby
2.22 DENNÍ MÍSTNOST	1	Vybavení místnosti		1						řeší stavba	řeší stavba
2.23 SKLAD	1	Vybavení místnosti		1						řeší stavba	řeší stavba
2.24 PŘÍPRAVNA MASA	1	Umyvatko na ruce		1				TV + SV	50 DN	Dodávka ZTI	Dodávka ZTI
	2	Vozík na maso, 2xodkládací plocha	500 x 700 x 850	1							0 Kč

	Chladicí skříň 700 L chladicí skříň jednodveřová – plně dveře celonerezové provedení (ČSN EN 10088-1 1.4301, AISI 304) – vyjma vnějších zad energetická třída min. B nebo úspornější klimatická třída 5 (T) provozní teplota min. -2°C až +8°C užitný objem min. 490 L min. 3 výškově přestavitelné rošty výškově nastavitelné nerezové nohy (min. výška 15 cm) izolace min. 85 mm vnitřní prostor nerezový se zaoblenými rohy, včetně bočních prolisů pro umístění roštů, pro možnost snadné sanitace, nikoliv vašené vsuny možnost uložení GN 2/1 s použitím ekologických chladiv (R600a, R290) snímatelný kryt chladicí jednotky chladicí agregát umístěn nahoře výparník i ventilátor je umístěn tak, že nezměňuje využitelný prostor lednice Al/Cu výparník s kataforetickou povrchovou úpravou. dveře prosklené, samouzavírací, s možností záměny strany závěsu dveří, opatřené zámkem Vyhřívané celobvodové magnetické těsnění. Ergonomické madlo v plné výšce skříně s levým nebo pravým úchopem. automatické vypnutí ventilátoru při otevření dveří vnitřní osvětlení optický dveřní alarm přehledný vnější digitální displej s uvedením vnitřní teploty automatické odmrazování Kompresor s automatickým resetováním tepelné ochrany proti přehřátí. Řízení vybavené sondou pro chlazený prostor a sondou výparníku. chlazení cirkulujícím vzduchem (dynamické chlazení) výrobek bude označen energetickým štítkem a značkou CE	700 x 850 x 2080	1		230	0,27				0 Kč
	3 připojení na HACCP									
	4 Mycí stůl s dřezem (400x400), policový	1200 x 700 x 900	1							0 Kč
	Baterie stolní s pákovým ovládáním, robustní nerezové provedení, otočné ramínko, 5 páka dlouhá 310 mm		1				TV + SV	50 DN		0 Kč
	6 Podlahová vana	600 x 300	1					70 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
	7 Police dvoupatrová	1200 x 300	1							0 Kč
	8 Pracovní stůl skříňkový s posuvnými dveřmi	1400 x 700 x 900	1						doměrek	0 Kč
	9 Police dvoupatrová	1400 x 300	1						doměrek	0 Kč
	10 Universální šlehač a míchač stroj 60 l, Spouštění a zvedání kotlíku motorové, vč. 30ti a 60ti litrového kotlíku, vozíku pod kotlík, hnětacího háku, míchače a šlehačí metly, mlýnku na maso	570 x 1070 x 1140	1		400	3				0 Kč
	11 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				0 Kč
	12 Pojízdný pracovní stůlek s vodítky na GN 1/1	815 x 640 x 900	1							0 Kč
	13 Reznický špalek dřevěný s podstavcem, rozměr vrchní dřevěné desky 500 x 700 x 200 mm	500 x 700 x 900	1							0 Kč
	14 Mycí stůl s dvoudřezem (500x500)	1600 x 700 x 900	1							0 Kč
	Baterie stolní s pákovým ovládáním, robustní nerezové provedení, otočné ramínko, 15 páka dlouhá 310 mm		1				TV + SV	50 DN		0 Kč
	16 Podlahová vana	1000 x 300	1					70 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
	17 Police dvoupatrová	1600 x 300	1							0 Kč
	18 Odpadní nádoba pojízdná 50L, CNS		1							0 Kč
	19 Pracovní stůl policový se zásuvkovým blokem	1600 x 700 x 900	1						doměrek	0 Kč
	20 Police dvoupatrová	1600 x 300	1						doměrek	0 Kč
	21 Chlazený stůl třísekový šuplíkový, v hygienickém provedení H2 celonerezové provedení – vnější i vnitřní konstrukce z nerezové chromniklové oceli 18/10, tl. izolace 40 mm, dvouplášťová dvířka i čela zásuvek s těsněním nasouvacím do drážky, pracovní deska tl. 40 mm s atesty pro použití ve styku s potravinami, přesah desky 15 mm na každou stranu, síla použitého materiálu 1,5 mm, s nerez výztuhami, deska plně zavařená a vybroušená, povrchová úprava jemným brusem 320, zadní a levý 100 mm, deska spojena se sousední pozicí vpravo vlasovou spárou, výškově stavitelné nohy výšky 150 mm z uzavřených profilů 40x40x1,5 mm vestavěný chladicí agregát vpravo, opatřený mřížkou (perforovaným krytem) čelní ovládací panel s elektronickými ovládacími elementy a digitálním ukazatelem teploty regulace teploty v rozmezí 0°C až +10°C sekcce se zásuvkami obsahuje 2 ks vyohýbaných zásuvek z mat tl. 1mm s plným dnem a perforovanými boky, v dělení 1/2:1/2, plně výsuvné pojedy -připojení na HACCP	1750 x 700 x 900	1		230	0,5		50 DN		0 Kč
	22 Police dvoupatrová	1700 x 300	1							0 Kč

		Váha stolní 15 kg platforma 280x293 provedení plast,kryt nerez je snadno přenosná Provoz přes síťový adaptér, vč. Síťového napáječe		1		230	0,2				0 Kč
	23	Včetně ověření ČMI									
		Mlýnek na maso výkon 500 kg/hod pohon šnekový průměr mlecí hlavy 98 mm ventilovaný motor olejový box převodovky s dvojitým voděodolným systémem těsnění nerezové tělo i hlava vybavení: mlecí hlava (1× nůž, 1× šajba) šajby 2; 3; 3,5; 4,5; 6 mm	355 x 557 x 690	1		400	2,2				0 Kč
2.25 PŘÍPRAVA TĚSTA	1	Umyvatko na ruce		1				TV + SV	50 DN	Dodávka ZTI	Dodávka ZTI
	2	Odpadní nádoba pojízdná 50L, CNS		1							0 Kč
	3	Mycí stůl s dřezem (500x500)	700 x 700 x 900	1						doměrek	0 Kč
		Baterie stolní s pákovým ovládáním, robustní nerezové provedení, otočné ramínko, 4 páka dlouhá 310 mm		1				TV + SV	50 DN		0 Kč
	5	Podlahová vana	600 x 300	1					70 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby
	6	Police dvoupatrová	700 x 300	1						doměrek	0 Kč
	7	Pracovní stůl policový s bukovou deskou	1200 x 700 x 900	4						doměrek	0 Kč
	8	Police dvoupatrová	1400 x 300	1						doměrek	0 Kč
		Dělička těsta + příslušenství									
	9	30 porcí	410 x 510 x 1310	1		230	0,2				0 Kč
	10	Pracovní stůl policový se zásuvkovým blokem	1600 x 700 x 900	1						doměrek	0 Kč
		Váha stolní 15 kg platforma 280x293 provedení plast,kryt nerez je snadno přenosná Provoz přes síťový adaptér, vč. Síťového napáječe									
	11	Včetně ověření ČMI		1		230	0,2				0 Kč
		Kráječ chleba a knedlíků tloušťka krajíce 13mm bezpečnostní posouvání, kryt a pojistka, Stop tlačítko									
	12	+ kompletní příslušenství	600 x 600 x 630	1		230	0,3				- Kč
	13	Sanitační hadice 20m, samonavíjecí		1				SV		Dodávka ZTI	Dodávka ZTI
		Universální šlehač a míchací stroj 60 l, Spouštění a zvedání kotlíku motorové, vč. 30ti a 60ti litrového kotlíku, vozíku pod kotlík, hnětacího háku, míchače a šlehač metly	570 x 1070 x 1140	1		400	3				0 Kč
		Spirálový hnětač těsta, objem díže 120 lt. Náplň celková max. 80 kg Náplň mouky max. 50 kg Model je v pojízdném provedení se dvěma motory, dvourychlostní. Otáčky 1 rychlost 101 ot/min Otáčky 2 rychlosti 203 ot/min Přehledný elektronický ovládací panel pro jednoduché nastavení času, rychlosti a směru otáčení mísy. Otáčení mísy 2 směry Zařízení je v provedení s pevnou hlavou, mísou a výklopným bezpečnostním zákrytem. provedení stroje v laku zesílený nerezový hnětací hák mísa opatřena bezpečnostním zákrytem Časovač Pojezdová kolečka vč. náhradní mísy	710 x 1140 x 1200	1		400	5,3				0 Kč
	16	KYNÁRNA 12 X GN 1/1									
	17	-připojení na HACCP	860 x 978 x 798	1		230	2,4			Dodávka stavby	Dodávka stavby
	18	Odsavač par		1							
	19	Regál nerezový čtyřřadový	1000 x 700 x 1800	2						doměrek	0 Kč

		Chladicí skříň 700 L chladicí skříň jednodveřová – plně dveře celonerezové provedení (ČSN EN 10088-1 1.4301, AISI 304) – vyjma vnějších zad energetická třída min. B nebo úspornější klimatická třída 5 (T) provozní teplota min. -2°C až +8°C užitný objem min. 490 L min. 3 výškově přestavitelné rošty výškově nastavitelné nerezové nohy (min. výška 15 cm) izolace min. 85 mm vnitřní prostor nerezový se zaoblenými rohy, včetně bočních prolisů pro umístění roštů, pro možnost snadné sanitace, nikoliv vašené vsuny možnost uložení GN 2/1 s použitím ekologických chladiv (R600a, R290) snímatelný kryt chladicí jednotky chladicí agregát umístěn nahoře výparník i ventilátor je umístěn tak, že nezměňuje využitelný prostor lednice Al/Cu výparník s kataforetickou povrchovou úpravou. dveře prosklené, samouzavírací, s možností záměny strany závěsu dveří, opatřené zámkem Vyhřívané celoobvodové magnetické těsnění. Ergonomické madlo v plné výšce skříně s levým nebo pravým úchopem. automatické vypnutí ventilátoru při otevření dveří vnitřní osvětlení optický dveřní alarm přehledný vnější digitální displej s uvedením vnitřní teploty automatické odmrazování Kompresor s automatickým resetováním tepelné ochrany proti přehřátí. Řízení vybavené sondou pro chlazený prostor a sondou výparníku. chlazení cirkulujícím vzduchem (dynamické chlazení) výrobek bude označen energetickým štítkem a značkou CE										
	20	přípojení na HACCP	700 x 850 x 2080	1		230	0,27					0 Kč
2.26 MYTÍ KUCHYNSKÉHO NÁDOBÍ	1	Kombinovaná vylevka s umyvadlem s baterií	500 x 700 x 900	1				TV + SV	50 DN			0 Kč
	2	Regál nerezový čtyřroštový	1400 x 500 x 1800	3						doměrek		0 Kč
	3	Mycí stůl otevřený s roštem 2x dřež 600x500x300	1600 x 800 x 900	1								0 Kč
	4	Sprcha tlaková předoplachová stolní s ramínkem, délka hadice 1100 mm	200 x 340 x 1080	1				TV + SV	50 DN			0 Kč
	5	Odpadní nádoba pořízdná 50L, CNS		1								0 Kč
	6	Podlahová vana	1900 x 300	1					70 DN	Dodávka stavby	Dodávka stavby	
		Granulová myčka černého nádobí kapacita 6GN1/1-65 na jeden mycí cyklus, včetně příslušenství k mytí hrnců, pánví, naběraček, metel, táců, vík gastronádob, náplň granulí ve stroji k mytí 8kg těžší než voda atmosferický izolovaný boiler v kombinaci s oplachovým čerpadlem, elektronický ovládací panel s grafickým displejem, viditelný, při otevřených dveřích, 3 mycí programy s možností volby mytí s granulemi (2/3/5 min) a 3 mycí programy mytí bez granulí (2 min/2min30s/4min30s) veškeré hlavní vnitřní komponenty jakož i venkovní panely vyrobeny z ušlechtilé nerez oceli AISI 304, mycí nádrž vyrobena z ušlechtilé nerez oceli AISI 304, Ochrana proti vodě IPX5. Výbava: Škrabka; 1x Sběrač granulí 8l; 1x 8l originálních granulí; 1x Roční servisní sada; 1x Dvouletá servisní sada Držák mís a hrnců s košem na naběračky Vložka na tácy a víka Držák na malé pánve Koš na velké hrnce Flexibilní držák hrnců 2x										0 Kč
	7	Granule 10l	1025 x 957 x 2025	1		400	12	TV	50 DN			
	8	Stůl k myčce výstupní	1300 x 800 x 900	1								0 Kč
	9	Regál nerezový čtyřroštový	1500 x 600 x 1800	2						doměrek		0 Kč
HACCP	1	Monitoring systému HACCP- připojení technologie										0 Kč
		Provozní organizační řád		1								
		Počítačový program		1								
		- instalace		1								
		- licence		3								
		- doprovodné programové úpravy		1								
		Zavedení systému HACCP definice SW programu, trénink zaměstnanců		1								
		Audit do 3 měsíců od zavedení		1								
		QITB:Prostorový teploměr, -55...125°C, vodotěsný do chladících boxů		8								
		QITV: prostorový vlhkoměr s teploměrem		2								
		QITC: Teploměr pro montáž do zařízení (konektorované kabelové čidlo)		12								
		Vpichová teplotní sonda jednoduchá -55...200°C		1								
		Převodník pT100/RS485		8								
		Montážní skříň na stěnu		5								
		Vodotěsná zásuvka na stěně pro připojení k internímu komunikačnímu rozhraní		8								
		Teplotní čidlo pT100 -55...200°C		7								
		Napájecí zdroj 15V/1A		1								
		Převodník RS485/Ethernet		2								

		QITQ kombinovaný adaptér 1 teploměr + 2 DI + 2 DO (nebo T+3DI), RS485 nebo USB		4							
		Jazyčkové relé nebo pomocné relé		4							
		QiMonWeb (webové rozhraní pro QiMonitor)		1							
		QiMonitor		1							
		Licence pro připojení QiTx, R1, RTR (Kč/ks)		36							
		Licence pro připojení analogového vstupu		8							
		Licence pro připojení digitálního vstupu		4							
		Instalace software, nastavení , oživení		48							
		Vpichový teploměr DFP450W		2							
		HACCP manager 37100 - sada		1							
	2	Kabelové rozvody								řeší slaboproud	řeší slaboproud
VZT strop	1	VZT strop								SAMOSTATNÁ DOKUMENTACE	SAMOSTATNÁ DOK.
Demontáž stávající technologie	1	Demontáž stávající gastronomické technologie a zařízení									0 Kč
Doprava a montáž nové a stávající technologie	1	Doprava a montáž nové a stávající technologie									0 Kč
			PŘÍKON CELKEM	225		489,75 KW				0 Kč	

TECHNICKÝ STANDARD NÁBYTKU UVEDEN V TECHNICKÉ ZPRÁVĚ

Všeobecně uvedené rozměry i příkony jsou v toleranci +/-10%, netýká se zařízení, kde je uvedena maximální či minimální hodnota.

Vypracoval:

Miroslav Trpišovský