

TeS, spol. s r.o. Chotěboř**TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ - PROJEKCE, DODÁVKA A
SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ**

Zednická 558, 583 01 Chotěboř

**AKCE : Praha - ZŠ a MŠ
Kořenského****Datum : 29.03.2018****Držitel certifikátů ČSN EN ISO 9001 a ČSN EN ISO 14001**

poz.	Předmět - název	Rozměry	Napětí	Ks
2.PP				
A	Suchý sklad potravin			
A1	Skladový montovaný regál, 4x police , pozinkované provedení	1000x600x2000		6
A2	Skladový montovaný regál, 4x police , pozinkované provedení	1100x600x2000		2
B	Úklidová komora			
B1	Keramická výlevka - dodávka stavby			1
B2	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby			1
B3	Skladový montovaný regál, 4x police , pozinkované provedení	1300x300x2000		1
C	Chlazené potraviny			
C1	Profesionální chladnička, objem 570 lt, bílá, 1x plné dveře, ventilované chlazení zajišťující rychlejší dosažení požadované vnitřní teploty po otevření dveří, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C,	770x695x1890	0,2kW/230V	2
C2	Profesionální mraznička, objem 570 lt, bílá, 1x plné dveře, statické chlazení, digitální termostat, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -10°C až -25°C,	770x695x1890	0,35kW/230V	2
C3	Profesionální chladnička, objem 340 lt, bílá, 1x plné dveře, ventilované chlazení zajišťující rychlejší dosažení požadované vnitřní teploty po otevření dveří, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C,	600x600x1850	0,185kW/230V	2
C4	Plošinový vozík, kolečka pr. 100 mm z toho 2x bržděná, nerezové provedení	800x600x850		1
D	Chlazený box na maso			
D1	Chladicí box, nerezová podlaha protiskluzová, panel tl. 60 mm, chladírenské dveře bezprahové,	2550x3750x2360		1
D2	Stropní bloková jednotka chladicí, provozní teploty +5 až -5 °C, oddělená řídicí jednotka, nutnost připojení na odpad		1,2kW/230V	1
D3	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	1400x700x1800		3
D4	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	1200x700x1800		1
D5	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	1100x700x1500		1
E	Chlazený box zelenina			
E1	Chladicí box, nerezová podlaha protiskluzová, panel tl. 60 mm, 2x chladírenské dveře bezprahové,	2700x1850x2360		1
E2	Stropní bloková jednotka chladicí, provozní teploty +5 až -5 °C, oddělená řídicí jednotka, nutnost připojení na odpad		1,09kW/230V	1
E3	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	1550x700x1800		1
E4	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	1550x700x1500		1
Ea	Sklad zeleniny			
Ea1	Dřevěný rošt na uskladnění brambor	1750x700x70		1
F	Hrubá příprava zeleniny			
F1	Mycí stůl s lisovaným dřezem, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 800x500x375 mm, zadní levá a pravý lem - Domérek	1700x800x850		1
F2	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby			1
F3	Celonerezová škrabka brambor a kořenové zeleniny, objem náplně 20 kg, kapacita cca 300 kg brambor / 1 hod.,	750x950x800	0,6kW/400V	1
F4	Lapač škrobu a šlupek	320x320x320		1
F5	Podlahová vpust', s protizápachovou uzavěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu	350x350x110		1
F6	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládáním, sifonem a baterií,	400x400x230		1
F7	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	850x500x1800		1

poz.	Předmět - název	Rozměry	Napětí	Ks
	1.PP			
G	Příjem zboží			
G1	Příjmová váha elektronická, váživost 60/150 kg, nerezová vážicí deska 460x570 mm, podsvícený displej, limitní vážení, počítání kusů, procentní navažování, vážení neklidné zátěže - HOLD, sčítání navažek, možnost připojení tiskárny	460x675x755	0,05kW/230V	1
H	Chlazený box odpadky			
H1	Chladicí box, panel tl. 60 mm, 2x chladírenské dveře bezprahové, bez podlahy	2000x2000x2360		1
H2	Stropní bloková jednotka chladicí, provozní teploty +5 až -5 °C, oddělená řídicí jednotka, nutnost připojení na odpad		0,74kW/230V	1
H3	Podlahová vpusť, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu	700x500		1
H4	Nástěnná vodovodní baterie vč. sprchy pro mytí nádob na odpad - dodávka stavby			1
I	Příprava masa			
I1	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládním, sifonem a baterií,	400x400x230		1
I2	Mycí stůl s lisovaným dřezem, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 860x500x375 mm, zadní a levý lem - Doměrek	1000x700x850		1
I3	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby			1
I4	Dřevěný špalek na maso	700x700x850		1
I5	Pracovní stůl se dvěma zásuvkami a policí, 2x zásuvka pod pracovní deskou, 1x vevařená spodní police, posuvná dvířka, uzavřený stůl, nerezové provedení	1500x700x850		1
I6	Pracovní stůl se dvěma policemi, vevařená spodní a prostřední police, posuvná dvířka, uzavřený stůl, nerezové provedení	1550x700x850		1
I7	Pracovní stůl s policí, 1x vevařená spodní police, zadní lem, nerezové provedení	1450x700x850		1
I8	Skříňka otevřená s policí, nerezové provedení + kořenky	1400x350x600		1
I9	Profesionální chladnička, objem 590 lt, nerezové provedení uvnitř i vně, 1x plně dveře, ventilované chlazení zajišťující rychlejší dosažení požadované vnitřní teploty po otevření dveří, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C,	772x752x1840	0,235kW/230V	1
I10	Kotlík 60lt, hák, míchač, mětla, vozík, podstavec - příslušenství k robotu na pozici J1			1
I11	Připojný strojekna mletí masa, průměr matice 100 mm, dvoj složení, příslušenství k robotu na pozici J1			1
J	Příprava těsta			
J1	Universální kuchyňský stroj, příslušenství 60 lt (hák,míchač, metla, kotlík 60lt a vozík), motorický zdvih kotlíku, otáčky háku - 3 stupně 72 až 290 ot/min. (třírychlostní motor)	1070x570x1150	2,8kW/400V	1
J2	Pracovní stůl se třemi zásuvkami a policí, 3x zásuvka pod pracovní deskou, 1x vevařená spodní police, dřevěná (buková) pracovní deska, nerezové provedení	1550x700x850		1
J3	Skříňka otevřená s policí, nerezové provedení - Doměrek	1800x350x600		1
J4	Pracovní stůl s policí, 6x noha, pracovní deska dřevěná (buková), 1x vevařená spodní police, zadní lem, nerezové provedení	2250x700x850		1
J5	Skříňka otevřená s policí, nerezové provedení	2550x350x600		1
J6	Mycí stůl s lisovaným dřezem, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru500x500x250 mm, zadní lem	700x700x850		1
J7	Stojánková vodovodní baterie			1
K	Čistá příprava zeleniny a studená kuchyně			
K1	Krouhač zeleniny ROBOT-COUPÉ, výkon cca 700 kg / 1 hod., kapacita 10 - 1000 porcí, 2x krouhací hlava, 1x hlava s přitlačnou pákou - kovová mechanická nasypka s kruhovým otvorem 238 cm² s přitlačnou pákou a integrovaným tubusem o průměru 58 mm, 1x automatická hlava - nerezová, velký nasipný otvor pro velké objemy zpracované zeleniny, nerezové provedení krytu motoru.	380x340x960	1,1kW/400V	1
K2	Sada 9 disků - 1x plátkovač 1mm, 1x plátkovač 2mm, 1x plátkovač 4mm, 1x strouhač 1,5mm, 1x strouhač 5mm, 1x nudličkovač 4x4mm, 1x nudličkovač 6x6mm, kostičkovač 10x10x10 mm (2 disky - kostičkovač a mřížka)			1
K3	Podstavec pod krouhač zeleniny	830x360x530		1
K4	Mycí stůl s lisovaným dřezem, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru500x500x250 mm, zadní lem	700x700x850		1
K5	Stojánková vodovodní baterie			1
K6	Pracovní stůl se dvěma policemi, zadní lem, nerezové provedení	1650x700x850		1
K7	Nářezový stroj, šnekový převod, šikmé uložení stolu, průměr nože 300 mm, uprava nože hladká/teflon, nastavitelná síla řezu 0-15 mm, provedení eloxovaný hliník	510x575x420	0,3kW/230V	1
K8	Universální kuchyňský robot stolní, 10 rychlostí, planetové uložení nástavců, odnímatelná nerezová nádoba, bezpečnostní mikropsínače,polykarbonátový kryt pracovního prostoru	330x384x452	0,8kW/230V	1
K9	Chlazený stůl čtyřsekcový, 4x dvířka, objem 615 litrů, celonerezové provedení,, pracovní deska přední radiusová hrana min R20, zadní radiusová hrana mezi deskou a lemem min R20, chladič R-134a, bez CFC, chlazení s nucenou cirkulací, pracovní teplota -2 °C až +8 °C při okolní teplotě 38 °C, elektronicky řízená kontrola teploty a procesu odtávání s digitálním ukazatelem teploty výškově stavitelné nožičky	2250x700x850	0,42kW/230V	1
K10	Skříňka otevřená s policí, nerezové provedení	2250x350x600		1

poz.	Předmět - název	Rozměry	Napětí	Ks
L Porcování jídel				
L1	Pracovní stůl se dvěma zásuvkami a policí, 3x zásuvka pod pracovní deskou, 1x vevařená spodní police zadní lem, nerezové provedení - Doměrek	2150x700x850		1
L2	Kráječ chleba a knedlíků, Tlouška krajíců (10,12,13,15) určí zákazník, max délka bochníku 385mm, bezpečnostní posouvání ,	600x600x630	0,25KW/230V	1
L3	Skříňka otevřená s policí, nerezové provedení	2150x350x600		1
M Varna				
M1	Elektrická multifunkční pánev, systém VarioCooking Center Multificiency , kapacita vany 100 lt, topný systém s celoplošnými topnými tělesy, třívrstvé dno pánve z neoddělitelných ocelových vrstev, sonda teploty jádra s 6 měřicími body, přímé vypouštění varné nebo mycí vody přímo pomocí pánve bez překlápění, integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím, indikátor provozu a varování, integrovaná nápověda s vysvětlujícími texty pro všechny tepelné úpravy, dotyková obrazovka s navigačními symboly pro co nejjednodušší obsluhu, centrální ovládací kolečko s funkcí stisknutí pro výběr, digitální ukazatel teploty, ukazatel požadovaných a skutečných hodnot, nastavení času digitálně 0 – 24 hod. s nastavením trvalého provozu, vyklápění pánve pomocí elektromotoru, servisní kryt přístupný zepředu, bezpečnostní termostát, 3. Programovací režim pro individuální programy, 2. Ruční modus se 3 druhy provozu - vaření, - pečení, - fritování, • integrovaný vypínač, držák sondy teploty jádra, český jazyk pro systémové informace, USB rozhraní pro výstup dat HACCP, zvedací a spouštěcí automatika (koše pro vaření a fritování), rozpoznání varného média v pánvi, automatické plnění vodou s přesností na litr, funkce nápovědy – podrobný návod k obsluze s příručkou, varné procesy 1. Automatický modus s 9 druhy provozu - pečení ve velkém - minutky, - těstoviny a rýže, - ryby a plody moře, - zeleniny brambory, - vaječné pokrmy, - omáčky a polévky, - mléčné a sladké pokrmy, - finishing a servis	1164x914x1100	28,2 kW, 400 V	1
M2	Elektrická multifunkční pánev, systém VarioCooking Center Multificiency , kapacita vany 100 lt, topný systém s celoplošnými topnými tělesy, třívrstvé dno pánve z neoddělitelných ocelových vrstev, sonda teploty jádra s 6 měřicími body, přímé vypouštění varné nebo mycí vody přímo pomocí pánve bez překlápění, integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím, indikátor provozu a varování, integrovaná nápověda s vysvětlujícími texty pro všechny tepelné úpravy, dotyková obrazovka s navigačními symboly pro co nejjednodušší obsluhu, centrální ovládací kolečko s funkcí stisknutí pro výběr, digitální ukazatel teploty, ukazatel požadovaných a skutečných hodnot, nastavení času digitálně 0 – 24 hod. s nastavením trvalého provozu, vyklápění pánve pomocí elektromotoru, servisní kryt přístupný zepředu, bezpečnostní termostát, 3. Programovací režim pro individuální programy, 2. Ruční modus se 3 druhy provozu - vaření, - pečení, - fritování, • integrovaný vypínač, držák sondy teploty jádra, český jazyk pro systémové informace, USB rozhraní pro výstup dat HACCP, zvedací a spouštěcí automatika (koše pro vaření a fritování), rozpoznání varného média v pánvi, automatické plnění vodou s přesností na litr, funkce nápovědy – podrobný návod k obsluze s příručkou, varné procesy 1. Automatický modus s 9 druhy provozu - pečení ve velkém - minutky, - těstoviny a rýže, - ryby a plody moře, - zeleniny brambory, - vaječné pokrmy, - omáčky a polévky, - mléčné a sladké pokrmy, - finishing a servis	1164x914x1100	28,2 kW, 400 V	1
M3	Příslušenství k multifunkční pánvi FRIMA 211 - rameno pro zvedání a spouštění košů			2
M4	Příslušenství k multifunkční pánvi FRIMA 211 - varný koš			2
M5	Příslušenství k multifunkční pánvi FRIMA 211 - fritovací koš			2
M6	Příslušenství k multifunkční pánvi FRIMA 211 - špachtle			2
M7	Příslušenství k multifunkční pánvi FRIMA 211 - rošt na dno pánve			2
M8	Příslušenství k multifunkční pánvi FRIMA 211 - síto			1
M9	Elektrický kotel i integrovaným mícháním, kapacita 100 lt, pracovní tlak v plášti min. 1 bar konstrukce z nerezové oceli, vnitřní povrch z kyselině odolné nerezové oceli (EN 1.4432), plynulá regulace teploty do +120°C, elektrické sklápění, integrovaný mixér (plynulá regulace otáček 20-110 ot/min), dva míchací programy , míchání se střídáním směru, míchací rameno s odnímatelnými stěrkami, odnímatelné víko na pantech, Instalační sada pro ukotvení varného kotle k podlaží, součástí rám, příruby a spojky. Dodání kotle včetně odborného zaškolení obsluhy	1154x780x1020	16,75kW/400 V	1
M10	Podlahová vpusť, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu	600x800		1
M11	Konvektomat elektrický, 20x GN 1/1, systém "self cooking centrum" - vaření pomocí systému varných procesů !!! , rychlá volba pomocí dotykové obrazovky se srozumitelnými ikonami a popisy, komunikace v češtině, systém ELC pro snadné zadání úprav potravin, které je možno vařit společně , plně automatické mytí podle stupně znečištění, sonda s 6-ti měřicími body, 3 vrstvé sklo, osvětlení LED se signalizací pro ELC , systém měření spotřeby energie , systém HACCP a mnoho dalších užitečných funkcí, vč. závažícího vozíku kapacitou 20x GN 1/1	879x791x1782	37kW/400V	1
M12	Konvektomat elektrický, 10x GN 1/1, systém "self cooking centrum" - vaření pomocí systému varných procesů !!! , rychlá volba pomocí dotykové obrazovky se srozumitelnými ikonami a popisy, komunikace v češtině, systém ELC pro snadné zadání úprav potravin, které je možno vařit společně , plně automatické mytí podle stupně znečištění, sonda s 6-ti měřicími body, 3 vrstvé sklo, osvětlení LED se signalizací pro ELC , systém měření spotřeby energie , systém HACCP a mnoho dalších užitečných funkcí	847x776x1042	18,6kW/400V	1
M13	Podstavec pod konvektomat, celonerezové provedení, 2x sloupec zásuvů pro GN 1/1	dle konvektomatu		1
M14	Pracovní stůl s policí, 1x vevařená spodní police, nerezové provedení	500x850x850		1

poz.	Předmět - název	Rozměry	Napětí	Ks
M15	Elektrický kotel s integrovaným mixérem, kapacita 200 lt, bezstupňová rychlost míchání 15-140 otáček/min, autoreverz, zvýšení kontrolní pilíř s řídícím dotykovým panelem s výukovým módem, audiovizuální signály pro uživatele, multifunkční časový spínač, programování na dotykovém displeji, neomezený počet programů a fází, programy na základní pokrmy a mycí programy, vzory míchání a ukládání vlastních vzorů, ProTemp - regulace teploty v reálném čase, odděleně řízená teplota jídla a pláště, inteligentní nastavení energie od jemného zahřívání po plný výkon, umožňují například vaření při nízkých teplotách SOUS-VIDE, kynutí, temperaci, chlazení, míchání, mixování, dušení, vaření Delta-T, bezpečnostní mřížka, cedník, samonavíjecí ruční sprcha, automatické měření plnění vodou, hydraulické naplňování kotle, funkce míchání při vyklápění, automatické naklápění zpět, USB port pro ovládací panel na aktualizace programu a ukládání HACCP dat, Status učitele pro cvičení, diagnostika pro údržbu, automatické plnění pláště parního duplikátoru, mařící tyč, integrovaný bezdrátový monitoring ioLiving, Instalační sada pro ukotvení varného kotle k podlaze, součástí rám, příruby a spojky. Dodání kotle včetně odborného zaškolení obsluhy	1360x920x1535	37,6kW/400V	1
M16	Podlahová vpust, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu	600x800		1
M17	Elektrický varný kotel, nepřímý ohřev - dvouplášťový s duplikátorem, objem kotle 150 lt, dno nádrže o síle 2 mm vyrobeno s oceli AISI 316, automatická regulace hladiny v duplikátoru, vyvážené sklápěcí víko, bezpečnostní přetlakový ventil, opláštěná topná tělesa ovládaná termostatem, elektroventil pro napouštění studené nebo teplé vody, vypouštěcí kohout, stejný design zařízení jako ostatní varná zařízení ve varném bloku	800x930x850	22kW/400V	1
M18	Podlahová vpust, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu	800x450		1
M19	Indukční sporák, Sklokeramický povrch, tloušťka 6 mm, těsně připevněn ve vrchní desce z nerez oceli AISI-304 o tloušťce 2 mm. Varné zóny jsou vymezeny vyznačeným kruhem o průměru Ø 280 mm. Výkon každé zóny tvoří 5 kW. Rychlý ohřev. Ideální pro servis „À la carte“. Vynikající ovládání vaření regulátorem energie s 10 stupni výkonu, což umožňuje využívat nízký výkon při přípravě jemnějších receptů popř. maximální výkon při nutnosti rychlé obsluhy. Přívod energie pouze do zóny, na níž stojí nádoba, přičemž ostatní sklokeramický povrch zůstává chladný. Vařič se uvede do chodu, jakmile zaregistruje nádobu k vaření. Po odstranění nádoby se ohřev přerušuje. Tento princip tudíž umožňuje vysokou úsporu energie (spotřeba energie se sníží cca o 50% ve srovnání s plynovými hořáky). Okolí a pracovní prostředí nabízí větší komfort, neboť se energie soustředí v oblasti pod ohřívanou nádobou, snižuje se sálání a disperze tepla a lze rychle dosáhnout teploty varu. Ochrana proti přehřátí. Diagnostika chyb (blikání).	800x930x290	20kW/400V	1
M20	Neutrální podstavec. Vyrobeny z pevné konstrukce z nerez oceli AISI-304. Rychlá montáž těchto kusů, jež slouží jako podstavce např. pro vrchní desky z řady 900 KORE. Lze použít pro účely skladování bez nutnosti uzavření. Lze k nim připojit dveře a přeměnit v uzavřené skříňky.	800x930x560		1
M21	Zapláštěný stůl na trnoží, pro vedení instalací, levý bok opatřen křídlovými dvířky, pravý bok zaplášťován nez plechem, stůl opatřen hrazdou pro odklad kuchyňského náčiní, nerezové provedení	1600x450x1000		1
M22	Závěsná digestoř se dvěma řadami tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem, osvětlení	1700x2550x450	230V	2
M23	Závěsná digestoř se dvěma řadami tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem, osvětlení	1200x2900x450	230V	1
M24	Náhradní zavážecí vozík do konvektomatu, kapacita 20x GN 1/1,	522x809x1718		1
M25	Originální příslušenství k multifunkční pánvi, vozík na uskladnění košů			2
M26	Servírovací vozík, 2x plato, plato mají prolisovanou pracovní plochu, osazen pojezdovými koly o průměru 125 mm, 2x s brzdou, nerezové provedení	600x400x850		2
M27	Nerezová výlevka, rozměr vaničky výlevky 400x400x200 mm,	500x600x580		1
M28	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládáním, sifonem a baterií,	400x400x230		1
N Výdej jídel				
N1	Profesionální chladnička, objem 590 lt, nerezové provedení uvnitř i vně, 1x plně dveře, ventilované chlazení zajišťující rychlejší dosažení požadované vnitřní teploty po otevření dveří, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C,	772x752x1840	0,235kW/230V	3
N2	Vypustěno			1
N3	Vypustěno			1
N4	Vypustěno			1
N5	Vypustěno			1
N6	Pojízdný zásobník táců a příborů, kapacita 4x GN 1/3	750x600x1300		1
N7	Pracovní stůl s trnoží, 1x otvor v pracovní desce pro zabudování vyhrívané vany 2x GN 1/1, 1x otvor pro podávací šachtu na misky, zadní a pravá část zaplášťována nerezovým plechem až k zemi, nerezové provedení	1500x700x850		1
N8	Výdejní vestavná vyhřívaná vana, kapacita 2x GN 1/1, termostat s regulací teploty až do 90°C, vypouštěcí ventil, vevařená do desky	760x640	1,5kW/230V	1
N9	Podávací šachta na misky, kapacita 76 misek o průměru 120 mm,	390x390x740		1
N10	Dechová clona trubková, zakrytí s ohýbaného skla + čelní rovné sklo	800x350x300		1
N11	Pojízdný talířový zásobník dvoutubusový s ohřevem, kapacita 2x60 talířů max průměr talířů 320mm, celonerezové provedení, zásobník disponuje topným tělesem a termostatem pro regulaci teploty až do 90°C, kolečka pr 100 mm (2x s brzdou)	960x490x900	0,66kW/230V	1

poz.	Předmět - název	Rozměry	Napětí	Ks
N12	Výdejní stěna, zadní opláštění až k zemi, nerezové provedení	550x100x850		1
N13	Výdejní lázeň dělená , 4x GN 1/1-200 hl., celonerezové provedení,, každá vana disponuje samostatným topným tělesem, termostatem pro regulaci teploty až do 90 °C a vypouštěcím ventilem, zaplášťení zadní stěny až k zemi	1500x700x850	2,8kW/230V	1
N14	Dechová clona trubková, zákryt s ohýbaného skla + čelní rovné sklo	2050x350x300		1
N15	Pojízdný talířový zásobník dvoutubusový s ohřevem, kapacita 2x60 talířů max průměr talířů 320mm, celonerezové provedení, zásobník disponuje topným tělesem a termostatem pro regulaci teploty až do 90°C, kolečka pr 100 mm (2x s brzdou)	960x490x900	0,66kW/230V	1
N16	Výdejní stěna, zadní opláštění až k zemi, nerezové provedení	550x100x850		1
N17	Výdejní lázeň dělená , 4x GN 1/1-200 hl., celonerezové provedení,, každá vana disponuje samostatným topným tělesem, termostatem pro regulaci teploty až do 90 °C a vypouštěcím ventilem, zaplášťení zadní stěny až k zemi	1500x700x850	2,8kW/230V	1
N18	Dechová clona trubková, zákryt s ohýbaného skla + čelní rovné sklo	2050x350x300		1
N19	Chladicí vitrina samoobslužná, statické chlazení, agregát v pravo, regulace teploty 2 až 8°C, 2x vnitřní police, rozteč mezi policemi 165 mm, LED osvětlení,	1200x630x660		1
N20	Chlazený stůl třísekový, 3x dvířka, celonerezové provedení, chladiivo R-134a, bez CFC, chlazení s nucenou cirkulací, pracovní teplota +2 °C až +6 °C při okolní teplotě 32 °C, elektronicky řízená kontrola teploty a procesu odtávání s digitálním ukazatelem teploty výškově stavitelné nožičky, zadní sokl	1730x700x850		1
N21	Pracovní stůl s trnoží, 1x vevařený lisovaný dřež o rozměru 300x340x200 mm, 1x otvor pro vodovodní baterii, 1x otvor pro podávací šachtu na koše se skleničkami, zadní část zaplášťená nerezovým plechem až k zemi, nerezové provedení	2550x700x850		1
N22	Stojánková vodovodní baterie			1
N23	Výrobník filtrovaného čaje, kapacita 2x20 litrů, kapacita až 90 l/h, výdejní kohout 185 mm, Udržovací teplota 80-85 °C, příprava vody 10+10 min	1015x500x890	9,2kW/400V	1
N24	Podávací šachta na koše se skleničkami, kapacita 5x koš	615x615x740		1
N25	Výrobník chlazených nápojů, kapacita 2x12 litrů, samostatné ovládání lopatek víření, nerezové provedení s plastovou hranatou nádobkou	340x450x670	0,24kW/230V	2
N26	Pojezdová dráha trubková, vč. konzol , nerezové provedení	9950x350		1
N27	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládáním, sifonem a baterii,	400x400x230		1
O Mytí stolního nádobí				
O1	Vstupní stůl s lisovaným dřezem, 1x vevařený lisovaný dřež o rozměru 450x450x250 mm, vedení na koše, bez kapotáže dřezu, zvýšený zadní lem	1700x750x900		1
O2	Sprcha s baterií ze stolu a s ramínkem, nerezová tlaková hadice, vyrovnávací pružina, tlaková sprcha s pákovým ovladačem	150x200x1100		1
O3	Automatický změkčovač - dvě regenerační nádoby - regenerace řízená průtokem vody, bez potřeby el. proudu - Tvrdost vody nastavitelná přímo na řídicí hlavě bez nutných nástrojů. Integrovaná nádoba na sůl. Kontinuální dodávka měkké vody - minimálně 30l/minutu.	360x500x560		1
O4	Stěrka na zbytky jídla			1
O5	Odpadkový koš 50l, celonerezové provedení, 4x kolečko	435x610		1
O6	<p>Tunelový košový mycí stroj vícenádržový, Tunel délky minimálně 2000mm – minimálně mycí, trojstupňová oplachová zóna, sušící zóna - průjezd košů 50x50 cm – s výškou nádobí až 44 cm, Minimálně dvě hlubokotažené nádrže – mycí a předoplachová, objem každé, jednotlivé nádrže minimálně 70 litrů (lze nahradit více nádržemi, nutno objem jednotlivé nádrže větší jak 70l – min.2x), Výkon – tři rychlosti posuvu, z toho minimálně 2 rychlosti dle DIN 10534, nejvyšší rychlost minimálně 155 košů/hodinu</p> <p>Zóna mytí– požadovaná teplota nastavitelná v rozmezí 55-65°C– udržovaná i ve stavu stand-by</p> <ul style="list-style-type: none"> Požadovaná minimální délka 650mm 3 násobná filtrace včetně filtru pracujícího na bázi odstředivé síly <p>Zóny oplachu – požadovány tři stupně oplachu- oplachová zóna vybavena minimálně 2 systémy na odfiltrování plovoucích nečistot na bázi odstředivé síly</p> <ul style="list-style-type: none"> Předoplach 60-65°C z nádrže cirkulací, oplach z bojleru 70-75°C, oplach z bojleru 80-85°C Požadovaná minimální délka 650mm Dávkování oplachového prostředku pouze do posledního bojleru – úspora 50% <p>Zóna sušení - zóna sušení s výkonem topných těles min.6kW, délka sušení minimálně 650mm, program samočištění celého mycího prostoru stroje, integrovaná úspora mycích prostředků díky systému aktivace zón při průchodu nádobí, provoz řízený průchodem koše, standardně dvouplášťová izolace, kompletně uzavřená spodní deska stroje k zamezení tepelného vyzařování, snížení, hluchnosti a zvýšení hygieny, hygienicky provedené otočné dveře o 180° v každé sekci – pro jejich údržbu z vnitřní strany, celoplošný systém sít ve všech zónách, jednotlivé nádrže vybaveny odpadním čerpadlem, odvod par přes vyjímatelný tukový filtr v hygienickém trubkovém provedení až k výměníku, stropní trysky pro čištění vnitřního prostoru stroje, mycí ramena pro čištění vyjmutelná jednotlivě i v bloku hmotnost bloku do 4 kg pro jednoduchou manipulaci, elektronicky řízené odpady nádrží s automatickým odčerpáváním, bez přepadových trubek, multifunkční dotyková obrazovka se záznamníkem hygieny, zobrazením všech teplot dle HACCP, 3 úrovně přístupu pro obsluhu, vedoucího provozu a servis, komunikace na dotykovým displeji v češtině, diagnostický systém (automatická kontrola provozních funkcí), management chyb – signalizace na displeji, komínek na odtah par s ventilátorem a rekuperace páry – předeštev vody pro bojler s automatickým čištěním výměníku, mycí stroj vybaven vstupní nádrží a čerpadlem na zvýšení tlaku, dávkovač mycího prostředku na bázi měření koncentrace prostředku v mycí nádrži s nerezovou sondou,dávkovač oplachového prostředku s možností přesného určení dávkovaného objemu, Mycí stroj musí být označen CE</p>	2275x800x2010	36kW/400V	1

poz.	Předmět - název	Rozměry	Napětí	Ks
O7	Výstupní stůl válečkový s koncovým vypínačem (+stop switch)	1700x650x900		1
O8	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	2300x600x1800		1
O9	Pojízdný talířový zásobník dvoutubusový s ohřevem, kapacita 2x60 talířů max průměr talířů 320mm, celonerezové provedení, zásobník disponuje topným tělesem a termostatem pro regulaci teploty až do 90°C, kolečka pr 100 mm (2x s brzdou)	960x490x900	0,66kW/230V	2
O10	Podavač košů s miskami, 4x kolečka o pr. 125 mm, 2x s brzdou, trubkové madlo	725x670x900		3
O11	Vozík na tácy s použitým nádobím, nerezové provedení, 2 tácy za sebe	V=1750		3
P Mytí provozního nádobí				
P1	Mycí stůl s lisovaným dřezem, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 800x500x375 mm, prolamová deska, výškově nastavitelné nožičky, zadní lem, nerezové provedení, atypický výřez v desce na levé straně, 1x otvor pro stojánkovou baterii	1900x1050x900		1
P2	Stojánková vodovodní baterie s loketním ovládáním a delším rámečkem			1
P3	Granulová myčka provozního nádobí, průběžná, automatický zdvih korby , základní referenční kapacita na 1 cyklus 6GN1/165, nebo 3GN1/1 200+3GN1/165mm, příslušenství pro mytí kuchyňského nádobí: 2x základní koš minimálně pro 6GN1/165mm, 1xškrabka na špinavé nádobí, sběrač granulí, 1x8l granulí, 1x roční servisní sada doporučená výrobcem, 1x dvouletá servisní sada doporučená výrobcem, 1xdržák na tácy a víka, 2xflexibilní držák nádobí, 1xdržák mís a hrnců s košem na naběračky, 1xdržák na malé pánve s gumovou fixací, 1xkoš na velké hrnce. Využitelný rozměr komory pro nádobí 700x700x570mm, elektronický ovládací panel s textovým displejem , spotřeba vody na 1 cyklus 8l, množství granulí při mytí minimálně 8l, 3 mycí programy s granulemi a 3 mycí programy bez granulí, nejdelší mycí program maximálně 310s, stupeň krytí IPX5, připojení na studenou vodu	850x1000x1690/2340	400V/16,9kW	1
P4	Automatický změkčovač vody, objemově řízená regenerace, elekt. Ovládání		230V	1
P5	Podlahová vpusť, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu	350x350x110		1
P6	Nástěnná digestoř s jednou řadou tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem,	1200x1300x450		1
P7	Pracovní stůl odkapový s trnoží, horní odkapová plocha děrovaný plech s otvory pr. 6 mm, pod odkládací plochou zapuštěná zberná vanička výšky 35 mm s odvodem vody, atypický výřez v desce na pravé straně	1700x900x850		1
P8	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	2850x600x1800		1
P9	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	1000x600x1800		1
Q Výdej do termoportů				
Q1	Výdejní lázeň dělená pojízdná, 3x GN 1/1-200 hl., celonerezové provedení, kolečka pr. 100 mm z toho 2x bržděná, každá vana disponuje samostatným topným tělesem, termostatem pro regulaci teploty až do 90 °C a vypouštěcím ventilem	1160x705x850	230V/2,1kW	1
Q2	Vozík na termoporty, 4x kolečka z toho 2x s brzdou, nerezové provedení	650x460x850		3
R Sklad termoportů				
R1	Mycí stůl s lisovaným dřezem, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 1060x500x375 mm, zadní lem, nerezové provedení	1200x700x850		1
R2	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby			1
R3	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	1550x650x1800		1
R4	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	1350x650x1800		1
				1
				1
Požadovaná kvalita materiálu nerezového nábytku ve specifikaci zařízení				
	kvalita materiálu: potravinářská nemagnetická chromniklová nerezová ocel ČSN 17240 tj. AISI 304, síla plechu minimálně 1,0 mm, vrchní deska stolů tloušťky min. 40 mm celoplošně podlepená dřevotřískovou deskou opatřenou zdravotně nezávadným nátěrem !!!, nohy z jeklu 40x40mm, každý stůl s uzemňovacími šrouby na zadních nohách, plné nerez police tl. 40mm, pracovní desky			