



MĚSTSKÁ ČÁST PRAHA 5
NÁM. 14. ŘÍJNA 1381/4
PRAHA 5, PSČ 150 22



ČÍSLO ZAKÁZKY	2-0537-00/40
HIP	Ing. Ladislav Řídký

.		
.		
.		
ZMĚNA		DATUM

JTSK

± 0,000 = 224,67 m n.m.

Bpv

Firma Adresa							
PROJEKTANT		VYPRACOVAL		KONTROLA			
-		Ing. Karel Pilař		Ing. Karel Pilař			
AKCE ZŠ Praha 5 – Hlubočepy, Pod Žvahovem 463, rekonstrukce objektu – 7. ETAPA – navýšení kapacity kuchyně SO 110 – Hlavní budova S00 – Gastronomická zařízení				ČÍSLO ZAKÁZKY		2-0537-00/40	
				DOKUMENTACE		JPD	
				MĚŘÍTKO		-	
				DATUM		06/2021	
				POČET FORMÁTŮ		8 A4	
OBSAH PŘÍLOHY Výkaz výměr				ČÁST		ČÍSLO PŘÍLOHY	
				D		03.2	
				KÓD		-	
DOKUMENTACI LZE UŽÍVAT POUZE VE SMYSLU PŘÍSLUŠNÉ SMLOUVY O DÍLO. VÝKRES, ČI JEHO ČÁST, MŮŽE BÝT KOPIROVÁN NEBO JINÝM ZPŮSOBEM ROZŠÍŘOVÁN POUZE PO PŘEDCHOZÍM SOUHLASU PROJEKTANTA							

Změnový rozpočet gastronomického zařízení

TeS, spol. s r.o. Chotěboř

TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ - PROJEKCE, DODÁVKA A
SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Zednická 558, 583 01 Chotěboř

AKCE : ZŠ Praha 5 - Hlubočepy, Pod
Žvahovem 463, rekonstrukce objektu -
7. etapa

Datum : 02.07.2021

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	800x600x2000		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	1200x300x2000		1
C	Chlazené potraviny			
C1	Profesionální chladnička, objem 570 lt, bílá, 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,	770x695x1890	0,2kW/230V	2
C2	Profesionální mraznička, objem 570 lt, bílá, 1x plně 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 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,	600x600x1850	0,185kW/230V	1
C4	Chladnička - stávající zařízení			1
C5	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, vše PUR panel tl. 60 mm, 1x chladírenské dveře bezprahové 900x2000 mm (PUR panel tl. 60 mm), zářivkové LED osvětlení - 1200 mm (včetně instalačního materiálu, kabelů a vypínače)	2650x3750x2200		1
D2	Splitová chladicí jednotka se vzdáleným agregátem, provozní teploty +5 až -5 °C, oddělená řídicí jednotka, nutnost připojení na odpad		1,5 + 2,5 kW/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	1200x700x1500		1
E	Chlazený box zelenina			
E1	Chladicí box, nerezová podlaha protiskluzová, vše PUR panel tl. 60 mm, 2x chladírenské dveře bezprahové 900x2000 mm (PUR panel tl. 60 mm), zářivkové LED osvětlení - 1200 mm (včetně instalačního materiálu, kabelů a vypínače)	1830x2700x2200		1
E2	Splitová chladicí jednotka se vzdáleným agregátem, provozní teploty +5 až -5 °C, oddělená řídicí jednotka, nutnost připojení na odpad		1,5 + 1,0 kW/230V	1
E3	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	1400x700x1800		2
E4	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	1400x700x1500		1
E5	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	1150x700x1800		1
E6	Dřevěný rošt na uskladnění brambor	2000x700x70		1
F	Hrubá příprava zeleniny			
F1	Mycí stůl s lisovaným dřezem, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 800x500x375 mm, zadní levá a pravý lem - Doměrek	1550x800x850		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 vpusť, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu	350x350x110		1
F6	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládním, sifonem a baterií,	400x400x230		1
F7	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	700x500x1800		1
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	Kompostér			
H1				1
H2	Kompostér, vnější část, kompostovací nádrž a všechny kritické komponenty z nerezové oceli, možnost nastavení průběhu procesu kompostování, použitá metoda - aerobní kompostování, kapacita 30 000 kg/ rok (cca 82 kg/den), proces kompostování (zpracování) odpadu probíhá bez nutnosti průběžného přidávání dodatečného materiálu - nejsou žádné další provozní náklady kromě el. energie, délka redukce 24 hodin (k dosažení 85 - 90% redukce odpadu) , rotační lopatky se zastaví, pokud dojde k otevření víka, display s automatickou kontrolou procesu recyklace, lze recyklovat - zeleninu, ryby, pečivo, maso, rybí a drubčí kosti, a další organické potraviny, nelze recyklovat - kov, plast, sklo, chemikálie, velké zvířecí kosti, velké mušle, atd., vystupující materiál je využitelný jako organické hnojivo, Splnění legislativních požadavků na zpracování vedlejších živočišných produktů – hygienizace materiálu 3. kategorie s ohledem na požadavky (EU) 1069/2009.	1740x730x1170	4kW/400V	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 umyvadlo, na trnoži, dřez 250×250×200 mm, sifon a baterie s loketním ovládáním	400x400x900		1
I2	Mycí stůl s lisovaným dřezem, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 860x500x375 mm, otvor pro baterii, zadní a levý lem - Doměrek	1000x700x850		1
I3	Stojánková baterie, pákové ovládání			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, zadní lem nerezové provedení	1500x700x850		1
I6	Pracovní stůl se dvěma policemi, vevařená spodní a prostřední police, posuvná dvířka, uzavřený stůl, nerezové provedení	1450x700x850		1
I7	Pracovní stůl s policí, 1x vevařená spodní police, zadní lem, nerezové provedení	1450x700x850		1
I8	Skříňka otevřená s policí, nerezové provedení + kořenky - Doměrek	1100x350x600		1
I9	Profesionální chladnička, objem 570 lt, bílá, 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,	780×700×1895		1
I10	Přípojný strojek na mletí masa, průměr matice 100 mm, dvoj složení, příslušenství k robotu na pozici J1			1
I11	Příslušenství k robotu na pozici J1, kotlík 30 litrů, hák, míchač, metla, redukční nosič kotlíku, vozík, a podstavec			1
J	Příprava těsta			
J1	Universální kuchyňský stroj, příslušenství 60 lt (hák, míchač, metla, kotlík 60 l a vozík), motorický zdvih kotlíku, otáčky háku - 3 stupně 72-290 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	1800x350x600		1
J6	Mycí stůl s lisovaným dřezem, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 500x500x250 mm, zadní em, otvor pro baterii	700x700x850		1
J7	Stojánková baterie, nerez, pákové ovládání			1
K	Čistá příprava zeleniny			
K1	Krouhač zeleniny, výkon cca 700 kg / 1 hod., kapacita 10 - 1000 porcí, 2x krouhací hlava, 1x hlava s přítlačnou pákou - kovová mechanická nasypka s kruhovým otvorem 238 cm2 s přítlačnou pákou a integrovaným tubusem o průměru 58 mm, 1x automatická hlava - nerezová, velký nasypný 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 rozměru 500x500x250 mm, zadní em, otvor pro baterii	700x700x850		1
K5	Stojánková vodovodní baterie			1
K6	Pracovní stůl, 1x vevařená spodní police zadní a pravý lem, nerezové provedení - Doměrek	1350x700x850		1
K7	Nářezový stroj, hybridní převod, vodorovné uložení stolu, průměr nože 250 mm, úprava nože hladká/ocel, nastavitelná síla řezu 0-20 mm, provedení eloxovaný hliník/odolný plast, hluk 69 dB	470×350×376	0,3kW/230V	1
K8	Universální kuchyňský robot stolní, 10 rychlostí, planetové uložení nástavců, odnímatelná nerezová nádoba, bezpečnostní mikropřínače, polykarbonátový kryt pracovního prostoru	330x384x452	0,8kW/230V	1
K9	Chlazený stůl čtyřsekcový, 4x dvířka, objem 581 litrů, celonerezové provedení, perforované koše zásuvek z nerezové oceli pro velikost GN 1/1, chladiivo 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	2242x700x850	0,42 kW/230 V	1
K10	Skříňka otevřená s policí, nerezové provedení	1100x350x600		2
L	Studená kuchyně			
L1	Pracovní stůl s policí, 1x vevařená spodní police, zadní a pravý lem, nerezové provedení - Doměrek	2450x700x850		1
L2	Kráječ chleba a knedlíků, Tlouška krajíců (10,12,13,15) určí zákazník, max délka bochníku 385 mm, bezpečnostní posouvání	600x600x630	0,25KW/230V	1
L3	Skříňka otevřená s policí, nerezové provedení	1200x350x600		2

M	Varna			
M1	Elektrická multifunkční pánve, kapacita vany 100 lt, plocha dna 39 dm2, topný systém s celoplošnými topnými keramickými destičkami (systém iVarioBoost: řízení spotřeby energie), třívrstvé dno pánve z neoddělitelných ocelových vrstev odolné proti poškrábání, sonda teploty jádra s 6 měřicími body, vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v nádobě, integrovaná, i CookingSuite - inteligentní asistent vaření se 6 provozními režimy: maso, ryby, zelenina a přílohy, pokrmy z vajec, polévky a omáčky, mléčné a sladké pokrmy nebo 5 postupů přípravy vaření, smažení, pečení, grilování a funkce Finishing, Vaření při nízké teplotě (i přes noc), konfitování, vaření sous-vide, iZoneControl: flexibilní rozdělení dna pánve na zóny s rozdílnými teplotami (teploty se mohou lišit až o 130°C), Manuální režim: vaření pomocí volně nastavitelné teploty tekutiny, teploty dna pánve nebo teploty oleje, Teplotní rozsah 30 °C–250 °C, Možnost volného programování a pojmenování 1 200 programů s až 12 kroky, AutoLift: zařízení pro automatické zvedání a spouštění pro vaření v koších, Rozpoznávání varného média v nádobě: nehrozí nebezpečí popálení ani připálení oleje, Vaření s teplotním rozdílem k šetrné přípravě velkých kusů masa, ergonomicky ovládaná ruční sprcha s automatickým zpětným navijemím do zařízení přepínatelným proudem (bodový a sprchovací proud) a integrovanou funkcí uzavření vody, integrovaná zásuvka 1 NAC 230V, magnetický držák sondy vnitřní teploty, pánev naklonitelná pomocí elektrického válce, víko se otevírá a zavírá pomocí elektrického válce, víko s integrovaným přívodem vody, Automatické plnění nádoby vodou s přesností na litry systém SDS - Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, Indikátor provozního stavu a výstražné indikátory např. horkého oleje při fritování, Rozhraní USB pro export dat HACCP, servisních dat a varných programů, bezpečnostní omezovač teploty, servisní přístup ze předu, Hygienická pánve bez spár se zaoblenými rohy, barevný skleněný TFT displej o velikosti 10,1", centrální ovládací kolečko s možností stlačení určené k potvrzení, Výběr průvodce pro obsluhu z více než 40 jazyků, zobrazení skutečných a požadovaných hodnot, sledování zařízení z PC, chytrého telefonu nebo tabletu pomocí funkce ConnectedCooking, Vytvoření uživatelsky specifických profilů MyDisplay pro individuální konfiguraci zařízení a ovládání, např. individuální úvodní obrazovka, Předvolby parametrů přípravy podle jednotlivých zemí nezávisle na nastaveném jazyku, výběr další kuchyně možný	1030x894x1078	27kW/400V	1
M2	Příslušenství k multifunkční pánvi pozice M1 - rameno pro zvedání a spouštění košů			2
M3	Příslušenství k multifunkční pánvi pozice M1 - varný koš			2
M4	Příslušenství k multifunkční pánvi pozice M1 - fritovací koš			2
M5	Příslušenství k multifunkční pánvi pozice M1 - špachtle			2
M6	Příslušenství k multifunkční pánvi pozice M1 - rošt na dno pánve			2
M7	Příslušenství k multifunkční pánvi pozice M1 - síto			1
M8	Elektrický multifunkční kotel 100 lt - varné zařízení určené pro: vaření, jemné vaření – mléčné produkty, sous-vide, vaření delta T, vaření v páře, grilování, restování, smažení a udržování ZÁKLADNÍ TECHNICKÉ PARAMETRY: Možnost vložení min. 2xGN 1/1 vedle sebe hloubky 200 mm, rozměr dna: 660 x 600 mm, přímé napojení na studenou vodu, odpad vody DN 50, pracovní teplota: 30-250°C OVLÁDACÍ PANEL: ovládání pomocí dotykového TFT displeje, stroj řízen mikroprocesorem, automatické napouštění vody do nádoby s přesností na litry, teplotní sonda, řízení teploty dle polohy víka, pro snadné snižování nastavené teploty KONSTRUKCE: celonerezová rámová konstrukce, víko izolované, dvouplášťové s těsněním, celonerezová nesklopná vana z materiálu AISI 316F1 - síla dna min. 10 mm, nerezový výpustný ventil pokrmu 2" z AISI 316 s plynulou regulací výtoku, boční stěny varné nádoby o síle min. 3 mm, krycí plechy o tl. 2mm, elektromechanické vypouštění odpadní vody z varné nádoby přímo do odpadu, horní deska s prolisem a přepadem napojeným přímo na odpad v bez spárovém, provedení o tl. 2,5 mm, systém vytápění zaručující vyhřátí dna z pokojové teploty na 200°C do 4 min., uvedení do bodu varu při plném množství vody do 40 min ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ: integrovaná zásuvka 230 V pro připojení pomocných spotřebičů, integrovaná samonavíjecí sprcha, asistent mytí s konečnou fází sušení	1100x890x1100	27,5 kW/400 V	1
M9	PŘÍSLUŠENSTVÍ: -síto odpadu pro vypouštění odpadní vody s měrkou -síto výpustného ventilu pro vypouštění vařených potravin -2 ks roštu na dno pánve -špachtle velká -lopata děrovaná -lopata plná -stěrka na čištění -2x děrovaná vložka GN 1/1 se klopnými držadly -sada kartáčů pro čištění a údržbu			1
M10	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu	850x450		1
M11	Pracovní stůl s policí, 1x vevařená spodní police, nerezové provedení, zadní a levý lem	1300x750x900		1

M12	Konvektomat elektrický, 10x GN 1/1 vč. podstavce - stávající zařízení			1
M13	Konvektomat elektrický, BOJLEROVÝ VYVÍJEČ PÁRY, kapacita 20x GN 1/1, speciální vyjímatelné závěsné rámy s rozestupem zásuvů 68 mm se zabezpečením proti sklouznutí, režimy konvektomatu: Vaření v páře 30°C až 130°C, Horký vzduch 30°C až 300°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30°C až 300°C, 6ti bodová vpichová sonda, trojitě sklo dveří, inteligentní síťové propojitelný varný systém s režimem: drůběž, maso, ryby, vaječné pokrmy, dezerty a přílohy, zelenina a pečivo, finishing, metody vaření: smažení, vaření, pečení a grilování, Inteligentní Asistenti: iDensityControl - Inteligentní regulace klimatu, iCooking Suite -Inteligentní příprava pokrmů, iProductionManager -optimální organizace několika varných procesů a kombinované přípravy, automatické odstranění mezer v plánování, automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na stejnou dobu. iCareSystem: Inteligentní systém čištění a odvápňování zařízení systém sám zvolí délku programu a množství mycích a odvápňovacích tablet dle míry znečištění, Inteligentní fukce: - Inteligentní regulace klimatu s měněním, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta. - Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, ventilátor s pěti rychlostmi. - Na sekundu přesnémonitorování a vypočítání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cíle opakovat optimální výsledek vaření. Intuitivní programování až 1200 varných programů obsahujících až 12 kroků. Funkce Cool-Down - rychlé zchlazení varné komory, LED osvětlení komory s vysokým barevným rozlišením, Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku, Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru, Datová Paměť HACCP s výstup přes USB disk nebo volitelné ukládání a správa v síťovém rozhraní ConnectedCooking na bázi cloudu, 9 programů čištění určených k bezobslužnému čištění přes noc, Extrémně rychlé 12 minutové čištění, Hygienická instalace bez použití noh pro snadné a bezpečné čištění, Ochrana proti stříkající vodě IPX5, Barevný dotykový disjlej 10,1" s vysokým rozlišením, Centrální ovládací kolečko s funkcí push, Možnost nastavení více než 55 jazyků,	877x913x1807	37,2 kW/400 V	1
M13	Konvektomat elektrický, BOJLEROVÝ VYVÍJEČ PÁRY, kapacita 20x GN 1/1, speciální vyjímatelné závěsné rámy s rozestupem zásuvů 68 mm se zabezpečením proti sklouznutí, režimy konvektomatu: Vaření v páře 30°C až 130°C, Horký vzduch 30°C až 300°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30°C až 300°C, 6ti bodová vpichová sonda, trojitě sklo dveří, inteligentní síťové propojitelný varný systém s režimem: drůběž, maso, ryby, vaječné pokrmy, dezerty a přílohy, zelenina a pečivo, finishing, metody vaření: smažení, vaření, pečení a grilování, Inteligentní Asistenti: iDensityControl - Inteligentní regulace klimatu, iCooking Suite -Inteligentní příprava pokrmů, iProductionManager -optimální organizace několika varných procesů a kombinované přípravy, automatické odstranění mezer v plánování, automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na stejnou dobu. iCareSystem: Inteligentní systém čištění a odvápňování zařízení systém sám zvolí délku programu a množství mycích a odvápňovacích tablet dle míry znečištění, Inteligentní fukce: - Inteligentní regulace klimatu s měněním, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta. - Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, ventilátor s pěti rychlostmi. - Na sekundu přesnémonitorování a vypočítání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cíle opakovat optimální výsledek vaření. Intuitivní programování až 1200 varných programů obsahujících až 12 kroků. Funkce Cool-Down - rychlé zchlazení varné komory, LED osvětlení komory s vysokým barevným rozlišením, Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku, Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru, Datová Paměť HACCP s výstup přes USB disk nebo volitelné ukládání a správa v síťovém rozhraní ConnectedCooking na bázi cloudu, 9 programů čištění určených k bezobslužnému čištění přes noc, Extrémně rychlé 12 minutové čištění, Hygienická instalace bez použití noh pro snadné a bezpečné čištění, Ochrana proti stříkající vodě IPX5, Barevný dotykový disjlej 10,1" s vysokým rozlišením, Centrální ovládací kolečko s funkcí push, Možnost nastavení více než 55 jazyků,	877x913x1807	37,2 kW/400 V	1
M14	Elektrický kotel s integrovaným mixérem, kapacita 150 l, plynulá rychlost míchání 15-140 otáček/min, autoreverz, zvýšení kontrolní pilíř s řídicím dotykovým panelem s výukovým módem, audiovizualní signály pro uživatele, mutifunkční 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 naklápění 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, měřicí tyč, integrovaný bezdrátový monitoring ioLiving, Instalační sada pro ukotvení varného kotle k podlaze, součástí rám, příruba a spojky. Dodání kotle včetně odborného zaškolení obsluhy. Plně izolovaný dvojitý plášť PUR pěnou !!! Izolace je kryta nerezovým plechem o síle 1,5 mm. Izolace těchto parametrů zkracuje dobu ohřevu a snižuje spotřebu energie. Také zabráňuje pronikání vlhkosti do izolovaného prostoru.	1360x1110x1945	27,6kW/400V	1
M15	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu	600x800x110		1
M16	Elektrický kotel s integrovaným mixérem, kapacita 200 lt, bezstupňová rychlost míchání 15-140 otáček/min, autoreverz, zvýšení kontrolní pilíř s řídicím dotykovým panelem s výukovým módem, audiovizualní signály pro uživatele, mutifunkční 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 naklápění 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, měřicí tyč, integrovaný bezdrátový monitoring ioLiving, Instalační sada pro ukotvení varného kotle k podlaze, součástí rám, příruba a spojky. Dodání kotle včetně odborného zaškolení obsluhy. Plně izolovaný dvojitý plášť PUR pěnou !!! Izolace je kryta nerezovým plechem o síle 1,5 mm. Izolace těchto parametrů zkracuje dobu ohřevu a snižuje spotřebu energie. Také zabráňuje pronikání vlhkosti do izolovaného prostoru.	1360x1110x1945	35,6kW/400V	1
M17	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu	600x800x110		1

M18	Multifunkční indukční sporák, 4x plotna čtvercová o rozměru 370x297 mm, síla skleněné plotny 3,8mm, pracovní deska o síle 2 mm z materiálu AISI 304, 3x plotna o výkonu 3,5kw, 1x plotna o výkonu 5kW, kolem celého obvodu pracovní desky žlab pro odtékání přetečeného varného obsahu s odtokem, každá indukční deska spíná od 120 mm velikosti varné nádoby, 10 výkonových varných úrovní, 7 udržovacích úrovní teplot (35, 40, 50, 60, 70, 80, 90 °C), 230V zásuvka pro připojení el. příslušenství, nerezové nohy 150mm, maximální zatížení jedné skleněné desky 60 kg, tepelná ochrana varné desky, hlavní vypínač přímo na zařízení, nerezové provedení, 2x externí sonda pro měření teploty pokrmů, napouštěcí rameno zabudované ve sporáku	1040x900x900	16,5kW/400V	1
M19	Pracovní stůl, nerez, tnož, zadní a pravý lem	900x350x900		1
M20	Závěsná digestoř se dvěma řadami tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem, osvětlení	2550x1700x400	230V	2
M20	Závěsná digestoř se dvěma řadami tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem, osvětlení	2550x1700x400	230V	-2
M20	Nástěnná digestoř, 1 řada nerezových tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukových lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem	2200x1250x450	230V	2
M21	Závěsná digestoř s jednou řadou tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem	2900x1200x400	230V	1
M21	Závěsná digestoř s jednou řadou tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem	2900x1200x400	230V	-1
M21	Závěsná digestoř s jednou řadou tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem, osvětlení	2400x1450x450	230 V	1
M21	Závěsná digestoř s jednou řadou tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem	2400x1450x450	230 V	1
M22	Servírovací vozík, 2x plato - stávající zařízení	600x400x850		1
M23	Náhradní zavazací vozík do konvektomatu, kapacita 20x GN 1/1,	522x809x1718		1
M24	Originální příslušenství k multifunkční pánvi, vozík na uskladnění košů			2
M25	Servírovací vozík, 2x plato, plato mají prolisovanou pracovní plochu , osazen pojezdovými koly o průměru 125 mm, 2x s brzdou, nerezové provedení	600x400x850		1
M26	Nerezová vylevka, rozměr vaničky vylevky 400x400x200 mm,	500x600x580		1
M27	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládním, sifonem a baterií	400x400x230		1
M28	Pracovní stůl s policí, 1x vevařená spodní police, nerezové provedení, pojízdný, bez lemů	1000x600x850		1
M29	Nástěnná baterie - dodávka stavba			1
N	Výdej jídel			
N1	Profesionální chladnička, objem 590 lt, nerezové provedení uťití 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/230 V	3
N2	Transportní vyhřívaný vozík, dvouplášťový, izolované provedení, vyrobený z chromniklové oceli 18/10, rozteč lisovaných vsunů 75 mm (umožňuje snadné čištění), digitální termostat s regulací teploty +30 °C až +90 °C, aktivní ohřev, ventilátor a topné těleso na vnitřní zadní stěně vozíku, dno vozíku tvořeno vaničkou pro zachycení kondenzátu, madlo pro transport na zadní straně vozíku, el. šňůra s vidlicí a odkládací zásuvka na zadní straně vozíku, 4 × kolečko otočné pr. 125 mm, z toho 2x s brzdou, uzavírání: klika se zámkem, rohové nárazníky na bocích vozíku, vedle dveří zapuštěná madla pro snadnější manipulaci s vozíkem, jednokřídelné uzamykatelné dveře s těsněním, aretace otevřených dveří, hmotnost: 78 kg - kapacita: 15x GN 1/1-65 nebo 7x GN 1/1-100 (nebo 150) + 1x GN 1/1-65 nebo 5x GN 1/1-200	570x825x1465	2,3 kW/230 V	1
N6	Výdejní vozík na přístroje a tácy - stávající zařízení			1
N7	Pracovní stůl s tnoží, 1x otvor v pracovní desce pro zabudování vyhřívané vany 2x GN 1/1, 1x otvor pro podávací šachtu na misky, zadní a pravá část zaplášťená 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, pevné připojení na vodu a kanalizaci	760x640	1,5kW/230V	1
N9	Podávací šachta na koše 500x500 mm, nerezové provedení, kapacita 6 košů	615x615x725		1
N10	Dechová clona trubková, zákryt s ohýbaného skla + bez čelního skla	800x350x300		1
N11	Pojízdný talířový zásobník dvoutubusový s ohřevem - stávající zařízení		0,66kW/230V	1
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, pevné připojení na vodu a kanalizaci	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 - stávající zařízení		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, pevné připojení na vodu a kanalizaci	1500x700x850	2,8kW/230V	1
N18	Dechová clona trubková, zákryt s ohýbaného skla + čelní rovné sklo	2050x350x300		1
N19	Chladicí vitrina samoobslužná, s agregátem vpravo, statické chlazení, regulace teploty od +4°C, 2x vnitřní police z kaleného skla, LED osvětlení, rozteč polic 165 mm, nosnost polic 20 kg, nerezové provedení, s	1200x700x650	0,24 kW/230 V	1
N20	Nerezový chladicí stůl, 3x dvířka, agregát vpravo, teplotní rozsah +2°C až +6°C, polyuretanová izolace, digitální termostat, hermeticky izolovaný výparník, lišty na gastronádoby, zaplášťená zadní stěna až k zemi	1730x700x900	0,42 kW/230 V	1
N21	Pracovní stůl s tnoží, nerezové provedení, 3x pár nohou, vpravo 1x otvor pro podávací šachtu na koše se skleničkami, vlevo dřež 330x330x200 mm, otvor pro baterii, zadní část zaplášťená nerezovým plechem až k zemi, po celé délce stolu kapotáž dřežu v kapotáži 2x zásuvka na 230V	2450x700x850		1
N22	Stojánková baterie, nerezové provedení, pákové ovládání			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
N23 a	Podstavec pod výrobník čaje na pozici N23, nerezový, rošt s odkapovou vaničkou 600x250 mm, tnož	1050x550x900		1
N24	Podávací šachta na koše se skleničkami, kapacita 5x koš	615x615x740		1
N25	Výrobník chlazených nápojů, objem 1x 25 litrů, nerezové provedení s hranatou nádobou z plastu, v každé nádobě lze samostatně ovládat lopatky víření, regulace teploty nápoje,	340x450x670	0,24kW/230V	1
N27	Keramické umyvadlo se stojánkovou baterií - stávající zařízení			1
N26	Pojezdová dráha trubková, vč. konzol , nerezové provedení	9850x350		1
N28	Nerezový dvouplášťový termos na čaj, objem 20 l, plastový ventil na skleničku			1
N29	Náhradní termost k výrobníku filtrovaného čaje, objem 20 l, dvouplášťový, izolované, víko, automatický nekapající kohoutek, vodoznak s rýskou, madla	355x355x515	230V	1

O Mytí stolního nádobí				
O1	Vstupní stůl s lisovaným dřezem, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 450x450x250 mm, vedení na koše, bez kapotáže dřezu, otvor pro baterii	3500x650x900		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			2
O5	Odpadkový koš 50l, celonerezové provedení, 4x kolečko	435x610		2
O6	Tunelový košový mycí stroj vícenádržový, Tunel délky minimálně 2000mm – minimálně mycí, trojstupňová oplachová zóna, sušicí 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 Zóna mytí– požadovaná teplota nastavitelná v rozmezí 55-65°C– udržovaná i ve stavu stand-by • Požadovaná minimální délka 650mm • 3 násobná filtrace včetně filtru pracujícího na bázi odstředivé síly Zóny oplachu – požadovány tři stupně oplachu- oplachová zóna vybavena minimálně 2 systémy na odfiltrování plovoucích nečistot na bázi odstředivé síly • 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% 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, hlučnosti 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 vyjmutečná 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 dotykovém displeji v češtině, diagnostický systém (automatická kontrola provozních funkcí), management chyb – signalizace na displeji, komínek na odtah par s ventilátorem a rekuperace páry – předehřev 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	2275x800x2010	36kW/400V	1
O7	Výstupní stůl válečkový s koncovým vypínačem (+stop switch)	1700x650x900		1
O8	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	2600x600x1800		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	1
O9a	Pojízdný talířový zásobník dvoutubusový s ohřevem - stávající zařízení		0,66kW/230V	1
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 - stávající zařízení	V=1750		5
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, 1x otvor pro stojánkovou baterii, na levé zadní noze uchycena nástěnná baterie pro použití s sanitační samonavíjecí sprchou (viz. pozice P10), příprava pro upevnění sanitační sprchy	1750x900x900		1
P2	Stojánková vodovodní baterie s pákovým ovládáním a delším ramínkem			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: 1x 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, .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 510s, 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 vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu	350x350x110		1
P6	Nástěnná digestoř s jednou řadami 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	1650x900x850		1
P8	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	950x600x1800		1
P9	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	1000x600x1800		1
P9	Sada příslušenství k granulové myčce: 1x standardní mycí koš, 1x držák mís a hrnců s košem na naběračky, 1x vložka na tácy a víka, 1x koš na velké hrnce, 1x sada 2 flexibilních držáků			1
P10	Sprcha samonavíjecí, délka 1,7 m, uzavíratelná pákovým mechanismem, 2x voda /teplá a studená, určena pro sanitaci granulové myčky nádobí, připevněná na výstupním stole			1
P11	Skladový regál s plnými policemi - stávající zařízení			1
Q Výdej do termopontů				
Q1	Výdejní lázeň dělená pojízdná, 3x GN 1/1-200 hl. - stávající zařízení		230V/2,1kW	1
Q2	Servírovací vozík, 2x plato - stávající zařízení			3

R	Sklad termoportů			
R1	Mycí stůl s lisovaným dřezem, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 800x500x375 mm, zadní lem, nerezové provedení	1200x700x850		1
R2	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby			1
R3	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	1550x600x1800		1
R4	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, nerezové provedení	1100x600x1800		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			