

Specifikace gastronomického zařízení**TeS, spol. s r.o. Chotěboř****TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ - PROJEKCE, DODÁVKA A SERVIS
GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ****Zednická 558, 583 01 Chotěboř****AKCE : Humpolec - SŠ Zemědělská -
gastrovybavení****Datum : 29.05.2024****Držitel certifikátů ČSN EN ISO 9001 a ČSN EN ISO 14001**

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry	Napětí	Ks
A	Příjem zboží				
A1	Nástěnná nerezová sklopná můstková váha, važivost do 120 kg, s nerezovým indikátorem s provozem na akumulátor, nerezová konstrukce s vážní deskou o rozměru 400x600 mm, dílek přesnost 50g, certifikace pro obchodní vážení ES ověření, provozní teploty 0 °C až 40 °C, krytí IP-67, funkce Vážení, sumační režim, počítání kusů, limitní vážení,		600x420x320	0,07kW/230V	1
B	Úklidová komora				
B1	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, regál lakovaný bílý komaxit, montované provedení		650x400x2000		1
C	Sklad odpadků - chlazený				
C1	Nástěnná vododílná baterie - dodávka stavby				1
C2	Podlahová vpusť, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjmáteleho roštu - dodávka stavby		500x500		1
C3	Chladicí komora na odpad, ventilované chlazení, automatické odtávání, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat, 2x horní víko pro vyhazování odpadu, 2x boční dveře pro nádobu na odpad, antibakteriální nerezová úprava vnitřního prostoru, vnější nerez opláštění		1660x850x1115	0,65kW/230V	1
D	Suchý sklad				
D1	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, regál lakovaný bílý komaxit, montované provedení		1100x600x2000		1
D2	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, regál lakovaný bílý komaxit, montované provedení		1150x600x2000 Doměrek		1
D3	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, regál lakovaný bílý komaxit, montované provedení		1000x600x2000		2
D4	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, regál lakovaný bílý komaxit, montované provedení		1200x600x2000		4
E	Denní sklad				
E1	Skladový regál s plnými policemi, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, svařované nerezové provedení		1300x600x1800 Doměrek		1
E2	Skladový regál s plnými policemi, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, svařované nerezové provedení		1200x500x1800 Doměrek		1
F	Chlazený box - mléčné výrobky				
F1	Chladicí box, podlaha opatřena hliníkovým protiskluzovým plechem, panel boxu tl. izolace 60mm, 1x chladírenské dveře 800/2000mm, bezprahové provedení, s konstrukčním zámkem pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty. dodávka vč. lemovacích a krycích liš, vč. kompletního kotevního a spojovacího materiálu, osvětlení LED zářivkové těleso, délky 120cm		2300x2600x2400		1
F2	Výparník k boxu na pozici F1, kompatibilní se splitovou jednotkou, dostatečně dimenzovaný s ohledem na velikost boxu			1,75kW/230V	1
F3	Splitová jednotka k boxu na pozici F1, kompatibilní s výparníkem na pozici A7, dostatečně dimenzovaná s ohledem na velikost boxu			2,4kW/400V	1
F4	Skladový regál s plnými policemi, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, svařované nerezové provedení		1250x450x1800 Doměrek		1
F5	Skladový regál s plnými policemi, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, svařované nerezové provedení		1600x600x1800 Doměrek		1
G	Chlazený box - maso				
G1	Chladicí box, podlaha opatřena hliníkovým protiskluzovým plechem, panel boxu tl. izolace 60mm, 1x chladírenské dveře 800/2000mm, bezprahové provedení, s konstrukčním zámkem pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty. dodávka vč. lemovacích a krycích liš, vč. kompletního kotevního a spojovacího materiálu, osvětlení LED zářivkové těleso, délky 120cm		2200x2300x2400		1

G2	Výparník k boxu na pozici G1, kompatibilní se splitovou jednotkou, dostatečně dimenzovaný s ohledem na velikost boxu			1,75kW/230V	1
G3	Splitová jednotka k boxu na pozici G1, kompatibilní s výparníkem na pozici A7, dostatečně dimenzovaná s ohledem na velikost boxu			2,4kW/400V	1
G4	Skladový regál s plnými policemi, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, svařované nerezové provedení		1100x500x1800 Doměrek		1
G5	Skladový regál s plnými policemi, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, svařované nerezové provedení		1100x350x1800 Doměrek		1

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry	Napětí	Ks
H	Mrazicí box - maso				
H1	Mrazicí box - , hliníková podlaha protiskluzová, panel boxu tl. 100 mm, 1x mrazírenské dveře 800/1900mm, lze je otevřít do 180°, prahové provedení, s konstrukčním zámkem pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty.		2200x1700x2400		1
H2	Výparník k boxu na pozici H1, kompatibilní se splitovou jednotkou, dostatečně dimenzovaný s ohledem na velikost boxu			1,75kW/230V	1
H3	Splitová jednotka k boxu na pozici H1, kompatibilní s výparníkem na pozici A7, dostatečně dimenzovaná s ohledem na velikost boxu			2,4kW/400V	1
H4	Skladový regál s plnými policemi, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, svařované nerezové provedení		1000x600x1800 Doměrek		1
H5	Skladový regál s plnými policemi, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, svařované nerezové provedení		950x600x1800 Doměrek		1
H6	Skladový regál s plnými policemi, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, svařované nerezové provedení		850x500x1800 Doměrek		2
J	Chlazený box - Zelenina				
J1	Chladicí box, podlaha opatřena hliníkovým protiskluzovým plechem, panel boxu tl. izolace 60mm, 1x chladírenské dveře 800/2000mm, bezprahové provedení, s konstrukčním zámkem pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty. dodávka vč. lemovacích a krycích liš, vč. kompletního kotevního a spojovacího materiálu, osvětlení LED zářivkové těleso, délky 120cm		2800x2050x2400		1
J2	Výparník k boxu na pozici J1, kompatibilní se splitovou jednotkou, dostatečně dimenzovaný s ohledem na velikost boxu			1,75kW/230V	1
J3	Splitová jednotka k boxu na pozici J1, kompatibilní s výparníkem na pozici A7, dostatečně dimenzovaná s ohledem na velikost boxu			2,4kW/400V	1
J4	Skladový regál s plnými policemi, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, svařované nerezové provedení		1200x600x1800 Doměrek		1
J5	Skladový regál s plnými policemi, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, svařované nerezové provedení		1300x600x1800 Doměrek		1
J6	Skladový regál s plnými policemi, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, svařované nerezové provedení		1250x600x1800 Doměrek		1
K	Sklad chlazených potravin				
K1	Skladový regál s plnými policemi, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, svařované nerezové provedení		1600x400x1800 Doměrek		1
K2	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	3
K3	Profesionální mraznička, objem 340 lt, bílá, 1x plně dveře, statické chlazení, digitální termostat, , integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -10°C až -25°C,		600x600x1850	0,21kW/230V	2
L	Hrubá příprava zeleniny				
L1	Nerezová kombinovaná výlevka, rozměr výlevky 400x400x200, rozměr umyvadla 440x280x140		500x700x850		1
L2	Stojánková vodovodní baterie, hygienické pákové loketní ovládání "CLINIC"				1
L3	Pracovní stůl, 1x zásuvka pod pracovní deskou, zadní lem, spodní police, 1x zásuvka pod pracovní deskou s kapacitou GN 1/1 150 mm, nerezové provedení		800x700x900 Doměrek		1
L4	Mycí stůl s lisovanými dřezy, 2x vevařený lisovaný dřez o rozměru 860x600x450 mm, zadní lem, prolamovaná pracovní deska, nerezové provedení		1900x700x900		1
L5	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby				1
L6	Pracovní stůl na trnoži, zadní a pravý lem, nerezové provedení		800x700x900 Doměrek		1
L7	Celonerezová škrabka brambor a kořenové zeleniny, objem náplně 40 kg, kapacita cca 450 kg brambor / 1 hod.,		780x880x1100	1,3kW/400V	1
L8	Lapač škrubu a šlupek		320x320x320		1
L9	Podlahová vpusť, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového výjimatelného roštu - dodávka stavby		350x350		1

M	Příprava masa				
M1	Pracovní stůl se spodní policí, bez lemů, nerezové provedení, pojízdný 4x kolečka 2x s brzdou, ukos pracovní desky,		2100x900x900		1
M2	Pracovní stůl se spodní policí, bez lemů, nerezové provedení, pojízdný 4x kolečka 2x s brzdou		2100x900x900		1
M3	Pracovní stůl, 2x zásuvka pod pracovní deskou, zadní a pravý lem, spodní police, 2x zásuvka pod pracovní deskou s kapacitou GN 1/1 150 mm, nerezové provedení		1200x700x900		1
M4	Špalek na maso, bukový		700x700x900		2
M5	Mycí stůl s lisovaným dřezem, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 500x500x300 mm, zadní a levý lem, nerezové provedení,		1200x700x900		1
M6	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby				1
M7	Pracovní stůl, 3x zásuvka pod pracovní deskou, zadní a pravý lem, spodní police, 3x zásuvka pod pracovní deskou s kapacitou GN 1/1 150 mm, nerezové provedení		1600x700x900 Doměrek		1
M8	Klimatizační jednotka			1,5kW/230V	1
M9	Nerezová kombinovaná výlevka, rozměr výlevky 400x400x200, rozměr umyvadla 440x280x140		500x700x850		1
M10	Stojánková vodovodní baterie, hygienické pákové loketní ovládání "CLINIC"				1
M11	Řezačka masa, průměr složení 82 mm, výkon dle desky 250 až 300 Kg/h, celonerezové provedení a vysokým hygienickým standardem, eobustní šneková převodovka pro těžký provoz, UNGER 3 - vícedílné řezné složení		350x500x505	1,5kW/400V	1

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry	Napětí	Ks
M12	Automatické formovací stolní zařízení, automatický formavač masových směsí, v uvedeném zařízení mohou být různé kombinace ingrediencí: hovězí, vepřové, kuřecí, zeleniny, sýrů, ryby nebo pečivo, v ceně zařízení 1x tvarovací válec "standard" dle výběru kulatý tvar o průměru 90, 100, 110, 120 mm, požadovaná váha se nastaví tloušťkou porce např u 90 mm - nastavitelná tloušťka 9-23mm což je 63 až 162 g/porce, vyrobeno z nerez oceli AISI304 + polyethylenovými doplňky, snadno odnímatelný tvarovací válec,		525x485x650	0,7kW/40V	1
M13	Automatický naklepávací lis na maso, Výkonný a naklepávací hydraulický lis na maso je určen pro ztenčení a změkčení všech druhů masa. Připraví plátky na rolády, ptáčky, steaky a další. Jedná se o důkladné a rychlé propracování masa - až 800 plátků/h (zvětšení průměru plátků dle nastavené tloušťky) bez výrazné destrukce. Tato lisovačka umožňuje lisování vykostěného hovězího, vepřového a drůbežního masa. Stroj je rychlý, tudíž se zvyšuje efektivita práce. Spouští se automaticky po zasunutí zásuvky s porcí masa. Plynule nastavitelná tloušťka plátků v rozsahu 1,0 - 30,0mm.		400x850x800	1,5kW/400V	1
M13a	Podstavec s policí, pod napleřávací stroj na pozici M13, nerezové provedení, pojízdný		dle stroje		1
M14	Universální kuchyňský stroj, příslušenství 60 lt (háč,míchač, metla, kotlík 60lt a vozík), motorický zdvih kotlíku, otáčky háku - 3 stupně 72 až 290 ot/min. (třírychlostní motor)		570x1070x1150	2,8kW/400V	1
M14a	Příslušenství k robotu na pozici M14 , kotlík 30 litrů, hák, míchač, metla, redukční nosič kotlíku, vozík, a podstavec				1
M15	Pracovní stůl se spodní policí, zadní lem, nerezové provedení,		800x700x600		1
N	Příprava těsta				
N1	Universální kuchyňský stroj, příslušenství 60 lt (háč,míchač, metla, kotlík 60lt a vozík), motorický zdvih kotlíku, otáčky háku - 3 stupně 72 až 290 ot/min. (třírychlostní motor)		570x1070x1150	2,8kW/400V	1
O	Varna				

O1	Elektrická multifunkční pánev, objem pánve 2x79 lt , kapacita 2x GN 1/1, rozměr dna 2x 540x557 mm, hloubka vany 280mm, užžitná plocha 2x 30 dm ² , pánev umožňuje vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C, Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10“ obrazovka s HD rozlišením a intuitivním ovládáním, možnost uložení vlastních programů, paměť pro min. 350 programů o 20 krocích , zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné senzorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, krytí displeje IPX5 , Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, Speciální vakuově lisované, sendvičové dno o síle 31 mm, dvojité robustní izolované víko s motorickým zdvihem , bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu, odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka, topný systém SUPER BLOCK JPX 17 , roznášecí hliníkový blok s celoplošnými topnými tělesy z nerez materiálu, automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dcl, vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí , bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění. Osa sklápění umožňuje vykopnutí vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli, vícet bodová sonda pro měření teploty jádra suroviny , integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem, automatický zdvih koší se samostatným pohonem – možnost použití pánve i se zavřeným víkem včetně ramene s koší , automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih koší, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navijením a kovovou hlavici, regulátor tlaku vody v základní výbavě. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů, servisní přístup z přední části stroje, jednoduše výsuvný panel el. výstroje v pravé noze, umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer , centrální připojení vody, odpadu a elektřiny na stěnu i do podlahy,, Certifikační značka CE, TUV-SUD		1756x850x1050	36,9kW/400V	1
O1a	Příslušenství k multifunkční pánvi - rameno pro zvedání a spouštění koší				1
O1b	Příslušenství k multifunkční pánvi - varný koš				1
O1c	Příslušenství k multifunkční pánvi - fritovací koš				1
O1d	Příslušenství k multifunkční pánvi - velká špachtle bez držadla				1
O1e	Příslušenství k multifunkční pánvi - rošt na dno pánve				1
O1f	Příslušenství k multifunkční pánvi - síto				1
O1g	Příslušenství k multifunkční pánvi - čisticí houba SCOTCHBRICK na pánve				2
O2	Pracovní stůl se spodní policí, nerezové provedení		550x850x900		1

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry	Napětí	Ks
O3	Multifunkční varné zařízení modulární . Spojeno hygienickým systémovým s položkou S5 spojem do uceleného varného bloku , tak aby nemohla tekutina zatéct na podlahu . Užžitná kapacita min. 170l . Minimální plocha dna 55 dm ² . Kapacita při vaření v GN min. 6xGN 1/1-195 . Ovládání pomocí dotykové obrazovky(rezistivní nebo kapacitní) v českém jazyce. přednastavené varné programy min. 7.vytváření a ukládání receptů v českém jazyce. Šikmý ovládací display v min. výšce 850 mm .Vpichová potravinová sonda. Funkce min. smažení; grilování; vaření v vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; nízkoteplotního dlouhodobého vaření; vaření sovidu; vaření v gastronádobě a varných koších například těstovin; fritování ; dle T vaření; dle žování na nastavené teplotě. Rozsah nastavení teploty max. 50 - min. 250°C. Automatické napouštění vody s přednastavením množství s přesností min. na 1l. Výpustný ventil 2" (umístěný vlevo nebo vpravo varné nádoby) z nerezové oceli AISI 316 s pojistkou proti otevření, včetně EPDM těsnění, s plynulou regulací proudu vypouštěného obsahu zabraňující rozstřik vypouštěné tekutiny. Izolované dvouplášťové víko s těsněním. Celonerezová vana z materiálu min. AISI 304.Vč. příslušenství: 1x rameno pro koše nebo GN, 6 x varný koš , 1 x scezovací síto, 1x vozík na vypouštění vařeného obsahu, 3xrošt na dno pánve , 1x čisticí houbička Integrovaná elektrická zásuvka 230V s příkonem 0,5kW. USB port pro aktualizaci software .Stop tlačítko. Sprcha pro čištění stroje.Povolená tolerance hodnot:±10%, pokud není uvedeno minimum nebo maximum. Maximální délka: 1400 mm . Maximální spotřeba el.energie na kg/vody dle DIN 18873-5:2016-02 max. 0,090 kWh - doložit prohlášení výrobce . Maximální čas zavaření min. vsázky 150l vody dle DIN 18873-5:2016-02 max. 35 min - doložit prohlášení výrobce .		1380x880x960	36,5kW/400V	1
O3a	Sada příslušenství k multifunkčnímu varného zařízení na poz. O3, sada obsahuje : - 1x síto odpadu pro vypouštění odpadní vody s měrkou - 1x síto výpustného ventilu pro vypouštění vařených potravin - 3x rošt na dno pánve - 1x špachtle velká - 1x lopata děrovaná - 1x lopata plná - 1x stěrka na čištění - 3x děrovaná vložka GN 1/1 se klopnými držadly - 1x sada kartáčů pro čištění a údržbu - 1x vozík na vyprazdňování LP 200 - 1x gastronádoba GN 1/1 200 se sklopnými držadly pro vozík - 1x rameno pro varné koše - 3x varný koš				1
O3b	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu - dodávka stavby				1
O4	Nerezový modulární neutrální díl hygienický spojené systémovým spojem s pol. O3 a O5 do bloku . Minimální délka zařízení 100 mm.		100x760x800		1

O5	<p>"Modulární indukční sporák. Instalováno do hygienicky spojeného designové jednotného varného bloku s poz.O3 . Spojení jednotlivých komponent provedeno hygienicky zabraňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu. Uzavřený ze tří stran bez větracích otvorů z boků, zad, vrchní desky, dna a boků vnitřního skříňového prostoru, spodní police. Levá a pravá strana sporáku je dvouplášťová. Vč. elektrické 230V/500W zásuvky pro napojení příslušenství (např. tyčový mixér). Ovládání ploten z čela sporáku. Síla pracovní desky min. 1,5 mm. Napouštěcí rameno na studenou vodu. Provedení na nerezové nohy 150mm. Minimálně 3x Profesionální vestavná indukční varná a udržovací deska určená pro dlouhodobý provoz bez přerušení min. 8 h. Várné zóny: min. 3x min 3 kW umístěné vedle sebe. Bezrámečkové zabudování do varného bloku.</p> <p>Rozměry sklokeramické desky min.: 300x300 mm. Rozměr nádobí při, kterém spíná indukční ohřev od 120 mm. Zatížitelnost sklokeramické varné desky min. 60 kg. Bezpečnostní prvky při přehřátí elektrického prostoru a varné desky (systém vypne při přehřátí). Bezpečnostní prvky při elektrickém přetížení. Systém řízení nastavené teploty v reálném čase s přesností na 1 °C, 3 druhy varných postupů:</p> <p>Inteligentní vaření regulované podle teploty pokrmu s přesností na 1 °C (35-250 °C), například dlouhodobé vaření sous-vide, grilování</p> <p>Udržovací režimy podle nastavené teploty 40-90 °C</p> <p>Vaření s různými úrovněmi výkonu min. 10</p> <p>Samostatný elektronický ovládací panel.</p> <p>Spotřeba energie pro ohřátí 1 kg vody max: 0,120 kWh/kg. Provozování zařízení bez obsluhy dle EN. Povolená tolerance parametrů ±10 % pokud není uvedeno maximum či minimum. Maximální délka: 1300 mm</p>		1300x760x900	10kW/400V	1
O6	Pracovní stůl se spodní policí, nerezové provedení		950x800x900		1

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry	Napětí	Ks
O7	<p>Elektrická multifunkční pánev, objem pánve 200 lt, kapacita vany GN 4/1, rozměr dna min. 1429x580mm, hloubka vany 280mm, užžitná plocha 83dm², pánev umožňuje vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C, Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10" obrazovka s HD rozlišením a intuitivním ovládáním, možnost uložení vlastních programů, paměť pro min. 350 programů o 20 krocích, zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné senzorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, krytí displeje IPX5, Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, Speciální vakuově lisované, sendvičové dno o síle 31 mm, dvojité robustní izolované víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu, odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka, topný systém SUPER BLOCK JPX 17, roznášecí hliníkový blok s celoplošnými topnými tělesy z nerez materiálu, automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dcl, Vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí, bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, Osa sklápění umožňuje vyklopení vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli, vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny, integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem, automatický zdvih košů – možnost použití pánve i se zavřeným víkem včetně ramene s koši, automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navijemím a kovovou hlavici, regulátor tlaku vody v základní výbavě. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů, servisní přístup z přední části stroje, jednoduše výsuvný panel el. výstroje v pravé noze, umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer, centrální připojení vody, odpadu a elektřiny na stěnu i do podlahy, provedení pro umístění na soklu, možno i CNS, stavitelné robustní nohy s rektifikací, Certifikační značka CE, TUV-SUD</p>		2009x850x1050	49,2kW/ 400V	1
O7a	Příslušenství k multifunkční pánvi - rameno pro zvedání a spouštění košů				1
O7b	Příslušenství k multifunkční pánvi - varný koš				4
O7c	Příslušenství k multifunkční pánvi - fritovací koš				4
O7d	Příslušenství k multifunkční pánvi - velká špachtle bez držadla				1
O7e	Příslušenství k multifunkční pánvi - rošt na dno pánve				4
O7f	Příslušenství k multifunkční pánvi - síto				1
O7g	Příslušenství k multifunkční pánvi - čistící houba SCOTCHBRICK na pánve				2
O8	<p>Elektrický sklopný míchací varný kotel, užžitková kapacita 150 litrů, celonerezové provedení kompletně včetně rámu, vnitřní plášť kyselinoodolný, teplotní rozsah min. 0 - 120 °C, pracovní tlak v plášti min. 1 bar, plášť kotle o síle 4 mm, elektronické ovládání, ovládací panel na pilíři s dotykovým ovládáním, 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, inteligentní nastavení výkonu umožňující také nízkoteplotní vaření, sous vide, kynutí nebo udržování, delta T vaření, nastavení uživatelských úrovní přístupu, automatické měření plnění vody, USB port na ovládacím panelu pro update programů, a ukládání HACCP, výukový status pro nácvik ovládání kotle, diagnostické funkce, měření spotřeby energie a vody, automatické plnění vody do pláště, elektrické 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 zabraňující běhu mixéru při otevřeném víku kotle, odnímatelné víko kotle, bezpečnostní víko s plnicím otvorem (mřížka pro přidávání surovin), možnost míchání při vyklápění, plně izolovaný dvojitý plášť, elektronické vyklápění</p>		1360x920x900/1535	27,6kW/400V	1
O8a	Instalační rám s regulovatelnými nohami - pro instalaci na podlahu s možností bezproblémové sanitace a lepšího servisního přístupu -				1

O8b	Plně izolovaný dvojité plášť PUR pěnou !!! Izolace je kryta nerezovým plechem o síle 1,5 mm. Izolace těchto parametrů zkracuje dobu ohřevu a snižuje spotřebu energie. Také zabraňuje pronikání vlhkosti do izolovaného prostoru.				1
O8c	cedící síto - nástavec pro osazení na kotel při vyklápní pro kotel 150-200 lt				1
O8d	sprcha ke kotli, určená pro rychlou sanitaci či oplach				1
O8e	Odměrná tyč 150 lt				1
O8f	Čisticí rotační kartáč k připojení k míchacímu ramenu pro snadné mytí				1
O8g	Samostatné připojení a změkčenou vodu				1
O8h	Výpustný kohout dvoucolorový				1
O9	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy,, materiál nerez , vana ohýbaný nerezový plech, doplněný bočními úchyty do betonu, zemní šroub, pochůzný rošt, - Dodávka stavby	600x800			1
O10	Pracovní stůl se spodní policí, nerezové provedení	1100x800x900			1
O11	Elektro-bateriový zdvižný vozík, pro snadnou manipulaci při vyprazdňování pánve, zdvih 400-750 mm, kapacita GN 1/1, nosnost 40 Kg	780x600x990	230V		1
O12	Manipulační vozík na varné a fritovací koše, kapacita 6x koš GN, odkapávací vana,	860x600x1600			1
O13	Konvektomat elektrický, bojlerový generátor páry (!!!) , kapacita 20x GN 1/1, digitální ovládání nastavení teploty a času, volba z režimů : horký vzduch 30 až 300°C, pára 30 až 130°C, regenerace pokrmů, nízkoteplotní vaření/pečení, pečení přes noc, delta T pečení, 6-bodová teplotní sonda, 8" dotykový displej s rychlou odezvou bez mechanických prvků nebo tlačítek, možnost přizpůsobení vzhledu menu (profilu) integrovaná sprcha, trojité zasklení dveří pro snížení spotřeby a jako bezpečnostní prvek proti popálení obsluhy, síla ekologické izolace 50 mm, systém rychlého zchlazení, manuální vlhčení, řízení vlhkosti, programování 1000 programů s 20 kroky, servisní a diagnostický systém, automatické mytí - výběr z mycích programů podle stupně znečištění, mytí bez použití tekutých přípravků!!! - požadavek bezpečnosti práce,	948x834x1804	36,9kW/400V		2
O13a	Náhradní zavažecí vozík pro konvektomat s kapacitou 20x GN 1/1	Dle konvektomatu			1

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry	Napětí	Ks
P	Výdej jídel				
P1	Banketový vyhřívaný vozík na GN se zvlhčováním, kapacita 15x GN 1/1, vyrobeno z chromniklové oceli 18/10 (AISI 304) provedení dvouplošné, izolované, lisované bočnice s roztečí vsunů 75 mm, rovnoběžné proudění horkého vzduchu zajišťuje ventilátor, madlo pro transport na zadní stěně vozíku, digitální termostaty umístěné na čelní straně vozíku zajišťují jednoduché ovládání a snadnou kontrolu teploty jak vnitřního prostoru vozíku 30 až 90°C, tak ovládání zvlhčování, dno vozíku vybaveno výpustným kohoutem, jednokřídlé uzamykatelné dveře s těsněním, aretace otevřených dveří, uzavírání vozíku klikou se zámkem, masivní rohové nárazníky, 4 otočná transportní kolečka o pr. 125 mm z toho 2 s brzdou		570x825x1465	2,3kW/230V	2
P2	Banketový vyhřívaný vozík na GN se zvlhčováním, kapacita 15x GN 2/1, vyrobeno z chromniklové oceli 18/10 (AISI 304) provedení dvouplošné, izolované, lisované bočnice s roztečí vsunů 75 mm, rovnoběžné proudění horkého vzduchu zajišťuje ventilátor, madlo pro transport na zadní stěně vozíku, digitální termostaty umístěné na čelní straně vozíku zajišťují jednoduché ovládání a snadnou kontrolu teploty jak vnitřního prostoru vozíku 30 až 90°C, tak ovládání zvlhčování, dno vozíku vybaveno výpustným kohoutem, jednokřídlé uzamykatelné dveře s těsněním, aretace otevřených dveří, uzavírání vozíku klikou se zámkem, masivní rohové nárazníky, 4 otočná transportní kolečka o pr. 125 mm z toho 2 s brzdou		570x825x1465	2,3kW/230V	1
P3	Chlazený stůl třísekový, 3x dvířka , objem 428 litrů, celonerezové provedení, chladiivo R-600a, bez CFC, chlazení s nucenou cirkulací, pracovní teplota -2 °C až +8 °C při okolní teplotě 43 °C, digitální displej pro elektronické řízení teploty a odmrazování, stupeň ochrany IPX5, tlakově vříkovaná polyuretanová izolace o síle 50 mm a hustotě 40kg/m3, výškové stavitelné nožičky, agregát vpravo		1792x700x850	0,2kW/230V	1
Q	Mytí stolního nádobí				
Q1	Vstupní stůl k myčce, vedení na koše, otvor pro sprchu, 1x vevařený lisovaný dřež 450x450x250 mm, zadní oplachová stěna výšky 150 mm		délka 1300 mm		1
Q2	Sprcha s baterií ze stolu a s ramínkem, nerezová tlaková hadice, vyrovnávací pružina, tlaková sprcha s pákovým ovladačem		150x200x1200		1
Q3	Tunelový košový mycí stroj, automatické odstraňování zbytků jídla z mycího stroje do odpadní nádoby mimo mycí stroj včetně jejich dehydratace, (oddělení odpadní vody od tuhých částí odpadu), mytí nádobí bez ručního předmytí, pro koše 500x500mm, průchozí výška min. 440 mm, kapacita košů 500x500 mm dle DIN10534 min. 125 košů/hod, min. 3 rychlosti posuvu košů, objem páry pro VZT max. 280 m3/hod, teplota páry pro VZT max. 28 °C, vlhkost páry pro VZT max 95%, spotřeba vody max. 160 litrů za hodinu, ovládání dotykovou barevnou obrazovkou v českém jazyce, pohyb košů zleva doprava, vstupní předmycí zóna, mycí zóna, oplachová zóna s trojitým oplachem, sušící zóna, samostatný automatický mycí systém vnitřního prostoru mycího stroje a rekuperátoru, rekuperace o výkonu min. 10kW, nerezové mycí samoodtokové čerpadlo, elektromechanické vypouštění vody z mycích tanků, nerezové mycí a oplachové ramena, bezdrátová konektivita stroje řídicí jednotky se vzdáleným PC přes Wi-fi, celkový příkon mycího centra max. 30kW, délka sušící zóny min.850 mm, systém řízení pohybu košů pro obsluhu jedním člověkem s frekvencí min. 8 košů, výrobek musí být připraven výrobcem pro napojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukci výkonových špiček dle DIN 18875, celková délka myčky max 2700 mm, zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT, povolená tolerance parametrů +/-10% pokud není uvedeno maximum či minimum.			cca 30 kW/400 V	1
Q4	Výstupní rohová zatáčka 90°				1

	Výstupní válečkový dopravník s rohovou zatáčkou 90°, napojen na sušící zónu, pohyb košů propojen s pohybem košů v myčce, kompatibilita s mycím strojem				
Q5	Výstupní válečkový stůl s koncovým spínačem				1
Q6	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládáním, sifonem a baterií,		400x400x230		1
Q7	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy,, materiál nerez , vana ohýbaný nerezový plech, doplněný bočními úchyty do betonu, zemnicí šroub, pochůzný rošt, - Dodávka stavby		350x350		1
R	Mytí provozního nádobí				
R1	Mycí stůl s lisovaným dřezem, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 1060x500x375 mm, prolamovaná deska, výškové nastavitelné nožičky, zadní lem, nerezové provedení		1400x1050x900		1
R2	Nástěnná vodovodní baterie s loketním ovládáním a delším ramínkem min 450 mm- dodávka stavby				1
R3	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
R4	Sada příslušenství k granulové myčce: 1x standartní 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
R5	Sprcha samonavijecí, délka 1,7 m, uzavíratelná pákovým mechanismem, 2x voda /teplá a studená, určena pro sanitaci granulové myčky nádobí, připevněná na výstupním stole				1
R6	Automatický změkčovač vody, objemově řízená regenerace, elekt. Ovládání			230V	1
R7	Pracovní stůl výstupní s trnoží, prolamovaná pracovní deska, zadní lem, odvod na přebytečnou vodu 35 mm, příprava pro upevnění sanitační sprchy		1100x1050x850		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				