

Specifikace gastronomického zařízení**TeS, spol. s r.o. Chotěboř****TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ - PROJEKCE, DODÁVKA
A SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ****Zednická 558, 583 01 Chotěboř****AKCE : SUPŠ Jihlava****Datum : 17.05.2024****Držitel certifikátů ČSN EN ISO 9001 a ČSN EN ISO 14001**

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry	Napětí	Ks
A	Příjem zboží				1
A1	Příjmová váha, váživost 150 kg, rozměr vážní plochy 460x570mm, provedení litina / nerez, LCD displej, funkce- vážení, počítání kusů, navažování, Certifikace pro obchodní vážení - ES ověření	CAS DB2-60/150kg s LCD displejem	460x675x755	0,3kW/230V	1
A2	Skladový regál s plnými policemi, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, svařované nerezové provedení, zadní úkos	KRGP	800x600x1800		1
					1
B	Skladování odpadků				1
B1	Chladicí komora na odpad, ventilované chlazení, automatické odtávání, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat, 2x horní viko pro vhažování odpadu, 2x boční dveře pro nádobu na odpad, antibakteriální nerezová úprava vnitřního prostoru, vnější nerez opláštění	JK 79-027	1660x850x1115	0,65kW/230V	1
					1
C	Chlazené potraviny				1
C1	Chladicí dvoukřídlá skříň, ventilované cirkulační chlazení, automatické odtávání, objem 1400 lt, automatické odtávání kondenzátu, digitální termostat, celonerezové provedení - vně i uvnitř nerezová ocel AISI 304 , izolace 50 mm, uzamykatelné a samozavírací dveře (do 90°), , nastavitelné nožičky, vnitřní prostor přizpůsoben rozměrům GN 2/1 , nastavitelné roštové police 2x3 ks, rozsah teploty 0 až +8 °C	ECP-1402 HC	1388x826x2008	0,336 kW/230 V	2
C2	Mrazicí skříň, ventilované cirkulační chlazení, automatické odtávání, objem 700 lt, automatické odtávání kondenzátu, digitální termostat, celonerezové provedení - vně i uvnitř nerezová ocel AISI 304 , izolace 50 mm, uzamykatelné a samozavírací dveře (do 90°), nastavitelné nožičky, vnitřní prostor přizpůsoben rozměrům GN 2/1 , nastavitelné roštové police 3 ks, rozsah teploty -16 až -21 °C	ECN-701 R HC	693x826x2008	0,7 kW/230 V	2
					1
D	Sklad Chemie				1
D1	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, regál lakovaný bílý komaxit, montované provedení	Beta Komaxit	1200x600x2000		1
					1
E	Chlazený box na zeleninu				1
E1	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		2100x2650x2400 Vnější rozměr		1
E2	Výparník k boxu na pozici E1, kompatibilní se splitovou jednotkou, dostatečně dimenzovaný s ohledem na velikost boxu				1
E3	Splitová jednotka k boxu na pozici E1, kompatibilní se výparníkem, dostatečně dimenzovaný s ohledem na velikost boxu				1
E4	Skladový regál s plnými policemi, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, svařované nerezové provedení	KRGP	1200x600x1800 Doměrek		2
E5	Skladový regál s plnými policemi, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, svařované nerezové provedení	KRGP	1200x550x1500 Doměrek		1
					1
F	Hrubá příprava zeleniny a skladování zeleniny				1
F1	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládaním, sifonem a baterií,	Umyvadlo 44	400x400x230		1
F2	Lapač škrobu a šlupek	LS	320x320x320		1
F3	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu - dodávka stavby	PRPU	350x350		1
F4	Podstavec pod krouhač zeleniny, 2x kolečko, nerezové provedení	CL	830x360x530		1
F5	Skladový regál s plnými policemi, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, svařované nerezové provedení	KRGP	950x600x1800 Doměrek		1
F6	Plastový rošt na uskladnění brambor a kořenové zeleniny	rošt	1800x900x40		1
					1
G	Příprava masa				1
G1	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,	UR 600	770x695x1890	0,2kW/230V	2
G2	Špalek na maso, bukový	špalek	700x700x900		1
					1

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry	Napětí	Ks
H	Čistá příprava zeleniny a studené kuchyně				1
H1	Chlazený stůl dvousekcový, 4x zásuvka, objem 274 litrů, celonerezové provedení, perforované koše zásuvek z nerezové oceli pro velikost GN 1/1, chladivo 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, tlakové vtřikovaná polyuretanová izolace o síle 50 mm a hustotě 40kg/m3, výškově stavitelné nožičky, agregát vpravo	CCP-2G HH	1342x700x900	0,2kW/230V	1
					1
J	Čistá příprava masa				1
J1	Mycí stůl s lisovaným dřezem a zásuvkami, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 400x400x250 mm, 1x otvor pro baterii, zadní a levý lem, vpravo 2x zásuvka s kapacitnou GN 1/1-150 mm, spodní vevařená police, nerezové provedení	KSVOZP-2	2100x700x900		1
J2	Stojánková vodovodní baterie,	Raf			1
J3	Pracovní stůl se spodní a vnitřní polici, zadní lem, nerezové provedení	KSPPP	1150x700x900		1
					1
K	Příprava těsta				1
K1	Dělička těsta, velikost porcí 35-100 mm, robustní provedení pro trvalý provoz, max počet 36 porcí, výklopná hlava stroje,	HLM 21036	410x510x1300	0,18kW/230V	1
K2	Spirálový hnětač těsta, objem díže 70 lt, celková naplň max 40 kg, dvě rychlosti (1 - 118ot/min 2- 137 ot/min), dvě rychlosti otáčení mísy s reverzí , pevná hlava, časovač a automatickým řízením doby míchání, speciální konstrukce spirály a vodící lišty umožňují maximální využití objemu mísy, dva výkonné motory pro pohon mísy a spirály	HLM-70 lt	540x870x1050/1460	2,25kW/400V	1
K3	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)	RE 22	570x1070x1150	2,8kW/400V	1
					1
L	Šokování a vakuování jídel				1
L1	Pracovní stůl se spodní a vnitřní polici, zadní lem, nerezové provedení	KSPPP	1350x700x900		1
L2	Vakuová balička, výkon vývěvy 16m3/h, digitální ovládání, 3,5 mm šířka sváru na liště, délka lišty 420 mm, vypouklé víko, robustní nerezové provedení s lisovanou vanou a zaoblenými rohy, automatický servisní program údržby vakuového čerpadla, doba pracovního cyklu 20-40 s	Jumbo 42	490x530x440	0,55kW/230V	1
L3	Pracovní stůl na trnoží, zadní lem, prostor pro podstolový šoker, nerezové provedení	KSPT	900x700x900		1
L4	Šokový zchlazovač a zmrazovač, kapacita 5x GN 1/1 - 65 mm nebo 5x 600x400 mm, rozteč vsunů 67 mm, kapacita zchlazování +90°C na +3°C - 12kg/cykly , kapacita zmrazování +90°C na -18°C - 8kg/cykly, chladivo R 404A, vnitřní rozměr komory 700x450 mm, sonda na teplotu jádra, vzduchem chlazený agregát, garantovaný výkon při okolní teplotě +38°C, speciální konstrukce se zesílenou izolací 60 mm, zaoblené rohy komory a výjimečné zášuvy a výpustý otvor, snadné dotykové ovládání	BF-R051 (5x GN1/1) EN	790x720x860	0,94kW/230V	1
L5	Skladový regál s plnými polici, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, svařované nerezové provedení	KRGP	1500x600x1800 Doměrek		1
					1
M	Varna				1
M1	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, trojitě 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 , součástí stroje 1x závažecí vozík	retigo VISION BLUE B2011b	948x834x1804	36,9kW/400V	1
M2	Náhradní závažecí vozík do konvektomatu na pozici M1				1
M3	Pracovní stůl se spodní a vnitřní polici, zadní lem, nerezové provedení	KSPPP	1600x700x900		1
M4	Pracovní stůl se spodní a vnitřní polici, zadní lem, nerezové provedení	KSPPP	750x850x900		1
M5	Elektrická multifunkční pánve, objem pánve 2x79 lt , kapacita 2x GN 1/1, rozměr dna 2x 540x557 mm, hloubka vany 280mm, užitná plocha 2x 30 dm ² , pánve 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, dvojitě 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 se samostatným pohonem – možnost použití pánve i se zavřeným víkem včetně ramene s koší , automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navíjením a kovovou hlavicí, 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	Jump 101 DL	1756x850x1050	36,9kW/400V	1
M5a	Příslušenství k multifunkční pánvi - rameno pro zvedání a spouštění košů				1
M5b	Příslušenství k multifunkční pánvi - varný koš				1
M5c	Příslušenství k multifunkční pánvi - fritovací koš				1
M5d	Příslušenství k multifunkční pánvi - velká špachtle bez držadla				1
M5e	Příslušenství k multifunkční pánvi - rošt na dno pánve				2
M5f	Příslušenství k multifunkční pánvi - síto				1
M5g	Příslušenství k multifunkční pánvi - čistící houba SCOTCHBRICK na pánve				2
M6	Pracovní stůl se spodní a vnitřní polici, zadní lem, nerezové provedení	KSPPP	1150x550x900		1
M7	Pracovní stůl se spodní a vnitřní polici, zadní lem, nerezové provedení	KSPPP	1550x700x900		1

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry	Napětí	Ks
M8	Elektrický sklopný míchací varný kotel, užítková kapacita 100 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 výmout rameno se stěrkami, rameno a stěrky vhodné pro mytí v průmyslových myčkách nádobí, rychlost otáčení ramene nastavitelná min. od 15 do 140 otáček za minutu, zpětný chod míchacího ramene, bezpečnostní prvky zabráňující běhu mixéru při otevřeném víku kotle, odnímatelné víko kotle, bezpečnostní víko s plnicím otvorem (mřížka pro přidávání surovin), možnost míchání při vyklápění, plně izolovaný dvojitý plášť, elektronické vyklápění	Proveno 4G 100 lt	1154x720x900/1535	22kW/400V	1
M8a	Instalační rám s regulovatelnými nohami - pro instalaci na podlahu s možností bezproblémové sanitace a lepšího servisního přístupu -	příslušenství			1
M8b	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 zabraňuje pronikání vlhkosti do izolovaného prostoru.	příslušenství			1
M8c	cedící síto - nástavec pro osazení na kotel při vyklápění pro kotel 80-100 lt	příslušenství			1
M8d	sprcha ke kotli, určená pro rychlou sanitaci či oplach	příslušenství			1
M8e	Odměrná tyč 100 lt	příslušenství			1
M8f	Čistící rotační kartáč k připojení k míchacímu ramenu pro snadné mytí	příslušenství			1
M8g	Samostatné připojení a změkčenou vodu	příslušenství			1
M8h	Výpustný kohout dvoucolový	příslušenství			1
M9	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		500x800		1
M10	"Modulární indukční sporák. Instalováno do hygienicky spojeného designové jednotného varného bloku s poz.11 a 12. Spojení jednotlivých komponent provedeno hygienicky zabraňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu. Uzávěřený 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. Rozměry sklokeramické desky min.: 300x300 mm. Rozměr nádobí při, kterém spiná 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: Inteligentní vaření regulované podle teploty pokrmu s přesností na 1 °C (35-250 °C), například dlouhodobé vaření sous-vide, grilování Udržovací režimy podle nastavené teploty 40-90 °C Vaření s různými úrovněmi výkonu min. 10 Samostatný elektronický ovládací panel. 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	IS 3/3/3 INF	1300x760x900	10kW/400V	1
M11	Spojovací mazidílec jednotlivých komponent provedeno hygienicky zabraňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlah mezi pozicemi M10 a M12	N 100 INF	šířka 100 mm		1
M12	Multifunkční varné zařízení. Využitelný objem nádoby pro vaření 110 lt, objem varné nádoby 125 lt, rozměr dna : min. 666 x 606 mm, . Kapacita při vaření v GN min. 2xGN 1/1-200. Ovládání pomocí dotykové obrazovky (rezistivní nebo kapacitní) v českém jazyce. Spodní hrana ovladačích displeje umístěna v min. výšce 850 mm pro snazší obsluhu . Možnost ukládání receptur v českém jazyce. Stroj řízen microprocesorem. teplotní vpichová potravinová sonda . Funkce: smažení; grilování; vaření ve vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; nízkoteplotního dlouhodobého vaření; vaření souvide; vaření v gastronádobách a varných koších například těstovin; fritování ve fritovacích koších; delta T vaření; udržování na nastavené teplotě. Rozsah nastavení teploty miní.v rozsahu 50 - 250°C. Automatické napouštění vody s přednastavením množství s přesností min. na 1 lt vody. STOP Tlačítko, USB Port pro aktualizaci software 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 rozstřík vypouštěné tekutiny. Izolované dvouplášťové víko s těsněním. Celonerezová vana z materiálu AISI 304, integrovaná elektrická zásuvka 230V s příkonem 0,5kW. Sprcha pro čištění stroje, elektromechanické vypouštění odpadní vody z varné nádoby přímo do odpadu, asistent mytí s konečnou fází sušení	Log-iQ LP 100	1120x880x960	27,5kW/400V	1
M12a	Sada příslušenství k multifunkčnímu varného zařízení na poz. M12, sada obsahuje : - 1x síto odpadu pro vypouštění odpadní vody s měrkou - 1x síto výpustného ventilu pro vypouštění vařených potravin - 2x rošt na dno pánve - 1x špachtle velká - 1x lopata děrovaná - 1x lopata plná - 1x stěrka na čištění - 2x děrovaná vložka GN 1/1 se klopnými držadly - 1x sada kartáčů pro čištění a udržbu - 1x vozík na vyprazdňování LP 100 - 1x gastronádoba GN 1/1 200 se sklopnými držadly pro vozík - 1x rameno pro varné koše - 2x varný koš				1
M13	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		800x450		1
					1

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry	Napětí	Ks
N	Mytí provozního nádobí				1
N1	Mycí stůl s lisovaným dřezem, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 1050x600x375 mm, prolamovaná deska, výškově nastavitelné nožičky, zadní lem, nerezové provedení	KSVO	1650x950x900		1
N2	Nástěnná vodovodní baterie s loketním ovládním a delším ramínkem min 450 mm- dodávka stavby				1
N3	Granulová myčka provozního nádobí, průběžná, automatický zdvih korb y,základní referenční kapacita na 1 cyklus 6GN1/165, nebo 3GN1/1 200+3GN1/165mm, příslušenství pro mytí kuchyňského nádobí: 1x základní koš minimálně pro 6 GN 1/1 65mm, 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	Granuldisk Gastro	850x1000x1690/2340	400V/16,9kW	1
N3a	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	Sada			1
N4	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
N5	Pracovní stůl výstupní s trnoží, prolamovaná pracovní deska, zadní lem, odvod na přebytečnou vodu 35 mm, příprava pro upevnění sanitační sprchy	SP odkap	850x800x900		1
N6	Skladový regál s plnými policemi, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, svařované nerezové provedení	KRGP	600x800x1800		1
N7	Skladový regál s plnými policemi, 4x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, svařované nerezové provedení	KRGP	1750x600x1800		1
					1
O	Výdej jídel				1
O1	Výdejní lázeň dělená pevná, 3x GN 1/1-200 hl., celonerezové provedení, každá vana disponuje samostatným topným tělesem, termostatem pro regulaci teploty až do 90 °C a vypouštěcím ventilem,1x spodní police, pevné připojení na vodu a odpad, zadní zaplášťená nerezem až k zemi	KSVOL-3LS	1200x700x850	2,1kW/230V	1
O2	Dechová clona jeklová, čelní sklo kalené horní nerezová police,	KSNJSP	1200x300x350		1
O3	Pracovní stůl se spodní a vnitřní policí, nerezové provedení, zadní zaplášťená nerezem až k zemi	KSPPP	500x700x900		1
O4	Výdejní lázeň dělená pevná, 3x GN 1/1-200 hl., celonerezové provedení, každá vana disponuje samostatným topným tělesem, termostatem pro regulaci teploty až do 90 °C a vypouštěcím ventilem,1x spodní police, pevné připojení na vodu a odpad, zadní zaplášťená nerezem až k zemi	KSVOL-3LS	1200x700x850	2,1kW/230V	1
O5	Dechová clona jeklová, čelní sklo kalené horní nerezová police,	KSNJSP	1200x300x350		1
O6	Pracovní stůl se spodní policí, zadní zaplášťená nerezem až k zemi, 1x vevařená výdejní lázeň o velikosti GN 1/1, 1x otvor pro vestavbu podovače misek, ukos pravého předního rohu, nerezové provedení	Atyp	1850x700x900	0,7kW/230V	1
O7	Dechová clona jeklová, čelní sklo kalené horní nerezová police,	KSNJSP	450x300x350		1
O8	Podávací šachta na misky, určená k zabudování do stolu na pozici O6, kapacita 76 misek o pr 120 mm, nerezové provedení	PŠ 285x285	390x390x740		1
O9	Pracovní stůl se spodní policí, zadní zaplášťená nerezem až k zemi, , 1x otvor pro vestavbu agregátu od vitríny na pozici O10, nerezové provedení	KSPOU	1200x700x850		1
O10	Chladicí vitrina s podvěšeným agregátem, samoobslužné provedení (3x3 dvířka) digitální termostat s regulací teploty, regulace teploty od +4°C, dynamické chlazení, materiál sklo/nerez, izolační dvojskla, posuvná dvířka ze strany obsluhy (demontovatelná), 2x police z kaleného skla, 1x rozměr police 1122x350 mm a 1x rozměr police 1122x400 mm, výškově nastavitelné police, LED osvětlení, ze strany zákazníka vitrina zkosená, hmotnost 110kg	Klasik B 1200mm	1200x700x650	0,255kW/230V	1
O11	Nerezová předstěna, kotvená k podlaze, zadní zaplášťená nerezem až k zemi, nerezové provedení	KSVT	2300x100x900		1
O12	Nerezová předstěna, kotvená k podlaze, zadní zaplášťená nerezem až k zemi, nerezové provedení	KSVT	600x100x900		1
O13	Pojezdová dráha vč. konzolí, nerezové provedení		3400x350		1
O14	Pojezdová dráha vč. konzolí, nerezové provedení		3475x350		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 podepená 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				