

obecný popis					rozměry			připojení										náklady				
označení	název	stručný popis	kategorie vybavení	podrobný popis	počet kusů	poznámka/typ	šířka	hloubka	výška	připojovací napětí	příkon/z ařízení	příkon celkem	připojení plynu	příkon/zafízení	příkon celkem	studená voda	teplá voda	odpad	VZT	jednotková cena	cena celkem	
	[-]	[-]	[-]	[-]	[ks]	[-]	[mm]	[mm]	[mm]	[V]	[kW el.]	[kW el.]	[DN]	[kW pl.]	[kW pl.]	[DN]	[DN]	[DN]	[tepelný výkon]	[kč]	[kč]	
09.1	žlab	nerez	nerezové vybavení	nerezová podlahová gula, součástí dodávky ZTI	0	ZTI	150	150				0,00						110			-	
11.1	umyvadlo na ruce	nerezové	nerezové vybavení	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládáním, sifonem a baterií. Nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu (včetně zpětných klapek pod umyvadlem) s 1/2" šroubením pro teplou a studenou vodu. Voda je spuštěna stlačením ventilu, který má nastaveno automatické zpoždění vypínání vody.	1		532	450				0,00				3/8"	3/8"	50			-	
11.2	stůl s dvojdřezem	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s dřezem a trnoží, 2x vevařený dřez 450x500x300 mm, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7.	1	Gastro	1200	700	850			0,00				3/8"	3/8"	50			-	
11.3	stůl	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Spodní police.	1	Gastro	1200	600	850			0,00									-	
11.4	škrabka zeleniny	elektrická	neutrální vybavení	Stroj je určen k opracování (škrábání, toupání a mytí) brambor a kořenové zeleniny. Ve stroji můžete kromě brambor zpracovávat také kořenovou zeleninu a cibuli. Modely s korundovým pokrytím bubnu a dna škrabky. Provedení: nerez Náplň: 6 kg Výkon: 100 kg/h. Včetně lapače slupek a škrobu.	1	Gastro	945	700		400	0,75	0,75									-	
11.5	baterie	nerez	nerezové vybavení	Model stolní s pákovým ovládáním a otočným ramínkem.Model je v robustním nerezovém provedení s odolnou kartuší CX42, včetně přívodních hadic, 1/2" (d = 400mm). max. průtok (3 bar): 18 l/min. upevňovací otvor pro baterii: min. Ø30 mm. - max. Ø32 mm. hmotnost 3,4 kg, tolerance ±10%.	1	Gastro						0,00									-	
11.6	žlab	nerez	nerezové vybavení	nerezová podlahová gula, součástí dodávky ZTI	0	ZTI	150	150				0,00						110			-	
12.1	stůl			Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Zabudované prvky výdejního pultu. Z čelní strany provedeno interiérové lamino opláštění a uchycení pojezdové dráhy na táci.	1	Gastro	1150	700	850			0,00									-	
12.2	čajovar	nerez	nerezové vybavení	Nádoba na přípravu čaje, objem minimálně 25 litrů, nastavitelný termostat, kohoutek	1	Gastro	1000	600	650			4,00									-	
12.3	stůl	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Zabudované prvky výdejního pultu. Z čelní strany provedeno interiérové lamino opláštění a uchycení pojezdové dráhy na táci. Vestavěný zásobník na koše na skleničky.	1	Gastro	1000	700	850			0,00									-	
12.4	zásobník na přibory a tácy	nerez	nerezové vybavení	Vozík na zásobu a výdej přiborů a jídelních podnosů, minimálně 4 zásobníky na přibory GN 1/3-150, spodní police pro umístění táců, jeklové provedení, čtyři kolečka.	1	Gastro	750	520	1250			0,00									-	
16.1	regál	nerez	nerezové vybavení	Nerezový svařovaný masivní regál se čtyřmi policemi - vyztužené police - 4 výškové stavitelné nohy - kartáčovaný povrch Nerezová ocel 1.4301/7	2	Gastro	1000	500	2000			0,00									-	
17.1	žlab	nerez	nerezové vybavení	nerezová podlahová gula, součástí dodávky ZTI	0	ZTI	150	150				0,00						110			-	
20.1	regál	nerez	nerezové vybavení	Nerezový svařovaný masivní regál se čtyřmi policemi - vyztužené police - 4 výškové stavitelné nohy - kartáčovaný povrch Nerezová ocel 1.4301/7	2	Gastro	1000	550	2000			0,00									-	
20.2	regál	nerez	nerezové vybavení	Nerezový svařovaný masivní regál se čtyřmi policemi - vyztužené police - 4 výškové stavitelné nohy - kartáčovaný povrch Nerezová ocel 1.4301/7	2	Gastro	1150	500	2000			0,00									-	
20.3	chladicí skříň	elektrická	chladicí vybavení	Chladicí skříň, dvoudveřová, nerezové provedení, netto objem chladicího prostoru minimálně 950 litrů, izolace minimálně 80 mm, možnost otevření dveří přes úhel 120°, LED osvětlení, automatické odpařování, odnímatelné magentické těsnění, vhodné pro nádoby GN 2/1, nastavitelná teplota v rozsahu +0° až +8°C. Klimatická třída minimálně 4, energetická třída A, roční spotřeba energie maximálně 1500 kWh. Tolerance rozměrů ±10%.	1	Gastro	1350	880	2120	230	0,34	0,34									-	
20.4	mrazicí skříň	elektrická	chladicí vybavení	Mrazicí skříň, nerezové provedení, netto objem (užitný objem) minimálně 480 litrů, klimatická třída minimálně 5, teplotní rozsah -9 až -26 °C, LED osvětlení, přenastavitelné police, nosnost police minimálně 60 kg, odtok roztáté vody, roční spotřeba energie maximálně 1190 kWh. Tolerance rozměrů ±10%.	2	Gastro	700	860	2120	230	0,30	0,60									-	
20.5	mrazicí skříň	elektrická	chladicí vybavení	Mrazicí skříň, nerezové provedení, netto objem (užitný objem) minimálně 480 litrů, klimatická třída minimálně 5, teplotní rozsah -9 až -26 °C, LED osvětlení, přenastavitelné police, nosnost police minimálně 60 kg, odtok roztáté vody, roční spotřeba energie maximálně 1190 kWh. Tolerance rozměrů ±10%.	2	Gastro	700	860	2120	230	0,30	0,60									-	
22.1	regál	nerez	nerezové vybavení	Nerezový svařovaný masivní regál se čtyřmi policemi - vyztužené police - 4 výškové stavitelné nohy - kartáčovaný povrch Nerezová ocel 1.4301/7	5	Gastro	1000	500	2000			0,00									-	
22.2	regál	nerez	nerezové vybavení	Nerezový svařovaný masivní regál se čtyřmi policemi - vyztužené police - 4 výškové stavitelné nohy - kartáčovaný povrch Nerezová ocel 1.4301/7	3	Gastro	1150	600	2000			0,00									-	
23.1	špalek	nerez	neutrální vybavení	Špalek na maso. Nerezová konstrukce. Krájecí deska z polyethylenu tl.min. 50mm	1	Gastro	780	700				0,00									-	
23.2	stůl	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Zabudované prvky výdejního pultu. Z čelní strany provedeno interiérové lamino opláštění a uchycení pojezdové dráhy na táci. Vestavěný zásobník na koše na skleničky.	1	Gastro	1400	700	850			0,00									-	
23.3	robot	elektrická	nerezové vybavení	Univerzální hnětací a šlehací stroj je používán především v profesionálních velkokapacitních kuchyních, ale také v cukrářských provozech. Dále tyto stroje používají také výroby lahůdek, řeznictví, hotelové kuchyně. Díky tomuto zařízení je možné zpracovat potraviny nejen hnětáním a šleháním, ale též micháním, řezáním a krouháním, popř. mletím. Stroj je vhodný pro michání bramborové kaše, sladkých i slaných krémů, šlehání smetany, bílků a vyšlehávání majonézy. Kromě předešlého lze stroj využít jako pohon pro přípojně strojky na mletí masa, máku popř. strouhání akrouhání brambor a jiné zeleniny. Celokovová konstrukce, jež je povrchově upravena vrchním lesklým lakem s nerezovými kryty zajišťuje moderní vzhled stroje. Zařízení je v základu dodáváno s příslušenstvím (mísa 60l), příplatkově také menší (mísa 30l) s příslušenstvím (skládá se z hnětacího háku, michače, šlehací metly, transportního vozíku a podstavce pro kotlík, přičemž v případě malého příslušenství je dodávána také redukční nosič kotlíku). Je poháněn třirychlostním motorem. Spouštění a zvedání kotlíku se provádí na boční straně převodovky. Spustit stroj lze pomocí tří rychlostních tlačítek a vypnout stroj pak pomocí tlačítka STOP. Stroj v neposlední řadě také disponuje mechanickým spínačem ochranného krytu kotlíku.	1	Gastro	570	1070	1140	400	2,80	2,80										-
23.4	lednice	elektrická	chladicí vybavení	Chladicí skříň, jednoduchá, nerezové provedení (vnitřní i vnější), užitný objem minimálně 480 litrů, teplotní rozsah -2 až +15 °C, LED osvětlení, minimálně 3 nastavitelné rošty, lisované vsuvy pro umístění roštů (hygienické provedení), nosnost polic minimálně 60 kg, klimatická třída 5, energetická třída A, spotřeba energie za rok maximálně 310 kWh. Tolerance rozměrů ±10%.	1	Gastro	700	870	2120	230	0,30	0,30									-	
23.5	podstolová lednice	elektrická	chladicí vybavení	Chladicí skříň podstolová, nerez exterieur AISI 430, interier ABS - bílý, plně dveře, zaměnitelné otvírání, nastavitelné police min. 505x415mm, elektronický termostat, klimatická třída min.4, energetická třída min.A, zámek, min.3 roštové police, chlazení pomocí ventilátoru, odtávání automatické, čistý objem min.119l. Elektronické nastavení a zobrazení teploty od max. +2 do min. +10stC, 4xstavitelné nohy, el.připojení přes 230V zásuvku. Minimální energetická třída A. Roční spotřeba energie maximálně 220 kWh.	1	Gastro	600	630	600	230	0,30	0,30										-
23.6	stůl se dřezem	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s dřezem a trnoží, 1x vevařený dřez 500x600x300 mm, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7.	1	Gastro	2000	700	850			0,00				3/8"	3/8"	50			-	

23.7	umyvadlo na ruce	nerez	nerezové vybavení	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládáním, sifonem a baterií. Nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu (včetně zpětných klapek pod umyvadlem) s 1/2" šroubením pro teplou a studenou vodu. Voda je spuštěna stlačením ventilu, který má nastaveno automatické zpoždění vyplnění vody.	1	Gastro	532	450				0,00				3/8"	3/8"	50			-		
23.8	stůl	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3.	1	Gastro	1400	600	850			0,00									-		
23.9	žlab	nerez	nerezové vybavení	nerezová podlahová gula, součástí dodávky ZTI	0	ZTI	150	150				0,00						110			-		
23.10	baterie	nerez	nerezové vybavení	Model stolní s pákovým ovládním a otočným ramínkem.Model je v robustním nerezovém provedení s odolnou kartuší CX42, včetně přívodních hadic, 1/2" (d = 400mm). max. průtok (3 bar): 18 l/min. upevňovací otvor pro baterii: min. Ø30 mm. - max. Ø32 mm. hmotnost 3,4 kg, tolerance ±10%.	1	Gastro						0,00									-		
26.1	umyvadlo na ruce	keramické	sanita	sanita	1	ZTI	532	450				0,00				3/8"	3/8"	50			-		
26.2	baterie	nerez	nerezové vybavení	nerezová páková baterie	0	ZTI						0,00									-		
27.1	záchodová mísa	keramická	sanita	sanita	0	ZTI	700	750	600			0,00				3/8"		110			-		
28.1	žlab	nerez	nerezové vybavení	nerezová podlahová gula, součástí dodávky ZTI	0	ZTI	150	100				0,00						110			-		
29.1	výlevka	nerez	nerezové vybavení	Nerezová výlevka, kombinovaná, s vevařeným lisovaným dřezem GN 1/2-150 a otvorem pro baterii, včetně baterie	1	Gastro	500	600	850			0,00				3/8"	3/8"	50			-		
31.1	umyvadlo na ruce	nerez	nerezové vybavení	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládním, sifonem a baterií. Nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu (včetně zpětných klapek pod umyvadlem) s 1/2" šroubením pro teplou a studenou vodu. Voda je spuštěna stlačením ventilu, který má nastaveno automatické zpoždění vyplínání vody.	1	Gastro	532	600				0,00				3/8"	3/8"	50			-		
31.2	Vozík na ohřev talířů	nerez	nerezové vybavení	Tento profesionální ohřívač talířů je vyroben z nerezové oceli a je vhodný pro ohřev až 80 talířů o průměru 30 cm. Skvěle se hodí pro použití v různých podnicích spojených s jídlem, jako jsou jídelny a akce s obsluhou. Obsahuje praktický závěsný systém, který usnadňuje výjmutí talířů podle potřeby.	2	Gastro				230	2,0	4,00									-		
31.3	Teplá lázeň 3 GN1/1	nerez	termické vybavení	Zabudované ohřevné lázně do nerezového stolu. Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Zabudované prvky výdejního pultu. Z čelní strany provedeno interiérové lamino opláštění a uchycení pojezdové dráhy na táci.	2	Gastro				230	2,0	4,00									-		
31.4	dechová clona	sklo	neutrální vybavení	dechová clona s vodorovným a svislým sklem, provedená v rozměru adekvátním pro zakrytí ohřevných van	2	Gastro	1300	350													-		
31.5	chlazená vitrina	elektrická	chladicí vybavení	Vestavná chladicí vitrina, minimálně dvě police, regulace teploty od +4 °C, samoobslužné provedení, LED osvětlení.	1	Gastro	775	480	585	230	0,30	0,30						110			-		
31.6	stůl	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Zabudované prvky výdejního pultu. Z čelní strany provedeno interiérové lamino opláštění a uchycení pojezdové dráhy na táci.	1	Gastro	1050	700	850			0,00									-		
31.7	stůl	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Zabudované prvky výdejního pultu. Z čelní strany provedeno interiérové lamino opláštění a uchycení pojezdové dráhy na táci.	1	Gastro	1700	700	850			0,00									-		
31.8	stůl	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Spodní police.	1	Gastro	1900	600	850			0,00									-		
31.9	umyvadlo na ruce	nerez	nerezové vybavení	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládním, sifonem a baterií. Nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu (včetně zpětných klapek pod umyvadlem) s 1/2" šroubením pro teplou a studenou vodu. Voda je spuštěna stlačením ventilu, který má nastaveno automatické zpoždění vyplínání vody.	1	Gastro	532	450				0,00				3/8"	3/8"	50			-		
32.1a	Konvektomat 10 GN 1/1	plynový	termické vybavení	Konvektomat min. 10GN 1/1. Výroba páry bojlerem s automatickým plněním vodou. Rozteč zásuvů pro GN min. 68mm. Referenční spotřeba energie při kombinovaném modu dle DIN 18873-1:2012-12: max. 3,4kWh. Referenční spotřeba energie při parním modu dle DIN 18873-1:2012-12: max. 3,17kWh. Referenční spotřeba vody při parním modu dle DIN 18873-1:2012-12: max. 3l. Referenční spotřeba vody při kombinovaném modu dle DIN 18873-1:2012-12: max. 2l. Referenční rovnoměrná tepelná úprava v každém plně obsazeném zásuvu z deseti - referenční produkt smažení kuřecích prsních řízků. Automatické rozlišení vloženého množství připravované potraviny s průběžnou automatickou korekcí varného procesu v průběhu nastavené teplené úpravy pokrmu. Automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potraviny. Režim konvektomatu s min. třemi provozními režimy: pára max.30°C – min.130°C; horký vzduch max.30°C – min.300°C; kombinace páry a horkého vzduchu max.30°C – min.300°C. Měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na 1 procento s rozsahem od max. 1% do min. 100%. Režim Delta-T. Funkce min.: vaření, smažení, fritování, vaření v páře, pečení, nízkoteplotní úpravy přes noc. Ovládání - Barevný dotykový display/obrazovka (kapacitní nebo rezistivní). Systém automatického čištění - mytí varné komory za pomoci tablet bez fosfátů - suchý detergent v blocích. Tukový filtr ve varné komoře. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením. Funkce zajišťující zchlazení varného prostoru. Sonda teploty jádra s min. pětibodovým měřením. Min. 350 libovolně nastavitelných programů min. s 12 kroky. Min. 5 rychlosti proudění vzduchu, nastavitelné. Automatická předvolba okamžiku spuštění. Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot na displeji. Detekce vodního kamene a zavápnění. Zásuvy vhodné pro gastrónadoby GN 1/1,1/2,1/3. Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru. Připojení WIFI vzdálený přístup s aktivním prvkem ovládání zařízení. Odvápnění bojleru a všech vodovodních cest automaticky bez nutnosti servisního zásahu. Elektrická energie 230V. Min. IPX5. Bezobslužný provoz dle EN. Včetně podstavce.	1	Gastro				230	0,9	0,90	3/4"	22,0	22,0	3/8"				50			-
32.1b	Konvektomat 6 GN 1/1	plynový	termické vybavení	Konvektomat min. 6GN 1/1. Výroba páry bojlerem s automatickým plněním vodou. Rozteč zásuvů pro GN min. 68mm. Referenční spotřeba energie při kombinovaném modu dle DIN 18873-1:2012-12: max. 2,1kWh. Referenční spotřeba energie při parním modu dle DIN 18873-1:2012-12: max. 2,3kWh. Referenční spotřeba vody při parním modu dle DIN 18873-1:2012-12: max. 3l. Referenční spotřeba vody při kombinovaném modu dle DIN 18873-1:2012-12: max. 2l. Referenční rovnoměrná tepelná úprava v každém plně obsazeném zásuvu z deseti - referenční produkt smažení kuřecích prsních řízků. Automatické rozlišení vloženého množství připravované potraviny s průběžnou automatickou korekcí varného procesu v průběhu nastavené teplené úpravy pokrmu. Automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potraviny. Režim konvektomatu s min. třemi provozními režimy: pára max.30°C – min.130°C; horký vzduch max.30°C – min.300°C; kombinace páry a horkého vzduchu max.30°C – min.300°C. Měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na 1 procento s rozsahem od max. 1% do min. 100%. Režim Delta-T. Funkce min.: vaření, smažení, fritování, vaření v páře, pečení, nízkoteplotní úpravy přes noc. Ovládání - Barevný dotykový display/obrazovka (kapacitní nebo rezistivní). Systém automatického čištění - mytí varné komory za pomoci tablet bez fosfátů - suchý detergent v blocích. Tukový filtr ve varné komoře. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením. Funkce zajišťující zchlazení varného prostoru. Sonda teploty jádra s min. pětibodovým měřením. Min. 350 libovolně nastavitelných programů min. s 12 kroky. Min. 5 rychlosti proudění vzduchu, nastavitelné. Automatická předvolba okamžiku spuštění. Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot na displeji. Detekce vodního kamene a zavápnění. Zásuvy vhodné pro gastrónadoby GN 1/1,1/2,1/3. Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru. Připojení WIFI vzdálený přístup s aktivním prvkem ovládání zařízení. Odvápnění bojleru a všech vodovodních cest automaticky bez nutnosti servisního zásahu. Elektrická energie 230V. Min. IPX5. Bezobslužný provoz dle EN. Včetně podstavce.	1	Gastro				230	0,30	0,30	3/4"	13,0	13,0	3/8"				50			-
32.2	umyvadlo na ruce	nerez	nerezové vybavení	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládním, sifonem a baterií. Nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu (včetně zpětných klapek pod umyvadlem) s 1/2" šroubením pro teplou a studenou vodu. Voda je spuštěna stlačením ventilu, který má nastaveno automatické zpoždění vyplínání vody.	1	Gastro	532	450				0,00				3/8"	3/8"	50			-		
32.3	stůl	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Spodní police.	2	Gastro	1100	600	850			0,00									-		

[illegible]

				Kompaktní kovový el. kráječ, Skládací celokovový kráječ s extrémně bezpečným provozem. Rychle připravený k použití a skladný – není nutná montáž komponent. Výkyný navíječ kabelu se zásuvkou pro Euro zástrčku a individuálním nastavením délky kabelu. Přesné nastavení tloušťky řezu 0-15 mm, automatická dětská pojistka (uzavírací a skládací pojistka), Zámek vozíku pro stabilní stojan v rozložené poloze. Momentový a nepřetržitý spínač: Kotouč se točí trvale, nebo pouze při krájení. Vysoce účinný 45 W energeticky úsporný motor se špičkovým řezným výkonem 170 W a nízkou provozní hlučností. Všestranný vroubkovaný nůž z nerezové oceli o Ø 170 mm. Vysoce kvalitní, robustní součásti pouzdra pro přesné výsledky krájení. Snadné čištění díky vysoce kvalitním povrchům. Rozměry rozloženého kráječe: (ŠxVxH): 234x182x340 mm, rozměry složeného kráječe: (ŠxVxH): 230x80x340 mm, výška řezu: 150 mm, délka řezu: 277 mm, s příslušenstvím: chráničem na prsty a plastovým tácem	1 Gastro	234	345	182	230	0,05	0,05													
33.3	nářezový stroj	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezespárém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Spodní police.	1 Gastro	1550	600	850			0,00													
33.4	stůl	nerez	nerezové vybavení	Chlazený stůl, 3 sekce, 2x dvířko, 2x zásuvka, agregát vpravo, energetická třída A, roční spotřeba energie maximálně 650 kWh. Minimálně 60 mm tloušťka izolace. Tolerance rozměrů ±10%.	1 Gastro	2000	700	850			0,00													
33.5	chladicí stůl	elektrická	chladicí vybavení	Objem 40 litrů, minimálně 3 rychlosti, mechanické ovládání, časovač	1 Gastro	638	738	1316	400	1,20	1,20													
33.6	hnětač	elektrický	nerezové vybavení	Chladicí skříň, jednodveřová, nerezové provedení (vnitřní i vnější), užitný objem minimálně 480 litrů, teplotní rozsah -2 až +15 °C, LED osvětlení, minimálně 3 nastavitelné rošty, lisované vsuvy pro umístění roštů (hygienické provedení), nosnost polic minimálně 60 kg, klimatická třída 5, energetická třída A, spotřeba energie za rok maximálně 310 kWh. Tolerance rozměrů ±10%.	1 Gastro	700	870	2120	230	0,30	0,30													
33.7	lednice	elektrická	chladicí vybavení	Model stolní s pákovým ovládáním a otočným ramínkem.Model je v robustním nerezovém provedení s odolnou kartusí CX42, včetně přívodních hadic, 1/2" (d = 400mm). max. průtok (3 bar): 18 l/min. upevňovací otvor pro baterii: min. Ø30 mm. - max. Ø32 mm. hmotnost 3,4 kg, tolerance ±10%.																				
33.8	baterie	nerez	nerezové vybavení	Ovládání: pákové	1 Gastro						0,00													
33.9	žlab	nerez	nerezové vybavení	nerezová podlahová gula, součástí dodávky ZTI	0 ZTI	150	150				0,00						110							
34.1	lednice	elektrická	chladicí vybavení	Chladicí skříň, jednodveřová, nerezové provedení (vnitřní i vnější), užitný objem minimálně 480 litrů, teplotní rozsah -2 až +15 °C, LED osvětlení, minimálně 3 nastavitelné rošty, lisované vsuvy pro umístění roštů (hygienické provedení), nosnost polic minimálně 60 kg, klimatická třída 5, energetická třída A, spotřeba energie za rok maximálně 310 kWh. Tolerance rozměrů ±10%.	1 Gastro	700	870	2120	230	0,30	0,30													
34.2	stůl	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezespárém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Spodní police.	1 Gastro	1700	800	850			0,00													
34.3	stůl	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezespárém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Spodní police.	1 Gastro	1200	500	850			0,00													
34.4	stůl	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezespárém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Spodní police.	1 Gastro	1250	500	850			0,00													
34.5	stůl se dřezem	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s dřezem a trnoží, 1x vevařený dřez 450x600x300 mm, jednolitá pracovní deska v bezespárém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7.	1 Gastro	1900	750	850			0,00			3/8"	3/8"		50							
34.6	krouhač zeleniny	nerez	nerezové vybavení	Velký kulatý plnicí otvor (průměr 170) umožňuje krájení velkých a malých produktů ve větším množství najednou. Vybaven ergonomickou přítlačnou pákou (kovovou) s koncovým spínačem (bezpečné plnění, krouhání) a je určen pro přesné a rovné krájení dlouhých produktů. Vyhadzování suroviný dopředu pro snadné odebírání a minimální požadavky na pracovní prostor. Snadné čištění vyklopením víka do strany. Základní sada 5 kotoučů: kotouč plátkovací E-2 (řez 2mm) kotouč plátkovací E-4 (řez 4mm) kotouč plátkovací Z-3 (řez 3mm) kotouč struhací Z-5 (řez 5mm) kotouč struhací Z-7 (řez 7mm) Výkon: 180 kg/h plnicí otvor I. : Ø 170 mm plnicí otvor II. : Ø 55 mm Včetně sady 5-ti kotoučů	1 Gastro				230	1,00	1,00													
34.7	umyvadlo na ruce	nerez	nerezové vybavení	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolennovým ovládáním, sifonem a baterií. Nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu (včetně zpětných klappek pod umyvadlem) s 1/2" šroubením pro teplou a studenou vodu. Voda je spuštěna stlačením ventilu, který má nastaveno automatické zpoždění vyplnění vody.	1 Gastro	532	450				0,00			3/8"	3/8"		50							
34.8	baterie	nerez	nerezové vybavení	Model stolní s pákovým ovládáním a otočným ramínkem.Model je v robustním nerezovém provedení s odolnou kartusí CX42, včetně přívodních hadic, 1/2" (d = 400mm). max. průtok (3 bar): 18 l/min. upevňovací otvor pro baterii: min. Ø30 mm. - max. Ø32 mm. hmotnost 3,4 kg, tolerance ±10%.	1 Gastro						0,00													
34.9	žlab	nerez	nerezové vybavení	Ovládání: pákové	0 ZTI	150	150				0,00						110							
35.1	stůl se dřezem	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s dřezem a trnoží, 1x vevařený dřez 400x500x300 mm, jednolitá pracovní deska v bezespárém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7.	1 Gastro	1800	700	850			0,00			3/8"	3/8"		50							
35.2	podstolová lednice	elektrická	chladicí vybavení	Chladicí skříň podstolová, nerez extierier AISI 430, interier ABS - bílý, plně dveře, zaměnitelné otvírání, nastavitelné police min. 505x415mm, eletronický termostat, klimatická třída min.4, energetická třída min.A, zámek, min.3 roštové police, chlazení pomocí ventilátoru, odtávání automatické, čistý objem min.119l. Elektronické nastavení a zobrazení teploty od max. +2 do min. +10stC, 4xstavitelné nohy, el.připojení přes 230V zásuvku	1 Gastro	600	630	600	230	0,30	0,30													
35.3	stůl	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezespárém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Spodní police.	1 Gastro	1250	500	850			0,00													
35.4	stůl	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezespárém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Spodní police.	1 Gastro	1200	500	850			0,00													
35.5	hnětač	elektrický	nerezové vybavení	Objem 60 litrů, minimálně 3 rychlosti, autmatické zvedání kotliku, digitální ovládání, časovač	1 Gastro	788	1088	1559	400	3,75	3,75													
35.6	baterie	nerez	nerezové vybavení	Model stolní s pákovým ovládáním a otočným ramínkem.Model je v robustním nerezovém provedení s odolnou kartusí CX42, včetně přívodních hadic, 1/2" (d = 400mm). max. průtok (3 bar): 18 l/min. upevňovací otvor pro baterii: min. Ø30 mm. - max. Ø32 mm. hmotnost 3,4 kg, tolerance ±10%.	1 Gastro						0,00													
35.7	žlab	nerez	nerezové vybavení	Ovládání: pákové	0 ZTI	150	150				0,00						110							
37.1	regál	nerez	nerezové vybavení	Nerezový svařovaný masivní regál se čtyřmi policemi - vyztužené police - 4 výškové stavitelné nohy - kartáčovaný povrch Nerezová ocel 1.4301/7 Nosnost police: min. 100 kg , tolerance rozměrů ±10%.	3 Gastro	1200	400	2000			0,00													
37.2	stůl se dřezem	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s dřezem a trnoží, 1x vevařený dřez 850x500x300 mm, jednolitá pracovní deska v bezespárém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7.	1 Gastro	1000	600	850			0,00			3/8"	3/8"		50							
37.3	stůl	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezespárém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Spodní police.	1 Gastro	1050	600	850			0,00													
37.4	stůl	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezespárém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Spodní police.	2 Gastro	1400	700	850			0,00													
37.5	stůl se dřezem	nerez	nerezové vybavení	Nerezový stůl s dřezem a trnoží, 1x vevařený dřez 400x500x300 mm, jednolitá pracovní deska v bezespárém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7.	1 Gastro	1000	600	850			0,00			3/8"	3/8"		50							
37.6	myčka	elektrická	mycí vybavení	Opláštění a konstrukce AISI 304, Jednoplášťový zákryt AISI 304, snadný a intuitivní LED ovládací panel, se čtyřmi mycí cykly (50/80/120/180 sec.). Funkce start/stop pro ovládání zákrytem, Hluboko tažená a spádovaná nádrž pro dokonalé/úplné vypuštění, Dvojitá filtrace pro vanu a filtr čerpadla, Vestavěný dávkovač mycího a oplachového prostředku DDE, Systém Termostop (oplach se spustí pouze tehdy, když voda v bojleru dosáhne 85°C). Zobrazení teploty vany a bojleru dle HACCP, Účinné nerezové povrchové filtry vany, Samočistící cyklus a integrovaný systém přepadových a odpadních trubek pro trojitou ochranu mycí čerpadla. Nezávislá rotační nerezová mycí ramena. Model s vestavěným odpadovým čerpadlem PS. Myčka vybavena rekuperací páry. Maximální spotřeba vody na cyklus 2,6 litru.	1 Gastro	720	735	1445	400	10,12	10,12			3/4"				50						

37.7	digestoř	elektrická	termické vybavení	součásti vybavení/VZT	Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Spodní police.	0 VZT	1200	1100	450	230	0,30	0,00											-
37.8	stůl	nerez	nerezové vybavení			1 Gastro	1000	700	850			0,00											-
37.9	baterie	nerez	nerezové vybavení		Model stolní s pákovým ovládáním a otočným ramínkem.Model je v robustním nerezovém provedení s odolnou kartuší CX42, včetně přívodních hadic, 1/2" (d = 400mm). max. průtok (3 bar): 18 l/min. upevňovací otvor pro baterii: min. Ø30 mm. - max. Ø32 mm. hmotnost 3,4 kg, tolerance ±10%.	1 Gastro						0,00											-
37.10	žlab	nerez	nerezové vybavení		nerezová podlahová gula, součástí dodávky ZTI	0 ZTI	150	150				0,00							110				-
38.1	žlab	nerez	nerezové vybavení		nerezová podlahová gula, součástí dodávky ZTI	0 ZTI	150	150				0,00							110				-
38.2	umyvadlo na ruce	keramické	sanita		Celonenerezové nástěnné umyvadlo s kolennovým ovládáním, sifonem a baterií. Nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu (včetně zpětných klapek pod umyvadlem) s 1/2" šroubením pro teplou a studenou vodu. Voda je spuštěna stlačením ventilu, který má nastaveno automatické zpoždění vyplnění vody.	1	532	450				0,00			3/8"	3/8"		50				-	
38.3	záchodová mísa	keramická	sanita			0 ZTI	700	750	600			0,00			3/8"			110				-	
40.1	stůl s dvojdřezem	nerez	nerezové vybavení		Nerezový stůl s dřezem a trnoží, 2x vevafený dřez 500x500x300 mm, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7.	1 Gastro	1200	700	850			0,00			3/8"	3/8"		50				-	
40.2	stůl	nerez	nerezové vybavení		Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Spodní police.	1 Gastro	1350	700	850			0,00										-	
40.3	stůl	nerez	nerezové vybavení		Nerezová ocel 1.4301/7. Spodní police.	1 Gastro	1750	500	850			0,00										-	
40.4	stůl	nerez	nerezové vybavení		Nerezový stůl s trnoží, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení se zadním soklem výšky 50 mm. Tolerance rozměrů ±10%. Nohy z jeklového profilu 40x40x3. Nerezová ocel 1.4301/7. Spodní police.	2 Gastro	1400	700	850			0,00										-	
40.5	výlevka	nerez	nerezové vybavení		Nerezová výlevka, kombinovaná, s vevafeným lisovaným dřezem GN 1/2-150 a otvorem pro baterii, včetně baterie	1 Gastro	500	600	850			0,00			3/8"	3/8"		50				-	
40.6	žlab	nerez	nerezové vybavení		nerezová podlahová gula, součástí dodávky ZTI	0 ZTI	150	150				0,00						110				-	
40.7	baterie	nerez	nerezové vybavení		Model stolní s pákovým ovládáním a otočným ramínkem.Model je v robustním nerezovém provedení s odolnou kartuší CX42, včetně přívodních hadic, 1/2" (d = 400mm). max. průtok (3 bar): 18 l/min. upevňovací otvor pro baterii: min. Ø30 mm. - max. Ø32 mm. hmotnost 3,4 kg, tolerance ±10%.	1 Gastro						0,00										-	
x	systém sledování výkonových špiček				Zařízení pro optimalizaci elektrické energie na redukcí výkonových špiček u tepelných spotřebičů poz. 32.1a / 32.1b / 32.4/ 32.5 / 37.6/, bez omezení provozu a délky teplelné přípravy. Komunikace mezi spotřebiči a řídícím systémem dle normy DIN 18875. Systém umožňuje dosáhnout koeficient souběhu technologie min. 0,4. Regulace skládající se z centrální jednotky a vstupních/výstupních modulů a řídícího PC. Automatické dodržování naprogramovaných minimálních a maximálních spínacích časů. Strategie řízení zapojují do optimalizace všechny spotřebiče a ty fungují zcela bez priority. Systém umožňuje zaznamenávat spotřeby jednotlivých zařízení a umí zaznamenávat i spotřebu celého celku kuchyně. Měření spotřeby el. energie u každého spotřebiče samsotatně aktivní metodou tj. přímým měřením. Databáze uložení spotřeb min. 2 měsíce. Systém je schopen vyhodnotit, které spotřebiče jsou momentálně v povozu a dále umí vyhodnotit nutnost daného spotřebiče odebírat elektrickou energii. Fungování je u každého jednotlivého spotřebiče zjištěno pomocí měřící techniky a zahrnuto do celkové strategie optimalizace. Redukuje odběrové špičky minimálně o 60% bez omezení provozu. Vyločení překročení mezní hodnoty odběru elektrické energie. Každému spotřebiči je přiřazen ruční/automatický spínač, pomocí kterého může být tento spotřebič v případě poruchy nebo nutnosti servisního zásahu cíleně vyřazen ze systému řízení. Při výpadku některé komponenty přejdou spotřebiče do definovaného stavu (většinou nouzového vypnutí) a mohou být až do odstranění poruchy dále ovládaný pomocí ručního/automatického spínače - zabránění překročení odběrového maxima. Možnost změny priorit přes webové rozhraní zaškolenou obsluhou kuchyně. Vzádečný přístup přes LAN. Monitorování spotřeby el. energie celé kuchyně přes webové rozhraní v počítači provozovatele. Ovládací software v českém jazyce. Součástí dodávky: dotyková obrazovka o min.uhlopříčce 10 palcu. Vstupní výstupní moduly jsou propojeny s centrální jednotkou datovým kabelem BUS po sběrnici. Spotřebiče musí být připraveny výrobcem pro napojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukcí výkonových špiček dle DIN 18875. Propojení mezi spotřebičem a regulačním členem Kabelem C'YKY 7x1,5. Kabeláž, včetně montáže je součástí dodávky systému a je nezbytné ji koordinovat s dodávkou silnoproudých rozvodů. UCHAZEČ DOLOŽÍ POTVRZENÍ VÝROBCE NEBO DODAVATELE, ŽE ZAŘÍZENÍ UMOŽŇUJE DOSÁHNOUT KOEFICIENT SOUNĚHU TECHNOLOGIE MINIMÁLNĚ 0,4.	1 Gastro						230	1,00	1,00									-
.	montáž technologie	Montáž, spojovací materiál, včetně kontrol stavební připravenosti a případné úpravy dokumentace.			Součástí dodávky technologie je účast na kontrolních dnech a koordinace navržené a dodávané technologie. Zodpovědnosti dodavatele je provést zápis do stavebního deníku o kontrole přípojných bodů pro zařízení a případné úpravy dokumentace a koordinace s ostatními profesemi. V rámci provádění je v položce obsažen spojovací materiál. Rozhraním dodávky technologického vybavení je vývod ZTI, koncový prvek elektro a stavební připravenost. Dodavatel je zodpovědný za kompletní montáž technologie.	1							0,00										-