

A.01_Kompletní výkaz výměr bez cen - Souhrn

ODBĚRATEL:

**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště
p. Jiří Daniel
Vocelova 1338
500 02 Hradec Králové**

ČÍSLO: **NA1230032**

DATUM: 10.12.2023

OBCHODNÍK: Ing. Ladislav Jirucha

TEL.: 737 281 500

Objednatel: PROXION s.r.o. - projekční a inženýrská kancelář, Hurdálkova 206, Náchod

Stupeň: DPS – projekt pro provedení stavby

Akce:

Snížení energetické náročnosti ŠJ SOŠ a SOU Vocelova, HK Gastrotechnologie a chlazení

Č.	OBJ.Č.	NÁZEV	MNOŽSTVÍ
001		Soubor - Gastrotechnologie	1
002		Soubor - chlazení	1 ks

Ing. Ladislav Jirucha
jednatel společnosti
tel.: 737 281 500



nám. E. F. Buriána 546/7, 500 04 Hradec Králové
tel./fax: +420 495 220 324, 495 220 448
IČ: 25 26 29 47 DIČ: CZ 25 26 29 47

PRO:

**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště
p. Jiří Daniel
Vocelova 1338
500 02 Hradec Králové**
tel.: 495 218 762, fax: 495 212 770

ČÍSLO: **NA1230033**
DATUM: 22.12.2023
OBCHODNÍK: Ing. Ladislav Jirucha
TEL.: 737 281 500
E-MAIL: jirucha@gamafobos.cz

Objednatel: PROXION s.r.o. - projekční a inženýrská kancelář, Hurdálkova 206, Náchod

Stupeň: DPS - projekt pro provedení stavby

Akce:

Snížení energetické náročnosti ŠJ SOŠ a SOU Vocelova, HK Gastrotechnologie

POZ.	NÁZEV A POPIS	MNOŽSTVÍ
	MYTÍ NÁDOBÍ - BÍLÉ	
	005	
N07.06	Velká průběžná myčka s rekuperací + odpadové čerpadlo Kompletní dvouplášťové provedení Kompletní tepelná a hluková izolace omezí úniky tepla o 70% Celonerezová konstrukce z kvalitní potravinářské oceli EN 1.4301/ AISI 304 Bojler a vana z chemicky odolné nerezové oceli AISI 316 Elektronické ovládání s LCD displejem PRS systém: atmosférický bojler, air break tank a oplachové čerpadlo. Myčka není závislá na tlaku vody ve vodovodní síti. Peristaltický elektronický dávkovač mycího a oplachového prostředku Lisovaná vana - Dvojitá filtrace vody 3 ramenná nerezová mycí ramena dole a nahoře Samočistící vertikální čerpadlo Termostop Produktivita 60/120/180/9 s/cyklus 60/30/20/7 košů /hod 360 táců GN 1/1 / hod Vnější rozměry (š x hl x v) 657/785x793x2254 mm Rozměr koše (v mm) 500x600 mm Výkon mycího čerpadla 1,3 kW Bojler 9 kW/ 11l Vana 4,5 kW / 40l Spotřeba na mycí cyklus 2,5 l Celkový příkon 10,3 kW	1 ks

Jmenovité napětí 400 V 3N 50 Hz MULTIPOWER
Rozměr [mm]: 657/785x793x2254
Příkon 400V (kW): 10,3
008

VÝDEJ

010

N05.02	Podávací šachta na koše Kapacita 6 košů podávací šachta na koše 500x500mm, vnitřní rozměr 508x508mm, rozměr otvoru pro vestavbu 595x595mm, konstrukce šachty je vyrobena z chromniklové oceli 18/10, zvedací plošina má čtvercový tvar umožňující její plynulý pohyb uvnitř ša Rozměr [mm]: 612x612x738 011	1 ks
N05.03	Vestavná chladicí vitrína samoobslužná s chlazenou vanou chlazená vana 3xGN1/1-+4*-+6°C chladicí vitrína teplota min. +4*-+6°C zářivkové osvětlení každé police skleněná posuvná dvířka s valivým uložením-otvírání ze strany obsluhy nerezové provedení obslužné provedení přefukované chlazení podvěšený agregát výška 450mm Rozměr [mm]: 1200x700x950 Příkon 230V (kW): 0,3 012	1 ks
N05.04	Krytý pružinový podavač na koše s nádobím nevyhřívaný, max. nosnost 150 kg, 4 kolečka z toho 2 s brzdou, nerezové víko, trubkové madlo. Rozměr [mm]: 670x723x900 013	1 ks
N05.05	Výdejní vodní lázeň - vestavná -vyrobena z chromniklové oceli 18/10 -nedělená -vybavena ovládacím panelem spojeným s vanou kabelem o délce 800 mm -určeno k výdeji stravy z gastronádob GN1/1 a menších, max. hloubka GN může být 200 mm -BM-V je vyhřívaná pomocí topných těles a teplotu vody lze regulovat nastavitelným termostatem Rozměr [mm]: 367x591x325 Příkon 230V (kW): 0,7 013a	1 ks
N05.06	Výdejní police sklo +nerez konstrukce s LED osvětlením - výška 350mm Rozměr [mm]: 1000x300x350	7 ks

	014a	
N05.07	LED OSVĚTLENÍ POJEZDOVÉ DRÁHY Rozměr [mm]: 1000mm 016	7 ks
N05.07a	LED zdroj 100W 018	1 ks
N05.13	Výdejní vozík el. vyhříváný s dělenou vodní lázní 2xGN 1/1 Rozměr [mm]: 792x703x900 Příkon 230V (kW): 1,0 019	1 ks
N05.14	Transportní vozík vyhříváný na 15 GN2/1-65 kapacita: 15 GN2/1 hl. 65 počet zásuvů: 15 nerezový banketový vozík s aktivním ohřevem se zvlhčováním volba suchého nebo vlhkého ohřevu provedení: dvouplášťové, izolované materiál: chromniklová ocel AISI304 lisované bočnice s roztečí vsunů 75 mm rovnoměrné proudění vzduchu pomocí ventilátoru a distančních prvků na zadní stěně a dveřích vozíku madlo pro transport na zadní straně vozíku odkládací zásuvka na zadní straně vozíku zapuštěná madla na bocích vozíku digitální termostaty rozsah teplot: 30 °C až 90 °C dno vozíku vybaveno výpustným kohoutem jednokřídlé uzamykatelné dveře s těsněním aretace otevřených dveřích uzavírání vozíku klikou se zámkem masivní rohové nárazníky 4 otočná transportní kolečka z toho 2 brzděná průměr koleček: 160 mm váha: 106 kg Rozměr [mm]: 775×945×1510 Příkon 230V (kW): 2,3 020	1 ks
N05.15	Chladicí skříň - prosklené dveře - dvojité izolované sklo - výborné izolační vlastnosti - elegantní hliníkový rám dveří - ergonomické madlo se zámkem - vyjímatelné těsnění dveří - polohovatelné roštové police - osvětlený bílý reklamní panel - snadná údržba a čištění - mechanický termostat - automatické odtávání - intenzivní ventilované chlazení (rovnoměrné rozložení teploty). - rozměr polic 525x400mm Rozměr [mm]: 615×590×1985	1 ks

Příkon 230V (kW): 0,2
kg: 70
021

N05.16

Nerezové umyvadlo 04 - kolenové ovládání se zpožděním

1 ks

Celonerezové nástěnné umyvadlo,
kolenové ovládání, sifon a baterie,
nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu (vč. 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.
Rozměr [mm]: 470x370x225
021A

VARNA

022

N11.15

Elektrická tlaková multifunkční pánev 100L

1 ks

Technická data:
Rozměry
Délka: max1350 mm
Šířka: max 950 mm
Výška: max 950 mm
Rozměry: Užité plocha
Délka: min710 mm
Šířka: min540 mm

Údaje o výkonu
Užitná kapacita: min100 l (jmenovitý objem min 120 litrů),
Příkon: max 25 kW
provozní tlak min 0,45 bar

ÚDAJE O VÝROBKU

- Multifunkční kuchyňský spotřebič podle DIN 18857 pro všeobecné použití v komerčních kuchyních.
- Vyrobeno a testováno podle systému managementu kvality DIN ISO 9001 a systému environmentálního managementu DIN ISO 14001.
- Vhodný pro rychlé vaření, vaření v páře, grilování, smažení, dušení, pečení, fritování, regenerace, rychlé smažení, pomalé vaření, tlakové vaření, vaření Delta T a vaření přes noc.
- Vhodný pro vaření masa, drůbeže, ryb, mořských plodů, zeleniny, příloh, těstovin, rýže, polévek, dušených pokrmů, mléčných pokrmů, zákusků, omáček, vývarů, vaječných pokrmů a pečiva.
- Ovládací panel vpravo
- Plášť a víko vyrobené z chromniklové oceli 18 10 (materiál č. 1.4301) AISI 304.
- Odnímatelný přední panel snadný přístup k servisu.
- Ochrana proti silným proudům vody IPX6.
- Dostatečný instalační prostor pro hygienické a snadné připojení k vodovodním, odpadním a elektrickým rozvodům
- Veškeré práce pro připojení k sítím lze provádět zepředu.
- Integrovaný sifon.
- Dvouplášťové, tepelně izolované sklopné víko. Víko se otevírá a zavírá automaticky. Bezpečnostní funkce Auto-Stop při zavírání (funkce proti sevření).
- Dno pánve z ořezávací chromové niklové oceli tloušťky min. 3 mm CrNiMo oceli 17 132 (materiál č. 1.4404) AISI 316L, extrémně odolné proti korozi. Několik nezávisle regulovaných topných zón. Dodávka energie do příslušné topné zóny je regulována v závislosti na procesu.
- Port USB 2.0 na přední straně, pro přenos dat HACCP, procesy vaření. Automatické nahrávání HACCP s úložnou kapacitou několik let.
- Instalace na nohy nebo možnost provedení pro umístění na sokl
- Externí snímač teploty jádra /sonda/ s minimálně 4 body
- Zásuvka pro typ F + typ C, 1 NPE AC, 230 V,

•Ruční sprcha s automatickým navijákem hadice, pro propláchnutí pánve, odmašťování potravinářských výrobků. S automatickým vypínáním při navinutí hadice.

OVLÁDÁNÍ:

- Přirozené, intuitivní ovládání v českém jazyce. Samo vysvětlující koncepce obsluhy pro ruční nebo automatické vaření.
- Min. 10 palcový dotykový displej ve skutečné barvě s vysokým rozlišením, LED osvětlení pozadí. Lze optimálně sledovat ze všech stran. Ergonomicky integrovaný do krytu ovládacího panelu chráněný tvrzeným bezpečnostním sklem.
- Ovládací panel vpravo

FUNKCE

- Jemné vaření: proporcionální teplotní postup Delta s min. 6 úrovněmi od velmi citlivých po maximum, pro jemné a současné rychlé zahřívání citlivých produktů. Rozsah teplot: 30 - 100 °C
 - Vaření: Vaření v různých teplotních rozsazích s min. 6 úrovněmi od mírného vaření až po intenzivní. Nízkoenergetické vytápění s nastavitelnou úrovní výkonu, vysoce výkonné vytápění na maximální úrovni. Rozsah teplot 90-100 °C.
 - Opékání-grilování: min. ve 3 úrovních – opékání, rychlé smažení a pečení, teplotní rozsah 100 –300 °C
 - Smažení: pro smažení tuku, teplotní rozsah 140–180 °C.
 - Tlakové vaření - maximální teplota pro vaření 111°C, provozní tlak min 0,45 bar - možnost nastavení min. 5 úrovní tlakového vaření s různou intenzitou tlaku, přetlakový pojistný ventil - napojený přímo na odpad, rychlé otevření víka - možnost přerušení tlakového vaření pro doplnění nebo pro současné vaření produktů či surovin s různou dobou vaření
 - Regenerace: Na pánvi s min.6 úrovněmi od velmi citlivé po maximum. V nádobách Gastronorm s maximální hladinou. Rozsah teplot: 30 - 100 °C
 - Pečení Delta-T: Pečení s teplotou delta mezi teplotou dna pánve a teplotou jádra. Teplota delta 20 –100° C, teplotní rozsah 20–100 °C.
 - Vaření Delta-T – vaření s teplotou delta mezi teplotou pánve a teplotou jádra 20–100 °C, teplotním rozsahem 20 - 100 °C.
 - Zónové opékání-grilování– Multifunkční simultánní vaření stejných nebo různých produktů v min 3 zónách. Zóna grilování / smažení: Individuální nastavení času, teploty a úrovně opékání pro každou zónu zvlášť.
 - Vaření/ smažení v zóně: Individuální nastavení časovače pro každou zónu. Nastavení sdílené teploty a úrovně vaření pro všechny zóny.
 - Počítačem řízený automatický systém porcování, s přesností na litr nebo odpovídající velikosti gastronormy odpovídajícímu naklonění pánve. Pánev se sklápí pomocí naklápěcího zařízení poháněného elektrickým motorem. Tím je zajištěno, že se obsah pánve vylévá rychle a přesně bez rozlití na okraji pánve vedle hubice.
 - Automatické vaření dle připravené variotěky s možností vkládání vlastních receptů případně poznámek k procesu vaření.
 - Okamžitý přístup k oblíbeným funkcím z úvodní obrazovky.
 - Automatický systém čištění pánve bez chemického čistícího prostředku - 3 úrovně čištění s hygienickým certifikátem. Čištění v průběhu vaření za dvě minuty (plus čas nastavení) bez chemického čistícího prostředku
 - Systematické odvěpňování: Automatický systém odvěpňování pánve - součást automatického systému na čištění pánve. Integrovaný odvěpňovací systém využívající speciální odvěpňovací „pěči a ochranu“. Automatické zobrazení cyklů péče v závislosti na aplikaci a tvrdosti vody - určuje cyklus péče). Výrazně rozšířený rozsah použití bez potřeby změkčovače vody. Součástí dodávky je speciální odvěpňovací vzorek.
- Rozměr [mm]: 1030x894x1078
Příkon 400V (kW): 27
023

N11.02

Plynový konvektomat 20x GN 1/1

1 ks

Konvektomat s dvěma koncepty ovládání - automatickým i ručním - vhodný pro většinu tepelných úprav používaných v profesionální kuchyni.

•Ruční ovládání se základními možnostmi úprav: pára, horký vzduch, kombinace a regenerace „Perfection“

•Automatické ovládání AutoChef s 10 kategoriemi tepelné úpravy od masa až po „Perfection“ – regeneraci s nastavením klima. Volitelné použití médií horký vzduch, netlaková čerstvá pára, jednotlivě, postupně za sebou nebo v kombinaci páry a horkého vzduchu.

Funkce:

AutoChef – automatické vaření – do paměti autoChef máte možnost uložit až 350 předvolených tepelných úprav, manuální provoz s dvanácti režimy: šetrná pára, pára, rychlá pára, horký vzduch, kombinace, „Perfection“ (regenerace), nízkoteplotní vaření, delta T, Sous-vide, zapaření, pečení a ostatní,

StepMatic® - Úprava v krocích: Kombinace až dvaceti kroků libovolně kombinovatelných, Time2Serve: nastavení času dokončení víření, RackControl: vícenásobný časovač pro současně připravované pokrmy, Ready2Cook: předehřání, zchlazení a příprava ideálního klimatu ve varné komoře, ClimaSelectPlus: kontrola klimatu ve varné komoře, PerfectHold: zajištění kvality pokrmu až po servírování, vícebodová sonda teploty jádra, SES: bezpečnostní systém odsátí páry, PHleco s DynaSteam2: dynamický systém výroby páry, pětirychlostní ventilátor s možností zpětného chodu, taktování ventilátoru, plnohodnotná funkce profesionální pece, EcoMode: snižuje automaticky teploty varné komory, pokud není využita, základní manuální čistící program s navigací obsluhy, integrovaná automatická hadicová sprcha, základní verze HACCP, možnost naprogramování ochrany programů proti přepsání nebo vymazání, dveře varného prostoru s trojitým zasklením a zadním odvětráváním, zabudovaný systém odlučování tuku, snadno vyjímatelné a vyměnitelné těsnění dveří, ovládání kliky dveří jednou rukou, bezdotykový koncový spínač dveří, polohování dveří s aretací a s koncovým dorazem, nástrčné těsnění dveří, napojení pro optimalizaci spotřeby energie, odložení funkce startu, zabudovaný systém odlučování tuku, halogenové osvětlení varné komory, audio signál pro ukončení varného procesu, nastavitelný zvuk, servisní diagnostický program, pevné napojení na odpad dle DVGW možné, závěsy pro FlexiRack a pro GN 1/1 příčné vsuny

Charakteristika:

MagicPilot – revoluční ovládání, velmi odolný „true-colour“ displej. Ovládá se tak snadno jako smartphone nebo tablet, na displej je pohodlně vidět ze všech stran, má rozlišení 800x480 pixelů, 16 milionů barev, odolné LED podsvícení.

ChefsHelp – informace pro uživatele, užitečný pomocník, návodné instrukce pro obsluhu při použití varných procesů. Volitelně se zvukovým signálem. Velký přehledný displej.

VideoAssist - návod k obsluze jako videoklip. Je Vám k dispozici 365 dnů v roce.

CombiDoctor – autodiagnostický systém, prostřednictvím jediného dotyku zjistíte, co se děje s přístrojem (např. funkce klima nebo mytí). Výsledek je zobrazen na displeji.

GreenInside – ukazatel spotřeby vody a energie, přesné vyčíslení spotřeby energie a vody po každé tepelné úpravě.

QualityControl - konvektomat FlexiCombi sám rozezná vložené množství a automaticky přizpůsobí varné programy AutoChef – bez použití sondy teploty jádra. Záruka konstantní kvality nezávislé na množství připravovaného pokrmu.

FamilyMix - režim FamilyMix Vám napoví, které pokrmy můžete připravovat dohromady. Optimální využití varné komory.EasyLoad - Příčný systém vsunů jako standard pro bezpečnou a snadnou manipulaci.

Prostor mezi vsuny: 67mm.FlexiRack® - kapacitní koncept 1/1 GN – příčný nebo podélný vsun nebo FlexiRack speciální rozměr pro nárůst kapacity o více jako 50% při smažení a pečení.

WaveClean® - automatický čistící systém, bezpečně – čistící prostředek je uzavřen v kartuši ochranným voskem, jednoduše – nasadit kartuši a spustit, ekonomicky – maximální spotřeby vody cca 35l

Rozměr [mm]: 997x799x1060

Příkon zemní plyn (kW): 18

025

N11.02a	Přerušovač tahu (odvod spalin) pro konvektomat 025a	1 ks
N11.11	Plynový sporák 2 hořákový - volný prostor s policí 2 hořáky (1x6kW + 1x3,5kW), varná plocha 397x735 mm, každý hořák je vybaven zapalovací elektrodou, zapalovacím hořákem a termoelektrickou pojistkou. Krytí: IP 34 Přívod plynu G 3/4" vnější 650 mm nad podlahou, přívod el. proudu - vývod přívod. kabelu 650 mm nad podlahou. Rozměr [mm]: 450x900x900 026a	1 ks
N11.21	Chladicí stůl - 2x dveře + 1x2 zásuvky + pracovní deska kompletní nerezové provedení ventilované chlazení, automatické odtávání, digitální termostat, digitální ukazatel teploty 2x samozavírací dveře + 1x zásuvky 1/2 nucený oběh, který zajistí nastavenou teplotu i při větší četnosti otevírání 4 nastavitelné nožky pracovní deska zadní lem 40 mm (baterie není součástí) Provozní teplota -2 až +10 °C Čistý objem 402 l Klimatická třída 4	1 ks

Denní spotřeba 2,45 kWh/24 hod
Typ chladiva R600a
Max. pracovní teplota okolí +32°C
Rozměr [mm]: 1795x700x820
Příkon 230V (kW): 0,30
027

N11.22 **nástěnná police** 1 ks
jednopatrová-plná s
kořenkami

-použitý materiál : nerezový plech tl.1mm
-základní výška police 300mm
-1x plná police s nastavitelnou výškou
-max.celoplošné zatížení police 40kg
-5x kořenka GN 1/9-100
-police vyztužena a podlepena uzavřenými profily
Rozměr [mm]: 1800x300x300
028

N11.+N05. **Úprava neutrálních ploch** 1 ks
varného bloku, výdeje a mytí
028A

029 **Transportní etážový vozík s** 3 ks
lišťami pro přepravu
podnosů

Kapacita 36 podnosů 530x325 mm nebo ,
rozteč polí 71 mm,
nosnost jednotl. lišt/polí 20 kg,
z chromniklové oceli 18/10,
4 kolečka z toho 2 s brzdou.
Rozměr [mm]: 770x660x1595
029

MYTÍ NÁDOBÍ - ČERNÉ

030

N12.02 **Dvouplášťová myčka** 1 ks
černého nádobí s
elektronickým ovládáním +
odpadové čerpadlo +
REKUPERACE, pracovní
výška 800 mm

Kompletní dvouplášťové provedení
Kompletní tepelná a hluková izolace omezí úniky tepla o 70%
Celonerezová konstrukce z kvalitní potravinářské oceli EN 1.4301/ AISI 304
Bojler a vana z chemicky odolné nerezové oceli AISI 316
Elektronické ovládání s LCD displejem
PRS systém: atmosférický bojler, air break tank a oplachové čerpadlo. Myčka není závislá na tlaku vody ve vodovodní síti.
Peristaltický elektronický dávkovač mycího a oplachového prostředku
Lisovaná vana - Dvojitá filtrace
vody
3 ramenná nerezová mycí ramena dole a nahoře
Samočisticí vertikální čerpadlo
Termostop
Produktivita
2/3/6/9 min/cyklus (kratší čas nastavitelný technikem)
30/20/10/7 košů /hod
120 ks GN 2/1 /hod

120 ks přepravek na těsto 60x40 / hod
300 ks plechů 60x40 / hod
30 ks řeznických nebo pekařských bedýnek LT 80 / hod
Vnější rozměry (š x hl x v) 740x876x2034/2330 mm
Rozměr koše (v mm) 565x690 mm
Výška dveří 800 mm
Výkon mycího čerpadla 1,5 kW
Bojler 6 kW / 11 l
Vana 6 kW / 65 l
Spotřeba na mycí cyklus 3,5 l
Celkový příkon 7,5 kW
Jmenovité napětí 400 V 3N 50 Hz MULTIPOWER
Rozměr [mm]: 740x876x2034/2330
Příkon 400V (kW): 7,5
031

**REGÁLY - Pro mrazicí a
chladicí boxy**

050

10.01	Modulární regálový systém -4 police, 3 stojny	1 ks
	<ul style="list-style-type: none">- modulární provedení, které umožňuje přizpůsobení regálu téměř jakémukoliv prostoru- duralová konstrukce s vysokou nosností a nízkou hmotností- možnost kdykoliv rozšířit nebo jednoduše rozmontovat a přemístit do jiných prostor- plastové police jsou jednoduše demontovatelné a umývatelné například v myčce- nohy regálů jsou regulovatelné- 4 police Rozměr [mm]: 2400x577x1700 051	
10.02	Modulární regálový systém -4 police, 3 stojny	1 ks
	<ul style="list-style-type: none">- modulární provedení, které umožňuje přizpůsobení regálu téměř jakémukoliv prostoru- duralová konstrukce s vysokou nosností a nízkou hmotností- možnost kdykoliv rozšířit nebo jednoduše rozmontovat a přemístit do jiných prostor- plastové police jsou jednoduše demontovatelné a umývatelné například v myčce- nohy regálů jsou regulovatelné- 4 police Rozměr [mm]: 2400x577x1700 052	
10.03	Modulární regálový systém - výška 1700 mm	2 ks
	<ul style="list-style-type: none">- modulární provedení, které umožňuje přizpůsobení regálu téměř jakémukoliv prostoru- duralová konstrukce s vysokou nosností a nízkou hmotností- možnost kdykoliv rozšířit nebo jednoduše rozmontovat a přemístit do jiných prostor- plastové police jsou jednoduše demontovatelné a umývatelné například v myčce- nohy regálů jsou regulovatelné- 4 police Rozměr [mm]: 1038x577x1700 053	
10.04	Modulární regálový systém - výška 1700 mm	2 ks
	<ul style="list-style-type: none">- modulární provedení, které umožňuje přizpůsobení regálu téměř jakémukoliv prostoru- duralová konstrukce s vysokou nosností a nízkou hmotností- možnost kdykoliv rozšířit nebo jednoduše rozmontovat a přemístit do jiných prostor- plastové police jsou jednoduše demontovatelné a umývatelné například v myčce- nohy regálů jsou regulovatelné	

- 4 police
Rozměr [mm]: 1038x577x1700
054

056 **Etážový vozík na podnosy
nebo GN s horní policí** 3 ks

vozík pro transport a odkládání podnosů s nádobím
kapacita 15 podn. 530x325mm
s horní policí, rozteč polí 110mm
4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou
vrchní odkládací police
Rozměr [mm]: 455x610x1610
056

DEMONTÁŽE

Rozebrání, odvoz, ekologická likvidace
060

061 **Soubor - Gastrotechnologie** 1 ks
061

065 **Soubor – chlazení /BOX +
LEDNICE/** 1 ks
065

MONTÁŽE

066

066a **Plynová přípojka pro
konvektomat poz.N11.02** 1
prodloužení z varného bloku vedeno pod stropní konstrukci včetně revize-
066a

067 **Doprava** 1 ks
067

068 **Montáž a zapojení vybavení** 105 ho
d
068

069 **Pomocný a spojovací materiál** 1 set
069

070 **Zaškolení obsluhy** 16 ho
d
070

CELKEM BEZ DPH:	2 821 380,00 Kč
CELKEM DPH 21%	592 489,80 Kč
CELKEM VČETNĚ DPH:	3 413 869,80 Kč

Nerezový nábytek (viz níže) musí splňovat minimálně tyto technické parametry:
Celý je vyrobený z NEREZOVÉ OCELI TYPU CrNi 18/10 dle ČSN 17 241 dle DIN 1.4301,

dle AISI

304 = **potravinářská ocel**. Provedení: jemně broušený podélný brus - na všech výrobcích stejná povrchová kvalita
- výšková stavitelnost +45mm
- veškeré pracovní desky - tl. 40mm, dvojitý límec zadní (tj. minimálně u stěn a boční dle dispozice,) 40mm vysoký

Multifunkční pánev a konvektomat - jeden výrobce, stejné ovládání a musí splňovat minimálně technické parametry dle specifikace

Mycí stroje - jeden výrobce pro oba dodávané typy, stejné ovládání a musí splňovat minimálně technické parametry dle specifikace

Ostatní zařízení viz technický popis uvedený ve specifikaci - seznamu zařízení u jednotlivých položek zařízení určených projektem.

Ing. Ladislav Jirucha
jednatel společnosti
tel.: 737 281 500
email: jirucha@gamafobos.cz



nám. E. F. Buriana 546/7, 500 04 Hradec Králové
tel. / fax: +420 495 220 324, 495 220 448
IČ: 25 26 29 47 DIČ: CZ 25 26 29 47