

PŘEHLED				
patro	příkon celkem 230V	příkon celkem 400V	plyn celkem	cena celkem bez DPH
<b>1.PP</b>	- kW	- kW	- kW	-
<b>2. NP</b>	39,9 kW	482,8 kW	kW	
<b>DODATEČNÉ VYBAVENÍ</b>	30,5 kW			
<b>DOPRAVA, MONTÁŽ</b>	kW	kW		
<b>Celkem</b>	230V	400V	plyn	
	<b>70,4 kW</b>	<b>482,8 kW</b>	kW	

**SOUPIS STANDARDŮ**

**MATERIÁLY A ZPRACOVÁNÍ NEREZOVÉHO NÁBYTKU**

Dle legislativy platné v ČR musí všechny výrobky splňovat požadavky dané nařízením vlády č. 170/1997 Sb., kterými se stanoví technické požadavky na strojní zařízení, ve znění nařízení vlády č. 15/1999 Sb., nařízení vlády č. 283/ Sb. a nařízení vlády č. 251/2003 Sb.

**Povrchy**

Skupiny výrobků patřící k sobě jsou v jednotném designu. Toto platí pro všechny výrobky. Všechny hrany, řezy a ohyby musí být hladké a odjehlené.

**Materiál**

Pokud se uvádí materiál nerezová ocel nebo zkratka CNS, míní se materiál 1.4301.

**Sváry**

Svařované a montované spoje nesmí mít žádné odlišné zabarvení, při pohledu musí být horní plochy sváru hladké, bez dutin a poréznicích míst, tak, aby žádný přechod nebyl zřejmý a viditelný.

**Minimální síly a provedení materiálů**

- pracovní deska: 1,5 mm nerezový plech, celková min. tl. pracovní desky 40 mm, pokud není určeno jinak
- CNS obložení a spodní obložení CNS: 0,8 mm
- sokl CNS: 1,5 mm

**Provedení HS dle DIN 188865-9** – dno a stěny korpusu sražený na vlasovou spáru.

**Pracovní desky**

Všechny pracovní desky musí být zhotoveny dle měření na stavbě – včetně rozměru/ úhlu rohů. Ohyby nahoru a dolů jsou tak zpracovány, že nehrozí žádné ostré hrany – okraje zcela uzavřeny. Desky zhotoveny z jednoho kusu, v případě spojů svařeny nebo montovány tak, že není vidět žádný rozdíl. Přechod mezi deskami stejně vysoký, bez nerovností, čistý a utěsněný. Uchycení spodních podestaveb nebo výztuh na prac.desce nesmí být pomocí nýtů, šroubů, svorníků, které by procházely skrz pracovní desku. Pokud je to požadováno, mohou být svorníky z CNS navařeny na spodní straně desky tak, aby na horní straně desky nebyly žádné sváry viditelné. Deska min. 40 mm silná, spodní strana na viditelných místech uzavřena CNS plechem. Volná strana pracovní desky musí být uzavřena pod 45 stupni s odkapovýmnosem s odpovídajícím přesahem k podestavbě. **Dřevotřískas jako výztuha není přípustná.** Strany desek ležící u zdi musí být 40 mm olemovány a zahnutý / bez ostrých hran/.

**Dřezy**

Všechny dřezy musí být se zakulacenými rohy a svahem k výpusti. Mohou být hladké nebo profilované. Na spodní hraně osazeny proti vlhkosti odolným protihlukovým materiálem.

**Otevřené mycí stoly**

Provedení jako otevřené pracovní stoly. Krycí plech/zákryt / dřezu třístranný a přivařený. Výška zákrytu je podle hloubky dřezu, aby byl kompletně zakrytý.

**Chlazené stoly**

Vnitřek i vnějšek z CNS, izolace, bez FCKW, vyjímatelné magnetické těsnění, **hygienické provedení min. H1**-vnitřní vana zavařena / bez použití tmelícího materiálu –např.silikonu/, dveře a zásuvky izolované, zásuvky s děrovanými bočnicemi, teleskopický plnovýsuv nerezové provedení, min. nosnost 48 kg.

**Podlahové vpusti**

Vyrobene z nerezové oceli AISI 304 (s výjimkou stavitelný nožiček), tloušťka těla vpusti je minimálně 1,5 mm, materiál zápachové uzávěry minimálně 1,5 nerez, tloušťka jednotlivých roštů minimálně 2 mm. Instalace podlahových vpustí je dodávkou STAVBY.

#### CHLADÍRENSKÉ A MRAZÍRENSKÉ BOXY

Opláštění PUR panelové izolace je bíle lakovaný (RAL9010), žárově pozinkovaný ocelový plech (min. tl. 0,6 mm). Vnější viditelné opláštění PUR panelové izolace je plechem z korozivzdorné oceli tl. 0,6 mm (svislý brus). Tloušťka izolace je min. 75 mm. Podlaha pro chladicí boxy je izolována stavebně. Stěnové PUR panely jsou položeny do U lišt přímo na "konečnou" stavební podlahu. Vjezd do boxu bude bezprahový.

#### Povinná vybava boxů:

- Ovládací panel vč. digitálního zobrazení teploty.
- Osvětlení CHM (Em min. 100 lx, přírodní bílá), svítidlo LED vč. elektrorozvodů
- Teploměr prostorové teploty v CHB (měřidlo, součást regulátoru Dixell)
- Zakrytí svislé mezery mezi stěnami CHB a stavbou
- Stavební průrazy nejsou součástí dodávky GASTRO (zajistí stavba) včetně jejich začištění a uzavření

#### POTVRZENÍ SPECIFIKACE

Každý uchazeč doloží splnění specifikace a soupisu minimální standardů technickými listy poskytnutými v českém jazyce. **V případě odchýlení od projektové dokumentace je povinnen prokazatelně upozornit na rozdíl mezi dokumentací a nabízeným řešením samostatným soupisem, kde budou odchylky přehledně a viditelně označeny.** Uvedené rozměry a příkony jsou v toleranci +/- 5 %.

pozice	název	popis	rozměr v mm (šxhvx)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW / 230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	poznámka tendr	Jednotková cena	Cena celkem
<b>2. NP</b>														
<b>A - PŘÍPRAVNA TĚSTA</b>														
A.01	REGÁL POLICOVÝ, 4 POLICE	Nerezový regál, 4x plná police.	1000x700x1800	1										
A.02	POJÍZDNÝ NEREZOVÝ VOZÍK NA GN, NOSNOST 40 KG ZÁSUV	Provedení se 4 otočnými kolečky o prům. 125 mm, z toho 2 s brzdou. Jednoduchá konstrukce z ohýbaných profilů, svařovaná konstrukce. Kapacita: 15x GN 1/1 - 6S. Nosnost jednotl. lišt/poří (kg): 40!	451x650x1400	2										
A.03	PRACOVNÍ STŮL, ZÁSUVKOVÝ BLOK	Pracovní stůl skříňový, otevřený, uprostřed zásuvkový blok 3xGN 1/1. Umístěno na stavebním soklu, <b>hygienický standard HS.</b>	2850x700x750	1										
A.04	PRACOVNÍ STŮL, DŘEZ, ZÁSUVKOVÝ BLOK	Pracovní stůl skříňový, otevřený, uprostřed zásuvkový blok 3xGN 1/1, vpravo dřez: 400x500 mm včetně baterie. Umístěno na stavebním soklu, <b>hygienický standard HS.</b>	2850x700x750	1										
A.05	POJÍZDNÝ KOŠ NA ODPADKY, 50 LITRŮ	Pojízdný nerezový koš na odpady, 4x otočné kolo, poklop, objem 50 litrů.		2										
A.06	NÁSTĚNNÁ SKŘÍŇKA, DVOUPATROVÁ, DVÍRKA	Nástěnná skříňka dvoupatrová, posuvná dvířka, střední stavitelná police.	1200x400	2										
A.07	KUCHYŇSKÁ VÁHA, VÁŽIVOST DO 10 KG, VODĚ ODOLNÁ	Voděodolná kompaktní digitální váha s velkým integrovaným LCD displejem. Velmi spolehlivá s provozem na síť i baterie. Vhodná do všech provozů včetně možnosti použití ve vlhkých, mokrych a prašných podmínkách. Váživost: 4/10 kg (dvourozahová - vyšší přesnost v první polovině váživosti), rozlišení (dílek): 2/5 g, rozměr vážící plochy: 230 x 190 mm, provedení: vážící miska – nerez, kryt váhy – plast. Certifikace: pro obchodní vážení - úřední ověření. Krytí proti vodě a prachu: IP-65.	260x287x137	1	0,025	0,025								
A.08	NEREZOVÁ PODLAHOVÁ VANA, ROŠT, UZÁVĚRA	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	1000x200x max.250	2								Viz dotaz č. 3.		
A.09	PRACOVNÍ STŮL, ZÁSUVKA, TECHNISTONE	Pracovní stůl otevřený, prostor pro podpultové vozíky, pracovní deska technistone kámen, <b>zbrúsené pohľadové strany s jednostrannou 2 mm do hladka vyleštenou fazetou z horní strany.</b>	1800x900x900	1										
A.09b	KONTAJNER NA MOUKU	Pojízdný kontejner, provedení polypropylen. Obsah 100 litrů.	420x750x710	3										
A.10	DĚLIČKA S VYKULOVÁNÍM TĚSTA, 30 DÍLKŮ	Dělička s vyklováním těsta vhodná pro přesné dělení a následné vykoupení těsta na 30 dílků. Nastavení požadované hmotnosti porce 30 - 100 g. Snadné a bezpečné ovládání a nastavení pomocí ovládacích pák, těsto se vkládá na tvarované PE plato s prolisovanými klonky (30 dílků), snadná manipulace. Maximální vsádka těsta 960-2100 g.	646x753x1345	1			1,5	1,5				Viz dotaz č. 4.		
A.11	UNIVERZÁLNÍ ROBOT ALBA - STÁVAJÍCÍ	Součástí dodávky bude odborná demontáž, převoz do vlastního skladu, uskladnění po dobu realizace díla, zpětný převoz na místo instalace, montáž a odzkoušení zařízení.	570x1070x1140	1			3	3						
A.11	PŘÍSLUŠENSTVÍ K ROBOTU A.11 - MLÝNEK NA MÁK	Přípojný strojek na mletí máku pro robot A.11, celokovově provedení, 2x broušený mlecí kámen, regulační víko.		1								Příslušenství musí být kompatibilní s robotem A.11.		
A.12	SPIRÁLOVÝ HNĚTAČ TĚSTA, 120 Ltr.	Spirálový hnětač těsta, objem kotlíku 120 litrů, pojízdné provedení, dva motory, dvě rychlosti. Elektronický ovládací panel, možnost nastavení času, rychlosti a směru otáčení mísy. Zařízení je v provedení s pevnou hlavou, mísou a výklopným bezpečnostním zákrytem. Náplň celková: 80 kg, náplň mouky max. 50 kg. Objem díže 120 litrů. Otáčky 1 rychlost 101 ot/min. Otáčky 2 rychlosti 203 ot/min.	710x1140x1200	1			5,3	5,3						
A.13	UMYVADLO VČ. BATERIE	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenným ovládním a baterií.	470x370x225	1										

pozice	název	popis	rozměr v mm (šxhvx)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW / 230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	poznámka tendr	Jednotková cena	Cena celkem
A.14	CHLADICÍ SKŘÍŇ 670L - GN 2/1	Chladicí skříň s plnými dveřmi, vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli 304 AISI. Ovládání plně v souladu s HACCP včetně alarmů. 75mm silná pěnová polyuretanová izolace s plnicím plynem cyklopentanem. Skrytý výparník garantuje vyšší skladovací kapacitu a méně problémů s korozi výparníku. Mikrosopínač vypne ventilátor při otevření dveří. Vestavěná chladicí jednotka, nucená cirkulace vzduchu; automatické odmrazování s následným odpařením kondenzátu. Provozní teplota: -2/+10°C. Pro okolní teplotu do +43°C. Chladivo v chladicím okruhu: R290.	710x835x2050	1	0,2	0,2					Energetická třída: C Spotřeba: 713 KWh/rok Provozní podmínky: Heavy Duty (cl.5). Uchazeč doloží splnění energetické třídy.	<b>Viz dotaz č. 1. Uvedená spotřeba je maximální možná, nižší spotřeba bude hodnocena jako kvalitativně lepší řešení.</b>		
<b>B - ČISTÁ PŘÍPRAVNA MASA</b>														
B.01	PRACOVNÍ STŮL, DŘEZ, ZÁSUVKOVÝ BLOK	Pracovní stůl skříňový, střední police, vlevo dřez 400x500 mm včetně baterie, vpravo zásuvkový blok. Umístěno na stavebním soklu, <b>hygienický standard HS</b> .	3200x700x750	1										
B.02	NÁSTĚNNÁ SKŘÍŇKA, DVOUPATROVÁ, DVÍŘKA	Nástěnná skříňka dvoupatrová, posuvná dvířka, střední stavitelná police.	1000x400x680	3										
B.03	DESKA BÍLÁ, NIEROLENOVÁ	Krájecí deska vyrobena z polyethylenu o jakostní hustotě PE 500 s protiskluzovými nožkami.	500x325x20	1										
B.04	KUCHYŇSKÁ VÁHA, VÁŽIVOST DO 10 KG, VODĚ ODOMLNÁ	Voděodolná kompaktní digitální váha s velkým integrovaným LCD displejem. Velmi spolehlivá s provozem na síť i baterie. Vhodná do všech provozů včetně možnosti použití ve vlhkých, mokrých a prašných podmínkách. Váživost: 4/10 kg (dvourosahová - vyšší přesnost v první polovině váživosti), rozlišení (díllek): 2/5 g, rozměr vážní plochy: 230 x 190 mm, provedení: vážní miska – nerez, kryt váhy – plast. Certifikace: pro obchodní vážení - úřední ověření. Krytí proti vodě a prachu: IP-65.	260x287x137	1	0,025	0,025								
B.05	ŘEZNICKÝ ŠPALEK, BEZ ČELNÍ TRNOŽE, PROSTOR PRO KOŠ	Nerezová konstrukce, bílá plastová deska (NIEROLEN) tl. 60 mm.	700x700x900	1										
B.06	POJÍZDNÝ KOŠ NA ODPADKY, 50 LITRŮ	Pojízdný nerezový koš na odpady, 4x otočné kolo, poklop, objem 50 litrů.		1										
B.07	HNACÍ JEDNOTKA PRO UNIVERZÁLNÍ ROBOT	Hnací jednotka pro univerzální robot, otáčky hřídele 180/360 ot. / min., kompatibilita s pojízdným strojanem a přídavným zařízením. Konstrukce z nerezové oceli, integrovaná ochrana motoru proti přehřátí. Stupeň krytí IP 65, kapacita až 1000 kg / hodinu.	520x400x210	1			1,9	1,9						
B.07a	PODSTAVEC POJÍZDNÝ S ODKLÁDACÍ PLOCHOU	Stabilní nerezový podstavec pod univerzální robot B.07, pojízdné provedení.	1100x770x620	1								Povinné vybavení univerzálního robotu B.07.		
B.07b	POJÍZDNÝ VOZÍK + NÁDOBA 30 ltr.	Pojízdný vozík s nádobou na 30 litrů, kompatibilní s univerzálním robotem B.07. Pojízdné provedení, 3 kolečka, odnímatelná nádoba z nerezové oceli, minimální kapacita 30 litrů, rukojet.		1								Povinné vybavení univerzálního robotu B.07.		
B.07c	PLANETOVÝ MÍCHACÍ A ŠLEHACÍ PŘÍSTROJ	Planetový míchací a šlehací nástavec k univerzálnímu robotu B.07. Vyrobeno z nerezové oceli, kapacita 40 litrů. Povinné příslušenství: 1x šlehací metla, 1x míchací metla, 1x hnětací hák.		1								Povinné vybavení univerzálního robotu B.07.		
B.07d	HLAVA NUDLIČKOVACÍ 10 mm	Nudličkovací hlava, nože vyrobena z ušlechtilé oceli. Dopravní válečky, distanční kroužky a hřebeny jsou poté vyrobeny z vysoce pevného polyoxymetyleny. Přístroj se snadno čistí a ošetřuje. Nudličkovací hlava je opatřena velice kvalitním řezným složením s nerezavějícími ostrými kruhovými noži. Průměr má 10 mm. Slouží ke krájení čínské zeli, salátu, pažitky, petržele, masa, uzenin a podobných surovin.		1								Povinné vybavení univerzálního robotu B.07.		
B.07e	HLAVA TENDERIZAČNÍ	Tenderizační nástavec.		1								Povinné vybavení univerzálního robotu B.07.		
B.07f	HLAVA NAKLEPÁVACÍ NASTAVITELNÁ	Hlava naklepávací 1 až 5 mm, válcová sada se dá snadno vyjmout a umýt v myčce. Určena k naklepávání telecího, drůbežního a hovězího masa.		1								Povinné vybavení univerzálního robotu B.07.		
B.07g	KRYT PRO NAKLEPÁVACÍ NÁSTAVEC			1								Povinné vybavení univerzálního robotu B.07.		

pozice	název	popis	rozměr v mm (šxhvx)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW / 230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	poznámka tendr	Jednotková cena	Cena celkem
B.07h	MLÝNEK NA MASO	Kráječ složený z nožové oceli s magnetickým zabezpečovacím zařízením, včet. pětinasobného kráječho složení, průměr 82 mm (skládá se z předřezače, 2 kruhových nožů, děrovaného kotouče 13 mm a děrovaného kotouče 5 mm).		1							Povinné vybavení univerzálního robotu B.07.			
B.07i	ADAPTÉR MULTIFUNKČNÍ			1							Povinné vybavení univerzálního robotu B.07.			
B.08	SERVIROVACÍ VOZÍK SVAŘENÝ, 2x POLICE, 4 KOLEČKA	Servirovací nerezový vozík, 2x police, 4 kolečka, z toho 2 s brzdou, svařená konstrukce. Police mají prolisované zvednuté okraje, rohy jsou zpevněny dvojitým a uzavřeným ohybem. Nosnost 120 kg.	900x600x950	2										
B.09	AUTOMATICKÉ FORMOVACÍ STOLNÍ ZAŘÍZENÍ	Automatický formovač masových směsí vhodný pro výrobu polotovarů. Mohou být použity různé kombinace ingrediencí: hovězí maso, vepřové, kuřecí, kousky vajčec nebo zeleniny apod. Vyrobeno z nerez oceli AISI304 s polyethylenovými doplňky, vyměnitelný tvarovací válec umožňuje volbu tvarů ve standardu hamburger (karabanátek) nebo kulíčky. Zařízení je možné snadno rozebrat a vyčistit. Objem náspyky 18 litrů, produkce až 1000 porcí / hod.	395x525x600	1			0,3	0,3				Viz dotaz č. 4.		
B.09	FORMY NA TVAROVÁNÍ MASA - DODÁVKA INVENTÁŘE	Formovací zařízení je možné doplnit o další formy na tvarování masa. Bude případně předmětem dodávky kuchyňského inventáře.		1										
B.10	NEREZOVÁ PODLAHOVÁ VANA, ROŠT, UZÁVĚRA	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	1000x200xmax.250	1								Viz dotaz č. 3.		
B.11	NEREZOVÝ REGÁL, 4 POLICE	Nerezový regál, 4x plná police.	800x600x1800	1										
B.12	CHLADICÍ SKŘÍŇ 670L - GN 2/1	Chladicí skříň s plnými dveřmi, vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli 304 AISI. Ovládání plně v souladu s HACCP včetně alarmů. 75mm silná pěnová polyuretanová izolace s plnicím plynem cyklopentanem. Skrytý výparník garantuje vyšší skladovací kapacitu a méně problémů s korozí výparníku. Mikrosopinač vypne ventilátor při otevření dveří. Vestavěná chladicí jednotka, nucená cirkulace vzduchu; automatické odmrazování s následným odpařením kondenzátu. Provozní teplota: -2/+10°C. Pro okolní teplotu do +43°C. Chladivo v chladicím okruhu: R290.	710x835x2050	2	0,2	0,4					Energetická třída: C Spotřeba: 713 kWh/rok Provozní podmínky: Heavy Duty (cl.5). Uchazeč doloží splnění energetické třídy.	Viz dotaz č. 1. Uvedená spotřeba je maximální možná, nižší spotřeba bude hodnocena jako kvalitativně lepší řešení.		
<b>D - VARNÁ 1</b>														
D.01	NEUTRÁLNÍ DÍL VČETNĚ PODESTAVBY	Neutrální díl včetně podestavby. Pracovní deska bude navazovat na ostatní moduly varného bloku, aby vznikl kompaktní blok sražený na vlasovou spáru. Umístěno na stavebním soklu, hygienický standard podestavby min. H5.	800x930x750	1							Neutrální modul musí navazovat na stávající elektrický kotel D02. Oba moduly budou sraženy k sobě na vlasovou spáru. Bude instalováno na stavebním soklu výšku 100 mm.			
D.01e	EL. ZÁSUVKA 230V			1										
D.02	KOTEL, EL, 240L, NEPŘÍMÝ, HRANATÝ, 1200MM - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	Součástí dodávky bude odborná demontáž, převoz do vlastního skladu dodavatele GASTRO, uskladnění po dobu realizace díla, zpětný převoz na místo instalace, montáž a odzkoušení zařízení. Dodavatel zodpovídá za odborné provedení demontáže a zpětné montáže, aby nedošlo k porušení záručních podmínek.	1200x930x850	1			24	24			Součástí dodávky GASTRO bude: demontáž, uskladnění, montáž. Bude instalováno na stavební sokl výšky 100 mm.			
D.02a	PŘÍSLUŠENSTVÍ	Montážní sada pro instalaci zařízení D02 na stavební sokl.		1										
D.03	NEREZOVÁ PODLAHOVÁ VANA, ROŠT, UZÁVĚRA	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	1200x500xmax.250	1							Součástí dodávky není instalace do podlahy. Zabudování vpusť provede profese STAVBA.	Viz dotaz č. 3.		
D.04	KOTEL, EL, 150 Ltr., NEPŘÍMÝ, AUTOMAT, Š.800MM - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	Součástí dodávky bude odborná demontáž, převoz do vlastního skladu, uskladnění po dobu realizace díla, zpětný převoz na místo instalace, montáž a odzkoušení zařízení.	800x930x850	1			21,5	21,5			Součástí dodávky GASTRO bude: demontáž, uskladnění, montáž. Bude instalováno na stavebním soklu výšku 100 mm.			
D.04a	PŘÍSLUŠENSTVÍ	Montážní sada pro instalaci zařízení D04 na stavební sokl.		1										
D.05	KOTEL, EL, 150 Ltr., NEPŘÍMÝ, AUTOMAT, Š.800MM - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	Součástí dodávky bude odborná demontáž, převoz do vlastního skladu, uskladnění po dobu realizace díla, zpětný převoz na místo instalace, montáž a odzkoušení zařízení.	800x930x850	1			21,5	21,5			Součástí dodávky GASTRO bude: demontáž, uskladnění, montáž. Bude instalováno na stavebním soklu výšku 100 mm.			
D.05a	PŘÍSLUŠENSTVÍ	Montážní sada pro instalaci zařízení D05 na stavební sokl.		1										

pozice	název	popis	rozměr v mm (šxhvx)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW / /230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	poznámka tendr	Jednotková cena	Cena celkem
D.06	NEREZOVÁ PODLAHOVÁ VANA, ROŠT, UZÁVĚRA	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	1400x500xmax.250	1							Součástí dodávky není instalace do podlahy. Zabudování vpusť provede profese STAVBA.	Viz dotaz č. 3.		
D.07	NEUTRÁL. MODUL SE ZÁSUVKOU, Š. 400 MM	Neutrální modul včetně podestavby, čelní zásuvka. Pracovní deska bude navazovat na ostatní moduly varného bloku, aby vznikl kompaktní blok sražený na vlasovou spáru. Umístěno na stavebním soklu, hygienický standard podestavby min. HS.	400x930x750	1							Neutrální modul musí navazovat na stávající elektrický kotel D05. Oba moduly budou sražený k sobě na vlasovou spáru. Bude instalováno na stavebním soklu výšku 100 mm.			
D.07d	EL. ZÁSUVKA 230V			1										
D.08	NEUTRÁL. MODUL SE ZÁSUVKOU, Š. 400 MM, PODESTAVBA	Neutrální modul včetně podestavby, čelní zásuvka. Pracovní deska bude navazovat na ostatní moduly varného bloku, aby vznikl kompaktní blok sražený na vlasovou spáru. Umístěno na stavebním soklu, hygienický standard podestavby min. HS.	400x930x750	1							Neutrální modul musí navazovat na stávající elektrický kotel D05. Oba moduly budou sražený k sobě na vlasovou spáru. Bude instalováno na stavebním soklu výšku 100 mm.			
D.09	VODOVODNÍ BATERIE DO VARNÉHO BLOKU, OTOČNÉ RAMÍNKO		45x500x753	1										
D.10	INDUKČNÍ SPORÁK, 4 ZÓNY, 4x5kW, VČETNĚ PODESTAVBY	Indukční sporák, 4 varné zóny (4x5kW), vyrobeno lisováním z jednoho kusu. Sklokeramická deska o síle min. 6 mm. Přesná regulace s nastavením min. 9 stupňů výkonu. Nastavení výkonu pro každou zónu s progresivním průběhem, tj. jemné nastavení pro nízké výkony a strmější křivka nastavení pro vyšší výkony. Rychlost zahřátí z 0°C na 400°C při maximálním výkonu - cca. 10 vteřin. Automatická detekce umístění nádob na varnou plochu - indukční technologie zaručuje, že v případě, kdy není na varné ploše umístěna žádná nádoba, se přepne do režimu stand-by a tím minimalizuje spotřebu energie. Ochrana proti průniku vody IPX5. Průměr hrnců, které se mají použít: min 12 cm, max 28 cm. Umístěno na stavebním soklu, hygienický standard minimálně HS.	800x930x750	1			20	20			Bude instalováno na stavebním soklu výšku 100 mm.	Viz dotaz č. 4.		
D.11	NEREZOVÁ PODLAHOVÁ VANA, ROŠT, UZÁVĚRA	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	2400x200xmax.250	1								Viz dotaz č. 3.		
D.12	TÁLOVÝ SPORÁK, EL., 4 VARNÉ ZÓNY, VČETNĚ PODESTAVBY	Elektrický tálový sporák, 4 varné zóny (nezávisle ovládané), hladká deska vyrobená z ocelolityny o min. tloušťce 15 mm, teplotní rozsah 80 až 450 °C, rozměr varné plochy min. 760x665 mm. Ochrana proti průniku vody IPX5 případně vyšší. Umístěno na stavebním soklu, hygienický standard minimálně HS.	800x930x750	1			10	10			Bude instalováno na stavebním soklu výšku 100 mm.	Viz dotaz č. 1,2,4.		
D.13	NEUTRÁL DÍL VČETNĚ PODESTAVBY	Neutrální díl včetně podestavby. Pracovní deska bude navazovat na ostatní moduly varného bloku, aby vznikl kompaktní blok sražený na vlasovou spáru. Umístěno na stavebním soklu, hygienický standard podestavby min. HS.	400x930x750	1							Bude instalováno na stavebním soklu výšku 100 mm.			
D.14	FRITÉZA, EL., 2x 15Ltr., TĚLESA MIMO VANU	Elektrická fritéza 2x15 litrů, topná tělesa budou umístěna mimo vanu, teplotní rozsah 105 - 185 °C, podestavba uzavřená dvířky. Bezpečnostní termostat zabráňující přehřátí, vypouštění oleje do sběrné nádoby v podestavbě (součást zařízení). Vyrobeno z nerez oceli AISI 304, ochrana proti průniku vody IPX 5. Součástí dodávky je 2x koš.	800x930x750	1			20	20			Bude instalováno na stavebním soklu výšku 100 mm.			
D.15	NEUTRÁL DÍL VČETNĚ PODESTAVBY, DVÍŘKA	Neutrální díl včetně podestavby. Pracovní deska bude navazovat na ostatní moduly varného bloku, aby vznikl kompaktní blok sražený na vlasovou spáru. Umístěno na stavebním soklu, hygienický standard podestavby min. HS.	800x930x750	1							Neutrální modul musí navazovat na stávající elektrický kotel D02. Oba moduly budou sražený k sobě na vlasovou spáru. Bude instalováno na stavebním soklu výšku 100 mm.			
D.16	NEREZOVÁ PODLAHOVÁ VANA, ROŠT, UZÁVĚRA	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	2400x200xmax.250	1								Viz dotaz č. 3.		

pozice	název	popis	rozměr v mm (šxhvx)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW /230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	poznámka tendr	Jednotková cena	Cena celkem
D.17	ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT, 20x 1/1 GN, BOJLEROVÝ VÝVIN PÁRY	Elektrický konvektomat, min. kapacita 20x GN 1/1, podélných zásuvných roštů pro gastronádoby, bojlerový vývin páry, varný systém s režimem drůbež, maso, ryby, vaječné pokrmy / dezerty, přílohy / zelenina, pečivo a metody vaření, jako je smažení, vaření, pečení a grilování. Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, minimálně tři obousměrná kola ventilátoru s miniamálně pěti rychlostmi. Zařízení je vyrobeno z nerezové ušlechtilé oceli DIN 1.4301, má bezešvý vnitřní prostor se zaoblenými rohy, je izolováno proti vyzářování tepla. Bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru. Zařízení je vybaveno dvířky varné komory se zadním odvětráváním s trojitým sklem, dvířka jsou opatřena jednoruční rukojetí dvířek s dorazovou funkcí. Zařízení je dále vybaveno minimálně jedním dotykovým barevným displejem, minimální velikost displeje 9 palců. Varná komora má úsporné LED osvětlení s dlouhou životností a automatickou, akustickou a vizuální signalizaci procesních kroků. Automatické přizpůsobení místu instalace (nadmožská výška / bod varu) prostřednictvím kalibrace zařízení.	877x913x1872	1			37,2	37,2			Energetická účinnost konvektomatu testována dle normy DIN 18873.	Viz dotaz č. 3.		
		Zařízení je schváleno k provozu bez dozoru! Nastavitelná teplota varné komory od +30°C do +300°C. Možnost změny požadovaného výsledku vaření během spuštěného provozního režimu; přepínání do jiného ručního nebo automatického režimu během spuštěného programu. Výroba páry probíhá bez tlaku pomocí generátoru čerstvé páry se samočisticím programem a automatickým odvápněním a péčí, nezávisle na nastavené tvrdosti vody. Provoz bez zařízení na změkčování vody. Zařízení má různé čisticí programy, i bez dozoru přes noc; zařízení automaticky rozpoznává stav znečištění a nahromadění vápenných usazenin v závislosti na dosavadním způsobu používání a podle toho navrhuje nejúčinnější program čištění. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijemím a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku. Plně integrované rozhraní WLAN bez externí antény a ethernetové rozhraní k připojení ke cloudovému síťovému řešení pro vzdálený přístup a údržbu. Příprava pokrmů ve vnitřním prostoru je možná ve stojanovém vozíku (odstup ližin min. 65 mm) pro vložení 20 roštů nebo plechů (1/1 GN) do podélných zásuvných roštů. České menu včetně integrovaných receptů, funkce vyhledávání v celém obsahu příručky a receptech v zařízení, kontextové zobrazování informací nápovědy.												
D.17a	STOJANOVÝ VOZÍK PRO KONVEKTOMAT 20x GN 1/1- STANDARDNÍ PŘEVEDENÍ	Nerezový zavazecí vozík kompatibilní s konvektomatem D17, F.16 a šokerem G01. Vozík je možné vsunout do varné komory konvektomatu nebo komory šokeru a ponechat ho uvnitř během celého varného programu. Standardní, 20 zásuvů (rozestup ližin 65 mm).	561x824x1743	2							Stojanový vozík bude plně kompatibilní se stávající konvektomatem F.16, s konvektomatem D.17 a šokerem G.01.			
D.18	NEREZOVÁ PODLAHOVÁ VANA, ROŠT, UZÁVĚRA	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	1000x200xmax.250	1								Viz dotaz č. 3.		



pozice	název	popis	rozměr v mm (šxhvx)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW / 230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	poznámka tendr	Jednotková cena	Cena celkem
D.19	ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT, 10x 1/1 GN, BOJLEROVÝ VÝVIN PÁRY	Elektrický konvektomat, min. kapacita 10x GN 1/1, podélných zásuvných roštů pro gastronóby, bojlerový vývin páry, varný systém s režimem drůbež, maso, ryby, vaječné pokrmy / dezerty, přílohy / zelenina, pečivo a metody vaření, jako je smažení, vaření, pečení a grilování. Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, obousměrná kola ventilátoru s minimálně pěti rychlostmi. Zařízení je vyrobeno z nerezové ušlechtilé oceli DIN 1.4301, má bezezvýš vnitřní prostor se zaoblenými rohy, je izolováno proti vyzářování tepla. Bezúdržbový systém odlučování tuků bez přidavého tukového filtru. Zařízení je vybaveno dvířky varné komory se zadním odvětráváním s trojitým sklem, dvířka jsou opatřena jednoruční rukojetí dvířek s dorazovou funkcí. Zařízení je dále vybaveno minimálně jedním dotykovým barevným displejem, minimální velikost displeje 9 palců. Varná komora má úsporné LED osvětlení s dlouhou životností a automatickou, akustickou a vizuální signalizací procesních kroků. Automatické přizpůsobení místa instalace (nadmožská výška / bod varu) prostřednictvím kalibrace zařízení.	850x775x1014	1			19	19			Energetická účinnost konvektomatu testována dle normy DIN 18873.			
		Zařízení je schváleno k provozu bez dozoru! Nastavitelná teplota varné komory od +30°C do +300°C. Možnost změny požadovaného výsledku vaření během spuštěného provozního režimu; přepínání do jiného ručního nebo automatického režimu během spuštěného programu. Výroba páry probíhá bez tlaku pomocí generátoru čerstvé páry se samočisticím programem a automatickým odvápněním a péčí, nezávisle na nastavené tvrdosti vody. Provoz bez zařízení na změkčování vody. Zařízení má různé čisticí programy, i bez dozoru přes noc; zařízení automaticky rozpoznává stav znečištění a nahromadění vápenných usazenin v závislosti na dosavadním způsobu používání a podle toho navrhuje nejúčinnější program čištění. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijemím a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku. Plně integrované rozhraní WLAN bez externí antény a ethernetové rozhraní k připojení ke cloudovému síťovému řešení pro vzdálený přístup a údržbu. Příprava pokrmů ve vnitřním prostoru je možná ve stojanovém vozíku (odstup ližin min. 65 mm) pro vložení 20 roštů nebo plechů (1/1 GN) do podélných zásuvných roštů. České menu včetně integrovaných receptů, funkce vyhledávání v celém obsahu příručky a receptech v zařízení, kontextové zobrazování informací nápovědy.												
D.19a	PODSTAVEC PRO KONVEKTOMAT S ÚCHYTY PRO GN	Celonerezové provedení, vsuvy na GN.	900x800x850	1										
D.22	NEREZOVÁ PODLAHOVÁ VANA, ROŠT, UZÁVĚRA	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	400x400xmax.250	1								Viz dotaz č. 3.		
D.23	UMÝVADLO VČ. BATERIE	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenným ovládaním a baterií.	470x370x225	1										
D.24	ZÁSOBNÍK NA PAPIŘOVÉ RUČNÍKY - DODÁVKA DODAVATELE CHEMIE			1										
D.24a	DÁVKOVAČ TEKUTÉHO MÝDLA - DODÁVKA DODAVATELE CHEMIE			1										
D.25	NEREZOVÝ REGÁL, 4 POLICE	Nerezový regál, 4x plná police.	1000x500x1800	2										
D.26	POJÍZDNÝ NEREZOVÝ VOZÍK NA GN, NOSNOST 40 KG ZÁSUV	Provedení se 4 otočnými kolečky o prům. 125 mm, z toho 2 s brzdou. Jednoduchá konstrukce z ohýbaných profilů, svařovaná konstrukce. Kapacita: 15x GN 1/1 - 65. Nosnost jednotl. lišt/poří (kg): 40!	451x650x1400	1										

pozice	název	popis	rozměr v mm (šxhvx)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW / 230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	poznámka tendr	Jednotková cena	Cena celkem
D.27	TURBO MIXER, VARIABILNÍ RYCHLOST	Mobilní turbomixer, konstrukce z nerez oceli, výškově stavitelný. Variabilní nastavení rychlosti v rozsahu 630 až 1700 otáček za minutu, výkon 1500 W. Mixovací tyč lze snadno demontovat bez použití nářadí a lze ji rozložit na samostatné části: tyč, hřídel, ložisko a rotor. Všechny části přicházející do styku s potravinami jsou v souladu s 1935/2004/EC. Mixer bude schopen mixovat v kotlík a multifunkčních pánvích s nízkou hladinou.	628x1556x1122	1			1,5	1,5				Viz dotaz č. 1.		
D.27a	POVINNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ K POZICI D27	- 1x mřížka na polévku, průměr otvorů minimálně 8 mm - 1x hlava pro mixování polévek - 1x hlava pro mixování v multifunkčních pánvích - 1x krátká tyč pro mixování v multifunkčních pánvích - 1x tyč dlouhá min. 500 mm - 1x hlava pro mixování polévek v multifunkčních pánvích s nízkou hladinou tekutiny		1										
D.28	ELEKTRICKÝ VYHŘÍVANÝ VOZÍK 15 x GN 2/1 S VENTILÁTOREM	Dvouplášťové, izolované provedení, vyrobený z chromniklové oceli 18/10 - rozteč lisovaných vsunů 75 mm (umožňuje snadné čištění), digitální termostat s regulací teploty +30 °C až +90 °C, aktivní ohřev - ventilátor a topné těleso na vnitřní zadní stěně vozíku, dno vozíku tvořeno vaničkou pro zachycení kondenzátu, madlo pro transport na zadní straně vozíku, el. šňůra s vidlicí a odkládací zásuvka na zadní straně vozíku, 4 x kolečko otočné pr. 125 mm, z toho 2x s brzdou, uzavírání: klika se zámkem. Rohové nárazníky na bocích vozíku, vedle dveří, zapuštěná madla pro snadnější manipulaci s vozíkem, jednokřídelné uzamykatelné dveře s těsněním, aretace otevřených dveří, počet zásuvů: 15, hmotnost: 78 kg. Kapacita: 15 x GN 2/1-65 nebo 30 x GN 1/1-65 nebo 5 x GN 2/1-200 nebo 10 x GN 1/1-200 nebo 7 x GN 2/1-100 (nebo 150) + 1 x GN 2/1-65 nebo 14 x GN 1/1-100 (nebo 150) + 2 x GN 1/1-65.	775x945x1510	1	1,8	1,8								
D.28a	ELEKTRICKÝ VYHŘÍVANÝ VOZÍK 15 x GN 2/1 S VENTILÁTOREM - STÁVAJÍCÍ		775x945x1510	1	1,8	1,8					Součástí dodávky GASTRO bude: demontáž, uskladnění, montáž.			
D.29	SAMONAVÍJECÍ BUBEN + ROZSTŘIKOVAČ	Celonerezová konstrukce, 20 m hadice, vodící válečky, rostřikovač DINGO.	270x480x450	1										
<b>E - DIETNÍ KUCHYNĚ</b>														
E.01	PRACOVNÍ STŮL, DŘEZ	Pracovní stůl skříňový, spodní police, uzavřený dvířky. Vlevo dřež 400x500 mm včetně baterie. Umístěno na stavebním soklu, <b>hygienický standard HS</b> .	800x800x750	1										
E.02	STŮL CHLAZENÝ NA GN, 3 SEKCE, 2x ZÁSUVKA, 1x DVEŘE	Chlazený stůl na GN, 3 sekce, 4x zásuvka + 1x dvířko. Umístěno na stavebním soklu, <b>hygienický standard minimálně H11</b>	1750x800x750	1	0,7	0,7								
E.03	KUCHYŇSKÁ VÁHA, VÁŽIVOST DO 10 KG, VODĚ ODOLNÁ	Voděodolná kompaktní digitální váha s velkým integrovaným LCD displejem. Velmi spolehlivá s provozem na síť i baterie. Vhodná do všech provozů včetně možnosti použití ve vlhkých, mokrych a prašných podmínkách. Váživost: 4/10 kg (dvourozahová - vyšší přesnost v první polovině váživosti), rozlišení (dílek): 2/5 g, rozměr vážní plochy: 230 x 190 mm, provedení: vážní miska – nerez, kryt váhy – plast. Certifikace: pro obchodní vážení - úřední ověření. Krytí proti vodě a prachu: IP-65.	260x287x137	1	0,025	0,025								
E.04	NÁSTĚNNÁ SKŘÍŇKA, DVOUPATROVÁ, DVÍŘKA	Nástěnná skříňka dvoupatrová, posuvná dvířka, střední stavitelná police.	1200x400x680	2										

pozice	název	popis	rozměr v mm (šxhvx)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW / 230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	poznámka tendr	Jednotková cena	Cena celkem
E.05	ELEKTRICKÁ MULTIFUNKČNÍ PÁNEV, 2x25 L	Multifunkční varné zařízení určené k vaření, restování a fritování a rovněž k vaření při nízké teplotě, k přípravě sous vide, konfitování, vaření s teplotním rozdílem, citlivé vaření k šetrné přípravě citlivých produktů. Užžitý objem: minimálně 2x25 litrů, 2 nádoby (provedení jedné nádoby není přípustné). Teplotní rozsah +30 °C až +250 °C, flexibilní rozdělení dna pánve na zóny s rozdílnými teplotami. Rychlost ohřevu dna na +200 °C za max. 4 minuty. Zařízení je vybaveno automatickými procesy přípravy pokrmů. Grafické zobrazování procesu vaření se všemi parametry vaření a s vypočítaným koncem vaření. Každá nádoba má vpichovou sondu na měření teploty s 6-ti měřicími body. Zařízení je vybaveno motoricky ovládaným a časově nastavitelným systémem automatického zvedání a spouštění košů. Zařízení má automatický přívod vody k plnění varné nádoby vodou s přesností nastavení na 1 litr. Možnost nakonfigurovat nejúčinnější uživatelské profily a uživatelská práva. Minimálně 9 palcový skleněný barevný displej s dotykovou obrazovkou. Zařízení je vybaveno výsuvnou hadicovou sprchou s automatickým navijením. Vestavěná zásuvka 230 V. Integrované rozhraní WLAN bez externí antény, připojení pro vzdálený přístup a údržbu. Zařízení je schváleno k provozu bez dozoru (noční vaření).	1100x938	1			21	21			Energetická účinnost multifunkčního zařízení testována dle normy DIN 18873.			
E.05a	POVINNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ	2x rameno pro automatické zvedání 1x fritovací koš 1x stěrka 1x varný koš 1x síto 1x čistící houbička 2x rošt na dno pánve		1										
E.05f	PODESTAVBA POD MULTIFUNKČNÍ PÁNEV	Podestavba pod multifunkční pánev se 2 výsuvnými plošinami a 8 páry nosných listů pro GN nádoby. Zapláštěná podestavba. Umístěno na stavebním soklu.		1										
E.06	NEREZOVÁ PODLAHOVÁ VANA, ROŠT, UZÁVĚRA	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	1200x200xmax.250	1								Viz dotaz č. 3.		
E.08	PRACOVNÍ STŮL SKŘÍŇOVÝ OTEVŘENÝ	Pracovní stůl skříňový, otevřený, hygienický standard HS. Vykřetí stoupačky, atypické provedení. Umístěno na stavebním soklu.	900x800x750	1										
E.09	POJÍZDNÝ KOŠ NA ODPADKY, 50 LITRŮ	Pojízdný nerezový koš na odpady, 4x otočné kolo, poklop, objem 50 litrů.		1										
E.10	RUČNÍ TYČOVÝ MIXÉR, 553 MM, 450 W	Ruční tyčový mixér s plynulou elektronickou regulací otáček, maximální rychlost 9000 otáček / minutu. Mixér je možné použít přímo v hrnících i při vaření. Snadná montáž i demontáž díky bajonetovému upínacímu systému. Části přicházející do styku s potravinami - odnímatelná tyč s mixérem je snadno rozebíratelná pro čištění bez nutnosti nářadí. Tyč a nůž lze umývat v myčce nádobí. Motor má vzduchový chladič systém a ochranu proti přehřátí (pro případ dlouhotrvajícího intenzivního používání). Motor chráněn proti vodě (ovládání stupeň krytí IP55, celý mixér stupeň krytí IP34). Příslušenství: 1 x Nerezová tyč 553mm.	138x120x765	1	0,45	0,45					Viz dotaz č. 2.			

pozice	název	popis	rozměr v mm (šxhvx)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW /230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	poznámka tendr	Jednotková cena	Cena celkem	
E.11	BLIXER, 7,5 LITRŮ	Stolní blixér vhodný pro přípravu kašovitě stravy v nemocnicích, kojeneckých ústavech, ÚSP a jeslích. Speciální typ kutru, který kombinuje funkci mixéru a kutru a umožňuje: rozmělnění surovin / přípravu mixovaných jídel ze syrových, nebo vařených surovin – v tekuté, polotekaté a kašovitě formě / realizaci pokrmů se změnou strukturou podávané individuálně ve zdravotnických zařízeních / přípravu chutovek, předkrmů, zákusků, šlehaných krémů, emulzí nebo i specialit. Dvě regulace rychlosti, timer, pulsní tlačítko, kovový kyd motorového bloku. Příkon 1500 W, jednoráz. zpracovávané množství 3 - 25 porcí, 0,6 - 4,8 kg. Základní vybavení: nerezová nádoba, stírací zařízení víka a nádoby, nůž s jemným zubatým ostřím	280 x 350 x 535	1	1,5	1,5									
E.12	ODSÁVACÍ STROP - DODÁVKA VZT			1							Není součástí dodávky GASTRO				
<b>F - VARNA 2</b>															
F.01	SAMONAVÍJECÍ BUBEN + ROZSTŘIKOVAČ	Celonerezová konstrukce, 20 m hadice, vodící válečky, roztřikovač DINGO.	270x480x450	1											
F.02	NEREZOVÁ PODLAHOVÁ VANA, ROŠT, UZÁVĚRA	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	400x400xmax.250	1								Viz dotaz č. 3.			
F.03	UMYVADLO VČ. BATERIE	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenným ovládním a baterií.	470x370x225	1											
F.04	ZÁSOBNÍK NA PAPIROVÉ RUČNÍKY - DODÁVKA DODAVATELE CHEMIE			1							Není součástí dodávky GASTRO				
F.04a	DÁVKOVAČ TEKUTÉHO MÝDLA - DODÁVKA DODAVATELE CHEMIE			1							Není součástí dodávky GASTRO				
F.05	MULTIFUNKČNÍ PÁNEV TLAKOVÁ SKLOPNÁ, 150 LITRŮ	Multifunkční varné zařízení určené k vaření, restování a fritování a rovněž k vaření při nízké teplotě, k přípravě sous vide, konfitování, vaření s teplotním rozdílem, citlivé vaření k šetrné přípravě citlivých produktů, VAŘENÍ V TLAKU. Užitiný objem min. 150 litrů. Teplotní rozsah +30 °C až +250 °C, flexibilní rozdělení dna pánve na zóny s rozdílnými teplotami. Rychlost ohřevu dna na +200 °C za 3 minuty. Zařízení je vybaveno automatickými procesy přípravy pokrmů. Grafické zobrazování procesu vaření se všemi parametry vaření a s vypočítaným koncem vaření. Každá nádoba má vpichovou sondu na měření teploty s minimálně 6-ti měřicími body. Zařízení je vybaveno motoricky ovládaným a časově nastavitelným systémem automatického zvedání a spouštění košů. Zařízení má automatický přívod vody k plnění varné nádoby vodou s přesností nastavení na 1 litr. Možnost nakonfigurovat nejrůznější uživatelské profily a uživatelská práva. Minimálně 9 palcový skleněný barevný displej s dotykovou obrazovkou. Zařízení je vybaveno výsuvnou hadicovou sprchou s automatickým navijem. Vestavěná zásuvka 230 V. Integrované rozhraní WLAN bez externí antény, připojení pro vzdálený přístup a údržbu. Zařízení je schváleno k provozu bez dozoru (noční vaření).	1365x894x1078	1			41	41				Energetická účinnost multifunkčního zařízení testována dle normy DIN 18873.			
F.05a	PŘÍSLUŠENSTVÍ	1x stěrka, 1x rameno pro automatické zvedání, 3x varný koš, 1x síto, 3x rošt na dno pánve, 1x čistící houbička.		1											
F.06	MULTIFUNKČNÍ PÁNEV SKLOPNÁ, 100 LITRŮ - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	Součástí dodávky bude odborná demontáž, převoz do vlastního skladu dodavatele GASTRO, uskladnění po dobu realizace díla, zpětný převoz na místo instalace, montáž a odzkoušení zařízení. Dodavatel zodpovídá za odborné provedení demontáže a zpětné montáže, aby nedošlo k porušení záručních podmínek.	1030x894x1078	1			27	27			Součástí dodávky GASTRO bude: demontáž, uskladnění, montáž.				

pozice	název	popis	rozměr v mm (šxhvx)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW / 230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	poznámka tendr	Jednotková cena	Cena celkem
F.07	VOZÍK NA OLEJ	K plnění varné nádoby i ke skladování a filtrování oleje. S předeheřevem k rozpouštění ztuženého tuku nebo chlazeného oleje. Je možné čerpaní horkého tuku do teploty +180 °C. Kapacita: 49 l. Plnění pányve elektrickým čerpadlem a otočnou plnicí trubicí. Průtok 5 litrů za minutu. Automatické vypnutí čerpadla po skončení procesu plnění nádoby.	603x605x1096	1	2,8	2,8					ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT PLNĚ KOMPATIBILNÍ S MULTIFUNKČNÍ PÁNVI F.05 A F.06!			
F.08	VOZÍK PRO MULTIFUNKČNÍ PÁNVE, VÝŠKOVĚ STAVITELNÝ	Vozík, kapacita GN 2/1, výškově nastavitelný ve čtyřech stupních. Rukojeť je sklápňná, díky čemuž je zařizeni velmi skladné. Model 2/1 je výškově nastavitelný ve dvou stupních pro ergonomickou práci. Výška zásuvy 540-740 mm.	650x530	1							ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT PLNĚ KOMPATIBILNÍ S MULTIFUNKČNÍ PÁNVI F.05 A F.06!			
F.09	NEREZOVÁ PODLAHOVÁ VANA, ROŠT, UZÁVĚRA	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	800x400xmax.250	2								Viz dotaz č. 3.		
F.11	KOTEL SKLOPNÝ EL. S MÍCHADLEM 200 LTR., OTÁČKY 25-200 OT./MIN.	Sklonpý kotel s míchadlem elektrický, objem 200 litrů, systém dvojitého vika. Systém nepřímého ohřevu, duplikátor ohříván pomocí saturované páry o teplotě 120°C, vyhříváno je nejen dno, ale také kompletně boční stěny. Automatický odvzdušňovací systém duplikátoru. Doba potřebná pro dosažení varu při úplném naplnění max. 50 minut. Teplotní rozsah min. +30 °, max. +120 °C. Elektronická řídicí jednotka: velký a přehledný displej. Využitelný objem 200 litrů, kruhová vložka, motorové sklápění kotle (vanu lze sklopit o víc jak 90 °). Minimální výška plnění nádoby 550 mm. Rozsah otáček: 25-100 ot/ minutu, pro slehací program 200 ot/ minutu. Míchadlo s jednosměrným i střídavým režimem. Vnitřní vložka vyrobená z jednoho kusu kyselinovzdorné oceli AISI 316 (popř. kvalitnější), minimální tloušťka dna 3 mm. Krytí minimálně IPX 5. Konstrukce kotle z nerezové oceli AISI 304 a vnitřní část (přicházející do styku s potravinami) je z nerezové oceli minimálně AISI 316 s oblými rohy.	1345x1070x1050	1			40	40				Viz dotaz č. 2.		
F.11a	POVINNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ	- automatické odvzdušnění duplikátoru kotle - teplotní senzor ve dně kotle - programovatelné dávkování vody - hlavní bezpečnostní vypínač instalovaný přímo na zařizeni - roštové síto - oplachová sprcha včetně kartáčového nástavce - kartáčový mycí nástavec na míchadlo - míchací nástavec roštový s bočními a spodními teflonovými stěrkami		1										
F.12	SKLOPNÝ KOTEL S MÍCHADLEM, 150 Ltr., EL. - STÁVAJÍCÍ	Součástí dodávky bude odborná demontáž, převoz do vlastního skladu dodavatele GASTRO, uskladnění po dobu realizace díla, zpětný převoz na místo instalace, montáž a odzkoušení zařizeni. Dodávatel zodpovídá za odborné provedení demontáže a zpětné montáže, aby nedošlo k porušení záručních podmínek.	1300x1070x1050	1			31,5	31,5			Součástí dodávky GASTRO bude: demontáž, uskladnění, montáž.			
F.12a	POVINNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ K STÁVAJÍCÍMU KOTLI	Dodávatel GASTRO musí v rámci opětovné montáže dodat novou instalační sadu pro kotvení míchacích kotlů do podlahy.		2										
F.13	NEREZOVÁ PODLAHOVÁ VANA, ROŠT, UZÁVĚRA	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	1000x600xmax.250	2								Viz dotaz č. 3.		
F.15	PRACOVNÍ STŮL SKŘÍŇOVÝ OTEVŘENÝ PROKLÁDÁČÍ	Pracovní stůl otevřený, 2x police, pojízdné provedení.	1200x800x900	1										

pozice	název	popis	rozměr v mm (šxhvx)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW / 230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	poznámka tendr	Jednotková cena	Cena celkem	
F.16	ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT, 20x 1/1 GN, BOULEROVÝ VÝVIN PÁRY - STÁVAJÍCÍ	Součástí dodávky bude odborná demontáž, převoz do vlastního skladu dodavatele GASTRO, uskladnění po dobu realizace díla, zpětný převoz na místo instalace, montáž a odzkoušení zařízení. Dodavatel zodpovídá za odborné provedení demontáže a zpětné montáže, aby nedošlo k porušení záručních podmínek.	877x913x1872	1			37,2	37,2			Součástí dodávky GASTRO bude: demontáž, uskladnění, montáž.				
F.17	NEREZOVÁ PODLAHOVÁ VANA, ROŠT, UZÁVĚRA	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navažení izolace.	1000x200xmax.250	1								Viz dotaz č. 3.			
F.18	STOJANOVÝ VOZÍK PRO KONVEKTOMAT 20x GN 1/1 - STÁVAJÍCÍ		561x824x1743	1											
F.19	KONVEKTOMAT 10xGN 1/1 - STÁVAJÍCÍ	Součástí dodávky bude odborná demontáž, převoz do vlastního skladu dodavatele GASTRO, uskladnění po dobu realizace díla, zpětný převoz na místo instalace, montáž a odzkoušení zařízení. Dodavatel zodpovídá za odborné provedení demontáže a zpětné montáže, aby nedošlo k porušení záručních podmínek.	847x776x1042	1			19	19			Součástí dodávky GASTRO bude: demontáž, uskladnění, montáž.				
F.19a	PODSTAVEC PRO KONVEKTOMAT S ÚCHYTY PRO GN - STÁVAJÍCÍ		900x800x850	1							Součástí dodávky GASTRO bude: demontáž, uskladnění, montáž.				
F.20	NEREZOVÁ PODLAHOVÁ VANA, ROŠT, UZÁVĚRA	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navažení izolace.	800x200xmax.250	1								Viz dotaz č. 3.			
F.21	ODSÁVACÍ STROP - DODÁVKA VZT			1							Není součástí dodávky GASTRO				
<b>G - ZCHLAZOVÁNÍ + BALENÍ</b>															
G.01	ZCHLAZOVAČ A ZMRAZOVAČ 20GN 1/1, 100 KG /85 KG, EXTERNÍ CHL. JEDNOTKA NA STŘEŠE, ROZSAH TEPLOT +40 AŽ -40 °C	Šokový zchlazovač/zmrzovač s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, vhodný pro GN nádoby, pekařské plechy 600x400 mm nebo banketové vozíky. Kapacita: zchlazování 100 kg; zmrzování 85 kg. Režimy: Automatické (10 skupin pokrmů se 100+ různými předinstalovanými variantami); Programovací (až 1000 programů lze uložit a organizovat v 16 různých kategoriích); Manuální (Soft zchlazování, Hard zchlazování, zmrzování, skladování, turbo zchlazení); teplý cyklus (-18°C až +40°C); vhodný pro jemné potraviny. Odhad zbývajícího času pro sondou řízené cykly na základě techniky umělé inteligence. Zchlazovací cyklus: 100 kg z +90°C na +3°C za méně jak 90 minut. Zmrzovací cyklus: 85 kg z +90°C na -18°C za méně jak 4 hodiny. Skladování při +3°C po zchlazování nebo při -22° C po zmrzování; automaticky aktivováno na konci každého cyklu, vede k úsporám energií a zachování konečné teploty. Minimálně 6ti bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu (viz pozice G.01c). Automatické i manuální odmrazování, odvlhčení a sterilizace komory pomocí UV lampy. Plně české menu. <b>ŠOKER MUSÍ BÝT KOMPATIBILNÍ SE ZAVÁŽECÍM VOZÍKEM POUŽITÝCH KONVEKTOMATŮ (STÁVAJÍCÍ I NOVÉ).</b>	1040x850x1741	1			3	3				Výkon garantován při okolní teplotě + 43 ° C (klimatická třída 5).	Viz dotaz č. 1 a č. 2.		
G.01a	CHLADÍCÍ JEDNOTKA ODDĚLENÁ, CHLAZENÁ VZDUCHEM PRO ZCHLAZOVAČ/ZMRAZOVAČ 20x1/1	Vzduchem chlazená jednotka, typ chladiwa R452A. Chladicí výkon minimálně 13 000 W. Váha 188 kg.	1414x1000x781	1			9,5	9,5				Viz dotaz č. 1 a č. 2.			
G.01b	POTRUBÍ, CHLADIVO	Součástí dodávky GASTO bude nezbytný materiál pro propojení jednotky a šokeru.		1							Součástí dodávky GASTRO nejsou stavební průrazy, začistění ani požádní uzávěrky. STAVBA připraví dle podkladu GASTRO.				
G.01c	VENKOVNÍ ZAKRYTOVÁNÍ CHLADÍCÍ JEDNOTKY, PRO UMIŠTĚNÍ NA STŘECHU			1											
G.01c	6-BODOVÁ VPICHOVÁ SONDA PRO ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ / ZMRAZOVAČ			1											
G.01c	UV LAMPA	Umožňuje hygienický cyklus s UV lampou.		1											
G.02	ZAVÁŽECÍ KLEC S VOZÍKEM, 20x GN 1/1	Zavážecí vozík bude kompatibilní se šokovým zchlazovačem / zmrzovačem G.01. Zavážecí vozík bude kompatibilní s novými i stávajícími konvektomaty.		1											

pozice	název	popis	rozměr v mm (šxhvx)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW / 230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	poznámka tendr	Jednotková cena	Cena celkem
G.04	ŠOKOVÝ ZMRAZOVAČ, 6x GN1/1 - 15KG PŘÍČNĚ	Šokový zchlazovač a zmrazovač, kapacita 6xGN 1/1 - 20 mm. Kapacita zchlazování 10,8/19,5kg (NF/UK); zmrazování 10,8/15,2kg (NF/UK). Dveřní mikrosplnač, komora s obliými rohy, AISI 304. Zchlazovací programy "soft i hard" řízené časem, automatický program řízený vpichovou soundou. Algoritmus pro výpočet zbývajícího času. Akustický signál po dokončení procesu. Po ukončení procesu automatické přepnutí do režimu skladování při +2°C nebo -18°C. Chladicí výkon min. 1000 W. Součástí výbavy je bodová teplotní sonda.	760x760x970	1	1,6	1,6						Viz dotaz č. 1.		
G.05	KRÁJÉČ CHLEBA A KNEDLÍKŮ - rozteč nožů 13 mm	Stolní krájáč chleba, možnost vložit pečivo o max. délce 385 mm a výšce maximálně 140 mm. Tloušťka krajíce 13 mm. Po rozkrájení se přístroj automaticky vypne.	600x600x630	1	0,3	0,3								
G.05a	PRACOVNÍ STŮL, POLICE, POJÍZDNÝ	Pracovní stůl skříňový, otevřený, police, pojízdné provedení.	800x700x900	1										
G.06	NÁSTĚNNÁ SKŘÍŇKA OTEVŘENÁ	Nástěnná skříňka otevřená. <b>Hygienický standard HS.</b>	1550x400x680	1										
G.07	VAKUOVÁ BALIČKA	Vakuová komora se zaoblenými rohy má délku komory 420 mm, šířku lišty (max. šířka sáčku) 420 mm a výšku komory 180 mm. Bezdrátová těsnící lišta 3,5 mm je jednoduše vyjímatelná pro snadnou údržbu. Uvnitř vakuové komory je vložena speciální deska (lehce odnímatelná), ta slouží ke správnému umístění produktu určeného k vakuování a zkrácení délky vakuovacího cyklu. Šikmá vložka slouží k vakuování tekutin. <b>Výkon vývěvy je minimálně 16 m<sup>3</sup>/h.</b> Digitální ovládání. Doba pracovního cyklu 20-40 sekund. Vakuová balička je opatřena standardní časovou kontrolou, senzorem vakua a automatickým servisním programem údržby vakuového čerpadla.	480x525x430	1	0,6	0,6								
G.07a	POJÍZDNÝ STOJAN POD VAKUOVOU BALIČKU, ZÁSUVKY	Pracovní stůl pojízdný, spodní police. Určeno pro vakuovaku baličku. Pod pracovní deskou minimálně 2 zásuvky.	800x700x900	1										
G.08	PODLAHOVÝ ROŠT S VPUSTÍ S LEMEM PRO NAVÁŘENÍ IZOLACE	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	1000x200xmax.250	1								Viz dotaz č. 3.		
<b>H - CHLADÍCI BOX</b>														
H.01	CHLADÍCI BOX ZCHLAZOVÁNÍ + BALENÍ	Chladicí box, externí agregát, PUR panel min. tl. 75 mm, bez podlahy, systém napojení panelů perodrážka (zámkový spojovací systém). Podlaha boxu bude stavebně izolována. Další specifikace viz soupis standardů.	viz výkres	1										
H.02	SESTAVA REGÁLŮ PRO CHLADÍCI BOX	Regálový systém z korozivzdorné oceli, 4 patra plných plat hl. 440 mm.	viz výkres	1										
<b>I - ČISTÁ PŘÍPRAVA ZELENINY</b>														
I.01	PRACOVNÍ STŮL, DŘEZ	Pracovní stůl skříňový otevřený, dřez 400x500 mm včetně baterie. <b>Hygienický standard HS</b> , umístěno na stavebním soklu.	1300x800x750	1										
I.02	STŮL CHLAZENÝ NA GN, 3 SEKCE, 2x ZÁSUVKA, 1x DVEŘE	Chlazený stůl na GN, 3 sekce, 4x zásuvka + 1x dvířko. Umístěno na stavebním soklu, <b>hygienický standard minimálně H1!</b>	1691x700x800	1	0,7	0,7								
I.04	NÁSTĚNNÁ SKŘÍŇKA OTEVŘENÁ	Nástěnná skříňka, střední police, otevřená. <b>Hygienický standard HS.</b>	1000x400x680	3										
I.05	KROUHAČ ZELENINY, STANICE	Krouhač zeleniny, pracovní stanice, určeno pro velké gastronomické provozy s maximální denní kapacitou 1000 porcí. Zpracovává syrovou zeleninu, ovoce a na speciálních discích ořechy, parmezán, strouhanku, čokoládu, brambory, křen a mrkev. Lze kostičkovat a hranolkovat. Indukční motor, nerezová hřídel, magentický bezpečnostní systém, celokovový kryt motorového bloku. Výkon krouhače až 1200 kg / hodinu. Počet otáček 375/750 ot. za minutu.	865x378x1272	1			1,1	1,1						

pozice	název	popis	rozměr v mm (šxhvx)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW /230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	poznámka tendr	Jednotková cena	Cena celkem
I.05a	POVINNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ - AUTOMATICKÁ KROUHAČÍ HLAVA	Plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje. Vhodná pro plátkování křehkých produktů (houby), plátkování vařených brambor, strouhání mrkve, brambor a tvrdší zeleniny, kostičkování brambor, ceket, rajských aj, lze použít disky na hranolkování.		1										
I.05b	POVINNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ - MECHANICKÁ KROUHAČÍ HLAVA S PŘÍTLAČNOU PÁKOU	Plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje. Celokovové provedení. Odnímatelné víko s celokruhovou velkokapacitní násypkou a integrovaným tubusem: 1x kruhový plnicí otvor o ploše 238 cm2, objem násypky 4,2 l – vhodná pro plátkování, strouhání nebo kostičkování velkoobjemových surovin jako je zele, celet a salát 1x trubcový otvor o průměru 58 mm- tubus se používá pro nepřerušované krájení dlouhých nebo křehkých druhů zeleniny a ovoce (okurky, cuketa, ředkev, bánány aj.) páka s posilovačem pohybu – usnadňuje obsluhu a zvyšuje výkonnost.		1										
I.05c	POJÍZDNÝ PODSTAVEC - 2x GN 1/1	Pojízdný vozík pro krouhač zeleniny, nastavitelné 3 úrovně výšky GN, kapacita pro 2xGN 1/1. Dodáváno bez GN.	600x486x916	1										
I.05d	PODSTAVEC PRO KROUHAČ ZELENYN	Pojízdný nerezový podstavec pro 1 gastronádobu 1/1 pro krouhače zeleniny. Dodáváno bez GN.	720X369X793	1										
I.05e	ZAŘÍZENÍ NA BRAMBOROVOU KAŠI	Zařízení na bramborovou kaši bez násypky, průměr 3 mm.		1										
I.05f	ZÁKLADNÍ SADA DISKŮ, 16 KS													
I.06	PODLAHOVÝ ROŠT S VPUSTÍ S LEMEM PRO NAVAŘENÍ IZOLACE	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	1000x200xmax250	1								Viz dotaz č. 3.		
I.07	POJÍZDNÝ KOŠ NA ODPADKY, 50 LITRŮ	Pojízdný nerezový koš na odpady, 4x otočné kolo, poklop, objem 50 litrů.		1										
I.08	UMYVADLO VČ. BATERIE	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenným ovládáním a baterií.	470x370x225	1										
<b>J - CHLADÍČÍ BOX</b>														
J.01	CHLADÍČÍ BOX	Chladicí box, externí agregát. PUR panel min. tl. 75 mm, bez podlahy, systém napojení panelů perodrážka (zámkový spojovací systém). Podlaha boxu bude stavebně izolována. Další specifikace viz soupis standardů.	viz výkres	1										
J.02	SESTAVA REGÁLŮ PRO CHLADÍČÍ BOX	Regálový systém z korozivzdorné oceli, 4 patra plných plat hl. 440 mm.	viz výkres	1										
<b>K - STUDENÁ KUCHYŇE</b>														
K.01	PRACOVNÍ STŮL, DŘEZ	Pracovní stůl skříňový, otevřený, dřez 400x500 mm včetně baterie. Hygienický standard HS, umístěno na stavebním soklu.	1300x800x750	1										
K.02	STŮL CHLAZENÝ NA GN, 3 SEKCE, 2x ZÁSUVKA, 1x DVEŘE	Chlazený stůl na GN, 3 sekce, 4x zásuvka + 1x dvířko. Umístěno na stavebním soklu, hygienický standard minimálně H1!	1691x700x750	1	0,7	0,7								
K.04	NÁSTĚNNÁ SKŘÍŇKA OTEVŘENÁ	Nástěnná skříňka, střední police, otevřená. Hygienický standard HS.	1200x400	1										
K.05	STOLNÍ BLIXÉR, 8 LITRŮ	Výkon 5-25 porcí, jednorázově zpracovávané množství 1-5 kg. 2 rychlosti: 1500/3000 otáček za minutu. Nerezová nádoba, min. objem 8 litrů. Kovový motorový blok, pulsní tlačítko. Vybavení: nůž s jemným zubatým ostřím, stírací zařízení víka a nádoby.	315x545x605	1			2,2	2,6						
K.06	DESKA BÍLÁ, NIEROLENOVÁ	Kráječská deska vyrobena z polyetylenu o jakostní hustotě PE 500 s protiskluzovými nožkami.	500x325x20	1										



pozič	název	popis	rozměr v mm (šxhvx)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW / 230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	poznámka tendr	Jednotková cena	Cena celkem
K.07	NÁŘEZOVÝ STROJ - AUTOMATICKÉ ŘEZÁNÍ A UKLÁDÁNÍ PLÁTKŮ (PROGRAMOVATELNÉ)	Profesionální nářezový stroj, všechny kontaktní plochy budou vyrobeny z keramického nepřilnavého povrchu (tělo stroje, vozík, nůž, kryt nože). Všechny komponenty nářezového stroje je možné jednoduše demontovat bez použití speciálního nářadí, vodorovné uložení žezného stolu. Pohon bude zajištěn šnekovým převodem se vzduchem chlazeným motorem. Součástí dodávky stroje bude brusné zařízení. Nastavitelná síla řezu v rozmezí 0,5 až 10 mm. Zařízení musí být vhodné pro krájení uzenin, masa a sýrů. Nářezový stroj bude mít programovatelné skládání plátků, minimálně 4 programy: například vertikálně, horizontálně, do řádků nebo komínků, případně do kruhu. Stroj bude mít grafický displej. Délka vozíku minimálně 200 mm. Plně automatické krájení a ukládání! Možnost přepnout na poloautomatickou činnost - manuální lehký pohyb s podporou motoru. Možnost nastavení rychlosti až 70 plátků za minutu. Průměr nože minimálně 300 mm. Podestavba stroje bude vybavena gumou zamezující nechtěnému pohybu stroje.	880x600x500	1	0,5	0,5								
K.08	POJÍZDNÝ KOŠ NA ODPADKY, 50 LITRŮ	Pojízdný nerezový koš na odpadky, 4x otočné kolo, poklop, objem 50 litrů.		1										
K.09	PODLAHOVÝ ROŠT S VPUSTÍ S LEMEM PRO NAVÁŘENÍ IZOLACE	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	1000x200x250	1								Viz dotaz č. 3.		
K.10	UNIVERZÁLNÍ ROBOT, 30 litrů	Univerzální kuchyňský robot, objem kotliku: 30 lt, 3 rychlosti (99/176/320 ot/min), možnost přidavných zařízení. Základní výbava: kotlík 30 l, metla, hák, míchač, nerezový zákryt, digitální ovládání s časovačem, signalizací a stop tlačítkem a českým popisem stroje.	576x668x1172	1			0,75	0,75						
K.10a	KOTLÍK 20 ltr., REDUKCE 20/30	Kotlík 20l s nástavci, redukce 20/30. Příslušenství musí být kompatibilní s robotem K.10.		1										
K.11	UMYVADLO VČ. BATERIE	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenným ovládáním a baterií.	470x370x225	1										
<b>L - PLNĚNÍ TABLETŮ</b>														
L.01	MODULOVÝ REGÁLOVÝ SYSTÉM	Regálový systém, duralové provedení, 4 roštové police (plastové výlisky), jednoduchá montáž pomocí šroubováku. Možnost namísto police vložení GN příslušeného rozměru. Police umyvatelné v myčce.	3592x475x1700	1										
L.02	VYHŘÍVANÝ ZÁSObNIK NA TALÍŘE POJÍZDNÝ 1-ŠACHTOVÝ - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ		630x510x900	2								Součástí dodávky GASTRO bude: demontáž, uskladnění, montáž.		
L.02a	VYHŘÍVANÝ ZÁSObNIK NA TALÍŘE POJÍZDNÝ 2-ŠACHTOVÝ - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ			2	0,7	1,4						Součástí dodávky GASTRO bude: demontáž, uskladnění, montáž.		
L.03	VOZÍK TABLETOVÉHO SYSTÉMU NA PRAZDNE ČISTÉ TABLETY - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ		1000x200	8								Součástí dodávky GASTRO bude: demontáž, uskladnění, montáž.		
L.04	PODLAHOVÝ ROŠT S VPUSTÍ S LEMEM PRO NAVÁŘENÍ IZOLACE	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	1000x200x250	2								Viz dotaz č. 3.		
L.05	VOZÍK TABLETOVÉHO SYSTÉMU - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ			1								Součástí dodávky GASTRO bude: demontáž, uskladnění, montáž.		
L.06	VOZÍK TABLETOVÉHO SYSTÉMU - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ			1								Součástí dodávky GASTRO bude: demontáž, uskladnění, montáž.		
L.07	VOZÍK TABLETOVÉHO SYSTÉMU NA KOŠE S NÁDOBÍM - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ		800x800x900	7								Součástí dodávky GASTRO bude: demontáž, uskladnění, montáž.		

pozice	název	popis	rozměr v mm (šxhvx)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW / 230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	poznámka tendr	Jednotková cena	Cena celkem
L.08	PÁSOVÝ DOPRAVNÍK PRO PLNĚNÍ TABLETŮ	Tabletovací pásový dopravník, ovládací panel umístěný na čelní straně, plynule nastavitelná rychlost 4-14 m/min, tlačítko START/STOP. Konec dopravníku je vybaven optometrickým čidlem, které dopravník zastaví- Nosnost 20 kg na metr. Šířka 500x výška 900 mm.Vyrobeno z nerezové oceli AISI 304L. Možnost uživatelského doplnění pásu. Krytí celé konstrukce včetně všech jednotlivých částí IPX 5. POVINNÁ VÝBAVA: 6x zásuvka 230V, nárazníky na obou stranách pásu.	6bm	1	0,5	0,5						Viz dotaz č. 3.		
L.09	VÝDEJNÍ STŮL POJÍZDNÝ 3x GN 1/1, TABLETOVÝ SYSTÉM - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ		1000x400x680	5	3,5	17,5						Součástí dodávky GASTRO bude: demontáž, uskladnění, montáž.		
L.10	VOZÍK TABLETOVÉHO SYSTÉMU PRO TRANSPORT TABLETŮ - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ		2000x800x900	16								Součástí dodávky GASTRO bude: demontáž, uskladnění, montáž.		
L.11	SAMONAVÍJECÍ BUBEN + ROZSTŘIKOVAČ	Celonerezová konstrukce, 20 m hadice, vodící vložky, rostřikovač DINGO.	270x480x450	1										
L.12	PODLAHOVÝ ROŠT S VPUSTÍ S LEMEM PRO NAVAŘENÍ IZOLACE	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	400x400xmax250	1								Viz dotaz č. 3.		
L.13	UMYVADLO VČ. BATERIE	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenným ovládním a baterií.	470x370x225	1										
L.14	ZÁSOBNÍK NA PAPÍROVÉ RUČNÍKY - DODÁVKA DODAVATELE CHEMIE			1										
L.14a	DÁVKOVAČ TEKUTÉHO MÝDLA - DODÁVKA DODAVATELE CHEMIE			1										
<b>M - MYTÍ PROVOZNIHO NÁDOBÍ</b>														
M.01	UMYVADLO VČ. BATERIE	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenným ovládním a baterií.	470x370x225	1										
M.02	PRACOVNÍ STŮL	Pracovní stůl otevřený.	800x800x900	1										
M.03	POJÍZDNÝ KOŠ NA ODPADKY, 50 LITRŮ	Pojízdný nerezový koš na odpadky, 4x otočné kolo, poklop, objem 50 litrů.		1										
M.04	NÁSTĚNNÁ POLICE JEDNOPATROVÁ	Celonerezová police, nastavitelná výška.	1000x300	1										
M.05	MYCÍ STŮL, DŘEZ	Mycí stůl, prolam pracovní plochy, dřez 800x500 mm, zvýšený lem 300 mm.	2000x800x900	1										
M.05a	TLAKOVÁ SPRCHA ZE STOLU, RAMÍNKO, KOHOUTKY	Tlaková oplachová sprcha se směšovač baterií a napouštěcím ramenem.		1										
M.06	PRACOVNÍ STŮL, POLICE	Pracovní stůl otevřený, police, zvýšený zadní lem 300 mm (nutno ověřit výšku parapetu).	1500x800x900	1										
M.07	GRANULOVÁ MYČKA PROVOZNIHO NÁDOBÍ, 6xGN 1/1 - 65, 160 GN / HODINU	Granulová myčka provozního nádobí, mytí bez ručního předmytí nebo předmáčení, kapacita minimálně 6 GN 1/1 - 65 mm na jeden mycí cyklus, hodinová kapacita minimálně 160 GN 1/1. Nakládání nádobí ze předu, výklopné dveře. Dveře musí jít sklopit do kolmé polohy, aby byl přístup pro závěrečné čištní stroje. Mytí provozního nádobí pomocí granulí těžších než voda, atmosférický izolovaný boiler, oplachové čerpadlo, elektronický ovládací panel s grafickým displejem ve výšce očí, viditelný při otevřených dveřích. Ovládací menu displeje v českém jazyce. Oplachová voda minimálně +80 °C. Obsluha může volit z minimálně 3 mycích programů s možností volby mytí s granulemi nebo bez granulí. Veškeré hlavní vnitřní komponenty i venkovní panely vyrobeny z ušlechtilé nerez oceli AISI 304.	max 1550x1430	1			17	17			Maximální dispoziční rozměr šířka 1550 mm, hloubka maximálně 1430 mm (počítáno včetně otevřených dveří). Maximální hloubka je omezena dispozičními možnostmi místnosti.			

poziční	název	popis	rozměr v mm (šxhvxv)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW / 230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	poznámka tendr	Jednotková cena	Cena celkem
		Ochrana proti vodě minimálně IPX 5. Součástí dodávky bude nezbytné příslušenství (např. mycí koše) pro mytí hrnců, pánví, naběraček, metel, táců, vik a gastronádob. Součástí dodávky je minimálně 1 ks balení originálních mycích granulí (balení dle minimálního množství granulí potřebných pro uskutečnění mycího cyklu). Maximální spotřeba vody na jeden cyklus 6 litrů. Zařízení musí být vybaveno sběračem mycích granulí. Záznamník informací HACCP. Maximální elektrický příkon 17 kW (při dodržení předpokládaného hodinového výkonu).												
M.07a	SERVISNÍ SADA	Z důvodu očekávaného opotřebení některých dílů proděním granulí je povinnou součástí stroje sada nezbytných náhradních dílů (např. trysky, hadice, těsnění) po dobu záruky.		1										
M.07b	PŘÍSLUŠENSTVÍ	Nezbytné příslušenství (koše) pro mytí mís, hrnců, naběraček, táců, vik, malých pánví a velkých hrnců.		1										
M.07a	FILTR VODY MEC			1										
M.07b	VLOŽKA FILTRU VODY MEC			1										
M.07c	AUTOMATICKÝ ZMĚKČOVAČ VODY	Změkčovač na teplou vodu vysokého výkonu, obsah katexové náplně 30l. Kapacita mezi regeneracemi 9.000l při 10°dH.	510x360x1140	1	0,1	0,1								
M.08	ODSÁVAČ PAR	Nerezový odsávač par včetně tukových filtrů a vypouštěcího kohoutku.	1300x1300x450	1										
M.09	PRACOVNÍ STŮL S POLICÍ, POJÍZDNÝ	Pracovní stůl otevřený, spodní police, pojízdný provedení.	900x700x900	1										
M.10	PODLAHOVÝ ROŠT S VPUSTÍ S LEMEM PRO NAVAŘENÍ IZOLACE	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	1500x200xmax250	1								Viz dotaz č. 3.		
M.11	PODLAHOVÝ ROŠT S VPUSTÍ S LEMEM PRO NAVAŘENÍ IZOLACE	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	1000x200xmax250	1								Viz dotaz č. 3.		
M.12	NEREZOVÝ REGÁL, 4 POLICE	Nerezový regál, 4x plná police.	1200x600x1800	2										
M.13	NEREZOVÝ REGÁL, 4 POLICE	Nerezový regál, 4x plná police.	1100x400x1800	2										
<b>N - MYTÍ TERMOPORTŮ A VOZÍKŮ</b>														
N.01	NÁSTĚNNÁ BATERIE - DODÁVKA STAVBA		450x350x200	1										
N.03	SAMONAVÍJECÍ BUBEN + ROZSTŘIKOVAČ	Celonerzová konstrukce, 20 m hadice, vodící válečky, roztřikovač DINGO.	270x480x450	1										
N.07	PODLAHOVÝ ROŠT S VPUSTÍ S LEMEM PRO NAVAŘENÍ IZOLACE	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	400x400xmax250	1								Viz dotaz č. 3.		
<b>O - MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ A TABLETŮ</b>														

pozice	název	popis	rozměr v mm (šxhvx)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW / 230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	poznámka tendr	Jednotková cena	Cena celkem
O.02	TUNELOVÁ PÁSOVÁ MYČKA NÁDOBÍ, REKUPERACE, POSUN ZPRAVA DO LEVA	<p>Mycí stroj je určený pro mytí stávajících a nových tabletů pomocí posuvného mycího pásu (povinná kompatibilita se stávajícími a novými tablety). Skladba tabletů: horní a dolní kryt, talíř, polévková miska, miska na saláty, víčka a veka. <b>Minimální kapacita stroje 4600 ks talířů za hodinu dle DIN SPEC 10534 (při dodržení kontaktního času 2 minuty v aktivní zóně), maximální kapacita stroje alespoň 6.000 talířů / hodinu.</b> Rychlost pásu cca 1,38 m / minutu dle DIN 10534. Maximální příkon stroje je omezen na 43 kW z důvodu splnění požadavku na energetickou úsporu stroje při srovnání se stávajícím mycím strojem (uchazeč může nabídnout nižší příkon při dodržení kapacit). Využití zbytkového tepla myčky včetně kondenzace odcházející páry k předehřevu vody, stroj nevyžaduje přímé napojení na VZT. Očekávaný výdech odpadního vzduchu přibližně 150 m<sup>3</sup>/h při teplotě cca +22 °C = stroj nevyžaduje instalaci digestoří (ventilace místnosti bude v souladu s normou EU EN 16282). Kondenzátor rekuperačního stroje vyroben z mědi. Spotřeba čisté oplachové vody maximálně 220 litrů/hod.</p> <p>Dvouplášťové provedení, směr posuvu zprava do leva. Stroj bude vybaven automatických čisticím programem. Ovládání stroje pomocí dotykového displeje, povinný jazyk čeština. Ovládací panel bude možné nastavit do více úrovní dle oprávnění uživatele (např. obsluha myčky, vedoucí provozu atd.). Záznamník HACCP. <b>Maximální délka stroje stejná jako v případě předchozí myčky, maximálně 6.000 mm (možnost dodání kratšího stroje).</b> Zadavatel požaduje, aby vstupní a vykládací sekce byla minimálně 1.000 mm dlouhá. Využitelná šířka pásu minimálně 710 mm, vstupní výška minimálně 450 mm (<b>oba parametry ve shodě s technickými parametry stávajícího stroje</b>). Předpokládaná skladba stroje: vstupní sekce, předmycí zóna, mycí zóna, neutrální/kontaktní zóna, oplachová zóna, sušící zóna, výstupní/vykládací zóna. Transportní pás bude vhodný pro mytí tabletového systému, možnost mytí košů 500x500 mm. Dávkovače mycího a oplachového prostředku. Stroj bude možné rozdělit pro stěhování.</p>	max. délka 6000 mm	1			42,1	42,1			UCHAZEČ DOLOŽÍ SPLNĚNÍ KAPACITY PŘEDLOŽENÍM TECHNICKÉHO LISTU.			
O.02a	FILTR VODY MEC - STÁVAJÍCÍ			1										
O.02b	VLOŽKA FILTRU VODY MEC - STÁVAJÍCÍ			1										
O.02c	TECHNOLOGIE ZMĚKČOVAČE VODY - STÁVAJÍCÍ		1304x577x2000	1										
O.03	PODLAHOVÝ ROŠT S VPUSTÍ S LEMEM PRO NAVAŘENÍ IZOLACE	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	1500x200xmax250	1								Viz dotaz č. 3.		
O.04	ODSAVAČ PAR - ZRUŠENO											Nezbytné zajistit minimální parametry ventilace místnosti dle normy EU EN 16282		
O.05	ODSAVAČ PAR - ZRUŠENO											Nezbytné zajistit minimální parametry ventilace místnosti dle normy EU EN 16282		
O.06	PODLAHOVÝ ROŠT S VPUSTÍ S LEMEM PRO NAVAŘENÍ IZOLACE	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	1500x200xmax250	1								Viz dotaz č. 3.		
O.07	VSTUPNÍ STŮL VÁLEČKOVÝ	Vstupní stůl k mycímu stroji, dlouhé válečky, mělká vana s odpadem.	1000x750x900	1								Viz dotaz č. 3.		
O.08	VSTUPNÍ STŮL K MYCÍMU STROJI ROHOVÝ	Rohový vstupní stůl k mycímu stroji, zvýšený lem 300 mm.		1										
O.09	VSTUPNÍ MYCÍ STŮL VÁLEČKOVÝ, HLUBOKÁ VANA.	Mycí stůl, hluboká mvana, krátké válečky, odpad. Zvýšený zadní lem 300 mm.	1200x750x900	1										
O.10	TLAKOVÁ SPRCHA ZE STOLU, RAMÍNKO, KOHOUTKY	Tlaková oplachová sprcha se směšovací baterií a napouštěcím ramenem.		1										

pozice	název	popis	rozměr v mm (šxhvx)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW /230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	poznámka tendr	Jednotková cena	Cena celkem
O.11	VSTUPNÍ STŮL VÁLEČKOVÝ	Pracovní stůl válečkový, dlouhé válečky, zvýšený lem 300 mm.	1200x750x900	1										
O.12	TŘÍDÍCÍ PŘÍJMOVÝ STŮL, PROLAM, 2x SHOZ ODPADU	Třídící stůl, 2x otvor pro shoz odpadu (lemovaný), prolam pracovní plochy, police.	2600x1200x900	1										
O.13	STOJANOVÁ POLICE NA KOŠE DVOUPATROVÁ, PŘEKLOPNÁ	Celonerezová stojanová police, dvoupatrová. Horní pevná police pro uskladnění mycích košů, spodní předklonná. Vlevo bude police kotvená do stěny, nebude mít nohy.	3350x560	1										
O.14	POJÍZDNÝ KOŠ NA ODPADKY, 50 LITRŮ	Pojízdný nerezový koš na odpadky, 4x otočné kolo, poklop, objem 50 litrů.		2										
O.15	PODLAHOVÝ ROŠT S VPUSTÍ S LEMEM PRO NAVAŘENÍ IZOLACE	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	1000x200xmax250	1								Viz dotaz č. 3.		
O.16	PODLAHOVÝ ROŠT S VPUSTÍ S LEMEM PRO NAVAŘENÍ IZOLACE	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou. Včetně lemu pro navaření izolace.	400x400xmax250	1								Viz dotaz č. 3.		
O.17	SAMONAVÍJECÍ BUBEN + ROZSTŘÍKOVAC	Celonerezová konstrukce, 20 m hadice, vodící válečky, roztřikovač DINGO.	270x480x450	1										
O.18	LEŠTIČKA PŘÍBORŮ + SESTAVA PŘÍSLUŠENSTVÍ	Elektrická leštička a sušička příborů s UV. Kapacita až 4000 kusů příborů za hodinu, přizpůsobeno pro příbory s max. délkou příboru 250 mm! Povinné příslušenství: nerezový vozík, držák košíku na příbory, zvuková izolační podložka do košíku, box s kukuřičnou drtí 3 kg, 2x koš na příbory.	570x520x790	1	0,6	0,6								
O.19	DRTIČ ODPADU, 300 KG/HOD, S ODSŤŘEDĚNÍM A ODVODNĚNÍM	Volně stojící kompaktní drtič s odstředivkou (odvodnění), hodinová produkce zpracovaného odpadu až 300 kg. Integrovaná jednotka (drtič, čerpadlo, odstředivka a 15m externí hadice) pro každodenní likvidaci/drcení odpadu. Magnetická past na příbory. Sprcha pro snadné čištění, automatický čistící cyklus. Oddělením vody od organického odpadu dochází ke snížení objemu odpadu až o 80%. Filtr je při provozu neustále automaticky čištěn. Samočištění cyklus po vypnutí jednotky, kdy je filtr také po dobu 1 minuty automaticky čištěn. Ochrana proti vodě IP54.	760x860x950	1			3,3	3,3				viz dotaz č. 2.		
<b>P - PŘÍRUČNÍ SKLAD</b>														
P.01	MODULOVÝ REGÁLOVÝ SYSTÉM	Regálový systém, duralové provedení, 4 roštové police (plastové výlisky), jednoduchá montáž pomocí šroubováku. Možnost namísto police vložení GN příslušeného rozměru. Police umyvatelné v myčce.	2580x577x1700	1										
P.02	MODULOVÝ REGÁLOVÝ SYSTÉM	Regálový systém, duralové provedení, 4 roštové police (plastové výlisky), jednoduchá montáž pomocí šroubováku. Možnost namísto police vložení GN příslušeného rozměru. Police umyvatelné v myčce.	1569x577x1700	1										
P.03	MODULOVÝ REGÁLOVÝ SYSTÉM	Regálový systém, duralové provedení, 4 roštové police (plastové výlisky), jednoduchá montáž pomocí šroubováku. Možnost namísto police vložení GN příslušeného rozměru. Police umyvatelné v myčce.	1216x577x1700	1										
<b>Q - CHLADÍCI BOX</b>														
Q.01	CHLADÍCI BOX PŘÍR. SKLADU, DĚLENÉ CHLADÍCI ZAŘÍZENÍ	Chladicí box, externí agregát, PUR panel min. tl. 75 mm, bez podlahy, systém napojení panelů pero-drážka (zámkový spojovací systém). Podlaha boxu bude stavebně izolována. Další specifikace viz soupis standardů.	viz výkres	1										
Q.02	SESTAVA REGÁLŮ PRO CHLADÍCI BOX	Regálový systém z korozivzdorné oceli, 4 patra plyných plat hl. 440 mm.	viz výkres	1										
<b>CHLADÍCI SYSTÉM</b>														
R.01	CHLADÍCI JEDNOTKA EXTERNÍ, CHB ZELENINA	Kompletní dodávka včetně potrubí, vedení potrubí, chladiva a zprovoznění.		1	1,9	1,9					Pro KCHJ samostatně jištěný el. přívod 230V / 1,85kW / 25A(C) vč. uzemňovacího vodiče.			
R.02	CHLADÍCI JEDNOTKA EXTERNÍ, PŘÍRUČNÍ SKLAD	Kompletní dodávka včetně potrubí, vedení potrubí, chladiva a zprovoznění.		1	1,9	1,9					Pro KCHJ samostatně jištěný el. přívod 230V / 1,85kW / 25A(C) vč. uzemňovacího vodiče.			
R.03	CHLADÍCI JEDNOTKA EXTERNÍ, ZCHLAZOVÁNÍ	Kompletní dodávka včetně potrubí, vedení potrubí, chladiva a zprovoznění.		1	1,9	1,9					Pro KCHJ samostatně jištěný el. přívod 230V / 1,85kW / 25A(C) vč. uzemňovacího vodiče.			
						příkon kW /230V celkem		příkon kW /400V celkem		plyn kW / celkem				

pozice	název	popis	rozměr v mm (šxhvx)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW / /230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	poznámka tendr	Jednotková cena	Cena celkem
						39,9		482,8						

poziče	název	popis	rozměr v mm (šxhvxv)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW /230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	Jednotková cena	Cena celkem
<b>DODATEČNÉ VYBAVENÍ</b>													
S.01	NEREZOVÝ VOZÍK NA TABLETY, AKTIVNÍ, 3x7 TABLETŮ, GALERIE	Aktivní transportní vozík na tablety, kapacita vozíku minimálně 21 AKTIVNÍCH tabletů, jednoplášťové provedení, LISOVANÉ BOČNÍ VSUVYI, IP 44, dvoubodový uzávěr dveří, aretace tabletů ve vozíku pomocí zarážek, rohové nárazníky v horní i dolní části, čtyři kolečka průměr 200 mm s pamětovou gumou, dvě otočná, police s ohrádkou na střeše vozíku. Vpínač elektroniky, madlo, přívodní kabel s vidlicí délka 3metry. Možnost mýt vozík stříkající vodou, váha 125 kg. AKTIVNÍ VOZÍK: vozík musí být kompatibilní s aktivními tablety, přičemž samotný vozík neprodukuje žádné teplo, ale pouze obsahuje kontaktní plochy pro přívod el. k jednotlivým tabletům. Vyrobeno z oceli 18/10.	1051x705x1382	5	1,7	8,5							
S.02	NEREZOVÝ VOZÍK NA TABLETY, AKTIVNÍ, 3x8 TABLETŮ, GALERIE	Aktivní transportní vozík na tablety, kapacita vozíku minimálně 24 AKTIVNÍCH tabletů, jednoplášťové provedení, LISOVANÉ BOČNÍ VSUVYI, IP 44, dvoubodový uzávěr dveří, aretace tabletů ve vozíku pomocí zarážek, rohové nárazníky v horní i dolní části, čtyři kolečka průměr 200 mm s pamětovou gumou, dvě otočná, police s ohrádkou na střeše vozíku. Vpínač elektroniky, madlo, přívodní kabel s vidlicí délka 3metry. Možnost mýt vozík stříkající vodou. AKTIVNÍ VOZÍK: vozík musí být kompatibilní s aktivními tablety, přičemž samotný vozík neprodukuje žádné teplo, ale pouze obsahuje kontaktní plochy pro přívod el. k jednotlivým tabletům. Vyrobeno z oceli 18/10.	1051x705x1494	4	1,9	7,6							
S.03	NEREZOVÝ VOZÍK NA TABLETY, AKTIVNÍ, 3x10 TABLETŮ, GALERIE	Aktivní transportní vozík na tablety, kapacita vozíku minimálně 30 AKTIVNÍCH tabletů, jednoplášťové provedení, LISOVANÉ BOČNÍ VSUVYI, IP 44, dvoubodový uzávěr dveří, aretace tabletů ve vozíku pomocí zarážek, rohové nárazníky v horní i dolní části, čtyři kolečka průměr 200 mm s pamětovou gumou, dvě otočná, police s ohrádkou na střeše vozíku. Vpínač elektroniky, madlo, přívodní kabel s vidlicí délka 3metry. Možnost mýt vozík stříkající vodou. AKTIVNÍ VOZÍK: vozík musí být kompatibilní s aktivními tablety, přičemž samotný vozík neprodukuje žádné teplo, ale pouze obsahuje kontaktní plochy pro přívod el. k jednotlivým tabletům. Vyrobeno z oceli 18/10.	1051x704x1724	6	2,4	14,4							

poziční	název	popis	rozměr v mm (šxhvxv)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW /230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	Jednotková cena	Cena celkem
S.04	IZOLOVANÝ SPODNÍ DÍL TABLETU, MAGNET	Plastový spodní díl tabletu je vybavený elektronikou a kontaktní plochou pro aktivní udržování teploty polévky a hlavního jídla. Aktivní tablet se používá v kombinaci s porcelánovými nádobím, které má ploché dno a musí být předehřáto na teplotu +85 °C až +90 °C. Konstrukce polévkové misky s osazením a víčkem omezuje vylití polévky. Na hlavní jídlo se používá hluboký talíř s osazením a víčkem. Na salát se používá porcelánová miska s víčkem, která je od vyhříváných částí tabletu oddělena termickou přepážkou. Spodní díly jsou dodávány se zabudovaným magnetickým držákem karet pro snadné uchycení karty s průsvitnou dutinkou. Rozměry (mm): Plastový spodní díl tabletu 510x255 s magnetickým držákem karet. Spodní díl je možné mýt v pásové myčce nádobí.	510x255	300							Kompletní tabletový systém, všechny díly musí být kompatibilní se spodním i vrchním dílem. Tablet musí být dostatečně pevný, aby byla umožněna bezpečná manipulace při převozu na jednotlivá oddělení. <b>Uchazeč doloží nabízené řešení formou vzorkování celého tabletu (bez vozíků).</b>		
S.05	VÍČKO TABLETU	Plastový vrchní díl tabletu. Víčko musí být kompatibilní se spodním dílem, aby bylo možné tablet pevně uzavřít a umožnit bezpečnou manipulaci. Víčko je možné mít v myčce nádobí.	510x255	300							Kompletní tabletový systém, všechny díly musí být kompatibilní se spodním i vrchním dílem. Tablet musí být dostatečně pevný, aby byla umožněna bezpečná manipulace při převozu na jednotlivá oddělení. <b>Uchazeč doloží nabízené řešení formou vzorkování celého tabletu (bez vozíků).</b>		
S.06	PORCELÁNOVÝ HLUBOKÝ TALÍŘ, OSAZENÍ PRO VÍČKO, PLOCHÉ DNO	Hluboký talíř, průměr 230 mm, osazení pro nasazení víčka, ploché dno s kontaktní zónou pro udržování, objem 0,35 litrů.	230	300							Kompletní tabletový systém, všechny díly musí být kompatibilní se spodním i vrchním dílem. Tablet musí být dostatečně pevný, aby byla umožněna bezpečná manipulace při převozu na jednotlivá oddělení. <b>Uchazeč doloží nabízené řešení formou vzorkování celého tabletu (bez vozíků).</b>		
S.07	VÍČKO NA TALÍŘ, POLYPROPYLEN	Víčko pro hluboký talíř, kompatibilní s talířem a krytem tabletu. Víčko musí dostatečně sedět, aby byla umožněna manipulace s tabletem. Víčko je možné mít v myčce nádobí.		300							Kompletní tabletový systém, všechny díly musí být kompatibilní se spodním i vrchním dílem. Tablet musí být dostatečně pevný, aby byla umožněna bezpečná manipulace při převozu na jednotlivá oddělení. <b>Uchazeč doloží nabízené řešení formou vzorkování celého tabletu (bez vozíků).</b>		
S.08	PORCELÁNOVÁ POLÉVKOVÁ MISKA, OSAZENÍ, PLOCHÉ DNO	Porcelánová miska na polévku, ploché dno s kontaktní zónou, osazení pro víčko, průměr 124 mm, výška 62 mm, objem 0,36 litrů. Polévková miska musí být kompatibilní s krytem tabletu, aby byla umožněna bezpečná manipulace.		300							Kompletní tabletový systém, všechny díly musí být kompatibilní se spodním i vrchním dílem. Tablet musí být dostatečně pevný, aby byla umožněna bezpečná manipulace při převozu na jednotlivá oddělení. <b>Uchazeč doloží nabízené řešení formou vzorkování celého tabletu (bez vozíků).</b>		



pozice	název	popis	rozměr v mm (šxhvxv)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW /230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	plyn kW	plyn kW / celkem	poznámka	Jednotková cena	Cena celkem
S.09	VÍČKO POLÉVKOVÉ MISKY, POLYPROPYLEN	Polypropylenové víčko pro misku, zvýšený střed. Víčko musí pevně sedět, aby byla umožněna bezpečná manipulace s celým tabletem. Víčko je možné mít v myčce nádobí.		300							Kompletní tabletový systém, všechny díly musí být kompatibilní se spodním i vrchním dílem. Tablet musí být dostatečně pevný, aby byla umožněna bezpečná manipulace při převozu na jednotlivá oddělení. <b>Uchazeč doloží nabízené řešení formou vzorkování celého tabletu (bez vozíků).</b>		
S.10	PORCELÁNOVÁ MISKA, SALÁTOVÁ, HLUBOKÁ	Porcelánová salátová miska, hluboká 52 mm, rovné dno, průměr 120 mm, objem 0,25 litrů.		300							Kompletní tabletový systém, všechny díly musí být kompatibilní se spodním i vrchním dílem. Tablet musí být dostatečně pevný, aby byla umožněna bezpečná manipulace při převozu na jednotlivá oddělení. <b>Uchazeč doloží nabízené řešení formou vzorkování celého tabletu (bez vozíků).</b>		
S.11	VÍČKO PRO SALÁTOVOU MISKU	Polypropylenové víčko pro salátovou misku. Víčko je možné mít v myčce nádobí.		300							Kompletní tabletový systém, všechny díly musí být kompatibilní se spodním i vrchním dílem. Tablet musí být dostatečně pevný, aby byla umožněna bezpečná manipulace při převozu na jednotlivá oddělení. <b>Uchazeč doloží nabízené řešení formou vzorkování celého tabletu (bez vozíků).</b>		
S.12	DRŽÁK KARET, MAGNETICKÝ	Průhledná plastová dutinka pro vložení identifikační karty diet o rozměru 40x75 mm. S magnetickým plíškem pro uchycení k zabudovanému magnetu v tabletovém systému.		300							Kompletní tabletový systém, všechny díly musí být kompatibilní se spodním i vrchním dílem. Tablet musí být dostatečně pevný, aby byla umožněna bezpečná manipulace při převozu na jednotlivá oddělení. <b>Uchazeč doloží nabízené řešení formou vzorkování celého tabletu (bez vozíků).</b>		
S.13	MYCÍ KOŠ PRO VÍČKA	Koš na mytí plastových víček na polévkové misky. Kapacita 92 ks víček. Stohovatelný koš.	500x500x130	4									
S.14	MYCÍ KOŠ PRO VÍKA	Mycí koš pro mytí vrchních dílů tabletů a vík pro talíře.	500x500x146	4									
						příkon kW /230V celkem 30,5		příkon kW /400V celkem		plyn kW / celkem			

název	poznámka	Cena celkem
DEMONTÁŽ, EKOLOGICKÁ LIKVIDACE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- odborné odpojení stávajícího zařízení</li> <li>- ekologická likvidace zařízení, které provozovatel určí jako zařízení určené k likvidaci</li> <li>- odvoz zařízení k likvidaci včetně dokladu o likvidaci</li> <li>- součástí demontáže bude uskladnění u dodavatele GASTRO a zpětná montáž zařízení, které je určené a označené jako "stávající"</li> </ul>	
INGENEERING ZAKÁZKY	<p>V rámci cenové nabídky uchazeč zohlední následující rozsah prací, které bude zahrnovat realizace GASTRO:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- revizi projektu napojovacích bodů a technických požadavků, výstup v el. formě (PDF, DWG)</li> <li>- 1x účast projektanta při konzultaci instalační projektové dokumentace (pokud bude vyžadováno)</li> <li>- telefonická konzultace s jednotlivými profesemi v průběhu přípravy instalací</li> <li>- 1x komplexní kontrola správnosti provedení instalací před jejich zakrytím po vyzvání odpovědnou osobou určenou objednavatelem</li> <li>- doměření nerezového nábytku</li> <li>- vydání dokumentace skutečného provedení (PDF, DWG)</li> </ul>	
DOPRAVA, MONTÁŽ A ODBORNÉ ZAŠKOLENÍ	<p>Cena za dopravu, montáž a zaškolení zahrnuje následující rozsah prací:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dopravu na místo montáže</li> <li>- instalační materiál</li> <li>- rozbalení zařízení a připojení zařízení na instalační body</li> <li>- kalibraci a seřízení zařízení, pokud je vyžadováno, vč. kontroly funkčnosti</li> <li>- zaškolení obsluhy oprávněnou osobou</li> <li>- vyhotovení předávacích protokolů a předání návodů k obsluze</li> </ul>	