

Specifikace gastronomického zařízení D.2.1.02

AKCE : Dvůr Králové nad Labem - krajská nemocnice

Datum : 06.02.2024

Držitel certifikátů ČSN EN ISO 9001 a ČSN EN ISO 14001

poz.	Předmět - název	Rozměry	Napětí	Ks
A Příjem zboží				
A1	Příjmová váha, váživost min. 150 kg, rozměr vázní plochy min. 460x570mm, provedení litina / nerez, LCD displej, funkce - vážení, počítání kusů, navažování, certifikace pro obchodní vážení - ES ověření	460x675x755	0,3kW/230V	1
A2	Plošinový vozík, vyztužená rovná plošina, pojízdný - 4x kolečko, každé o průměru min. 100 mm, 2x pevné 2x otočné opatřeny brzdou, nosnost plošiny min. 100kg	800x500x850		1
B Suchý sklad				
B1	Skladový regál, 4x plná přestavitelná police, regál základní - 4x stojna, provedení police i stojen lakované - bílý komaxit, montované provedení, dodávka vč. spojovacího materiálu	950x600x2000 DOMÉREK		2
B2	Skladový regál, 4x plná přestavitelná police, regál základní - 4x stojna, provedení police i stojen lakované - bílý komaxit, montované provedení, dodávka vč. spojovacího materiálu	1000x600x2000 DOMÉREK		1
B3	Skladový regál, 4x plná přestavitelná police, regál základní - 4x stojna, provedení police i stojen lakované - bílý komaxit, montované provedení, dodávka vč. spojovacího materiálu	1100x600x2000		1
B4	Skladový regál, 4x plná přestavitelná police, regál základní - 4x stojna, provedení police i stojen lakované - bílý komaxit, montované provedení, dodávka vč. spojovacího materiálu	1250x600x2000		5
B5	Skladový regál, 4x plná přestavitelná police, regál základní - 4x stojna, provedení police i stojen lakované - bílý komaxit, montované provedení, dodávka vč. spojovacího materiálu	1000x600x2000		2
B6	Skladový regál, 4x plná přestavitelná police, regál základní - 4x stojna, provedení police i stojen lakované - bílý komaxit, montované provedení, dodávka vč. spojovacího materiálu	1150x600x2000 DOMÉREK		1
B7	Skladový regál, 4x plná přestavitelná police, regál základní - 4x stojna, provedení police i stojen lakované - bílý komaxit, montované provedení, dodávka vč. spojovacího materiálu	1200x600x2000 DOMÉREK		2
B8	Skladový regál, 4x plná přestavitelná police, regál základní - 4x stojna, provedení police i stojen lakované - bílý komaxit, montované provedení, dodávka vč. spojovacího materiálu	1350x600x2000		1
C Chlazené potraviny				
C1	Profesionální chladnička, hrubý objem min. 540 lt, celonerezové provedení - vně i uvnitř nerezová ocel , 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, teplotní rozsah +2°C až +8°C, vnitřní prostor uzpůsoben pro vložení přepravky 600x400mm nebo gastronádob GN 2/1, uzamykatelná, samozavírací dveře (do 90°), pojízdné provedení - 4x kolečko, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou	680x845x2000	0,255 kW/230 V	1
C2	Profesionální mraznička, hrubý objem min. 540 lt, celonerezové provedení - vně i uvnitř nerezová ocel , 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, teplotní rozsah -18°C až -24°C, vnitřní prostor uzpůsoben pro vložení přepravky 600x400mm nebo gastronádob GN 2/1, uzamykatelná, samozavírací dveře (do 90°), pojízdné provedení - 4x kolečko, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou	680x840x2000	0,565 kW/230 V	2
C3	Profesionální chladnička, hrubý objem min. 340 lt, nerezové vnější opláštění , 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, teplotní rozsah +2°C až +10°C, uzamykatelná	600x600x1850	0,185kW/230V	1
C4	Profesionální chladnička, hrubý objem min. 540 lt, celonerezové provedení - vně i uvnitř nerezová ocel , 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, teplotní rozsah +2°C až +8°C, vnitřní prostor uzpůsoben pro vložení přepravky 600x400mm nebo gastronádob GN 2/1, uzamykatelná	775x723x1820	0,2kW/230V	1
D Sklad inventář				
D1	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	1200x700x1800		1
D2	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	1650x700x1800 DOMÉREK		1
D3	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	1100x400x1800 DOMÉREK		1
E Chlazený box - mléčné výrobky				
E1	Chladicí box, podlaha opatřena hliníkovým protiskluzovým plechem, panel boxu tl. izolace min. 60mm, 1x chladírenské dveře o rozměru 800/2000mm, bezprahové provedení, s konstrukčním zámkem pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty. dodávka vč. lemovacích a krycích listů, vč. kompletního kotevního a spojovacího materiálu, osvětlení LED zářivkové těleso, délky 120cm	2080x3350x2300 DOMÉREK		1
E2	Chladicí jednotka, splitová, k chladicímu boxu na poz. E1, vč. výparníku který je umístěn v chlazeném boxu, jednotka výkonově a parametricky vhodná pro použití k chladicímu boxu na poz. E1, instalace chladicí jednotky do vzdálenosti 10m		400V/2kW a 230V/1,5 kW	1
E3	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	1150x600x1800 DOMÉREK		2
E4	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	800x600x1800 DOMÉREK		1
E5	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	1350x600x1800 DOMÉREK		2
E6	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	1400x600x1800 DOMÉREK		1
F Chladicí box - uzenina				
F1	Chladicí box, podlaha opatřena hliníkovým protiskluzovým plechem, panel boxu tl. izolace min. 60mm, 1x chladírenské dveře o rozměru 800/2000mm, bezprahové provedení, s konstrukčním zámkem pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty. dodávka vč. lemovacích a krycích listů, vč. kompletního kotevního a spojovacího materiálu, osvětlení LED zářivkové těleso, délky 120cm	2400x1850x2300 DOMÉREK		1
F2	Chladicí jednotka, splitová, k chladicímu boxu na poz. F1, vč. výparníku který je umístěn v chlazeném boxu, jednotka výkonově a parametricky vhodná pro použití k chladicímu boxu na poz. F1, instalace chladicí jednotky do vzdálenosti 10m		400V/2kW a 230V/1,5 kW	1
F3	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	600x600x1800 DOMÉREK		1
F4	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	1000x600x1800 DOMÉREK		1
F5	Nerezová závěsná tyč, určená pro zavešení uzenin, uzpůsobená pro umístění v chladicím boxu	Délka 1650mm DOMÉREK		1

G Chladicí box - zelenina			
G1	Chladicí box, podlaha opatřena hliníkovým protiskluzovým plechem, panel boxu tl. izolace min. 60mm, 1x chladírenské dveře o rozměru 800/2000mm, bezprahové provedení, s konstrukčním zámkem pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty, dodávka vč. lemovacích a krycích listů, vč. kompletního kotevního a spojovacího materiálu, osvětlení LED zářivkové těleso, délky 120cm	3430x2060x2300 DOMÉREK	1
G2	Chladicí jednotka, splitová,, k chladicímu boxu na poz. G1, vč. výparníku který je umístěn v chlazeném boxu, jednotka výkonově a parametricky vhodná pro použití k chladicímu boxu na poz. G1, instalace chladicí jednotky do vzdálenosti 10m	400V/2kW a 230V/1,5 kW	1
G3	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	1500x600x1800 DOMÉREK	2
G4	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	950x600x1800 DOMÉREK	1
H Chladicí box - maso			
H1	Chladicí box, podlaha opatřena hliníkovým protiskluzovým plechem, panel boxu tl. izolace min. 60mm, 2x chladírenské dveře 800/2000mm, bezprahové provedení, s konstrukčním zámkem pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty, dodávka vč. lemovacích a krycích listů, vč. kompletního kotevního a spojovacího materiálu, osvětlení LED zářivkové těleso, délky 120cm	1790x3740x2300 DOMÉREK	1
H2	Chladicí jednotka, splitová,, k chladicímu boxu na poz. H1, vč. výparníku který je umístěn v chlazeném boxu, jednotka výkonově a parametricky vhodná pro použití k chladicímu boxu na poz. H1, instalace chladicí jednotky do vzdálenosti 10m	400V/2kW a 230V/1,5 kW	1
H3	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	1650x550x1800 DOMÉREK	1
H4	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	1900x600x1800 DOMÉREK	1
J Mrazicí box - Zelenina			
J1	Mrazicí box , hliníková podlaha protiskluzová, panel boxu tl. min. 100 mm, 1x mrazírenské dveře 800/1900mm, lze je otevřít do 180°, prahové provedení, s konstrukčním zámkem pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty, dodávka vč. lemovacích a krycích listů, vč. kompletního kotevního a spojovacího materiálu, osvětlení LED zářivkové těleso, délky 120cm	1540x1750x2300	1
J2	Mrazicí jednotka, splitová,, k chladicímu boxu na poz. J1, vč. výparníku který je umístěn v chlazeném boxu, jednotka výkonově a parametricky vhodná pro použití k chladicímu boxu na poz. J1, instalace mrazicí jednotky do vzdálenosti 10m	400V/2kW a 230V/1,5 kW	1
J3	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	1800x600x1800 DOMÉREK	1
J4	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	800x600x1800 DOMÉREK	1
K Mrazicí box - Maso			
K1	Mrazicí box , hliníková podlaha protiskluzová, panel boxu tl. min. 100 mm, 1x mrazírenské dveře 800/1900mm, lze je otevřít do 180°, prahové provedení, s konstrukčním zámkem pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty, dodávka vč. lemovacích a krycích listů, vč. kompletního kotevního a spojovacího materiálu, osvětlení LED zářivkové těleso, délky 120cm	3050x1500x2300	1
K2	Mrazicí jednotka, splitová,, k chladicímu boxu na poz.K1, vč. výparníku který je umístěn v chlazeném boxu, jednotka výkonově a parametricky vhodná pro použití k chladicímu boxu na poz. K1, instalace mrazicí jednotky do vzdálenosti 10m	400V/2kW a 230V/1,5 kW	1
K3	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	1750x550x1800 DOMÉREK	2
K4	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	1500x550x1800 DOMÉREK	1
L Hrubá příprava zeleniny			
L1	Pracovní stůl, 1x plná police, zadní lem, pravý lem, pod pracovní deskou vpravo umístěna 2x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita každé zásuvky 1x GN 1/1-150mm, nerezové provedení	1400x700x900 DOMÉREK	1
L2	Mycí stůl, 1x plná police, 1x vevařený lisovaný dřevo o rozměru 860x500x375mm, zadní lem, pravý lem, prolamovaná pracovní deska,, kapotáž dřevo z čela a obou boků, nerezové provedení	1850x700x900 DOMÉREK	1
L3	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby		1
L4	Pracovní stůl, částečná 1x plná police, vpravo pod pracovní deskou umístěn zásuvkový blok, zásuvkový blok tvořen 3x výsuvnou zásuvkou, kapacita každé zásuvky 1x GN 1/1-150mm, ve spodním prostoru vlevo volné místo pro umístění podstolové chladničky, zadní lem, pravý lem, nerezové provedení	1600x700x900 DOMÉREK	1
L5	Profesionální chladnička, hrubý objem min. 120 lt, bílá, 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah +2°C až +10°C	600x600x845	0,15kW/230V
L6	Podlahová vpust, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového výjmatelného roštu - dodávka stavby	350x350	1
L7	Kombinovaná výlevka, rozměr výlevky min. 400x400x200mm, rozměr umyvadla min. 440x280x140mm, nerezové provedení	500x700x850	1
L8	Nástěnná skříňka, opláštěné oba boky, opláštěná záda, z čela přístupná posuvnými dvířky, uvnitř 1x plná přestavitelná police	1400x350x600	1
L9	Stojánková vodovodní baterie, hygienické pákové loketní ovládání "CLINIC"		1
M Hrubá příprava masa a vytloukání vajec			
M1	Kombinovaná výlevka, rozměr výlevky min. 400x400x200mm, rozměr umyvadla min. 440x280x140mm, nerezové provedení	500x700x850	1
M2	Stojánková vodovodní baterie, hygienické pákové loketní ovládání "CLINIC"		1
M3	Rezačka masa, průměr složení 98 mm, výkon dle velikosti desky až 750 kg / h, celonerezové provedení a vysokým hygienickým standardem, robustní šneková převodovka pro těžký provoz, UNGER 5 - vicedílné řezné složení, součástí rezačky 4břítý stírací nůž, plastová přítlačka, 1x průtláčná deska 4mm	410x700x580	2,2kW/400V
M4	Pracovní stůl, částečná 1x plná police, spodní prostor vpravo uzpůsoben pro umístění 2x podstolové chladničky,, zadní lem, levý lem, nerezové provedení	2000x700x900 DOMÉREK	1
M5	Automatické formovací stolní zařízení, automatický formovač masových směsí, vhodný pro kombinace ingrediencí: hověží, vepřové, kuřecí, zeleniny, sýrů, ryby nebo pečivo, v ceně zařízení 1x tvarovací válec "standard" dle výběru kulatý tvar o průměru 90, 100, 110, 120mm, požadovaná váha se nastaví tloušťkou porce např u 90mm - nastavitelná tloušťka 9 - 23mm což je 63 až 162 g/porce, vyrobeno z nerez oceli AISI304 + polyethylenovými doplňky, snadno odnímatelný tvarovací válec, kapacita až 2100 porcí / hod., objem náspyky 23 lt	525x485x650	0,7kW/400V
M6	Mycí stůl, 1x plná police, 1x vevařený lisovaný dřevo o rozměru 860x500x375mm, zadní lem, pravý lem, prolamovaná pracovní deska,, 1x roštová police, kapotáž dřevo z čela a obou boků, nerezové provedení	1300x700x900	1
M7	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby		1
M8	Profesionální chladnička, hrubý objem min. 120 lt, bílá, 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah +2°C až +10°C	600x600x845	0,15kW/230V
M9	Nástěnná skříňka, opláštěné oba boky, opláštěná záda, z čela přístupná posuvnými dvířky, uvnitř 1x plná přestavitelná police	1400x350x600	1

	1.NP			
N	Denní sklad			
N1	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	1250x600x1800 DOMÉREK		3
N2	Profesionální chladnička, hrubý objem min. 540 lt, nerezové vnější opláštění , 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, teplotní rozsah +2°C až +10°C, vnitřní prostor uzpůsoben pro vložení přepravky 600x400mm nebo gastronádob GN 2/1, uzamykatelná	777x695x1895	0,2kW/230V	3
O	Studená kuchyně			
O1	Pracovní stůl se spodní polici, vlevo zísuvka, pracovní deska z půlky plastová, nerezové provedení - stávající zařízení			1
O2	Miskovací stroj, digitální ovládání, použití pro materiály: CPET-PP-PS, elektronicky kontrolovaná svářecí deska, zvýšený uzavírací tlak, automatické ořezání fólie, veškeré díly jsou z nerezové oceli, bezúdržbový	680 x 325 x 635	1kW/230V	1
O3	Jednopatrová police, nerezové provedení - stávající zařízení			2
O4	Chlazený stůl se dřezem třísekový, vč. baterie - stávající zařízení		0,3kW/230V	1
O5	Universální kuchyňský robot, objem kotlíku min. 23 litrů, min. 3 volitelné rychlosti otáček, planetová uložení nástavců, mechanické ovládání s časovačem a signalizací, odnímatelná nerezová nádoba, tlačítko total stop, snadno vyměnitelné nástroje, nerezový kryt kotlíku, základní příslušenství: 1x nerezový kotlík o objemu min. 23 lt, 1x hnětací hák, 1x šlehací metla, 1x míchač, integrovaný nábot pro možnost použití přídatného mlýnku na maso a přídatného krouhače zeleniny	540x557x922	0,375kW/400 V	1
O6	Pracovní stůl s dřezem - stávající zařízení			1
P	Příprava masa			
P1	Chlazený stůl se dřezem třísekový, vč. baterie - stávající zařízení		0,3kW/230V	1
P2	Jednopatrová police, nerezové provedení - stávající zařízení			1
P3	Pracovní stůl se spodní polici, vlevo zísuvka, pracovní deska z půlky plastová, nerezové provedení - stávající zařízení			1
P4	Řezačka masa, průměr složení 82 mm, výkon dle velikosti průtláčné desky až 300 kg / h, celonerezové provedení a vysokým hygienickým standardem, robustní šneková převodovka pro těžký provoz, UNGER 3 - vícedílné řezné složení	350x500x505	1,5kW/400V	1
P5	Masodeska na porcování masa - stávající zařízení			1
P6	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřež o rozměru 340x400x200mm, 1x otvor pro baterii, kapotáž dřezu z čela a obou boků, zadní lem, levý lem, nerezové provedení	850x600x900 DOMÉREK		1
P7	Stojánková vodovodí baterie, pákové ovládání			1
P8	Universální kuchyňský robot, objem kotlíku min. 6 - 8 litrů, min. 3 volitelné rychlosti otáček, planetová uložení nástavců, digitální ovládání s časovačem a signalizací, odnímatelná nerezová nádoba, snadno vyměnitelné nástroje, kryt kotlíku, základní příslušenství: 1x nerezový kotlík o objemu min. 6 - 8 lt, 1x hnětací hák, 1x šlehací metla, 1x míchač	350x450x600	0,2kW/230V	1
Q	Čistá příprava zeleniny			
Q1	Chlazený stůl se dřezem třísekový, vč. baterie - stávající zařízení		0,3kW/230V	1
Q2	Jednopatrová police, nerezové provedení - stávající zařízení			1
Q3	Pracovní stůl se spodní polici, vlevo zísuvka, pracovní deska z půlky plastová, nerezové provedení - stávající zařízení			1
Q4	Nerezová stolička - stávající zařízení			1
R	Příprava těsta			
R1	Pracovní deska žulová vč. dřezu - stávající zařízení			1
R2	Universální kuchyňský robot, objem kotlíku min. 60 litrů, motorový zdvih kotlíku nahoru a dolů , min. 4 volitelné rychlosti otáček, planetová uložení nástavců, mechanické ovládání s časovačem a signalizací, odnímatelná nerezová nádoba, tlačítko total stop, snadno vyměnitelné nástroje, nerezový kryt kotlíku, základní příslušenství: 1x nerezový kotlík o objemu min. 23 lt, 1x hnětací hák, 1x šlehací metla, 1x míchač, integrovaný nábot pro možnost použití přídatného mlýnku na maso a přídatného krouhače zeleniny	1080x790x1560	3,75kW/400V	1
R3	Dělička stěsta - stávající zařízení		0,3kW/230V	1
R4	Nerezové umyvadlo - stávající zařízení			1
R5	Konvektomat elektrický, BOJLEROVÝ VYVÍJEČ PÁRY - NE INJEKČNÍ!!!, kapacita min. 6x GN 1/1, rozteč zásuvů min. 63mm, automatické mytí konvektomatu, plechy do konvektomatu zasouvány podélně tzn. délka každého vsunu min 450mm, inteligentní regulaci klimatu a inteligentní proudění vzduchu zajišťující dokonalý přísun energie do potraviny - rovnoměrnost přípravy pokrmů - možnost maximálního naplnění konvektomatu bez rizika, že výsledek vaření mezi jednotlivými zásuvy bude odlišný, automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potravin, výrobcem garantovaný výkon konvektomatu při plném osazení gastronádobami, barevný dotykový display/obrazovka (kapacitní nebo rezistivní) o velikosti min. 10" s vysokým rozlišením, režimy konvektomatu: Vaření v páře 30°C až 130°C, Horký vzduch 30°C až 250°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30°C až 250°C, min. 5-ti bodová teplotní vpichová sonda, min. trojitě sklo dveří, inteligentní síťové propojitelný varný systém s režimem: drůběž, maso, ryby, vaječné pokrmy, dezerty a přílohy, zelenina a pečivo, finishing, optimální organizace několika varných procesů a kombinované přípravy, inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na max. 1%, dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, ventilátor s min.pěti rychlostmi, programování min. 350 varných programů, vybrané programy s možností přípravy až v min. 12 krocích, funkce rychlé zchlazení varné komory, osvětlení komory, integrovaná ruční sprcha s automatickým navijemím, autodiagnostický systém poruch, datová paměť HACCP s výstupem přes USB disk, zařízení musí mít z důvodu jednotného ovládání a kompatibility náhradních dílů stejný ovládací panel jako zařízení na poz. S1, S2	max. 900x900x900	min. 10,8kW/400V	1
R6	Podstavec pod konvektomat, celonerezové provedení, 2x sloupec zásuvů pro GN 1/1	dle konvektomatu		1
R7	Nástěnná digestoř, 1x řada tukových lamelových filtrů, celonerezové provedení, odtokový žlábek na kondenzát ukončený výpustným ventilem	1350x1100		1
S	Varna			

S1	Konvektomat elektrický, BOJLEROVÝ VYVÍJEČ PÁRY - NE INJEKČNÍ!!!, kapacita min. 20x GN 1/1, rozteč zásuvů min. 63mm, automatické mytí konvektomatu, plechy do konvektomatu zasouvány podélně tzn. délka každého vsunu min 450mm, inteligentní regulaci klimatu a inteligentní proudění vzduchu zajišťující dokonalý přísun energie do potraviny - rovnoměrnost přípravy pokrmů - možnost maximálního naplnění konvektomatu bez rizika, že výsledek vaření mezi jednotlivými zásuvy bude odlišný, automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potravin, výrobcem garantovaný výkon konvektomatu při plném osazení gastronádobami, barevný dotykový display/obrazovka (kapacitní nebo rezistivní) o velikosti min. 10" s vysokým rozlišením, režimy konvektomatu: Vaření v páře 30°C až 130°C, Horký vzduch 30°C až 250°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30°C až 250°C, min. 5-ti bodová teplotní vpichová sonda, min. trojitě sklo dveří, inteligentní síťové propojitelný varný systém s režimem: drůběž, maso, ryby, vaječné pokrmy, dezerty a přílohy, zelenina a pečivo, finishing, optimální organizace několika varných procesů a kombinované přípravy, inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na max. 1%, dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, ventilátor s min.pět rychlostmi, programování min. 350 varných programů, vybrané programy s možností přípravy až v min. 12 krocích, funkce rychlé zchlazení varné komory, osvětlení komory, integrovaná ruční sprcha s automatickým navijemím, autodiagnostický systém poruch, datová paměť HACCP s výstupem přes USB disk, zařízení musí mít z důvodu jednotného ovládání a kompatibility náhradních dílů stejný ovládací panel jako zařízení na poz. R5, S2, součástí zařízení 1x zavazací vozík ke konvektomatu	max. 900x950x1950	min. 37kW/400V	1
S2	Konvektomat elektrický, BOJLEROVÝ VYVÍJEČ PÁRY - NE INJEKČNÍ!!!, kapacita min. 6x GN 1/1, rozteč zásuvů min. 63mm, automatické mytí konvektomatu, plechy do konvektomatu zasouvány podélně tzn. délka každého vsunu min 450mm, inteligentní regulaci klimatu a inteligentní proudění vzduchu zajišťující dokonalý přísun energie do potraviny - rovnoměrnost přípravy pokrmů - možnost maximálního naplnění konvektomatu bez rizika, že výsledek vaření mezi jednotlivými zásuvy bude odlišný, automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potravin, výrobcem garantovaný výkon konvektomatu při plném osazení gastronádobami, barevný dotykový display/obrazovka (kapacitní nebo rezistivní) o velikosti min. 10" s vysokým rozlišením, režimy konvektomatu: Vaření v páře 30°C až 130°C, Horký vzduch 30°C až 250°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30°C až 250°C, min. 5-ti bodová teplotní vpichová sonda, min. trojitě sklo dveří, inteligentní síťové propojitelný varný systém s režimem: drůběž, maso, ryby, vaječné pokrmy, dezerty a přílohy, zelenina a pečivo, finishing, optimální organizace několika varných procesů a kombinované přípravy, inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na max. 1%, dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, ventilátor s min.pět rychlostmi, programování min. 350 varných programů, vybrané programy s možností přípravy až v min. 12 krocích, funkce rychlé zchlazení varné komory, osvětlení komory, integrovaná ruční sprcha s automatickým navijemím, autodiagnostický systém poruch, datová paměť HACCP s výstupem přes USB disk, zařízení musí mít z důvodu jednotného ovládání a kompatibility náhradních dílů stejný ovládací panel jako zařízení na poz. S1, R5	max. 900x900x900	min. 10,8kW/400V	1
S2a	Odborné zaškolení obsluhy na konvektomat na poz. R5, S1 a S2 - odborným zaškolením se rozumí 16 hodin /rozdělených do 2 pracovních dní/ praktických ukázek vaření na varných zařízeních, odborné zaškolení musí být realizováno vlastním odborným školícím kuchařem uchazeče, odborný školící kuchař musí mít platný certifikát /pro aktuální rok/ na provádění odborných zaškolení, certifikát musí být vystavený přímo výrobcem konvektomatu. První odborné zaškolení musí být provedeno po předání zařízení do užívání provozovateli, druhé odborné zaškolení bude provedeno následně v termínu dle požadavku provozovatele a kuchař musí být po dobu záruky online k dispozici pro dotazy provozovatele.			1
S3	Podstavec pod konvektomat, celonerezové provedení, atypický, spodní prostor uzpůsoben pro umístění šokového zchlazovače a zmrazovače	dle konvektomatu		1
S4	Udržovací a varná skříň (holdomat), kapacita 5x GN 1/1, vaření pomocí režimů - manuální/přednastavené programy/vlastní varotěka, ovládání prostřednictvím 5" dotykového displeje, intuitivní varné procesy rozděleny do 6 skupin, jednotlivé varné procesy označeny piktogramy s odkazem na typ úpravy suroviny, nápověda k jednotlivým varným procesům obsahující popis postupu a vhodného příslušenství, manuální režim s řízením času vsunů, možnost uložení vlastního programu vč. pojmenování, vytápění pomocí odporového topného drátu, ventilátor chlazení elektroniky, dvířka s regulací vlhkosti 100%/50%/0%, vstup USB pro aktualizaci Software, 4x madlo pro lepší manipulaci, vnitřní zaoblená komora ve standardu H3, vnitřní a vnější plášť - nerez CrNi 18/10, jemný brus, indikace otevřených dveří, signalizace přehřátí komory, zadní doraz pro zabezpečení proudění vzduchu	max. 450x660x450	1,06kW/230V	1
S5	Elektrický výklopný kotel s integrovaným míchacím ramenem ve spodní části, kapacita min. 100 lt, nastavitelná rychlost míchání - min. 15 otáček až 140 otáček/min, rychlost 140 otáček je možné nastavit i pro maximální náplň v případě šlehaní, možnost reverzního otáčení celonerezová konstrukce vč. rámu - z důvodu hygieny a životnosti, síla použitelného materiálu u nádoby min. 4mm, nádoba svařovaná - ne lisovaná !!!, vnitřní nádoba z kyselino-odolné oceli, CERTIFIKOVÁNO PRO PROVOZ BEZ DOZORU - nutné především pro noční úpravy, pracovní tlak v plášti min. 1 bar, výška hrany nádoby kotle max. 1000mm - z důvodu bezpečnosti, světla výška při vyklopení kotle min. 600mm, elektronické digitální - ovládací panel na pilíři s dotykovým ovládáním - oddělené pro snadné ovládání a mimo obvyklou čisticí zónu pro mokré čištění, vnitřní nádoba z kyselino-odolné oceli, elektrické vyklápění nádoby kotle, teplotní rozsah min. 30°C - 120°C, bezpečnostní víko s plnicím otvorem /mřížka pro přidávání surovin během vaření bez nutnosti vyklápění víka kotle/, multifunkční časovač, programování na dotykovém displeji, programy na základní pokrmy a mycí programy, skutečné ovládání teploty pokrmu jídla a samostatné ovládání teploty v plášti, vyklápění kotle současně s mícháním /snadné vyprazdňování obsahu kotle/, umožňují například vaření při nízkých teplotách SOUS-VIDE, kynutí, nebo udržování, vaření Delta-T, automatické plnění vodou, USB port pro ovládací panel na aktualizace programu a ukládání HACCP dat, autodiagnostika pro údržbu, možnost připojení zařízení na integrovaný bezdrátový monitoring, STOP tlačítko pro možnost okamžitého zastavení provozu kotle, možnost vyjmutí ramene z kotle vč. možnosti mytí ramene v průmyslových myčkách	max. 1250x800x900/1600	22kW/400V	1
S5a	Příslušenství k výklopnému kotli - instalační rám s regulovatelnými nohama - pro instalaci na podlahu s možností bezproblémové sanitace a lepšího servisního přístupu - samostatně stojící kotel			1
S5b	Příslušenství k výklopnému kotli - plně izolovaný dvojitý plášť PUR pěnou !!! Izolace je kryta nerezovým plechem o síle min. 1,5 mm. Izolace těchto parametrů zkracuje dobu ohřevu a snižuje spotřebu energie. Také zabraňuje pronikání vlhkosti do izolovaného prostoru.			1
S5c	Příslušenství k výklopnému kotli - cedící síto - nástavec pro osazení na kotel při vyklápění pro kotel 80-100 lt			1
S5d	Příslušenství k výklopnému kotli - sprcha ke kotli, určená pro rychlou sanitaci či oplach			1
S5e	Příslušenství k výklopnému kotli - odměrná tyč 100 lt			1
S5f	Příslušenství k výklopnému kotli - čisticí rotační kartáč k připojení k míchacímu ramenu pro snadné mytí			1
S5g	Příslušenství k výklopnému kotli - možnost samostatného připojení kotle změkčenou vodou			1
S5h	Příslušenství k výklopnému kotli - výpustný kohout dvoucokolový			1
S5i	Příslušenství k výklopnému kotli - zakrytování rozvodů			1
S5k	Odborné zaškolení obsluhy na výklopný kotel na poz. S5 - odborným zaškolením se rozumí 16 hodin /rozdělených do 2 pracovních dní/ praktických ukázek vaření na varných zařízeních, odborné zaškolení musí být realizováno vlastním odborným školícím kuchařem uchazeče, odborný školící kuchař musí mít platný certifikát /pro aktuální rok/ na provádění odborných zaškolení, certifikát musí být vystavený přímo výrobcem kotle. První odborné zaškolení musí být provedeno po předání zařízení do užívání provozovateli, druhé odborné zaškolení bude provedeno následně v termínu dle požadavku provozovatele a kuchař musí být po dobu záruky online k dispozici pro dotazy provozovatele.			1
S6	Podlahová vpusť, s protizlupovou uzavěrou k zalití do podlahy, materiál nerez, vana ohybaný nerezový plech, doplněný bočními úchyty do betonu, zemnicí šroub, pochůzný rošt, - dodávka stavby	500x850		1
S7	Pracovní stůl, 1x plná police, zadní lem, nerezové provedení	400x850x900		1

S8	Elektrická multifunkční pánve, dvounádobové /dvouvanové/ provedení pánve - možnost náhrady dvěma samostatnými zařízeními z nichž každé bude mít minimální objem vany 79 lt, topný systém pomocí celoplošných topných těles pro rychlý náběh teploty na provozní teplotu 180°C do max. 3 minut, plocha dna každé vany min. 2x 30dm ² , každá vana s možností přípravy ve varných a fritových koších, automatický a manuální režim úpravy pokrmů v každé nádobě, vícebodová teplotní vpichová sonda pro každou nádobu, automatický motorový zdvih košů, motorické elektrického vyklápění pánve bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, elektrické vyklápění a sklápění víka každé nádoby, barevný dotykový ovládací panel, velikost panelu min. 10", rozsah teplot min 30°C až 250°C, paměť pro min. 750 programů, vybrané programy s možností přípravy až v min. 12 krocích, automatický systém napouštění vody s dávkováním s přesností na min. 1 lt, integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem, integrovaná sprcha s automatickým navijením, dvojité robustní izolované víko s motorickým zdvihem s bezpečnostními prvky, Indikace nastavených a skutečných hodnot, pánve umožňuje vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě)	max. 2065x900x1100	min. 35kW/400V - max. 54kW/400V	1
S8a	Příslušenství k multifunkční pánvi - rameno pro zvedání a spouštění košů			1
S8b	Příslušenství k multifunkční pánvi - varný koš			1
S8c	Příslušenství k multifunkční pánvi - fritovací koš			1
S8d	Příslušenství k multifunkční pánvi - velká špachtle bez držadla			1
S8e	Příslušenství k multifunkční pánvi - rošt na dno pánve			2
S8f	Příslušenství k multifunkční pánvi - síto			1
S8g	Příslušenství k multifunkční pánvi - čistící houba SCOTCHBRICK na pánve			2
S8h	Odborné zaškolení obsluhy na vmultifunkční pánve na poz. S8 - odborným zaškolením se rozumí 16 hodin /rozdělených do 2 pracovních dní/ praktických ukázek vaření na varných zařízeních, odborné zaškolení musí být realizováno vlastním odborným školícím kuchařem uchazeče, odborný školící kuchař musí mít platný certifikát /pro aktuální rok/ na provádění odborných zaškolení, certifikát musí být vystavený přímo výrobcem pánve. První odborné zaškolení musí být provedeno po předání zařízení do užívání provozovatelem, druhé odborné zaškolení bude provedeno následně v termínu dle požadavku provozovatele a kuchař musí být po dobu záruky online k dispozici pro dotazy provozovatele.			1
S9	Multifunkční varné zařízení, zařízení musí splňovat dle normy DIN 18873-5:2016-02 maximální spotřebu elektrické energie 0,090kWh / 1kg vody - nutno doložit prohlášení výrobce, zařízení musí splňovat dle normy DIN 18873-5:2016-02 maximální dobu zavaření objemu 100 lt do max. 35minut - nutno doložit prohlášení výrobce, zařízení instalováno do hygienicky spojeného designově jednotného varného bloku společně se zařízením na poz. S11 - tj. indukční sporák, spojení obou zařízení musí provedeno hygienicky zabraňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu. využitelný objem nádoby pro vaření min.150 lt. Kapacita při vaření v GN min. 4x GN 1/1-195. Minimální plocha dna 37dm ² , ovládání pomocí dotykové obrazovky (rezistivní nebo kapacitní) v českém jazyce, spodní hrana ovládacího displeje umístěna v min. výšce 850 mm pro snazší obsluhu, možnost vytváření a ukládání receptur v českém jazyce, teplotní vpichová potravinová sonda, minimálně 7 přednastavených varných programů, Funkce: smažení; grilování; vaření ve vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; nízkoteplotního dlouhodobého vaření; vaření souvídě; vaření v gastronomických a varných koších například těstovin; fritování ve fritovacích koších; delta T vaření; udržování na nastavené teplotě, rozsah nastavení teploty min. v rozsahu 50°C - 250°C, automatické napouštění vody s přednastavením množství s přesností min. na 1 lt vody, STOP tlačítko, USB port pro aktualizaci softwaru, výpustný kohout velikosti 2", výpustný ventil umístěný v levé nebo v pravé části varné nádoby, výpustný ventil vyroben z nerezové oceli AISI 316, výpustný ventil s pojistkou proti otevření, včetně EPDM těsnění, výpustný ventil s plynulou regulací proudu vypouštěného obsahu zabraňující rozstřík vypouštěné tekutiny, izolované dvouplošné víko s těsněním, celonerezová vana z materiálu min. AISI 304, integrovaná elektrická zásuvka 230V, sprcha pro čištění stroje	max. 1400x900x900	min. 20kW/400V - max. 40kW/400V	1
S9a	Sada příslušenství k multifunkčnímu varnému zařízení na poz. S9, sada obsahuje : - 1x síto odpadu pro vypouštění odpadní vody s měrkou - 1x síto výpustného ventilu pro vypouštění vařených potravin - 2x rošt na dno pánve - 1x špachtle velká - 1x lopata děrovaná - 1x lopata plná - 1x stěrka na čištění - 2x děrovaná vložka GN 1/1 se klopnými držadly - 1x sada kartáčů pro čištění a údržbu - 1x vozík na vyprazdňování LP 150 - 1x gastronádoba GN 1/1 200 se sklopnými držadly pro vozík - 1x rameno pro varné koše - 2x varný koš			1
S9b	Odborné zaškolení obsluhy na multifunkční varné zařízení na poz. S9 - odborným zaškolením se rozumí 16 hodin /rozdělených do 2 pracovních dní/ praktických ukázek vaření na varných zařízeních, odborné zaškolení musí být realizováno vlastním odborným školícím kuchařem uchazeče, odborný školící kuchař musí mít platný certifikát /pro aktuální rok/ na provádění odborných zaškolení, certifikát musí být vystavený přímo výrobcem multifunkčního varného zařízení. První odborné zaškolení musí být provedeno po předání zařízení do užívání provozovatelem, druhé odborné zaškolení bude provedeno následně v termínu dle požadavku provozovatele a kuchař musí být po dobu záruky online k dispozici pro dotazy provozovatele.			1
S10	Podlahová vpusť, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy,, materiál nerez, vana ohýbaný nerezový plech, doplněný bočními úchyty do betonu, zemnicí šroub, pochůzný rošt, - dodávka stavby	850x450		1
S11	Multifunkční indukční sporák, 4x plotna, sporák instalován do hygienicky spojeného designově jednotného varného bloku společně se zařízením na poz. S9 - tj. multifunkční varné zařízení, spojení obou zařízení provedeno hygienicky zabraňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu, u všech ploten je nutné zajistit systém řízení nastavené teploty - dle teploty pokrmu - v reálném čase s přesností na 1°C pomocí teplotní sondy nebo jiného systému, každá plotna o rozměru min. 300x300mm, profesionální vestavná indukční varná a udržovací deska určená pro dlouhodobý provoz bez přerušení min. 8 h, přikon každé ze čtyř ploten min. 3kW, bezrámečkové zabudování do varného bloku, funkční od průměru hrnce min. 120mm, varný režim nastavení min. 9 výkonových stupňů, zatížitelnost varné desky min. 60kg, sporák uzavřený ze tří stran bez větracích otvorů z boků a zad, dvouplošná levá a pravá strana sporáku, spotřeba energie pro ohřátí 1kg vody max. 0,120kWh / 1kg - - nutno doložit prohlášení výrobce, provozování zařízení bez obsluhy dle EN, ovládání ploten z čele sporáku, součástí sporáku 1x napouštěcí rameno na vodu, síla pracovní desky min. 1,5mm, v desce musí být po celém obvodu vyhlazený odkapní žlábek pro případ vytečení tekutin, Součástí odkapního žlábků min. 1x otvor napojen na odpad, Součástí sporáku 1x elektrická zásuvka 230V/500W	max. 1300x900x900	min. 12kW/400V - max. 15kW/400V	1
S12	Pracovní stůl, 1x plná police, pojízdné provedení - 4x otočné kolečko, každé o průměru min. 100mm, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou, bez lemu, nerezové provedení	1150x700x900		1
S13	Příslušenství k multifunkční pánvi na poz. S8 - elektro-bateriový zdvižný vozík, pro snadnou manipulaci při vyprazdňování pánve, zdvih 400-750 mm, kapacita GN 1/1, nosnost 40 Kg, originální a doporučené příslušenství výrobcem multifunkční pánve	780x600x990	230V	1
S14	Příslušenství k multifunkční pánvi na poz. S8 - manipulační vozík na varné a fritovací koše, kapacita 6x koš GN, odkapávací vana, originální a doporučené příslušenství výrobcem multifunkční pánve	860x600x1600		1
S15	Příslušenství ke konvektomatu na poz. S11 - Náhradní zavažecí vozík pro konvektomat s kapacitou 20x GN 1/1, originální a doporučené příslušenství výrobcem konvektomatu	522x890x1718		1
S16	Buben samonavíjecí s hadicí, samonavíjecí hadice a vodící válečky, délka 15 metrů, materiál nerez a NBR, teplo do 90°C, max tlak 10 bar, pistole vodící rozprašovací	250x480		1
S17	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby			1

S18	Skladový regál nerezový - stávající zařízení			2
S19	Závěsná digestoř, 1x řada tukových lamelových filtrů, celonerezové provedení, odtokový žlábek na kondenzát ukončený výpustným ventilem, osvětlení	1150x1300x450	0,2kW/230V	1
S20	Nástěnná digestoř, 1x řada tukových lamelových filtrů, celonerezové provedení, odtokový žlábek na kondenzát ukončený výpustným ventilem, osvětlení	2300x1000x450	0,2kW/230V	2
S21	Nástěnná digestoř, 1x řada tukových lamelových filtrů, celonerezové provedení, odtokový žlábek na kondenzát ukončený výpustným ventilem	2700x1600x450 DOMÉREK		1
S22	Pracovní stůl, umístění nového holdomatu na pozici S4 - stávající zařízení			1
S23	Podlahová vpusť, s protizápachovou uzavěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu - dodávka stavby	350x350		1
S24	Sokový chlazenáč a zmrazovač, kapacita 5x GN 1/1, kapacita chlazení +90°C na +3°C - 23 kg / 1 cyklus , kapacita zmrazování +90°C na -18°C - 13kg / cyklus, chladivo R 404A, izolace tl. 60mm vstříkovaná pod vysokým tlakem (polyuretan 40 kg/m3), bez CFC, systém automatického odmrazování a odpařování kondenzátu bez spotřeby energie, ventilované cirkulační chlazení	790x740x850	0,69kW/230V	1
T Dieta				
T1	Elektrická multifunkční pánve, dvounádobové /dvouvanové/ provedení pánve, objem každé nádoby min. 17 lt, topný systém pomocí celoplošných topných těles pro rychlý náběh teploty na provozní teplotu 180°C do max. 3 minut, plocha dna každé vany min. 2x 13dm², každá vana s možností přípravy ve varných a fritových koších, automatický a manuální režim úpravy pokrmů v každé nádobě, vícebodová teplotní vpichová sonda pro každou nádobu, automatický motorový zdvih košů, motorické elektrického vyklápění pánve bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, barevný dotykový ovládací panel, velikost panelu min. 10", rozsah teplot min 30°C až 250°C, paměť pro min. 750 programů, vybrané programy s možností přípravy až v min. 12 krocích, automatický systém napouštění vody s dávkováním s přesností na min. 1 lt, integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem, integrovaná sprcha s automatickým navijemím, dvojité robustní izolované víko, Indikace nastavených a skutečných hodnot, pánve umožňuje vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě)	max. 1300x900x500	min. 14kW/400V - max. 23kW/400V	1
T1a	Príslušenství k multifunkční pánvi - podstavec pod multifunkční pánve, podstavec instalován do hygienicky spojeného designové jednotného varného bloku společně se zařízením na poz. T2 - tj. indukční sporák, spojení obou zařízení provedeno hygienicky zabírající zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu, celonerezové provedení, 2x výsuv pro umístění nádob, 2x sloupec vsunutý na plechy GN 1/1			1
T1b	Príslušenství k multifunkční pánvi - rameno pro zvedání a spouštění košů			2
T1c	Príslušenství k multifunkční pánvi - varný koš			1
T1d	Príslušenství k multifunkční pánvi - fritovací koš			1
T1e	Príslušenství k multifunkční pánvi - špachtle			1
T1f	Príslušenství k multifunkční pánvi - rošt na dno pánve			2
T1g	Príslušenství k multifunkční pánvi - síto			1
T1h	Príslušenství k multifunkční pánvi - čistící houba SCOTCHBRICK na pánve			1
T2	Multifunkční indukční sporák, 3x plotna, sporák instalován do hygienicky spojeného designové jednotného varného bloku společně se zařízením na poz. T1a - tj. podstavce pod multifunkční pánve, spojení obou zařízení provedeno hygienicky zabírající zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu, u všech ploten je nutné zajistit systém řízení nastavené teploty - dle teploty pokrmu - v reálném čase s přesností na 1°C pomocí teplotní sondy nebo jiného systému, každá plotna o rozměru min. 300x300mm, profesionální vestavná indukční varná a udržovací deska určená pro dlouhodobý provoz bez přerušení min. 8 h, příkon každé ze tří ploten min. 3kW, bezrámečkové zabudování do varného bloku, funkční od průměru hrnce min. 120mm, varný režim nastavení min. 9 výkonových stupňů, zatížitelnost varné desky min. 60kg, sporák uzavřený ze tří stran bez větracích otvorů z boků a zad, dvouplášťová levá a pravá strana sporáku, spotřeba energie pro ohřátí 1kg vody max. 0,120kWh / 1kg - nutno doložit prohlášení výrobce, provozování zařízení bez obsluhy dle EN, ovládání ploten z čele sporáku, spouští sporáku 1x napouštěcí rameno na vodu, síla pracovní desky min. 1,5mm, v desce musí být po celém obvodu vylosovány odpadní žlábkové pro případ vytečení tekutin, Součástí odpadního žlábkového min. 1x otvor napojen na odpad, Součástí sporáku 1x elektrická zásuvka 230V/500W	1300x700x900	13,5kW/400V	1
T3	Mycí stůl s lisovaným dřevem, vč. baterie - stávající zařízení			1
T4	Nástěnná digestoř, 1x řada tukových lamelových filtrů, celonerezové provedení, odtokový žlábek na kondenzát ukončený výpustným ventilem, osvětlení	2550x900x450 DOMÉREK		1
U Pinění tabletů				
U1	Pásový dopravník otočná police 500x300 na konci dopravníku, 10x jištěná zásuvka 230V/16A, dopravník složený ze 2 dílů, použitý materiál: nerez DIN 1.4301 tl. 2mm, povrch scotchbrite, základní výška dopravníku 900mm, dopravníkový pás š = 380 mm, optoelektrická závora, plynulá regulace rychlosti pásu, rychlost pásu 0 – 10 m/min	5100x500x900	max. 5kW/400V	1
U2	Šoker - stávající zařízení		400V	1
U3	Lednice - stávající zařízení		0,6kW/230V	1
V Parkoviště vozíků + tabletovací systém				
V1	Tablet pro přepravu stravy, tablet tvořen spodním dílem a horním dílem, oba díly izolované polyuretanovou pěnou, povrch tabletu hladký a lesklý, součástí tabletu je 1x talíř jednotlivý mělký, průměr 260mm, 1x miska na polévku, 1x víčko na polévkovou misku, 1x miska na přílohy, 1x miska na saláty, spodní díl s prolisy pro uložení příslušného nádobí, součást spodního dílu tabletu je zabudovaný držák karet, izolovaný horní díl překrývá prostor pro talíř s hlavním jídlem, misku na přílohy, misku na salát a příbor. půdorysný rozměr izolovaného horního dílu tabletu nepřesahuje rozměr 360x435 mm.	530x370x100		200
V2	Transportní vozík pro přepravu tabletů, nerezová konstrukce z nerezového materiálu 18/10 (1.4301) dvouplášťové izolované provedení bočních stěn, dveří, dna a stropu, kapacita:vozíku 2x8 tabletů uvedených na poz. V1 Hygienické provedení H1S, lisované vsuny pro uložení jednotlivých tabletů s roztečí 115mm, dveře dvouplášťové s dvoubodovým uzávěrem dveří se zámkem, zamezující samovolnému otevření dveří při transportu, aretace dveří v otevřené poloze o 270°, celobodový nárazník ve spodní části vozíku, 4x manipulační svislá madla na krátkých stranách vozíku, 4x kolečka prům. 160 mm, z toho 2 pevná a 2 otočná s brzdou, v neznačujícím provedení držák (čep) na boční straně vozíku pro zavěšení karty s označením oddělení/karty diet, bez těsnění dveří	1100x750x1395		4
V3	Transportní vozík pro přepravu tabletů, nerezová konstrukce z nerezového materiálu 18/10 (1.4301) dvouplášťové izolované provedení bočních stěn, dveří, dna a stropu, kapacita:vozíku 3x10 tabletů uvedených na poz. V1, hygienické provedení H1S, lisované vsuny pro uložení jednotlivých tabletů s roztečí 115mm, dveře dvouplášťové s dvoubodovým uzávěrem dveří se zámkem, zamezující samovolnému otevření dveří při transportu, aretace dveří v otevřené poloze o 270°, celobodový nárazník ve spodní části vozíku, 4x manipulační svislá madla na krátkých stranách vozíku, 4x kolečka prům. 160 mm, z toho 2 pevná a 2 otočná s brzdou, v neznačujícím provedení držák (čep) na boční straně vozíku pro zavěšení karty s označením oddělení/karty diet, bez těsnění dveří	1530x750x1670		6
V4	Transportní etážový vozík, nerezové provedení z materiálu 18/10. Slouží zejména k transportu a uložení horních a spodních dílů tabletového systému po umytí, Rozteč mezi policemi (mm): 405, Kapacita (ks/tabletů): 76 horních dílů nebo 108 spodních dílů COMBISET	360x638x1858		5

V5	Nerezový elektrický vyhřívaný vozík pro přepravu a podávání talířů vyrobený z chromniklové oceli 18/10, pojízdný - 4x kolečka otočná, každé o průměru min. 125mm, z toho 2x s brzdou, trubkové madlo, odkládací zásuvka, regulovatelný termostat pro nastavení teploty +30°C až +90°C, pro prům. talíře 230mm nebo 250mm nebo 270mm nebo 305mm kapacita talířů: 100	1032x550x900/1044	2kW/230V	2
V6	Nerezový vozík, na koše, kapacita (ks): 6 -9 košů vyrobený z chromniklové oceli 18/10 pro přepravu a podávání nerezových košů, pojízdný - 4x kolečko, každé o průměru 125mm, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou, pracovní deska se pod hmotností košů posouvá po svislé konzole směrem dolů, závěsné pružiny udržují vrchní koš v pracovní poloze, při odebírání košů se pracovní deska posune automaticky vzhůru do optimální polohy	683x991x897		3
V7	Koš drátěný 650x530x90 nerez na misky na polévku plast. + misky na salát			11
V8	Servírovací vozík, 3x plná police, z chromniklové oceli 18/10, konstrukce je z nerezových profilů a broušeného plechu, pojízdný - 4x kolečko, každé o průměru 125mm, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou, rozměry prac. plošiny (mm): 845x549, nosnost vozíku (kg): 120, nosnost police (kg): 40	970x670x999		1
V9	Transportní etážový vozík, bez pracovní plochy vyrobený z chromniklové oceli 18/10., určen k transportu a skladování nádobí v koších a jejich částí, popř. jídel, víček, identifikačních karet, víček apod. v GN 1/1, případně menších GN, jednoduchá konstrukce z nerezových profilů bez horní pracovní plochy, pojízdný - 4x kolečko, každé o průměru 125mm, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou, kapacita (ks): 2xGN 1/1-200 nebo 4xGN 2/1 nebo 8xGN 1/1; 4 koše 530x650	785x656x899		1
V10	Gastronádova nerez s držadly hloubka 200 mm pro vozík Na pozici V9, na příbory, víčka a polévkové misky			4
V11	Elektrický vyhřívaný mobilní podavač košů (včetně šachty), konstrukce z nerezové oceli 18/10, pojízdný - 4x kolečko, každé o průměru 125mm, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou, trubkové madlo, vyhřívání topným tělesem s ventilátorem, rozsah teplot +30°C+65°C (plastové koše), odkládací zásuvka, nerezové víko	1017x714x900	2kW/230V	1
V12	Koš drátěný 650x530x90 nerez na přílohoové misky			5
V13	Transportní etážový vozík, nerezový vozík z chromniklové oceli 18/10, pojízdný - 4x kolečko, každé o průměru 125mm, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou, rozteč listů (mm): 110, kapacita: 22 podnosů 530x325mm, umístění podnosů: 2/patro, nosnost jednoho páru listů max. (kg) : 20, jednoduchá konstrukce z ohýbaných profilů, lišta má tvar otevřeného písmene „L“.	770x655x1594		1
V14	Podnos Glass 530x325 melange červená/modrá			22
V15	Vyhřívání zásobník tepelných podložek CNS pod talíře ,dvouplášťový izolovaný, čelní ovládání na straně madla, aktivní ohřev s ventilátorem, regulovatelný termostat +30°C až +150°C, průměr tepelné podložky (mm): 260, 295 kapacita tepelných podložek cca (ks)/vozík: 100, počet šachet (ks): 2, víka šachet odklápecí na pantech, každá šachta samostatné víko s těsněním, pojízdný - 4x kolečko, každé o průměru 125mm, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou, rohové nárazníky v úrovni dna	1167x569x1041/1131	3,06kW/230V	1
V16	Příslušenství k tabletovému systému - VLOŽKA TEPELNÁ HOTSET, NEREZ-VOSK - THERMOSET - nerez plněný voskem, pod talí			200
W Sklad termických obalů				
W1	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	1850x600x1800 DOMÉREK		1
W2	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	900x500x1800 DOMÉREK		1
W3	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	750x500x1800 DOMÉREK		1
W4	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařované konstrukce, celonerezové provedení	1850x350x1800 DOMÉREK		1
W5	Plošinový vozík, vyztužená rovná plošina, pojízdný - 4x kolečko, každé o průměru min. 100 mm, 2x pevně 2x otočné opatřeny brzdou, nosnost plošiny min. 100kg	800x500x850		1
X Chlazený sklad				
X1	Profesionální chladnička, hrubý objem min. 340 lt, nerezové vnější opláštění , 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, teplotní rozsah +2°C až +10°C, uzamykatelná	600x600x1850	0,185kW/230V	4
Y Mytí stolního nádobí				
	Systém pásového mytí kompletního jídelního plastového tabletu s víkem a příboru.jídelního setu vč. tácu, směr posuvu dle dispozice zleva doprava. referenční kapacita bez ručního předmytí nádobí je dle DIN 10510 sekce 7 min. 2830 talířů za hodinu a maximální kapacita 3 490 talířů za hodinu. min. 3 rychlosti posuvu pásu . Referenční rychlost pásu dleDIN 10510 sekce 7- min.1,30 m/min. Spotřeba vody max: 130 l/h. Trojitý oplach .Aktivní předmytí s odstraněním zbytků jídel s funkcí přečerpávání zbytků jídel do samostatné nádoby mimo předmycí zónu – není nutná výměna vody v nádrži i při extrémních nečistotách. Vstupní zóna cca 800 mm, předmycí zóna min. 900 mm, mycí zóna min.900 mm, oplachová zóna min. 650 mm, sušicí zóna min 900 a min 1100 mm a výstupní zóna cca 800mm . Použitelná minimální šířka/výška 612mm/440 mm. Celková délka 6050 mm a šířka 865 mm. Úspora rekuperatoru odpadního vzduchu min. 22 kW/h.Teplota odváděného vzduchu max. 17°C. Množství odváděného vzduchu 350 m³/h..	6050x865x1960	46kW/400V	1
Y2	Vozík na tácy s použitým nádobím, nerezové provedení, kapacita každého vsunu - 2x podnos, počet zásuvů 15, celková kapacita vozíku 30 podnosů, 4x kolečka, dvě ze čtyř koleček opatřeny aretační brzdou	dle podnosů, výška vozíku 1800mm		2
Y3	Pracovní stůl - třídící, určený pro rozebírání špinavého nádobí, boční lem, bez zadního lemu, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 400x400x250mm, prolamovaná pracovní deska, příprava pro instalaci stěrky na zbytky jídel	2000x700x900		1
Y4	Stěrka na odpadky, instalovaná na pracovním stole na poz. Y3, odnímatelná, možnost mytí stěrka v myčce nádobí			2
Y5	Odpadkový koš 50l, celonerezové provedení, pojízdný - 4x kolečko	435x610		2
Y6	Závěsná digestoř, 1x řada tukových lamelových filtrů, celonerezové provedení, odtokový žlábek na kondenzát ukončený výpustným ventilem, osvětlení	2700x1200x450	0,2kW/230V	2
Y7	Tlaková sprcha s baterií ze stolu a s napoutěcím ramínkem, nerezová tlaková hadice, vyrovnávací pružina, tlaková sprcha s pákovým ovladačem	150x200x1200		1
Y8	Podlahová vpust, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového výjimatelného roštu - dodávka stavby	600x400		1
Z Mytí vozíků a termických obalů				
Z1	Buben samonavíjecí s hadicí, samonavíjecí hadice a vodící válečky, délka 15 metrů, materiál nerez a NBR, teplo do 90°C, max tlak 10 bar, pistole vodící rozprašovací	250x480		1
Z2	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby			1
Z3	Podlahová vpust, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy,, materiál nerez, vana ohýbaný nerezový plech, doplněný bočními úchyty do betonu, zemnicí šroub, pochůzný rošt, dodávka stavby	500x500		1
Z4	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládáním, součástí umyvadla sifon a vodovodní baterie, součást umyvadla zvýšený zadní lem - odnímatelný	400x400x230		1
Z5	Plošinový vozík, vyztužená rovná plošina, pojízdný - 4x kolečko, každé o průměru min. 100 mm, 2x pevně 2x otočné opatřeny brzdou, nosnost plošiny min. 100kg	800x500x850		2
AA Mytí provozního nádobí				
AA1	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 860x500x375mm, prolamovaná deska, zadní lem, pravý lem, úkos pravého předního rohu, nerezové provedení, atypická kapotáž dřezu z čela	2000x950x900		1
AA2	Nástěnná vodovodní baterie s loketním ovládáním a delším ramínkem - dodávka stavby			1

AA3	Granulová myčka provozního nádobí, průběžná, PRŮCHOZÍ PROVEDENÍ MYČKY - umožňující zakládání košů s nádobím z čela nebo z pravého boku myčky nebo z levého boku myčky - výstup koše s umytým nádobím jiným směrem než-li vstup koše se špinavým nádobím, kapacita myčky min. 156 GN 1/1 / 1 hodina, granulové mytí bez nutnosti předmytí či předmáčení nádobí se 100% výsledkem na 1 cyklus, myčka musí umožnit mytí zapečených GN z konvektomatu bez jakéhokoliv předmývání a odmaččení v dřezu, automatické spouštění kapoty stiskem tlačítka, automatický zdvih kapoty na konci mycího cyklu, mytí pomocí vody, chemických detergentů a plastových granulí těžších než voda, používané granule musí být otestovány a schváleny pro styk s potravinami, možnost nastavení mytí s nebo bez granulí - vhodné pro křehčí nádobí nebo mytí s použitím granulí, objem mycí nádrže min. 83 lt, objem granulí min. 5 lt, min. 6x mycí program z toho min. 3x pro mytí s granulemi a min. 3x pro mytí bez granulí, max. spotřeba oplachové vody 8 lt / cyklus, myčka vč. úpravy pro připojení na studenou vodu, ovládací panel s displejem, HACCP s možností výstupu na USB, Součástí zařízení - 1x standardní mycí koš s kapacitou až 6x GN 1/1, 1x škrabka pro odstranění zbytků stravy, 1x sběrná nádrž na sběr granulí po skončení mytí, 1x standardní mycí koš s kapacitou až 6x GN 1/1, 1x základní sada granulí o objemu min. 8 lt.	max. 900x1100x2400mm	min. 14kW/400V - max. 20kW/400V	1
AA4	Sada příslušenství k granulové myčce: - sada obsahuje : 1x standardní mycí koš, 1x držák mís a hrnců s košem na naběračky, 1x vložka na tácy a víka, 1x koš na velké hrnce, 1x sada 2 flexibilních držáků			1
AA5	Sprcha samonavíjecí, délka 1,7 m, uzavíratelná pákovým mechanismem, 2x voda /teplá a studená, určena pro sanitaci granulové myčky nádobí, připevněná na výstupním stole			1
AA6	Pracovní stůl, částečná 1x roštová police, ve spodním prostoru vpravo volné místo pro umístění automatického změkčovače vody, příprava pro instalaci sanitační samonavíjecí sprchy, pracovní deska s odkapem - horní odkládací plocha tvořena děrovaným plechem s otvory pr. min. 6mm (bez výztuh), pod odkládací plochou zapuštěná sběrná vanička výšky cca 35mm s odvodem vody, výškově nastavitelné nožičky, zadní lem, nerezové provedení, konstrukce stolu z jaklu min. 40x40mm	2450x950x850		1
AA7	Skladový regál nerezový - stávající zařízení			1
AA8	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládním, součástí umyvadla sifon a vodovodní baterie, součást umyvadla zvýšený zadní lem - odnímatelný	400x400x230		1
AA9	Skladový regál nerezový - stávající zařízení			1
AA10	Nástěnná digestoř, 1x řada tukových lamelových filtrů, celonerezové provedení, odtokový žlábek na kondenzát ukončený výpustným ventilem	1150x1300x450		1
AA11	Automatický změkčovač vody, objemově řízená regenerace s možností přepnutí regenerace ně časově řízené, elektronické ovládání, v případě objemového nastavení možnost v rozsahu 0 99m3., teplota vody max. 43°C, kapacita zásobníku 20 kg, objem pryskyřice 10 lt	320x662x635	0,05kW/230V	1
	Požadovaná kvalita materiálu nerezového nábytku ve specifikaci zařízení			
	kvalita materiálu: potravinářská nemagnetická chromniklová nerezová ocel ČSN 17240 tj. AISI 304, síla plechu minimálně 1,0 mm, vrchní deska stolů tloušťky min. 40 mm celoplošně podlepená dřevotřískovou deskou opatřenou zdravotně nezávadným nátěrem !!!, nohy z jaklu 40x40mm, každý stůl s uzemňovacími šrouby na zadních nohách, plně nerez police tl. 40mm, pracovní desky			