

**TeS, spol. s r.o. Chotěboř**

TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ - PROJEKCE, DODÁVKA  
A SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Zednická 558, 583 01 Chotěboř

Specifikace gastronomického zařízení

**AKCE : Český brod - základní škola**

**Datum : 19.06.2018**

**Držitel certifikátů ČSN EN ISO 9001 a ČSN EN ISO 14001**



poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry	Napětí	Ks
<b>1.PP</b>					
<b>A Suchý sklad</b>					
A1	Skladový regál, montovaný, 4x plná police, provedení polic - pozink, provedení stojen - pozink, regál základní	Beta ZN	1500x600x2000		1
A2	Skladový regál, montovaný, 4x plná police, provedení polic - pozink, provedení stojen - pozink, regál přídavný	Beta ZN	1500x600x2000		5
A3	Skladový regál, montovaný, 4x plná police, provedení polic - pozink, provedení stojen - pozink, regál základní	Beta ZN	1300x600x2000		1
A4	Skladový regál, montovaný, 4x plná police, provedení polic - pozink, provedení stojen - pozink, regál přídavný	Beta ZN	1300x600x2000		1
A5	Pracovní stůl, 1x plná police, zadní lem, nerezové provedení	KSPO	2000x700x850		1
A6	Váha elektronická, váživost 6/15 kg, dílek 2/5g, napájecí adapter, nerezová vážící plocha 306*222 mm, ES ověření, LCD displej	CAS ED-15	330x346x107	0,01kW/230V	1
A7	Plošinový vozík, nosnost 100 kg, pojízdné provedení - 4x kolečko, dvě kolečka opatřena aretační brzdou, nerezové provedení	KSVOP	800x600x850		3
A8	Profesionální chladnička, objem 570 lt, bílá, 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, vnitřní prostor chladničky uzpůsoben pro zakládání přepravek velikosti 600x400mm nebo gastronádob GN 2/1, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C,	UR 600	770x695x1890	0,2kW/230V	1
<b>B Sklad konzerv</b>					
B1	Skladový regál, montovaný, 4x plná police, provedení polic - pozink, provedení stojen - pozink, regál základní - <b>doměrek</b>	Beta ZN	1100x600x2000		2
B2	Skladový regál, montovaný, 4x plná police, provedení polic - pozink, provedení stojen - pozink, regál přídavný	Beta ZN	1100x600x2000		6
<b>C Chlazený sklad mléčných výrobků</b>					
C1	Chladicí box, nerezová podlaha protiskluzová, panel boxu tl. 60 mm, 1x chladírenské dveře 800/1900mm, lze je otevřít do 180°, bezprahové provedení, s konstrukčním zámek pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámek dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty.	Box chladicí	2850x3900x2320		1
C2	Stropní bloková jednotka chladicí, provozní teploty +5 až -5 °C, oddělená řídicí jednotka, nutnost připojení na odpad	CMC245		1,2kW/230V	1
C3	Skladový regál, 4x plná police, nerezové provedení, tuhá svařovaná konstrukce z jeklu min. 40x40mm	KRGP	1800x600x1800		2
C4	Skladový regál, 4x plná police, nerezové provedení, tuhá svařovaná konstrukce z jeklu min. 40x40mm	KRGP	1800x600x1500		1
<b>D Chlazený a mražený box na maxo</b>					
D1	Chladicí box, nerezová podlaha protiskluzová, panel boxu tl. 60 mm, 1x chladírenské dveře 800/1900mm, lze je otevřít do 180°, bezprahové provedení, s konstrukčním zámek pospojování/lakované komaxit; mražený box nerezová podlaha protiskluzová, panel tl. 100 mm, 1x mrazírenské dveře, lze je otevřít do 180°, provedení mrazících dveří s prahem, vnitřní strana dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámek dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty.	Box Chladicí/mrazicí	5050x3900x2200		1
D2	Stropní bloková jednotka chladicí, provozní teploty +5 až -5 °C, oddělená řídicí jednotka, nutnost připojení na odpad	CMC205		1,09kW/230V	1
D3	Stropní bloková jednotka mrazící, provozní teploty -15 až -25°C, oddělení řídicí jednotky, nutnost připojení na odpad,	FSF 270	1050x500x570	1,96kW/400V	1
D4	Skladový regál, 4x plná police, nerezové provedení, tuhá svařovaná konstrukce z jeklu min. 40x40mm	KRGP	1800x600x1800		4
D5	Skladový regál, 4x plná police, nerezové provedení, tuhá svařovaná konstrukce z jeklu min. 40x40mm	KRGP	1450x600x1500		2

<b>E</b>	<b>Chlazený a mražený box na zeleninu</b>				
E1	Chladicí box, nerezová podlaha protiskluzová, panel boxu tl. 60 mm, 1x chladírenské dveře 800/1900mm, lze je otevřít do 180°, bezprahové provedení, s konstrukčním zámkem pospojování/lakované komaxit; mražený box nerezová podlaha protiskluzová, panel tl. 100 mm, 1x mrazírenské dveře, lze je otevřít do 180°, provedení mrazících dveří s prahem, vnitřní strana dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty.	Box Chladicí/mrazíci	2550x3600x2400		1
E2	Stropní blokova jednotka chladicí, provozní teploty +5 až -5 °C, oddělená řídicí jednotka, nutnost připojení na odpad	CMC245		1,2kW/230V	1
E3	Splitové jednotka mrazící, provozní teploty -15 až -25°C, oddělení řídicí jednotky, nutnost připojení na odpad,	FSF 270	1050x500x570	1,96kW/400V	1
E4	Skladový regál, 4x plná police, nerezové provedení, tuhá svařovaná konstrukce z jeklu min. 40x40mm	KRGP	1200x400x1800		1
E5	Skladový regál, 4x plná police, nerezové provedení, tuhá svařovaná konstrukce z jeklu min. 40x40mm	KRGP	1100x400x1800		1
E6	Skladový regál, 4x plná police, nerezové provedení, tuhá svařovaná konstrukce z jeklu min. 40x40mm	KRGP	1200x500x1800		1
E7	Skladový regál, 4x plná police, nerezové provedení, tuhá svařovaná konstrukce z jeklu min. 40x40mm	KRGP	1100x500x1800		1
<b>F</b>	<b>Hrubá příprava zeleniny</b>				
F1	Škrabka brambor a kořenové zeleniny, objem jedné náplně 40 kg brambor, kapacita cca 450 kg brambor / 1 hod., <b>nerezové provedení škrabky</b>	ŠKBZ 40N	880x780x1000	0,55kW/400V	1
F2	Lapač škrobu a šlupek, celonerezové provedení, vč. sítka pro zachycení slupek, kompatibilní se škrabkou na poz. F1	LS	320x320x320		1
F3	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímání roštu, vývod pro připojení kanalizace	PRPU	350x350x110		1
F4	Škrabka brambor a kořenové zeleniny, objem jedné náplně 20 kg brambor, kapacita cca 200 kg brambor / 1 hod., <b>nerezové provedení škrabky</b>	ŠKBZ 20N	800x750x950	1,1kW/400V	1
F5	Lapač škrobu a šlupek, celonerezové provedení, vč. sítka pro zachycení slupek, kompatibilní se škrabkou na poz. F4	LS	320x320x320		1
F6	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímání roštu, vývod pro připojení kanalizace	PRPU	350x350x110		1
F7	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 1160x500x375mm, prolamovaná pracovní deska, kapotáž dřezu z čela a obou boků, zadní lem, nerezové provedení	KSVO	2100x700x850		1
F8	Nástěnná vododvodní baterie - <b>dodávka stavby</b>				1
F9	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládáním, sifonem a baterií	Umyvadlo 44	400x400x230		1
F10	Dřevěný rošt na brambory	Rošt	1500x2400x70		1

	1.NP				
<b>G Příjem zboží</b>					
G1	Přijímová váha elektronická, váživost 60/150 kg, nerezová váhací deska 460x570 mm, podsvícený displej, limitní vážení, počítání kusů, procentní navažování, vážení neklidné zátěže - HOLD, sčítání navážek, možnost připojení tiskárny	CAS DB2-60/150kg	460x675x755	0,05kW/230V	1
<b>H Sklad odpadků</b>					
H1	Chladicí box, nerezová podlaha protiskluzová, panel boxu tl. 60 mm, 1x chladírenské dveře 800/1900mm, lze je otevřít do 180°, bezprahové provedení, s konstrukčním zámek pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámek dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty., střešní trapézový plech - <b>venkovní provedení</b>	Box chladicí	2250x1900x2400		1
H2	Stropní bloková jednotka chladicí, provozní teploty +5 až -5 °C, oddělená řídicí jednotka, nutnost připojení na odpad	CMC 140		0,74kW/230V	1
H3	Podlahová vpusť, s protizápachovou uzavěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového výjimatelného roštu	PRPU	350x350x110		1
H4	Nástěnná vodovodní baterie - <b>dodávka stavby</b>				1
<b>I Denní sklad</b>					
I1	Skladový regál, montovaný, 4x plná police, provedení polic - pozink, provedení stojen - pozink, regál základní	Beta ZN	1500x500x2000		1
I1	Skladový regál, montovaný, 4x plná police, provedení polic - pozink, provedení stojen - pozink, regál přídavný	Beta ZN	1500x500x2000		2
I2	Skladový regál, montovaný, 4x plná police, provedení polic - pozink, provedení stojen - pozink, regál základní	Beta ZN	1000x600x2000		1
I2	Skladový regál, montovaný, 4x plná police, provedení polic - pozink, provedení stojen - pozink, regál přídavný	Beta ZN	1000x600x2000		1
I3	Profesionální mraznička, objem 590 lt, <b>celonerezové provedení - vně i uvnitř, představitelné roštové police</b> , 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -10°C až -25°C	UF 600 FS	772x752x1840	0,235kW/230V	2
<b>J Sklad šokovaných jídel</b>					
J1	Chladicí box, nerezová podlaha protiskluzová, panel boxu tl. 60 mm, 1x chladírenské dveře 800/1900mm, lze je otevřít do 180°, bezprahové provedení, s konstrukčním zámek pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámek dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty.	Box chladicí	2500x2000x2320		1
J2	Stropní bloková jednotka chladicí, provozní teploty +5 až -5 °C, oddělená řídicí jednotka, nutnost připojení na odpad	CMC205		1,09kW/230V	1
J3	Zavařecí vozík, do konvektomatu, plně kompatibilní také s konvektomatem na poz. O1, O2 nebo O3, kapacita vozíku 20x GN 1/1, <b>originální příslušenství konvektomatu - doporučené a garantované výrobcem myčky</b>	60.21.054	dle konvektomatu		3
<b>K Šokování jídel</b>					
K1	Šokový zchlazovač a zmrazovač, určený pro zavařecí vozík od konvektomatu s kapacitou 20x GN1/1, vozík komatibilní s konvektomati, jednodvéřové provedení, kapacita 105 kg / cyklus chlazení /z+90°C na +30°C/, kapacita zmrazování 70 kg / cyklus /+90°C na -18°C/, celonerezové provedení - vně i uvnitř, síla izolace 70mm, <b>tropikalizované provedení zajišťující správnou funkci zařízení i při okolní teplotě až +43°C</b> , elektronický termostat, integrovaný systém HACCP	CMP-201	1490x1110x2220	3,2kW/400V	1
K2	Zavařecí vozík, do konvektomatu, plně kompatibilní také s konvektomatem na poz. O1, O2 nebo O3, kapacita vozíku 20x GN 1/1, <b>originální příslušenství konvektomatu - doporučené a garantované výrobcem myčky</b>	60.21.054	dle konvektomatu		1
<b>L Příprava masa</b>					
L1	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládáním, sifonem a baterii	Umyvadlo 44	400x400x230		1
L2	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřeš o rozměru 1060x500x375mm, zadní lem, nerezové provedení, kapotáž dřezu z čela a obou boků, prolomená pracovní deska	KSVO	1200x700x850		1
L3	Nástěnná vodovodní baterie - <b>dodávka stavby</b>				1
L4	Špalek na porcování masa, dřevěný	Masošpalek	700x700x900		1
L5	Chlazený stůl třísekový, každá sekce vybavena dvěma zásuvkami, tj. celkem 6x výsuvná zásuvka, objem chladicího stolu 452 litrů, nerezové provedení, perforované koše zásuvek z nerezové oceli pro velikost GN 1/1, chladič R-134a, bez CFC, chlazení s nucenou cirkulací, <b>pracovní teplota -2 °C až +8 °C</b> při okolní teplotě 38 °C, elektronicky řízená kontrola teploty a procesu odtávání s digitálním ukazatelem teploty výškové stavitelné nožičky, provedení stolu bez pracovní desky	CMFP-180 GN HHH	1792x700x850	230V/0,41kW	1
L6	Pracovní deska dřevěná (buková), zadní lem	KPDB	2200x700x40		1
L7	Nástěnná skříňka, otevřená s policí, spodní police opatřena koženkami 5x GN 1/9, nerezové provedení, opláštěná záda a opláštěné oba boky	KNSO	1500x350x600		1
L8	Pracovní stůl skříňový s posuvnými dvířky, uzavřený - opláštěná oba boky + opláštěná záda, 1x plná police - dno, 3x zásuvka pod pracovní deskou vpravo, zadní a levý lem, nerezové provedení	KSPZH-3 - atyp	2300x700x850		1
L9	Nástěnná skříňka, otevřená s policí, nerezové provedení, opláštěná záda a opláštěné oba boky	KNSO	1500x350x600		2
L10	Pracovní stůl skříňový s posuvnými dvířky, uzavřený - opláštěná oba boky + opláštěná záda, 1x plná police - dno, ve vnitřním prostoru druhá police, zadní lem, nerezové provedení	KSSUP	2450x700x850		1
L11	Pracovní stůl s policí, pojízdné provedení, 1x plná police, zadní lem, nerezové provedení	KSPO	1600x700x700		1
L12	Mlýnek na maso, průměr složení 98 mm, výkon cca 350kg masa / 1 hodina, celonerezové provedení, robustní šneková převodovka určena pro těžké a stále zatížení, vícedílné řezné složení UNGER 3, v základu stroje deska s otvory 4mm, oboustranný čtyřbřitý nůž, plastová plnicí deska	P-98 U3	350x500x505	1,5kW/400V	1

L13	Univerzální kuchyňský robot, objem kotlíku: 60 lt, vč. nástavců na míchání, hnětání a šlehání, 3 rychlosti otáček, planetové uložení nástavců pro dokonalé promísení nádoby bez její rotace, mechanické ovládání, <b>automatický zdvih nádoby - posun kotlíku nahoru a dolů je z důvodu bezpečnosti, rychlosti a obsluhy zajišťován elektrickou převodovkou - obsluha nemusí točit kolem !!!</b>	RE 22	1070x570x1150	2,8kW/400V	1
L14	Náhradní příslušenství k robotu na poz. L13, příslušenství se rozumí : 1x kotlík o objemu 30 lt 1x hák do kotlíku o objemu 30 lt, 1x míchač o objemu 30 lt, 1x šlehačí metla do kotlíku o objemu 30 lt, 1x redukční nosič kotlíku	Příslušenství 30 L			1
L15	Pracovní stůl s policí, pojízdné provedení, 4x kolečka o pr. 100mm, dvě ze čtyřech koleček opatřeny aretační brzdou, 1x plná police, bez zadního lemu, nerezové provedení	KSPOD	2400x700x850		1
L16	Keramická výlevka - <b>dodávka stavby</b>				1
<b>M Příprava těsta</b>					
M1	Repase stávajícího univerzálního hnětacího a šlehačího stroje ALBA Hořovice, typ : RE 22 , repasí robota se rozumí : detailní kontrola motorové části, kompletní výměna ložisek, kompletní výměna těsnících komponentů, kompletní výměna poškozených hřídelí, kompletní výměna ozubených kol, kompletní výměna veškeré elektroinstalace, výměna vnějších krytů za nové nerezového, výměna olejové nálně, kompletní provedení nového vypalovaného bílého laku	REPAS RE 22	570x1070x1140	2,8kW/400V	1
M2	Dělička těsta, velikost porcí 35-100g, robustní provedení pro trvalý provoz, max počet 36 porcí, výklopná hlava stroje umožňující snadné mytí nožů a snadnou údržbu, rovnoměrné rozdělování těsta, jednoduché nastavení pro různé hmotnosti těsta, bezpečnostní koncový spínač vložené mísy	HLM 21036	410x510x1310	0,18kW/230V	1
M3	Chlazený stůl třísekový, každá sekce vybavena křídlovými dveřmi, tj. celkem 3x dvířka, objem chladičích stolu 452 litrů, nerezové provedení,zásuvy pro GN 1/1, chladiivo R-134a, bez CFC, chlazení s nucenou cirkulací, <b>pracovní teplota -2 °C až +8 °C</b> při okolní teplotě 38 °C, elektronicky řízená kontrola teploty a procesu odtávání s digitálním ukazatelem teploty výškově stavitelné nožičky, bez pracovní desky	CMFP-180 GN	1792x700x850	230V/0,41kW	1
M4	Pracovní deska dřevěná (buková), zadní lem	KPDB	1800x700x40		1
M5	Pracovní stůl, 1x plná police, pod pracovní deskou umístěna 3x výsuvná zásuvka, nerezové provedení, buková pracovní deska, zadní lem	KSPZH-3	1800x700x850		1
M6	Pracovní stůl, 2x plná police, nerezové provedení, buková pracovní deska, zadní lem	KSPP	1800x700x850		1
M7	Kráječ chleba, vek a knedlíků, tlouška krajíců 10,12,13 nebo 15mm - dle požadavků zákazníka, max délka bočnicku 385mm, bezpečnostní posouvání, bezpečnostní pojistka, spouští se tlačítkem a po rozplátkování se automaticky vypne, STOP tlačítko, ocelové nože, šikmý držák pro snadné balení chleba	HLM 52002	600x600x630	0,25KW/230V	1
M8	Mycí stůl,1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 700x500x375mm umístěn vlevo, prolomená pracovní deska, ve spodním prostoru stolu vpravo 2x zásuvka pod pracovní deskou, 1x plná police, nerezové provedení, kapotáž dřezu z čela a obou boků, zadní lem, levý lem	KSVO	2000x700x850		1
M9	Nástěnná vodovodní baterie - <b>dodávka stavby</b>				1
M10	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládáním, sifonem a baterii	Umyvadlo 44	400x400x230		1
<b>N Čistá příprava zeleniny a studené kuchyně</b>					
N1	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládáním, sifonem a baterii	Umyvadlo 44	400x400x230		1
N2	Chlazený stůl čtyřsekový, každá sekce vybavena dvířky, tj. celkem 4x dvířka, objem chladičích stolu 615 litrů, nerezové provedení,zásuvy pro GN 1/1, chladiivo R-134a, bez CFC, chlazení s nucenou cirkulací, <b>pracovní teplota -2 °C až +8 °C</b> při okolní teplotě 38 °C, elektronicky řízená kontrola teploty a procesu odtávání s digitálním ukazatelem teploty výškově stavitelné nožičky,	CMFP-225 GN	2242x700x850	0,41kW/230V	1
N3	Nářezový stroj, šnekový převod, <b>vodorovné uložení stolu - ne šikmé !!!</b> , průměr nože 300 mm, oprava nože hladká/teflon, nastavitelná síla řezu 0-15 mm, maximální řez 190x230mm, provedení eloxovaný hliník, součástí stroje zařízení na broušení nože	EURO 3000 Profi	420x575x395	0,3kW/230V	1
N4	Nástěnná skříňka, otevřená s policí, nerezové provedení, opláštěná záda a opláštěné oba boky	KNSO	1700x350x600		1
N5	Pracovní stůl s tnoží, zadní a pravý lem, nerezové provedení	KSPT	1100x700x850 DOMĚREK		1
N6	Nástěnná skříňka, otevřená s policí, nerezové provedení, opláštěná záda a opláštěné oba boky	KNSO	1600x350x600		1
N7	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 600x500x300mm umístěn vpravo, 1x otvor pro stojánkovou vodovodní baterii, vlevo pod pracovní deskou umístěna 2x výsuvná zásuvka, prolomená pracovní deska, nerezové provedení, kapotáž dřezu z čela, zadní lem	KSVOP	2150x700x850		1
N8	Stojánková vodovodní baterie, pákové ovládání	Raf			1
N9	Nástěnná skříňka, otevřená s policí, nerezové provedení, opláštěná záda a opláštěné oba boky	KNSO	1350x350x600		1
N10	Krouhač zeleniny, vč. automatické hlavy, výkon cca 900 kg / 1 hod., kapacita 300 - 3000 porcí, <b>automatická hlava</b> - nerezová, velký nasipný otvor pro velké objemy zpracované zeleniny, nerezové provedení krytu motoru, zařízení plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje	CL 60 A	600x720x1225	1,5kW/400V	1
N10a	Hlava s přítlačnou pákou, kapacita 500 kg / hod., kompatibilní s krouhačem zeleniny na poz. N10, kovová mechanická násypná hlava, kruhový násypný otvor o ploše 238cm <sup>2</sup> , objem 4,2 lt, přítlačná páka s integrovaným tubusem o průměru 58mm, magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky, automatický restart, vhodný pro plátkování, strouhání nebo kostičkování	39680			1
N11	Sada 9 disků - 1x plátkovač 1mm, 1x plátkovač 2mm, 1x plátkovač 4mm, 1x strouhač 1,5mm, 1x strouhač 5mm, 1x nudličkovač 4x4mm, 1x nudličkovač 6x6mm, kostičkovač 10x10x10 mm ( 2 disky - kostičkovač a mřížka)	Sada 9 disků			1
N12	Vozík nerez pojízdný na 3x GN 1/1, originální příslušenství ke krouhači zeleniny, celonerezové provedení, <b>plně kompatibilní s krouhačem zeleniny, originální příslušenství doporučené a garantované výrobcem krouhače zeleniny</b>	49066	830x360x530		1
N13	Pracovní stůl s policí, pojízdné provedení, 4x kolečka o pr. 100mm, dvě ze čtyřech koleček opatřeny aretační brzdou, 1x plná police, bez zadního lemu, nerezové provedení	KSPO	1700x800x850		1
<b>O Varna</b>					

O1	Konvektomat elektrický, 20x GN 1/1, bojlerový způsob vývinu páry, teplotní sonda s 6 měřicími body, inteligentní ovládací systém - Self Cooking Control, měření a regulace vlhkost - Clima Plus Control, trojitě zasklení dveří, 5 programovatelných rychlostí ventilátoru, podélné zásuvy na GN 1/1 - délka každé zásuvy konvektomatu min 500mm - možnost zasouvání i menších gastronádob /GN 1/2, GN 1/2, GN 2/3/ do zásuv bez použití jiného příslušenství, automatické proplachování bojleru při každém mytí, minimálně 350 programů s 12 kroky volně volenými, automatické hlášení závad vč. jejich diagnóz, systém kontroly vaření v jednotlivých vsuvech, automatický start, dotyková ovládací obrazovka, integrovaná sprcha s automatickou navíjením, systém odstředění a odvedení tuků bez nutnosti filtrů, systém automatického zhašení páry, funkce Cool down - rychlé zchlazení varné komory, program pro pečení pizza a vaječný pokrmů, integrovaná kynárna těst k dalšímu pečení, tabletové čištění komory konvektomatu, automatické vyplachování vodního kamene v bojleru při každém mytí stroje, HDC - HiDensity Control - až o 30% vyšší využití kapacity přístroje, ELC - Efficient LevelControl - efektivní vaření různých jídel pohromadě, <b>konvektomat musí mít z důvodu jednotného ovládání stejný ovládací panel jako multifunkční pánve uvedené na poz. O7 a O14</b>	RATIONAL SelfCooking Center SCC 201	879x791x1782	37kW/400V	1
O2	Konvektomat elektrický, 20x GN 1/1, bojlerový způsob vývinu páry, teplotní sonda s 6 měřicími body, inteligentní ovládací systém - Self Cooking Control, měření a regulace vlhkost - Clima Plus Control, trojitě zasklení dveří, 5 programovatelných rychlostí ventilátoru, podélné zásuvy na GN 1/1 - délka každé zásuvy konvektomatu min 500mm - možnost zasouvání i menších gastronádob /GN 1/2, GN 1/2, GN 2/3/ do zásuv bez použití jiného příslušenství, automatické proplachování bojleru při každém mytí, minimálně 350 programů s 12 kroky volně volenými, automatické hlášení závad vč. jejich diagnóz, systém kontroly vaření v jednotlivých vsuvech, automatický start, dotyková ovládací obrazovka, integrovaná sprcha s automatickou navíjením, systém odstředění a odvedení tuků bez nutnosti filtrů, systém automatického zhašení páry, funkce Cool down - rychlé zchlazení varné komory, program pro pečení pizza a vaječný pokrmů, integrovaná kynárna těst k dalšímu pečení, tabletové čištění komory konvektomatu, automatické vyplachování vodního kamene v bojleru při každém mytí stroje, HDC - HiDensity Control - až o 30% vyšší využití kapacity přístroje, ELC - Efficient LevelControl - efektivní vaření různých jídel pohromadě, <b>konvektomat musí mít z důvodu jednotného ovládání stejný ovládací panel jako multifunkční pánve uvedené na poz. O7 a O14</b>	RATIONAL SelfCooking Center SCC 201	879x791x1782	37kW/400V	1
O3	Konvektomat elektrický, 20x GN 1/1, bojlerový způsob vývinu páry, teplotní sonda s 6 měřicími body, inteligentní ovládací systém - Self Cooking Control, měření a regulace vlhkost - Clima Plus Control, trojitě zasklení dveří, 5 programovatelných rychlostí ventilátoru, podélné zásuvy na GN 1/1 - délka každé zásuvy konvektomatu min 500mm - možnost zasouvání i menších gastronádob /GN 1/2, GN 1/2, GN 2/3/ do zásuv bez použití jiného příslušenství, automatické proplachování bojleru při každém mytí, minimálně 350 programů s 12 kroky volně volenými, automatické hlášení závad vč. jejich diagnóz, systém kontroly vaření v jednotlivých vsuvech, automatický start, dotyková ovládací obrazovka, integrovaná sprcha s automatickou navíjením, systém odstředění a odvedení tuků bez nutnosti filtrů, systém automatického zhašení páry, funkce Cool down - rychlé zchlazení varné komory, program pro pečení pizza a vaječný pokrmů, integrovaná kynárna těst k dalšímu pečení, tabletové čištění komory konvektomatu, automatické vyplachování vodního kamene v bojleru při každém mytí stroje, HDC - HiDensity Control - až o 30% vyšší využití kapacity přístroje, ELC - Efficient LevelControl - efektivní vaření různých jídel pohromadě, <b>konvektomat musí mít z důvodu jednotného ovládání stejný ovládací panel jako multifunkční pánve uvedené na poz. O7 a O14, Budoucí dodávka</b>	RATIONAL SelfCooking Center SCC 201	879x791x1782	37kW/400V	1
O4	Nástěnná digestoř s jednou řadou tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukových lamelových filtrů, vyústění odtokového žlábků s vypustným ventilem,	KDZH	2900x1400x450		1
O5	Automatický změkčovač vody, objemově řízená regenerace, elektronické ovládání, objem pryskyřice 10 lt, rozsah nastavení 0 - 99m <sup>3</sup>	WMK-BNT 1650F	635x320x662	230V	1
O6	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládáním, sifonem a baterií	Umyvadlo 44	400x400x230		1
O7	<b>Elektrická multifunkční pánve, systém VarioCooking Center Multificiency, kapacita vany 150 lt, topný systém s celoplošnými topnými tělesy, třívrstvé dno pánve z neoddělitelných ocelových vrstev, sonda teploty jádra s 6 měřicími body, přímé vypouštění varné nebo mycí vody přímo pomocí pánve bez překlápění, integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím, indikátor provozu a varování, integrovaná nápověda s vysvětlujícími texty pro všechny tepelné úpravy, dotyková obrazovka s navigačními symboly pro co nejjednodušší obsluhu, centrální ovládací kolečko s funkcí stisknutí pro výběr, digitální ukazatel teploty, ukazatel požadovaných a skutečných hodnot, nastavení času digitálně 0 – 24 hod. s nastavením trvalého provozu, vyklápění pánve pomocí elektromotoru, servisní kryt přístupný zepředu, bezpečnostní termostát, 3. Programovací režim pro individuální programy, 2. Ruční modus se 3 druhy provozu - vaření, - pečení, - fritování, • integrovaný vypínač, držák sondy teploty jádra, český jazyk pro systémové informace, USB rozhraní pro výstup dat HACCP, zvedací a spouštěcí automatika (koše pro vaření a fritování), rozpoznání varného média v pánvi, automatické plnění vodou s přesností na litr, funkce nápovědy – podrobný návod k obsluze s příručkou, varné procesy 1. Automatický modus s 9 druhy provozu - pečení ve velkém - minutky, - těstoviny a rýže, - ryby a plody moře, - zeleniny brambory, - vaječné pokrmy, - omáčky a polévky, - mléčné a sladké pokrmy, - finishing a servis, <b>pánve musí mít z důvodu jednotného ovládání stejný ovládací panel jako konvektomat uvedené na poz. O1, O2 a O3</b></b>	VCC 311	1542x914x1100	45 kW/400 V	2
O8	Příslušenství k multifunkční pánvi FRIMA 311 - rameno pro zvedání a spouštění košů	24.00.948			2
O9	Příslušenství k multifunkční pánvi FRIMA 311 - varný koš	60.70.725			6
O10	Příslušenství k multifunkční pánvi FRIMA 311 - fritovací koš	60.70.716			3
O11	Příslušenství k multifunkční pánvi FRIMA 311 - špachtle	60.71.643			2
O12	Příslušenství k multifunkční pánvi FRIMA 311 - rošt na dno pánve	60.71.968			6
O13	Příslušenství k multifunkční pánvi FRIMA 311 - síto	60.73.034			1

O14	<p><b>Elektrická multifunkční pánev, systém VarioCooking Center Multificiency</b>, kapacita vany 100 lt, topný systém s celoplošnými topnými tělesy, třívrstvé dno pánve z neoddělitelných ocelových vrstev, sonda teploty jádra s 6 měřicími body, přímé vypouštění varné nebo mycí vody přímo pomocí pánve bez překlápění, integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím, indikátor provozu a varování, integrovaná nápověda s vysvětlujícími texty pro všechny tepelné úpravy, dotyková obrazovka s navigačními symboly pro co nejjednodušší obsluhu, centrální ovládací kolečko s funkcí stisknutí pro výběr, digitální ukazatel teploty, ukazatel požadovaných a skutečných hodnot, nastavení času digitálně 0 – 24 hod. s nastavením trvalého provozu, vyklápění pánve pomocí elektromotoru, servisní kryt přístupný zepředu, bezpečnostní termostat, 3. Programovací režim pro individuální programy, 2. Ruční modus se 3 druhy provozu - vaření, - pečení, - fritování, • integrovaný vypínač, držák sondy teploty jádra, český jazyk pro systémové informace, USB rozhraní pro výstup dat HACCP, zvedací a spouštěcí automatika (koše pro vaření a fritování), rozpoznání varného média v pánvi, automatické plnění vodou s přesností na litr, funkce nápovědy – podrobný návod k obsluze s příručkou, varné procesy 1. Automatický modus s 9 druhy provozu - pečení ve velkém - minutky, - těstoviny a rýže, - ryby a plody moře, - zeleniny brambory, - vaječné pokrmy, - omáčky a polévky, - mléčné a sladké pokrmy, - finishing a servis, <b>pánev musí mít z důvodu jednotného ovládání stejný ovládací panel jako konvektomat uvedené na poz. O1, O2 a O3 - Budoucí dodávka</b></p>	VCC 211	1164x914x1100	28,2 kW, 400 V	1
O15	<p>Elektrický kotel s integrovaným mixérem, užitková kapacita 200 litrů, celonerezové provedení, vnitřní plášť kyselinoodolný, teplotní rozsah min. 0 - 120 °C, pracovní tlak v plášti min. 1 bar, plášť kotle o síle 4 mm, elektronické ovládání, ovládací panel na pilíři s dotykovým ovládáním, světla výška při vyklopeném kotli 600 mm, audiovizuální uživatelské signály, multifunkční časovač, programy na obrazovce, možnost tvorby programů s jednotlivými kroky bez omezení, 9 programů pro základní pokrmy a mycí program, ovládání teploty pokrmu a samostatné ovládání teploty v plášti, inteligentní nastavení výkonu umožňující také nízkoteplotní vaření, sous vide, kymutí nebo udržování, delta T vaření, nastavení uživatelských úrovní přístupu, automatické měření plnění vody, USB port na ovládacím panelu pro update programů, a ukládání HACCP, výukový status pro nácvik ovládání kotle, diagnostické funkce, měření spotřeby energie a vody, automatické plnění vody do pláště, elektrické vyklápění kotle, integrované míchací rameno ve spodní části kotle, možnost vyjmout rameno se sítěrkami, rameno a sítěrky vhodné pro mytí v průmyslových myčkách nádobí, rychlost otáčení ramene nastavitelná min. od 15 do 140 otáček za minutu, zpětný chod míchacího ramene, bezpečnostní prvky zabírající běhu mixéru při otevřeném víku kotle, odnímatelné víko kotle, bezpečnostní víko s plnicím otvorem (mřížka pro přidávání surovin), možnost míchání při vyklápění, plně izolovaný dvojitý plášť Instalční sada pro ukotvení varného kotle k podlaze</p>	Metos Proveno 200E	1360x920x1535	37,6kW/400V	1
O16	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímání roštu, vývod pro připojení kanalizace	PRPU	600x800x110		1
O17	<p>Elektrický varný kotel s integrovaným mixérem, užitková kapacita 150 litrů, celonerezové provedení, vnitřní plášť kyselinoodolný o síle 4 mm, teplotní rozsah min. 0 - 120 °C, pracovní tlak v plášti min. 1 bar, elektronické ovládání, elektrické vyklápění kotle, integrované míchací rameno ve spodní části kotle, možnost vyjmout rameno se sítěrkami, rameno a sítěrky vhodné pro mytí v průmyslových myčkách nádobí, rychlost otáčení ramene nastavitelná min. od 15 do 110 otáček za minutu, 2 míchací programy pro jemné míchání a hrubé míchání, program se zpětným chodem mixéru, bezpečnostní prvky zabírající běhu mixéru při otevřeném víku kotle, bezpečnostní tlačítko pro nouzové zastavení kotle, odnímatelné víko kotle, plně izolovaný dvojitý plášť, Instalční sada pro ukotvení varného kotle k podlaze, součástí rám, příruby a spojky</p>	Viking combi 150E	1360x940x1040	21,5kW/400V	1
O18	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímání roštu, vývod pro připojení kanalizace	PRPU	600x800x110		1



O19	Elektrický kotel s duplikátorem, objem 150litrů, <b>automatické dopouštění duplikátoru, přetlakový bezpečnostní ventil vč. manometru, vyvážené sklápěcí víko</b>	KE-150-O	900x900x900	18kW/400V	1
O20	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímání roštu, vývod pro připojení kanalizace	PRPU	900x450x110		1
O21	Elektrické vařidlo , 4x plotna o velikosti 415x294mm o výkonu 3 kW, vč. nerezové podestavby	VE-940 A	900x900x900	12kW/400V	1
O22	Závěsná digestoř se dvěma řadami tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem, osvětlení	KDVZ 2	1600x2500x450	230V	3
O23	Elektrický varný kotel s integrovaným mixérem, užítková kapacita 200 litrů, celonerezové provedení, vnitřní plášť kyselinoodolný o síle 4 mm, teplotní rozsah min. 0 - 120 °C, pracovní tlak v plášti min. 1 bar, elektronické ovládání, elektrické vyklápění kotle, integrované míchací rameno ve spodní části kotle, možnost vyjmout rameno se sítěmi, rameno a sítě vhodné pro mytí v průmyslových myčkách nádobí, rychlost otáčení ramene nastavitelná min. od 15 do 110 otáček za minutu, 2 míchací programy pro jemné míchání a hrubé míchání, program se zpětným chodem mixéru, bezpečnostní prvky zabráňující běhu mixéru při otevřeném víku kotle, bezpečnostní tlačítko pro nouzové zastavení kotle, odnímatelné víko kotle, plně izolovaný dvojitý plášť, Instalční sada pro ukotvení varného kotle k podlaze, součástí rám, příruby a spojky	Viking combi 200E	1360x940x1040	31,5kW/400V	1
O24	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímání roštu, vývod pro připojení kanalizace	PRPU	600x800x110		1
O25	Závěsná digestoř se dvěma řadami tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem, osvětlení po obou kratších stranách digestoře	KDVZ 2	900x2500x450	230V	1
<b>P Porcování jídel</b>					
P1	Pracovní stůl s policí, pojízdné provedení, 4x kolečka o pr. 100mm, dvě ze čtyřech koleček opatřeny aretační brzdou, 1x plná police, pod pracovní deskou umístěna 3x výsuvná zásuvka, bez zadního lemu, nerezové provedení	KSPZH-3+pojízdné provedení	2000x700x850		3
<b>Q Mytí provozního nádobí</b>					
Q1	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 700x500x375mm vlevo, prolomená pracovní deska, 1x otvor pro stojánkovou vodovodní baterii, výškově nastavitelné nožičky, zadní lem, kapotáž dřezu z čela a obou boků, nerezové provedení	KSVO	2000x700x850		1
Q2	Vodovodní stojánková baterie, pákové ovládání	Raf			1
Q3	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 600x500x300mm vpravo, prolomená pracovní deska, výškově nastavitelné nožičky, zadní lem, kapotáž dřezu z čela a obou boků, nerezové provedení	KSVO	1500x1050x900		1
Q4	Nástěnná vodovodní baterie s loketním ovládáním a delším ramínkem - <b>dodávka stavby</b>				
Q5	<b>Granulová</b> myčka provozního nádobí, <b>průběžná, kombinace mytí - pouze vodou bez granulí, nebo vodou vč. granulí, automatický zdvih kapoty</b> , kapacita na 1 cyklus 6x GN1/1- 65, nebo 3x GN1/1-200 + 3x GN1/1- 65mm, Využitelný rozměr komory pro nádobí 700x700x570mm, elektronický ovládací panel s textovým displejem na němž se zobrazuje teploty vody v lázni i v bojleru a zbývající čas do konce mytí, spotřeba vody na 1 cyklus - dle zvolené délky programu - 4lt až 8lt, množství granulí při mytí minimálně 8 lt, 3 mycí programy s granulemi a 3 mycí programy bez granulí, nejdelší mycí program maximálně 310s, příslušenství pro mytí kuchyňského nádobí: 1x základní koš minimálně pro 6x GN1/1- 65mm, 1x škrabka na špinavé nádobí, sběrač granulí, 1x8l granulí, stupeň krytí IPX5, připojení na studenou vodu	Granuldisk Gastro	850x1000x1690/2340	400V/16,9kW	1
Q5a	Dodatečné příslušenství pro myčku : 2 x flexibilní držák hrnců, 1 x držák mís a hrnců s košem na naběračky, 1 x koš na velké hrnce, 1x vložka na tácy a víka, 1x držák na malé pánve	SADA			1
Q6	Automatický změkčovač vody, objemově řízená regenerace, elektronické ovládání, objem pryskyřice 10 lt, rozsah nastavení 0 - 99m <sup>3</sup>	WMK-BNT 1650F	635x320x662	230V	1
Q7	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímání roštu, vývod pro připojení kanalizace	PRPU	350x350x110		1
Q8	Nástěnná digestoř s jednou řadou tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem	KDZH	1100x1200x450		1
Q9	Pracovní stůl odkapovací s trnoží, horní odkapovací plocha dřevovaný plech s otvory pr. 6 mm, pod odkladací plochou zapuštěná zberná vanička výšky 35 mm s odvodem vody, atypický výřez v desce na pravé straně	SP odkap	1150x950x850		1
Q10	Skladový regál, 4x plná police, nerezové provedení, tuhá svařovaná konstrukce z jeklu min. 40x40mm	KRGP	1200x600x1800		1
Q11	Skladový regál, 4x plná police, nerezové provedení, tuhá svařovaná konstrukce z jeklu min. 40x40mm	KRGP	1900x500x1800		1
<b>R Výdej do termoportů</b>					
R1	Pracovní stůl, 1x plná police, zadní lem, pravý lem, nerezové provedení	KSPO	2000x700x850		1
R2	Pracovní stůl, 1x plná police, zadní lem, nerezové provedení	KSPO	1900x700x850		1
<b>S Mytí s uskladnění termoportů</b>					
S1	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 860x600x450mm, prolomená pracovní deska, výškově nastavitelné nožičky, zadní lem, kapotáž dřezu z čela a obou boků, nerezové provedení	KSVO	1000x700x850		1
S2	Nástěnná vodovodní baterie - <b>dodávka stavby</b>				1
S3	Skladový regál, 4x plná police, nerezové provedení, tuhá svařovaná konstrukce z jeklu min. 40x40mm	KRGP	1600x700x1800		1
S4	Skladový regál, 4x plná police, nerezové provedení, tuhá svařovaná konstrukce z jeklu min. 40x40mm	KRGP	2100x700x1800		1

T	Výdej jídel				
T1	Výrobník čaje, kapacita 2x20 litrů, výkon 90 l/h, elektronické řízení procesu, automatické napouštění vody, automaticky regulovaná teplota, dvouplášťové nerezové provedení, skryté topení, včetně závěsné konzole	CK 20	1020x850x460	9,4kW/400V	1
T2	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládáním, sifonem a baterií	Umyvadlo 44	400x400x230		1
T3	Pracovní stůl, 1x plná police, zadní lem, pravý lem, nerezové provedení	KSPO	1450x700x850		1
T4	Výdejní lázeň dělená pojízdná, 3x GN 1/1-200 hl., ovládání na kratší straně, celonerezové provedení, kolečka pr. 100 mm z toho 2x bržděná, každá vana disponuje samostatným topným tělesem, samostatným termostatem pro regulaci teploty až do 90 °C a samostatným vypouštěcím ventilem, 1x plná police	KSVOL-3L	1160x705x850	230V/2,1kW	1
T5	Pojízdný talířový zásobník dvoutubusový s ohřevem, kapacita 2x60 talířů max průměr talířů 320mm, celonerezové provedení, zásobník disponuje topným tělesem a termostatem pro regulaci teploty až do 90°C, 4x kolečka pr.100mm (2x kolečko opatřeno aretační brzdou)	KZTD	960x490x900	0,66kW/230V	1
T6	Pracovní stůl skříňový, uzavřený - opláštěné oba boky + opláštěná záda vč. soklu až na zem, 1x plná police - dno, z čela stůl přístupný formou posuvných dveří, v pracovní desce 1x výřez v pro vyhřívání výdejní lázně o rozměru GN 1/1, 1x výřez pro čerčový podavač misek, bez zadního lemu, pouze pravý lem, nerezové provedení	KSSUP	850x700x850		1
T7	Výdejní vestavná vyhřívání vana, velikost GN 1/1, vana disponuje samostatným topným tělesem, samostatným termostatem pro regulaci teploty až do 90 °C a samostatným vypouštěcím ventilem, určeno pro zabudování do stolu na pozici T6	KSVOHV1	440x640	0,7kW/230V	1
T8	Vestavný čtvercový tubus, určen pro vestavbu do pracovního stolu, kapacita 76 misek o pr. 120 mm, nerezové provedení, zvedací plošina umožňuje plynulý pohyb pomocí tažných pružin, které zajišťují udržování konstantní výškové úrovně horního talíře, vnitřní rozměr 285x285mm, určeno pro zabudování do stolu na pozici T6	PŠ 285x285	390x390x740		1
T9	Výdejní lázeň dělená pojízdná, 2x GN 1/1-200 hl., ovládání na kratší straně, celonerezové provedení, kolečka pr. 100 mm z toho 2x bržděná, každá vana disponuje samostatným topným tělesem, samostatným termostatem pro regulaci teploty až do 90 °C a samostatným vypouštěcím ventilem, 1x plná police, 1x zásuvka na 230 V	KSVOL-2L	790x705x850	1,4kW/230V	2
T10	Dechová clona trubková, bez čelního skla, pouze horní ohýbané, vč. trubkových konzol pro instalaci na neutrální předstěnu - viz poz. T11	KSNTSP	2100x300x350		1
T11	Výdejní stěna zadní opláštění, vč. soklu až na zem, příprava pro instalaci dechové clony - viz poz. T10, nerezové provedení	KSVT	2550x150x850		1
T12	Chladicí vintína pultová, 3x nastavitelná police, 2x oblé prosklené dveře, led osvětlení vitríny, 2x uzamykatelná dvířka, ventilované chlazení, vestavěný agregát, automatické odtávání, digitální termostát	RT 78L-2R	430x430x980	0,164kW/230V	1
T13	Podstavec pod chladicí vitrínu, bez lemů, trnož, nerezové provedení	KSPT	450x700x550		1
T14	Pojezdová dráha trubková, vč. konzol pro instalaci na předstěnu	KPD	3350x350		1
T15	Pojízdný vozík na podávání košů se skleničkami, celonerezové konstrukce, 4x kolečka o průměru 100mm, dvě z nich opatřena aretační brzdou, pohyblivá plošina o rozměru 520x520mm uložená na kuličkových ložiskách, regulace výšky výdeje košů, kapacita vozíku 5 ks košů 500x500mm	VOK	560x590x900		1
T16	Chlazené vana s ventilací chlazeného vzduchu, kapacita 3x GN 1/1, spodní prostor uzavřený - opláštěná záda, čelo i oba boky, nad chlazenou vanou umístěna středová dechová clona oboustranná, s oboustranným oblým sklem, příprava pro instalaci pojezdové dráhy - viz. poz. T17	KCHVV3	1200x700x850	0,7kW/230V	1
T17	Pojezdová dráha trubková, vč. konzol pro instalaci na chlazenou vanu - viz poz. T16	KPD	1200x350		1
T18	Pojízdný zásobník tácu a příborů, kapacita zásobníku na příbory - 4x GN 1/3, 2x plná police určena na ukládání tácu, 4x kolečka dvě z nich opatřena aretační brzdou, nerezové provedení	PP	750x600x1300		1
T19	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímání roštu, vývod pro připojení kanalizace	PRPU	350x350x110		1
U	Výdej nápojů				
U1	Pojízdný vozík na podávání košů se skleničkami, celonerezové konstrukce, 4x kolečka o průměru 100mm, dvě z nich opatřena aretační brzdou, pohyblivá plošina o rozměru 520x520mm uložená na kuličkových ložiskách, regulace výšky výdeje košů, kapacita vozíku 5 ks košů 500x500mm	VOK	560x590x900		1
U2	Pracovní stůl s trnoží, vpravo výřez v pracovní desce, opláštěná záda stolu a levý bok, opláštění vč. soklu až na zem, bez lemu	KSPT	2300x800x850		1
U3	Výrobník chlazených nápojů, kapacita nádrže 1x 25 litrů, nerezové provedení s hranatou plastovou nádobou, samostatné ovládání lopatek víření,	VL 125	340x450x670	0,24kW/230V	2
U4	Vyhřívání termos, kapacita 20 litrů, elektrický ohřev s regulací teploty, skryté topení, výborné izolační vlastnosti, kompatibilní s výrobníkem čaje na pozici T1	TNV 20	400x580x400	0,08kW/230V	1
U5	Pojezdová dráha trubková, vč. konzol pro instalaci na pracovní stůl - viz poz. U2	KPD	1700x350		1
U6	Odkapová mřížka s podstavcem pod termos na čaj	Atyp			1



V	Mytí stolního nádobí				
V1	Vypuštěno				0
V2	Vstupní stůl k myčce, prolis pro vedení košů 500x500mm, vstupní stůl levý - 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 450x450x250mm umístěn vpravo, zvýšený zadní lem - ostřiková stěna, 1 otvor pro stojánkovou sprchu, nerezové provedení, stůl samostatně stojící, ale zavěšený do myčky	KSMD	1550x670x850		1
V3	Sprcha s baterií ze stolu a vč. napouštěcího ramínka, nerezová tlaková hadice, vyrovnávací pružina, tlaková sprcha s pákovým ovladačem, vč. úchytu na stěnu, vč. úchytu sprchy	DOC-3	150x200x1100		1
V4	Předmyvací stroj - výrazně snižuje celkové provozní náklady tím, že nahradí odmaččení a ruční sprchování, tím sníží spotřebu vody a energie. Zároveň poskytuje lepší pracovní prostředí, které vzniká tím, že eliminuje zátěž manuálním oplachováním chemickými prostředky. Díky kratším programům dochází ke zvýšení celkové kapacity mycího centra, <b>bez přívodu vody, respektive přívod vody zajištěn napojením na myčku nádobí - viz poz. H6</b> VÝHODY: Ergonomie: - nahrazuje ruční předmytí. - snížení úrazů v mycím provozu na minimum Ekonomie: <b>unikátní recyklace vody z myčky nádobí zajišťující výraznou úsporu vody.</b> Výkon čerpadla 0,9 kW objem mycí nádrže 45l Váha, stroj v provozu 150 kg <b>Kapacita až 120 košů za hodinu</b>	WD-PRM6	600x658x1900* výška po otevření kapoty	400V/0,9kW	1
V5	Spojovací mezdílec pro přímé propojení předmyčky s myčkou - díl je určený pro přímou instalaci v šířce 140 mm, součástí zadní lem jako ochrana proti stříkající vodě.		150x710		1
V6	Myčka nádobí na mytí stolního nádobí s dvojitým oplachem využívajícím odpadní vody z přidavné nádrže, <b>garantovaná spotřeba vody 1 litr na 1 mycí cyklus. Dvojitě opláštění stroje</b> , tepelná a hluková izolace, společné ovládání, <b>odtékající odpadní voda připojena na automatický předmycí stroj - viz poz. H4</b> , minimální vstupní výška 400 mm, rozměr koše 500 x 500 mm, připojení na studenou vodu, 3 mycí programy, individuální nastavení mycího a oplachového času pro každý program, individuální nastavení teploty mytí a teploty oplachové vody na každý program, <b>samočistící sanitační proces v závěru při vypnutí stroje</b> , robustní celonerezové provedení včetně mycích ramen a sít, ergonomické otevírání kapoty umožňující páře opouštět mycí prostor zadní části stroje z důvodu ochrany obsluhujícího personálu, hluboce tažená nádrž zamezující tvorbě pěny, příkon bojleru min. 9 kW, diagnostické funkce stroje, ukládání HACCP dat a tvorba reportů, zabudovaný dávkovač oplachového prostředku, <b>myčka vč. kondenzační jednotky - rekuperátor tepla z odpadní páry umožňující předejít vstupu vody odpadní párou z mycího cyklu, činnost samotné rekuperace nesmí snižovat kapacitu myčky, zadavatel bude akceptovat uzavřenou kapotu po dobu max. 3 vteřin, poté probíhá odebrání páry při zvedání kapoty a po jejím zvednutí</b> , Mycí čerpadlo (kW) 0,9 Čerpadlo, cirkulace konečný oplach (kW) 0,46 Čerpadlo, konečný oplach (kW) 0,46 Přídavné topení (kW) 9 Ohříváč nádrže (kW) 5,4 Objem nádrže (l) 45 Objem nádrže konečný oplach (l) 5,5 Váha, stroj v provozu (kg) 185 Celkový čas / mycí program 1 (min) 1,2 Celkový čas / mycí program 2 (min) - 1,8 Celkový čas / mycí program 3 (min) - 3,3 Kapacita max (košů / h) 50 Spotřeba vody oplachu / program (l) 1	WD-6 DUPLUS + rekuperace	600x740x2150	400V/9kW	1
V7	Výstupní stůl od myčky, prolis pro vedení košů 500x500mm, vstupní stůl pravý, zvýšený zadní lem - ostřiková stěna, 1x roštová police, nerezové provedení, stůl samostatně stojící, ale zavěšený do myčky	KSM	1550x670x850		1
V8	Automatický změkčovač vody, objemově řízená regenerace, elektronické ovládání, objem pryskyřice 10 lt, rozsah nastavení 0 - 99m <sup>3</sup>	WMK-BNT 1650F	635x320x662	230V	1
V9	Pojízdný vozík na podávání košů se skleničkami, celonerezové konstrukce, 4x kolečka o průměru 100mm, dvě z nich opatřena aretační brzdou, pohyblivá plošina o rozměru 520x520mm uložená na kuličkových ložiskách, regulace výšky výdeje košů, kapacita vozíku 5 ks košů 500x500mm	VOK	560x590x900		1
V10	Pojízdný talířový zásobník dvoutubusový s ohřevem, kapacita 2x60 talířů max průměr talířů 320mm, celonerezové provedení, zásobník disponuje topným tělesem a termostatem pro regulaci teploty až do 90°C, 4x kolečka pr.100mm (2x kolečko opatřeno aretační brzdou)	KZTD	960x490x900	0,66kW/230V	1
V11	Vozík na tácy s použitým nádobím, nerezové provedení, kapacita každého vsunu - 2x podnos, počet zásuv 18, celková kapacita vozíku 36 podnosů, 4x kolečka, dvě ze čtyř koleček opatřeny aretační brzdou	PRT	dle podnosů, výška vozíku 1800mm		4
V12	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládáním, sifonem a baterií	Umyvadlo 44	400x400x230		1
V13	Podlanní vpusť, s protizapachovou uzavírkou k zajištění podlahy, vč. pochůzného podlanního váhmatelového roštu, vývod pro připojení kanalizace	PRPU	350x350x110		1

	2.NP				
<b>W</b>	<b>Výdej jídel</b>				
W1	Výrobník čaje, kapacita 2x20 litrů, výkon 90 l/h, elektronické řízení procesu, automatické napouštění vody, automaticky regulovaná teplota, dvouplášťové nerezové provedení, skryté topení, včetně závěsné konzole	CK 20	1020x850x460	9,4kW/400V	1
W2	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládáním, sifonem a baterii	Umyvadlo 44	400x400x230		1
W3	Vyhřívavý vozík se zvlhčováním, kapacita 15x GN 2/1, dvouplášťové izolované provedení, volba suchého či vlhkého ohřevu, lisované bočnice, s roztečí 75 mm, rovnoměrné proudění horkého vzduchu zajišťuje ventilátor, digitální termostat, dno vozíku s výpustným kohoutem, uzavírání vozíku klikou a zámkem, masivní rohové nárazníky, pojízdné provedení - 4x kolečka z nichž dvě opatřena aretační brzdou	ETV-B 1x 15 GN 2/1	775x945x1510	2,3kW/230V	1
W4	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjimatelného roštu, vývod pro připojení kanalizace	PRPU	600x250		1
W5	Pojízdný zásobník tácu a příborů, kapacita zásobníku na příbory - 4x GN 1/3, 2x plná police určena na ukládání tácu, 4x kolečka dvě z nich opatřena aretační brzdou nerezové provedení	PP	750x600x1300		1
W6	Pracovní stůl skříňový, uzavřený - opláštěné oba boky + opláštěná záda vč. soklu až na zem, 1x plná police - dno, z čela stůl přístupný formou posuvných dveří, v pracovní desce 1x výřez v pro vyhřívanou výdejní lázeň o rozměru GN 1/1, 1x výřez pro čerčový podavač misek, bez zadního lemu, pouze pravý lem, nerezové provedení	KSSUP	900x700x850		1
W7	Výdejní vestavná vyhřívána vana, velikost GN 1/1, vana disponuje samostatným topným tělesem, samostatným termostatem pro regulaci teploty až do 90 °C a samostatným vypouštěcím ventilem, určeno pro zabudování do stolu na pozici T6	KSVOHV1	440x640	0,7kW/230V	1
W8	Vestavný čtvercový tubus, určen pro vestavbu do pracovního stolu, kapacita 76 misek o pr. 120 mm, nerezové provedení, zvedací plošina umožňuje plynulý pohyb pomocí tažných pružin, které zajišťují udržování konstantní výškové úrovně horního talíře, vnitřní rozměr 285x285mm, určeno pro zabudování do stolu na pozici W6	PŠ 285x285	390x390x740		1
W9	Výdejní lázeň dělená pojízdná, 3x GN 1/1-200 hl., ovládání na kratší straně, celonerezové provedení, kolečka pr. 100 mm z toho 2x bržděná, každá vana disponuje samostatným topným tělesem, samostatným termostatem pro regulaci teploty až do 90 °C a samostatným vypouštěcím ventilem, 1x plná police, 1x zásuvka na 230 V	KSVOL-3L	1160x705x850	230V/2,1kW	2
W10	Pojízdný talířový zásobník dvoutubusový s ohřevem, kapacita 2x60 talířů max průměr talířů 320mm, celonerezové provedení, zásobník disponuje topným tělesem a termostatem pro regulaci teploty až do 90°C, 4x kolečka pr.100mm (2x kolečko opatřeno aretační brzdou)	KZTD	960x490x900	0,66kW/230V	1
W11	Dechová clona trubková, bez čelního skla, pouze horní ohýbané, vč. trubkových konzol pro instalaci na neutrální předstěnu - viz poz. T11	KSNTSP	1600x300x350		2
W12	Výdejní stěna zadní opláštění, vč. soklu až na zem, příprava pro instalaci dechové clony - viz poz. W140, nerezové provedení	KSVT	1700x150x850		1
W13	Výdejní stěna zadní opláštění, vč. soklu až na zem, příprava pro instalaci dechové clony - viz poz. W140, nerezové provedení	KSVT	1550x150x851		1
W14	Pojezdová dráha trubková, vč. konzol pro instalaci na pracovní stůl - viz poz. W12 a W13	KPD	4150x350		1
W15	Pojízdný vozík na podávání košů se skleničkami, celonerezové konstrukce, 4x kolečka o průměru 100mm, dvě z nich opatřena aretační brzdou, pohyblivá plošina o rozměru 520x520mm uložená na kuličkových ložiskách, regulace výšky výdeje košů, kapacita vozíku 5 ks košů 500x500mm	VOK	560x590x900		1
W16	Chlazená vana s ventilací chlazeného vzduchu, kapacita 3x GN 1/1, spodní prostor uzavřený - opláštěná záda, čelo i oba boky nad chlazenou vanou umístěna středová dechová clona	KCHVV3	1200x700x850	0,7kW/230V	1
W17	Pojezdová dráha trubková, vč. konzol pro instalaci na chlazenou vanu - viz poz. W16	KPD	1200x350		1
<b>X</b>	<b>Výdej nápojů</b>				
X1	Pracovní stůl stůl skříňový, uzavřený - opláštěné oba boky + opláštěná záda, 1x plná police, z čela stůl uzavřen posuvnými dvířky, zadní a boční opláštění vč. soklu až na zem, 1x otvor v pracovní desce pro zabudování podavače košů se skleničkami - viz. poz. X2, nerezové provedení, zadní lem	KSPT	2300x700x850		1
X2	Vestavný čtvercový tubus, určen pro vestavbu do pracovního stolu, kapacita 6x koš 500x500mm, nerezové provedení, zvedací plošina umožňuje plynulý pohyb pomocí tažných pružin, které	PŠ 500x500	615x615x740		1
X3	Výrobník chlazených nápojů, kapacita nádrže 1x 25 litrů, nerezové provedení s hranatou plastovou nádobou, samostatné ovládání lopatek víření,	VL 125	340x450x670	0,24kW/230V	2
X4	Vyhřívavý termos, kapacita 20 litrů, elektronický ohřev s regulací teploty, skryté topení, výbome izolace, opláštěná čela a bočnice, s roztečí 75 mm, rovnoměrné proudění horkého vzduchu zajišťuje ventilátor, digitální termostat, dno vozíku s výpustným kohoutem, uzavírání vozíku klikou a zámkem, masivní rohové nárazníky, pojízdné provedení - 4x kolečka z nichž dvě opatřena aretační brzdou	TNV 20	400x580x400	0,08kW/230V	1
X5	Pojezdová dráha trubková, vč. konzol pro instalaci na pracovní stůl - viz poz. X1	KPD	1750x350		1
X6	Odkapová mřížka s podstavcem pod termos na čaj	Atyp			1

Y	Mytí stolního nádobí				
Y1	Vstupní stůl k myčce, prolis pro vedení košů 500x500mm, vstupní stůl levý - 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 450x450x250mm umístěn vpravo, zvýšený zadní lem - ostřížková stěna, 1 otvor pro stojánkovou sprchu, nerezové provedení, stůl samostatně stojící, ale zavěšený do myčky	KSMD	1550x670x850		1
Y2	Sprcha s baterií ze stolu a vč. napouštěcího ramínka, nerezová tlaková hadice, vyrovnávací pružina, tlaková sprcha s pákovým ovladačem, vč. úchytu na stěnu, vč. úchytu sprchy	DOC-3	150x200x1100		1
Y3	Předmývací stroj - výrazně snižuje celkové provozní náklady tím, že nahradí odmáčení a ruční sprchování, tím sníží spotřebu vody a energie. Zároveň poskytuje lepší pracovní prostředí, které vzniká tím, že eliminuje zátěž manuálním oplachováním chemickými prostředky. Díky kratším programům dochází ke zvýšení celkové kapacity mycího centra, <b>bez přívodu vody, respektive přívod vody zajištěn napojením na myčku nádobí - viz poz. H6</b> VÝHODY: Ergonomie: - nahrazuje ruční předmytí. - snížení úrazů v mycím provozu na minimum Ekonomie: <b>unikátní recyklace vody z myčky nádobí zajišťující výraznou úsporu vody.</b> Výkon čerpadla 0,9 kW objem mycí nádrže 45l Váha, stroj v provozu 150 kg <b>Kapacita až 120 košů za hodinu</b>	WD-PRM6	600x658x1900* výška po otevření kapoty	400V/0,9kW	1
Y4	Spojovací mezdílec pro přímé propojení předmyčky s myčkou - díl je určený pro přímou instalaci v šířce 140 mm, součástí zadní lem jako ochrana proti stříkající vodě.		150x710		1
Y5	Myčka nádobí na mytí stolního nádobí s dvojitým oplachem využívajícím odpadní vody z přídatné nádrže, <b>garantovaná spotřeba vody 1 litr na 1 mycí cyklus. Dvojitě opláštění stroje</b> , tepelná a hluková izolace, společné ovládání, <b>odtékající odpadní voda připojena na automatický předmycí stroj - viz poz. H4</b> , minimální vstupní výška 400 mm, rozměr koše 500 x 500 mm, připojení na studenou vodu, 3 mycí programy, individuální nastavení mycího a oplachového času pro každý program, individuální nastavení teploty mytí a teploty oplachové vody na každý program, <b>samočistící sanitační proces v závěru při vypnutí stroje</b> , robustní celonerezové provedení včetně mycích ramen a sít, ergonomické otevírání kapoty umožňující páře opouštět mycí prostor zadní části stroje z důvodu ochrany obsluhujícího personálu, hluboce tažená nádrž zamezující tvorbě pěny, příkon bojleru min. 9 kW, diagnostické funkce stroje, ukládání HACCP dat a tvorba reportů, zabudovaný dávkovač oplachového prostředku, <b>myčka vč. kondenzační jednotky - rekuperátor tepla z odpadní páry umožňující předejít vstupu vody odpadní párou z mycího cyklu, činnost samotné rekuperace nesmí snižovat kapacitu myčky, zadavatel bude akceptovat uzavřenou kapotu po dobu max. 3 vteřin, poté probíhá odebírání páry při zvedání kapoty a po jejím zvednutí</b> , Mycí čerpadlo (kW) 0,9 Čerpadlo, cirkulace konečný oplach (kW) 0,46 Čerpadlo, konečný oplach (kW) 0,46 Přídatné topení (kW) 9 Ohříváč nádrže (kW) 5,4 Objem nádrže (l) 45 Objem nádrže konečný oplach (l) 5,5 Váha, stroj v provozu (kg) 185 Celkový čas / mycí program 1 (min) 1,2 Celkový čas / mycí program 2 (min) - 1,8 Celkový čas / mycí program 3 (min) - 3,3 Kapacita max (košů / h) 50 Spotřeba vody oplachu / program (l) 1	WD-6 DUPLUS + rekuperace	600x740x2150	400V/9kW	1
Y6	Výstupní stůl od myčky, prolis pro vedení košů 500x500mm, výstupní stůl pravý, zvýšený zadní lem - ostřížková stěna, 1x roštová police, nerezové provedení, stůl samostatně stojící, ale zavěšený do myčky	KSM	1350x670x850		1
Y7	Automatický změkčovač vody, objemově řízená regenerace, elektronické ovládání, objem pryskyřice 10 lt, rozsah nastavení 0 - 99m <sup>3</sup>	WMK-BNT 1650F	635x320x662	230V	1
Y8	Pojízdný vozík na podávání košů se skleničkami, celonerezové konstrukce, 4x kolečka o průměru 100mm, dvě z nich opatřena aretační brzdou, pohyblivá plošina o rozměru 520x520mm uložená na kuličkových ložiskách, regulace výšky výdeje košů, kapacita vozíku 5 ks košů 500x500mm	VOK	560x590x900		1
Y9	Pojízdný talířový zásobník dvoutubusový s ohřevem, kapacita 2x60 talířů max průměr talířů 320mm, celonerezové provedení, zásobník disponuje topným tělesem a termostatem pro regulaci teploty až do 90°C, 4x kolečka pr.100mm (2x kolečko opatřeno aretační brzdou)	KZTD	960x490x900	0,66kW/230V	1
Y10	Vozík na tácy s použitým nádobím, nerezové provedení, kapacita každého vsunu - 2x podnos, počet zásuvů 18, celková kapacita vozíku 36 podnosů, 4x kolečka, dvě ze čtyř koleček opatřeny aretační brzdou	PRT	dle podnosů, výška vozíku 1800mm		4
Y11	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládáním, sifonem a baterií	Výlisek 03	400x320x190		1
Y12	Podlahová vpust', s protizápachovou uzavěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu, vývod pro připojení kanalizace	PRPU	350x350x110		1
	<b>Požadovaná kvalita materiálu nerezového nábytku ve specifikaci zařízení</b>				
	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 jeklu 40x40mm, každý stůl s uzemňovacími šrouby na zadních nohách, plné nerez police tl. 40mm, pracovní desky				