

Technologie gastro

SOUPIS TECHNOLOGIE GASTRO

U položek týkajících se technologických zařízení, tedy s uvedeným příkonem elektro nebo plyn se připouští tolerance hodnot ve sloupci "Rozměr" v rozmezí +/- 5%, pokud není požadovaný rozměr dále omezen ve sloupci "Popis". Obecné hodnoty neomezené min. nebo max. se toleruje dodržet v rozmezí +/- 5%. Rozměry nerezového nábytku vyráběného na míru jsou striktně dané.			
Pozice	Popis	Rozměr	KS
<b>1. Mytí tabletového systému a termoportů</b>			
1.1	<b>Nerezový mycí stůl, 1x dřez, spodní police, zadní lem.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, s prolamem, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Dřez o rozměrech min. 800x500x300 mm, otvor pro baterii.	1000x700x850	1
1.1a	<b>Tlaková sprcha</b> s napouštěcím rámečkem, provedení do stolu		1
1.2	<b>Nerezový pracovní stůl, odtok do odpadu, spodní police, zadní lem.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, prolamovaná s odtokem z pracovní desky do odpadu vlevo vzadu, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm.	900x700x850	1
1.3	<b>Manipulační vozík</b> (bez pracovní plochy) na termoporty, vyrobený z chromniklové oceli 18/10. Jednoduchá konstrukce z nerezových profilů. 4 otočná kolečka o prům. 125 mm, z toho 2 s brzdou. Kapacita 3x AP 200.	685x480x900	1
1.4	<b>Nerezové umývatko na ruce</b> se stojánkovou baterií, provedení z nerezové oceli AISI304, kolenové ovládání, velikost dřezu 370x340x150mm.	450x450x215	1
1.5	<b>Nerezový příváděcí stůl k mycímu stroji, dřez, dráha pro vedení koše 500x500 mm, spodní police, zadní lem.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou s dráhou pro vedení koše 500x500 mm. Vlevo dřez lisovaný o rozměru 500x400x250 mm, otvor pro baterii. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 100 mm. Kompaktabilní s myčkou nádobí (originální napojení).	1300x700x850	1
1.5a	<b>Tlaková sprcha s napouštěcím rámečkem</b> , provedení do stolu		1
1.6	<b>Průchozí mycí stroj na 2 koše 500x500 s rekuperací</b> , celková kapacita mytí min. 120 košů 500x500 za hodinu. Umožňuje mytí předmětů o výšce alespoň 440 mm. Nerezová konstrukce z oceli AISI304, dvoustěnné provedení kapoty. Variabilní nastavení mycího tlaku, min. trojstupňová filtrace mycího roztoku. Min. 3 mycí programy, spotřeba vody max. 5l/koš. Ovládání pomocí barevného dotykového displeje krytého sklem, zobrazení průběhu programu na displeji, zobrazení teplot mycí a oplachové vody, ovládání jedním tlačítkem. Hlubokotažená mycí nádrž, vnitřní rohy myčky zaoblené. Integrovaný samočisticí program. Program odvápnění myčky. Automatické otevírání a zavírání kapoty. Tepelná rekuperace. Integrovaná WiFi, myčka připojena do cloudu pro vzdálenou online kontrolu stavu myčky. Délka myčky max. 1500 mm. Vestavěný dávkovač mycího a oplachového prostředku, Příkon el. min. 20 kW/400V.	1430x825x1995	1
1.7	<b>Nerezový odváděcí stůl k mycímu stroji, dráha pro vedení koše 500x500 mm, spodní police, zadní lem.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou s dráhou pro vedení koše 500x500 mm. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 100 mm. Kompaktabilní s myčkou nádobí (originální napojení).	1200x700x850	1
1.8	<b>Nerezová nádoba na odpad</b> , mobilní s odnímatelným víkem, objem min. 50l	380x380x605	1
1.9	<b>Nerezová podlahová vpust' s vyjímatelným roštem</b> , vana z nerezového plechu tl. min. 1,25 mm, zápachová uzávěra, hrana vpusti dle podlahy (dlažba, PVC), protiskluzový rošt z nerezového plechu tl. min. 2 mm. Odpad DN100, napojení spodní. Provedení vpusti včetně hloubky vany upřesní stavba.	800x300x100	1
1.10	<b>Nerezová podlahová vpust' s vyjímatelným roštem</b> , vana z nerezového plechu tl. min. 1,25 mm, zápachová uzávěra, hrana vpusti dle podlahy (dlažba, PVC), protiskluzový rošt z nerezového plechu tl. min. 2 mm. Odpad DN100, napojení spodní. Provedení vpusti včetně hloubky vany upřesní stavba.	800x300x100	1
1.11	<b>Nerezová digestoř s labyrintovými filtry, bez osvětlení.</b> Doporučený min. celkový rozměr 1800x1000x450 mm. Provedení a dodávka VZT.		1
<b>2. Varna a čistá příprava zeleniny</b>			

2.1	<b>Nerezový regál, 4x police plná.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80 kg.	550x800x1800	1
2.2	<b>Elektrický kotel objemu min. 145l, nepřímý ohřev</b> skrze meziplášť pomocí min. 2 nezávislých topných těles. Konstrukce z oceli AISI304. Varná nádoba průměru min. 59 mm z oceli AISI 304, dno varné nádoby z kyselinovzdorné oceli AISI 316L, rovné a jemně vyspádované směrem k výpusti pro možnost úplného vyprázdnění kotle. Vzadu uchycené vyvážené víko z oceli AISI 304. Napouštěcí ramínko, kohoutky pro napouštění teplou i studenou vodou. Nastavení výkonu min. ve 3 krocích. Krytí IPX5. Elektronické zapalování kotle s možností manuálního zapálení. Příkon el. max. 15 kW/400V. 4 nohy.	800x920x900	1
2.3	<b>Elektrický kotel objemu min. 100l, nepřímý ohřev</b> skrze meziplášť pomocí min. 2 nezávislých topných těles. Konstrukce z oceli AISI304. Varná nádoba průměru min. 59 mm z oceli AISI 304, dno varné nádoby z kyselinovzdorné oceli AISI 316L, rovné a jemně vyspádované směrem k výpusti pro možnost úplného vyprázdnění kotle. Vzadu uchycené vyvážené víko z oceli AISI 304. Napouštěcí ramínko, kohoutky pro napouštění teplou i studenou vodou. Nastavení výkonu min. ve 3 krocích. Krytí IPX5. Elektronické zapalování kotle s možností manuálního zapálení. Příkon el. max. 15 kW/400V. 4 nohy.	800x920x900	1
2.4	<b>Nerezový pracovní stůl, spodní police, zásuvka, zadní lem.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolů je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Zásuvka pod pracovní deskou vpravo, pro GN1/1 hloubky 150 mm, nosnost zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem	800x920x900	1
2.4a	<b>Baterie pro jednu vodu nástěnná se zahradním ventilem 3/4", s přípojovacím závitem na vodu 1/2".</b> (Dopouštění mezipláště varných kotlů)		1
2.5	<b>Nerezový pracovní stůl, spodní police, otvor pro nap. rameno na vodu, zadní a pravý boční lem.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolů je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní a pravý boční lem výšky min. 40 mm. Vlevo vzadu otvor v prac. desce pro osazení napouštěcího ramene na vodu.	1000x920x900	1
2.5a	<b>Rameno na vodu s napouštěcím ramínkem 250 mm.</b> Výška 550 mm, provedení do stolu.		1
2.6	<b>Indukční sporák čtyřzónový</b> s otevřenou podstavou opláštěnou ze 3 stran. Celonerezová konstrukce AISI 304. Vrchní pracovní deska lisovaná z 1 ks plechu tloušťky min. 2 mm. 4 nezávislé indukční zóny, každá s výkonem min. 5 kW a průměrem cívky min. 300 mm. Plynulé nastavení výkonu jednotlivých zón otočnými kovovými knoflíky. Systém rozpoznání hrnců. Autodiagnostika závad. Varný povrch chráněný ceranovým sklem síly min. 6 mm. Krytí IPX5. 4 nohy. Příkon el. min. 400V/20kW	800x920x900	1
2.7	<b>Elektrické multifunkční varné zařízení s objemem min. 100l</b> a varnou plochou min. 39 dm <sup>2</sup> . Kapacita 2x GN1/1. Funkce vaření, smažení, restování, nízkoteplotní vaření, vaření sous-vide, konfitování, delta-T vaření. Teplotní rozsah alespoň 30-250°C. Ovládání skrze barevný displej o úhlopříčce min. 10". Topný systém zabezpečující rychlý náběh teploty, ohřev dna z pokojové teploty na 200°C max. do 180 sekund. Systém zabezpečující celoplošný rovnoměrný ohřev dna i v rozích. Systém rychlého snížení teploty povrchu. Povrch odolný proti poškrábání. Funkce automatického zdvihu varných nebo fritovacích košů po dokončení tepelné přípravy. Možnost rozdělení dna pánve na individuálně ovládané zóny. Programování varných postupů, kuchařka s pamětí na alespoň 1000 programů o min. 12 krocích. Vpichová sonda s min. 6 měřicími body. Automatické napouštění vody s přesností na litry. Vypouštění vody vestavěným odtokem ve vaně bez nutnosti jejích vyklápění. Integrovaná samonavíjecí ruční sprcha. Integrované USB, WiFi rozhraní s přístupem do cloudu a možností sdílení receptur s ostatními multifunkčními varnými zařízeními připojenými do sítě. Certifikace pro provoz bez dozoru a noční vaření. Krytí IPX5. Podstavec. Stěrka, rameno pro automatický zdvih košů, 2x varný a 2x fritovací koš. Sítko. Rošt na dno nádoby 2x. Příkon el. 22-28 kW/400V. Rozměr max. 1300x900x1100 mm	max. 1300x900x1100	1
2.8	<b>Nerezový pracovní stůl, spodní police, zásuvka, zadní lem.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolů je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Zásuvka pod pracovní deskou vlevo, pro GN1/1 hloubky 150 mm, nosnost zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem	1150x920x900	1
2.9	<b>Nerezové umývatko na ruce</b> se stojánkovou baterií, provedení z nerezové oceli AISI304, kolenové ovládání, velikost dřezu 370x340x150mm.	450x450x215	1

2.10	<b>Chladicí stůl bez pracovní desky na GN, třisekcvý se 3x dveřmi</b> , 6 páry vsunů na pro vložení GN1/1. Plně nerezová konstrukce AISI 304, povrchová úprava scotchbrite, opláštění stolu z nerezové oceli AISI304, vnitřní objem min. 400 litrů, narážecí magnetické vyměnitelné těsnění, pěnová izolace s tloušťkou min. 60mm, tropikalizované provedení (pro okolní teplotu +43°C), výparník s nuceným oběhem, digitální ovládací panel, automatické odtávání a odpařování kondenzátu horkým plynem, digitální termostat, rozsah teplot 0/+8°C, zaoblené vnitřní hrany, chladicí agregát vlevo. Chladivo R290. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. El. připojení min. 0,55 kW/230V.	1825x700x810	1
2.10a	<b>Nerezová pracovní deska nad chlazený stůl, zadní lem.</b> Použitý materiál nerezová ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10 . Pracovní deska tloušťky 40mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, k montáži na chladicí stůl, zadní lem výšky min. 40 mm.	1825x700x40	1
2.11	<b>Nerezová nástěnná police jednopatrová, včetně konzol k uchycení na stěnu.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm. Police s max. celoplošným zatížením až 40 kg. Konzoly s možností výškové stavitelnosti police.	650x350x300	1
2.12	<b>Nerezový pracovní stůl mobilní, spodní police, bez lemu.</b> Použitý materiál nerezová ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10 . Kostra svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5mm, 4x otočné kolečko z toho 2x s brzdou. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Bez lemu.	1300x700x850	1
2.13	<b>Nerezová podlahová vpust' s vyjímatelným roštem</b> , vana z nerezového plechu tl. min. 1,25 mm, zápachová uzávěra, hrana vpusti dle podlahy (dlažba, PVC), protiskluzový rošt z nerezového plechu tl. min. 2 mm. Odpad DN100, napojení spodní. Provedení vpusti včetně hloubky vany upřesní stavba.	1400x500x100	1
2.14	<b>Nerezová podlahová vpust' s vyjímatelným roštem</b> , vana z nerezového plechu tl. min. 1,25 mm, zápachová uzávěra, hrana vpusti dle podlahy (dlažba, PVC), protiskluzový rošt z nerezového plechu tl. min. 2 mm. Odpad DN100, napojení spodní. Provedení vpusti včetně hloubky vany upřesní stavba.	700x400x100	1
2.15	<b>Nerezová digestoř s labyrintovými filtry, s osvětlením.</b> Doporučený min. celkový rozměr 2000x1100x450 mm. Provedení a dodávka VZT.		1
2.16	<b>Nerezová digestoř s labyrintovými filtry, s osvětlením.</b> Doporučený min. celkový rozměr 2300x1100x450 mm. Provedení a dodávka VZT.		1
2.17	<b>Elektrický konvektomat s kapacitou 20x GN 1/1 a roztečí zásuvů minimálně 65 mm.</b> Systém vývinu páry v generátoru čerstvé páry, s nízkými provozními náklady, automatickým odvápněním. Základní režimy pro práci s konvektomatem – pečení v horkém vzduchu v rozmezí teplot minimálně 30°C-300°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře, kombinované vaření v rozmezí teplot min. 30°C-250°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře, parní vaření v rozmezí teplot min. 30°C-125°C. Další funkce konvektomatu: pasterizace, uzení, sous vide, sušení, příprava dezertů, smažení, zapékání, delta T a nízkoteplotní vaření. Banketování a regenerace šokové zchlazených jídel. Ventilátor s autoreverzem a minimálně 5 rychlostmi. Nepřetržitá kontrola vlhkosti v komoře během vaření, včetně automatického vyhodnocení vlhkosti produkované připravovaným pokrmem během vaření. Servomotorické otevírání klapky komory. Funkce odvlhčení komory. Funkce zvýšení výkonu páry pro přípravu určitých druhů pokrmů. Příprava s minimálně 5bodovou jádrovou sondou. Dotykový displej s úhlopříčkou min 10" s vysokým rozlišením a intuitivním grafickým zobrazením, <b>centrální otočné ovládací kolečko s funkcí potvrzení</b> . Knihovna min. 300 varných programů o alespoň 10 krocích s grafickým zobrazením a nápovědou. Automatické paralelní vaření až 20 různých pokrmů najednou s indikací vyjmutí pokrmu z konkrétního zásuvu s označením zásuvu a času. ECO funkce pro snížení spotřeby energie. Plně automatické mytí varné komory s minimálně 7 mycími programy a programem sanitizace, mytí pomocí čistících tablet. Program odvápnění. Autodiagnostika závad. Automatické předeírání a zchlazení. Ovládání a monitorování konvektomatu možné i na dálku přes smartphone nebo tablet se systémem Android nebo iOS. Připojení Wi-Fi, komunikace s PC na dálku s možností sledování všech provozních parametrů, online aktualizace softwaru, online hlášení požadovaných servisních úkonů. Připojení do cloudu s možností online synchronizace receptur a programů s dalšími konvektomaty v síti. Možnost downloadu/uploadu HACCP dat či receptů skrz USB. Zařízení schváleno pro provoz bez dozoru. Možnost provozu bez změkčovače vody. Konstrukce z oceli AISI304. Zavážecí vozík se zásuvy umožňující zakládání GN 1/1, GN 2/3, GN 1/3 a GN 1/2 bez dalšího příslušenství. Osvětlení varné komory LED. Dveře s alespoň dvojitým zasklením temperovaným sklem. Oplachová sprcha. Příkon el. 34-38 kW/400V.	913x840x1872	1

2.18	<p><b>Elektrický konvektomat s kapacitou 10x GN 1/1</b> a roztečí zásuvů minimálně 68 mm. Systém vývinu páry v parním generátoru, s nízkými provozními náklady, automatickým odvápněním. Základní režimy pro práci s konvektomatem – pečení v horkém vzduchu v rozmezí teplot minimálně 30°C-300°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře, kombinované vaření v rozmezí teplot min. 30°C-250°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře, parní vaření v rozmezí teplot min. 30°C-125°C. Další funkce konvektomatu: pasterizace, uzení, sous vide, sušení, příprava dezertů, smažení, zapékání, delta T a nízkoteplotní vaření. Banketování a regenerace šokově zchlazených jídel. Ventilátor s autoreverzem a minimálně 5 rychlostmi. Nepřetržitá kontrola vlhkosti v komoře během vaření, včetně automatického vyhodnocení vlhkosti produkované připravovaným pokrmem během vaření. Servomotorické otevírání klapy komory. Funkce odvlhčení komory. Funkce zvýšení výkonu páry pro přípravu určitých druhů pokrmů. Příprava s minimálně 5bodovou jádrovou sondou. Dotykový displej s úhlopříčkou min 10" s vysokým rozlišením a intuitivním grafickým zobrazením, <b>centrální otočné ovládací kolečko s funkcí potvrzení</b>. Knihovna min. 300 varných programů s grafickým zobrazením a nápovědou. Automatické paralelní vaření až 10 různých pokrmů najednou s indikací vyjmutí pokrmu z konkrétního zásuvu s označením zásuvu a času. ECO funkce pro snížení spotřeby energie. Plně automatické mytí varné komory s minimálně 7 mycími programy a programem sanitizace, mytí pomocí čistících tablet. Program odvápnění. Autodiagnostika závad. Automatické přehřívání a zchlazení. Ovládání a monitorování konvektomatu možné i na dálku přes smartphone nebo tablet se systémem Android nebo iOS. Připojení Wi-Fi, komunikace s PC na dálku s možností sledování všech provozních parametrů, online aktualizace softwaru, online hlášení požadovaných servisních úkonů. Připojení do cloudu s možností online synchronizace receptur a programů s dalšími konvektomaty v síti. Možnost downloadu/uploadu HACCP dat či receptů skrz USB, komunikace s PC. Zařízení schváleno pro provoz bez dozoru. Možnost provozu bez změkčovače vody. Konstrukce z oceli AISI304. Pevná klec se zásuvy umožňující zakládání GN 1/1, GN 2/3, GN 1/3 a GN 1/2 bez dalšího příslušenství. Dveře s trojitým zasklením temperovaným sklem. Oplachová sprcha. Bez podstavy. Příkon el. 17-19 kW/400V.</p>	880x860x1065	1
2.19	<p><b>Podstavný šoker</b> (pod konvektomat), s kapacitou 5x GN1/1. Nosnost vrchní desky min. 180 kg. Výkon šokového chlazení: min. 15kg zchlazení z +90°C na +3°C během max. 90 minut (teplota měřena v jádru suroviny). Výkon šokového zmrazení: min. 10 kg zmrazení z +90°C na -18°C během max. 240 minut (teplota měřena v jádru suroviny). Elektronický ovládací panel. Vícebodová vyhřívaná vpichová sonda. Teplota dosažitelná v komoře až -40°C. Systém automaticky řízených cyklů šokového chlazení nebo zmrazení, řízených sondou nebo časem. Funkce automatického rozpoznání vložené suroviny včetně jejího množství a přizpůsobení zchlazovacího cyklu jejím vlastnostem. Nekonečný chladicí/mrazicí program, automatické programy, knihovna min. 50 přednastavených automatických programů, specializované cykly pro konzervaci potravin, přípravu jogurtů, rozmrazování potravin, kynutí, cyklus umožňující individuální řízení každého zásuvu zvlášť, možnost uložení a rychlé vyvolání oblíbených programů, možnost programování. Systém automatického konzervačního programu spouštěného po ukončení každého cyklu. Předchlazení komory na teplotu min. -25°C. HACCP. Online sledování stavu zařízení přes web nebo aplikaci ve smartphonu, online úprava parametrů a download nebo upload parametrů, online notifikace HACCP alarmů. Šetrná ventilace zabezpečující tok vzduchu bez kontaktu s potravinou. Chlazení vzduchem. Elektrické odmrazování. Chladivo R452a. Konstrukce komory z jednoho kusu, komora se zaoblenými vnitřními rohy. Polyuretanová izolace hustoty min. 40 kg/m3. Nerezové madlo po celé šířce dvířek, vyjímatelné dveřní těsnění, výhřev dveřního rámu. Magnetické dveřní čidlo zastavující chod ventilátoru při otevření dveří. 4 nohy. Příkon el. 1,3-1,6 kW/230V.</p>	929x777x750	1
2.20	<p><b>Nerezový pracovní stůl, dřež, spodní police, zásuvka, zadní a levý boční lem.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní a levý boční lem výšky min. 40 mm. Vpravo dřež lisovaný o rozměru 400x500x250 mm, s prolamem kolem dřezu ze čtyř stran, otvor pro baterii. Vedle dřezu zásuvka pod pracovní deskou, pro GN1/1 hloubky 150 mm, nosnost zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem</p>	1750x700x850	1
2.20a	<b>Baterie dřežová stojánková páková</b>		1
2.21	<p><b>Chladicí stůl bez pracovní desky na GN, dvousekový se 2x dveřmi</b>, 4 páry vsunů na pro vložení GN1/1. Plně nerezová konstrukce AISI 304, povrchová úprava scotchbrite, opláštění stolu z nerezové oceli AISI304, vnitřní objem min. 250 litrů, narážecí magnetické vyměnitelné těsnění, pěnová izolace s tloušťkou min. 60mm, tropikalizované provedení (pro okolní teplotu +43°C), výparník s nuceným oběhem, digitální ovládací panel, automatické odtávání a odpařování kondenzátu horkým plynem, digitální termostat, rozsah teplot 0/+8°C, zaoblené vnitřní hrany, chladicí agregát vlevo. Chladivo R290. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. El. připojení min. 0,3 kW/230V.</p>	1370x700x810	1
2.21a	<p><b>Nerezová pracovní deska nad chlazený stůl, zadní lem.</b> Použitý materiál nerezová ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10 . Pracovní deska tloušťky 40mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, k montáži na chladicí stůl, zadní lem výšky min. 40 mm.</p>	1370x700x40	1
2.22	<p><b>Nerezová nástěnná police jednopatrová, včetně konzol k uchycení na stěnu.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm. Police s max. celoplošným zatížením až 40 kg. Konzoly s možností výškové stavitelnosti police.</p>	1400x350x300	1

2.23	<b>Kráječ zeleniny stolní</b> s přítlačnou pákou, kapacita zpracování min. 250 kg/hod, minimální otáčky 360 ot./min. Indukční asynchronní elektromotor, nerezová hřídel, zastavení provozu krouhače při otevření víka nebo zvednutí přítlačné páky, automatický restart po uzavření. Celokovová krouhací hlava s přítlačnou pákou. Velká násypka s objemem min. 2 litry, trubkový otvor pro podlouhlou zeleninu s průměrem min. 58 mm. Sada 6 disků (plátkovač 2mm, plátkovač 4mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm, kostičkovač 14 mm). El. příkon min. 0,5 kW/230V.	380x350x590	1
2.24	<b>Nerezové umývatko na ruce</b> se stojánkovou baterií, provedení z nerezové oceli AISI304, kolenové ovládání, velikost dřezu 370x340x150mm.	450x450x215	1
2.25	<b>Nerezová nádoba na odpad</b> , mobilní s odnímatelným víkem, objem min. 50l	380x380x605	1
2.26	<b>Nerezová digestoř s labyrintovými filtry, bez osvětlení.</b> Doporučený min. celkový rozměr 2400x1500x450 mm. Provedení a dodávka VZT.		1
<b>3. Plnění tabletů a termoportů</b>			
3.1	<b>Nerezový pracovní stůl, spodní police, bez lemu.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolů je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Bez lemu. Na konstrukci pod pracovní plochou integrovaná 2x el. zásuvka 230V/16A/2,5kW a opláštění prostoru pro vedení kabelů od podlahy k zásuvkám.	1300x600x850	2
3.2	<b>Nerezový regál, 5x police plná.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80 kg.	1300x500x1800	1
3.3	<b>Nerezový regál, 5x police plná.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80 kg.	1400x500x1800	1
3.4	<b>Ohřevná výdejní vana dělená</b> , kapacita 2x GN1/1 hloubky 200 mm, mobilní. Konstrukce z oceli DIN 1.4301. Spodní plná police. 4x otočné kolečko průměru 125 mm, z toho 2 s brzdou. Každá vana samostatně regulovatelná, se samostatným termostatem. Rozsah teplot +30/+90°C. Přívodní kabel délky 2 metry. Čelní ovládání. Příkon el. min. 1,4 kW/230V.	845x650x900	2
3.5	<b>Elektrický vyhřívání podavač talířů a misek univerzální se dvěma zabudovanými šachtami.</b> Univerzální šachta pro misky o prům. 120 mm nebo talíře o prům. 230-260 mm, kapacita jedné šachy 76 ks misek, nebo 50 talířů. Dvouplášťový izolovaný, s ventilátorem, nucený rozvod vzduchu, regulace teploty +35 °C až +110 °C. Trubkové madlo, 4x kolečko otočné pr. 125 mm, z toho 2x s brzdou a 2x se směrováním. Přívodní kabel s vidlicí 2m. El. připojení min. 230V / 2,0 kW.	1010x540x900	2
3.6	<b>Nerezový podávací vozík na koše 500x500mm</b> , opláštěný, materiál chromniklová ocel 18/10, nevyhříváný, kapacita 5 košů, max. nosnost 150kg, 4x kolečko pr.125 mm z toho 2x otočné s brzdou. Vozík bude vybaven 5 ks drátěných nerezových košů 500x500mm.	725x670x900	1
3.7	<b>Nerezový servírovací vozík</b> se třemi policemi, materiál vozíku - chromniklová ocel 18/10. Konstrukce z ohýbaných, svařovaných trubek, 4x otočné kolečko s průměrem 125 mm z toho 2x s brzdou, nosnost vozíku 90kg. Rozměr vozíku 840x595x940 mm, pracovní plošina 740x500 mm.	840x600x940	1
3.8	<b>Transportní etážový vozík pro ukládání horních a spodních dílů tabletu.</b> Vyrobený z chromniklové oceli 18/10, 5úložných polí, 4 otočná kolečka o prům. 125 mm, z toho 2 s brzdou.	1360x640x1860x315	1
3.9	<b>Vozík pro stransport tabletů.</b> Vyrobený z chromniklové oceli 18/10, bez opláštění. Bodované lišty zavírání vozíku jednoduchými dvířky na zarážku, trubkové madlo na krátké straně vozíku, rohové nárazníky, 4 otočná kolečka o prům. 125 mm, z toho 2 s brzdou. rozměry (mm): Kapacita 20 tabletů.	660x595x1470	6
3.10	<b>Izolovaný plastový spodní díl tabletu</b> s prolisy pro osazení tří pozic (hl. jídlo, polévka, salát). Zabudovaný magnetický držák karet. Tablet odolává strojnímu umývání při teplotě + 85 ° C. Rozměr max. 530x325 mm.		70
	<b>Izolovaný vrchní díl tabletu zakrývající alespoň pozici hlavního jídla a polévky.</b> Tablet odolává strojnímu umývání při teplotě + 85 ° C. Rozměr max. 530x325 mm		70
	<b>Porcelánový talíř hluboký</b> s plochým dnem, průměr 230mm, objem min. 0,35l, s osazením pro víko, ochrana proti vylití tekutiny.		70
	<b>Porcelánová miska na polévku</b> s plochým dnem a s osazením pro víko, průměr misky min. 120 mm, objem 0,35l, ochrana proti vylití tekutiny.		70
	<b>Porcelánová miska na salát</b> , průměr 120mm, objem 0,25 l		70
	<b>Polypropylénové plastové víko na hlavní talíř s ochranou proti vylití tekutiny</b>		70
	<b>Polypropylénové plastové víko na polévku s ochranou proti vylití tekutiny</b>		70
	<b>Polypropylénové plastové víko na salát</b>		70
	<b>Karta magnetického držáku</b> plast / nerez, pro rozlišení diet		70
<b>4. Přípravná masa a přípravná těsta</b>			
4.1	<b>Nerezové umývatko na ruce</b> se stojánkovou baterií, provedení z nerezové oceli AISI304, kolenové ovládání, velikost dřezu 370x340x150mm.	450x450x215	1
4.2	<b>Nerezová nádoba na odpad</b> , mobilní s odnímatelným víkem, objem min. 50l	380x380x605	1

4.3	<b>Nerezový pracovní stůl, dřež, spodní police, zásuvkový blok, zadní lem.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolů je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Vlevo dřež lisovaný o rozměru 400x500x250 mm, s prolamem kolem dřeze ze čtyř stran, otvor pro baterii. Vpravo zásuvkový blok opláštěný ze 3 stran, složený ze 3 zásuvek pro GN1/1 hloubky min. 150 mm, nosnost každé zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem.	1000x700x850	1
4.3a	<b>Baterie dřežová stojánková páková</b>		1
4.4	<b>Chladicí stůl bez pracovní desky na GN, dvousekový se 2x dveřmi,</b> 4 páry vsunů na pro vložení GN1/1. Plně nerezová konstrukce AISI 304, povrchová úprava scotchbrite, opláštění stolu z nerezové oceli AISI304, vnitřní objem min. 250 litrů, narážecí magnetické vyměnitelné těsnění, pěnová izolace s tloušťkou min. 60mm, tropikalizované provedení (pro okolní teplotu +43°C), výparník s nuceným oběhem, digitální ovládací panel, automatické odtávání a odpařování kondenzátu horkým plynem, digitální termostat, rozsah teplot 0/+8°C, zaoblené vnitřní hrany, chladicí agregát vlevo. Chladivo R290. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. El. připojení min. 0,3 kW/230V.	1370x700x810	1
4.4a	<b>Nerezová pracovní deska nad chlazený stůl, zadní a pravý boční lem.</b> Použitý materiál nerezová ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, k montáži na chladicí stůl, zadní a pravý boční lem výšky min. 40 mm.	1370x700x40	1
4.5	<b>Nerezová nástěnná police jednopatrová, včetně konzol k uchycení na stěnu.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm. Police s max. celoplošným zatížením až 40 kg. Konzoly s možností výškové stavitelnosti police.	1600x350x300	1
4.6	<b>Univerzální kuch. stroj se dvěma dížemi o objemu 60 l a 30l vč. příslušenství a přídavného mlýnku na maso</b> Pro každý kotlík samostatný manipulační vozík, nerezový hák, metla a hnětač, přípojný mlýnek na maso. Min. 3 převodové stupně, automatický zdvih kotlíku, mechanický spínač ochranného krytu, vypínání pomocí tlačítka stop, celokovová konstrukce. Příkon el. min. 2,75 kW/400V. Rozměr max. 700x1100x1500 mm	700x1100x1500 mm	1
4.7	<b>Nerezový pracovní stůl, spodní police, zadní lem.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolů je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm.	1000x700x850	1
4.8	<b>Nerezový pracovní stůl, spodní police, zásuvkový blok, zadní a levý boční lem.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolů je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní a levý boční lem výšky min. 40 mm. Vlevo zásuvkový blok opláštěný ze 3 stran, složený ze 3 zásuvek pro GN1/1 hloubky min. 150 mm, nosnost každé zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem.	1000x700x850	1
4.9	<b>Nerezová nástěnná police jednopatrová, včetně konzol k uchycení na stěnu.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm. Police s max. celoplošným zatížením až 40 kg. Konzoly s možností výškové stavitelnosti police.	1600x350x300	1
<b>5. Mytí provozního nádobí</b>			
5.1	<b>Nerezová nádoba na odpad,</b> mobilní s odnímatelným víkem, objem min. 50l	380x380x605	1
5.2	<b>Nerezový mycí stůl, 1x dřež, spodní police, zadní lem.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolů je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, s prolamem, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Dřež o rozměrech min. 800x500x300 mm, otvor pro baterii.	1000x700x850	1
5.2a	<b>Tlaková sprcha</b> s napouštěcím rámečkem, provedení do stolu		1
5.3	<b>Nerezový regál, 4x police plná.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80 kg.	950x500x1800	3
5.4	<b>Centrální úprava studené vody</b> (teplota vody nejvýše do +43°C) s kapacitou min. 60 m <sup>3</sup> x <sup>0</sup> dh. Průtok min. 1,5 m <sup>3</sup> /hod. Duplexní změkčovací filtr pro nepřetržitý provoz, elektronické objemové řízení. Zasolení min. 125 g/l l hmoty. Objem pryskyřice min. 15 litrů/1 filtr. Propojení mezi filtry plastovým potrubím. Plná certifikace pro pitné vody v ČR. Provozní tlak vody v rozmezí min. 0,35 - 0,75 MPa. El. připojení 230V/0,1kW		1

5.5	<b>Granulová myčka provozního nádobí</b> , hodinová kapacita min. 95x GN1/1 hloubky 65 mm a min. 45x GN 2/1. Min. 6 mycích programů, z toho 3 s granulemi a 3 bez granulí. Rotační vyjímatelný koš. Dvířka s integrovaným stolkem. Přehledný displej zobrazující provozní stavy, odpočet doby mytí a data HACCP. Systém redukce páry vznikající během mytí snižující množství páry vycházející z myčky po umytí. Množství výstupního odpadního vzduchu z myčky max. 200 m³/h. Spotřeba vody max. 5,5l na mycí cyklus. Zvýšený výkon topného tělesa pro připojení na studenou vodu. Držák pro hrnce a misky, držák naběraček, držák pro rendlíky, pánve a malé misky. Oplachová sprcha. Příkon min. 15,5 kW/400V. Rozměr max. 1200x1350x2280 mm	1200x1350x2280	1
5.6	<b>Nerezový servírovací vozík</b> se třemi policemi, materiál vozíku - chromniklová ocel 18/10. Konstrukce z ohýbaných, svařovaných trubek, 4x otočné kolečko s průměrem 125 mm z toho 2x s brzdou, nosnost vozíku 90kg. Rozměr vozíku 840x595x940 mm, pracovní plošina 740x500 mm.	840x600x940	1
5.7	<b>Nerezová podlahová vpust' s vyjímatelným roštem</b> , vana z nerezového plechu tl. min. 1,25 mm, zápchová uzávěra, hrana vpusti dle podlahy (dlažba, PVC), protiskluzový rošt z nerezového plechu tl. min. 2 mm. Odpad DN100, napojení spodní. Provedení vpusti včetně hloubky vany upřesní stavba.	800x300x100	1
5.8	<b>Nerezová digestoř s labyrintovými filtry, bez osvětlení</b> . Doporučený min. celkový rozměr 1300x1500x450 mm. Provedení a dodávka VZT.		1
<b>6. Úklid, sklad chemie</b>			
6.1	<b>Regál komaxitový</b> , 4x police plná. Police lakované barvou s atestem pro přímý styk s potravinami, nosnost police max.150kg, výšková přestavitelnost polic, nerovnosti podlahy lze vyrovnat pomocí retifikačních podložek	900x400x1800	2
<b>7. Příprava studené kuchyně</b>			
7.1	<b>Nerezové umývatko na ruce</b> se stojánkovou baterií, provedení z nerezové oceli AISI304, kolenové ovládání, velikost dřezu 370x340x150mm.	450x450x215	1
7.2	<b>Nerezová nádoba na odpad</b> , mobilní s odnímatelným víkem, objem min. 50l	380x380x605	1
7.3	<b>Nerezový pracovní stůl, dřez, spodní police, zadní a pravý boční lem</b> . Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní a pravý boční lem výšky min. 40 mm. Vlevo dřez lisovaný o rozměru 400x500x250 mm, s prolamem kolem dřezu ze čtyř stran, otvor pro baterii.	1500x700x850	1
7.3a	<b>Baterie dřezová stojánková páková</b>		1
7.4	<b>Chladicí stůl bez pracovní desky na GN, dvousekrový se 2x dveřmi</b> , 4 páry vsunů na pro vložení GN1/1. Plně nerezová konstrukce AISI 304, povrchová úprava scotchbrite, opláštění stolu z nerezové oceli AISI304, vnitřní objem min. 250 litrů, narážecí magnetické vyměnitelné těsnění, pěnová izolace s tloušťkou min. 60mm, tropikalizované provedení (pro okolní teplotu +43°C), výparník s nuceným oběhem, digitální ovládací panel, automatické odtávání a odpařování kondenzátu horkým plynem, digitální termostat, rozsah teplot 0/+8°C, zaoblené vnitřní hrany, chladicí agregát vlevo. Chladivo R290. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. El. připojení min. 0,3 kW/230V.	1370x700x810	1
7.4a	<b>Nerezová pracovní deska nad chlazený stůl, zadní lem</b> . Použitý materiál nerezová ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10 . Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou, k montáži na chladicí stůl, zadní lem výšky min. 40 mm.	1370x700x40	1
7.5	<b>Nerezová nástěnná police jednopatrová, včetně konzol k uchycení na stěnu</b> . Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm. Police s max. celoplošným zatížením až 40 kg. Konzoly s možností výškové stavitelnosti police.	1200x350x300	2
7.6	<b>Nerezový pracovní stůl, spodní police, zásuvkový blok, zadní lem</b> . Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Vpravo zásuvkový blok opláštěný ze 3 stran, složený ze 3 zásuvek pro GN1/1 hloubky min. 150 mm, nosnost každé zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem.	1200x700x850	1
7.7	<b>Balička potravin ruční</b> . Provedení nerez. Balení na podtáčku nebo samostatně v sáčku. Umožňuje balení s šířkou fólie alespoň 425 mm. Pracovní plocha min. 150x450 mm. Výkon min. 150W.	490x600x135	1
7.7a	<b>Mobilní podstava</b> pod balicí stroj, spodní police, madlo, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou. Vyrobeno z nerezové oceli DIN 1.4301.	700x700x850	1
7.8	<b>Nerezový regál, 5x police plná</b> . Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80 kg.	1300x600x1800	1

7.9	<b>Chladicí skříň na GN, objem min. 630l.</b> Celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304. Možnost vložení GN2/1, kapacita chladicí skříně min. 25 GN2/1, integrovaný zámek, snadno měnitelné magnetické těsnění, automatické odmrazování, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat se zobrazením teploty, 3x nastavitelná roštová police, chladivo R290. Zaoblené vnitřní rohy usnadňující čištění. Tropikalizované provedení (pro okolní teplotu až +43°C). Dveře se samozavírající se funkcí, reversibilní uchycení dveří vpravo/vlevo s možností snadné změny strany uchycení na místě. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. Rozsah teplot -2 /+ 8°C.	702x810x2080	1
<b>8. Příprava a sklad hrubé zeleniny</b>			
8.1	<b>Nerezové umývatko na ruce</b> se stojánkovou baterií, provedení z nerezové oceli AISI304, kolenové ovládání, velikost dřezu 370x340x150mm.	450x450x215	1
8.2	<b>Nerezová nádoba na odpad</b> , mobilní s odnímatelným víkem, objem min. 50l	380x380x605	1
8.3	<b>Nerezový pracovní stůl, dřez, spodní police, zadní lem.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Vlevo dřez lisovaný o rozměru 500x500x250 mm, s prolamem kolem dřezu ze čtyř stran, otvor pro baterii. Vpravo zásuvka pod pracovní deskou, pro GN1/1 hloubky 150 mm, nosnost zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem.	1500x700x850	1
8.3a	<b>Baterie</b> dřezová stojánková páková		1
8.4	<b>Škrabka brambor a kořenové zeleniny</b> , nerezová. Výkon min. 300 kg/hod., kapacita na 1 vsádku min. 20 kg. Pracovní cyklus délky 2-3 minuty. Celý buben škrabky včetně dna pokrytý brusným povrchem. Příkon el. min. 0,7kW/400V	800x750x950	1
8.4a	<b>Lapač škůrobu a slupek</b> , celonerezový		1
8.5	<b>Chladicí skříň na GN, objem min. 630l.</b> Celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304. Možnost vložení GN2/1, kapacita chladicí skříně min. 25 GN2/1, integrovaný zámek, snadno měnitelné magnetické těsnění, automatické odmrazování, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat se zobrazením teploty, 3x nastavitelná roštová police, chladivo R290. Zaoblené vnitřní rohy usnadňující čištění. Tropikalizované provedení (pro okolní teplotu až +43°C). Dveře se samozavírající se funkcí, reversibilní uchycení dveří vpravo/vlevo s možností snadné změny strany uchycení na místě. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. Rozsah teplot -2 /+ 8°C.	702x810x2080	1
8.6	<b>Nerezový regál, 4x police plná.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80 kg.	1500x500x1800	1
8.7	<b>Nerezová podlahová vpust' s vyjímatelným roštem tavru L</b> , vana z nerezového plechu tl. min. 1,25 mm, zápachová uzávěra, hrana vpustí dle podlahy (dlažba, PVC), protiskluzový rošt z nerezového plechu tl. min. 2 mm. Odpad DN100, napojení spodní. Provedení vpustí včetně hloubky vany upřesní stavba.	1100/1000x400x100	1
<b>9. Sklad potravin</b>			
9.1	<b>Nerezový regál, 4x police plná.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80 kg.	1300x600x1800	1
9.2	<b>Nerezový regál, 4x police plná.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80 kg.	1100x600x1800	2
<b>10. Sklad potravin</b>			
10.1	<b>Příjmová váha podlahová</b> s váživostí do 300 kg, váživost 150/300kg, dílek 50/100g, rozměr nerezové vázní plochy min. 600x600mm, krytí proti vodě a prachu IP-54 certifikace, 5-ti místný LCD displej s podsvícením, připojení tiskárny, počítače, napájení přes adaptér AC230V, alternativní napájení přes dobíjecí akumulátor 6V. Funkce: nulování, tára, hold, sčítání navážek, počítání kusů, limitní vážení, auto-off	600x750x900	1
10.2	<b>Nerezový regál, 4x police plná.</b> Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80 kg.	1200x600x1800	3
10.3	<b>Chladicí skříň na GN, objem min. 630l.</b> Celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304. Možnost vložení GN2/1, kapacita chladicí skříně min. 25 GN2/1, integrovaný zámek, snadno měnitelné magnetické těsnění, automatické odmrazování, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat se zobrazením teploty, 3x nastavitelná roštová police, chladivo R290. Zaoblené vnitřní rohy usnadňující čištění. Tropikalizované provedení (pro okolní teplotu až +43°C). Dveře se samozavírající se funkcí, reversibilní uchycení dveří vpravo/vlevo s možností snadné změny strany uchycení na místě. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. Rozsah teplot -2 /+ 8°C.	702x810x2080	4



10.4	<b>Mrazicí skříň na GN, objem min. 630l.</b> Celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304. Možnost vložení GN2/1, kapacita mrazicí skříně min. 25 GN2/1, integrovaný zámek, snadno měnitelné magnetické těsnění, automatické odmrazování, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat se zobrazením teploty, 3x nastavitelná roštová police, chladivo R290. Zaoblené vnitřní rohy usnadňující čištění. Tropikalizované provedení (pro okolní teplotu až +43°C). Dveře se samozavírající se funkcí, reversibilní uchycení dveří vpravo/vlevo s možností snadné změny strany uchycení na místě. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. Rozsah teplot -15 /- 22°C.	702x810x2080	2
	Včetně dopravy, montáže a zaškolení		

**Uchazeč doloží v nabídce technické listy k prokázání minimálně požadovaných technických vlastností k položkám: 1.6, 2.2, 2.3, 2.6, 2.7, 2.10, 2.17, 2.18, 2.19, 2.21, 2.23, 3.10, 4.4, 4.6, 5.5, 7.4, 7.9, 10.4 + souhrnný technický list k nerezovému nábytku.**

03/2023