

SPRÁVA ÚČELOVÝCH ZAŘÍZENÍ
VANÍČKOVA 315/7

160 17 PRAHA 6



Technická specifikace gastrotechnologie pro menzy

Menza Strahov – Jezdecká 1920, 160 17 Praha 6 - Břevnov

1. Elektrický konvektomat 20x2/1

Demontáž a uskladnění stávajícího 1ks technologie

- kapacita 20x GN 2/1 nebo 40x GN 1/1
- 3 provozními režimy:
pára 30-130°C, horký vzduch 30-300°C,
kombinace páry a horkého vzduchu 30-300°C;
- manuální udržovací proces
- displej pro teplotu, čas, sondu
- měření teploty jádra - senzor s 1 čidlem
- boilerový vyvíječ páry, dvojitě čelní sklo,
- halog. osvětlení,
- regulace vlhkosti v 5 stupních
- 50 programů až s 6 kroky
- integrovaný systém na odlučování tuku
- systém analýzy servisních zásahů
- integrovaná brzda ventilátoru, 5 rychlostí ventilátoru,
taktování ventilátoru
- přídatné funkce: superrychlé ochlazení var. prostoru, předehřívka varného prostoru, HACCP
uložení, USB připojení
- vnitřní a vnější plášť nerez DIN 1.4301
- navíc vsun pro odkapovou gn
- integrovaná výsuvná sprcha
- automatický mycí systém
- certifikát pro provoz bez dozoru - noční provoz
- součástí ceny 1x vnitřní zavážecí vozík
- příkon (400 V): min. 62 max. 66 kW / jištění 3x 100 A

Technická specifikace:

Kapacita: 20x 2/1 GN

Rozměry (š x h x v): 1084 x 996 x 1782mm

Počet jídel za den: 300-500

Podélné vsuny pro: 1/1, 2/1 GN

Příkon elektro/Jištění: 65,5kW/3x100A

Výkon "horký vzduch": 64,2kW

Výkon "pára": 54kW

Napětí: 400V

2. Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů

Demontáž a uskladnění stávajícího 1ks technologie. Dle rozměru nové technologie je předpoklad úpravy (posunutí) stávajících varných bloků. Dále možná stavební úprava stávajících soklů pod technologií (odstranění nebo ponechání s úpravou)

TECHNICKÉ PARAMETRY:

Objem min.: 150 litrů dle DIN 18857

Kapacita GN: GN 4/1

Rozměr dna: 1429 x 580 mm

Hloubka vany: 220 mm

Užitná plocha: 83 dm²

Zástavbový prostor: 2065 x 850 x 1030 mm (rozměr zařízení včetně prostoru nutného pro instalaci)

Celkový instalovaný příkon max.: 58 kW

Napětí: 3N AC 400V

Jištění: 3 x 100 A

Přívod studené vody R3/4

Odpad vody DN – 50

VARNÉ REŽIMY:

Vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C.

OVLÁDACÍ PANEL:

Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10“ obrazovka s HD rozlišením a intuitivním ovládáním, kompletní ovládání v českém jazyce, možnost nastavení jazyka ovládání, možnost uložení vlastních programů, paměť pro 350 programů o 20 krocích, zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné senzorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, zobrazení poruchových hlášení na displeji, technické a servisní informace, tlačítko Zapnutí / Vypnutí, krytí displeje IPX5.

KONSTRUKCE:

Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, Speciální vakuově lisované, sendvičové dno o síle 31 mm, dvojité robustní izolované víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu, odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka. Systém vytápění pomocí celoplošných nerezových topných těles.

ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ:

Automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dcl, Vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí (2 rychlosti, rychlost na vyprázdnění pokrmů, rychlost na čištění a údržbu), bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, Osa sklápění umožňuje vyklopení vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli, vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny, odložený start, integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem, automatický zdvih košů – včetně možnosti vaření v koších i se zavřeným víkem, automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů, samostatný motor pro zdvih košů, dosažení teploty 180 °C z pokojové teploty za max. 4 minuty, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navíjením a kovovou hlavicí, regulátor tlaku vody v základní výbavě. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů. Možnost vaření bez dozoru.

TECHNICKÁ NADSTAVBA:

Servisní přístup z přední části stroje, jednoduše výsuvný panel elektrické výzbroje v pravé noze, umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer, centrální připojení vody, odpadu a elektřiny na stěnu i do podlahy, provedení pro umístění na soklu, možno i CNS, stavitelné robustní nohy s rektifikací, Certifikační značka CE, TUV-SUD

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

Rameno na automatický zdvih košů, Fritovací koše, Varné koše, Špachtle s držadlem.

3. Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů – tlakové

Demontáž a uskladnění stávajícího 1ks technologie. Dle rozměru nové technologie je předpoklad úpravy (posunutí) stávajících varných bloků. Dále možná stavební úprava stávajících soklů pod technologií (odstranění nebo ponechání s úpravou)

TECHNICKÉ PARAMETRY:

Objem min.: 150 litrů dle DIN 18857

Kapacita GN: GN 3/1

Rozměr dna max.: 1071 x 580 mm

Hloubka vany: 280 mm

Užitná plocha: 63 dm²

Pracovní přetlak: 0,48 bar

Zástavbový prostor: 1707 x 950 x 1030 mm (rozměr zařízení včetně prostoru nutného pro instalaci)

Celkový instalovaný příkon max.: 44 kW

Napětí: 3N AC 400V

Jištění: 3 x 80 A

Přívod studené vody R3/4

Odpad vody DN – 50

VARNÉ REŽIMY:

Vaření intenzivní a šetrné, vaření v tlaku, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C. Teplota při vaření v tlaku 110°C.

OVLÁDACÍ PANEL:

Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10" obrazovka s HD rozlišením a intuitivním ovládním, kompletní ovládním v českém jazyce, možnost nastavení jazyka ovládním, možnost uložení vlastních programů, paměť pro 350 programů o 20 krocích, zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné sensorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, zobrazení poruchových hlášení na displeji, technické a servisní informace, tlačítko Zapnutí / Vypnutí, krytí displeje IPX5.

KONSTRUKCE:

Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, speciální vakuově lisované, sendvičové dno o síle 31 mm, dvojité robustní izolované víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu. Systém vytápění pomocí celoplošných nerezových topných těles.

ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ:

Automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dcl, Vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí (2 rychlosti, rychlost na vyprázdnění pokrmů, rychlost na čištění a údržbu), bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, Osa sklápění umožňuje vyklopení vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli, dosažení teploty 180 °C z pokojové teploty za max. 4 minuty, vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny, odložený start, integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem, automatický zdvih košů – včetně možnosti vaření v koších i se zavřeným víkem, samostatný motor pro zdvih košů, automatická sensorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navíjením a kovovou hlavici, regulátor tlaku vody v základní výbavě. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů, automatické zajištění a odjištění víka při tlakovém vaření, automatické snížení přetlaku a kondenzace páry bez přímé spotřeby vody na konci varného cyklu s odvodem kondenzátu do odpadu. Odtlakování max. do 3 minut. Možnost vaření bez dozoru.

TECHNICKÁ NADSTAVBA:

Servisní přístup z přední části stroje, jednoduše výsuvný panel elektrické výzbroje v pravé noze, umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer, centrální připojení vody, odpadu a elektřiny na stěnu i do podlahy, provedení pro umístění na soklu, možno i CNS, stavitelné robustní nohy s rektifikací, Certifikační značka CE, TUV-SUD

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

Rameno na automatický zdvih košů, fritovací koše, varné koše, špachtle s držadlem. Manipulační vozík fritovacích a varných košů.

Technická menza – Jugoslávských partyzánů 3, 160 00 Praha 6 – Dejvice

4. Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů

Místo připraveno k montáži

TECHNICKÉ PARAMETRY:

Objem min.: 150 litrů dle DIN 18857

Kapacita GN: GN 3/1

Rozměr dna max.: 1071 x 580 mm

Hloubka vany: 280 mm

Užitná plocha: 63 dm²

Zástavbový prostor: 1707 x 850 x 1030 mm (rozměr zařízení včetně prostoru nutného pro instalaci)

Celkový instalovaný příkon max.: 44 kW

Napětí: 3N AC 400V

Jištění: 3 x 80 A

Přívod studené vody R3/4

Odpad vody DN – 50

VARNÉ REŽIMY:

Vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C.

OVLÁDACÍ PANEL:

Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10“ obrazovka s HD rozlišením a intuitivním ovládáním, kompletní ovládání v českém jazyce, možnost nastavení jazyka ovládání, možnost uložení vlastních programů, paměť pro 350 programů o 20 krocích, zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné senzorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, zobrazení poruchových hlášení na displeji, technické a servisní informace, tlačítko Zapnutí / Vypnutí, krytí displeje IPX5.

KONSTRUKCE:

Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, Speciální vakuově lisované, sendvičové dno o síle 31 mm, dvojité robustní izolované víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu, odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka. Systém vytápění pomocí celoplošných nerezových topných těles.

ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ:

Automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dcl, Vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí (2 rychlosti, rychlost na vyprázdnění pokrmů, rychlost na čištění a údržbu), bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, Osa sklápění umožňuje vyklopení vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli, vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny, odložený start, integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem, automatický zdvih košů – včetně možnosti vaření v koších i se zavřeným víkem, samostatný motor pro zdvih košů, automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů, samostatný motor pro zdvih košů, dosažení teploty 180 °C z pokojové teploty za max. 4 minuty, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navíjením a kovovou hlavicí, regulátor tlaku vody v základní výbavě. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů. Možnost vaření bez dozoru.

TECHNICKÁ NADSTAVBA:

Servisní přístup z přední části stroje, jednoduše výsuvný panel elektrické výzbroje v pravé noze, umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer, centrální připojení vody, odpadu a elektřiny na stěnu i do podlahy, provedení pro umístění na soklu, možno i CNS, stavitelné robustní nohy s rektifikací, Certifikační značka CE, TUV-SUD

Menza Studentský dům – Bílá 2571/6, 160 00 Praha 6 - Dejvice

5. Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů

Demontáž a uskladnění stávajícího 1ks technologie

TECHNICKÉ PARAMETRY:

Objem min.: 200 litrů dle DIN 18857

Kapacita GN: GN 4/1

Rozměr dna max.: 1429 x 580 mm

Hloubka vany: 280 mm

Užitná plocha: 83 dm²

Zástavbový prostor: 2065 x 850 x 1030 mm (rozměr zařízení včetně prostoru nutného pro instalaci)

Celkový instalovaný příkon max.: 58 kW

Napětí: 3N AC 400V

Jištění: 3 x 100 A

Přívod studené vody R3/4

Odpad vody DN – 50

VARNÉ REŽIMY:

Vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C.

OVLÁDACÍ PANEL:

Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10“ obrazovka s HD rozlišením a intuitivním ovládáním, kompletní ovládání v českém jazyce, možnost nastavení jazyka ovládání, možnost uložení vlastních programů, paměť pro 350 programů o 20 krocích, zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné senzorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, zobrazení poruchových hlášení na displeji, technické a servisní informace, tlačítko Zapnutí / Vypnutí, krytí displeje IPX5.

KONSTRUKCE:

Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, Speciální vakuově lisované, sendvičové dno o síle 31 mm, dvojitě robustní izolované víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu, odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka. Systém vytápění pomocí celoplošných nerezových topných těles.

ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ:

Automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dcl, Vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí (2 rychlosti, rychlost na vyprázdnění pokrmů, rychlost na čištění a údržbu), bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, Osa sklápění umožňuje vyklopení vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli, vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny, odložený start, integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem, automatický zdvih košů – včetně možnosti vaření v koších i se zavřeným víkem, samostatný motor pro zdvih košů, automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů, dosažení teploty 180 °C z pokojové teploty za max. 4 minuty, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navíjením a kovovou hlavicí, regulátor tlaku vody v základní výbavě. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů. Možnost vaření bez dozoru.

TECHNICKÁ NADSTAVBA:

Servisní přístup z přední části stroje, jednoduše výsuvný panel elektrické výzbroje v pravé noze, umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer, centrální připojení vody, odpadu a elektřiny na stěnu i do podlahy, provedení pro umístění na soklu, možno i CNS, stavitelné robustní nohy s rektifikací, Certifikační značka CE, TUV-SUD

6. Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů

Demontáž a uskladnění stávajícího 1ks technologie

TECHNICKÉ PARAMETRY:

Objem min.: 150 litrů dle DIN 18857

Kapacita GN: GN 4/1

Rozměr dna max.: 1429 x 580 mm

Hloubka vany: 220 mm

Užitná plocha: 83 dm²

Zástavbový prostor: 2065 x 850 x 1030 mm (rozměr zařízení včetně prostoru nutného pro instalaci)

Celkový instalovaný příkon max.: 58 kW

Napětí: 3N AC 400V

Jištění: 3 x 100 A

Přívod studené vody R3/4

Odpad vody DN – 50

VARNÉ REŽIMY:

Vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C.

OVLÁDACÍ PANEL:

Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10“ obrazovka s HD rozlišením a intuitivním ovládním, kompletní ovládní v českém jazyce, možnost nastavení jazyka ovládní, možnost uložení vlastních programů, paměť pro 350 programů o 20 krocích, zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné senzorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, zobrazení poruchových hlášení na displeji, technické a servisní informace, tlačítko Zapnutí / Vypnutí, krytí displeje IPX5.

KONSTRUKCE:

Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, Speciální vakuově lisované, sendvičové dno o síle 31 mm, dvojité robustní izolované víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabráňující úrazu, odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka. Systém vytápění pomocí celoplošných nerezových topných těles.

ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ:

Automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dcl, Vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí (2 rychlosti, rychlost na vyprázdnění pokrmů, rychlost na čištění a údržbu), bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, Osa sklápění umožňuje vyklopení vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli, vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny, odložený start, integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem, automatický zdvih košů – včetně možnosti vaření v koších i se zavřeným víkem, automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů, samostatný motor pro zdvih košů, dosažení teploty 180 °C z pokojové teploty za max. 4 minuty, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navíjením a kovovou hlavicí, regulátor tlaku vody v základní výbavě. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů. Možnost vaření bez dozoru.

TECHNICKÁ NADSTAVBA:

Servisní přístup z přední části stroje, jednoduše výsuvný panel elektrické výzbroje v pravé noze, umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer, centrální připojení vody, odpadu a elektřiny na stěnu i do podlahy, provedení pro umístění na soklu, možno i CNS, stavitelné robustní nohy s rektifikací, Certifikační značka CE, TUV-SUD

7. Elektrický kotel 250L 2 ks

Demontáž a uskladnění stávajících 2ks technologie

Technické parametry:

Rozměr:	1400 x 850 x 900 mm
Napětí:	400 V
Příkon min:	30,5 kW
Hrubý objem:	250 l
Užitný objem min:	251 l
Vnitřní rozměr min:	950 x 650 x 430 mm
Kapacita GN 1/1, 200 mm:	6
Doba varu (dle DIN 18855):	45 min

- Provedení přístroje z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, stejně tak krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, výtokové síto, rovněž tak vnitřní rám kotle.
- Vodovodní potrubí z mědi.
- Vnitřní stěny, plášť a dno kotle CrNiMoTi ocel 1.4571
- Manuální regulace teploty.
- Možnost nastavení výkonů.
- Nepřetržitý režim vaření.
- Vnější plochy jsou upraveny tak, aby zaručili snadnou čistitelnost a údržbu povrchu (hrubost nejvýše 180).
- Víko (poklop) je dvojitě s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko je vybaveno brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání.
- Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
- Tepelná izolace přístroje je provedena ze sklotextilní plsti podle nejnovějších předpisů nebezpečné látky Evropské komise. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí je minimálně 20 mm silná.
- Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšená a na ostatních hranách snižena, v předu s pravoúhlou hranou. Odvodnění prolisované krycí desky je provedeno odtokovou trubkou do žlabu.
- Instalace otočné napouštěcí armatury je provedeno tak, že svojí konstrukcí nepřekáží při zavírání víka kotle, respektive při zavírání víka je bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedochází k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
- Všechny úkony údržby je možno provádět zepředu.
- Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
- Napouštění kotle je možné teplou i studenou vodou.
- Ovládací panel je proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu. Kryt bez viditelných šroubů nebo mezer.
- Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem je minimálně po 10 litrech.
- Ohřevný systém je uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bezúdržbový.
- Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura je zabudována.
- Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu jeden okruh vypne.
- Přístroj je opatřen beznapěťovými kontakty pro signalizaci a napěťové zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
- Přístroj má ochranu proti vodě IPX5.
- Vyprázdnění vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu DN 50 (2"). Ventil je nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
- Přední panel je možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
- Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji do hygienického bloku.
- Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu.
- Instalace kotle je možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Příslušenství:

1x výtokové síto

2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody

8. Elektrická fritéza 2x18 l

Demontáž a uskladnění stávajícího 1ks technologie

Samostatně stojící na podestavbě - uzavřená dvířky.

Ohřev s tělesy v olejové lázni - materiál topných těles Incoloy.

Topná tělesa umístěné přímo ve vaně, při čištění lze vyklopit.

System má bezpečnostní pojistku proti svévolnému sklopení.

Bezpečností termostat proti přehřátí.

Teplotní rozsah: 105°-185°C

Vypouštění oleje do sběrné nádoby umístěné v podestavbě (součást zařízení)

Vrchní deska vyrobena z nerez ocele 20/10 304 AISI

Vnější konstrukce vyrobena z nerez oceli AISI 304.

Nerezové vnější plechy s leštěním Scotch Brite.

Vana s vnitřními rohy svařovanými kontinuálním laserem pro snadné čištění a hygienu

Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody a oleje do nitra zařízení.

Boční hrany pravouhlé - snadné sestavování varného bloku.

Nastavitelná výška nerezových nohou.

Krytí IPX5

Certifikace CE

Vč. 2x2 polovičních košů

Objem vany: min: 18 l, max 20 l

Rozměr: 800x930x900 mm

Využitelný rozměr vany: 340x400x290 mm

Počet van: 2

Napětí: 400V

Příkon: 33 kW

9. Nářezový stroj – poloautomat

Poloautomatický nářezový stroj

Konstrukce stroje z eloxovaného hliníku

Součástí stroje je zařízení na broušení nože.

Nůž hladký se speciální teflonovou úpravou

Druh pohonu: šnekový

Uložení stolu: šikmé

Napájení: 230 V

Příkon: 450 W

Průměr nože: 330 mm / hladký teflonový

Maximální řez (v x š): 210 x 280 mm

Průměr nože: 330 mm

Výkon: max. 80 řezů/min

Nastavení síly řezu: 0 - 24 mm

Rozměry (š x h x v): 505 x 695 x 490 mm

Menza Podolí – Na Lysině 772/12, 147 45 Praha 4 - Podolí

9. Myčka provozního nádobí

Demontáž a uskladnění stávajícího 1ks technologie

- 3 mycí programy
- mycí výkon: 40/24/12 košů/hod - univerzální program
- mycí výkon: 64/42/23 košů/hod - univerzální krátký program
- dávkovač mycího i oplachového prostředku
- vysoce výkonný mycí systém
- software specifický pro cílové skupiny
- předoplach studenou vodou
- odklopitelné dveře a koš sklápěný nahoru
- uživatelsky přátelská dotyková obrazovka
- možnost použít řešení vozíku na koše
- pohotovostní režim se snižováním teploty bojleru pro úsporu energie
- Včetně systému pro rozpouštění zaschlého a připečeného znečištění - 3 dávkovač
- obsah nádrže: 138 l
- spotřeba oplachové vody na mycí cyklus: 7 l
- teplota nádrže: 60 °C
- oplachová teplota: 85 °C
- vnitřní rozměry koše: 1305x672 mm
- cirkulační čerpadlo: 2x 2,5 kW
- ohřev nádrže: 5 kW
- ohřev bojleru: 10,2 kW
- max. teplota přívodní vody: 60 °C
- potřebný průtočný tlak vody: 1 bar
- třída ochrany: IPX5
- příkon (400 V): min. 16.5 max. 18 kW
- rozměr: 1468 x 870 x 1880 mm
- světlá vstupní výška: 800 mm
- vč. úpravny vody (změkčovač)

10. Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů

Demontáž a uskladnění stávajícího 1ks technologie

TECHNICKÉ PARAMETRY:

Objem min.: 75 litrů – dle DIN 18857

Kapacita GN: GN 2/1

Rozměr dna max.: 713 x 580 mm

Hloubka vany: 220 mm

Užitná plocha: 43 dm²

Zástavbový prostor zařízení: 1350 x 850 x 1030 mm (rozměr zařízení včetně prostoru nutného pro instalaci)

Celkový instalovaný příkon max.: 27,5 kW

Napětí: 3 N AC 400 V

Jištění: 3 x 50 A

Přívod studené vody R3/4

Odpad vody DN – 50

VARNÉ REŽIMY:

Vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C.

OVLÁDACÍ PANEL:

Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10" obrazovka s HD rozlišením a intuitivním ovládáním, kompletní ovládání v českém jazyce, možnost nastavení jazyka ovládání,

možnost uložení vlastních programů, paměť pro 350 programů o 20 krocích, zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné senzorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, zobrazení poruchových hlášení na displeji, technické a servisní informace, tlačítko Zapnutí / Vypnutí, krytí displeje IPX5.

KONSTRUKCE:

Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, Speciální vakuově lisované, sendvičové dno o síle 31 mm, dvojitě robustní izolované víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu, odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka. Systém vytápění pomocí celoplošných nerezových topných těles.

ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ:

Automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dcl, Vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí (2 rychlosti, rychlost na vyprázdnění pokrmů, rychlost na čištění a údržbu), bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, Osa sklápění umožňuje vyklopení vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli, vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny, odložený start, integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem, automatický zdvih košů – včetně možnosti vaření v koších i se zavřeným víkem, samostatný motor pro zdvih košů, automatická sensorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů, dosažení teploty 180 °C z pokojové teploty za max. 4 minuty, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navíjením a kovovou hlavicí, regulátor tlaku vody v základní výbavě. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů. Možnost vaření bez dozoru.

TECHNICKÁ NADSTAVBA:

Servisní přístup z přední části stroje, jednoduše výsuvný panel elektrické výzbroje v pravé noze, umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer, centrální připojení vody, odpadu a elektřiny na stěnu i do podlahy, provedení pro umístění na soklu, možno i CNS, stavitelné robustní nohy s rektifikací, Certifikační značka CE, TUV-SUD

11. Mobilní pult – kolotoč

Stavební úpravy

pro distribuci táců z jídelny do prostoru na mytí

- pro vestavbu do stěny
- 8 zásobníků v řadě - 3 úrovně nad sebou - 24 zásobníků
- epoxidovaný lakovaný ocelový rám, složený ze dvou bloků
- bubny spojené dvěma kluznými stojany z žebrované oceli
- vnější kapota z ušlechtilé oceli, tloušťka 15/10e
- potravinářský bílý nosný pás z PVC
- 3 zásobníky, vyrobené z chromované oceli
- max příkon (400 V) 0,14KW, 230/400 V, 50 Hz, třífázový, IP 55
- standardní rychlost: 4 m / min.
- maximální zatížení 5 kg na zásobník
- bezpečnostní panely z rámu z nerezové oceli a polykarbonátového oblého panelu
- IP 55 vodotěsná elektrická skříň (s dálkovým ovládním)
- řízení 24 V nebo 48 V
- zabezpečení, aby nedošlo ke špatnému zavedení zásobníku
- včetně třídícího nerez stolu pro karusel se dvěma shozy na odpad s gumovou krytkou
- rozm. stolu.: 2500x600x900 mm

Přenosový pás vyroben z PVC materiálu určeného k práci s potravinami.

Motorizovaný buben.

Závěsný koš na tácy z chromované oceli.

Bezpečnostní zákryt je vyrobený z polykarbonátu.

Délka karuselu: 3500 mm

Stůl: 2500x600x900"

Cena včetně rámu a potřebných stavebních úprav

13. Chladicí box odpadový +2°C

TECHNICKÉ PARAMETRY:

Rozměr: 1500x2000x2500 mm

Teplota: +2°C

Dveře posuvné 600/2000

- nařezané PUR panely ISO 60 mm BEZ izolované podlahy

- dveře posuvné 600/2000 mm chladicí 1 ks levé

- zakrývací lišty

- vč. chladicího agregátu umístěném na stropě boxu - NUTNO ODVĚTRAT A ZAJISTIT VÝMĚNU

VZDUCHU MIN. 1000 m³/hod

- výparník včetně topné tyče

- příslušenství: filtr, průhledítko, solenoid, vstříkovací ventil

- rozvaděč: digitální termostat

- vč. montáže a montážního materiálu

- příkon (230 V): 2 kW

14. Čistící stroj podlah bateriový

Automatické plnění nádrže na čistou vodu

Kartáčová hlava s technikou kotoučů

Jednoduchá výměna kartáče během několika sekund.

Základní funkce jsou jednoduše řízené EASY přepínačem.

Jednoduchá manipulace díky přehledným barevně kódovaným prvkům obsluhy.

Jízda vpřed a vzad

Plynule nastavitelná rychlost.

Nízké servisní náklady díky méně častým případům chybné obsluhy

Bezúdržbová silná gelová baterie (12 V, 105 Ah)

Dlouhá doba chodu až 2:30 h

S vestavěnou nabíječkou

Štíhlým strojem lze lehce manévrovat i v úzkých prostorách.

Technické údaje:

Pracovní šířka kartáčů (mm)

510

Pracovní šířka sání (mm)

850

Nádrž čistá/špinavá voda (l)

40/40

Max. plošný výkon (m²/h)

2000

Počet otáček kartáčů rpm

180

Přítlak kartáčů g/cm²

30

Frekvence

-

Napětí

-

Příkon (W)

až do 1300

Hmotnost (kg)

169

Rozměry D x Š x V (mm)

1249x575x1145

Napětí baterií (V)

24

Kapacita baterií (Ah)

105

Cenová nabídka

Gastrotechnologie pro menzy Strahov, Technická, Studentský dům, Podolí

č.pol.	Položka	Výrobce	Model	Cena 7Ks		Cena celkem
				ks	Kč bez DPH	Kč bez DPH
	menza Strahov					
1	Elektrický konvektomat 20x2/1	RETIGO	B2021b	1	575 000,00 Kč	575 000,00 Kč
2	Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů, GN 4/1, 150l, možná úprava dle Technické specifikace	JIPA INTERNATIONAL	MKH 201F	1	761 115,00 Kč	761 115,00 Kč
3	Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů, GN 3/1, 150l, možná úprava dle Technické specifikace	JIPA INTERNATIONAL	MKH 151P	1	913 470,00 Kč	913 470,00 Kč
	menza Technická					
4	Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů, GN 3/1, 150l	JIPA INTERNATIONAL	MKH 151	1	651 770,00 Kč	651 770,00 Kč
	menza Studentský dům					
5	Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů, GN 4/1, 200l	JIPA INTERNATIONAL	MKH 201	1	729 615,00 Kč	729 615,00 Kč
6	Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů, GN 4/1, 150l	JIPA INTERNATIONAL	MKH 201F	1	761 115,00 Kč	761 115,00 Kč
7	Elektrický kotel 250L	KÜPPERSBUSCH	FER 251	2	490 000,00 Kč	980 000,00 Kč
8	Elektrická fritéza 2 x 18L	ELECTROLUX	E9FREH2HF0	1	122 995,00 Kč	122 995,00 Kč
9	Nářezový stroj - poloautomat	GRAEF	MASTER 3370 SA CERA	1	151 905,00 Kč	151 905,00 Kč
	menza Podolí					
10	Myčka provozního nádobí	WINTHALTER	UF-XL	1	526 460,00 Kč	526 460,00 Kč
11	Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů GN 2/1, 75l, včetně stavebních úprav	JIPA INTERNATIONAL	MKH 101F	1	508 030,00 Kč	508 030,00 Kč
12	Mobilní pult - kolotoč pro distribuci tácu z jídelny do prostoru na mytí	VALIDEX	---	1	950 000,00 Kč	950 000,00 Kč
13	Chladicí box odpadový	vlastní dodávka	---	1	125 000,00 Kč	125 000,00 Kč
14	Čistící stroj podlah bateriový	KÄRCHER	B 40 W BP PACK D 51	1	213 000,00 Kč	213 000,00 Kč
15	Demontáž stávající technologie viz Technická specifikace			10	2 500,00 Kč	25 000,00 Kč
Cena celkem* bez DPH						7 994 475,00 Kč

Vybavení pole doplnit

Poznámka

Cena celkem bude uvedena včetně dodávky technologie, montáže a dopravy

EVASERVICE spol. s r.o.
Centrum moderní gastronomie
Loděvzářská 14/1311 Vaničky 4
160 17 Praha 6
IČO: 25736004

Příloha č. 4



Z-VPPN60/N



Číslo pojistné smlouvy: 39675955-10
 Stav k datu 16. 11. 2016
 Kód pojištění: DPO02
 Pořadové číslo pojištění: 4

TC88958003017

Pojištění odpovědnosti za škodu podnikatele

1. Účastníci smlouvy

Pojišťovna:

Česká pojišťovna a.s., Spalená 75/16, 113 04, Praha 1, Česká republika, IČ 45272956, DIČ CZ699001273, zapsaná v obchodním rejstříku Městského soudu v Praze, oddíl B, vložka 1464

Pojistník, Pojištěný:

Název firmy: P.V.SERVICE, SPOL. S.R.O.

IČ: 25736361

Na základě požadavku pojistníka je sjednána tato změna pojištění, která nahrazuje předchozí verze pojištění tohoto pořadového čísla a je platná ode dne 16. 11. 2016.

2. Smluvní ujednání

2.1. Toto pojištění je nedílnou součástí smlouvy výše uvedeného čísla.

2.2. Toto pojištění se řídí Všeobecnými pojistnými podmínkami pro pojištění odpovědnosti za škodu VPP05 (dále jen „všeobecné pojistné podmínky“). Doplnkovými pojistnými podmínkami pro pojištění obecné odpovědnosti za škodu podnikatele a průmyslu DPPP 2005 (dále jen „doplnkové pojistné podmínky“), ujednáními v Úvodní části pojistné smlouvy a ujednáními tohoto pojištění.

3. Odpovědi pojistníka na dotazy pojišťovny

Výše příjmů, které jsou předmětem daně z příjmů, popř. předpokládané příjmy v Kč

70 000 000,-

Máte sjednáno pojištění pro stejná pojistná nebezpečí?

NE

4. Pojistná nebezpečí a rozsah pojištění

4.1. Pojištění se sjednává pro případ právním předpisem stanovené odpovědnosti za škodu vzniklou jinému v souvislosti s:

- činnostmi uvedenými ve výpisu z obchodního rejstříku vedeného Městským soudem v Praze, č. 6677, ze dne 11. 1. 2001

Pojištění v základním rozsahu se sjednává s limitem plnění v Kč

15 000 000,-

Pojištění v základním rozsahu se sjednává s územním rozsahem

Česká republika

Pojištění v základním rozsahu se sjednává spoluúčastí v Kč

1 000,-

4.2. Pojištění se dále sjednává v rozsahu těchto doložek:

Doložka V70 Pojištění odpovědnosti za škodu způsobenou jinak než na zdraví, usmrcením, poškozením, zničením nebo pohřešování věci

Odchylně od ustanovení článku 2 bod 1 doplnkových pojistných podmínek se ujednává, že pojištění se vztahuje na odpovědnost za škodu vzniklou třetí osobě jinak než úrazem nebo jiným poškozením zdraví této osoby, poškozením, zničením nebo pohřešování věci, kterou má tato osoba ve vlastnictví nebo v užívání. Předpokladem vzniku práva na plnění z pojištění v rozsahu tohoto ujednání je, že ke vzniku (škodné události) došlo v době trvání pojištění v souvislosti s pojištěnou činností nebo vztahy z této činnosti vyplývajícími. Pojištění se však nevztahuje na odpovědnost za škodu vzniklou prodlením se splněním smluvní povinností. Dále se pojištění nevztahuje na odpovědnost za schodek na finančních hodnotách, jejichž správou byl pojištěný pověřen, a na odpovědnost za škodu vzniklou při obchodování s cennými papíry. Pojištění se rovněž nevztahuje na odpovědnost za škodu způsobenou pojištěným jako členem představenstva či dozorčí rady jakékoliv obchodní společnosti. Dále se ujednává, že pokud není níže uvedeno jinak, pojištění se nevztahuje na odpovědnost za škodu vzniklou v souvislosti s poradenstvím ve věcech dotací z Evropské Unie včetně zpracování žádosti o dotace a granty, za škodu vzniklou v souvislosti s organizací veřejných zakázek a dále vzniklou v souvislosti s vymáháním pohledávek.

Pojištění v rozsahu doložky V70 se sjednává se sublimitem plnění v Kč

200 000,-

02704380482509

Číslo pojistné smlouvy: 39575955-10
Stav k datu 15. 11. 2016

Kód pojištění: DPOCZ
Pořadové číslo pojištění: 4

Pojištění v rozsahu doložky V70 se sjednává s územním rozsahem Česká republika
Pojištění v rozsahu doložky V70 se sjednává se spoluúčastí v Kč 1 000,-

Doložka V73 Pojištění odpovědnosti za škodu na věcech převzatých pojištěným, jež mají být předmětem jeho závazku.

Odechylně od ustanovení článku 3 bod 1 písm. b) doplňkových pojistných podmínek se ujednává, že pojištění se vztahuje na odpovědnost za škodu na věcech převzatých pojištěným, jež mají být předmětem jeho závazku. Pojištění se však nevztahuje na škody vzniklé pohřešováním věci. Pojištění se nevztahuje na odpovědnost za škodu z přepravních smluv.

Pojištění v rozsahu doložky V73 se sjednává se sublimitem plnění v Kč 100 000,-

Pojištění v rozsahu doložky V73 se sjednává s územním rozsahem Česká republika

Pojištění v rozsahu doložky V73 se sjednává se spoluúčastí v Kč 1 000,-

Doložka V79 Pojištění náhrady nákladů léčení vynaložených zdravotní pojišťovnou následkem pracovního úrazu nebo nemoci z povolání

Odechylně od doplňkových pojistných podmínek se ujednává, že pojištění se vztahuje i na náhradu nákladů vynaložených zdravotní pojišťovnou na zdravotní péči ve prospěch zaměstnance pojištěného v důsledku nedbalostního protiprávního jednání pojištěného. Toto pojištění se však vztahuje jen na případy, kdy se na odpovědnost za pracovní úraz nebo nemoc z povolání, ke kterým se náklady na zdravotní péči vážou, vztahuje zákonné pojištění odpovědnosti zaměstnavatele za škodu při pracovním úrazu nebo nemoci z povolání, za předpokladu, že v době úvání pojištění došlo k pracovnímu úrazu nebo byla zjištěna nemoc z povolání.

Pojištění v rozsahu doložky V79 se sjednává se sublimitem plnění v Kč 1 000 000,-

Pojištění v rozsahu doložky V79 se sjednává s územním rozsahem Česká republika

Pojištění v rozsahu doložky V79 se sjednává se spoluúčastí v Kč 1 000,-

Doložka VI05 Pojištění regresní náhrady vyplacené dávky nemocenského pojištění

Odechylně od doplňkových pojistných podmínek se ujednává, že pojištění se vztahuje i na regresní náhradu dávek nemocenského pojištění vyplacených orgánem nemocenského pojištění v důsledku zaviněného protiprávního jednání pojištěného zjištěného soudem nebo správním úřadem.

Pojištění v rozsahu doložky VI05 se sjednává se sublimitem plnění v Kč 500 000,-

Pojištění v rozsahu doložky VI05 se sjednává s územním rozsahem Česká republika

Pojištění v rozsahu doložky VI05 se sjednává se spoluúčastí v Kč 1 000,-

4.3. Odechylně od ustanovení článku 10 bodu 1 všeobecných pojistných podmínek se ujednává, že záchraňovací náklady na záchranu života nebo zdraví osob nahradí pojišťovna nejvýše do 30 % limitu nebo sublimitu pojistného plnění sjednaného v pojistné smlouvě pro pojistné nebezpečí, kterého se záchraňovací náklady týkají.

5. Rozsah pojištění

Pol. č.	Pojistná nebezpečí	Pojistné v Kč
01	Pojištění odpovědnosti za škodu v základním rozsahu	72 918,-
02	Připojištění odpovědnosti za škodu v rozsahu doložky V 70	1 260,-
03	Připojištění odpovědnosti za škodu v rozsahu doložky V 73	1 415,-
04	Připojištění odpovědnosti za škodu v rozsahu doložky V 79	5 250,-
05	Připojištění odpovědnosti za škodu v rozsahu doložky V 105	788,-

Pojistné za všechna pojistná nebezpečí v Kč 81 631,-

Pojištění se sjednává s obchodní slevou 30,00 % tj. v Kč 24 489,-

Roční pojistné po zaokrouhlení v Kč 57 142,-

6. Počátek a doba trvání pojištění

Pojištění se sjednává na dobu od 00:00 hod. dne 16. 11. 2016 do konce pojistného roku ve smyslu ujednání Úvodního listu smlouvy. Pro účely tohoto pojištění je posledním dnem pojistného roku den v roce, který předchází dni v následujícím kalendářním roce, který se dnem a měsícem shoduje s prvním dnem pojistného roku.

7. Přílohy

Součástí pojistné smlouvy jsou přílohy: vypsů z obchodního rejstříku č. 6677

Číslo pojistné smlouvy: 39675955-10
Sřáv k datu 16. 11. 2016

Kód pojiřtění: DP002
Pořadové číslo pojiřtění: 4

8. Závěrečná ujednání

Odpovědi pojistníka na dotazy pojiřtovny a udaje jím uvedené u tohoto pojiřtění se považují za odpovědi na písemné dotazy pojiřtovny a pojistník svým podpisem potvrzuje jejich úplnost a pravdivost.

Pojistník svým podpisem dále potvrzuje, že převzal pojistné podmínky uvedené v bodě 2.2. tohoto pojiřtění.

Sjednáno v PRAGĚ dne 15. 11. 2016 v hodin minut

P.V.SERVICE, SPOL.S.R.O.

Česká
Raj

Na Pankráč 140, PRAHA

Podpis (a razítko) pojistníka
P.V. SERVICE, spol. s r.o.

Podpis a razítko zástupce České pojiřtovny a s.
pověřeného uzavřením této smlouvy