Dodávka gastro zařízení pro RS Zubří - TECHNICKÁ SPECIFIKACE a ROZPOČET

Požadavky na kvalifikaci a podání nabídky:
Dodavatel dodá k elektrickým spotřebičům technické listy s rozměry, fotografií a parametry výrobku.
Dodavatel předloží ke všem chladicím technologiím energetický štítek v souladu s nařízením 2015/1094, kterým se doplňuje směrnice Rady 2010/30/EU pro daný model nabízeného výrobku
Dodavatel dodá k elektrickým spotřebičům certifikát opravňující danou firmu provádět servisní úkony pro minimálně dva servisní techniky. Certifikát nesmí být starší jak 2 roky.
Záruka na kompletní dílo v délce minimálně 36 měsíců

Součástí dodávky bude:

Protokolární zaškolení obsluhy pro každou jednotlivou technologii s uvedenými obsluhujícími osobami a úkony pro které byly dané osoby proškoleny
Součástí dodávky jsou i servisní prohlídky po 6, 12, 18, 24, 30 měsících provozu
Součástí dodávky jsou i veškeré servisní úkony, i ty mimozáruční po dobu 6 měsíců, nebo 50 hodin dle skutečnosti která nastane dříve

[redacted]

#	Označení výrobku 1. Výrobce 2. Model	označení	ks	el. (V)	šířka	hloubka	výška	s.voda	t.voda	z.voda	VZT	odpady	cena 1 ks	∑ bez DPH
		Kuchyně (místnost č. 1.37)												
1	DM-3265	Nerezový výstupní stůl k rohové myčce na nádobí, 2 sloupce se zásuvy na koše. Doměrek. Provedení z nerezi AISI 304i. Pracovní výška 900mm. Jeklová kontrukce 40x40mm. Vedení košu do myčky se spádem. Tloušťka plechu pracovní desky minimálně 1,3mm	1		1150	760	900						[redacted]	
3	HOONVED CAP 7E MLR	Průchozí myčka na nádobí s odpadním čerpadlem. Spotřeba vody na mycí cyklus maximálně 3,5 litrů. Minimální vstupní výška 420mm, minimálně 4 mycí programy. Displej se stavovými ukazateli, diagnostická data a chybová hlášení. Maximální příkon 5,8 kW vzhledem ke stávajícímu jističi. Zabudované dávkovače mycího a oplachového prostředku. Hygienické provedení s lisovanou vanou se zaoblenými rohy. Celonerezová síta nečistot. Celonerezová ramena mytí a oplachu	1	400						3/4"		DN 50		
4	KLARCO	Sprcha tlaková s napouštěcím raménkem, směšovací baterie na teplou a studenou vodu. Tlaková sprcha osazena úsporným perlátorem s průtokem maximálně 4 litry (s tolerancí +/- 5%) za minutu při zajištění plné účinnosti mytí a zajištěním snížené spotřeby a úspory vody při oplachu a mytí. Certifikát o provedení bez použitých karcinogenních materiálu s obsahem PAH, PAU - Polycyklické Aromatické Uhlovodíky. Spirálová hadice z nerezové oceli, vnitřní komponenty a vodou průchozí části z nerezové oceli, nastavitelná uzávěra sprchy pro zajištění konstantního proudu vody, plastová ruční závěra sprchy z CalcFree materiálu odolnému proti zavápnění vodním kamenem, 3/4" šroubovací ventily a plně kovová madla baterie. Závitová hřídel O3/4" s délkou minimálně 80 mm pro pevné a stabilní uchycení do pracovní desky, vstupní potrubí osazeno zpětnými ventilky. Ocelová pružina, která vede nerezovou hadici sprchy potažena materiálem pro ochranu před korozí, poškrábáním a zajištění hygienického standardu. Podpěra pružiny, úchytka ke zdi a hák na uchycení sprchy jsou celokovové s povrchovou úpravou proti zavápnění a korozi. Variabilní úchytka na stěnu, celokovová. Nerezové stupačky (18/10), šroubový úchytný systém kohoutku a dvojité o-kroužky k zaručení perfektního těsnění. Hloubka sprchy min. 400 mm, výška min. 1050, max. 1100 mm.	1					3/8"	3/8"			DN 50		
5	DM-3266L	Nerezový vstupní stůl, rohové provedení, vedení košu do myčky. Police pro umístění změkčovače vody a kanystru s detergenty. Prostor pro koš na odpadky. Stěrka. Celonerezové provedení AISI 304i. Jeklová nosná konstrukce z profilu 40x40mm. Tloušťka plechu pracovní plochy minimálně 1,3mm. Doměrek	1		2000	760	900							
6		Nerezový koš na kolečkách	1											
7	EPT 1/V	Vyhřívaný zásobník na talíře s krytem, jeden sloupec pro talíře o průměru 25cm. Příkon 0,7 kW s tolerancí 5%	1	230										
8	RILLING AKT T0795 4CEV	Chladicí šuplíková podstavba bez pracovní desky. 2 sekce. Sestava: 1. modul 2x zásuvka GN1/1 hloubka zásuvky min 160mm, 2. modul 2x zásuvka GN1/1 hloubka zásuvky min 160mm. Kompletní vnější i vnitřní provedení z potravinářského nerezu AISI304, izolace min. 50mm, vnitřní hygienický design se zaoblenými rohy, zásuvka s plným vysunutím s pojezdy z nerezové oceli, digitální podsvětlený LCD ovládací displej s indikátory stavu, ekologické chladivo R134, Kontrola teplot dle HACCP, senzory a alarmy otevřených dveří, pokles teploty pod kritickou úroveň. Maximální šířka 950mm vzhledem k prostorovému uspořádání. Třída chlazení C nebo vyšší, Spotřeba energie max 2,7 kWh/24 hodin. Objem minimálně 92 litrů dle normy EU 2015/1094-I, rozsah teplot +2°C / +12°C. Wifi modul pro vzdálené připojení - HACCP alarmy, sledování a ukládání teplot vzdálené, teplotní a servisní alarmy, vzdálená servisní a provozní diagnostika stroje. Klimatická třída 5 nebo vyšší. Podstolové provedení pod pracovní desku. Maximální příkon 0,32 kW.	1	230										
9	DM-S	Nerezový pracovní stůl, doměrek, modul se třemi šuplíky, spojeno na tupo sešroubováním s vedlejší pozicí. Celonerezové provedení z vysokojakotní nerezové oceli AISI 304i. Spodní část zakryta nerezovým odnímatelným soklem bez použití šroubu. Pracovní deska v jednom designu společně s ostatními pozicemi. Pozice sešroubovány na tupo bez viditelné spáry.	1		1370	705	900							
10		Nerezový výdejní stůl 4x dělená vana GN 1/1, skříňové provedení. Celonerezové provedení, sešroubováno s vedlejší pozicí na tupo. Samostatně ovládaná každá vana. Příkon 3,2 kW s tolerancí 5%	1					3/4"						
11	KROMET 900 BEK-200AN	Elektrický varný kotel s kruhovou vanou, užitný objem minimálně 200l, bezspárově sešroubováno s okolními pozicemi ve varném bloku s neutrálními moduly, duplikátor s nepřímým ohřevem, napouštěcí automatika se senzorickou kontrolou hladiny vody v duplikátoru, automatické dopouštění vody do duplikátoru při poklesu hladiny. Tělo a plášť celonerezovém provedení z nerezové oceli AISI 304 1,5mm, dno vany z nerez oceli AISI 316L tloušťky min 3mm. Varný kotel vyroben z nerezové oceli AISI 304 tloušťky min. 3mm. Systém řízení výkonu s min. dvěma stupni výkonu. Energetický management. Horní deska s prolisem. Úsporný provoz. Napouštěcí kohoutek. Příkon minimálně 24kW. Maximální šířka stroje 900mm.	1	400				1/2"				DN 50		
12	DM-S	Nerezový neutrální modul s napouštěcí armaturou, sešroubováno s okolními pozicemi v jednom designu. Dvířka spodní skříňky s policí. Nožičky zakryty nerezovým odnímatelným doklem bez použití šroubu.	1		400	900	900							
13	900.KE-4/PE-1T	Elektrický sporák se čtyřmi čtvercovými plotýnkami a horkovzdušnou troubou. Prosklené dveře trouby. Kapacita trouby 6x GN 1/1. Příkon trouby minimálně 7kW, 4x Plotýnka o výkonu minimákně 4kW. Celonerezové provedení. Spojeno sešroubováním s okolními pozicemi. Rozsah teplot trouby 50°C - 250°C. Celkový příkon 23kW s tolerancí 5%. Šířka 900mm s tolerancí 5%, Hloubka 900mm s tolerancí 5%	1	400										
14	DM-S	Nerezový pracovní stůl. Skříňové provedení se dvěma policemi, sešroubováno na tupo s vedlejší pozicí sporáku s plotýnkami. Neutrální modul varné linky od jednoho výrobce v jednom designovém provedení bez výčněliků a viditelných spár	1		750	900	900							
19	ELRO PKGN22-EDS-30 EasyCook	Multifunkční pánev, rychlovaná, sklopná s manuálním nebo elektrickým pohonem. Přední spodní část zakrytá nerezovým soklem. Multifunkční pro nízkotepelné vaření, dušení v páře, regenerace, grilování, rozmrazování potravin v páře, udržování hotových jídel k výdeji v požadované teplotě, smažení, vaření, dušení. Přesné nastavení teplot s konstantním rozvržením teploty na dně. Funkce kotel, pánev, grilovací deska, vařič těstovin, pářič. Provedení celonerezové včetně nosných prvku konstrukce. EDS topný systém. Topný systém a provedení pánve bez použití hliníku. Kompletní provedení výrobku bez použití hliníku. Topné spirály zafrézované do masivního dna. Vysoce kvalitní chromniklová chirurgická ocel s nepřilnavým povrchem. Vnitřní rozměr pánve v normě GN - o kapacitě minimálně 2x GN 1/1. Směšovací vodovodní baterie s napouštěcím raminkem. Pracovní výška pánve 900mm. Nedeformovatelné dno pánve o tloušťce minimálně 21mm, možnost zchlazování rozpálené pánve a surovin pomocí studené vody. Integrovaná ochrana napětí. Dno pánve vyrobeno z nepřilnavé vysokojakostní chromniklové nerezové oceli v jakostní třídě DIN 1.0345/1.4435 KO2200 UNS/AISI 316L. Zbylé části výrobku - vnitřní část a nosný systém z vysokojakostní nerez oceli třídy DIN 1.4435 AISI 316L nebo vyšší jakostní třídy. Maximální příkon 15,1 kW. Maximální hloubka stroje 800mm vzhledem k prostorové dispozici kuchyně a zachování rozestupu dle platných norem. Součástí dodávky je i kuchařské školení obsluhy a údržby. Dodavatel doloží s nabídkou technický list výrobku s fotografií, rozměry, parametry a funkčními vlastnostmi výrobku. Maximální šířka 1200mm, Maximální hloubka 800mm vzhledem k prostorovému uspořádání.	1	400						3/4"		DN 50		
20	DM-S-3126	Nerezový pracovní stůl s dřezem 400x400x250 mm, hygienický zadní lem výšky 100mm. Pod dřezem skříňka s dvířky a policí. Spodní část pod korpusem zakrytá nerezovým odnímatelným soklem. Provedení z vysokojakostní nerezové oceli AISI 304i. Částečný prolis kolem dřezu. Tloušťka plechu pracovní desky minimálně 1,5mm.	1		2200	800	900						[redacted]	

21	RILLING AKT EK731 1601-2/1/1	Chladicí podstavba. 3 chlazené sekce. Maximální šířka 1730 vzhledem k prostorovému uspořádání. Chladicí agregát vlevo. Sestava: 1. modul 2x zásuvka GN1/1 hloubka zásuvky min 216mm s plnovýsuvem, 2. modul dveře se zásuvy na GN, 3. modul dveře se zásuvy na GN 1/1. Kompletní vnější i vnitřní provedení z potravinářského nerezu AISI304, izolace min. 50mm, vnitřní hygienický design se zaoblenými rohy, zásuvka s plným vysunutím s pojezdy z nerezové oceli, digitální podsvětlený LCD ovládací displej s indikátory stavu, třída chlazení C nebo vyšší, ekologické chladivo R290, Kontrola teplot dle HACCP, senzory a alarmy otevřených dveří, pokles teploty pod kritickou úroveň. Spotřeba energie max 3,2 kWh/24 hodin. Maximální příkon 0,4kW. Objem minimálně 204 litrů dle normy EU 2015/1094-I, rozsah teplot 0°C / +12°C. Wifi modul pro vzdálené připojení - HACCP alarmy, sledování a ukládání teplot vzdáleně, teplotní a servisní alarmy, vzdálená servisní a provozní diagnostika stroje.	1	230								
23	LAINOX NAEB101R	Konvektomat s bojlerovým vyvíječem páry 10xGN 1/1-65 mm nebo 20x GN 1/2 hloubky 65mm. Vaření: Horký vzduch 30 - 300 °C Kombinovaný režim 30 - 300 °C Vaření v páře 30 - 130 °C. Dotykový ovládací panel s HD rozlišením, kapacitní obrazovka s možností ovládání i v rukavicích, velikost min 10". Automatické mytí (minimálně 6 mycích programů dle stupně znečištění), zvláštní čisticí cyklus na odvápnění vnitřního systému a bojleru uživatelem, bez nutnosti servisního zásahu. Vzdálenost mezi zásuvy minimálně 80mm. Levostranné otevírání dveří, bezdrátové WIFI připojení do cloudu pro účely vzdálené diagnostiky servisním technikem, možnost bezdrátové tvorby a úpravy receptů profesionálním kuchařem, automatická aktualizace software a ovládacího systému. Synchronizace nastavení konvektomatu a uložených programů a receptur v reálném čase bez nutnosti servisního zásahu. Vzdálený monitoring HACCP. Interaktivní systém vaření, historie úpravy pokrmu, postupy. Displej konfigurovatelný dle potřeb uživatele, možnost zjednodušení k nejvíce užívaným programům a recepturám, Organizace receptů ve složkách, Ovládání pomocí obrazovky nebo mechanického knoflíku, okamžité zobrazení HACCP grafu během vaření. Regulace vlhkosti ve varné komoře s přesností 1%, funkce pro rychlý odtah páry z varné komory. Funkce pro rychlé zchlazení komory. Automaticky regulovaná kondenzace páry s přesností 1%, Automatický předehřev bojleru při zapnutí stroje, Otevíravý deflektor pro možnost uživatelského čištění prostoru ventilátoru. Možnost automatického vypnutí konvektomatu na konci programu automatického mytí, čtyřbodová teplotní sonda, minimálně 12 rychlostí ventilátoru. Samonavíjecí sprcha. Autoreversní ventilátor pro optimální a rovnoměrné vaření a pečení. Recepty pro pečení a vaření, regeneraci a udržování pokrmu. Režim víceúrovňového vaření pro kontrolu vaření na každém zásuvu 2 různých receptů/pokrmu současně pro každou GN 1/2 zvlášť. Reversní víceúrovňové vaření a regenerace dle nastaveného cílového času přípravy hotového pokrmu. Možnost ukládání a třídění receptur a postupů dle stejných parametrů pro přípravu ve více úrovních. Možnost bezdrátové tvorby a úpravy receptů profesionálním kuchařem včetně ingrediencí a vlastní fotografie. Při manuální úpravě možnost spuštění úpravy z hlavní strany displeje již s přednastavenou teplotou jedním dotykem. Energy star certifikace, Energy monitor - funkce pro sledování spotřeby energie, vody, mycího detergentu v období minimálně jeden rok nazpět s možností statistiky a sledování provozních nákladů. Minimálně dvojité temperované sklo, Klika s otevíráním doleva i doprava, Třída ochrany min IPX5, regulovatelné panty dveří. Regulace teploty v jádru suroviny pomocí sondy s min 4 detekčními body. Sonda je součástí dodávky stroje. Součástí dodávky je i jednodenní kuchařské školení obsluhy a údržby v konvektomatu s živým vařením. Maximální šířka stroje 930mm vzhledem k prostorovému uspořádání. Příkon 16kW s tolerancí 5%	1	400				3/4"		3/4"		DN 50
25		Podstavec pod konvektomat s otevřeným prostorem pro vsunutí šokového zchlazovače o rozměrech 800 x 700 x výška 835mm. Robustní zavětrovaná konstrukce z jeklového profilu 50x50mm	1		1400	600	900					
26		Výdejní pojezd na podnosy - parapetové porvedení, celonerezové provedení s vodícími lištami. Šíře 350mm - doměrek do výdejního okna. Provedení plné z plechu o tloušťce minimálně 1,5mm.	1									
28		Vozík na ukládání podnosu normy GN 1/1. Rozestupy mezi zásuvy 80mm	2									
		Přípravna (místnost č. 1.38)										
40	DM-S-3127	Nerezový pracovní stůl, hygienický zadní lem výšky 100 mm, 2x otevřená police, skříňové provedení. Provedení s přední hygienickou okapničkou 10mm. Hloubka 800mm. Provedení z celonerezové, vysokojakostní ocel AIS 304i, jeklová konstrukce 40x40mm. Tloušťka plechu pracovní desky minimálně 1,5mm.	1		1200	800	900					
41	MECNOSUD MX 40	Variabilní planetární mixér vhodný k použití od šlehání krému až po zpracování těžkých kynutých těst. V základní výbavě metla, lopatka na míchání lehkých a středních těst, hák na hněтení kynutých těst. Mísa, vidlice, držák hřídele nástroje, rám, ochranná mřížka jsou vyrobeny z nerezové oceli. Rotující díly jsou uloženy v kuličkových ložiscích. Plynulé elektronické nastavení rychlosti s digitálním ukazatelem. Elektrické nebo manuální zvedání díže. Objem díže: 40 l. Zavážecí vozík na kolečkách pro manipulaci s díží. Celokovové tělo. Hmotnost stroje minimálně 250Kg. Příkon 2,2 kW s tolerancí 5%	1	400								
42	DM-S-3126	Nerezový pracovní stůl s dřezem 500x600x300 mm vlevo, hygienický zadní, levý a pravý lem v=100 mm, přední hygienická okapnička 10mm. Pod dřezem skříňka s policí. Deska v celé délce v jednom kuse. Částečný profis kolem dřezu. Celonerezové provedení z oceli AISI 304i. Jeklová konstrukce 40x40mm. Tloušťka plechu pracovní desky minimálně 1,5mm.	1		2100	700	900					
43	Rilling AKT EK721 1601-2/1	Chladicí podstavba bez pracovní desky. 2 sekce. Maximální šířka 1250 mm vzhledem k prostorovému uspořádání. Chladicí agregát vpravo. Sestava: 1. modul 2x zásuvka GN1/1 hloubka zásuvky min 216mm, 2. dveře se zásuvy na GN 1/1. Kompletní vnější i vnitřní provedení z potravinářského nerezu AISI304, izolace min. 50mm, vnitřní hygienický design se zaoblenými rohy, zásuvka s plným vysunutím s pojezdy z nerezové oceli, digitální podsvětlený LCD ovládací displej s indikátory stavu, ekologické chladivo R290, klimatická třída 5 nebo vyšší, Kontrola teplot dle HACCP, senzory a alarmy otevřených dveří, pokles teploty pod kritickou úroveň. Třída chlazení C nebo vyšší, Spotřeba energie max 2,7 kWh/24 hodin. Příkon maximálně 0,39 kW. Objem minimálně 136 litrů dle normy EU 2015/1094-I, rozsah teplot 0°C / +12°C. Wifi modul pro vzdálené připojení - HACCP alarmy, sledování a ukládání teplot vzdáleně, teplotní a servisní alarmy, vzdálená servisní a provozní diagnostika stroje.	1	230								
44	KLARCO	Vodovodní baterie s loketním ovládáním, směšovací páková baterie. Loketní páka s pružnou ochranou proti zalomení směšovací páky loktem.	2					3/8"	3/8"			DN 5
		Mytí stolního nádobí (místnost č. 1.39)										
50	DM-S	Velký nerezový dřez - doměrek - zkosené stěny. Vnitřní rozměr dřezu minimálně 670 x 535mm, hloubka vany 300mm, Pod vanou police se skříňkou pro uložení detergentu. Prostor pro podstolovou myčku a centrální změkčovač vody. Vrchní pracovní deska s prolisem. Zadní, pravý a levý lem kopírující stěnu. Výška lemi minimálně 100mm. Přední hygienická okapnička 10mm. Provedení z nerezové oceli ISI 304i, Jeklová konstrukce minimálně 40x40mm. Síla plechu pracovní desky minimálně 1,5mm. Prostor pod pracovní deskou pro změkčovač vody a myčku černého nádobí.	1		2070	700	900					
51	KLARCO	Sprcha tlaková s napouštěcím raménkem, směšovací baterie na teplou a studenou vodu. Tlaková sprcha osazena úsporným perlátorem s průtokem maximálně 4 litry (s tolerancí +/- 5%) za minutu při zajištění plné účinnosti mytí a zajištěním snížené spotřeby a úspory vody při oplachu a mytí. Certifikát o provedení bez použitých karcinogenních materiálů s obsahem PAH, PAU - Polycyklické Aromatické Uhlovodíky. Spirálová hadice z nerezové oceli, vnitřní komponenty a vodou pruchozí části z nerezové oceli, nastavitelná uzávěra sprchy pro zajištění konstantního proudu vody, plastová ruční závěra sprchy z CalcFree materiálu odolnému proti zavápnění vodním kamenem, 3/4" šroubovací ventily a plné kovová madla baterie. Závitová hřídel O3/4" s délkou minimálně 80 mm pro pevné a stabilní uchycení do pracovní desky, vstupní potrubí osazeno zpětnými ventiky. Ocelová pružina, která vede nerezovou hadici sprchy potažena materiálem pro ochranu před korozí, poškrábáním a zajištění hygienického standardu. Podpěra pružiny, úchytka ke zdi a hák na uchycení sprchy jsou celokovové s povrchovou úpravou proti zavápnění a korozi. Variabilní úchytka na stěnu, celokovová. Nerezové stupačky (18/10), šroubový úchytný systém kohoutku a dvojité o-kroužky k zaručení perfektního těsnění. Hloubka sprchy min. 400 mm, výška min. 1050, max. 1100 mm.	1					3/8"	3/8"			DN 5
53	BWT AQA Perla 2.2	Centrální automatický změkčovač vody s filtrem mechanických nečistot. Objem pryskyřice minimálně 10,5 litrů, dvousloupcový pro kontinuální odběr změkčené vody. Maximální spotřeba vody na regeneraci 21 litrů. Průtok minimálně 1,7 m3 za hodinu. Umístění pod pracovní stůl.	1	230				3/4"		3/4"		DN 5
		Sklad hotových jídel (místnost č. 1.40)										
81	Chladnička INFRICO AGN 301 SLIM	Celonerezová chladicí skříň se zásuvy na gastronádoby GN 1/1, rozsah teplot -2°C / +8°C Hrubý objem minimálně 325 litrů, vkládání GN 1/1 do zásuvů, Ventilované chlazení, maximální šířka 485 mm. Hloubka max. 700mm. vzhledem k protorovému uspořádání a umístění Tloušťka izolace minimálně 55 mm, Celonerezové provedení z nerezového materiálu AISI 304. Ekologické chladivo R290, energetická třída C nebo lepší. Spotřeba energie maximálně 1,5 kWh/24h. Klimatická třída 5 nebo lepší. Podsvětlený digitální ovládací panel. HACCP Alarmy. LED osvětlení vnitřního prostoru. Vnitřní hygienické provedení se zaoblenými hranami. Ventilované chlazení.	1	230								
		Suchý sklad (místnost č. 1.35)										

		Sklad kořenové zeleniny (místnost č. 1.34)											
86		Celonerezový regál 1100x600x1800 mm, police nerezové, plné, vyztužené, tloušťky min 50 mm; nerezové výškově stavitelné stojny, samosvorný systém, nosnost modulu mezi stojnami min. 1200 Kg, bezšroubové sestavení, fixace do podlahy, fixace na stěnu, destičky na rozložení hmotnosti v podlaze možnost doplnění police dle potřeby, plná variabilita polic, možnost horizontálního nastavení police po 50-100 mm. Modul bude obsahovat 4 police. Minimální nosnost police 300 Kg. Dodavatel doloží s nabídkou technický list výrobku s fotografií, rozměry, parametry a funkčními vlastnostmi výrobku.	1										
		Sklad potravin (místnost č. 1.32)											
90	Rilling 690 AHK MN069 0001	Celonerezová chladící skříň, kompletní provedení vnitřního i vnějšího prostoru z potravinářského nerezu AISI 304, Ventilované chlazení. Monobloková chladící jednotka. Kapacita min 21x GN 2/1, rozsah teplot -2°C/+12°C, hygienický vnitřní design se zaoblenými rohy pro lepší udržování a sanitaci, bezvýparníkový systém, digitální podsvětlený LCD ovládací displej, minimálně 60 mm izolace prostoru, LED osvětlení vnitřního prostoru, kapacita min 462 l dle normy 2015/1094-l, energetická třída C nebo vyšší, Klimatická třída 5 nebo lepší. Kontrola teplot dle HACCP, senzory a alarmy otevřených dveří, pokles teploty pod kritickou úroveň. ECO mód pro snížení spotřeby energie. Wifi vzdálené připojení - HACCP alarmy, sledování a ukládání teplot vzdáleně, teplotní a servisní alarmy, vzdálená servisní a provozní diagnostika stroje. Nerezové zásuvy - policové rošty s vysokou nosností, 8 roštu, otevírání dveří doprava, zámek, ekologické chladivo R290. Spotřeba maximálně 1,6 kWh / 24h. Pedál pro otevírání dveří nohou. Zámek dveří. Šířka maximálně 700mm. Příkon maximálně 0,28kW	1	230									
95	Rilling 690 AHK MT069 0001	Celonerezová mrazící skříň, objemová kapacita kapacita min 462 l dle normy 2015/1094-l, kompletní provedení vnitřního i vnějšího prostoru z potravinářského nerezu AISI 304, Ventilované chlazení. Monobloková chladící jednotka. Kapacita min 21x GN 2/1, rozsah teplot -22°C/-15°C, Chladící výkon min 670 W. hygienický vnitřní design se zaoblenými rohy pro lepší udržování a sanitaci, bezvýparníkový systém, digitální podsvětlený LCD ovládací displej, minimálně 60 mm izolace prostoru, LED osvětlení vnitřního prostoru, energetická třída D nebo vyšší, Klimatická třída 5 nebo lepší. Kontrola teplot dle HACCP, senzory a alarmy otevřených dveří, pokles teploty pod kritickou úroveň. ECO mód pro snížení spotřeby energie. Wifi vzdálené připojení - HACCP alarmy, sledování a ukládání teplot vzdáleně, teplotní a servisní alarmy, vzdálená servisní a provozní diagnostika stroje. Nerezové zásuvy - policové rošty s vysokou nosností, 5 roštu, otevírání dveří doprava, zámek dveří, ekologické chladivo R290. Spotřeba maximálně 7,3 kWh / 24h. Pedál pro otevírání dveří Šířka maximálně 700mm, Příkon maximálně 0,45 kW.	1	230									
96	ECO INOX	Regálová sestava do tvaru písmene L. 1300x600x1800 mm + 1300x600x1800 mm + 1700x600x1800 mm. Nerezové stojny, provedení bez použití hliníku. Rozebíratelné police s vysokou nosností s možností mýti v myčce na nádobí při teplotě 90°C. Nosnost modulu regálové sestavy minimálně 1000Kg. Nosnost police minimálně 200Kg. Variabilní stavitelné police bez šroubu. Sestava bez zdvojených nohou.	1										
		Přípravna hrubé zeleniny (místnost č. 1.31)											
100	DM-S-3235	Velký nerezový dřez, hygienický zadní a levý lem v=100 mm, přední hygienická okapnička 100mm. Provedení z plechu minimálně 1,5mm. Sešroubováno s vedlejší pozicí na tupo bez viditelné spáry	1		800	700	900						
101	KLARCO	Sprcha tlaková s napouštěcím raménkem, směšovací baterie na teplou a studenou vodu. Tlaková sprcha osazena úsporným perlátorem s průtokem maximálně 4 litry (s tolerancí +/- 5%) za minutu při zajištění plné účinnosti mýti a zajištěním snížené spotřeby a úspory vody při oplachu a mýti. Certifikát o provedení bez použitých karcinogennich materiálu s obsahem PAH, PAU - Polycyklické Aromatické Uhlovodíky. Spirálová hadice z nerezové oceli, vnitřní komponenty a vodou pruchozí části z nerezové oceli, nastavitelná uzávěra sprchy pro zajištění konstantního proudu vody, plastová ruční závěra sprchy z CalcFree materiálu odolnému proti zavápnění vodním kamenem, 3/4" šroubovací ventily a plné kovová madla baterie. Závitová hřídel O3/4" s délkou minimálně 80 mm pro pevné a stabilní uchycení do pracovní desky, vstupní potrubí osazeno zpětnými ventilky. Ocelová pružina, která vede nerezovou hadici sprchy potažena materiálem pro ochranu před korozí, poškrábáním a zajištění hygienického standardu. Podpéra pružiny, úchytka ke zdi a hák na uchycení sprchy jsou celokovové s povrchovou úpravou proti zavápnění a korozi. Variabilní úchytka na stěnu, celokovová. Nerezové stupačky (18/10), šroubový úchytný systém kohoutku a dvojité o-kroužky k zaručení perfektního těsnění. Hloubka sprchy min. 400 mm, výška min. 1050, max. 1100 mm.	1					3/8"	3/8"			DN 50
102	DM-S-3211	Nerezový pracovní stůl s dřezem 238x297x200 mm vlevo, hygienický zadní a levý lem v=100 mm, spodní nerezová police. Přední hygienická okapnička 10mm. Modul pod levným dřezem skříňové provedenis policí a dvířky otvíravými doleva. Sešroubováno na tupo bez viditelné spáry s vedlejší pozicí č. 100. Provedení z nerezové oceli AISI 304l, tloušťka plechu pracovní desky minimálně 1,5mm.	1		1500	700	900						
103	HANS GROHE	Bezdotyková baterie s bateriovým zdrojem. Perlátor pro úsporu vody při mýti rukou. Pohybový infračervený senzor. Průtok vody max 2,1 litru (s tolerancí 5%) za minutu pro úsporu vody.	1					3/8"	3/8"			DN 50
104	KG 503	Škrabka zeleniny a brambor, celonerezové provedení, Výkon 300 kg/h, dávka 10-12 kg, celonerezové provedení. Včetně lapače slupek a škrobu. Příkon minimálně 0,75 kW, třífázový motor 400V	1	400				1/2"				DN 50
600		Doprava a stěhování	1										
601		Montáž a montážní materiál	1										
		Cena celkem bez DPH											

[redacted]

[redacted]