

SPECIFIKACE ZBOŽÍ

1. Konvektomat elektrický - 20 GN (gastronádob):

- kapacita gastronádob (GN) 20x1/1,
- rozteč vsunů minimálně 60 mm,
- programovatelný vyvíječ páry,
- automatické zchlazení a předehřátí, zastavení ventilátoru při otevření dveří,
- nejméně 4 bodová teplotní sonda,
- automatické mytí a odvápnění komory, integrovaná sprcha, součástí dodávky automatický změkčovač vody,
- plná programovatelnost, ovládání přes dotykový displej, možnost vytvoření vlastních programů, komunikace v českém jazyce, kontrola sytosti páry s přesností na procenta, možnost úpravy časování jednotlivých vsunů pro přípravu více druhů jídel naráz,
- monitoring kritických bodů teplot přípravy stravy (HACCP) přes displeje stroje, USB rozhraní, LAN rozhraní,
- snížení spotřeby elektrické energie při částečně zaplněném stroji, odložený start, nastavitelný výkon ventilátoru (nejméně 4 stupně rychlosti),
- zavážecí vozík pro GN 1/1,
- napájení 3x400V, maximální příkon 40 kW.

2. Konvektomat elektrický — 10 GN (gastronádob):

- kapacita gastronádob (GN) 10x1/1,
- rozteč vsunů minimálně 65 mm,
- programovatelný vyvíječ páry,
- automatické zchlazení a předehřátí, zastavení ventilátoru při otevření dveří,
- nejméně 4 bodová teplotní sonda,
- automatické mytí a odvápnění komory, integrovaná sprcha, součástí dodávky automatický změkčovač vody,
- plná programovatelnost, ovládání přes dotykový displej, možnost vytvoření vlastních programů, komunikace v českém jazyce, kontrola sytosti páry s přesností na procenta, možnost úpravy časování jednotlivých vsunů pro přípravu více druhů jídel naráz,
- monitoring kritických bodů teplot přípravy stravy (HACCP) přes displeje stroje, USB rozhraní, LAN rozhraní,
- snížení spotřeby elektrické energie při částečně zaplněném stroji, odložený start, nastavitelný výkon ventilátoru (nejméně 4 stupně rychlosti),
- podstavec pod konvektomat,
- napájení 3x400V, maximální příkon 20 kW.

3. Konvektomat elektrický - 6 GN (gastronádob):

- kapacita gastronádob (GN) 6x1/1,
- rozteč vsunů minimálně 65 mm,
- programovatelný vyvíječ páry,
- automatické zchlazení a předehřátí, zastavení ventilátoru při otevření dveří,
- nejméně 4 bodová teplotní sonda,
- automatické mytí a odvápnění komory, integrovaná sprcha, součástí dodávky automatický změkčovač vody,

- plná programovatelnost, ovládání přes dotykový displej, možnost vytvoření vlastních programů, komunikace v českém jazyce, kontrola sytosti páry s přesností na procenta, možnost úpravy časování jednotlivých vsunů pro přípravu více druhů jídel naráz
- monitoring kritických bodů teplot přípravy stravy (HACCP) přes displeje stroje, USB rozhraní, LAN rozhraní,
- snížení spotřeby elektrické energie při částečně zaplněném stroji, odložený start, nastavitelný výkon ventilátoru (nejméně 4 stupně rychlosti),
- podstavec pod konvektomat,
- napájení 3x400V, maximální příkon 13 kW.

4. Kotel varný elektrický cca 100 litrů:

- objem 90 - 110 l,
- duplikátor — nepřímý ohřev, kruhová vana,
- bezpečnostní pojistná armatura, automatická kontrola a dopouštění náplně,
- ručně ovládaný otočný výpustný ventil se silikonovým těsněním,
- napájení 3x400 V, příkon do 20 kW,
- součástí dodávky automatický změkčovač vody,
- maximální pracovní přetlak 0,45 - 0,55 bar,
- maximální pracovní teplota 106°C.

5. Kotel varný elektrický cca 150 litrů:

- objem 140 - 160 l,
- duplikátor - nepřímý ohřev, kruhová vana,
- bezpečnostní pojistná armatura, automatická kontrola a dopouštění náplně,
- ručně ovládaný otočný výpustný ventil se silikonovým těsněním,
- napájení 3x400 V, příkon do 25 kW,
- součástí dodávky automatický změkčovač vody,
- maximální pracovní přetlak 0,45 - 0,55 bar,
- maximální pracovní teplota 106°C.

6. Kotel varný elektrický cca 250 litrů:

- objem 230 - 270 l,
- duplikátor - nepřímý ohřev, obdélníková vana,
- bezpečnostní pojistná armatura, automatická kontrola a dopouštění náplně,
- ručně ovládaný otočný výpustný ventil se silikonovým těsněním,
- napájení 3x400 V, příkon do 32 kW,
- součástí dodávky automatický změkčovač vody,
- maximální pracovní přetlak 0,45 - 0,55 bar,
- maximální pracovní teplota 106°C.

7. Kotel varný elektrický cca 300 litrů:

- objem 280 - 320 l,
- duplikátor - nepřímý ohřev, obdélníková vana,
- bezpečnostní pojistná armatura, automatická kontrola a dopouštění náplně,
- ručně ovládaný otočný výpustný ventil se silikonovým těsněním,
- napájení 3x400 V, příkon do 40 kW,
- součástí dodávky automatický změkčovač vody,
- maximální pracovní přetlak 0,45 - 0,55 bar,
- maximální pracovní teplota 106°C.

8. Kotel varný plynový cca 150 litrů:

- objem 140-160 litrů,
- provoz na zemní plyn, nízkotlaký hořák s elektrickým zapalováním, bezpečnostní tepelná pojistka,
- varná nádoba kruhová, dvouplášťová s nízkotlakým duplikátorem,
- bezpečnostní pojistná armatura, automatická kontrola dopouštění náplně,
- ručně ovládaný otočný vypustný ventil se silikonovým těsněním,
- součástí dodávky automatický změkčovač vody,
- maximální pracovní přetlak 0,45 - 0,55 bar,
- maximální pracovní teplota 106°C.

9. Kotel varný plynový cca 200 litrů:

- objem 180 - 220 litrů,
- provoz na zemní plyn, nízkotlaký hořák s elektrickým zapalováním, bezpečnostní tepelná pojistka,
- varná nádoba obdélníková, dvouplášťová s nízkotlakým duplikátorem,
- bezpečnostní pojistná armatura, automatická kontrola dopouštění náplně,
- ručně ovládaný otočný vypustný ventil se silikonovým těsněním,
- součástí dodávky automatický změkčovač vody,
- maximální pracovní přetlak 0,45 - 0,55 bar,
- maximální pracovní teplota 106°C.

10. Kotel varný plynový cca 250 litrů:

- objem 230 - 300 litrů,
- provoz na zemní plyn, nízkotlaký hořák s elektrickým zapalováním, bezpečnostní tepelná pojistka,
- varná nádoba obdélníková, dvouplášťová s nízkotlakým duplikátorem,
- bezpečnostní pojistná armatura, automatická kontrola dopouštění náplně,
- ručně ovládaný otočný vypustný ventil se silikonovým těsněním,
- součástí dodávky automatický změkčovač vody,
- maximální pracovní přetlak 0,45 - 0,55 bar,
- maximální pracovní teplota 106°C,
- vnější rozměry maximálně 1400x900x900 mm.

11. Fritéza elektrická cca 2 x 15 l:

- objem vany: 2x13-16 litrů,
- regulace teploty v rozsahu nejméně 50- 190 °C,
- celonerezové provedení 18/10,
- spodní skříňka s dvířky,
- vypust do nerezové nádoby s filtrem umístěné uvnitř skříňky,
- rozměr zařízení (šířka x hloubka x výška): 800x700x900 mm s tolerancí ±100 mm,
- napětí 400 V,
- rozměr koše: 240 x 285 x 120 mm s tolerancí ± 50 mm,
- napájení 3x400V, příkon maximálně 2x 14 kW.

12. Fritéza elektrická cca 2x81:

- objem vany: 2x7-9 litrů,
- regulace teploty v rozsahu nejméně 50- 190 °C,
- celonerezové provedení 18/10, spodní skříňka s dvířky,
- rozměr zařízení (šířka x hloubka x výška): 450x700x900 mm s tolerancí ±100 mm,
- výpust do podstavby, bezpečnostní pojistka výpusti,
- napětí 400 V,
- rozměr koše: 150x250x120 mm s tolerancí ± 50 mm,
- napájení 3x400V, příkon maximálně 2x 8 kW.

13. Fritéza elektrická cca 70 l s automatickým spouštěním koše:

- objem vany: 60-80 litrů,
- regulace teploty 50- 190 °C, ovládání tlačítka, automatické řízení smažícího procesu
- celonerezové provedení,
- výpustný kohout pod smažící vanou,
- rozměr zařízení (šířka x hloubka x výška): 1800x900x900 mm s tolerancí ±100 mm,
- jednokošová, pro nejméně 6 kg surovin v jedné dávce,
- napájení 3x400V, příkon maximálně 40 kW.

14. Elektrická grilovací deska:

- celonerezové provedení, nerezová grilovací deska,
- regulace teploty 50 - 300 °C,
- spodní skříňka s dvířky,
- grilovací plocha cca 320x650 mm ± 50 mm,
- rozměr zařízení (šířka x hloubka x výška): 450x900x900 mm s tolerancí ±100 mm,
- napětí 400 V, příkon těles nejméně 2x2 kW.

15. Pánev smažící elektrická cca 60 l:

- užitný objem vany 55 - 65 l,
- celonerezové provedení,
- manuální sklápění vany, vyklápění víka až 80°,
- regulátor teploty 50 - 300°C,
- rozměr zařízení (šířka x hloubka x výška): 900x900x900 mm, s tolerancí ±100 mm, u hloubky je možná tolerance ±200 mm,
- napájení 3x400 V, maximální příkon do 12 kW.

16. Pánev smažící elektrická cca 80 l:

- užitný objem vany 75 - 85 l,
- celonerezové provedení,
- manuální sklápění vany, vyklápění víka až 80°,
- regulátor teploty 50 - 300°C,
- rozměr zařízení (šířka x hloubka x výška): 900x900x900 mm, s tolerancí ±100 mm,
- napájení 3x400 V, maximální příkon do 15 kW.

17. Pánev smažící elektrická cca 37 l:

- celkový objem vany 35 - 40 l,
- celonerezové provedení, dno pánve nerezové nebo z litiny,
- manuální sklápění vany, vyklápění víka až 80°,
- regulátor teploty nejméně 50 - 275°C,
- rozměr zařízení (šířka x hloubka x výška): 700x600x850 mm, s tolerancí ±50 mm,
- napájení 3x400 V, maximální příkon do 7 kW,
- podstavec stolového typu bez úložného prostoru nebo dvířek.

18. Pánev smažící elektrická cca 120 l:

- objem vany 110-130 l,
- nerezové provedení, litinové dno vany,
- manuální sklápění vany, vyklápění víka až 80°,
- regulátor teploty nejméně 50 - 300 °C,
- rozměr zařízení (šířka x hloubka x výška): 1200x900x900 mm, s tolerancí ±100 mm,
- napájení 3x400 V, maximální příkon do 18 kW.

19. Pánev smažící plynová cca 80 l:

- užitný objem vany 75 - 85 l,
- celonerezové provedení,
- manuální sklápění vany, vyklápění víka až 80°,
- regulátor teploty 50 - 300°C,
- rozměr zařízení (šířka x hloubka x výška): 900x900x900 mm, s tolerancí ±100 mm,
- maximální příkon do 22 kW, médium zemní plyn.

20. Pánev tlaková multifunkční cca 150 l:

- možnost vaření, smažení, fritování, vaření v páře, dušení a další funkce
- objem vany 130 - 170 l,
- celonerezové provedení, samostatně stojící,
- motorové sklápění vany, rameno pro automatický zdvih košů,
- ovládání dotekovým displejem, možnost komunikace v českém jazyce, výstup pro snímání hodnot HACCP,
- automatické dopouštění vody, integrovaná sprcha,
- rozměr zařízení (šířka x hloubka x výška): 1600x900x900 mm, s tolerancí ±150 mm,
- napájení 3x400 V, maximální příkon do 50 kW, pracovní tlak nejméně 0,4 bar,
- součástí výbavy 3x varný koš, 3x fritovací koš, rameno pro automatický zdvih košů.

21. Vařidlo plynové

- nerezové provedení se spodním odkládacím roštem nebo policí,
- 4 samostatné hořáky na zemní plyn, bezpečnostní tepelná pojistka pro každý hořák,
- samostatné ovládání hořáků,
- rozměr zařízení (šířka x hloubka x výška): 900x900x900 mm, s tolerancí ±100 mm,
- výškově stavitelné nožičky,
- výsuvná odkapová mísa nebo možnost snadného čištění po odstranění roštů,
- příkon hořáků nejméně 3x5 kW, 1x3 kW,
- elektrická přípojka 230 V/50 Hz (je-li potřeba).

22. Sporák velkokuchyňský plynový

- velkokuchyňský sporák, nerezové provedení s otevřenou skříňkou,
- 6 samostatných hořáků na zemní plyn, bezpečnostní tepelná pojistka pro každý hořák,
- samostatné ovládání hořáků,
- rozměr zařízení (šířka x hloubka x výška): 1200x900x900 mm, s tolerancí ± 100 mm,
- příkon hořáků nejméně 1x3 kW, 3x5 kW, 2x9 kW nebo odpovídající kombinace k dosažení příkonu nejméně 35 kW,
- elektrická přípojka 230 V/50 Hz (je-li potřeba).

23. Sporák velkokuchyňský plynový s troubou

- velkokuchyňský sporák s elektrickou troubou, nerezové provedení,
- 4 samostatné hořáky na zemní plyn, bezpečnostní tepelná pojistka pro každý hořák,
- trouba s dvojicí topných těles, volba režimů horní/spodní/obě,
- samostatné ovládání hořáků a trouby, signalizace zapnutí trouby,
- rozměr zařízení (šířka x hloubka x výška): 800x800x900 mm, s tolerancí ± 100 mm,
- výkon hořáků nejméně 3x5 kW, 1x3 kW (nebo kombinace tří výkonů při zachování minimálních požadovaných hodnot), příkon trouby nejméně 2x2 kW,
- napájení 3x400V.

24. Sporák velkokuchyňský elektrický s troubou

- velkokuchyňský sporák s elektrickou troubou, nerezové provedení,
- 4 samostatné litinové plotny, rozměry ploten 350x350 mm ± 50 mm,
- trouba s dvojicí topných těles, volba režimů horní/spodní/obě,
- samostatné ovládání ploten a trouby, signalizace zapnutí,
- možnost snadného čištění nebo výsuvná mísa na přeteklé vařivo,
- rozměr zařízení (šířka x hloubka x výška): 900x900x900 mm, s tolerancí ± 100 mm,
- příkon ploten nejméně 4x2 kW, příkon trouby nejméně 2x2 kW,
- napájení 3x400V, celkový příkon maximálně 18 kW.

25. Stroj univerzální kuchyňský

- stroj na přípravu těsta, bramborové kaše, hnětení apod., celokovový,
- kotlík z nerez oceli s objemem 55-60 litrů, s motorickým zvedáním a spouštěním, s možností použití menšího kotlíku,
- třírychlostní převodovka s ovládáním tlačítky,
- bezpečnostní mechanický spínač ochranného krytu, tlačítko "STOP" k vypnutí stroje,
- součástí výbavy hnětači hák, metla, šlehač, kryt kotlíku,
- napájení 3x400V, příkon do 4 kW, maximální výkon elektromotoru nejméně 2,5 kW,
- rozměry (šířka x hloubka x výška): 550x1000x1100 mm, s tolerancí ± 100 mm.

26. Krouhač zeleniny a sýrů

- výkon 200-300 kg/hod,
- pracovní části nerezová ocel, 2 násypné otvory,
- možnost plátkování, vlnkování, hranolkování, kostičkování apod.,
- součástí dodávky disky: plátkování, plátkování měkkých plodů, hranolkování, strouhání,
- napájení 230 V/50 Hz, příkon do 1 kW.

27. Kutr na maso a zeleninu

- stroj na přípravu masa, zeleniny, paštik, pomazánek apod.,
- nádoba s objemem 5-7 litrů pro přípravu cca 50-80 porcí, nerezová,
- plnění až 3 kg surovin,
- nejméně dvojrychlostní,
- součástí výbavy nůž s rovným a hrubým ostřím,
- napájení 230 V/50 Hz, příkon do 1,5 kW,
- bezpečnostní motorová brzda a pojistka.

28. Stroj na přípravu masa a zeleniny

- stroj na přípravu masa a zeleniny, sloužící jako tenderizér a řezačka masa,
- výkon řezačky nejméně 150 kg/hod, výkon tenderizéru nejméně 2300 plátků/hod.,
- součástí výbavy řezná sestava pro nudličkování, sestava pro tenderizér,
- bezpečnostní spínač zabráňující spuštění stroje bez krytů,
- napájení 400 V/50 Hz, příkon do 2 kW,
- rozměry (šířka x hloubka x výška) 250 x 520 x 670 mm ±50 mm.

29. Kráječ chleba a knedlíků

- stolní kráječ chleba, vek a knedlíků, elektrický pohon,
- tloušťka plátků 15 mm,
- výkon nejméně 150 bochníků/hod,
- bezpečnostní kryt a pojistka, automatické vypnutí po ukončení krájení, stop tlačítko,
- možnost krájení studených i horkých knedlíků,
- napájení 230 V/50 Hz, příkon do 500 W,
- maximální délka bochníku nejméně 380 mm.

30. Elektrický nářezový stroj s váhou

- určený ke krájení šunky, salámů, sýra, uzenin apod.,
- hliníková konstrukce, pracovní plochy nerezová ocel, šnekový pohon,
- váha v rozsahu nejméně 0-5 kg s přesností na 1 gram,
- vodorovné uložení stroje, stolní provedení,
- nastavení řezu v rozmezí nejméně 0-20 mm, nůž hladký ocelový,
- napájení 230 V/50 Hz, příkon do 600 W,
- v dodávce zařízení na broušení nože.

31. Stroj hnětači s díží

- objem díže 120- 180 litrů,
- zpracování nejméně 70 kg těsta,
- zpracování těsta spirálovým hnětačem,
- nastavitelné časové řízení doby hnětení,
- rozměry (délka x šířka x výška) maximálně 1400 x 850 x 1450 mm,
- napájení 400 V/50 Hz, příkon do 10 kW.

32. Dělička těsta

- hmotnost vkládaného těsta v rozmezí nejméně 1 -4 kg,
- hmotnost výsledných klonků v rozmezí nejméně 40-130 g,
- samočinná ochrana před úrazem elektrickým proudem odpojením zdroje, krytí IP54,
- rozměry (délka x šířka) 500x600 mm s tolerancí ±100 mm, výška maximálně 1500 mm,
- napájení 230 V nebo 400 V, příkon maximálně 2 kW.

33. Pec cukrářská třítroubová

- celonerezové provedení,
- tři samostatné nerezové trouby, nezávislé ovládání, rozměr na GN 2/1 (530x650 mm),
- nastavení teploty v rozmezí nejméně 50 - 270°C,
- samostatná dvojice těles pro každou troubu, volba režimu horní/spodní/obě současně,
- napájení 3x400V, příkon těles nejméně 6x2,5 kW.

34. Pec pekařská s kynárnou

- kapacita pece nejméně 8x plech 400x600 mm,
- kapacita kynárny nejméně 12x plech 400x600 mm,
- injekční vývin páry, nejméně třírychlostní obousměrný ventilátor, automatické zastavení ventilátoru při otevření dveří,
- možnosti pečení: horký vzduch (nejméně 30-250°C), pára (nejméně 30-120°C), kombinace,
- dotekový ovládací panel, komunikace v českém jazyce,
- automatické mytí, integrovaná sprcha,
- možnost programování, nejméně 200 programů,
- možnost pečení přes noc, kontrola dokončování pokrmů, nízkoteplotní pečení,
- nastavení teploty kynárny v rozmezí nejméně 25-50°C,
- provedení nerez ocel, sestava na sobě stojících prvků nebo monoblok,
- napájení 3x400V, příkon maximálně 20 kW, napájení kynárny 230V, příkon maximálně 4 kW.

35. Elektrická vodní lázeň

- celonerezové provedení s dvířky, nerezová topná tělesa,
- velikost nádoby 780x640x200 mm ±50 mm,
- nastavení teploty v rozmezí nejméně 30 - 80°C,
- vnější rozměry 900x900x900 mm, s tolerancí ±100 mm,
- napájení 230 V, příkon maximálně 3,5 kW,
- součástí výbavy dělicí lišta dlouhá a 2x dělicí lišta krátká.

36. Sporák velkokuchyňský

- velkokuchyňský sporák, nerezové provedení,
- 4 samostatné litinové plotny, rozměry ploten 350x350 mm ±50 mm,
- samostatné ovládání ploten, signalizace zapnutí,
- možnost snadného čištění nebo výsuvná mísa na přeteklé vařivo,
- rozměr zařízení (šířka x hloubka x výška): 900x900x900 mm, s tolerancí ±100 mm,
- příkon ploten nejméně 4x2 kW,
- napájení 3x400V, celkový příkon maximálně 16 kW.

37. Kotel varný elektrický sklopný cca 300 litrů:

- objem 280 - 320 l,
- duplikátor - nepřímý ohřev,
- kruhová varná vana, sklopná o nejméně 90°, motorové sklápění,
- vestavěný mixér s možností vyjmutí, míchací nůž na kaše,
- bezpečnostní tlakový ventil, automatická kontrola a dopouštění náplně,
- ručně ovládaný otočný výpustný kohout v přední části,
- napájení 3x400 V, příkon do 40 kW.

38. Pánev kombinovaná elektrická s mícháním cca 150 l:

- možnost vaření, smažení, další funkce (kombinace kotel-pánev), tlakové provedení,
- objem vany 150 - 180 l,
- celonerezové provedení, výškově nastavitelné nožičky,
- odnímatelné trojitě míchací rameno s nezávislým chodem,
- motorové sklápění vany,
- ovládání dotekovým displejem nebo tlačítky s LCD ukazatelem,
- baterie pro plnění pánve vodou,
- diagnostická komunikace v CJ, výstup USB pro stažení dat HACCP,
- rozměr zařízení (šířka x hloubka x výška): 1600x1500x1000 mm, s tolerancí ± 100 mm,
- napájení 3x400 V, maximální příkon do 25 kW.

39. Šokový zmrazovač a zchlazovač:

- kapacita minimálně 10 vsunů - 10 gastronádob GN 1/1 s roztečí vsunů nejméně 65 mm,
- zchlazování: z minimálně $+70^{\circ}\text{C}$ na $+3^{\circ}\text{C}$ do 100 min, minimálně 35kg/cyklus,
- zmrazování: z minimálně $+70^{\circ}\text{C}$ na -18°C do 300 min, minimálně 20 kg/cyklus,
- teplotní sonda,
- sledování kritických bodů teplot HACCP,
- elektronické řízení včetně funkce IFR (automatické řízení mrazicího procesu) a funkce Cool&Hold, po skončení šokového mrazení se automaticky přepíná do funkce udržování,
- automatický přechod na udržovací režim po skončení procesu zchlazení, zmrazení,
- napájení 3x400 V, příkon maximálně 4 kW,
- automatické odtávání a odpařování kondenzátu.

40. Box mrazicí stavebnicový nad 4 m³

- mrazicí box ze sendvičových panelů z pozinkované oceli, podlaha nerezová ocel
- objem boxu 6-7 nt,
- šířka vstupních dveří nejméně 800 mm, dveře se zámkem,
- nájezd do boxu,
- tloušťka izolace nejméně 80 mm,
- mrazicí jednotka s výkonem nejméně 2,9-6,9 nt a teplotním rozsahem nejméně -15 až -0°C , automatické odpařování kondenzátu, elektronické nastavení teploty se zobrazením na displeji,
- vnější rozměry (délka x šířka x výška) 2000x2000x2240 mm ± 100 mm.

41. Skříň mrazicí dvoudveřová nad 1000 l

- objem 1300 - 1500 litrů,
- zásuvy s roztečí nejvýše 55 mm,
- dvoudveřové celonerezové provedení, nezávislé otevírání dveří,
- chladicí systém ventilovaný,
- elektronické nastavení teploty v rozmezí nejméně -18°C až -22°C , displej pro zobrazení nastavené teploty,
- napájení 230 V, příkon do 1200 W,
- počet roštů minimálně 6 kusů,
- zaoblené hrany a rohy,
- magnetické silikonové nebo pryžové těsnění,
- výškově stavitelné nerezové nohy,
- funkce HACCP kontroly,
- automatické rozmrazování a odpar kondenzátu.

42. Myčka nádobí košová - průchozí:

- kapacita mytí nejméně 50 košů/h, možnost mytí podnosů,
- dvouplášťové provedení,
- nejméně 3 mycí programy, z toho dva s délkou 60/120 sekund,
- jednotlačítkové ovládání, hladké vnitřní povrchy,
- automatický start programu zavřením krytu,
- filtrační systém mycího roztoku,
- spotřeba oplachové vody maximálně 4 l na mycí cyklus,
- mycí systém s pohyblivými mycími rameny, filtrační systém mycího roztoku, odpadní čerpadlo s výškou odpadu do 600 mm,
- automatické dávkovače mycího a oplachového prostředku, automatický změkčovač vody,
- celkový příkon do 17 kW,
- součástí mycího stroje budou vstupní s dřezem, stojánkovou baterií, tlakovou oplachovou sprchou, otvorem na odpad a výstupní stůl s policí na koše,
- celkové rozměry sestavy (vstupní stůl-myčka-výstupní stůl) nesmí překročit následující parametry:
 - o pro VÚ 4428 Hranice: maximální délka 4290 mm, délka vstupního stolu 2500 mm, šířka stolu 750 mm, šířka píana za lemem 100 mm, uspořádání zprava doleva,
 - o pro VZ 551230 Týniště nad Orlicí pouze 2x samostatná myčka, bez stolů,
- součástí příslušenství musí být následující koše: 1 koš základní plastový 500x500 mm, koš na talíře univerzální plastový, koš na podnosy, košíček na přibory.

43. Myčka nádobí tunelová (s automatickým posuvem koše):

- kapacita mytí nejméně 100 košů/hod,
- možnost mytí talířů, jídelního nádobí, skla a podnosů,
- dvouplášťové provedení,
- jednotlačítkové ovládání s barevnou signalizací,
- filtrační systém mycího roztoku,
- vstupní výška minimálně 415 mm,
- oddělený mycí a oplachový systém,
- sušicí zóna s výkonem nejméně 1000 m³/h,
- součástí mycího stroje budou vstupní stůl s dřezem, stojánkovou baterií, tlakovou oplachovou sprchou, otvorem na odpad a výstupní stůl s policí na koše, válečkovou pojezdovou dráhou a koncovým spínačem,
- automatické dávkovače mycího a oplachového prostředku, automatický změkčovač vody,
- součástí příslušenství musí být následující koše: 1 koš základní plastový 500x500 mm, koš na talíře univerzální plastový, koš na podnosy, košíček na přibory,
- napájení 3x400 V, příkon maximálně 30 kW,
- maximální rozměry sestavy (vstupní stůl-myčka-výstupní stůl) nesmí překročit následující parametry:
 - o pro VÚ 4423 Píaseň délka 4500 mm, šířka 900 mm, šířka píana za lemem 150 mm, délka vstupního stolu maximálně 1500 mm, směr posunu myčky zprava doleva,
 - o pro VÚ 4312 Strakonice délka 4500 mm, šířka 900 mm, délka vstupního stolu maximálně 1500 mm, směr posunu myčky zprava doleva o pro VÚ 2427

Sedlec-Vícenice délka 5000 mm, šířka 900 mm, šířka píana za lemem 150 mm,
délka vstupního stolu maximálně 2000 mm, směr posunu myčky zprava doleva.

44. Myčka nádobí a skla

- dvouplášťové nerezové provedení, čelní vkládání s výklopným víkem, vnitřní výška nejméně 350 mm,
- změkčovač vody, automatické dávkovače mycí a oplachové chemie, odpadové čerpadlo
- elektronické ovládání tlačítky,
- výkon nejméně 30 košů/hod,
- nejméně 3 mycí režimy, délka mycího cyklu nejméně v rozmezí 60-120 sekund,
- spotřeba vody na cyklus maximálně 4 l,
- pro koše o rozměru 500x500 mm,
- napájení: 400V příkon do 6 kW, výkon čerpadla nejméně 500W,
- rozměr zařízení (šířka x hloubka x výška): 600x600*850 mm, s tolerancí ±50 mm,
- součástí dodávky 1 koš 500x500 mm na sklo, košík na příbory, držák na talíře.

45. Myčka černého nádobí:

- na černé nádobí, přepravky, gastronádoby,
- dvouplášťové provedení s tepelnou a hlukovou izolací,
- nejméně 3 programy,
- jednotlačítkové elektronické ovládání,
- integrovaný samočisticí program,
- zásuvná výška minimálně 670 mm,
- rozměry koše 700x700 mm, s tolerancí ± 50 mm,
- půlené otevírání dveří pro úsporu místa,
- spotřeba oplachové vody na mycí cyklus max. 6 l,
- dávkovač oplachu a mycího prostředku, změkčovač,
- při připojení na studenou vodu do 20 °C spotřeba maximálně 16 kW, napájení 3x400 V.

46. Myčka černého nádobí velkokapacitní:

- na černé nádobí, přepravky, gastronádoby,
- dvouplášťové provedení s tepelnou a hlukovou izolací,
- rozměry koše nejméně 600x1100 mm,
- nejméně 3 programy,
- tlačítkové elektronické ovládání,
- integrovaný samočisticí program,
- zásuvná výška minimálně 700 mm,
- půlené otevírání dveří pro úsporu místa,
- 2x mycí čerpadlo o příkonu nejméně 2x2000 W,
- spotřeba oplachové vody na mycí cyklus max. 10 l,
- dávkovač oplachu a mycího prostředku, změkčovač,
- při připojení na studenou vodu do 20 °C spotřeba maximálně 18 kW, napájení 3x400 V.

47. Skříň chladicí dvoudveřová nad 800 l

- objem 1300 - 1500 litrů,
- zásuvy s roztečí nejvýše 55 mm,
- dvoudveřová celonerezové provedení, nezávislé otevírání dveří,
- chladicí systém ventilovaný,
- elektronické nastavení teploty v rozmezí nejméně 0°C až +8°C, displej pro zobrazení nastavené teploty,
- napájení 230 V, příkon do 800 W,
- počet roštů minimálně 6 kusů,
- zaoblené hrany a rohy,
- magnetické silikonové nebo pryžové těsnění,
- výškově stavitelné nerezové nohy,
- funkce HACCP kontroly,
- automatické rozmrazování a odpar kondenzátu.

48. Skříň chladicí dvoudveřová prosklená (vitrína) nad 600 l

- objem 1300- 1500 litrů,
- zásuvy s roztečí nejvýše 55 mm,
- dvoudveřová provedení z nerez oceli, dveře z izolačního skla, nezávislé otevírání dveří
- chladicí systém ventilovaný,
- elektronické nastavení teploty v rozmezí nejméně 0°C až +8°C, displej pro zobrazení nastavené teploty,
- napájení 230 V, příkon do 800 W,
- počet roštů minimálně 6 kusů,
- zaoblené hrany a rohy,
- magnetické silikonové nebo pryžové těsnění,
- výškově stavitelné nerezové nohy,
- funkce HACCP kontroly,
- automatické rozmrazování a odpar kondenzátu.

49. Box chladicí stavebnicový cca 8 m³

- chladicí box ze sendvičových panelů z pozinkované oceli, podlaha nerezová ocel
- objem boxu 8-9 m³,
- šířka vstupních dveří nejméně 800 mm, dveře se zámkem,
- nájezd do boxu,
- tloušťka izolace nejméně 80 mm,
- chladicí jednotka s výkonem nejméně 3-10 m³ a teplotním rozsahem nejméně -5 až +10°C, automatické odpařování kondenzátu, elektronické nastavení teploty se zobrazením na displeji,
- vnější rozměry (délka x šířka x výška) 2600x2000x2240 mm ± 100 mm.

50. Box chladicí stavebnicový cca 4 m

- chladicí box ze sendvičových panelů z pozinkované oceli, podlaha nerezová ocel,
- objem boxu 4-5 nt,
- šířka vstupních dveří nejméně 800 mm, dveře se zámkem,
- nájezd do boxu,
- tloušťka izolace nejméně 80 mm,
- chladicí jednotka s výkonem nejméně 3-10 nt a teplotním rozsahem nejméně -5 až +10°C, automatické odpařování kondenzátu, elektronické nastavení teploty se zobrazením na displeji,
- vnější rozměry (délka x šířka x výška) 1300x2000x2240 mm ± 100 mm.