

## SOUPIS GASTROZAŘÍZENÍ ZŠ NA VÝŠINÁCH, PRAHA - PŘÍPRAVNY -

Číslo výkresu

**Číselné pozicování soupisu a výkresu:**

Pořadová čísla v legendě souhlasí s pozičními čísly na výkresech

**Názvy výrobků:**

Případné uvedené názvy výrobků s typovým označením nebo názvem výrobce jsou pouze informativního charakteru a slouží k popsání stanovené kvality a jakosti výrobku

**Realizační upřesnění rozměrů na stavbě:**

Veškeré rozměry technologického zařízení v této tabulce budou upraveny dle skutečnosti na stavbě a dle vybraných typů zařizovacích předmětů a kuchyňské technologie a případně přizpůsobeny stávající technologii

**Instalační vývody:**

Veškeré instalační vývody včetně dimenzí a příkonu před jejich realizací upřesní vybraný dodavatel kuchyňské technologie

**Doplňková ochrana a uzemnění zařízení:**

Veškeré kovové zařízení musí být ochranně pospojováno

**Požadavky na standardy technologického vybavení gastronomického provozu:**

Veškeré stoly, pokud není specifikováno jinak – NEREZ, zemnicí šrouby na zadních nohách ve výšce cca 70 mm, skříňky je možné uzemnit na horní stěně skříňky.

**Materiály a zpracování nerezového nábytku:**

Následující specifikace se vztahují na všechny položky zmíněné dále, které jsou zkonstruované na míru. Všechny použité materiály musí být nové a musí mít nejvyšší kvalitu, schválenou pro dané odvětví, jakož i musejí odpovídat specifikovaným jakostním normám.

**Typ nerezové normativní oceli:**

- austenitická nerezová ocel schválená do potravinářství, typ CrNi 18/10, chemické složení C max. 0,07 %, Cr 17 – 19 %, Ni 8,5

– 10,5 %, jakost dle ČSN 17240, 17241, DIN W. Nr. 1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, povrchové brusné provedení v jemnosti "240" nebo v úpravě "Scotchbrite"

**Nerezová ocel musí odpovídat předem stanovené tloušťce dle norem, a to následovně (minimální tloušťka):**

– Dřezy, hluboké 1,0 mm

– Odkapávací pulty 1-1,5 mm

– Pracovní stoly 1-1,5 mm

– Police v podstavbách 1,0 mm

– Korpusy skříněk 1,0- 1,5 mm

– Nerezové trubkoví (40x40 mm) 1,0 mm

– Vodící lišty 1,5 mm

– Základny skříněk 1,0 mm

– Deskové regály 1-51,3 mm

– Dvířka 1,0 mm

**Desky pracovní stolové**

Pracovní desky i dřezové musí být vyrobeny z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami.

Síla použitého materiálu desky min. 1-1,5 mm s nerez výztuhami. Deska plně zavařena a vybroušena a bez nebo s límcem-límcí i po straně a ze zadní strany jsou límce plně uzavřené. Desky budou opatřeny povrchovou úpravou broušenou se zrnem o hodnotě 240 nebo leském kartáčovém povrchu Scotchbrite.. Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 40 nebo 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tak musí tvořit s podnožím kompaktní celek vyhovující nejpřísnějším hygienickým předpisům.

Pracovní desky

**Desky pracovní nerezové dřezové**

Pracovní desky musí být opatřeny vevařeným lisovaným dřezy nebo dřezy o příslušných velikostech a hloubce. Vevaření musí být provedeno s vybroušeným bezespárovým napojením bez vizuální možnosti zjištění místa tohoto napojení.

**Zásuvky nerezového nábytku**

Uchyceny jsou na nerezových teleskopických trojdílných držácích nebo vysouvatelných nerezových dvoudílných držácích v provedení pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1.

Uzamykatelná nebo neuzamykatelná čela zásuvek musí být uzavřená a musí být opatřeny madly bez použití plastických hmot. Zásuvky budou provedeny buď v bloku a jako zásuvkový blok budou použity u stolů nebo budou používány jednotlivě a včetně nerezového krytu jsou umístěny pod deskou stolu samostatně nebo vedle sebe.

Pracovní desky

**Nerezové stoly**

Budou tvořeny pracovní nerezovou deskou a podnožím různého osazení – např. pouze vlastním podnožím nebo podnožím s odkládací nerezovou policí nebo i s bočním a zadním oplechováním nebo uzavřeným podnožím, opatřeným dvířky posuvnými nebo uchycenými na pantech nebo se zásuvkovým blokem a prostory pro GN. U Provedení skříňkového tzn ze třech stran zaplechován s policí, bez police, s čelními dvířky apod. bude dodáno skříňkové provedení v běžném hygienickém standardu. Pro podnoží bude rovněž použity nerezové materiály z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pro nohy bude použitý jácklový materiál 40/40 mm o tloušťce stěny 1,5 mm. Pro oplechování bude použit nerezový plech o tloušťce min. 1 mm a pro police nerezové výztuhy s tím, že police bude přivařena k nosné konstrukci stolu nebo bokům stolu.

Pracovní desky

Podnoží musí být opatřeno nosnými stavitelnými nožičkami z plastu o možnosti regulace výšky stolu v rozmezí až 30mm.

Ve standardu nesmí být žádné spoje provedeny nýtováním. Jsou provedeny pouze svařením pod ochranou atmosférou argonu. A řádně očištěny od svařování.

Pracovní desky

Pracovní desky

Pracovní desky

Pracovní desky

Pracovní desky

Pracovní desky

Pracovní desky

Pracovní desky

Pracovní desky

Pracovní desky

Pracovní desky

Pracovní desky

Pracovní desky

Pracovní desky

Pracovní desky

Pracovní desky

Pracovní desky

Pracovní desky

Legenda: K - volný kabel v chrániče dle ČSN, Z - zásuvka, SV - studená voda, TV - teplá voda, SVM - studená voda změkčená, R - roháček, P - pračkový ventil, V - kulový ventil, BN a BS - baterie nástěnná a stolní (nebude-li uvedeno jinak, dodávka stavby), mezi přívod plynu a plynový přístroj musí být vždy nainstalován uzávěr (dodávka stavby), mezi přívod elektřiny a elektrický stroj musí být vždy nainstalována zásuvka nebo předřazený příslušný fázový vypínač (dodávka stavby), SJ - elektrické stroje samostatně jištěné, nemobilní stroje a zařízení musí být uzemněny ochranným pospojením, ZTI odpady instalované před termickými přístroji (varné, smažicí, pečicí, fritovací stroje) odolné 100 °C, NČP(mm)=míra nad čistou podlahou, rozměry(mm): šířka x hloubka x výška

poz.	Předmět - název	Rozměry	Příkon	Napětí	Ks	cena bez DPH/1ks	cena bez DPH Celkem	cena s DPH celkem	jistič	Typ zařízení	přípravna
<b>1.PP</b>		<i>š x h x v</i>									
<b>A</b>	<b>Příprava jídel I</b>										
A3	Profesionální chladnička, hrubý objem 130 lt, bílá, 1x plně dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C	600x600x845	0,3kW	230V	1	8 720,00	8 720,00	10 551,20	16B/1	UR 200	B(P)
A5	Výrobek horké vody, objem 1x7 litrů, termostat pro nastavení teploty 30°C až 100°C.	320x300x6200	3kW	230V	1	15 141,00	15 141,00	18 320,61	16B/1	VHV 7	B(P)
<b>B</b>	<b>Výdej jídel I</b>										
B1	Vyhřívání výdejní vodní lázeň, pojízdná, dělená - kapacita 2x GN 1/1-200 hl., každá vana disponuje samostatným topným tělesem, samostatným termostatem pro regulaci teploty až do +90°C a samostatným vypouštěcím ventilem, nerezové provedení, 4x kolečka pr. 100 mm z toho 2x brzděná, 1x plná police, ovládání na kratší straně	860x660x870	1,5kW	230V	1	15 450,00	15 450,00	18 694,50	16B/1	KSVOL-2L	B(P)
<b>C</b>	<b>Mytí stolního nádobí I</b>										
C1	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 450x450x250mm, dřez umístěný vlevo, 1x otvor pro stojánkovou tlakovou sprchu, prolamovaná pracovní deska, zvýšený zadní lem - výška lemu 150mm, nerezové provedení, částečná kapotáž dřezu z čela + kapotáž dřezu z obou boků, vpravo ve spodním prostoru stolu volný prostor pro umístění změkčovače vody ( <i>rozměr viz. pol. C1</i> )	1500x650x900			1	11 988,00	11 988,00	14 505,48		KSVO	B(L)
C2	Sprcha s baterií ze stolu a s ramínkem, nerezová tlaková hadice, vyrovnávací pružina, tlaková sprcha s pákovým ovladačem	150x200x1100			1	4 721,00	4 721,00	5 712,41		DOC-3	B(L)
C3	Změkčovač vody pro myčku, provedení automatické s objemovým řízením, možnost regenerací též časové, teplota vody max 43°C, objem pryskyřice 5lt. (1m hadice)	225x400x530	0,005kW	230V	1	8 500,00	8 500,00	10 285,00	16B/1	SMK-BNT 1650 F	B(L)
C4	Podstolová myčka skla a nádobí, dvouplášťová, koš 500x500, výška vstupního otvoru 380mm umožňující zakládání podnosů velikosti GN 1/1, 3x mycí cyklus - 90, 120 nebo 180 vteřin, <b>spotřeba vody 2,4 lt, myčka vč. funkce THERMOSTOP zajišťující správnou teplotu vody</b> , objem mycí vany 20 lt s topným tělesem o výkonu min. 2,8 kW, objem bojleru min. 7 lt a s topným tělesem min. 5,6kW, mycí čerpadlo o výkonu min. 0,6kW, integrovaný dávkovač mycího prostředku, integrovaný dávkovač oplachového prostředku, filtr mycí vany v nerezovém provedení, možnost nastavení napájení - 230V nebo 400V, součástí myčky 1x koš základní 500x500mm, 1x koš na talíře 500x500mm, 2x košíček na příbory, čerpadlo odpadní vody pro zajištění odtoku vody z myčky do odpadu ve výšce vyšší jak 420 mm	600x600x830	3,5kW	230V	1	49 850,00	49 850,00	60 318,50	16B/1	CO-501-DD	B(L)
C5	Podstavec pod podstolovou myčku nádobí, 1x plná police, nerezové provedení, podstavec kompatibilní s myčkou nádobí	dle myčky			1	4 250,00	4 250,00	5 142,50		KPO	B(L)
<b>D</b>	<b>Příprava jídel II</b>										
D5	Výrobek horké vody, objem 1x7 litrů, termostat pro nastavení teploty 30°C až 100°C.	320x300x6200	3kW	230V	1	15 141,00	15 141,00	18 320,61	16B/1	VHV 7	A(L)
<b>E</b>	<b>Výdej jídel II</b>										
E1	Vyhřívání výdejní vodní lázeň, pojízdná, dělená - kapacita 2x GN 1/1-200 hl., každá vana disponuje samostatným topným tělesem, samostatným termostatem pro regulaci teploty až do +90°C a samostatným vypouštěcím ventilem, nerezové provedení, 4x kolečka pr. 100 mm z toho 2x brzděná, 1x plná police, ovládání na kratší straně	860x660x870	1,5kW	230V	1	15 450,00	15 450,00	18 694,50	16B/1	KSVOL-2L	A(L)
<b>F</b>	<b>Mytí stolního nádobí I - NEREŠENO</b>										
<b>1.NP</b>											
<b>G</b>	<b>Příprava jídel III</b>										
G3	Profesionální chladnička, hrubý objem 130 lt, bílá, 1x plně dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C	600x600x845	0,3kW	230V	1	8 720,00	8 720,00	10 551,20	16B/1	UR 200	B(P)
<b>H</b>	<b>Výdej jídel III - NEREŠENO</b>										
<b>I</b>	<b>Mytí stolního nádobí III</b>										
I1	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 450x450x250mm, dřez umístěný vlevo, 1x otvor pro stojánkovou tlakovou sprchu, prolamovaná pracovní deska, zvýšený zadní lem - výška lemu 150mm, nerezové provedení, kapotáž dřezu z čela + kapotáž dřezu z obou boků, vpravo ve spodním prostoru stolu volný prostor pro umístění změkčovače vody s dodáním propojovací hadice k myčce v délce 3m( <i>rozměr viz. pol. I6</i> )	1330x650x900			1	11 988,00	11 988,00	14 505,48		KSVO	A(P)
I2	Sprcha s baterií ze stolu a s ramínkem, nerezová tlaková hadice, vyrovnávací pružina, tlaková sprcha s pákovým ovladačem	150x200x1100			1	4 721,00	4 721,00	5 712,41		DOC-3	A(P)

I3	Podstolová myčka skla a nádobí, dvouplášťová, koš 500x500, výška vstupního otvoru 380mm umožňující zakládání podnosů velikosti GN 1/1, 3x mycí cyklus - 90, 120 nebo 180 vteřin, <b>spotřeba vody 2,4 lt, myčka vč. funkce THERMOSTOP zajišťující správnou teplotu vody</b> , objem mycí vany 20 lt s topným tělesem o výkonu min. 2,8 kW, objem bojleru min. 7 lt a s topným tělesem min. 5,6kW, <b>mycí čerpadlo o výkonu min. 0,6kW</b> , integrovaný dávkovač mycího prostředku, integrovaný dávkovač oplachového prostředku, filtr mycí vany v nerezovém provedení, možnost nastavení napájení - 230V nebo 400V, součástí myčky 1x koš základní 500x500mm, 1x koš na talíře 500x500mm, 2x košíček na přibory	600x600x830	3,5kW	230V	1	49 850,00	49 850,00	60 318,50	16B/1	CO-501+DD	A(P)
I4	Podstavec pod podstolovou myčku nádobí, 1x plná police, nerezové provedení, podstavec kompatibilní s myčkou nádobí	dle myčky			1	4 250,00	4 250,00	5 142,50		KPO	A(P)
I6	Automatický změkčovač vody pro myčku, objemově řízená regenerace s možností časově řízené regenerace, elektronické ovládání, rozsah nastavení pro regeneraci 0 -99m <sup>3</sup> , objem pryskyřice 10 lt, průtok 0,5m <sup>3</sup> / hod - Bude stávající ten od dodaného konvektomatu v 11/2020 - <b>TATO POLOŽKA BUDE NAHRAZENA ZMĚKČOVAČEM OD DODANÉHO KONVEKTOMATU Z 11/2020</b>	225x400x530	0,005kW	230V	1	PŘESUN			16B/1		A(P)
<b>J Příprava jídel III. a IV.</b>											
J5	Výrobek horké vody, objem 1x7 litrů, termostat pro nastavení teploty 30°C až 100°C.	320x300x6200	3kW	230V	1	15 141,00	15 141,00	18 320,61	16B/1	VHV7	A(L)
J6	Výrobek horké vody, objem 1x7 litrů, termostat pro nastavení teploty 30°C až 100°C.	320x300x6200	3kW	230V	1	15 141,00	15 141,00	18 320,61	16B/1	VHV7	B(P)
<b>K Výdej jídel IV</b>											
K1	Vyhřívání výdejní vodní lázeň, pojízdná, dělená - kapacita 2x GN 1/1-200 hl., každá vana disponuje samostatným topným tělesem, samostatným termostatem pro regulaci teploty až do +90°C a samostatným vypouštěcím ventilem, nerezové provedení, 4x kolečka pr. 100 mm z toho 2x brzděná, 1x plná police, ovládání na kratší straně	860x660x870	1,5kW	230V	1	15 450,00	15 450,00	18 694,50	16B/1	KSVOL-2L	B(P)
<b>L Mytí stolního nádobí IV- NERĚŠENO</b>											
<b>2.NP</b>											
<b>M Příprava jídel VI</b>											
M3	Profesionální chladnička, hrubý objem 130 lt, bílá, 1x plně dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C	600x600x845	0,3kW	230V	1	8 720,00	8 720,00	10 551,20	16B/1	UR 200	B(P)
<b>N Výdej jídel V - NERĚŠENO</b>											
<b>O Mytí stolního nádobí V</b>											
O1	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 450x450x250mm, dřez umístěný vlevo, 1x otvor pro stojánkovou tlakovou sprchu, prolamovaná pracovní deska, zvýšený zadní lem - výška lemu 150mm, nerezové provedení, kapotáž dřezu z čela + kapotáž dřezu z obou boků, vpravo ve spodním prostoru stolu volný prostor pro umístění změkčovače vody s dodáním propojovací hadice k myčce v délce 3m(rozměr viz. pol. O6)	1370x650x900			1	11 988,00	11 988,00	14 505,48		KSVO	A(P)
O2	Sprcha s baterií ze stolu a s ramínkem, nerezová tlaková hadice, vyrovnávací pružina, tlaková sprcha s pákovým ovladačem	150x200x1100			1	4 721,00	4 721,00	5 712,41		DOC-3	A(P)
O3	Podstolová myčka skla a nádobí, dvouplášťová, koš 500x500, výška vstupního otvoru 380mm umožňující zakládání podnosů velikosti GN 1/1, 3x mycí cyklus - 90, 120 nebo 180 vteřin, <b>spotřeba vody 2,4 lt, myčka vč. funkce THERMOSTOP zajišťující správnou teplotu vody</b> , objem mycí vany 20 lt s topným tělesem o výkonu min. 2,8 kW, objem bojleru min. 7 lt a s topným tělesem min. 5,6kW, <b>mycí čerpadlo o výkonu min. 0,6kW</b> , integrovaný dávkovač mycího prostředku, integrovaný dávkovač oplachového prostředku, filtr mycí vany v nerezovém provedení, možnost nastavení napájení - 230V nebo 400V, součástí myčky 1x koš základní 500x500mm, 1x koš na talíře 500x500mm, 2x košíček na přibory	600x600x830	3,5kW	230V	1	49 850,00	49 850,00	60 318,50	16B/1	CO-501+DD	A(P)
O4	Podstavec pod podstolovou myčku nádobí, 1x plná police, nerezové provedení, podstavec kompatibilní s myčkou nádobí	dle myčky			1	4 250,00	4 250,00	5 142,50		KPO	A(P)
O6	Změkčovač vody pro myčku, provedení automatické s objemovým řízením, možnost regenerace též časové, teplota vody max. 43°C, objem pryskyřice 5lt.	225x400x530	0,005kW	230V	1	8 500,00	8 500,00	10 285,00	16B/1	SMK-BNT 1650F	A(P)
<b>P Příprava jídel VI</b>											
P5	Výrobek horké vody, objem 1x7 litrů, termostat pro nastavení teploty 30°C až 100°C.	320x300x6200	3kW	230V	1	15 141,00	15 141,00	18 320,61	16B/1	VHV 7	B(P)
P6	Výrobek horké vody, objem 1x7 litrů, termostat pro nastavení teploty 30°C až 100°C.	320x300x6200	3kW	230V	1	15 141,00	15 141,00	18 320,61	16B/1	VHV 7	A(L)
<b>Q Mytí a skladování termoportů - v 1. NP technologického pavilonu místo WC</b>											
Q1	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 700x500x375mm, zadní lem, pravý lem, prolamovaná pracovní deska, kapotáž dřezu z čela a obou boků, nerezové provedení	800x700x900			1	15 450,00	15 450,00	18 694,50		KSVOH-2L	

Q2	Sprcha s baterií ze stolu a s ramínkem, nerezová tlaková hadice, vyrovnávací pružina, tlaková sprcha s pákovým ovladačem	150x200x1100			1	4 721,00	4 721,00	5 712,41		DOC-3	
Q3	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, regál svařovaný, tuhá, pevná konstrukce, celonerezové provedení ( <b>nutno zaměřit a navrhnout pro cca 16 ks termoportů, pro rozměry mycího stolu a topení</b> )	950x500x1850			1	8 054,00	8 054,00	9 745,34		KRGP	
Q4	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, regál svařovaný, tuhá, pevná konstrukce, celonerezové provedení ( <b>nutno zaměřit a navrhnout pro cca 16 ks termoportů, pro rozměry mycího stolu a topení</b> )	950x500x1850			1	8 054,00	8 054,00	9 745,34		KRGP	
<b>QP</b>	<b>Výdej jídel VI</b>										
QP1	Vyhřívání výdejní vodní lázeň, pojízdná, dělená - kapacita 2x GN 1/1-200 hl., každá vana disponuje samostatným topným tělesem, samostatným termostatem pro regulaci teploty až do +90°C a samostatným vypouštěcím ventilem, nerezové provedení, 4x kolečka pr. 100 mm z toho 2x brzděná, 1x plná police, ovládání na kratší straně	860x660x870	1,5kW	230V	1	15 450,00	15 450,00	18 694,50	16B/1	KSVOL-2L	B(L)
<b>R</b>	<b>Mytí stolního nádobí VI - NEREŠENO</b>										
N3	Vozík na termoporty, 4x kolečka o průměru 125 mm, nerezové provedení	650x460x850			3	6 161,00	18 483,00	22 364,43		KSVOP	
Ostatní	Montáž,doprava,montážní materiál a zaškolení obsluhy vč. likvidace materiálu				1	29 029,00	29 029,00	35 125,09			
	<b>Požadovaná kvalita materiálu nerezového nábytku ve specifikaci zařízení</b>						0	0			
	kvalita materiálu: potravinářská nemagnetická chromniklová nerezová ocel ČSN 17240 tj. AISI 304, síla plechu minimálně 1,0 mm, vrchní deska stolů tloušťky min. 40 mm celoplošně podlepená dřevotřískovou deskou opatřenou zdravotně nezávadným nátěrem !!!, nohy z jeklu 40x40mm, každý stůl s uzemňovacími šrouby na zadních nohách, plně nerez police tl. 40mm, pracovní desky						0	0			
<b>Celková cena za gastrotechnologii</b>							<b>492 024,00</b>	<b>595 349,04</b>			