

**POZNÁMKY K SOUPISU ZAŘÍZENÍ VE VÝKAZU VÝMĚR**  
**- MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR - STAVEBNÍ ÚPRAVY VYMEZENÉ ČÁSTI GASTROPROVOZU -**  
**Mze ČR, Těšnov 65/17, Praha 1, PSČ 110 00**

Příloha č. 5

**Číselné pozicování soupisu a výkresu:**

Pořadová čísla v legendě souhlasí s pozičními čísly na výkresech

**Názvy výrobků:**

Případně 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, zemní 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 trubkové (40x40 mm) 1,0 mm
- Vodicí 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 výtuhami. Deska plně zavařena a vybrušena 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 vybrušení 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.

**Desky pracovní nerezové dřezové**

Pracovní desky musí být opatřeny vevařeným lisovaným dřezou nebo dřezou o příslušných velikostech a hloubce. Vevaření musí být provedeno s vybrušeným 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 uzavřena 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.

**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 zplechován 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 výtuhy s tím, že police bude přivařena k nosné konstrukci stolu nebo bokům stolu.

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.

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, smažiči, pečiči, fritovací stroje) odolné 100 °C, NČP(mm)=míra nad čistou podlahou, rozměry(mm): šířka x hloubka x výška

**TABULKA POTŘEB MÉDIÍ TECHNOLOGIE KUCHYNĚ**

A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	elektrina		plyn		voda		kanaliz.	poznámka	cena ks bez DPH	celkem bez DPH
			ks	kW/ks	napětí V	celkem kW	kW/ks	celkem				
	1. NP											
	CHODBA - M. Č. 554											
1	volná pozice	1										

2	volná pozice	1												
<b>PŘÍPRAVNA - STUDENÁ KUCHYŇĚ</b>														
3	<b>chladicí skříň profesionální, na GN 2/1, lze vložit plech 600x400 mm,</b> - nerezové provedení, objem brutto 600 litrů, - čistý objem 570 lit., uzamykatelná, - 4x police, automatické odtávání, - možnost uložení přepravky nebo GN 2/1, - termostatická regulace od -2 až +8 °C, - rozměry: 780x700x1895 mm	1	0,2	230-Z	0,2							- dodávka gastra	23 390	23 390
4	volná pozice	1												
5	<i>keramické umyvadlo, vč. pákové směšovací baterie,</i> - směšovací na TV a SV - vč. dávkovače jednorázových papírových ručníků, - vč. dávkovače tekutého mýdla	1						½ – R	½ – R	DN40		- dodávka stavby - požadavky na stavební připravenost určí ZTI		
6	<b>pracovní stůl neutrální, s polici, s vevařeným dřezem, 3 x zásuvka na náčiní pod pracovní deskou,</b> - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - pracovní deska v přechodu na stěny se zvýšeným límcem, - výškově stavitelné nohy, - vevařený dřezový výlisek 400x400x250 mm, - 2 x zásuvka s plnovýsuvem pod pracovní deskou, - spodní plná police, - výškově stavitelné nohy, - rozměry cca: 2300x700x900 mm	1						½ – R	½ – R	DN50		- dodávka gastra	32 500	32 500
6.1.	<b>baterie stolní páková,</b> - přepínání sprchy a baterie, - otočné raménko, - směšovací na TV a SV	1										- dodávka gastra	3 700	3 700
7	<b>chladicí stůl trojsekový, chladicí agregát vpravo, pracovní deska se zdvojeným lemem 3D o tl. cca 12 mm a výšce 100 mm,</b> - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - 3x chlazená sekce, 6 x zásuvka, - možnost teplotní regulace od -2 do +8 °C, - robustní nerezová úchyťová madla nebo vlisy, - možnost otevírání dveří do úhlu 120 °, - vnitřní hygienické provedení - zaoblené rohy a hrany, - automatické odtávání výparníku horkým plynem z kondenzátoru, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1792x700x850 mm	1	0,172	230 - Z	0,172							- dodávka gastra	78 700	78 700

8	<b>chladicí stůl trojsekcový, chladicí agregát vpravo, pracovní deska se zdvojeným lemem 3D o tl. cca 12 mm a výšce 100 mm,</b> - nerezové provedení - gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - 3x chlazená sekce, 6 x zásuvka, - možnost teplotní regulace od -2 do +8 °C, - robustní nerezová úchyťová madla nebo vlisy, - možnost otevírání dveří do úhlu 120 °, - vnitřní hygienické provedení - zaoblené rohy a hrany, - automatické odtávání výparníku horkým plynem z kondenzátoru, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1792x700x850 mm	1	0,172	230 - Z	0,172							- dodávka gastr	78 700	78 700	
9	<b>univerzální stroj na přípravu pomazánek, s možností připojení pracovních strojků,</b> - kovové provedení, digitální ovládání, časovač, - objem nerezové díže 9,5 litrů, - regulace chodu, 10 rychlostí, - vč. výbavy: metla, hák, míchač, zákryt díže, - pozn.: bez přípojných strojů - rozměry cca: 350x450x538 mm	1	0,65	230 - Z	0,65								- dodávka gastr	18 100	18 100
10	<b>el. nářezový stroj, tlakový odlitek z hliníkové slitiny, profesionální, šnekový pohon,</b> - šikmé uložení pracovního stolu, - síla řezu 0-20 mm, hybridní pohon, - průměr nože 250 mm, včetně brusnéhozařízení, - profesionální zařízení, - rozměry: 600x431x435 mm	1	0,3	230-Z NČP 1150	0,3								- dodávka gastr	8 000	8 000
11	<b>elektronická digitální váha technologická do stravovacích provozů, úředně ověřená pro obchodní vážení,</b> - provoz na baterie - 500 hodin nebo přes adaptér ze sítě 230V, rozměr vážní plochy cca230x190 mm, - váživost do 6 kg/po 3g,	1	0,003	230-Z NČP 1150	0,003								- dodávka gastr	7 500	7 500
12	<b>nástěnná skříňka s policí, uzavřená křídlovými dveřmi,</b> - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu, - rozměry: cca 1150x350x650 mm	2											- dodávka gastr	20 550	41 100
13	volná pozice	1													

14	<p><b>pracovní stůl s vevařeným dřezem, vč. otvoru na baterii, vč. prolisu okolo dřezu, 2 x zásuvka na náčiní, se spodní polici,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304,</li> <li>- v přechodu na stěny stůl opatřen zvýšenými límcí,</li> <li>- vevařený dřezový výlisek cca 500x500x300 mm,</li> <li>- 2 x zásuvka s plnovýsuvem, pod pracovní deskou,</li> <li>- výškově stavitelné nohy,</li> <li>- rozměry: cca 2000x700x900 mm</li> </ul>	1						½ – R	½ – R	DN50	- dodávka gastr	29 100	29 100
14.1.	<p><b>baterie stolní páková, tlaková,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přepínání sprchy a baterie,</li> <li>- otočné raménko,</li> <li>- směšovací na TV a SV</li> <li>- výška 500 mm</li> </ul>	1									- dodávka gastr	6 000	6 000
15	<p><b>pracovní stůl s vevařeným dřezem, vč. otvoru na baterii, 2 x zásuvka na náčiní, se spodní polici, boční levý zákryt,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304,</li> <li>- v přechodu na stěny stůl opatřen zvýšenými límcí,</li> <li>- vevařený dřezový výlisek cca 400x400x250 mm,</li> <li>- 2 x zásuvka s plnovýsuvem, pod pracovní deskou,</li> <li>- výškově stavitelné nohy,</li> <li>- rozměry: cca 2000x700x900 mm</li> </ul>	1						½ – R	½ – R	DN50	- dodávka gastr	26 000	26 000
15.1.	<p><b>baterie stolní páková,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přepínání sprchy a baterie,</li> <li>- otočné raménko,</li> <li>- směšovací na TV a SV</li> </ul>	1									- dodávka gastr	4 000	4 000
16	<p><b>pracovní stůl snížený,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304,</li> <li>- pracovní deska v přechodu na stěny opatřena zvýšeným límcem,</li> <li>- spodní police,</li> <li>- výškově stavitelné nohy,</li> <li>- rozměry cca: 1100x700x750 mm,</li> </ul>	1									- dodávka gastr	9 800	9 800
17	<p><b>regálový pracovní vozík na GN 1/1,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nerezové provedení, se zámkem proti výsuvu,</li> <li>- zásuvná kapacita vozíku 14 x GN 1/1,</li> <li>- možnost zásuvu také GN 1/2,</li> <li>- 4 x otočná kolečka, 2 x kolečka s brzdou,</li> <li>- rozměry: 380x550x1740 mm</li> </ul>	1									- dodávka gastr	12 750	12 750

18	<b>stolní krouhač zeleniny,</b> - indukční motorový blok, asynchronní motor pro profesionální zátěžové použití, tichý chod motoru bez vibrací, - bezpečnostní systém při obslužném spínání chodu stroje, automatický restart, - kapacita pro 50 - 400 porcí, výkon až 300 kg (dle druhu zeleniny) za hodinu, - krouhací hlava celokovová, kryt motoru nerezový, - dvě rychlosti otáček, 1. rychlost 375 a 2. rychlost 750 ot./min., - dva plnicí otvory, kruhový s průměrem 175 mm, kruhový s průměrem 59 mm, - zařízení dokáže krájet, vlnkovat, nudličkovat, kostičkovat, hranolkovat, strouhat, apod. - dle zvolených prac. disků, - rozměry: 360x340x690 mm	1	0,9	400 - Z	0,9							- dodávka gastru	39 500	39 500	
18.1.	<b>základní sada pracovních 6-ti disků:</b> - plátkovač 2 mm, - plátkovač 4 mm, - strouhač 1,5 mm, - nudličkovač 4x4 mm, - kostičkovač 14x14x14 mm	1											- dodávka gastru	17 000	17 000
18.2.	<b>držák disků, nástěnný,</b> - pro 6 disků, nerezové provedení,	2											- dodávka gastru	1 900	3 800
19	<b>kufr na zpracování potravin pro studenou kuchyni,</b> - stolní, objem nádoby 5,5 litru, - pro zpracování zeleniny, ovoce, přípravu těsta, paštik, majonéz, pomazánek, sekání bylinek, drcení koření, apod., - výkon 1500 ot./minutu, motorový blok kovový, - nádoba kufru nerezová, motorová brzda, - bezpečnostní mikrospínač, pulsní ovládací tlačítko, - v ceně stroje nůž s rovným ostřím (ostatní nože lze doobjednat) - rozměry: 280x350x490 mm	1	1,1	230 - Z	1,1								- dodávka gastru	61 000	61 000
19.1.	<b>nůž s jemným zubatým ostřím,</b> - pro sekání bylinek a koření	1											- dodávka gastru	990	990
20	<b>nástěnná skříňka s policí, uzavřená dveřmi,</b> - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu, - rozměry: cca 1430x350x650 mm	3											- dodávka gastru	24 500	73 500
<b>PŘÍPRAVNA - CUKRÁŘSKÁ VÝROBA</b>															
21	<i>keramické umyvadlo, vč. pákové směšovací baterie,</i> <i>směšovací na TV a SV</i> - vč. dávkovače jednorázových papírových ručníků, - vč. dávkovače tekutého mýdla	1							½ - R	½ - R	DN40		- dodávka stavby - požadavky na stavební připravenost určí ZTI		

22	<p><b>pracovní stůl s vevařeným dřezem, vč. otvoru na baterii, 2 x zásuvka na náčiní, se spodní polici, celokovová pracovní deska odolná vysokým teplotám,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304,</li> <li>- v přechodu na stěny stůl opatřen zvýšenými límcí,</li> <li>- vevařený dřezový výlisek cca 400x400x250 mm,</li> <li>- 2 x zásuvka s plnovýsuvem, pod pracovní deskou,</li> <li>- výškově stavitelné nohy,</li> <li>- rozměry: cca 1800x700x900 mm</li> </ul>	1						½ – R	½ – R	DN50	- dodávka gastra	30 700	30 700
22.1.	<p><b>baterie stolní páková,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přepínání sprchy a baterie,</li> <li>- otočné raménko,</li> <li>- směšovací na TV a SV</li> </ul>	1									- dodávka gastra	4 000	4 000
23	<p><b>nástěnná skříňka s polici, uzavřená posuvnými dveřmi,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304,</li> <li>- tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu,</li> <li>- rozměry: cca 1800x350x650 mm</li> </ul>	1									- dodávka gastra	20 000	20 000
24	<p><b>elektrická cukrářská pečicí pec, kapacita 10 x plech 600x400 mm, panty dveří vlevo,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nerezové provedení, konvekční pečení 30 °C - 260 °C,</li> <li>- kombinovaný režim páry a konvekčního pečení 35 °C - 260 °C, se STEAM.Maxi™ od 30% do 90%</li> <li>- kombinovaný režim vlhkosti a konvekčního pečení 35 °C - 260 °C, se STEAM.Maxi™ od 10% do 20%</li> <li>- pára při 35 °C - 130 °C se STEAM.Maxi™ technologií 100 %</li> <li>- horký vzduch 30 °C - 260 °C s DRY.Maxi™ technologií nastavitelný od 10 % do 100 %</li> <li>- sonda Delta T pečení se sondou MULTI.Point vícebodová sonda jádra</li> <li>- programovatelný, 256 programů,</li> <li>- AIR.Maxi™ technologie: více ventilátorů s reverzním chodem</li> <li>- AIR.Maxi™ technologie: 4 manuálně nastavitelné rychlosti ventilátoru AIR.Maxi™ technologie: 4 polostatické pečicí režimy</li> <li>- Rotor.KLEAN™: 4 automatické mycí programy s kontrolovaným množstvím užití vody a čistícího prostředku</li> <li>- Rotor.KLEAN™: nádrž na čistící prostředek integrovaná v peci,</li> <li>- rozměry: 860x957x1163 mm</li> </ul>	1	21	400-K, 500 NČP	21			1/2-P		DN50	- dodávka gastra - termické zařízení umístěno pod odsavač par - přívod vody napojen přes změkčovací technický filtr	121 000	121 000
24.1.	<p><b>filtr pro technickou úpravu vody,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vodíková výměna iontů</li> <li>- nesolný změkčovač vody bez nutnosti solné regenerace,</li> <li>- filtrační jednotka napojena na elektroniku a diagnostiku konvektomatu</li> </ul>	1									- dodávka gastra	8 000	8 000
24.2.	<p><b>kynárna s extra rychlým generátorem páry, konstrukčně propojena s pecí,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nerezové provedení, prosklené dveře,</li> <li>- kapacita na 8 x plechy 600x400 mm,</li> <li>- rozteč mezi plechy 75 mm,</li> <li>- max. teplota do 50 °C, přesně elektronicky řízený proces,</li> <li>- rozměry: 860x978x658 mm</li> </ul>	1	2,3	230 - K	2,3			1/2-P		DN50	- dodávka gastra	35 500	35 500

25	odsavač par pasivní, nástěnné provedení, - nerezové provedení - gastronomická chromniklová ocel ve třídě AISI 304, tuhá celonerezová svařovaná - včetně lapače tuku, - s výtokem na vzniklý kondenzát, - rozměry: cca 1100x1200x450 mm	1	0,1	230 - K	0,1						- dodávka stavby (VZT) - napojení odsavače par provede VZT		
26	<b>pracovní stůl 2-policový, celokovová pracovní deska odolná vysokým teplotám,</b> - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - 2 x spodní police, - výškově stavitelné nohy, - rozměry cca: 1500x700x900 mm	1									- dodávka gastr	16 200	16 200
27	<b>nástěnná skříňka s policí, uzavřená posuvnými dveřmi,</b> - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu, - rozměry: cca 1500x350x650 mm	1									- dodávka gastr	17 260	17 260
28	<b>elektronická digitální váha technologická do stravovacích provozů, úředně ověřená pro obchodní vážení,</b> - provoz na baterie - 500 hodin nebo přes adaptér ze sítě 230V, rozměr vážní plochy cca230x190 mm, - váživost do 6 kg/po 3g,	1	0,003	230-Z NČP 1150	0,003						- dodávka gastr	7 100	7 100
29	<b>mrazicí skříň profesionální, lze vložit plech 600x400 mm,</b> - nerezové provedení, objem brutto 600 litrů, - čistý objem 570 lit., uzamykatelná, - výparníkové police, manuální odtávání, - 6 výparníkových polic, možnost uložení přepravky - termostatická regulace od -10 až -25 °C, - rozměry: 780x700x1895 mm	1	0,2	230-Z	0,2						- dodávka gastr	28 000	28 000
30	<b>chladicí skříň profesionální, na GN 2/1, lze vložit plech 600x400 mm,</b> - nerezové provedení, objem brutto 600 litrů, - čistý objem 570 lit., uzamykatelná, - 4x police, automatické odtávání, - možnost uložení přepravky nebo GN 2/1, - termostatická regulace od -2 až +8 °C, - rozměry: 780x700x1895 mm	1	0,2	230-Z	0,2						- dodávka gastr	22 000	22 000
31	<b>univerzální kuchyňský robot, s díží 30 litrů,</b> - 3 pracovní rychlosti, - vertikální zdvih díže, - nerezový bezpečnostní záryt, - vč. základní výbavy: metla, hák, míchač, nerezový vozík, - hmotnost 200 kg, - rozměry: 665x568x1200 mm	1	0,75	400 - K	0,75						- dodávka gastr	79 000	79 000



32	<b>pracovní stůl s vevařeným dřezem, vč. otvoru na baterii, 2 x zásuvka na náčiní, se spodní polici,</b> - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - v přechodu na stěny stůl opatřen zvýšenými límcí, - vevařený dřezový výlisek cca 400x400x250 mm, - 2 x zásuvka s plnovýsuvem, pod pracovní deskou, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: cca 2000x700x900 mm	1						½ – R	½ – R	DN50	- dodávka gastra	25 500	25 500
22.1.	<b>baterie stolní páková,</b> - přepínání sprchy a baterie, - otočné raménko, - směšovací na TV a SV	1									- dodávka gastra	4 000	4 000
33	<b>pracovní stůl 2-policový, celokovová pracovní deska odolná vysokým teplotám,</b> - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - 2 x spodní police, - výškově stavitelné nohy, - rozměry cca: 2500x700x900 mm	1									- dodávka gastra	24 500	24 500
34	<b>univerzální stroj na přípravu pomazánek, s možností připojení pracovních strojů,</b> - kovové provedení, digitální ovládání, časovač, - objem nerezové díže 9,5 litrů, - regulace chodu, 10 rychlostí, - vč. výbavy: metla, hák, míchač, zákryt díže, - pozn.: bez přípojních strojů - rozměry cca: 350x450x538 mm	1	0,65	230 - Z	0,65						- dodávka gastra	17 500	17 500
35	<b>nástěnná skříňka s polici, otevřená,</b> - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu, - rozměry: cca 1500x350x650 mm	3									- dodávka gastra	17 260	51 780
36	<b>regálový pracovní vozík na cukrářské plechy 600x400 mm,</b> - nerezové provedení, se zámkem proti výsuvu, - zásuvná kapacita vozíku 14 x GN 1/1, - možnost zásuvu také GN 1/2, - 4 x otočná kolečka, 2 x kolečka s brzdou, - rozměry: 380x550x1740 mm	1									- dodávka gastra	17 500	17 500
36.1.	<b>chladicí skříň profesionální, na GN 2/1, lze vložit plech 600x400 mm,</b> - nerezové provedení, objem brutto 600 litrů, - čistý objem 570 lit., uzamykatelná, - 4x police, automatické odtávání, - možnost uložení přepravky nebo GN 2/1, - termostatická regulace od -2 až +8 °C, - rozměry: 780x700x1895 mm	1	0,2	230-Z	0,2						- dodávka gastra	22 000	22 000
					<b>celková spotřeba elektro</b>	<b>28,19</b>	<b>kW</b>						

<b>Součástnost 0,8</b>	<b>22,55</b>	<b>kW</b>			
<b>cena zařízení bez DPH</b>					<b>1 020 700 Kč</b>
doprava zařízení - vč. manipulace zařízení na staveništi - vnitrostátní, mezistátní přeprava					15000
montáž zařízení - vč. odzkoušení, zaškolení personálu - vč. revizních zpráv a dokumentů ke kolaudaci - vč. autorizované (kulatým státním razítkem) projektové dokumentace skutečného provedení díla					95 000 Kč
<b>cena celkem bez DPH</b>					<b>1 130 700 Kč</b>