

Příloha č.1\_Specifikace gastrozařízení

Číslo pol.	Název pol.	Kusy	Cena/ ks	Cena celkem	Výrobce typ	Šířka min.	Hloubka min.	Výška min.	el.	Příkon kW	Závazný popis
01	Konvektomat elektrický 10x GN2/1	1	408 200	408 200	408 200	1 080	1 040	1 060	400 V	max. 38,0	Komoru provedenou v pevném závěsném rámu (odstup ližin min. 68 mm) nebo se stojanovým vozíkem (min. 63mm) pro vložení 10 roštů nebo plechů (2/1 GN) v podélném zásuvném roštu. Provozní režimy: vaření v páře, horký vzduch a kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti, regenerace, vaření s nízkými teplotami, vaření s teplotním rozdílem, pasterizace, regulace vnitřní teploty pokrmu, zchlazování a rovněž funkci zvlhčování s možností nastavení množství vody v mililitrech a nastavení kynutí pečiva. Nastavitelnou teplotu varné komory od +30°C do +300°C. Vybavení zařízení s plně automatickým měřením s přesností vlhkosti na procenta, regulací a zobrazením stupně vlhkosti ve varném prostoru. Automatické rozpoznání velikosti, stavu a množství přidávané potravin a automatické zvolení optimálního nastavení. Inteligentní procesy přípravy, zobrazení aktuálních parametrů vaření a zbývající dobu přípravy. Kontrolu a výpočet stupně zhnědnutí s přesností na sekundu a přizpůsobení odpovídajících parametrů vaření. Teplotní vpichová sonda min. 6 měřících bodů. Možnost změny požadovaného výsledku vaření během spuštěného inteligentního provozního režimu. Přepínání do jiného ručního nebo automatického režimu během spuštěného programu. Programovatelnost zařízení (včetně obrázků, příslušenství a textů) minimálně 1 000 varných programů. Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře s programovatelným ventilátorem s 5 rychlostmi. 10palcový barevný displej TFT s kapacitní dotykovou obrazovkou. Provoz bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného odvápňování. Zařízení se zadním odvětráváním s min. trojitým sklem, dvířky se zásuvným těsněním dvířek pro jednoduché čištění a snadnou výměnu těsnění bez zásahu servisního technika. Varnou komoru s LED osvětlením a automatickou, akustickou a vizuální signalizací procesních kroků v jednotlivých úrovních zásuvy. Elektronický bezpečnostní omezovač teploty pro horkovzdušný ohřev i generátor páry a vestavěnou brzdou kola ventilátoru. Kalibraci zařízení. Předem nastavené regionální preference při vaření, které nejsou závislé na nastavení jazyka zařízení. Zařízení s čistícími programy, i bez dozoru přes noc. Rozpoznání stavu znečištění a nahromadění vápenných usazenin. Účinný program čištění (nejlepší poměr odvápňovače/čisticího prostředku/vody/energie). K čištění integrovanou ruční sprchu s automatickým navijemím a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku. Plně integrované rozhraní WLAN bez externí antény a ethernetové rozhraní k připojení ke cloudovému síťovému řešení pro vzdálený přístup a údržbu. Datovou paměť HACCP a výstup i přes rozhraní USB nebo prostřednictvím cloudového řešení bez nutnosti speciálního softwaru výrobce. Vestavěný sifon pro připojení odpadní trubice na pevnou síť. Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přidavného tukového filtru. Propojitelnost konvektomatu na horký vzduch podle DIN 18866 k automatickému vaření. Zařízení z nerezové ušlechtilé oceli DIN 1.4301 a bežešvého vnitřního prostoru se zaoblenými rohy. Požadovaný min. výkon stroje: 160ks/100g řízků/15 min., knedle 28ks/ 750g/ 30min.vč. kynutí, Honzovy buchty 10x GN 1/1/ 30 min., Ryže 25kg/ 35 min.
02	Změkčovač vody automatický, vč. externího mosazného filtru hrubých nečistot a vložky filtru	1	11 500	11 500	11 500	280	410	535	230 V	0,05	Jednoduché manuální nastavení, obsah pryskyřice 6,5 l, kapacita změkčené vody při změkčování o 10°dH 1950 l, průtok min/max 0-20/75 l/min, provozní tlak vody 1.5-6.0 bar, maximální teplota upravované vody 40°C, obsah zásobníku regeneračních tablet 15 kg, obsah vody v zásobníku 4,5 l, připojení SV ¾“
03	Podstavec pod konvektomat 10x2/1s policí a vsuny na GN	1	11 000	11 000	11 000	0	0	0			Nerez, ohýbané zásuvy na GN, jekl 40 x 40 mm, spodní police, výšková stavitelnost noh +30 mm, zemnicí šrouby na zadních nohách
04	Flambovací vozík	1	33 000	33 000	33 000	1 050	550	900			Nerez konstrukce (jackl mim. 40x40) s lamino výplněmi, levá 1/2 podestavby skřížka s lamino dvířky, pravá 1/2 podestavby otevřená nerez police (police v délce celého vozíku) s prolisem 4mm, nad otevřenou policí 2x zásuvka (nad sebou), dvířka a zásuvky s vestavěnými interiérovými madly, za dvířky příprava s úchyty pro PB láhev 5 kg (PB láhev není součástí dodávky), horní pracovní deska nerezová leštěná s celoobvodovým prolisem 4mm, v pracovní desce konstrukce pro uchycení plynového 2 hořákového vaříče (vaříč nerez vč. PB tlakové hadice a PB regulátoru), v pracovní desce vevařená vana pro nádoby GN 1/3x100, GN 1/6x100 (GN nádoby v ceně vozíku), pracovní deska nierolen s aretací, sklápěcí lamino deska, kola prům. min.125 mm, 2x pevné, 2x otočné bržděné, nerez 17240, lamino Vzorník Eger, 1176, Dub Halifax bílý, boční madlo vozíku nerez.

## Příloha č.1\_Specifikace gastrozařízení

05	Infra lampa stolní	1	3 400	3 400	3 400	360	480	605	230V	max. 1,0	Hliníkové kryty lamp, 5 výškových pozic, délka kabelu 1700mm, Ø lampy 160mm. Výškově polohovatelná konstrukce max. 600 mm až min. 400 mm.
06	Horkovzdušná trouba	1	14 010	14 010	14 010	595	615	580	230V	max. 3,0	Nerezová ocel, emailový varný prostor. Manuální nastavení teploty a času. Dodání včetně 4 plechů. Parametry: 4 vsuvy, prostor mezi vsuvy min.70 mm. Spínač teploty: 50-300 °C, spínač času: 0-120 minut, dvířka s dvojitým sklem, funkce: horký vzduch, 2 ventilátory.
07	Doprava a montáž	1	1	1	1						
08	Zaškolení kuchařem	1	1	1	1						zaškolení kuchařem - položka 01 v rozsahu 5 hodin

Nabídková cena celkem	481 112	Kč bez DPH
Částka DPH	101 034	Kč DPH
Nabídková cena celkem	582 146	Kč vč. DPH

Pozn. u položky 04 a 06 požadujeme jednotkovou cenu do max. částky 40.000,- Kč včetně DPH  
u položky 01 požadujeme doložit technický list

Datum: 21.05.2021

Podpis: David Sedlář - jednatel spol.

UNIS-JAKOS, s.r.o.