

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) (mm)	230 V (kW)	400 V (kW)	Příkon celkový (kW)	Plyn	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Cena za ks bez DPH	Cena celkem bez DPH	
1. PP															
S1.118 – Sklad chemie a úprava vody															
2	AUTOMATICKÝ CENTRÁLNÍ ZMĚKČOVAČ VODY, dvojitý tank naplněný katexovou pryskyřicí, který je řízen jedním řídicím modulem řídicí modul měří množství vody proteklé systémem kontrolních disků po průtoku určitého množství vody se automaticky spouští regenerace a tok vody je předán z jednoho tanku na druhý Průtok doporučený max. 30l/min Počet tanků: 2 Materiálové provedení tanků: sklolaminát Množství ionexu: 20 l/tank Ionexová pryskyřice: silně kyselý katex Výška lože: 635 mm Řídicí modul: ne-elektrický kinetický modul Měřicí turbínka: polypropylén, rozsah 1,1 – 94 l/min Solankový tank – materiál: HDPE Solankový tank – rozměr: 457x89 mm (průměr x výška) Solankový tank – kapacita: 100 kg tablet soli Množství soli na regeneraci 1 tanku: 1,8 kg Doba regenerace (1 tank) : 45 min Omezovač průtok proplachu: zabudovaný 7,6 l/min Odpadní voda na regeneraci 1 tanku: 132 l Vstupní voda: tlak 2,0-8,0 bar, teplota 2 – 45 °C, pH 5-10, Tvrdost celková max 60°N Diskový filtr na nečistoty s manuálním oplachem délka a šířka 34 a 13 cm max. tlak 10 bar max. teplota 65°C průtok do 5 m3/hod	1	432x203x1168	0,2	0	0,2		DN25				DN50	Earth Resources ERWSK-60	60 239,46	60 239,46
S1.109 – Maso															
1	CHLADICÍ SKŘÍŇ, chladicí skříň jednodveřová – plně dveře celonerezové provedení (ČSN EN 10088-1 1.4301, AISI 304) – vyjma vnějších zad energetická třída min. C nebo úspěšnější klimatická třída 5 (T) provozní teplota min. -2°C až +8°C užitný objem min. 490 L min. 3 výškově přestavitelné rošty výškově nastavitelné nerezové nohy (min. výška 15 cm) izolace min. 75 mm vnitřní prostor nerezový se zaoblenými rohy pro snadnou sanitaci. Vsuvy na GN 2/1 nesmí být pevně svařené s komorou. Uzpůsobeno pro skladování GN 2/1 s použitím ekologických chladiv (R600a, R290) snímatelný kryt chladicí jednotky chladicí agregát umístěn nahoře výparník i ventilátor je umístěn tak, že nezmenšuje využitelný prostor lednice Al/Cu výparník s kataforetickou povrchovou úpravou. dveře samouzavírací, s možností záměny strany závěsu dveří, opatřené zámkem Automatické vypnutí ventilátoru při otevření dveří vnitřní osvětlení optický dveřní alarm přehledný vnější digitální displej s uvedením vnitřní teploty automatické odmrazování Kompresor s automatickým resetováním tepelné ochrany proti přehřátí. Řízení vybavené sondou pro chlazený prostor a sondou výparníku. chlazení cirkulujícím vzduchem (dynamické chlazení) výrobek bude označen energetickým štítkem a značkou CE Napojení na HACCP	4	700 × 850 × 2080	0,3	0	1,2							Friulinox Cube R290 BN20SC010235	52 900,00	211 600,00
3	Řeznický kutr - kapacita mísy 30 litrů, plynulá regulace nožové hlídce frekvenčním měničem, regulace otáček 750-3000 ot./min. 3 i 6-nožová hlava, včetně náhradní sady nožů, s dotykovou obrazovkou, plynulá regulace nožové hlídce, celonerezová konstrukce, automatické zastavení nožů při otevření víka, průhledný kryt, snímá teploty ve víku mísy, nastavitelné nohy	1	1570 x 780 x 1130		6,5	6,5						Talsa K30	422 710,77	422 710,77	
S1.105 – Varna															

7	<p>KONVEKTOMAT EL. - Počet vsunů 20 velikosti GN 1/1 s roztečí 65 mm Kapacita jídel na výdej 400-600, možnost souběžné přípravy různých pokrmů, automatické zajištění rovnoměrné přípravy a varného výkonu Orientace vsunů do hloubky, funkce pro rozpoznání velikosti, množství a stavu pokrmu Horký vzduch 30 - 300°C. Pára 30 – 130°C Kombinovaný režim 30-300°C, Řízení vlhkosti 0-100% s přesností na procenta. Regenerace potravin Volba trvalého osvětlení (úsporné LED osvětlení) Samonavíjecí sprcha umístěna pod ovládacím panelem vícebodová teplotní sonda – minimálně 6-ti bodová trojitě sklo rozevíratelné Hladký ovládací panel s min 8" displejem, centrální ovládací kolečko z funkcí potvrzování volby. Programování až 1000programů s 20 kroky Možnost ovládání přes vlastní programy na základní obrazovce Možnost nastavení vlastní obrazovky (vzhled a nepoužívanější funkce a programy) Program na sterilizaci a sušení Nízkoteplotní pečení a Delta T vaření Taktování ventilátoru regulace rychlosti ventilátoru – minimálně 5 rychlostí – s min. 2reverzní ventilátory komory Okamžitě zastavení ventilátoru při otevření dveří Klapka pro odtah přebytečné páry – automatická dle vlhkosti v komoře Konektor na připojení k PC (USB a LAN),Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení. Vlastní diagnostický systém Automatický start, odložený start Záznamník HACCP (paměť s možností uložení do PC) Automatické mytí komory a automatické odvápnění konvektomatu čistícími tabletami bez manipulace s tekutými chemikáliemi, s možností nastavení intenzity mytí podle míry znečištění Bezsváře zaoblené rohy varné komory,Vnitřní a vnější materiál z ušlechtlé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s obými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu Příkon minimálně 36 kW Vyuíječ páry bojlerový se senzorem zavápění Stroj umístěný na zemi s pracovní výškou do 1700 mm Rozměry s tolerancí 5% - (š/h/v) – 877 x 847 x1807mm Napojení na HACCP</p>	2	877 x847x 1807	0	37,2	74,4				¾"		¾"	DN50	Rozvod změkčené vody z centrálního změkčovače provede stavba. Rational iCombi Pro 20-1/1 E	539 076,92	1 078 153,85
8	ZAVÁŽECÍ KLEC, 20x GN 1/1, kompatibilní s nabízeným konvektomatem	2	600 × 900 × 900											Rational zavážecí vozík pro iCombi pro 20-1/1	41 076,92	82 153,85
9	NEUTRÁLNÍ DÍL SE ŠUPLÍKEM A OTEVŘENOU PODESTAVBOU, vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“, podestavba s lisovanými vsuvy na gastronádoby - ne vařené, vnitřní stěny podestavby provedeny. v provedení H2, radius R = 20 mm Bude instalován na nerezových nožičkách o výšce 100-200 mm s tím, že výška pracovní plochy bude 900 mm	2	700 × 900 × 800											Jiva Jirák JIVA 17–1 A-typ	47 529,23	95 058,46
9A	Směšovací baterie, kohoutková, celonerezové provedené, otočné ramínko, pro napouštění nádob o min. výšce 550mm	1												RDF 9790930	3 288,46	3 288,46
10	CELOPLOŠNÁ INDUKCE NA OTEVŘENÍ PODESTAVBY V HYGIENICKÉM PROVEDENÍ MIN. H2. Odolná, robustní monobloková konstrukce, tj. vrchní varná část a podestavba tvoří jeden celek. Konstrukce dle normy DIN 18860_2 - minimálně 20mm okapová hrana předního profilu, který zabráňuje zatékání vody do spodních částí). Vnitřní rámová, samonosná konstrukce vyrobena kompletně z nerez 1.4301 (AISI304), síla plechů profilů min.2mm. Horní deska síly min. 2mm, vyrobena z nerez 1.4301 (AISI304). Sklokeramická deska vsazena horní desky a hermeticky utěsněna. Zadní zvýšený okraj o výšce min. 30mm. Celoplošný ohřev bez "mrtvých" bodů. Varná plocha rozdělena na 4 nezávisle nastavitelné regulační zóny (rozměr každé zóny min. 420x370mm, minimální celkový rozměr indukční desky 840x640mm). Každá indukční varná zóna (výkon min. 7kW) osazena alespoň 2 cívkami (každá min. 3,5kW). Minimálně 9 stupňů výkonu každé zóny, digitální zobrazení nastaveného výkonu na ovládacím panelu. Výsoco kontrastní a dobře čitelný DIGITÁLNÍ ovládací panel chráněný tvrdým sklem (rezistentní proti teple a chemikáliím). Displej zobrazuje stav ZAP/ VYP; stupeň výkonu, příp.chybová hlášení elektroniky pro snadnou identifikaci závady.Bezpečnostní ochranné prvky proti přehřátí. Kovové ovládací prvky s hygienickými, atermickými silikonovými úchopy pro komfortní a bezpečné ovládání. Ochrana proti průniku vody min. IPX5. Zařízení bude instalováno na samonosný nerezový sokl o výšce 100-200mm s tím, že celková výška zařízení bude 900mm.	1	1000 × 900 × 900	0	28,0	28,0								Thermaline 90 589366	886 615,38	886 615,38
11	NEUTRÁLNÍ DÍL SE ŠUPLÍKEM A OTEVŘENOU PODESTAVBOU, vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“, podestavba s lisovanými vsuvy na gastronádoby - ne vařené, vnitřní stěny podestavby provedeny. v provedení H2, radius R = 20 mm Bude instalováno na nerezových nožičkách o výšce 100-200mm s tím, že výška pracovní plochy bude 900mm	3	600 × 900 × 900											Jiva Jirák JIVA 17–1 A-typ	47 123,08	141 369,23

12	<p>Multifunkční PÁNEV , EL., 100 l, kapacita pány min. 2 x GN1/1, plocha nádoby min 39dm2 využitelný obsah min 100 l, motorické sklápění vany, Automatické napouštění vody s přesností na litry, Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v nádobě (bez nutnosti sklápění, bez podlahového odtokového žlábků), mikroprocesorem řízené automatické vaření, min. 3 samostatně ovládané varné zóny, min 6 bodová sonda teploty jádra, ovládání přes dotykovou min. 8" displej, centrální kolečko s funkcí potvrzování volby, ovládání displeje je možné také v rukavicích, využití: pečení ve velkém, minuty, vaječné pokrmy, ryby, mléčné výrobky, přílohy a ruční modus se 3 provozy: pečení 30°-250°, vaření 30°-bod varu, fritování 30°-180°, možnost nízkoteplotního vaření přes noc, nastavení a zobrazování požadované teploty, aktuální teploty, času, dávkování vody, začátek a konec varného procesu a chybová hlášení, Rychleji reagující vysoce výkonné dno nádoby odolné proti poškrábání.(tloušťka max 2 cm) rychlost přehřevu 0-200 stupňů max 3min. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navjením a funkcí rozprašování a vodního paprsku, Integrovaná příslušná místní zásuvka (pro napětí s nulovým vodičem). Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB , integrované WI-FI, zamykání displeje brání náhodné obsluze. Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce autolift, automatické vytažení varných košu na konci úpravy. Stavitelné nožičky. Napojení na HACCP.</p>	1	1030 x 900 x 1100	0	27	27					DN15		DN50	Rational iVario Pro L	497 538,46	497 538,46
13	<p>Tlaková Multifunkční PÁNEV , EL., 2x 25l, dvě na sobě nezávisle pracující nádoby 2x 25 litrů užitečného objemu, 2x 19 dm² plochy na pečení, Vaření v tlaku min 0,3bar, motorické sklápění vany, Automatické napouštění vody s přesností na litry, Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v nádobě (bez nutnosti sklápění, bez podlahového odtokového žlábků), mikroprocesorem řízené automatické vaření, min. 3 samostatně ovládané varné zóny, min 6 bodová sonda teploty jádra, ovládání přes dotykovou min. 8" displej, centrální kolečko s funkcí potvrzování volby, ovládání displeje je možné také v rukavicích, využití: pečení ve velkém, minuty, vaječné pokrmy, ryby, mléčné výrobky, přílohy a ruční modus se 3 provozy: pečení 30°-250°, vaření 30°-bod varu, fritování 30°-180, možnost nízkoteplotního vaření přes noc, nastavení a zobrazování požadované teploty, aktuální teploty, času, dávkování vody, začátek a konec varného procesu a chybová hlášení, Rychleji reagující vysoce výkonné dno nádoby odolné proti poškrábání.(tloušťka max 2 cm) rychlost přehřevu 0-200 stupňů max 2 min. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navjením a funkcí rozprašování a vodního paprsku, Integrovaná příslušná místní zásuvka (pro napětí s nulovým vodičem). Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk, integrované WI-FI, zamykání displeje brání náhodné obsluze. Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce autolift, automatické vytažení varných košu na konci úpravy. Zařízení s integrovanou podstavbou, stavitelné nožičky. Napojení na HACCP.</p>	1	1100 x 938 x 1080	0	21	21					DN15		DN50	Rational iVario Pro 2 S-P	558 793,85	558 793,85
14	<p>Multifunkční varný kotol, elektrický, celkový objem 333 litrů, využitelný čistý objem 300 litrů, celonerezové provedení, vnitřní plášť kyselínoodolný, teplotní rozsah min. 0 - 120 °C, pracovní tlak v plášti min. 1 bar, plášť kotle o síle 4 mm, elektronické ovládání, plášť kotle svařovaný s vysoceštěnou povrchovou úpravou, není přístupný lisovaný plášť kotle, ovládací panel na pilíři s dotykovým ovládaním, velký dotykový displej 160 x 100 mm, světla výška při vyklopeném kotli 800 mm, audiovizualní uživatelské signály, multifunkční časovač, programy na obrazovce, možnost tvorby programů s jednotlivými kroky bez omezení, 9 programů pro základní pokrmy a mycí program, ovládání teploty pokrmu a samostatné ovládání teploty v plášti s přesností na 1 °C, inteligentní nastavení výkonu umožňující také nízkoteplotní vaření, sous vide, kymutí nebo udržování, delta T vaření, certifikace pro vaření bez dozoru, nastavení uživatelských úrovní přístupu, automatické měření plnění vody, USB port na ovládacím panelu pro update programů, a ukládání HACCP, výukový status pro nácvik ovládání kotle včetně možnosti stažení aplikace s výukovým programem do chytrého telefonu, diagnostické funkce, měření spotřeby energie a vody, upozornění při výpadku proudu s následným zobrazením informací o času výpadku a délce jeho trvání, teplotě před výpadkem, teplotě po opětovném uvedení do provozu, informací o probíhajícím programu v době výpadku a funkcí automatického pokračování v programu po výpadku proudu, automatické plnění vody do pláště, hydraulické vyklápění kotle, integrované míchací rameno ve spodní části kotle, možnost vyjmout rameno se stěrkami, rameno a stěrky vhodné pro mytí v průmyslových myčkách nádobí, rychlost otáčení ramene nastavitelná min. od 15 do 140 otáček za minutu, zpětný chod míchacího ramene, bezpečnostní prvky zabráňující běhu mixéru při otevřeném víku kotle, odnímatelné víko kotle nez nutnosti použít nářadí, bezpečnostní víko s plnicím otvorem (mřížka pro přidávání surovin), možnost bezpečného míchání při vyklápění při rychlosti 15 otáček za minutu, izolovaný plášť kotle, možnost instalace kotle do skupiny s využitím společné nohy vedle stojícího kotle, třída krytí IPX5 a IPX6 pro ovládací panel, měření spotřeby energie a vody s možností zobrazení na displeji a stáhnutí dat přes USB, součástí kotle je ruční sprcha, cedící nerezové síto pro snadné slévání (cezení) připravovaných pokrmů, vhodné zejména pro přípravu bramborové kaše, připojení na dvě vody pro kotle s automatickým dopouštěním vody do pláště, izolace polyuretanová stříkaná pěnou, zajišťující zvýšenou energetickou účinnost kotlí, vnější hygienické opláštění kotle bez šroubovaných ani nýtovaných spojů nebo ohybů, vnější plášť z jednoitého povrchu plynule napojený na horní část kotle, výpustný ventil o průměru 40 mm, instalační rám pro montáž na hotovou podlahu. Napojení na HACCP.</p>	1	1560x1100x900/1535	0	47,6	47,6					DN15	DN15	DN15	Metos Proveno 4G300E	1 142 184,62	1 142 184,62

27	<p>Šokový chlazenáč/zmrazovač s plně dotykovým, barevným displejem s vysokým rozlišením, komunikace v češtině. Vhodný pro 10 GN1/1 nebo pekařské plechy 600x400 mm nebo 18 nádob na zmrzlinu o hmotnosti 5 kg (165x360x125h mm). Kapacita: chlazení 50 kg; zmrazování 50 kg. Optimalizovaný systém distribuce vzduchu pro dosažení maximálního výkonu. Min. 7 úrovní otáček ventilátoru Automatické programy/režimy (min. 10 skupin pokrmů s více jak 100 různými předinstalovanými programy); Paměť pro vlastní programy (pměť na minimálně 100 programů programů s možností ukládat/organizovat programy do min. 10 různých vlastních kategorií; Manuální režimy (Soft chlazení, Hard chlazení, zmrazování, skladování, turbo chlazení a teplé cykly); Speciální cykly (výroba jogurtu, kynutí a odložené kynutí těst, rychlé rozmrazení, chlazení Sous-Vide, zmrzlina, chlazení čokolády) Speciální funkce: chlazení/zmrazování s časováním po vsuvech. Přizpůsobení uživatelského rozhraní (obsahu displeje) a možnost vytvoření uživatelské výchozí obrazovky s uživatelsky definovaným obsahem, vestavěný plánovací kalendář. Odhad zbývajících času pro sondou řízené cykly na základě techniky umělé inteligence. Automatické a ruční odmrazování a sušení, UV lampa pro sterilizační cyklus, USB port pro stahování HACCP dat, programů a nastavení. Min. 3-bodová teplotní pokrmová sonda. Vestavěná chladicí jednotka Chladivo: R452a Výkon garantován při okolní teplotě + 43 ° C (klimatická třída 5). Napojení na HACCP.</p>	1	895 x 939 x 1731	0	4,15	4,15							DN50	Electrolux SkyLine Chills 727736	416 423,08	416 423,08
39	<p>KONVEKTOMAT EL. - Počet vsunů 10 velikosti GN 1/1 s roztečí 68 mm Kapacita jídel na výdej 100-150, možnost souběžné přípravy různých pokrmů, automatické zajištění rovnoměrné přípravy a varného výkonu Orientace vsunů do hloubky, funkce pro rozpoznání velikosti, množství a stavu pokrmu Zavážecí vozík kompatibilní Horký vzduch 30 - 300°C, Pára 30 - 130°C Kombinovaný režim 30-300°C, Řízení vlhkosti 0-100% s přesností na procenta. Regenerace potravin Volba trvalého osvětlení (úsporné LED osvětlení) Samonavíjecí sprcha vícebodová teplotní sonda – minimálně 6-ti bodová trojitě sklo rozevratelné Hladký ovládací panel s min 8" displejem, centrální ovládací kolečko z funkcí potvrzování volby. Programování až 1000programů s 20 kroky Možnost ovládání přes vlastní programy na základní obrazovce Možnost nastavení vlastní obrazovky (vzhled a nepoužívanější funkce a programy) Program na sterilizaci a sušení Nízkoteplotní pečení a Delta T vaření Taktování ventilátoru regulace rychlosti ventilátoru – minimálně 5 rychlostí – s min. 2reverzní ventilátory komory Okamžitě zastavení ventilátoru při otevření dveří Klapka pro odtah přebytečné páry – automatická dle vlhkosti v komoře Konektor na připojení k PC (USB a LAN),Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení. Vlastní diagnostický systém Automatický start, odložený start Záznamník HACCP (paměť s možností uložení do PC) Automatické mytí komory a automatické odvápnění konvektomatu čistícími tabletami bez manipulace s tekutými chemikáliemi, s možností nastavení intenzity mytí podle míry znečištění Bezesváře zaoblené rohy varné komory.Vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s obými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu Příkon minimálně 18 kW Vyuječ páry boilerový se senzorem zavápění Stroj umístěný na zemi s pracovní výškou do 1700 mm Rozměry s tolerancí 5%. Napojení na HACCP.</p>	1	850 x 775x1014		18,9	18,9		¾"		¾"		DN50	Rozvod změkčené vody z centrálního změkčovače provede stavba. Rational iCombi Pro 10-1/1 E	318 461,54	318 461,54	

40	<p>KONVEKTOMAT EL - Počet vsunů 6 velikosti GN 1/1 s roztečí 68 mm Kapacita jídel na výdej 80-120, možnost souběžné přípravy různých pokrmů, automatické zajištění rovnoměrné přípravy a varného výkonu Orientace vsunů do hloubky, funkce pro rozpoznání velikosti, množství a stavu pokrmu Zavážecí vozík kompatibilní Horký vzduch 30 - 300°C, Pára 30 – 130°C Kombinovaný režim 30-300°C, Řízení vlhkosti 0-100% s přesností na procenta. Regenerace potravin Volba trvalého osvětlení (úsporné LED osvětlení) Samonavíjecí sprcha vícebodová teplotní sonda – minimálně 6-ti bodová trojitě sklo rozevratelné Hladký ovládací panel s min 8" displejem, centrální ovládací kolečko z funkcí potvrzování volby. Programování až 1000programů s 20 kroky Možnost ovládání přes vlastní programy na základní obrazovce Možnost nastavení vlastní obrazovky (vzhled a nepoužívanější funkce a programy) Program na sterilizaci a sušení Nízkoteplotní pečení a Delta T vaření Taktování ventilátoru regulace rychlosti ventilátoru – minimálně 5 rychlostí Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří Klapka pro odtah přebytečné páry – automatická dle vlhkosti v komoře Konektor na připojení k PC (USB a LAN), Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení. Vlastní diagnostický systém Automatický start, odložený start Záznamník HACCP (paměť s možností uložení do PC) Automatické mytí komory a automatické odvápnění konvektomatu čistícími tabletami bez manipulace s tekutými chemikáliemi, s možností nastavení intenzity mytí podle míry znečištění Bezesváre zaoblené rohy varné komory.Vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s obými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu Příkon minimálně 10 kW Vytváje páry boilerový se senzorem zavápění Stroj umístěný na zemi s pracovní výškou do 1700 mm Rozměry s tolerancí 5% - (š/h/v) – 850 x 775 x 754 mm. Napojení na HACCP.</p>	1	850 x 775x754	10,8	10,8	¾"	¾"	DN50	Rozvod změkčené vody z centrálního změkčovače provede stavba. Rational iCombi Pro 6-1/1 E	227 076,92	227 076,92	
40a	Propojovací díl pro sestavu combi duo, sada pro instalaci zařízení 6 x 1/1 GN na elektrické zařízení 10 x 1/1 GN	1	850 x 775							Rational sada montážní Combi Duo 6-1/1 na 10-1/1	16 892,31	16 892,31
S1.86 – Studená kuchyň												
5	<p>CHLADICÍ SKŘÍŇ, chladicí skříň jednodveřová – plně dveře celonerezové provedení (ČSN EN 10088-1 1.4301, AISI 304) – vyjma vnějších zad energetická třída min. C nebo úspornější klimatická třída 5 (T) provozní teplota min. -2°C až +8°C užitný objem min. 490 L min. 3 výškově přestavitelné rošty výškově nastavitelné nerezové nohy (min. výška 15 cm) izolace min. 75 mm vnitřní prostor nerezový se zaoblenými rohy pro snadnou sanitaci. Vsuvy na GN 2/1 nesmí být pevně svařené s komorou. Úzspůsobeno pro skladování GN 2/1 s použitím ekologických chladiv (R600a, R290) snímatelný kryt chladicí jednotky chladicí agregát umístěn nahoře výparník i ventilátor je umístěn tak, že nezmenšuje využitelný prostor lednice Al/Cu výparník s katarforetickou povrchovou úpravou. dveře samouzavírací, s možností záměny strany závěsu dveří, opatřené zámkem Automatické vypnutí ventilátoru při otevření dveří vnitřní osvětlení optický dveřní alarm přehledný vnější digitální displej s uvedením vnitřní teploty automatické odmrazování Kompresor s automatickým resetováním teplotní ochrany proti přehřátí. Řízení vybavené sondou pro chlazený prostor a sondou výparníku. chlazení cirkulujícím vzduchem (dynamické chlazení) výrobek bude označen energetickým štítkem a značkou CE Napojení na HACCP.</p>	1	700 × 850 × 2080	0,3	0	0,3				Friulinox Cube R290 BN20SC010235	52 900,00	52 900,00

14	<p>MRAŽÍČÍ SKŘÍŇ, jednodveřová – plně dveře celonerezové provedení (ČSN EN 10088-1 1.4301, AISI 304) – vyjma vnějších zad energetická třída min. D nebo úspornější klimatická třída 5 (T) provozní teplota min. -15°C až -228°C užitný objem min. 490 L min. 3 výškově přestavitelné rošty výškově nastavitelné nerezové nohy (min. výška 15 cm) izolace min. 75 mm vnitřní prostor nerezové se zaoblenými rohy pro snadnou sanitaci. Vsuvy na GN 2/1 nesmí být pevně svařené s komorou. Uzpůsobeno pro skladování GN 2/1 s použitím ekologických chladiv (R600a, R290) snímatelný kryt chladicí jednotky chladicí agregát umístěn nahoře výparník i ventilátor je umístěn tak, že nezměňuje využitelný prostor lednice Al/Cu výparník s kataforetickou povrchovou úpravou. dveře samouzavírací, s možností záměny strany závěsu dveří, opatřené zámkem Automatické vypnutí ventilátoru při otevření dveří vnitřní osvětlení optický dveřní alarm přehledný vnější digitální displej s uvedením vnitřní teploty automatické odmrazování Kompresor s automatickým resetováním tepelné ochrany proti přehřátí. Řízení vybavené sondou pro chlazený prostor a sondou výparníku. chlazení cirkulujícím vzduchem (dynamické chlazení) výrobek bude označen energetickým štítkem a značkou CE Napojení na HACCP.</p>	1	700 × 850 × 2080	0,5	0	0,5					Friulinox Cube R290 BN20SC020235	59 500,00	59 500,00	
015 – Výdej														
8	<p>FRITÉŽA, EL., 2× 10 l, BEZ PODESTAVBY objem vany: 2 × 10 l rozměr koše: 200 × 300 × 100 mm produkce: 16 kg/h včetně koše a víka přední výpusť oleje s bezpečnostní pojistkou sklopné spirály pro snadné čištění pojistný termostat regulace teploty 50 – 190°C Napojení na HACCP.</p>	1	800 × 730 × 250	0	10,8	10,8						Electrolux 371080	92 884,62	92 884,62
9	<p>GRIL, DESKA, EL., HLADKÁ, CHROM ocelová deska o síle 10 mm rovnoměrné vedení tepla chromovaná pracovní plocha zásuvka na tuk kontrolka chodu a vyhřátí snadné čištění regulace teploty 50°C až 300°C</p>	1	400 × 730 × 250	0	4,2	4,2						Electrolux 371193	63 692,31	63 692,31
10	<p>INDUKCE HP, 2× 5 kW, BEZ PODESTAVBY celý plášť zařízení z nerezové oceli AISI 304, vrchní deska o síle 1 mm pracovní plocha o rozměrech 350 × 570 mm 2 varné zóny á 5,0 kW 7 teplotních stupňů</p>	1	400 × 730 × 250	0	10,0	10,0						Electrolux 371175	200 192,31	200 192,31

2	<p>CHLADICÍ SKŘÍŇ, chladicí skříň jednodveřová – plně dveře celonerezové provedení (ČSN EN 10088-1 1.4301, AISI 304) – vyjma vnějších zad energetická třída min. C nebo úspornější klimatická třída 5 (T) provozní teplota min. -2°C až +8°C užitný objem min. 490 L min. 3 výškově přestavitelné rošty výškově nastavitelné nerezové nohy (min. výška 15 cm) izolace min. 75 mm vnitřní prostor nerezový se zaoblenými rohy pro snadnou sanitaci. Vsuvy na GN 2/1 nesmí být pevně svařené s komorou. Uzpůsobeno pro skladování GN 2/1 s použitím ekologických chladiv (R600a, R290) snímatelný kryt chladicí jednotky chladicí agregát umístěn nahoře výparník i ventilátor je umístěn tak, že nezměňuje využitelný prostor lednice Al/Cu výparník s kataforetickou povrchovou úpravou. dveře samouzavírací, s možností záměny strany závěsu dveří, opatřené zámkem Automatické vypnutí ventilátoru při otevření dveří vnitřní osvětlení optický dveřní alarm přehledný vnější digitální displej s uvedením vnitřní teploty automatické odmrazování Kompresor s automatickým resetováním tepelné ochrany proti přehřátí. Řízení vybavené sondou pro chlazený prostor a sondou výparníku. chlazení cirkulujícím vzduchem (dynamické chlazení) výrobek bude označen energetickým štítkem a značkou CE Napojení na HACCP.</p>	3	700 × 850 × 2080	0,3	0	0,9					Friulinox Cube R290 BN20SC010235	52 900,00	158 700,00
1.72 – Sklad – přípravná													
6	<p>CHLADICÍ SKŘÍŇ, chladicí skříň jednodveřová – plně dveře celonerezové provedení (ČSN EN 10088-1 1.4301, AISI 304) – vyjma vnějších zad energetická třída min. C nebo úspornější klimatická třída 5 (T) provozní teplota min. -2°C až +8°C užitný objem min. 490 L min. 3 výškově přestavitelné rošty výškově nastavitelné nerezové nohy (min. výška 15 cm) izolace min. 75 mm vnitřní prostor nerezový se zaoblenými rohy pro snadnou sanitaci. Vsuvy na GN 2/1 nesmí být pevně svařené s komorou. Uzpůsobeno pro skladování GN 2/1 s použitím ekologických chladiv (R600a, R290) snímatelný kryt chladicí jednotky chladicí agregát umístěn nahoře výparník i ventilátor je umístěn tak, že nezměňuje využitelný prostor lednice Al/Cu výparník s kataforetickou povrchovou úpravou. dveře samouzavírací, s možností záměny strany závěsu dveří, opatřené zámkem Automatické vypnutí ventilátoru při otevření dveří vnitřní osvětlení optický dveřní alarm přehledný vnější digitální displej s uvedením vnitřní teploty automatické odmrazování Kompresor s automatickým resetováním tepelné ochrany proti přehřátí. Řízení vybavené sondou pro chlazený prostor a sondou výparníku. chlazení cirkulujícím vzduchem (dynamické chlazení) výrobek bude označen energetickým štítkem a značkou CE Napojení na HACCP.</p>	4	700 × 850 × 2080	0,3	0	1,2					Friulinox Cube R290 BN20SC010235	52 900,00	211 600,00
1.98 – Bar													

1	<p>CHLADICÍ SKŘÍŇ, chladicí skříň jednodveřová – prosklené dveře celonerezové provedení (ČSN EN 10088-1 1.4301, AISI 304) – výjma vnějších zad energetická třída min. D nebo úspornější klimatická třída 4 provozní teplota min. +2°C až +8°C užitný objem min. 490 L min. 3 výškové přestavitelné rošty výškové nastavitelné nerezové nohy (min. výška 15 cm) izolace min. 75 mm vnitřní prostor nerezový se zaoblenými rohy pro snadnou sanitaci. Vsuvy na GN 2/1 nesmí být pevně svařené s komorou. Uzpůsobeno pro skladování GN 2/1 s použitím ekologických chladiv (R600a, R290) snímatelný kryt chladicí jednotky chladicí agregát umístěn nahoře výparník i ventilátor je umístěn tak, že nezměňuje využitelný prostor lednice Al/Cu výparník s kataforetickou povrchovou úpravou. dveře samouzavírací, s možností záměny strany závěsu dveří, opatřené zámkem Automatické vypnutí ventilátoru při otevření dveří vnitřní osvětlení optický dveřní alarm přehledný vnější digitální displej s uvedením vnitřní teploty automatické odmrazování Kompresor s automatickým resetováním tepelné ochrany proti přehřátí. Řízení vybavené sondou pro chlazený prostor a sondou výparníku. chlazení cirkulujícím vzduchem (dynamické chlazení) výrobek bude označen energetickým štítkem a značkou CE/výrobek bude označen energetickým štítkem a značkou CE. Napojení na HACCP.</p>	2	700 × 850 × 2080	0,3	0	0,6					Friulinox Cube R290 BN20SC050235	66 960,00	133 920,00
2	<p>PODPULTOVÁ MYČKA musí být celonerezové konstrukce s lisovaným mycím tankem v hygienickém provedení Přední víko myčky dvouplášťové, izolované Elektronické ovládání s možností zobrazení aktuálního stavu myčky (teplot), plně v češtině Aktuální zobrazování fáze programu Vestavěné dávkovače chemických prostředků, odpadní čerpadlo, oplachové čerpadlo Možnost mytí košů 500 x 500 mm a 500 x 530 mm Možnost mytí dvou košů současně Mycí čerpadlo min. 0,5 kW Mycí ramena nerezová, mycí programy 90/180/360 sec., nekonečný program (kapacita min. 40 košů/hod.) Hygienický, samočisticí program pro mytí mycí komory Max. spotřeba vody 2,0 litru/cykus Vstupní výška min. 420 mm. Napojení na HACCP.</p>	1	600 × 600 × 820	0	6,8	6,8			DN20	DN50	Rozvod změkčené vody z centrálního změkčovače provede stavba. Hobart Profi FX	116 546,54	116 546,54
1.98 – Bufet													

9	<p>KONVEKTOMAT EL - Počet vsunů 6 velikosti GN 1/1 s roztečí 68 mm Kapacita jídel na výdej 80-120, možnost souběžné přípravy různých pokrmů, automatické zajištění rovnoměrné přípravy a varného výkonu Orientace vsunů do hloubky, funkce pro rozpoznání velikosti, množství a stavu pokrmu Horký vzduch 30 - 300°C, Pára 30 - 130°C Kombinovaný režim 30-300°C, Řízení vlhkosti 0-100% s přesností na procenta. Regenerace potravin Volba trvalého osvětlení (úsporné LED osvětlení) Samonavíjecí sprcha vícebodová teplotní sonda – minimálně 6-ti bodová trojitě sklo rozevíratelné Hladký ovládací panel s min. 8" displejem, centrální ovládací kolečko z funkcí potvrzování volby. Programování až 1000programů s 20 kroky Možnost ovládání přes vlastní programy na základní obrazovce Možnost nastavení vlastní obrazovky (vzhled a nepoužívanější funkce a programy) Program na sterilizaci a sušení Nizkoteplotní pečení a Delta T vaření Taktování ventilátoru regulace rychlosti ventilátoru – minimálně 5 rychlostí Okamžitě zastavení ventilátoru při otevření dveří Klapka pro odtaž přebytečné páry – automatická dle vlhkosti v komoře Konektor na připojení k PC (USB a LAN), Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení. Vlastní diagnostický systém Automatický start, odložený start Záznamník HACCP (paměť s možností uložení do PC) Automatické mytí komory a automatické odvápnění konvektomatu čistícími tabletami bez manipulace s tekutými chemikáliemi, s možností nastavení intenzity mytí podle míry znečištění Bezsvaré zaoblené rohy varné komory, vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s oblými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu Příkon minimálně 10,8 kW Vytváječ páry bojlerový se senzorem zavápění Stroj umístěný na zemi s pracovní výškou do 1700 mm Rozměry s tolerancí 5%. Napojení na HACCP.</p>	1	850 x 775x754	0	10,8	10,8			¾"		¾"	DN50	Rozvod změkčené vody z centrálního změkčovače provede stavba. Rational iCombi Pro 6-1/1 E	227 076,90	227 076,90	
9.1	PODESTAVBA – OTEVŘENÁ, VEDENÍ GN, 6&10× GN 1/1	1	860 x 685 x 699										podstavec Rational iCombi 61	10 338,40	10 338,40	
1.101 – Mytí stolního nádobí																
4	<p>AUTOMATICKÝ ZMĚKČOVAČ PRO KONVEKTOMATY • vybaven elektromechanickým ventilem umožňujícím regeneraci v rozmezí jedenkrát denně až po jedenkrát za týden. • Pracovní tlak mezi 2,8 a 5 barů. • Maximální průtok 1800 l/hod. • Zabudovaný 8 litrový válec z nerez oceli AISI304 s 5,6 litry náplně (pryskyřice). • Maximální obsah soli v solankovém zásobníku - 20 kg. Každá regenerace spotřebuje 1 kg soli. • Teplota přívodní vody mezi 4°C do 49°C.</p>	1	250 x 480 x 540	0,04	0	0,04			DN20			DN50	Masoprofit ELEGANT HOT +65°C	22 961,00	22 961,00	
CELKEM																9 625 500,00