

Slaný - ZŠ Rabasova 1. Etapa - ZŠ Rabasova

Poznámka: stávající zařízení nebude oceněno (vyznačeno zeleně)

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry	Napětí	Ks	Cena/kus bez DPH	Cena celkem bez DPH
A Příjem zboží							
A1	Příjmová váha, váživost 150 kg, rozměr vážní plochy 460x570mm, provedení litina / nerez, LCD displej, funkce- vážení, počítání kusů, navažování, Certifikace pro obchodní vážení - ES ověření	CAS DB2-60/150kg s LCD displejem	460x675x755	0,3kW/230V	1	8 722	8 722
A2	Pojízdný vozík nerez - stávající ŠJ Rabasova				7	0	0
B Sklad odpadků							
B1	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby				1	0	0
B2	Podlahová vpusť, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu - dodávka stavby		500x500		1	0	0
B3	Chladicí komora na odpad, dvounádobová ventilované chlazení, automatické odtávání, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat, 2x horní víko pro vhažování odpadu, 2x boční dveře pro nádobu na odpad, antibakteriální nerezová úprava vnitřního prostoru, vnější nerez opláštění	JK 79-027	1660x850x1115	0,65kW/230V	1	64 190	64 190
C Mytí a skladování termoportů							
D Suchý sklad potravin							
D1	Nerezový stůl, 1x plná police, 2x výsuvná zásuvka pod pracovní deskou, zadní lem - stávající ŠJ Rabasova		1500x750x850		1	0	0
D2	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení	KRGP	1000x600x1800		1	9 291	9 291
D3	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení	KRGP	1300x600x1800 DOMĚREK		1	10 374	10 374
D4	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení	KRGP	850x600x1800 DOMĚREK		2	8 930	17 860
E Místnost s chladicími agregáty k boxům							
E1	Splitová chladicí jednotka, určena k chladicímu boxu mléčných výrobků, kapacitně vhodné pro příslušnou velikost a kubaturu boxu, vzdálený agregát, oddělená řídicí jednotka, nutnost připojení výparníku na odpad			3,0 kW/400 V	1	78 204	78 204
E2	Splitová chladicí jednotka, určena k chladicímu boxu na zeleninu, kapacitně vhodné pro příslušnou velikost a kubaturu boxu, vzdálený agregát, oddělená řídicí jednotka, nutnost připojení výparníku na odpad			2,5 kW/400 V	1	74 939	74 939
E3	Splitová chladicí jednotka, určena k chladicímu boxu na maso, kapacitně vhodné pro příslušnou velikost a kubaturu boxu, vzdálený agregát, oddělená řídicí jednotka, nutnost připojení výparníku na odpad			3,5 kW/400 V	1	88 641	88 641
E4	Splitová mrazicí jednotka, určena k mrazicímu boxu na maso, kapacitně vhodné pro příslušnou velikost a kubaturu boxu, vzdálený agregát, oddělená řídicí jednotka, nutnost připojení výparníku na odpad			4,0 kW/400 V	1	124 196	124 196
F Chladicí box mléčné výrobky							

F1	Chladicí box , podlaha opatřena hliníkovým protiskluzovým plechem, panel boxu tl. izolace 60mm, 1x chladírenské dveře 800/2000mm, bezprahové provedení, s konstrukčním zámkem pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty. dodávka vč. lemovacích a krycích liš, vč. kompletního kotevního a spojovacího materiálu, osvětlení LED zářivkové těleso, délky 120cm	Box chladicí	3230x4070x2400		1	112 431	112 431
F2	Výparník k boxu na pozici F1, kompatibilní se splitovou jednotkou, dostatečně dimenzovaný s ohledem na velikost boxu			1,1 kW/230 V	1	30 743	30 743
F3	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení	KRGP	1650x600x1800 DOMĚREK		3	13 201	39 603
F4	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení	KRGP	1350x600x1800		1	10 736	10 736
F5	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení- Pozor snížený kvůli výparníku	KRGP	1600x600x1600 DOMĚREK		1	12 805	12 805
G	Chlazený a mražený box na maso						
G1	Chladicí box , podlaha opatřena hliníkovým protiskluzovým plechem, panel boxu tl. izolace 60mm, 1x chladírenské dveře 800/2000mm, bezprahové provedení, s konstrukčním zámkem pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty. dodávka vč. lemovacích a krycích liš, vč. kompletního kotevního a spojovacího materiálu, osvětlení LED zářivkové těleso, délky 120cm	Box chladicí	3075x1950x2400		1	103 870	103 870
G2	Mrazicí box , podlaha opatřena hliníkovým protiskluzovým plechem, panel boxu tl. izolace 100mm, 1x chladírenské dveře 800/2000mm, bezprahové provedení, s konstrukčním zámkem pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty. dodávka vč. lemovacích a krycích liš, vč. kompletního kotevního a spojovacího materiálu, osvětlení LED zářivkové těleso, délky 120cm	Box mrazicí	3080x1950x2400		1	116 610	116 610
G3	Výparník k boxu na pozici G1, kompatibilní se splitovou jednotkou, dostatečně dimenzovaný s ohledem na velikost boxu			1,1 kW/230 V	1	30 743	30 743
G4	Výparník k boxu na pozici G2, kompatibilní se splitovou jednotkou, dostatečně dimenzovaný s ohledem na velikost boxu			1,1 kW/230 V	1	30 071	30 071
G5	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení	KRGP	1850x400x1800		1	12 951	12 951
G6	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení- Pozor snížený kvůli výparníku	KRGP	1100x400x1600 DOMĚREK		1	8 856	8 856
G7	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení	KRGP	1550x450x1800		1	12 332	12 332
G8	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení - Doměrek	KRGP	1400x450x1800 DOMĚREK		2	10 292	20 584

G9	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení	KRGP	1400x400x1800		1	9 848	9 848
G10	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení - Pozor snížený kvůli výparníku	KRGP	1400x450x1600 DOMĚREK		1	10 292	10 292
G11	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení - Pozor snížený kvůli výparníku	KRGP	1400x400x1600 DOMĚREK		1	9 848	9 848
G12	Nájezdová rampa nerezové provedení		DOMĚREK		1	6 860	6 860
H Chlazený box zeleniny							
H1	Chladicí box , podlaha opatřena hliníkovým protiskluzovým plechem, panel boxu tl. izolace 60mm, 1x chladírenské dveře 800/2000mm, bezprahové provedení, s konstrukčním zámkem pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty. dodávka vč. lemovacích a krycích liš, vč. kompletního kotevního a spojovacího materiálu, osvětlení LED zářivkové těleso, délky 120cm	Box chladicí	2220x2540x2400		1	82 541	82 541
H2	Výparník k boxu na pozici H1, kompatibilní se splitovou jednotkou, dostatečně dimenzovaný s ohledem na velikost boxu			1,1 kW/230 V	1	27 048	27 048
H3	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení	KRGP	1150x600x1800 DOMĚREK		2	10 014	20 028
J Sklad zeleniny							
J1	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení	KRGP	1350x600x1800 DOMĚREK		1	10 736	10 736
J2	Dřevěný rošt pro uskladnění brambor a kořenové zeleniny		2100x1900x50 DOMĚREK		2	7 350	14 700
J3	Kontrola případně oprava chladicího agregátu ve skladu zeleniny - ODHAD CENY				1	49 000	49 000
K Sklad lednic							
K1	Lednice o objemu 360l, bílá - stávající ŠJ Rabasova		600x630x1850	0,2kW/230V	1	0	0
K2	Profesionální chladnička, objem 570 lt, bílá, 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah 0°C až +10°C, vnitřní prostor uzpůsoben pro umístění přepravků 600x400mm nebo gastronádob GN 2/1	UR 600	770x695x1890	0,2kW/230V	1	35 035	35 035
K3	Pultový mrazák - stávající ŠJ Rabasova		1620x720x850	0,2kW/230V	1	0	0
K4	Pultový mrazák - stávající ŠJ Rabasova		1340x720x850	0,2kW/230V	1	0	0
K5	Nerezový stůl, 1x plná police, 2x výsuvná zásuvka pod pracovní deskou, zadní lem - stávající ŠJ Rabasova		1500x750x850		1	0	0
K6	Pultový mrazák - stávající ŠJ Rabasova		1300x690x850	0,2kW/230V	1	0	0
L Hrubá příprava zeleniny							
L1	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládním, sifonem a vodovodní baterií, odnímatelný zadní lem	Umyvadlo 44	400x400x230		1	4 851	4 851
L4	Škrabka brambor a kořenové zeleniny, objem náplně 20kg, nerezové provedení , teoretická kapacita cca 300kg brambor / 1 hod.,	ŠKBZ 20N	750x800x950	0,75kW/400V	1	42 917	42 917
L5	Lapač škrobu a šlupek, nerezové provedení, kompatibilní se škrabkou brambor a kořenové zeleniny na poz. L4	LS	320x320x320		1	3 136	3 136

L6	Nerezový stůl, 1x plná police, 2x výsuvná zásuvka pod pracovní deskou, zadní lem - stávající ŠJ Rabasova		1800x800x850		1	0	0
L7	Pracovní stůl, 2x plná police, zadní lem, levý lem, nerezové provedení	KSPP	2050x700x850 DOMĚREK		1	14 156	14 156
L8	Mycí stůl, 2x vevařený lisovaný dřez, každý dřez o rozměru 600x500x300mm, kapotáž dřezu z čela a obou boků, zadní lem, prolamovaná pracovní deska, nerezové provedení	KSVK	1400x700x900		1	21 489	21 489
L9	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby				1	1 800	1 800
M	Příprava masa a vytloukání vajec						
M1	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládním, sifonem a vodovodní baterií, odnímatelný zadní lem	Umyvadlo 44	400x400x230		1	4 851	4 851
M2	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby				1	1 800	1 800
M3	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez 800x600x450mm, kapotáž dřezu z čela a obou boků, prolomená pracovní deska, zadní lem, nerezové provedení	KSVO	900x700x850		1	20 715	20 715
M4	Špalek na maso, bukový - stávající ŠJ Rabasova		700x700x900		1	0	0
M5	Chlazený stůl třísekový, každá sekce vybavena křídlovými dvířky, tj. celkem 3x dvířka, objem 428 litrů, nerezové provedení, stůl osazený pracovní deskou s lisovaným dřezem 330x330x200 mm, dřez umístěn nad agregátem, vnitřní prostor chlazeného stolu uzpůsoben pro umístění gastronádob GN 1/1, chladiivo R-600a, bez CFC, ventilované cirkulační chlazení, pracovní teplota -2 °C až +8 °C při okolní teplotě 43 °C , digitální displej pro elektronické řízení teploty a odmrazování, stupeň ochrany IPX5, tlakově vtříkovaná polyuretanová izolace o síle 50 mm a hustotě 40kg/m3, výškově stavitelné nožičky, agregát vpravo	EMFP-180 GN	1792x700x850	0,2kW/230V	1	44 982	44 982
M6	Nástěnná skříňka otevřená s policí, vnitřní stavitelná police, opláštěné oba boky + oláštěná záda, pod spodní policí podvěšena 5x kořenka GN 1/9, nerezové provedení	KNSO	1800x350x600		1	12 956	12 956
M7	Kuchyňská váha na porce, váživost 4/10kg, dílek 2/5g, rozměr varná plochy 230x190 mm, krytí proti vodě a rpachu IP-54, LCD displej, funkce: tářivání, nulování, HOLD	CAS SW 1S-10DR 10kg	260x287x137	0,025kW/230V	1	5 096	5 096
M8	Nerezový stůl na trnoži bez lemů - stávající ŠJ Rabasova		900x700x870		1	0	0
M9	Repase stávajícího univerzálního hnětacího a šlehačícího stroje ALBA Hořovice, typ : RE 22 , repasí robota se rozumí : detailní kontrola motorové části, kompletní výměna ložisek, kompletní výměna těsnících komponentů, kompletní výměna poškozených hřídelí, kompletní výměna ozubených kol, kompletní výměna veškeré elektroinstalace, výměna vnějších krytů za nové nerezového, výměna olejové nálně, kompletní provedení nového vypalovaného bílého laku, vč. 30-ti litrového kotlíku, hnětací metly, háku a míchače - stávající ŠJ Rabasova	REPAS RE 22	570x1070x1140	2,8kW/400V	1	0	0
M10	Pracovní stůl, 1x plná police, 1x zásuvkový blok, zásuvkový blok obshauje 3ks výsuvných zásuvek nad sebou, kapacita každé zásuvky 1x GN 1/1, zásuvkový blok umístěný vlevo, zadní lem, pravý lem, nerezové provedení	KSPZV	2050x700x850		1	19 757	19 757
M11	Pracovní stůl, 2x plná police, zadní lem, nerezové provedení	KSPP	1100x700x850		1	8 482	8 482
M12	Nerezový stůl, 1x spodní police, 3x zásuvka, zadní lem - stávající ŠJ Rabasova		1350x800x840		1	0	0
M13	Nerezový stůl, 1x spodní police, 3x zásuvka, zadní lem - stávající ŠJ Rabasova		1600x800x840		1	0	0
M14	Skříňka otevřená s policí, vnitřní stavitelná police, opláštěné oba boky + oláštěná záda, nerezové provedení	KNSO	1200x350x600		2	7 933	15 866
M16	Naklepávač a nudličkovač, hnací jendotka, otáčky 100ot/min, doba pracovního cyklu 15-35s, automatické vypnutí motoru při sejmutí násypkového krytu, zpětný chod k bezproblémovému odstraňování případných poruch, snadná výměna násypkového krytu a hlav, kompaktní a hygienické provedení pro snadné čištění a údržbu, naklepávací hlava s nastavením 2 až 6 mm + kryt, hlava nudličkovací 5 mm, + kryt	TFS + naklepávací hlava + kryt	200x457x500	0,83kW/400V	1	135 691	135 691
N	Příprava těsta						

N1	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 500x500x300mm, dřez umístě vlevo, kapotáž dřezu z čela a obou boků, zadní lem, 1x plná police, nerezové provedení	KSVOP	1100x700x900		1	10 090	10 090
N2	Nástěnná vodovodní baterie - dobavka stavby				1	0	0
N3	Pracovní stůl, vpravo pod pracovní deskou 2x částečná plná police, vlevo pod stolem volný prostor šířky min. 620mm pro zabudování podstolové chladničky, dřevěná (buková) pracovní deska, zadní lem, nerezové provedení	KSPPP	1650x700x900		1	12 959	12 959
N4	Profesionální chladnička, nerezové opláštění , objem 130 lt, 1x plně dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah +2°C až +10°C,	UR 200 S	600x600x845	0,15kW/230V	1	16 521	16 521
N5	Skříňka otevřená s policí, vnitřní stavitelná police, opláštěné oba boky + oláštěná záda	KNSO	1650x350x600		1	9 258	9 258
N6	Pracovní stůl, 3x výsuvná zásuvka pod pracovní deskou, kapacita každé zásuvky 1x GN 1/1, dřevěná (buková) pracovní deska, 1x plná police, zadní lem, pravý lem, nerezové provedení	KSPZH-3	1400x700x900 DOMĚREK		1	15 548	15 548
N7	Skříňka otevřená s policí, vnitřní stavitelná police, opláštěné oba boky + oláštěná záda	KNSO	1400x350x600		1	8 461	8 461
N8	Pracovní stůl, 1x plná police, dřevěná (buková) pracovní deska, bez lemů, nerezové provedení, pojízdné provedení - 4x otočné kolečko, každé o průměru min. 100mm, dvě z koleček opatřena aretační brzdou	KSPO	1700x800x900		2	16 097	32 194
N11	Příslušenství k robotu RE-22 na poz. M9, příslušenství obsahuje : 1x kotlík o objemu 60 lt, 1x hnětací hák do kotlíku 60 lt, 1x míchač do kotlíku 60 lt, 1x šlehač do kotlíku 60 lt	60 litrů			1	19 678	19 678
O Porcování jídel							
O1	Nerezový stůl na trnoži, opláštěná záda a pravý bok, bez lemů - stávající ŠJ Rabasova		1600x700x900		1	0	0
O2	Pracovní stůl, 2x výsuvná zásuvka pod pracovní deskou, kapacita každé zásuvky 1x GN 1/1, zadní lem, 1x plná police, pravý lem, nerezové provedení	KSPZH-2	1750x700x900		1	14 842	14 842
O3	Kráječ chleba, vek a knedlíků, touška krajců - 10 nebo 12 nebo 13 nebo 15mm - dle požadavku zákazníka, max délka bochníku 385mm, bezpečnostní posouvání, bezpečnostní kryt, bezpečnostní pojistka, STOP tlačítko	HLM 52002	600x600x630	0,25KW/230V	1	77 322	77 322
O4	Pracovní stůl, 1x plná police, bez lemů, nerezové provedení, pojízdné provedení - 4x otočné kolečko, každé o průměru min. 100mm, dvě z koleček opatřena aretační brzdou	KSPO	1700x700x900		2	12 819	25 638
P Čistá příprava zeleniny a studené kuchyně							
P1	Krouhač zeleniny, dvě rychlosti otáček - 375/750 ot./min., výkon cca 700 kg/h, krouhač umožňuje plátkování, strouhání, vlnkování, nudličkování, kostičkování a hranolkování, indukční asynchronní motor, nerezová hřídel, magnetický bezpečnostní systém přeruší chod zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky, automatický restart, součástí zařízení krouhací hlava s přítlačnou pákou, součástí zařízení 2x krouhací hlava 1x hlava s přítlačnou pákou je tvořena kovovou mechanickou násypnou hlavou s kruhovým násypným otvorem o ploše min. 225 cm² a s kruhovým integrovaným tubusem o průměru min. 58 mm, 1x automatická hlava nerezová, velký nasypný otvor pro velké objemy zpracované zeleniny, nerezový kryt motorového bloku	CL 55 A/M 2213	380x340x960	1,1kW/400V	1	138 601	138 601
P2	Sada 9 disků ke krouhači zeleniny na poz. P1, sada obsahuje : 1x plátkovač 1mm, 1x plátkovač 2mm, 1x plátkovač 4mm, 1x strouhač 1,5mm, 1x strouhač 5mm, 1x nudličkovač 4x4mm, 1x nudličkovač 6x6mm, kostičkovač 10x10x10 mm (2 disky - kostičkovač a mřížka)	Sada 9 disků			1	24 417	24 417
P3	Podstavec pod krouhač zeleniny, 2x kolečko, nerezové provedení, pojízdný, provedení podstavce uzpůsoben tak aby na něj bylo možné umístit krouhač zeleniny - viz poz. P1 a také gastronádobu GN 1/1, do které bude padat nakrouhaný produkt	CL	830x360x530		1	16 444	16 444
P4	Nástěnná vodovodní baterie - dobavka stavby				1	1 800	1 800
P5	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez 800x600x450mm, zadní lem, kapotáž dřezu z čela a obou boků, prolomená pracovní deska, nerezové provedení	KSVO	900x700x8900		1	20 715	20 715

P6	Chlazený stůl třísekový, každá sekce vybavena křídlovými dvířky, tj. celkem 3x dvířka, objem 428 litrů, nerezové provedení, vnitřní prostor chlazeného stolu uzpůsoben pro umístění gastronádob GN 1/1, chladivo R-600a, bez CFC, ventilované cirkulační chlazení, pracovní teplota -2 °C až +8 °C při okolní teplotě 43 °C , digitální displej pro elektronické řízení teploty a odmrazování, stupeň ochrany IPX5, tlakově vtříkovaná polyuretanová izolace o síle 50 mm a hustotě 40kg/m3, výškově stavitelné nožičky, agregát vpravo	EMFP-180 GN	1792x700x850	0,2kW/230V	1	36 750	36 750
P7	Nástěnná skříňka otevřená s policí, vnitřní stavitelná police, opláštěné oba boky + oláštěná záda, pod spodní policí podvěšena 5x kořenka GN 1/9, nerezové provedení	KNSO	1800x350x600		1	11 299	11 299
P8	Pracovní stůl, 2x plná police, vpravo pod pracovní deskou umístěn 1x zásuvkový blok obsahující 3ks výsuvných zásuvek nad sebou, kapacita každé zásuvky 1x GN 1/1, zadní lem, levý lem, nerezové provedení	KSPPVZ	1600x700x900		1	17 640	17 640
P9	Krouhač zeleniny vč. disků - stávající ŠJ Rabasova	PSP-30		0,6kW/400V	1	0	0
P10	Pracovní stůl, 1x plná police, bez lemů, nerezové provedení, pojízdné provedení - 4x otočné kolečko, každé o průměru min. 100mm, dvě z koleček opatřena aretační brzdou	KSPO	2450x700x900		1	18 592	18 592
P11	Nástěnná skříňka otevřená s policí, vnitřní stavitelná police, opláštěné oba boky + oláštěná záda	KNSO	1600x350x600		1	8 992	8 992
P12	Nářezový stroj, HYBRIDNÍ šnekový převod, vodorovné uložení stolu - NE ŠIKMÉ , průměr nože 300 mm, uprava nože cera 3, nastavitelná síla řezu 0-20 mm, hybridní druh pohonu, maximální průměr řezu 230x180 mm, upínací délka vozíku 250 mm, možné zatížení „kontinuální chod“, drážka pro odvod tekutin z opěrné desky, možnost vyklopení vozíku 90° (bez nářadí), memontovatelné kryty nože (bez nářadí)	Graef CONCEPT 30	350x470x376	0,3kW/230V	1	55 762	55 762
Q	Varna						
Q1a	Bojlerový konvektomat Retigo o velikosti 12x GN 2/1 - stávající ŠJ Rabasova - ocenit pouze demontáž a uskladnění montáž v 1. Etapě poté demontovat přes 2.Etapu uskladnění a zpětné namontování v 4.Etapě - Uskladnění bude v areálu školy	B1221b	1111x961x1343	36kW/400V	1	4 900	4 900
Q1b	Bojlerový konvektomat Retigo o velikosti 12x GN 2/1 - stávající ŠJ Rabasova - ocenit pouze demontáž a uskladnění zpětná montáž 4.Etapa, Uskladnění bude v areálu školy	O1221b	1111x961x1343	36kW/400V	1	2 450	2 450

Q2	Konvektomat elektrický, BOJEROVÝ VYVÍJEČ PÁRY , kapacita 20x GN 1/1, speciální vyjímatelné závěsné rámy s rozestupem zásuvů min. 65mm se zabezpečením proti sklouznutí, režimy konvektomatu: Vaření v páře 30°C až 130°C, Horký vzduch 30°C až 300°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30°C až 300°C, 6-ti bodová vpichová sonda , trojitě sklo dveří, inteligentní síťové propojitelný varný systém s režimem : drůběž, maso, ryby, vaječné pokrmy, dezerty a přílohy, zelenina a pečivo, finishing, metody vaření: smažení, vaření, pečení a grilování, Inteligentní Asistenti: Inteligentní regulace klimatu, Inteligentní příprava pokrmů, Optimální organizace několika varných procesů a kombinované přípravy, automatické odstranění mezer v plánování, automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na stejnou dobu. inteligentní systém čištění a odvápnovací zařízení systém sám zvolí délku programu a množství mycích a odvápnovacích tablet dle míry znečištění, Inteligentní funkce: - Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta. - Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, ventilátor s pěti rychlostmi. - Na sekundu přesné monitorování a vypočítání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cíle opakovat optimální výsledek vaření. Intuitivní programování až 1200 varných programů obsahujících až 12 kroků. Funkce Cool-Down - rychlé chlazení varné komory, LED osvětlení komory s vysokým barevným rozlišením, Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku, Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru, Datová Paměť HACCP s výstup přes USB disk nebo volitelné ukládání a správa v síťovém rozhraní ConnectedCooking na bázi cloudu, 9 programů čištění určených k bezobslužnému čištění přes noc, Extrémně rychlé 12 minutové čištění, Ochrana proti stříkající vodě IPX5, Barevný dotykový displej 10,1" s vysokým rozlišením, Centrální ovládací kolečko s funkcí push , Možnost nastavení více než 55 jazyků, z důvodu jednotného ovládání musí být stejný ovládací panel konvektomatu stejný jako ovládací panel u multifunkčních pánví na poz. Q6 a Q14	iCombi Pro 20-1/1	877x913x1807	37,2kW/400V	1	606 914	606 914
Q3	Náhradní zavažecí vozík pro konvektomat s kapacitou 20x GN 1/1, vozík kompatibilní s konvektomatem na pozici Q1 a Q2	Standartní provedení			1	46 227	46 227
Q4	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu - dodávka stavby	PRPU	500x800		1	8 781	8 781
Q5	Multifunkční indukční sporák, 4x plotna čtvercová, každá o rozměru 370x297 mm, síla skleněné plotny min. 3,8mm, nerezová pracovní deska z materiálu AISI 304 tvořena nerezovým plechem o síle 2 mm , 4x plotna, každá o výkonu 3,5kW, kolem celého obvodu pracovní desky žlab pro odtékání přetečeného varného obsahu s odtokem, každá indukční deska spíná od 120 mm velikosti varné nádoby, 10 výkonových varných úrovní, 7 udržovacích úrovní teplot(35, 40, 50, 60, 70, 80, 90°C), 230V zásuvka pro připojení el. příslušenství, nerezové nohy 150mm, maximální zatížení jedné skleněné desky 60 kg, tepelná ochrana varné desky, hlavní vypínač přímo na zařízení, nerezové provedení, součástí sporáku 2x externí sonda pro měření teploty pokrmů, součástí sporáku 1x napouštěcí rameno zabudované ve sporáku	LOG IQ - IS (3,5/3.5) / (3,5/3,5)	1040x900x900	16,5kW/400V	1	332 318	332 318
Q24	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu - dodávka stavby	PRPU	850x550		1	0	0
Q25	Elektrický sklopný míchací varný kotel METOS PROVENO, užitková kapacita 200 litrů - stávající ŠJ Rabasova	Proveno 4G 200 lt	1360x920x900/1535	35,6kW/400V	1	0	0
Q26	Instalační rám s regulovatelnými nohama samostatně stojící - stávající ŠJ Rabasova				1	0	0
Q27	Plně izolovaný dvojité plášť PUR pěnou !!! - stávající ŠJ Rabasova				1	0	0
Q28	Instalační příruby - stávající ŠJ Rabasova				1	0	0
Q29	cedící síto - nástavec pro osazení na kotel při vyklápění pro kotel 150-200 lt - stávající ŠJ Rabasova				1	0	0
Q30	sprcha ke kotli, určená pro rychlou sanitaci či oplach - stávající ŠJ Rabasova				1	0	0

Q31	Odměrná tyč 200 lt - stávající ŠJ Rabasova				1	0	0
Q32	Čistící rotační kartáč k připojení k míchacímu ramenu pro snadné mytí - stávající ŠJ Rabasova				1	0	0
Q33	Samostatné připojení a změkčenou vodu - stávající ŠJ Rabasova				1	0	0
Q34	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy,, materiál nerez , vana ohýbaný nerezový plech, doplněný bočními úchyty do betonu, zemní šroub, pochůzný rošt - stávající ŠJ Rabasova		600x800		1	0	0
Q44	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy,, materiál nerez , vana ohýbaný nerezový plech, doplněný bočními úchyty do betonu, zemní šroub, pochůzný rošt, - dodávka stavby		600x1750		1	9 761	9 761
Q45	Příslušenství k multifunkčním pánvím - elektro-bateriový zdvižný vozík, pro snadnou manipulaci při vyprazdňování pánve, zdvih 400-750 mm, kapacita GN 1/1, nosnost 40 Kg	Zdvižný vozík	780x600x990	230V	1	68 600	68 600
Q46	Příslušenství k multifunkčním pánvím - vozík na olej, k plnění multifunkční pánve olejem, skladování oleje, filtrování oleje. Funkce přehřevu oleje.				1	123 460	123 460
Q47	Příslušenství k multifunkčním pánvím - vozík na koše, ke skladování a přepravě příslušenství k multifunkčním pánvím,				1	26 450	26 450
Q48	Pracovní stůl, 2x plná police, zadní lem, nerezové provedení	KSP	900x700x850		1	8 689	8 689
Q49	Nerezová nástěnná digestoř - Stávající ŠJ Rabasova - zůstává na stávajícím místě		3000x1100x450	230V	1	0	0
Q50	Nástěnná digestoř s jednou řadou tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem, - dodávka VZT		1400x1500x450		1	0	0
Q51	Středová digestoř s dvěma řadami tukových filtrů - Stávající ŠJ Rabasova - zůstává na stávajícím místě		2000x2000		1	0	0
Q52	Nástěnná digestoř s jednou řadou tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem, osvětlení, atypické provedení - dodávka VZT		2300x1350x450	230V	1	0	0
Q53	Krycí plech pro usměrnění páry s namontování na digestoř Q52 - dodávka VZT		Doměrek		1	0	0
Q74	Zavážecí vozík do konvektomatu Retigo - stávající zařízení Ocenit pouze montáž a přesun v areálu školy)				1	196	196
Q75	Krycí plech pro usměrnění páry s namontování na digestoř Q49 - dodávka VZT		Doměrek		1	0	0
Q76	Výlevka - stávající zařízení - instalace stavba				1	0	0
Q77	Keramické umyvadlo - stávající zařízení - instalace stavba				2	0	0
Q78	Keramické umyvadlo - dodávka stavby				2	0	0
R	Plnění termoportů						
R1	Pracovní stůl, 1x plná police, bez lemů, nerezové provedení, pojízdné provedení - 4x otočné kolečko, každé o průměru min. 100mm, dvě z koleček opatřena aretační brzdou	KSPO	1200x700x900		2	10 743	21 486
S	Výdej jídel						
S1	Vyhřívání výdejní lázeň, dělená, pojízdná, kapacita 3x GN 1/1-200 hl., nerezové provedení, 4x otočné kolečka pr. min. 100 mm z toho 2x bržděná, každá vana disponuje samostatným topným tělesem, samostatným termostatem pro regulaci teploty až do +90°C a samostatným vypouštěcím ventilem, 1x plná police	KSVOL-3L	1160x705x850	2,1kW/230V	3	22 369	67 107
S2	Banketový vyhřívání vozík na GN se zvlhčováním, kapacita 15x GN 2/1, vyrobeno z chromniklové oceli 18/10 (AISI 304), provedení dvouplášťové, izolované, lisované bočnice s roztečí vsunů 75mm, rovnoběžné proudění horkého vzduchu zajišťuje ventilátor, madlo pro transport na zadní stěně vozíku, digitální termostaty umístěné na čelní straně vozíku zajišťují jednoduché ovládání a snadnou kontrolu teploty jak vnitřního prostoru vozíku 30°C až 90°C, tak ovládání zvlhčování, dno vozíku vybaveno výpustným kohoutem, jednokřídlé uzamykatelné dveře s těsněním, aretace otevřených dveří, uzavírání vozíku klikou se zámkem, masivní rohové nárazníky, 4x otočná transportní kolečka o pr. 125 mm z toho 2 s brzdou	ETV-B 1x15 GN 2/1	570x825x1465	2,3kW/230V	2	60 368	120 736

S3	Velkokapacitní chladicí skříň, 1x plně dveře, celonerezové provedení - vně i uvnitř nerezová ocel AISI 304, objem 700lt, ventilované cirkulační chlazení, automatické odtávání, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat, integrovaný zámek dveří, samozavírací dveře 90°, vnitřní zaoblené rohy, izolace 60 mm, vysoká účinnost chlazení i při okolní teplotě +43°C, nastavitelné nerezové nožky, nahraditelné magnetické pryžové těsnění, vnitřní prostor přizpůsoben rozměrům GN 2/1, nastavitelné roštové police 3ks, rozsah teploty - 0°C až +10°C	ECP-701	710x800x2030	0,27kW/230V	1	32 830	32 830
S4	Chladicí vitrina s agregátem umístěným v horní části, samoobslužné provedení - ze strany strážníků umístěny 3x 3 dvířka, digitální termostat s regulací teploty, regulace teploty od +4°C, dynamické chlazení, materiál sklo / nerez, izolační dvojskla, demontovatelné posuvná dvířka ze strany obsluhy, 2x police z kaleného skla, rozměr police 922x300 mm, výškově nastavitelné police, LED osvětlení, hmotnost 82kg - vyztužení parapetní desky pro umístění vitríny	Modus T 1000mm	1000x500x650	0,21kW/230V	1	93 688	93 688
S6	Vypuštěno				2		0
S7	Výrobník čaje a filtrované kávy, kapacita 90 lt / hod., součástí zařízení 2x vyhřívaný termos, průtoková jednotka s výkonem horké vody až 90 l/h, součástí výrobniku nezávislý výrobník horké vody / bojler/ pro výdej horké vody, výška kohoutku 185 mm, příprava vody 14min / 20 lt, udržovací teplota 80 až 85°C, LED osvětlení výejního kohoutku, ovládání přes LCD Touch, černý design, automatické přerušení cyklu při odejmutí termosu, čistící program, počítadlo denního a celkového výdeje, termos vybaven hladinoměrem s ryskou, vč. filtru na čaj pro termos 20 lt a plnicí trubice pro filtr do termosu 20lt	CB 2x20 R	1095x500x895	9,3kW/400V	1	137 676	137 676
S8	Pracovní stůl na trnoži, zadní stěna zaplášťená nerezovým plechem. Zvýšená do výšky 1400 mm, příprava na průchody instalací k výrobniku čaje a kávy - Doměrek	atyp	1100x700x850		1	18 130	18 130
S9	Reverzní osmóza, funkce AquaOpt pro optimalizaci kvality vody při delších přestávkách v mytí , kapacita reverzní osmózy - 90 lt / hod. při teplotě 15°C	AT Excellence-S	205x505x418		1	59 290	59 290
T	Mytí stolního nádobí						
T1	Stůl třídící pro 3 mycí koše, včetně dopravníku, nerezové provedení, válečkový		délka 1860 mm		1	101 844	101 844
T2	Police na prázdné mycí koše, nerezové provedení, délka 1640mm, umístěna /zavěšena/ na třídícím stole na poz. T1		délka 1640 mm		1	16 027	16 027
T3	Police odkládací k třídícím stanicím, nerezové provedení, délka 1560mm, umístěna /zavěšena/ na třídícím stole na poz. T1		délka 1560 mm		1	9 657	9 657
T4	Police nerezové pro třídění do 3 mycích košů pro třídícím stanicím , umístěná mezi třídícím stolem T1 a policí na prázdné koše poz. T2		délka 1640 mm		1	18 651	18 651
T5	Dráha přímá na mycí koše 500x500, určena k připojení na motorový dopravník, délka 300mm		délka 300 mm		1	27 847	27 847
T6	Dopravník motorový procházející automatickým předmycím tunelovým strojem . Navazující na motorov nerezový dopravník na mycí koše umístěnou mezi automatickým předmycím tunelovým strojem a tunelovou myčkou nádobí, pro mycí koše 500x500 mm				1	15 466	15 466
T7	Motorový nerezový dopravník na mycí koše před tunelovou myčkou na poz. T10 délka dopravníku 300mm, součástí je motorová jednotka se zapínáním dopravníku				1	65 659	65 659
T8	Automatický tunelový předmycí stroj na předmytí stolního nádobí průchozí, dvouplášťové provedení, připojení přes tunelovou myčku nádobí, předmytí zahájeno za pomoci fotobuňky, 30-ti litrový tank zabraňující vzniku pěny, dvojitý filtr na zachycení hrubých nečistot a zbytků jídla, stroj pro předmytí využívá odpadní vodu z tunelové myčky obsahující zbytky detergentu, předmycí ramena umístěna v horní i spodní části, ramena je možné jednoduše vyjmout pro snadné čištění., provozní teplota vody cca 40 °C, pro koše 500 x 500 mm.,		600x691x1432	0,8 kW/400 V	1	213 330	213 330
T9	Deaktivace předmyčky automatická pro mytí košů se zvýšením rámem na skleničky				1	5 478	5 478

T10	Tunelová myčka dvounádržová , kapacita dle DIN 10510 - 80 košů/hodinu, vhodná pro připojení předmycího automatu, myčka je připojena na teplou vodu, čistá vstupní výška min. 440 mm, využitelná vstupní šířka 500 mm, dvouplášťové provedení včetně tepelné a hlukové izolace, jednoduše odnímatelné dveře pro jednoduché čištění, centrální vypouštění mycích tanků, samovyprazdňovací mycí čerpadla, jednoduše odnímatelná mycí ramena pro čištění, všechna mycí ramena jsou totožná pro zamezení jejich výměny, systém eliminace mytí prázdných míst, myčka nemyje prázdné prostupy mezi koši, automatické zastavení mycích čerpadel po dobu než vstoupí nový koš do myčky, konstatní oplachový čas - množství vody na oplach je vždy stejné a nezávislé na kontaktním mycím čase, dvojitý transportní systém posunu košů (dvě vačky na protilehlých stranách), nastavení kontaktního času přímo na displeji myčky, délka hlavní mycí zóny 900 mm, teplota dle DIN 10510 55 - 65 °C, výkon mycího čerpadla 1,5 kW, zóna dvojitého závěrečného oplachu s recirkulačním oplachem, množství spotřebované vody na jeden koš je 1,3 litru, délka zóny závěrečného oplachu 585 mm, výkon čerpadla 0,11 kW, jednoduchý kontrolní panel, HACCP s ukládáním dat, připojení možné pomocí počítače přes webový prohlížeč		1655×697×1657/1950	32,6 kW/400 V	1	777 634	777 634
T10a	Příslušenství k tunelové myčce - příprava pro připojení myčky na přívodní kabel z podlahy.				1	14 700	14 700
T11	Příslušenství k tunelové myčce - stykač pro motorový vytupní a výstupní pás k tunelové myčce				1	16 052	16 052
T12	Příslušenství k tunelové myčce - nádrž vyrovnávací s oplachovým čerpadlem pro tunelové myčky				1	23 900	23 900
T13	Příslušenství k tunelové myčce - připojení na studenou vodu				1	8 587	8 587
T14	Příslušenství k tunelové myčce - připojení elektrické předmycího stoje přes tunelovou myčku				1	7 338	7 338
T15	Příslušenství k tunelové myčce - sušící zóna s přímým výstupem, připojení sušící zóny přes myčku, délka sušící zóny 600 mm, výkon ohřevu 3 kW		600×697	3,3 kW/400 V	1	118 100	118 100
T16	Zatáčka výstupní motorová, nerezové provedení na rámové konstrukci, k pohonu využívá motorový dopravník a kuželové válečky, rám je vyroben z nerezových jeklů, doplněný o výškově nastavitelné nohy, bezpečnostní spínač pro zastavení chodu mycí sestavy, zatáčka je napojena k myčce na výstupní straně		780×780×890	0,1 kW/400 V	1	83 345	83 345
T17	Stůl výstupní válečkový, pevně stojící nerezový výstupní válečkový stůl pro připojení za tunelovou myčku nádobí, koše jsou transportovány celoplošnými válečky s ložisky uloženými v odnímatelných kazetách, které je možné samostatně umýt v myčce nádobí, vana je vyspádovaná s odtokem, jejklová konstrukce, nerezové nastavitelné nožky, tři moduly se zásuvy na mycí koše pro umístění mycích košů, válečkový stůl je vybaven koncovým tlačítkem pro zastavení mycí sestavy v případě, že je výstupní stůl zaplněný mycími koši na výstupu z myčky		2100×650×890		1	57 330	57 330
T18	Regálový vozík na s horní odkládací policí, kapacita 16 podnosů , vyroben z AISI304, (jejklový) v celonerezovém provedení s odolnými otočnými kolečky, každé o pr. 100 mm, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou		dle podnosů		6	15 190	91 140
T19	Pojízdný vozík na podávání košů se skleničkami na nápoje a miskami na polévku, celonerezová konstrukce, 4x kolečka o průměru 100mm, dvě z nich opatřena aretační brzdou, pohyblivá plošina o rozměru 520x520mm uložená na kuličkových ložiskách, regulace výšky výdeje košů, kapacita vozíku 5 ks košů 500x500mm	VOK	560x590x900		2	20 482	40 964
T20	Pojízdný talířový zásobník dvoutubusový s ohřevem, kapacita 2x60 talířů max průměr talířů 320mm, nerezové provedení, zásobník disponuje topným tělesem a termostatem pro regulaci teploty až do 90°C, s odolnými otočnými kolečky, každé o pr. 100 mm, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou	KZTD	960x490x900	0,66kW/230V	3	17 129	51 387
T21	Buden samonavíjecí s hadicí, samonavíjecí hadice a vodící válečky, délka 15 metrů, materiál nerez a NBR, teplo do 90°C, max tlak 10 bar, pistole vodící rozprašovací	8800974	250x480		1	16 704	16 704
T22	Nerezová nástěnná digestoň - Stávající ŠJ Rabasova - přemístění z varného bloku nad mycí cetrum zajistí dodávka VZT		1100x1100x450	230V	1	0	0
T23	Vypustěno				1		0

T24	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládním, sifonem a vodovodní baterií, odnímatelný zadní lem	Umyvadlo 44	400x400x230		1	4 851	4 851
T25	Automatický změkčovač vody, bez přívodu el. energie - regenerace se provádí automaticky dle objemu protečené vody - v projektu není uvažováno s přívodem elektroinstalace ke změkčovači vody, dvounádobový změkčovač vody, tvrdost vody nastavitelná přímo na řídicí hlavě bez nutných nástrojů, integrovaná nádoba na sůl, kontinuální dodávka měkké vody - minimálně 30 lt / min	DUOMATIK 3	360x575x500	s přívodem elektro není počítáno	1	58 310	58 310
U Mytí provozního nádobí							
U1	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení, pojízdné provedení - 4x otočné kolečko, každé o pr. 100 mm, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou	KRGP	800x600x1800		1	11 313	11 313
U2	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 1050x500x375mm, prolamovaná deska, kapotáž dřezu z čela a obou boků, výškově nastavitelné nožičky, zadní lem, nerezové provedení	KSV0	1200x900x900		1	23 765	23 765
U3	Sprcha s baterií ze stolu a s rámečkem, nerezová tlaková hadice, vyrovnávací pružina, tlaková sprcha s pákovým ovladačem	STAR 122	150x200x1200		1	5 684	5 684
U4	Granulová myčka provozního nádobí , kapacita myčky min. 156 GN 1/1 / 1 hodina - myčka vhodná pro provoz s přípravou až 1000 jídel denně, průchozí provedení umožňující zakládání košů s nádobím z čela nebo z pravého boku myčky nebo z levého boku myčky - výstup koše s umytým nádobím jiným směrem než-li vstup koše se špinavým nádobím, mytí bez nutnosti předmytí či předmáčení nádobí se 100% výsledkem na 1 cyklus, automatické spouštění a zdvih kapoty na konci mycího cyklu, mytí pomocí vody, chemických detergentů a plastových granulí těžších než voda - používané granule musí být otestovány a schváleny pro styk s potravinami a musí být neplastové - odbouratelné bez vzniku mikroplastu, možné mytí bez použití granulí - vhodné pro křehčí nádobí nebo mytí s použitím granulí , objem nákladového prostoru min. 215 lt, objem mycí nádrže min. 83 lt, objem granulí min. 7,5 lt, teplota mycí vody min. 65°C, teplota oplachové vody 85°C, možnost nastavení mytí s nebo bez granulí, min. 6x mycí program z toho 3x pro mytí s granulemi a 3x pro mytí bez granulí, maximální délka nejkratšího mycího programu 2 min., maximální délka nejdelšího mycího programu 6 min., max. spotřeba oplachové vody 8 lt / cyklus, připojitelná na teplou vodu , granulová náplň s životností min. 2000 mycích cyklů, součástí zařízení externí dávkovač mycího prostředku a externí dávkovač oplachového prostředku, ovládací panel s displejem, komunikace na displeji pro základní obsluhu v ČJ, HACCP s možností výstupu na USB, součástí zařízení : 1x standardní mycí koš s kapacitou až 6x GN 1/1-65mm, 1x škrabka pro odstranění zbytků stravy, 1x sběrná nádrž na sběr granulí po skončení mytí, 1x základní sada granulí o objemu 8 lt, dvouletá servisní sada	Granule GASTRO	850x1002x2340	12kW/ 400V	1	745 339	745 339
U4a	Příslušenství ke granulové myčce na poz U4 - jednotka pro redukci páry				1	13 818	13 818
U5	Příslušenství ke granulové myčce na poz U4 - sada příslušenství k granulové myčce: 1x standardní mycí koš, 1x držák mís a hrnců s košem na naběračky, 1x vložka na tácy a víka, 1x koš na velké hrnce, 1x sada 2 flexibilních držáků	Sada			1	71 148	71 148
U6	Pracovní stůl výstupní s trnoží, prolamovaná pracovní deska, zadní lem, odvod na přebytečnou vodu 35 mm, příprava pro upevnění sanitační sprchy	SP odkap	1200x900x900		1	21 805	21 805

U7	Příslušenství ke granulové myčce na poz U4 - sanitální sprcha samonavijecí, délka 1,7 m, uzavíratelná pákovým mechanismem, 2x voda /teplá a studená, určena pro sanitaci granulové myčky nádobí, připevněná na výstupním stole				1	17 150	17 150
U8	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení	KRGP	1950x600x1800 DOMĚREK		1	14 389	14 389
U9	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení	KRGP	1450x600x1800 DOMĚREK		2	11 092	22 184
U10	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení	KRGP	1600x500x1800 DOMĚREK		1	12 332	12 332
U11	Vozík na tácy s použité gastrónadoby, nerezové provedení, kapacita každého vsunu - 1x GN 2/1, počet zásuvů 15, celková kapacita vozíku 30x GN 1/1, 4x otočná kolečka, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou	PRGN	660x590x1750		2	10 354	20 708
V Sklad chemie							
V1	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení	KRGP	1300x600x1800		2	10 374	20 748
V2	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu - dobávka stavby	PRPU	500x500		1	0	0

Požadovaná kvalita materiálu nerezového nábytku ve specifikaci zařízení

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

Cenová rekapitulace	
Technologie (bez DPH) - celkem	6 881 129
Doprava a instalace nově dodávaných zařízení (bez DPH)	486 190
Cena celkem (bez DPH)	7 367 319

Slaný - ZŠ Rabasova 1.Etapa - ZŠ Sady

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry	Napětí	Ks	Cena/kus bez DPH	Cena celkem bez DPH
A	Příjem zboží						
B	Skład odpadků						
C	Mytí a skladování termoportů						
D	Suchý sklad potravin						
E	Místnost s chladicími agregáty k boxům						
F	Chladicí box mléčné výroby						
G	Chlazený a mražený box na maso						
H	Chlazený box zeleniny						
J	Skład zeleniny						
K	Skład lednic						
K7	Mrazicí skříň, ventilované cirkulační chlazení, automatické odtávání, objem 700lt, automatické odtávání a automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat, vně i uvnitř nerezová ocel AISI 304, izolace 60 mm, vysoká účinnost chlazení i při okolní teplotě +40°C, uzamykatelné a samozavírací dveře (do 90°), nastavitelné nožičky, vnitřní prostor přizpůsoben rozměrům GN 2/1, nastavitelné roštové police 3ks, rozsah teploty -18 až -22°C - Projekt ŠJ Sady pozice 124.03	ECN-701	710x800x2030	0,43kW/230V	1	44 786	44 786
L	Hrubá příprava zeleniny						
L2	Škrabka brambor a kořenové zeleniny, objem jedné náplně 40 kg, nerezové provedení , teoretická kapacita cca 450 kg brambor / 1 hod., Projekt ŠJ Sady pozice 08.4	ŠKBZ 40N	880x780x1000	1,1kW/400V	1	56 686	56 686
L3	Lapač škrobu a šlupek, nerezové provedení, kompatibilní se škrabkou brambor a kořenové zeleniny na poz. L2 - Projekt ŠJ Sady pozice 08.4	LS	320x320x320		1	3 136	3 136
M	Příprava masa a vytloukání vajec						
M15	Náhradní zavažecí vozík pro konvektomat s kapacitou 20x GN 1/1, vozík kompatibilní s konvektomatem na pozici Q1 - Projekt ŠJ Sady pozice 113.16	Standartní provedení			1	46 227	46 227
N	Příprava těsta						
N9	Dělička těsta, velikost porcí 35-100 mm, robustní provedení pro trvalý provoz, max počet 36 porcí na jednu, pojízdné provedení, výklopná hlava stroje, teoretická kapacita do 7000ks/h, maximální vsádka těsta 3600g, Projekt ŠJ Sady pozice 115.06	HLM 21036	410x510x1300	0,18kW/230V	1	93 002	93 002

N10	Spirálový hnětač tuhého těsta, pojízdné provedení se dvěma motory - motor pro díž + motor pro rameno, dvourychlostní. Přehledný elektronický ovládací panel pro jednoduché nastavení času, rychlosti a směru otáčení mísy. Zařízení je v provedení s pevnou hlavou, mísou a výklopným bezpečnostním zákrytem., objem díže 180 l, max. celková náplň 120 kg, obousměrné otáčení mísy, časovač, zesílený nerezový hnětačí hák, součástí mísy bezpečnostní zákryt Projekt ŠJ Sady pozice 115.05	HL 180	800x1400x1370/2000	8,6kW/400V	1	420 322	420 322
O	Porcování jídel						
P	Čistá příprava zeleniny a studené kuchyně						
Q	Varna						
Q1	Konvektomat elektrický, BOJLEROVÝ VYVÍJEČ PÁRY , kapacita 20x GN 1/1, speciální vyjímatelné závěsné rámy s rozestupem zásuvů min. 65mm se zabezpečením proti sklouznutí, režimy konvektomatu: Vaření v páře 30°C až 130°C, Horký vzduch 30°C až 300°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30°C až 300°C, 6-ti bodová vpichová sonda , trojitě sklo dveří, inteligentní síťové propojitelný varný systém s režimem : drůběž, maso, ryby, vaječné pokrmy, dezerty a přílohy, zelenina a pečivo, finishing, metody vaření: smažení, vaření, pečení a grilování, Inteligentní Asistenti: Inteligentní regulace klimatu, Inteligentní příprava pokrmů, Optimální organizace několika varných procesů a kombinované přípravy, automatické odstranění mezer v plánování, automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na stejnou dobu. inteligentní systém čištění a odvápnovací zařízení systém sám zvolí délku programu a množství mycích a odvápnovacích tablet dle míry znečištění, Inteligentní funkce: - Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta. - Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, ventilátor s pěti rychlostmi. - Na sekundu přesné monitorování a vypočítání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cíle opakovat optimální výsledek vaření. Intuitivní programování až 1200 varných programů obsahujících až 12 kroků. Funkce Cool-Down - rychlé zchlazení varné komory, LED osvětlení komory s vysokým barevným rozlišením, Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku, Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru, Datová Paměť HACCP s výstup přes USB disk nebo volitelné ukládání a správa v síťovém rozhraní ConnectedCooking na bázi cloudu, 9 programů čištění určených k bezobslužnému čištění přes noc, Extrémně rychlé 12 minutové čištění, Ochrana proti stříkající vodě IPX5, Barevný dotykový displej 10,1" s vysokým rozlišením, Centrální ovládací kolečko s funkcí push , Možnost nastavení více než 55 jazyků, z důvodu jednotného ovládání musí být stejný ovládací panel konvektomatu stejný jako ovládací panel u multifunkčních pánví na poz. Q6 a Q14 Projekt ŠJ Sady pozice 113.15	iCombi Pro 20-1/1	877x913x1807	37,2kW/400V	1	606 914	606 914

Q6	Elektrická multifunkční pánve, kapacita vany min. 100 lt, plocha dna min. 35 dm2, topný systém s celoplošnými topnými keramickými destičkami , řízení spotřeby energie, třívrstvé dno pánve z neoddělitelných ocelových vrstev odolné proti poškrábání, sonda teploty jádra s min. 5-ti měřicími body, vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v nádobě , integrovaná, inteligentní asistent vaření se 6 provozními režimy: maso, ryby, zelenina a přílohy, pokrmy z vajec, polévky a omáčky, mléčné a sladké pokrmy nebo 5 postupů přípravy vaření, smažení, pečení, grilování a funkce regenerace, Vaření při nízké teplotě (i přes noc), konfitování, vaření sous-vide, flexibilní rozdělení dna pánve na zóny s rozdílnými teplotami (teploty se mohou lišit až o 130°C) , Manuální režim: vaření pomocí volně nastavitelné teploty tekutiny, teploty dna pánve nebo teploty oleje, Teplotní rozsah 30 °C–250 °C, Možnost volného programování a pojmenování 1 200 programů s až 12 kroky, zařízení pro automatické zvedání a spouštění pro vaření v koších, Rozpoznávání varného média v nádobě: nehrozí nebezpečí popálení ani připálení oleje, Vaření s teplotním rozdílem k šetrné přípravě velkých kusů masa, ergonomicky ovládaná ruční sprcha s automatickým zpětným navijemím do zařízení přepínatelným proudem (bodový a sprchovací proud) a integrovanou funkcí uzavření vody, integrovaná zásuvka 1 NAC 230V, magnetický držák sondy vnitřní teploty, pánve naklonitelná pomocí elektrického válce, víko se otvírá a zavírá pomocí elektrického válce, víko s integrovaným přívodem vody, Automatické plnění nádoby vodou s přesností na litry systém SDS - Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, Indikátor provozního stavu a výstražné indikátory např horkého oleje při fritování, Rozhraní USB pro export dat HACCP, servisních dat a varných programů, bezpečnostní omezovač teploty, servisní přístup ze předu, Hygienická pánve beze spár se zaoblenými rohy, barevný skleněný displej o velikosti min. 10" , centrální ovládací kolečko s možností stlačení určené k potvrzení , Výběr průvodce pro obsluhu z více než 40 jazyků, zobrazení skutečných a požadovaných hodnot, sledování zařízení z PC, chytrého telefonu nebo tabletu pomocí vytvoření uživatelsky specifických profilů pro individuální konfiguraci zařízení a ovládání, např. individuální úvodní obrazovka, Předvolby parametrů přípravy podle jednotlivých zemí nezávisle na nastaveném jazyku, výběr další kuchyně možný,, z důvodu kompatibility příslušenství k pánvi musí být multifunkční pánve být pánve od stejného výrobce jako multifunkční pánve na poz. Q14, z důvodu jednotného ovládání musí mít pánve stejný ovládací panel jako konvektomat na pozici Q1 a Q2, projekt ŠJ Sady pozice 113.08	iVario Pro L	1030x894x1078	27kW/400V	1	480 161	480 161
Q7	Příslušenství k multifunkční pánvi - rameno pro zvedání a spouštění košů - Projekt ŠJ Sady pozice 113.08				1	4 841	4 841
Q8	Příslušenství k multifunkční pánvi - varný koš - Projekt ŠJ Sady pozice 113.08				2	6 458	12 916
Q9	Příslušenství k multifunkční pánvi - fritovací koš - Projekt ŠJ Sady pozice 113.08				2	6 458	12 916
Q10	Příslušenství k multifunkční pánvi - špachtle - Projekt ŠJ Sady pozice 113.08				1	1 392	1 392
Q11	Příslušenství k multifunkční pánvi - rošt na dno pánve- Projekt ŠJ Sady pozice 113.08				2	2 127	4 254
Q12	Příslušenství k multifunkční pánvi - síto - Projekt ŠJ Sady pozice 113.08				1	3 214	3 214
Q13	Příslušenství k multifunkční pánvi - čistící houba SCOTCHBRICK na pánve - projekt ŠJ Sady pozice 113.08				2	588	1 176

Q14	<p>Elektrická multifunkční pánev, TLAKOVÉ PŘÍKONÍ PÁNEVE - HODNOTA TLAKU MIN. 0,29 baru, kapacita vany min. 150 lt, plocha dna min. 59 dm², topný systém s celoplošnými topnými keramickými destičkami, řízení spotřeby energie, třívrstvé dno pánve z neoddělitelných ocelových vrstev odolné proti poškrábání, sonda teploty jádra s min. 5-ti měřicími body, vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v nádobě, integrovaná, inteligentní asistent vaření se 6 provozními režimy: maso, ryby, zelenina a přílohy, pokrmy z vajec, polévky a omáčky, mléčné a sladké pokrmy nebo 5 postupů přípravy vaření, smažení, pečení, grilování a funkce regenerace, Vaření při nízké teplotě (i přes noc), konfitování, vaření sous-vide, flexibilní rozdělení dna pánve na zóny s rozdílnými teplotami (teploty se mohou lišit až o 130°C), Manuální režim: vaření pomocí volně nastavitelné teploty tekutiny, teploty dna pánve nebo teploty oleje, Teplotní rozsah 30 °C–250 °C, Možnost volného programování a pojmenování 1 200 programů s až 12 kroky, zařízení pro automatické zvedání a spouštění pro vaření v koších, Rozpoznávání varného média v nádobě: nehrozí nebezpečí popálení ani připálení oleje, Vaření s teplotním rozdílem k šetrné přípravě velkých kusů masa, ergonomicky ovládaná ruční sprcha s automatickým zpětným navíjením do zařízení přepínatelným proudem (bodový a sprchovací proud) a integrovanou funkcí uzavření vody, integrovaná zásuvka 1 NAC 230V, magnetický držák sondy vnitřní teploty, pánev naklonitelná pomocí elektrického válce, víko se otvírá a zavírá pomocí elektrického válce, víko s integrovaným přívodem vody, Automatické plnění nádoby vodou s přesností na litry systém SDS - Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, Indikátor provozního stavu a výstražné indikátory např. horkého oleje při fritování, Rozhraní USB pro export dat HACCP, servisních dat a varných programů, bezpečnostní omezovač teploty, servisní přístup ze předu, Hygienická pánev beze spár se zaoblenými rohy, barevný skleněný displej o velikosti min. 10", centrální ovládací kolečko s možností stlačení určené k potvrzení, Výběr průvodce pro obsluhu z více než 40 jazyků, zobrazení skutečných a požadovaných hodnot, sledování zařízení z PC, chytrého telefonu nebo tabletu pomocí, vytvoření uživatelsky specifických profilů pro individuální konfiguraci zařízení a ovládání, např. individuální úvodní obrazovka, Předvolby parametrů přípravy podle jednotlivých zemí nezávisle na nastaveném jazyku, výběr další kuchyně možný, z důvodu kompatibility příslušenství k pánvi musí být multifunkční pánev od stejného výrobce jako multifunkční pánev na poz. Q6, z důvodu jednotného ovládání musí mít pánev stejný ovládací panel jako konvektomat na pozici Q1 a Q2- Projekt ŠJ Sady pozice 113.03</p>	iVario Pro XL	1365x894x1078	41kW/400V	1	724 181	724 181
Q15	Příslušenství k multifunkční pánvi - rameno pro zvedání a spouštění košů - Projekt ŠJ Sady pozice 113.03				1	5 655	5 655
Q16	Příslušenství k multifunkční pánvi - varný koš - Projekt ŠJ Sady pozice 113.03				3	6 458	19 374
Q17	Příslušenství k multifunkční pánvi - fritovací koš - Projekt ŠJ Sady pozice 113.03				3	6 458	19 374
Q18	Příslušenství k multifunkční pánvi - míchací špachtle - Projekt ŠJ Sady pozice 113.03				1	4 018	4 018
Q19	Příslušenství k multifunkční pánvi - rošt na dno pánve - Projekt ŠJ Sady pozice 113.03				2	2 127	4 254
Q20	Příslušenství k multifunkční pánvi - síto - Projekt ŠJ Sady pozice 113.03				1	3 214	3 214
Q21	Příslušenství k multifunkční pánvi - čistící houba SCOTCHBRICK na pánve - Projekt ŠJ Sady pozice 113.03				2	588	1 176

Q22	<p>Univerzální modulární varné centrum - objem varné vložky 160 l .možnost použití ramena pro vaření ve varných koších, vypouštěcí anti-rostříkový pokrmový ventil s pojistkou proti otevření s těsněním ventilového kužele z materiálu EPDM v nerezovém provedení AISI 316 o velikosti minimálně 2 " .Pro lepší manipulaci musí být Ventil umístěn buď vlevo nebo v pravé části varné vložky .Ventil nesmí být umístěn nastředu varné vložky, zařízení musí umožňovat hygienické seskupení s dalšími zařízeními do varného bloku. Izolované víko .Rozsah teplot 50 - 240 C .Funkce : vaření , smažení , restování ,dlohodobé vaření s pokrmovou sondou , vaření mletých produktů . Ovládání pomocí dotykového displeje s elektronickým řízením výkonu stroje. Přednastavené programy pro přípravu jídel .Možnost vytváření a ukládání receptu v českém jazyce .Automatické elektronické napouštění vody s možností nastavení požadovaného množství vody . Možnost vaření ve varných koších a v GN 1/1 - 200 mm . Maximalní šířka 1600 mm . Stroj v provedení celo nerezovém . Minimalní el. příkon 20kW , maximální příkon 28 kW 400 V Povolena tolerance hodnot: +-10%, pokud není uvedeno minimum nebo maximum - Projekt ŠJ Sady pozice 113.08</p>	LOG-iq	1100x890x1100	27,5 kW/400 V	1	557 498	557 498
Q23	<p>SADA PŘÍSLUŠENSTVÍ K UNIVERZÁLNÍMU MODULÁRNÍMU VARNÉMU CENTRU : SADA OBSAHUJE :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1x rameno pro vaření ve varných koších - 3x varný koš - 3x roštu na dno pánve - 1x špachtle velká - 1x cedící síto - 1x měrka objemu vložky - 1x stěrka na čištění - 1x vozík pro vypouštění vařeného obsahu - 1x kartáč pro čištění výpustného ventilu pro vypouštění vařených potravin <p>čistící houbička - Projekt ŠJ Sady pozice 113.08 1x</p>				1	55 980	55 980
Q35	<p>Elektrický kotel s integrováním míxerem, kapacita 300 lt, elektronické digitální - ovládací panel na pilíři s dotykovým ovládním - odděleně pro snadné ovládním a mimo obvyklou čistící zónu pro mokré čištění, vnitřní nádoba z kyselino-odolné oceli, hydraulické vyklápění nádoby kotle NE ELEKTRICKÉ, teplotní rozsah min. 0 - 120 °C, celonerezová konstrukce vč. rámu - z důvodu hygieny a životnosti, síla použitého materiálu u nádoby min. 4mm, nádoba svařovaná - ne lisovaná !!!, pracovní tlak v plášti min. 1 bar, nastavitelná rychlost míchání - 15 otáček až možnost 140 otáček/min, autoreverz - zpětný chod míchacího ramene, výška hrany nádoby kotle max. 1000mm - z důvodu bezpečnosti, světlá výška při vyklápění kotle min. 600mm, multifunkční časovač, programování na dotykovém displeji, programy na základní pokrmy a mycí programy, skutečné ovládním teploty pokrmy jídla a samostatné ovládním teploty v plášti, vyklápění kotle současně s mícháním /snadné vyprazdňování obsahu kotle/, umožňuje například vaření při nízkých teplotách SOUS-VIDE, kynutí, nebo udržování, vaření Delta-T, automatické plnění vodou, USB port pro ovládací panel na aktualizaci programu a ukládání HACCP dat, diagnostika pro údržbu, možnost připojení zařízení na integrovaný bezdrátový monitoring, CERTIFIKOVÁNO PRO PROVOZ BEZ DOZORU - nutné především pro noční úpravy, z důvodu kompatibility příslušenství ke kotli musí být kotel stejné značky jako stávající kotel na poz. Q25 - Projekt ŠJ Sady pozice 113.02</p>	Proveno 4G 300 lt	1560x1100x900/1535	47,6kW/400V	1	1 006 656	1 006 656
Q36	<p>Příslušenství k míchacímu kotli na poz. Q35 - Instalační rám s regulovatelnými nohami samostatně stojící Projekt ŠJ Sady pozice 113.02</p>				1	32 340	32 340
Q37	<p>Příslušenství k míchacímu kotli na poz. Q35 - Plně izolovaný dvojitý plášť PUR pěnou !!! Izolace je kryta nerezovým plechem o síle 1,5 mm. Izolace těchto parametrů zkracuje dobu ohřevu a snižuje spotřebu energie. Také zabraňuje pronikání vlhkosti do izolovaného prostoru. Projekt ŠJ Sady pozice 113.02</p>				1	57 330	57 330
Q38	<p>Příslušenství k míchacímu kotli na poz. Q35 - Instalační příruby, Projekt ŠJ Sady pozice 113.02</p>				1	11 760	11 760

Q39	Příslušenství k míchacímu kotli na poz. Q35 - cedící síto - nástavec pro osazení na kotel při vyklápění pro kotel 300-400 lt, Projekt ŠJ Sady pozice 113.02				1	17 934	17 934
Q40	Příslušenství k míchacímu kotli na poz. Q35 - sprcha ke kotli, určená pro rychlou sanitaci či oplach - Projekt ŠJ Sady pozice 113.02				1	25 088	25 088
Q41	Příslušenství k míchacímu kotli na poz. Q35 - Odměrná tyč 300 lt - Projekt ŠJ Sady pozice 113.02				1	2 352	2 352
Q42	Příslušenství k míchacímu kotli na poz. Q35 - Čistící rotační kartáč k připojení k míchacímu ramenu pro snadné mytí - Projekt ŠJ Sady pozice 113.02				1	34 300	34 300
Q43	Příslušenství k míchacímu kotli na poz. Q35 - Samostatné připojení a změkčenou vodu - Projekt ŠJ Sady pozice 113.02				1	22 246	22 246
R	Plnění termoportů						
R2	Pracovní stůl, 1x plná police, bez lemů, nerezové provedení, pojízdné provedení - 4x otočné kolečko, každé o průměru min. 100mm, dvě z koleček opatřena aretační brzdou Projekt ŠJ Sady pozice 117.03	KSPO	1200x700x900		1	10 743	10 743
S	Výdej jídel						
S5	Banketový vyhřívaný vozík na GN se zvlhčováním, kapacita 15x GN 2/1, vyrobeno z chromniklové oceli 18/10 (AISI 304), provedení dvouplošné, izolované, lisované bočnice s roztečí vsunů 75mm, rovnoběžné proudění horkého vzduchu zajišťuje ventilátor, madlo pro transport na zadní stěně vozíku, digitální termostaty umístěné na čelní straně vozíku zajišťují jednoduché ovládání a snadnou kontrolu teploty jak vnitřního prostoru vozíku 30°C až 90°C, tak ovládání zvlhčování, dno vozíku vybaveno výpustným kohoutem, jednokřídlé uzamykatelné dveře s těsněním, aretace otevřených dveří, uzavírání vozíku klikou se zámkem, masivní rohové nárazníky, 4x otočná transportní kolečka o pr. 125 mm z toho 2 s brzdou - Projekt ŠJ Sady pozice 110a.16	ETV-B x15 GN 2/1	775x945x1507	2,3kW/230V	1	60 368	60 368
T	Mytí stolního nádobí						
U	Mytí provozního nádobí						
V	Sklad chemie						

Požadovaná kvalita materiálu nerezového nábytku ve specifikaci zařízení

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

Cenová rekapitulace

Technologie (bez DPH) - celkem

4 467 784

Doprava a instalace nově dodávaných zařízení (bez DPH)

159 562

Cena celkem (bez DPH)

4 627 346