

Soupis položek gastronomických zařízení

AKCE : „ZŠ TGM - reko gastroprovozu - navýšení kapacity jídelny – dodávka a montáž gastrotechnologie kuchyně“

Číselné pozicování soupisu a výkresu:

Pořadová čísla v legendě souhlasí s pozičními čísly na výkresech

Názvy výrobků:

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

Realizační upřesnění rozměrů na stavbě:

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

Instalační vývody:

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

Doplňková ochrana a uzemnění zařízení:

Veškeré kovové zařízení musí být ochranně pospojováno

Požadavky na standardy technologického vybavení gastronomického provozu:

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

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

Typ nerezové normativní oceli:

- austenitická nerezová ocel schválená do potravinářství, typ CrNi 18/10, chemické složení C max. 0,07 %, Cr 17 – 19 %, Ni 8,5 – 10,5 %, jakost dle ČSN 17240, 17241, DIN W. Nr. 1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, povrchové brusné provedení v jemnosti "240" nebo v úpravě "Scotchbrite"

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

- Dřezy, hluboké 1,0 mm
- Odkapávací pulty 1-1,5 mm
- Pracovní stoly 1-1,5 mm
- Police v podstavbách 1,0 mm
- Korpusy skříněk 1,0- 1,5 mm
- Nerezové trubkovi (40x40 mm) 1,0 mm
- Vodící lišty 1,5 mm
- Základny skříněk 1,0 mm
- Deskové regály 1-51,3 mm
- Dvířka 1,0 mm

Desky pracovní stolové

Pracovní desky i dřezové musí být vyrobeny z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Síla použitého materiálu desky min. 1-1,5 mm s nerez výtuhami. Deska plně zavařena a vybroušena a bez nebo s límcem-límci i po straně a ze zadní strany jsou límce plně uzavřeny. Desky budou opatřeny povrchovou úpravou broušenou se zrnem o hodnotě 240 nebo leském kartáčovém povrchu Scotchbrite.. Svaření a následně vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 40 nebo 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tak musí tvořit s podnožím kompaktní celek vyhovující nejpřísnějším hygienickým předpisům.

Desky pracovní nerezové dřezové

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

Zásuvky nerezového nábytku

Uchyceny jsou na nerezových teleskopických trojdílných držácích nebo vysouvateľných nerezových dvoudílných držácích v provedení pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1. Uzamykatelná nebo neuzamykatelná čela zásuvek musí být uzavřena a musí být opatřeny madly bez použití plastických hmot. Zásuvky budou provedeny buď v bloku a jako zásuvkový blok budou použity u stolů nebo budou používány jednotlivě a včetně nerezového krytu jsou umístěny pod deskou stolu samostatně nebo vedle sebe.

Nerezové stoly

Budou tvořeny pracovní nerezovou deskou a podnožím různého osazení – např. pouze vlastním podnožím nebo podnožím s odkládací nerezovou policí nebo i s bočním a zadním oplechováním nebo uzavřeným podnožím, opatřeným dvířky posuvnými nebo uchycenými na pantech nebo se zásuvkovým blokem a prostory pro GN. U Provedení skříňkového tzn ze třech stran zaplechován s policí, bez police, s čelními dvířky apod. bude dodáno skříňkové provedení v běžném hygienickém standardu. Pro podnoží bude rovněž použity nerezové materiály z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pro nohy bude použitý jáckový materiál 40/40 mm o tloušťce stěny 1,5 mm. Pro oplechování bude použit nerezový plech o tloušťce min. 1 mm a pro police nerezové výtuhy s tím, že police bude přivařena k nosné konstrukci stolu nebo bokům stolu. Podnoží musí být opatřeno nosnými stavitelnými nožičkami z plastu o možnosti regulace výšky stolu v rozmezí až 30mm. Ve standardu nesmí být žádné spoje provedeny nýtováním. Jsou provedeny pouze svařením pod ochranou atmosférou argonu. A řádně očištěny od svařování.

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

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

ozn. stáv. zař. uskladněných / ozn. v etapizaci	poz. v PD	Předmět - název	Rozměry	Napětí	Ks	Cena/kus bez DPH	Cena celkem bez DPH
A Příjem zboží							
S2	A1	Příjmová váha - stávající zařízení		0,2kW/230V	1		NEOCEŇOVAT
B Suchý sklad							
S1	B1	Skladový regál - stávající zařízení	1000x500x2000		10		NEOCEŇOVAT
	B2	Skladový regál, 4x plná police, provedení regálu lakované - bílý komaxit, montované provedení, dodávka vč. spojovacího materiálu	1000x500x2000 DOMĚREK		3	4 150	12 450,00
	B3	Skladový regál s plnými policemi, 4x police, regál lakovaný bílý komaxit, montované provedení	900x500x2000 DOMĚREK		2	4 100	8 200,00
	B4	Pracovní stůl, 1x plná police, bez zadního lemu, pojízdné provedení - 4x kolečka, každé o průměru 100mm, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou, nerezové provedení	1100x600x900		1	9 833	9 833,00
	B5	Dřevěný rošt, na podlaze	1200x700x70 DOMĚREK		2	3 200	6 400,00
C Chlazený sklad							
CH2	C1	Chladnička cca 500 lt. - stávající zařízení	800x700x1800	0,35kW/230V	2		NEOCEŇOVAT
CH4	C2	Pultová mraznička 400 lt. - stávající zařízení	1400x600x850	0,45kW/230V	1		NEOCEŇOVAT

	C3	Profesionální mraznička, hrubý objem 600 lt, bílá, 1x plně dveře, statické chlazení, digitální termostat, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -10°C až -25°C, vnitřní rozměr uzpůsoben pro založení přepravky	772x752x1840	0,235kW/230V	3	38 450	115 350,00
	C4	Pultová mraznička, objem 454 lt, provozní teplota -14°C až -24°C, statické chlazení, termostat, teploměr, kontrolky chodu, kontrolka SUPER Mrazení, vnitřní osvětlení, integrovaný zámek, 2 koše, kolečka	1504x700x945	0,23kW/230V	1	16 785	16 785,00
	C5	Profesionální chladnička, hrubý objem 400 lt, bílá, 1x plně dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C	600x600x1855	0,15kW/230V	1	27 999	27 999,00
	D	Sklad zeleniny					
	D1	Chladicí box, panel boxu tl. min. 60 mm, 2x chladírenské dveře 800/2000mm - chladicí box průchozí, 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, podlaha - panel boxu tl. 80 mm + AL protiskluzový plech	Vnější rozměry 2600x2750x2200	0,9kW/230V	1	200 400	200 400,00
	D2	Splitová chladicí jednotka, vč. výparníku umístěného v boxu, instalace do 10m od boxu,		1,8kW/230V	1	141 150	141 150,00
	D3	Dřevěný rošt k uskladnění brambor a kořenové zeleniny, na podlaž	1200x700x70 DOMĚREK		2	3 200	6 400,00
neoznačeno	D3a	Obložení stěny k 1 ks roštu D3 do výšky 800 mm - stávající zařízení nutno zkrátit dle daného rozměru roštu			1		NEOCEŇOVAT
	D4	Skladový regál, 4x plná police, každá police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení	900x500x1800		1	10 322	10 322,00
	D5	Skladový regál, 4x plná police, každá police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, nižší regál z důvodu umístění výparníku boxu	1200x500x1500 DOMĚREK		1	11 572	11 572,00
	D6	Skladový regál, 4x plná police, každá police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení	1300x500x1800		1	11 989	11 989,00
	E	Hrubá příprava zeleniny					
L6	E1	Pracovní stůl, 1x spodní police, 1x zásuvka vpravo, zadní a levý lem, nerezové provedení - stávající zařízení	1400x700x900		1		NEOCEŇOVAT
	E2	Mycí stůl, 2x vevařený lisovaný dřez, každý dřezu o rozměru 600x500x300mm, prolomená pracovní deska, kapotáž dřezu z čela a obou boků, zadní lem, nerezové provedení	1400x700x900 DOMĚREK		1	20 250	20 250,00
	E3	Nástěnná vodovodní baterie - Dodávka stavby			1		NEOCEŇOVAT
L4	E4	Škrabka brambor a kořenové zeleniny, nerezové provedení - stávající zařízení		0,6kW/400V	1		NEOCEŇOVAT
	E5	Lapač škrobu a šlupek, nerezové provedení, kompatibilní se škrabkou brambor na poz. E4	320x320x320		1	3 843	3 843
neoznačeno	E6	Podlahová vpusť, s protizápachovou uzávěrou k zařetí do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímání roštu, vývod do kanalizace - dle požadavku dodavatele stavby, celonerezové provedení - stávající zařízení	350x350		2		NEOCEŇOVAT
	E7	Celonerezové nástěnné umyvadlo, sifonem a vodovodní baterií stojánkovou pákovou	400x400x230		1	5 765	5 765,00
	E8	Odpadkový koš, objem 50 lt, celonerezové provedení, 4x kolečko, provedení koše vč. víka	435x610		2	3 455	6 910,00
	F	Mytí thermoportů					
J3/F1	F1	Chladnička cca 500 lt, - stávající zařízení	800x700x1800	0,35kW/230V	1		NEOCEŇOVAT
J2	F2	Mycí stůl s lisovaným dřezem, zadní lem, spodní trnož, nerezové provedení vč. stojánkové baterie - stávající zařízení	1200x700x900		1		NEOCEŇOVAT
	F3	Celonerezové nástěnné umyvadlo, sifonem a vodovodní baterií stojánkovou pákovou	400x320x190		1	5 355	5 355,00
	F4	Skladový regál, 4x plná police, každá police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení	1400x400x1800		1	11 870	11 870,00
	F5	Odpadkový koš, objem 50 lt, celonerezové provedení, 4x kolečko, provedení koše vč. víka	435x610		1	3 455	3 455,00
	G	Příprava masa a vytloutání vajec					
V14	G1	Repase stávajícího zařízení - univerzálního hnětacího a šlehacího stroje ALBA Hořovice, typ : RE 22 , repasí robot 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 nerezové, výměna olejové náplně, kompletní provedení nového vypalovaného bílého laku - NACENIT!!	570x1070x1140	2,8kW/400V	1	79 200	79 200,00
	G2	Celonerezové nástěnné umyvadlo, sifonem a vodovodní baterií stojánkovou pákovou	400x320x190		1	5 355	5 355,00
	G3	Pracovní stůl, nerezové provedení se spodní polici a zadní lem	1080x700x900		1	7 493	7 493,00
K5	G4	Pracovní stůl, nerezové provedení se spodní polici, zadní lem a levý lem - stávající zařízení	1665x700x850		1		NEOCEŇOVAT
	G5	Chladicí box, panel boxu tl. 60 mm, 2x 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, podlaha - panel boxu tl. 80 mm + AL protiskluzový plech + PŘISLUŠENSTVÍ G6	Vnitřní rozměry 2540x2290x2300		1	260 210	260 210,00
	G6	Stropní bloková jednotka chladicí, provozní teploty +5 až -5 °C, oddělená řídicí jednotka, nutnost připojení na odpad, určen k instalaci do stropu boxu v době větrané místnosti - PŘISLUŠENSTVÍ K poz. G5		1,1kW/230V	1	0	OCENIT JAKO SOUČÁST poz. G5
K2	G7	Mycí stůl s lisovaným dřezem, zadní lem, spodní trnož, nerezové provedení vč. stojánkové baterie - stávající zařízení	1000x700x900		1		NEOCEŇOVAT
K4	G8	Dřevěný masošpalek - stávající zařízení	700x700x900		1		NEOCEŇOVAT
	G9	Pracovní stůl, pod pracovní deskou umístěna 3x výsuvná zásuvka, kapacita každé zásuvky 1x GN 1/1 - 150mm, 1x plná police, zadní lem, nerezové provedení	1800x700x900		1	15 352	15 352,00
	G10	Naklepávač a nudličkovač, hnací jednotka, otáčky 100 ot / min, doba pracovního cyklu 15-35s, automatické vypnutí motoru při sejmutí násytkového krytu, zpětný chod k bezproblémovému odstraňování případných poruch, snadná výměna násytkového krytu a hlav, kompaktní a hygienické provedení pro snadné čištění a údržbu, součástí zařízení 1x naklepávací hlava s nastavením 2 až 6 mm, 1x kryt k naklepávací hlavě, 1x hlava nudličkovací 5 mm, + kryt úzký otvor	200x457x500	0,83kW/400V	1	119 360	119 360,00
	G11	Pracovní stůl, 1x plná police, zadní lem, levý lem, nerezové provedení	1050x700x900 DOMĚREK		1	7 493	7 493,00
	G12	Skladový regál, 4x plná police, každá police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení	900x600x1800 DOMĚREK		2	10 764	21 528,00
	G13	Skladový regál, 4x plná police, každá police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, nižší regál z důvodu umístění výparníku boxu	1100x600x1500 DOMĚREK		1	11 635	11 635,00
	G14	Skladový regál, 4x plná police, každá police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení	1100x600x1800		1	11 635	11 635,00
	H	Příprava těsta					
V11	H1	Nerezové umyvadlo s kolenovým ovládáním - stávající zařízení	500x350x300		1		NEOCEŇOVAT
V12/A11+A12	H2	Mycí stůl s dřezem vpravo vč. stojánkové baterie, nerezový - stávající zařízení	1800x700x900		1		NEOCEŇOVAT
	H3	Chlazený stůl, dvousekový, první sekce vybavena 2x výsuvnou zásuvkou, druhá sekce vybavena 2x výsuvnou zásuvkou, objem 274 litrů, nerezové provedení, perforované koše zásuvek z nerezové oceli pro velikost GN 1/1, chladič R-600a, bez CFC, ventilované 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	1342x700x850	0,2kW/230V	1	41 760	41 760,00
	H4	Pracovní stůl, vpravo pod pracovní deskou umístěn zásuvkový blok, zásuvkový blok obsahuje 3ks výsuvných zásuvek, kapacita každé zásuvky 1x GN 1/1-150mm, 1x plná police, dřevěná (buková) pracovní deska, zadní lem, nerezové provedení	1600x700x900		1	18 411	18 411,00
	H5	Univerzální kuchyňský robot, objem kotlíku: 60 lt, vč. nastavců na míchání, hnětání a šlehání, 3 rychlosti otáček - 72, 146, 290 otáček rameno planety, planetové uložení nastavců pro dokonalé promísení nádoby bez její rotace, mechanické ovládání, automatický zdvih nádoby - posun kotlíku nahoru a dolů je z důvodu bezpečnosti, rychlosti a námahy zajišťován elektrickou převodovkou - obsluha nemusí točit kolem !!! , drátěná ochrana kotlíku mechanickým spínačem, váha min. 330 kg - snižuje otřesy a hlučnost při chodu přístroje při plné zátěži, z čela robotu náboj pro připojení přípojních strojků na mletí masa, krouhání zeleniny a mletí máku	570x1070x1140	2,8kW/400V	1	210 822	210 822,00
	H6	Dělička těsta, velikost porcí 35-100 g, robustní provedení pro trvalý provoz, max počet 36 porcí, výklopná hlava stroje, kapacita 7000 ks / hod., maximální vsádka těsta 3600 g, dvojité vodící hřídel, pojízdné provedení - 4x otočná kolečka pro snadnou manipulaci	410x510x1300	0,18kW/230V	1	96 798	96 798,00
	J	Čistá příprava zeleniny a studené kuchyně					
	J1	Celonerezové nástěnné umyvadlo, sifonem a vodovodní baterií stojánkovou pákovou	400x320x190		1	5 355	5 355,00
V17+V18	J2	Stolička s trnoží, nerezové provedení - stávající zařízení	400x400x500		2		NEOCEŇOVAT
V22	J3	Mycí stůl s lisovaným dřezem, zadní lem, spodní trnož, nerezové provedení vč. stojánkové baterie - stávající zařízení	1800x700x900		1		NEOCEŇOVAT
V21+V23	J4	Nástěnná police jednopatrová - stávající zařízení	1800x350		2		NEOCEŇOVAT

J5	Pracovní stůl, vpravo pod pracovní deskou umístěn zásuvkový blok, zásuvkový blok obsahuje 3ks výsuvných zásuvek, kapacita každé zásuvky 1x GN 1/1-150mm, prostor vlevo vedle zásuvkového bloku volný pro umístění podstolové chladničky, zadní lem, nerezové provedení	1550x700x900 DOMĚREK		1	18 708	18 708,00
J6	Krouhač zeleniny, výkon cca 700 kg / 1 hod, dvě rychlosti otáček - 375/750 ot. / min. kapacita až 1000 porcí, 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 1x hlava s přítlačnou pákou + 1x automatická hlava, hlava s přítlačnou pákou je tvořena kovovou mechanickou násypnou hlavou s kruhovým násypným otvorem o ploše min. 225cm ² a s kruhovým integrovaným tubusem o průměru min. 58mm, automatická hlava nerezová s velkým násypným otvorem, kovový kryt motorového bloku + PŘÍSLUŠENSTVÍ J7, J8	380x340x960	1,1kW/400V	1	175 360	175 360,00
J7	Sada 9 disků ke krouhači zeleniny na poz. J6, 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) - PŘÍSLUŠENSTVÍ K POZ. J6			1		OCENIT JAKO SOUČÁST poz. J6
J8	Podstavec pod krouhač zeleniny, pojízdné provedení - 2x otočné kolečko, nerezové provedení, kompatibilní s krouhačem zeleniny na poz. J6 - PŘÍSLUŠENSTVÍ K POZ. J6	830x360x530		1		OCENIT JAKO SOUČÁST poz. J6
J9	Profesionální chladnička, hrubý objem 200 lt, bílá, 1x plně dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C,	600x600x845	0,15kW/230V	1	15 990	15 990,00
J10	Odpadkový koš 50l, celonerezové provedení, 4x kolečko	435x610		1	3 455	3 455,00
K	Varna					
K1	Konvektomat elektrický, bojlerový generátor páry - NE INJEKČNÍ (!!!) , kapacita min. 20x GN 1/1, vsuny pro GN příčné - gastronádoby do každého vsunu zasouvány kratší stranou - délka každého vsunu max. 350mm !!! , digitální ovládání nastavení teploty a času, volba z režimů : horký vzduch 30 až 300°C, pára 30 až 130°C, regenerace pokrmů, nízkoteplotní vaření/pečení, pečení přes noc, delta T pečení, min. 6-bodová teplotní sonda, min. 8" dotykový displej s rychlou odezvou bez mechanických prvků nebo tlačítek, možnost přizpůsobení vzhledu menu (profilu) integrovaná sprcha, min. 7 rychlostní ventilátor vč. možnosti zpětného otáčení, trojitě zasklení dveří , pro snížení spotřeby a jako bezpečnostní prvek proti popálení obsluhy, síla ekologické izolace min. 50 mm, systém rychlého zchlazení, manuální vlhčení, řízení vlhkosti, programování min. 1000 programů s 20 kroky, servisní a autodiagnostický systém, rozhraní USB pro export dat HACCP a aktualizaci softwaru, automatické mytí - výběr z mycích programů podle stupně znečištění, mytí bez použití tekutých přípravků!!! - požadavek bezpečnosti práce , součástí konvektomatu 1x zavažecí vozík	948x834x1858	36,9kW/400V	1	437 265	437 265,00
K2	Vypuštěno			1		NEOCEŇOVAT
K3	Pracovní stůl, 1x plná police, zadní lem, pojízdné provedení - 4x kolečka, každé o průměru 100mm, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou, nerezové provedení	550x800x900		1	9 194	9 194
V4/A13+A14	K4 Konvektomat elektrický RATIONAL iCombo PRO, BOJLEROVÝ VYVIJEČ PÁRY , kapacita 20x GN 1/1, stávající zařízení	877x913x1807	37,2kW/400V	1		NEOCEŇOVAT
K5	Elektrický kotel s integrovaným míchacím ramenem ve spodní části, kapacita min. 150 lt, nastavitelná rychlost míchání - min. 15 otáček až 140 otáček/min, možnost reverzního otáčení celonerezová konstrukce vč. rámu - z důvodu hygieny a životnosti, síla použitého materiálu u nádoby min. 4mm, nádoba svařovaná - ne lisovaná !!!, vnitřní nádoba z kyselino-odolné oceli, CERTIFIKOVÁNO PRO PROVOZ BEZ DOZORU - nutné především pro noční úpravy, pracovní tlak v plášti min. 1 bar, výška hrany nádoby kotle max. 1000mm - z důvodu bezpečnosti, světlá výška při vyklopení kotle min. 600mm, elektronické digitální - ovládací panel na pilíři s dotykovým ovládáním - odděleně pro snadné ovládání a mimo obvyklou čistící zónu pro mokré čištění, vnitřní nádoba z kyselino-odolné oceli, elektrické vyklápění nádoby kotle, teplotní rozsah min. 30°C - 120°C, bezpečnostní víko s plnicím otvorem /mřížka pro přidávání surovin během vaření bez nutnosti vyklápění víka kotle/, multifunkční časovač, programování na dotykovém displeji, programy na základní pokrmy a mycí programy, skutečné ovládání teploty pokrmu jídla a samostatné ovládání 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 aktualizace programu a ukládání HACCP dat, autodiagnostika pro údržbu, možnost připojení zařízení na integrovaný bezdrátový monitoring, STOP tlačítko pro možnost okamžitého zastavení provozu kotle, možnost vyjmutí ramene z kotle vč. možnosti mytí ramene v průmyslových myčkách, POZOR - kotel musí být do budoucna uzpůsoben pro sestavení do varného bloku s jednou společnou vnitřní nohou z důvodu zajištění maximální hygieny a úsporu místa + PŘÍSLUŠENSTVÍ K6-K12	1360x920x900/1535	27,6kW/400V	1	889 380	889 380,00
K6	Příslušenství ke kotli na poz. K5 - instalační rám s regulovatelnými nohami - pro instalaci na podlahu s možností bezproblémové sanitace a lepšího servisního přístupu			1		OCENIT JAKO SOUČÁST poz. K5
K7	Příslušenství ke kotli na poz. K5 - 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.			1		OCENIT JAKO SOUČÁST poz. K5
K8	Příslušenství ke kotli na poz. K5 - Instalační příruby			1		OCENIT JAKO SOUČÁST poz. K5
K9	Příslušenství ke kotli na poz. K5 - cedící síto - nástavec pro osazení na kotel při vyklápění			1		OCENIT JAKO SOUČÁST poz. K5
K10	Příslušenství ke kotli na poz. K5 - sprcha ke kotli, určená pro rychlou sanitaci či oplach			1		OCENIT JAKO SOUČÁST poz. K5
K11	Příslušenství ke kotli na poz. K5 - odměrná tyč			1		OCENIT JAKO SOUČÁST poz. K5
K12	Příslušenství ke kotli na poz. K5 - čistící rotační kartáč k připojení k míchacímu ramenu pro snadné mytí			1		OCENIT JAKO SOUČÁST poz. K5
K13	Podlahová vpusť, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjmatelného roštu, vývod do kanalizace - dle požadavku dodavatele stavby, nerezové provedení - boční vývod výška vpusť max. 180mm	800x600		1	15 568	15 568,00
K14	Multifunkční indukční sporák, 4x plotna čtvercová o rozměru 370x297 mm, součástí sporáku 2x externí sonda pro měření a regulaci teploty polrmů, napouštěcí rameno zabudované ve sporáku, kolem celého obvodu pracovní desky žlab pro odtékání přetečeného varného obsahu s odtokem, zásuvka pro připojení el. příslušenství, pracovní deska o síle 2 mm z materiálu AISI 304, síla skleněné plotny 3,8mm, každá o výkonu 3,5KW, každá plotna vybavena vlastním generátorem, 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, nerezové nohy 150mm, maximální zatížení jedné skleněné desky 60 kg, tepelná ochrana varné desky, hlavní vypínač přímo na zařízení, nerezové provedení,	1040x900x900	14kW/400V	1	306 090	306 090,00

	K15	Elektrická multifunkční pánev, kapacita vany 100 lt, možnost použití 2ks košů o velikosti GN 1/1 z důvodu jednotného ovládání a kompatibility příslušenství musí mít multifunkční pánev stejný ovládací panel jako stávající multifunkční pánev na poz. K26 a jako konvektomat na poz. K4 , pánev vybavena centrálním ovládacím kolečkem s možností stlačení určené k potvrzení, topný systém s celoplošnými topnými keramickými destičkami, sonda teploty jádra s 6 měřicími body řízení spotřeby energie), třívrstvé dno pánve z neodlétečných ocelových vrstev odolné proti poškrábání, vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v nádobě, flexibilní rozdělení dna pánve na zóny s rozdílnými teplotami (teploty se mohou lišit až o 130°C) integrovaná výsuvná sprcha, 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, , 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, užžitná plocha min. 39dm ² , zařízení pro automatické zvedání a spouštění při použití varných či fritovacích košů, motorické zvedání vík, motorické vyklápění vany pánve , 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 TFT displej o velikosti 10,1" , zobrazení skutečných a požadovaných hodnot, sledování zařízení z PC, chytrého telefonu nebo tabletu pomocí vytvoření uživatelsky specifických profilů pro individuální konfiguraci zařízení a ovládání + PŘÍSLUŠENSTVÍ K16-K22	1030x894x1078	27kW/400V	1	542 266	542 266,00
	K16	Příslušenství k multifunkční páni na poz. K15 - rameno pro zvedání a spouštění košů			1		OCENIT JAKO SOUČÁST poz. K15
	K17	Příslušenství k multifunkční páni na poz. K15 - varný koš			2		OCENIT JAKO SOUČÁST poz. K15
	K18	Příslušenství k multifunkční páni na poz. K15 - fritovací koš			2		OCENIT JAKO SOUČÁST poz. K15
	K19	Příslušenství k multifunkční páni na poz. K15 - špachtle			1		OCENIT JAKO SOUČÁST poz. K15
	K20	Příslušenství k multifunkční páni na poz. K15 - rošt na dno pánve			2		OCENIT JAKO SOUČÁST poz. K15
	K21	Příslušenství k multifunkční páni na poz. K15 - síto			1		OCENIT JAKO SOUČÁST poz. K15
	K22	Příslušenství k multifunkční páni na poz. K15 - čistící houba na pánve			1		OCENIT JAKO SOUČÁST poz. K15
	K23	Elektrické multifunkční kotel 150 lt , ovládání pomocí dotykového TFT displeje, automatické napouštění vody do nádoby s přesností na 1 lt., teplotní vpichová sonda, integrovaná samonavíjecí sprcha, asistent mytí s konečnou fází sušení, pracovní teplota: 30°C-250°C, celonerezová nesklopná vana z materiálu min. AISI 316 F1, síla dna min. 10 mm, síla bočních stěn min. 3mm, integrovaná zásuvka 230 V pro připojení pomocných spotřebičů , řízení teploty dle polohy víka, pro snadné snižování nastavené teploty možnost vložení min. 2xGN 1/1 -200 vedle sebe, kotel osazen výpustným ventilem (umístěným vlevo nebo vpravo varné nádoby) ventil vyroben z AISI-316, velikost 2" s pojistkou proti otevření a s plynulou regulací výtoků - kotel se nevyklápí !!!, uvedení do bodu varu při plném množství vody 150 lt do 40 min - z teploty 25°C, stroj řízen mikroprocesorem ZÁKLADNÍ TECHNICKÉ PARAMETRY: Objem Brutto.: 165 litrů Objem Netto / 60mm pod hranu nádoby / : 140 l Přímé napojení na studenou vodu, odpad vody DN 50 varné zařízení určené pro: vaření, jemné vaření – mléčné produkty, sous-vide, vaření delta T, vaření v páře, grilování, restování, smažení a udržování KONSTRUKCE: - celonerezová rámová konstrukce, víko izolované, dvouplášťové s těsněním - boční stěny varné nádoby o síle min. 3 mm, krycí plechy o tl. 2mm - elektromechanické vypouštění odpadní vody z varné nádoby přímo do odpadu - horní deska s prolisem a přepadem napojeným přímo na odpad v bez spárovém provedení o tl. min. 2 mm, izolované dvouplášťové sklopné víko s těsněním + PŘÍSLUŠENSTVÍ K24	1120x880x960	27,5 kW/400 V	1	652 914	652 914,00
	K24	SADA PŘÍSLUŠENSTVÍ K MULTIFUNKČNÍMU KOTLI : SADA OBSAHUJE : - 1x síto odpadu pro vypouštění odpadní vody s měrkou - 1x síto výpustného ventilu pro vypouštění vařených potravin - 2x roštu na dno pánve - 1x špachtle velká - 1x lopata děrovaná - 1x lopata plná - 1x stěrka na čištění - 2x děrovaná vložka GN 1/1 se sklopnými držadly - 1x kartáč pro čištění výpustného ventilu pro vypouštění vařených potravin kartáč pro čištění odpadu pro vypouštění odpadní vody 1x			1		OCENIT JAKO SOUČÁST poz. K23
	K25	Podlahová vpusť, s protizápachovou uzávěrou k zařetí do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímání roštu, vývod do kanalizace - dle požadavku dodavatele stavby, nerezové provedení - boční vývod výška vpusť max. 180mm	1100x450		1	16 169	16 169,00
V27	K26	Elektrická multifunkční pánev RATIONAL iCombi Vario Pro XL, kapacita vany 150 lt, stávající zařízení	1365x894x1078	41kW/400V	1		NEOCEŇOVAT
V27	K27	Příslušenství k multifunkční páni na poz. K26 - rameno pro zvedání a spouštění košů, stávající			1		NEOCEŇOVAT
V27	K28	Příslušenství k multifunkční páni na poz. K26 - varný koš, stávající			3		NEOCEŇOVAT
V27	K29	Příslušenství k multifunkční páni na poz. K26 - míchací stěrka, stávající			1		NEOCEŇOVAT
V27	K30	Příslušenství k multifunkční páni na poz. K26 - špachtle, stávající			1		NEOCEŇOVAT
V27	K31	Příslušenství k multifunkční páni na poz. K26 - rošt na dno pánve, stávající			2		NEOCEŇOVAT
V27	K32	Příslušenství k multifunkční páni na poz. K26 - síto, stávající			1		NEOCEŇOVAT
V27	K33	Příslušenství k multifunkční páni - čistící houba SCOTCHBRICK na pánve, stávající			1		NEOCEŇOVAT
	K34	Pracovní stůl, 1x plná police, bez zadního lemu, pojízdné provedení - 4x kolečka, každé o průměru 100mm, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou, nerezové provedení	1300x700x900		1	11 014	11 014,00
	K35	Závěsná digestoř, 2x řada tukových filtrů, celonerezové provedení, provedení filtrů lamelové, odtokový žlábek ukončený výpustným ventilem, osvětlení po obou kratších stranách digestoře	1400x2250x450		2	41 461	82 922,00
	K36	Závěsná digestoř, 2x řada tukových filtrů, celonerezové provedení, provedení filtrů lamelové, odtokový žlábek ukončený výpustným ventilem, osvětlení po obou kratších stranách digestoře	1300x1600x450		1	32 562	32 562,00
	K37	Nástěnná digestoř, 1x řada tukových filtrů, celonerezové provedení, provedení filtrů lamelové, odtokový žlábek ukončený výpustným ventilem	1250x1350x450		2	16 954	33 908,00
V16	K38	Skladový regál roštový - stávající zařízení	1000x500x1800		2		NEOCEŇOVAT
	K39	Elektro-bateriový zdvižný vozík, pro snadnou manipulaci při vyprazdňování multifunkční pánve, zdvih 400-750 mm, kapacita 1x GN 1/1, nosnost vozíku 40 Kg, nerezové provedení	780x600x990	230V	1	64 600	64 600,00
	K40	Vypuštění			1		NEOCEŇOVAT
	L	Porcování					
	L1	Pracovní stůl, vlevo pod pracovní deskou umístěn zásuvkový blok, zásuvkový blok obsahuje 3ks výsuvných zásuvek, kapacita každé zásuvky 1x GN 1/1-150mm, 2x plná police, zadní lem, nerezové provedení	1400x700x900 DOMĚREK		1	17 482	17 482,00
	M	Výdej jídel					
M7	M1	Pojízdný zásobník tácu a příborů, 2x prolisované plato - určeno pro odkládání podnosů, příborník osazený 5x GN 1/3, 4x kolečka o pr 75 mm, z toho 2x brzděná, celonerezové provedení - stávající zařízení	830x600x1300		1		NEOCEŇOVAT
E9/A1	M2	Výdejní stůl atypický - stávající zařízení	cca 1700x650x900 mm		1		NEOCEŇOVAT
E10/A2	M3	Výdejní deska nerezová - stávající zařízení	1600x300x40		2		NEOCEŇOVAT
E10a/A3	M4	Dechová clona - stávající zařízení	délka 1600		1		NEOCEŇOVAT
E11/A4	M5	Výdejní stůl atypický - stávající zařízení	cca 1400x700x900 mm		1		NEOCEŇOVAT
E8/A5	M6	Chladicí vitrína s chlazenou vanou - stávající zařízení	1200x700x800	0,6kW/230V	1		NEOCEŇOVAT
E6/A6	M7	Výdejní stůl nerezový - stávající zařízení	800x700x40		1		NEOCEŇOVAT
E12/A7	M8	Pojezdová dráha atypická - stávající zařízení			1		NEOCEŇOVAT

E2+E3/A8+A15	M9	Výdejní lázeň 3x GN 1/1 - stávající zařízení		2.1kW/230V	3		NEOCEŇOVAT
E1/A9	M10	Vyhřívání zásobník na talíře dvoutubusový - stávající zařízení		0.7kW/230V	2		NEOCEŇOVAT
E14/A10	M11	Chladnička cca 500 lt, - stávající zařízení	800x700x1800	0.35kW/230V	1		NEOCEŇOVAT
	M12	Vypuštěno			1		NEOCEŇOVAT
	M13	Vypuštěno			1		NEOCEŇOVAT
	M14	Vypuštěno			1		NEOCEŇOVAT
A16		Banketový vyhřívavý vozík - nové stávající zařízení - bude přemístěno a uskladněno v prostoru ZŠ			2		NEOCEŇOVAT
	M15	Pracovní stůl, vlevo pod pracovní deskou umístěn zásuvkový blok, zásuvkový blok obsahuje 3ks výsuvných zásuvek, kapacita každé zásuvky 1x GN 1/1-150mm, 2x plná police, zadní lem, nerezové provedení, opláštěná záda + opláštěný levý bok + opláštěný pravý bok, z čela stůl přístupný formou posuvných dvířek	1800x700x900		1	26 071	26 071,00
A17	M16	Umyvadlo - stávající zařízení			1		NEOCEŇOVAT
	N	Výdej nápojů					
	N1	Pojezdová dráha trubková, tvořena 4x trubkou, každá o průměru 30 mm, vč. konzol pro instalaci na zeď, nerezové provedení	1600x350		1	4 990	4 990,00
	N2	Pracovní stůl, skříňový - opláštěné oba boky, opláštěná záda, z čela stůl otevřený, 1x plná police - dno, prolomená pracovní deska, pojízdné provedení - 4x kolečka, každé o průměru 100mm z toho 2x s aretační brzdou, nerezové provedení	1400x600x850		1	19 797	19 797,00
	N3	Vypuštěno					NEOCEŇOVAT
	N4	Výrobník horké vody, objem 30 lt, nerezové provedení, automatické dopouštění vody do duplikátoru, skryté topení, dvouplášťové nerezové provedení	400x720x450	3kW/230V	3	34 650	103 950,00
	N5	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	560x590x900		2	22 995	45 990,00
	O	Mytí stolního nádobí					
	O1	DOPRAVNÍK NA PODNOSY, dopravník pro transport podnosů, konstrukce z nerezové oceli, korpus je vyroben v bezspárovém provedení, výška korpusu 195 mm, konstrukce z jeklů 40x40x1,5 mm, vedení podnosů je zajištěno polyuretanovým lanem o průměru 15 mm - pro čištění je možné je jednoduše sundat, rychlost dopravníku bude rozhodnuta při objednání, převodovk musí umožnit nastavení při instalaci v rozmezí od 3 do 9,5 m/min., ovládání dopravníku je na straně obsluhy, motor je uložen v nerezovém skříni o rozměrech 530x395x710 mm osazené ovládacím vypínačem, výška dle dispozice umývární od 900 do 1200 mm, celková délka cca 7,3 metrů (viz. výkresová část), součástí dopravníku jsou tři 45° zatáčky a výškovým detektorem pro zjištění případného zapomenutého nádobí na podnose, výškový detektor automaticky zastaví pás v případě detekce nádobí, po odstranění je pás automaticky znovu spuštěn, součástí je senzor na detekci plného vozíku na konci dopravníku, který informuje obsluhu o nutnosti výměny za prázdný vozík.	7300x450x900/1200	0.2kW400V	1	754 640	754 640,00
	O2	STANICE TRÍDICÍ NA 3 MYCÍ KOŠE, třídící stanice na 3 mycí koše, celonerezový korpus AISI 304, síla 1,25 mm, rám 40x40 mm celonerezový AISI 304, síla 1,5 mm, pracovní výška 900 +- 15 mm, odpad průměr 40, rozměry stanice 1800x1110x900 mm, kapacita 3 koše, součástí třídící a sortovací stanice je poze na 3 mycí koše 500x500 mm, police na prázdné koše nad stanicí po celé její délce, nástřikový systém udržující vanu pod pracovní plochou mokrou pro snadné čištění, střední třídící police na mycí koše, stěrka na odpad a odnímatelné police pro mycí koše na podnosy, součástí koše na biologický odpad	1800x1100x1900		1	139 700	139 700,00
	O3	VOZÍK PRO AUTOMATICKÝ SBĚR PODNOSŮ, kapacita 100 - 120 ks, maximální nosnost 150 kg, vnitřní rozměr uzpůsobem na míru podle konkrétních podnosů v místě instalace, provedení kompatibilní s automatickým sortovačem podnosů, 4 kolečka, z toho 2 bržděná, vybaven postranní deskou pro automatické rovnání podnosů vycházejících z pásu, pružinový mechanismus pro stohování podnosů.	450x600x900		2	64 370	128 740,00
	O4	DOPRAVNÍK NA MYCÍ KOŠE, dopravník na mycí koše, korpus je z 18/10 nerezové oceli, součástí je motor s rychlostí posunu košů 1,8 m/min., dopravník kje tvořen polyoxemethylenovými lamely, které jsou v místě ohybu kontinuální čistěny pomocí čistících trysek, dopravník je vybaven bezpečnostním STOP tlačítkem, vana dopravníku je vyspádována a její součástí je filtr na zachytávání hrubých nečistot o velikosti GN 1/1, řízení dopravníku je pomocí PLC ovládacího boxu s krytím IP65, dopravník navazuje dále na dopravník procházející automatickým předmycími strojem.	2700x610x860	0.2kW400V	1	399 285	399 285,00
	O5	DOPRAVNÍK NA MYCÍ KOŠE dopravník na mycí koše 500 x 500 mm, korpus je tvořen celonerezovou konstrukcí s odvodněním a osazen na jeklových nerezových nohách 40x40 mm, v celé šířce třídící stanice je dopravník doplněn plastovými válečky pro snadné vkládání plných košů na dopravníkový posun, řetěz dopravníku je tvořen plastovými sponami, které zajišťují kontinuální posun mycích košů, motorová jednotka se nachází na vstupu do tunelové myčky, příkon 0,18 kW, nerezové korpusy jsou v zadní části vybaveny zvýšeným lemem, dopravník prochází předmycími automatem	1050x600x860	0.2kW400V	1	86 969	86 969,00
	O6+ O7+ O8	TUNELOVÁ MYČKA NÁDOBÍ VČ. AUTOMATICKÉ PŘEDMYCÍ ZÓNY /AUTOMATICKÉHO PŘEDMYCÍHO STROJE/ - MAXIMÁLNÍ DÉLKA SESTAVY 2400MM !!! tunelová myčka třítanková - předmytí, neutrální zóna min. 300mm, hlavní mytí, zóna závěrečného oplachu, předmytí zahájeno s využitím fotobuňky, minimální kapacita myčky dle normy DIN 10510 min. 144 košů/hodinu, rekuperace o tepelném výkonu min. 15kWh, možnost nahradit tepelným čerpadlem, maximální teplota odpadního vzduchu z rekuperace 27°C, min. 5 rychlostí nebo plynule nastavení konstantního času myčky, , 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 nemůže 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. množství spotřebované vody na jeden koš je při použití automatického předmycího stroje max 1,3 litr vody, 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, 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, připojení na studenou vodu, myčka je vybavena dodatečnou nádrží a oplachovým čerpadlem pro zajištění stálého tlaku závěrečného oplachu, PŘEDMYCÍ ZÓNA tvořena 30 litrový tankem zabráňující 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, výkon čerpadla 0,75 kW, průtok 600 litrů/min., provozní teplota vody cca 40 °C, pro koše 500 x 500 mm, zatáčka je připojena na rozvaděč v myčce, vč. deaktivace předmyčky automatická pro mytí košů se zvýšeným rámem pro sklenice a přístroje	1655x697x1675/1950	min. 24kW/400V	1	959 685	959 685,00
	O9	Příslušenství pro tunelovou myčku nádobí - stykač pro motorový vstupní a výstupní pás (válečky) k tunelovým myčkám			1	15 397	15 397,00
	O10	Příslušenství pro tunelovou myčku nádobí - připojení na studenou vodu k tunelové myčce			1	8 244	8 244,00
	O11	Příslušenství pro tunelovou myčku nádobí - SUŠÍCÍ ZÓNA, sušící zóna rohová s výstupem 90 °, připojení sušící zóny přes myčku, délka sušící zóny 820 mm, výkon ohřevu 3 kW, celkový příkon 3,3 kW	820x697x1445	3,3kW/400V	1	93 558	93 558,00
	O12	ZATÁČKA MOTOROVÁ 90°, nerezové provedení na rámové konstrukci, k pohonu využívá motorový dopravník a kuželové válečky, rám je vyroben z nerezových jeklů, doplněný o výškově nastavitelné nohy, zatáčka je napojena k myčce na výstupní straně, zatáčka je připojena na rozvaděč v myčce	795x795x850	0.2kW/400V	1	79 947	79 947,00
	O13	VÝSTUPNÍ VÁLEČKOVÝ STŮL, nerezový výstupní stůl pro připojení za tunelovou myčku nádobí nebo na motorovou výstupní zatáčku ze sušící zóny, koše jsou transportována na plastových kolečkách, stůl je pevně stojící, stůl obsahuje vyjímatelné kazety (cca 50 x 50 cm) s dlouhými válečky, stůl obsahuje 2x zásuvy pro mycí koše pod stolem a koncové tlačítko pro bezpečné zastavení myčky v případě zaplnění výstupního stolu	1600x600x860		1	33 182	33 182,00
	O14	Příslušenství pro výstupní válečkový stůl - modul s vodicími lištami pro 3 koše 500x500, příslušenství k válečkovému výstupnímu stolu			2	5 546	11 092,00
	O15	Příslušenství pro výstupní válečkový stůl - koncové tlačítko k výstupnímu stolu pro zastavení tunelové myčky			1	7 605	7 605,00
	O16	Vypuštěno			1		NEOCEŇOVAT
E1	O17	Pojízdný talířový zásobník, dvoutubusový, oba tubusy s ohřevem, kapacita 2x 60 talířů, max průměr talíře 320mm, nerezové provedení, zásobník disponuje topným tělesem a termostatem pro regulaci teploty až do +90°C, pojízdné provedení - 4x kolečka, každé o pr. 100 mm (z toho 2x s aretační brzdou) - stávající zařízení	960x490x900	0,66kW/230V	1		NEOCEŇOVAT
	O18	Podlahová vpusť, s protizápchovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu, vývod do kanalizace - dle požadavku dodavatele stavby, nerezové provedení	350x350		1	8 616	8 616,00

O19	Nástěnná digestoř, bez filtrů, celonerezové provedení, odtokový žlábek ukončený výpustným ventilem, bez osvětlení, hrdlo atyp DN 280 - boční	2000x850x450		1	22 070	22 070,00
O20	Skladový regál, 4x plná police, každá police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jeklů 40/40 mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení	1800x350x1800 DOMĚREK		1	15 172	15 172,00
O21	Buben samonavíjecí s hadicí, délka hadice 15m, nerezová konstrukce bubny, vodící válečky, připojení na vodu 1/2", odolné teplotě až +90 °C, ukončení hadice rychlospojkou, součástí je rozprašovací pistole	250x480		1	20 633	20 633,00
O22	Odpadkový koš 50l, celonerezové provedení, 4x kolečko	435x610		1	3 455	3 455,00
P Mytí provozního nádobí						
P1	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 1060x500x375mm, prolamovaná pracovní deska, kapotáž dřezu z čela a obou boků, zadní lem, pravý lem, výškově nastavitelné nožičky, nerezové provedení, součástí dřezu vykrývací nerez lišta vsazená uvnitř dřezu z důvodu zamezení pádu koše s nádobí do dřezu, úprava u stolu pro možnost instalace samonavíjecí sprchy viz poz. P4, vpravo vedle dřezu volný prostor pro umístění automatického změkčovače vody - viz poz. P6	1600x800x900		1	25 394	25 394,00
P2	Sprcha s baterií nástěnná s ramínkem, nerezová tlaková hadice, vyrovnávací pružina, tlaková sprcha s pákovým ovladačem			1	5 670	5 670,00
P3	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 spuštění 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, možnost mytí bez použití granulí - vhodné pro křehčí nádobí nebo mytí s použitím granulí, atmosferický izolovaný boiler v kombinaci s oplachovým čerpadlem, elektronický ovládací panel s grafickým displejem ve výšce očí, spotřeba vody 8 lt / cyklus, vypouštění mycí nádrže bez nutnosti vytahování přepracového špuntu mycího tanku, nerezové mycí čerpadlo, příkon mycího čerpadla 2,6kW, USB Port pro stahování dat HACCP 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 granulí 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 studenou 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 + PŘÍSLUŠENSTVÍ P4	850x1002x2340	17kW/ 400V	1	958 123	958 123,00
P4	Sada příslušenství ke granulové myčce nádobí - sada obsahuje : 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			1		OCENIT JAKO SOUČÁST poz. P3
P5	Pracovní stůl, 1x roštová police, pracovní deska s odkapem - horní odkládací plocha tvořena děrovaným plechem s otvory pr. 6mm (bez výztuh), pod odkládací plochou zapuštěná sběrná vanička výšky cca 35mm s odvodem vody, výškově nastavitelné nožičky, zadní lem, levý lem, nerezové provedení, konstrukce stolu z jaklu min. 40x40mm	1600x900x900 DOMĚREK		1	26 100	26 100,00
P6	Automatický změkčovač vody, bez přívodu el. energie - regenerace se provádí automaticky dle objemu protečené 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	360x575x500	přívod elektro není uvažován	1	62 500	62 500,00
P7	Nástěnná digestoř, 1x řada tukových filtrů, celonerezové provedení, provedení filtrů lamelové, odtokový žlábek na kondenzát ukončený výpustným ventilem, POZOR POVĚSIT DIGESTOŘ VÝŠE KVŮLI VYJÍZDĚ KAPOTĚ NA MYČCE VÝŠKA OTEVŘEBNÉ MYČKY 2340 mm	1200x1300x450		1	16 216	16 216,00
P8	Podlahová vpust, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu, vývod do kanalizace - dle požadavku dodavatele stavby, nerezové provedení	250x250		1	7 979	7 979,00
P9	Skladový regál, 4x plná police, stávající zařízení	1300x560x1800		1		NEOCEŇOVAT
P10	Skladový regál, 4x roštová police, stávající zařízení	900x400x1800		1		NEOCEŇOVAT
P11	Odpadkový koš 50l, celonerezové provedení, 4x kolečko	435x610		1	3 455	3 455,00
R Sklad odpadků						
R1	Chladič komora na odpad, jednonádobové provedení, ventilované chlazení, automatické odtávání, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat, horní víko pro vzhazování odpadu, boční dveře pro nádobu na odpad, antibakteriální nerezová úprava vnitřního prostoru, vnější nerez opláštění - stávající zařízení	990x850x1115	0,65kW/230V	1		NEOCEŇOVAT

Cenová rekapitulace						
Cena za nové gastrozařízení bez DPH						8 964 322,00
Cena za demontáž gastrozařízení v sekci Mytí stolního nádobí * bez DPH						36 900,00
Cena za montáž, přemístění, instalaci a manipulaci stávajících zařízení umístěných v prostoru ZŠ do vzdálenosti 100 m. na místa uvedené v PD ** bez DPH						30 000,00
Cena za dopravu a instalaci nově dodávaných zařízení *** bez DPH						397 025,00
Celková cena bez DPH						9 428 247,00
Celková cena s DPH						#####

A1,B1,C1,C2,D3a,E1,E4,E6,F1,F2,G4,G7,G8,H1,H2,J2,J3,J4,K4,K26,K27,K28,K29,K30,K31,K32,K33,K38,M1,M2,M3,M4,M5,M6,M7,M8,M9,M10,M11,M16,O17,P9,P10,R1 - stávající zařízení, které bude vráceno zpět na pozice uvedené v dispozičním plánu - OCENIT JEDNOU POLOŽKOU (Cena za montáž za přemístění, instalaci a manipulaci stávajících zařízení umístěných v ZŠ)
A16 - 2 x banketový vyhrívaný vozík 50x825x1465 - bude řádně zabalen a přemístěn k uskladnění v prostoru ZŠ - ZAHRNOUT DO POLOŽKY (Cena za montáž za přemístění, instalaci a manipulaci stávajících zařízení umístěných v ZŠ)
G1 - robot stávající zařízení bude potřeba odvést k repasi a vrátit zpět- NACENIT!!
K2,K40,M12,M13,M14,N3,O16 - Vypuštěno
E3 - dodávka stavby

V ceně instalace nebudou zahrnuty náklady na pověšení a dopojení digestoří uvedených na poz. K35, K36, K37, O19, P7. V ceně instalace budou zahrnuty pouze náklady na přednostní dodávka těchto digestoří avšak pověšení a dopojení bude předmětem dodávky dodavatele VZT. V ceně instalace také nebudou zahrnuty náklady na instalaci podlahových vpustí na poz. K13, K25, O18 a P8. V ceně instalace budou zahrnuty náklady na přednostní dodávku těchto vpustí avšak instalaci a dopojení těchto vpustí bude předmětem dodávky dodavatele stavby.

*** Demontáží zařízení se rozumí :**

- odborné odpojení všech stávajících velkokuchyňských zařízení od přívodu elektroinstalace, vodoinstalace, kanalizace, zemnění či plynoinstalace
- odvoz stávajících zařízení u nichž není uvažováno s dalším využitím v nově zrekonstruované kuchyni
- zajištění ekologické likvidace stávajících zařízení u nichž není uvažováno s dalším využitím v nově zrekonstruované kuchyni
- vystavení protokolu o ekologické likvidaci vč. protokolu o vyřazení z likvidovaných zařízení

**** Zpětnou instalací stávajících zařízení se rozumí :**

- přesun stávajících zařízení z místa uskladnění vč. zbavení nečistot
- vybalení stávajících zařízení

- montáž stávajících zařízení na připravené přívody elektroinstalace
- montáž stávajících zařízení na připravené přívody vodoinstalace
- montáž stávajících zařízení na připravené přívody kanalizace
- použitý montážní materiál
- zprovoznění
- odzkoušení
- odvoz a ekologická likvidace obalových materiálů

V ceně zpětné instalace stávajících zařízení nebudou zahrnuty případné náklady na opravy těchto stávajících zařízení vyjma položky G1

**** Instalací nově dodávaných zařízení se rozumí :**

- montáž zařízení na připravené přívody elektroinstalace
- montáž zařízení na připravené přívody vodoinstalace
- montáž zařízení na připravené přívody kanalizace
- použitý montážní materiál
- zprovoznění
- kalibrace zařízení
- seřízení
- odzkoušení
- základní technické zaškolení obsluhy
- rozšířené kuchařské zaškolení obsluhy /v rozsahu alespoň 2x 8 hodin/ na zařízení
- uvedená na poz. K1,K5,K14,K15,K23
- odvoz a ekologická likvidace obalových materiálů

U všech nově dodaných zařízeních budou při převzetí díla předloženy TL, návody na použití a seznam jednotlivých prvků s výrobními čísly a dobou záruky