

Příloha č. 1 - Porizení gastro technologie ŠJ Kodáňská za účelem úspory energie a zefektivnění provozu kuchyně

Úroveň nabízených zařízení musí odpovídat popisu ve výkazu výměr nebo musí mít vyšší úroveň. Nižší úroveň se nepřípouští. Rozměry zařízení jsou nastaveny jako optimální, připouští se rozdílová odchylka ± 5% nebo v rámci dané tolerance. Elektrický příkon: pokud není tolerance u zařízení uvedena, připouští se odchylka ± 5%. Přesné rozměry neutrálního nerezového vybavení nutno doměřit dle skutečné stavby. Uváděné rozměry jsou v mm (š x hl x v). Vítezný uchazeč provede kontrolu vývodů elektro, ZTI v návaznosti na jim dodávané typy spotřebičů a další gastro vybavení. V případě nutnosti úpravy vývodů je vítezný uchazeč povinen na toto upozornit zadavatele a v přiměřené lhůtě poskytnout prováděcí dokumentaci s aktualizací vývodů odpovídající dodávaným spotřebičům. Uchazeč v nabídce předloží: technické nebo katalogové listy k pozicím pro snadnou identifikaci.

ZAŘÍZENÍ	ROZMĚR š x hl x v	POČET ks	VODA	ODPAD	poznámky	Cena ks bez DPH	Cena celkem (bez DPH)	Cena Celkem (vč. DPH)	Výrobce
Konvektomat elektrický s vývinem páry pomocí bojleru, kapacita 10x GN 1/1. Stupeň krytí: IPX5; celkový el. příkon: 18-20 kW, napětí: 400 V. min. 6 bodová teplotní sonda s automatickou korekcí chyby; zášuvy orientované podélně pro použití s 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 gastronádobami; min 10" elektronický dotykový panel ovládný vlhkostí; automatické mytí a automatické odvěpnění varné komory pomocí tablet s bezfosfátovým složením; integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením; min. trojitě bezpečnostní sklo dveří; min. 1000 programů s min 12 brosky; horčíky vzduch 30 - 300 °C; kombinovaný režim 30 - 300 °C; vaření v páře 30 - 130 °C; vaření/pečení přes noc (min. certifikace KIMM); regenerace; WiFi rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP; vč. 1 balení bezfosfátových čistících tablet a 1 balení odvěpňovacích tablet.	850x750x1050	1	SZ	50 DN	Rozvod změkčené vody ze zrníčkovareč provede GASTRO Zrníčkovareč STAVAJÍCÍ	395423	395423	478461,83	RATIONAL Icombi Pro 10-1/1 E
Nerezový podstavec pod konvektomat s prostorem pro 10 GN 1/1	860x630x670	1				13542	13542	16385,82	RATIONAL Icombi 101
Smažič pánev elektrická s nerezovou vanou, kapacita min. 120 lt. Stupeň krytí: IPX4; celkový el. příkon: 18-20 kW, napětí: 400 V; ruční vyklápaní pomocí otočného kolečka v pravé části zařízení; pracovní teplota umístěn pod celním krytem; topná tělesa umístěna na přítláčené ploše, která je pod vanou; vybavena regulovatelnými nožičkami; napuštěd baterie na studenou vodu; zozměr min. 1100x610x210 mm	1200x900x900	1	SV	100 DN	Podlahová vpusť STAVAJÍCÍ	159885	159885	193460,85	GASTROHAAL PE-9120
Celkem montáž na připravené přípojné body, doprava, zaškolení obsluhy		1				25800	25800	31218	GASTRO EIS TECHNIK CZ s.r.o.
Celkem						594650	594650	719526,5	