

Příloha č. 1 - Pořízení gastro technologie ŠJ Kodaňská 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 nepřipouští. Rozměry zařízení jsou nastaveny jako optimální, připouští se rozměrová odchylka $\pm 5\%$ nebo v rámci dané tolerance. Elektrický příkon: pokud není tolerance u zařízení uvedena, připouští se odchylka $\pm 5\%$. Přesné rozměry neutrálního nerezového vybavení nutno doměřit dle skutečné stavby. Uváděné rozměry jsou v mm (š x hl x v). Vítězný uchazeč provede kontrolu vývodů elektro, ZTI v návaznosti na jím dodávané typy spotřebičů a další gastro vybavení. V případě nutnosti úpravy vývodů je vítězný 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 h 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 chyb; zásuvy orientované podélně pro použití s 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 gastronádobami; min 10" elektronický dotykový panel odolný vlhkosti; automatické mytí a automatické odvápnění varné komory pomocí tablet s bezfosfátovým složením; integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením; min. trojitě bezpečnostní sklo dveří; min. 1000 programů s min 12 kroky; horký vzduch 30 - 300 °C; kombinovaný režim 30 - 300 °C; vaření v páře 30 - 130 °C; vaření/pečení přes noc (min. certifikace KIWA); regenerace; WIFI rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP; vč. 1 balení bezfosfátových čistících tablet a 1 balení odvápnovacích tablet.	850x750x1050	1	SZ	50 DN	Rozvod změkčené vody ze změkčovače provede GASTRO Změkčovač STÁVAJÍCÍ	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
Smažicí pánev elektrická s nerezovou vanou, kapacita min. 120 lt. Stupeň krytí: IPX4; celkový el. příkon: 18-20 kW, napětí: 400 V; ruční vyklápění pomocí otočného kolečka v pravé části zařízení; pracovní termostat umístěn pod čelním krytem; topná tělesa umístěna na přítlačné plotně, která je pod varnou vanou; vybavena regulovatelnými nožičkami; napuštěcí baterie na studenou vodu; zozměr vany min. 1100x610x210 mm	1200x900x900	1	SV	100 DN	Podlahová vpusť STÁVAJÍCÍ	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	719526,5	