

*Priloha č. 1 - seznam montovaných věcí!*

A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
1	<p><b>chlazený stůl do výdejní linky, linka, řada "700", ATYP,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304,</li> <li>- dvojsékové provedení, 2 x dveře, prostor na GN 1/1,</li> <li>- možnost teplotní regulace od +2 do +8 °C,</li> <li>- automatické odtávání s automatickým odpařením,</li> <li>- chladicí agregát u 1 ks vpravo,</li> <li>- včetně předního pohledového soklu,</li> <li>- výškově stavitelné nohy,</li> <li>- rozměry: 1400x700x560 mm</li> </ul>	2	<p>dodávka gastra</p> <p>- stůl bude přesně doměřený a zabudovaný do stávající výdejní linky</p> <p><b>- konstrukčně bude chlazená linka zachována, bude provedena generální oprava kondezační chladicí jednotky s vertikálním laterálním výparníkem</b></p>
2	<p><b>chladicí vitrina, 3 úložná patra, obslužná, sdružená KCHJ s pozicí č. 1 nebo s vlastním bočním agregátem, typ KLASIC II,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- použitý materiál : nerezový plech tl.1mm,</li> <li>- nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304,</li> <li>- základní výška vitríny 800mm</li> <li>- 2x vzdušná roštová police,</li> <li>- na chlazený stůl, osvětlení,</li> <li>- skleněná výplň, izolační dvojsklo,</li> <li>- kostra vitríny svařená z uzavřených profilů,</li> <li>- regulace teploty +4°C až +10°C při max. 60% relativní vlhkosti vzduchu</li> <li>- stupeň ochrany krytem IP22</li> <li>- rozměry: 1400(1200)x630x800 mm</li> </ul>	2	<p>dodávka gastra</p>
3	<p><b>výdejový stůl s posuvnými dvířky a policí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nerezové provedení</li> <li>- rozměry: 1300x700x900</li> </ul> <p>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</p>	1	<p>stávající zařízení</p>
3.1	<p><b>pojezdová dráha na podnosy,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nerezové provedení</li> <li>- rozměry cca: 8500x320x40 mm</li> </ul> <p>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</p>		<p>stávající zařízení</p>
4	<p><b>výdejový stůl s posuvnými dvířky a policí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nerezové provedení</li> <li>- rozměry: 2000x700x900</li> </ul> <p>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</p>	1	<p>stávající zařízení</p>
5	<p><b>výdejová vana 4x GN 1/1 s policí,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nerezové provedení</li> <li>- rozměry: 1500x700x900</li> </ul> <p>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</p>	1	<p>stávající zařízení</p>
5.1	<p><b>výdejová police nad výdejní vanou</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienický zákryt</li> <li>- rozměry: 1500x300x300</li> </ul> <p>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</p>	1	<p>stávající zařízení</p>
6	<p><b>výdejový stůl s posuvnými dvířky a policí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nerezové provedení</li> <li>- rozměry: 1600x700x900</li> </ul> <p>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</p>	1	<p>stávající zařízení</p>
8	<p><b>sběrný pojízdný regál na podnosy, se špinavým nádobím,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojízdný, nerezové provedení</li> </ul> <p>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</p>	2	<p>stávající zařízení</p>
9	<p><b>vozik na podnosy a přístroje,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nerezové provedení</li> </ul> <p>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</p>	1	<p>stávající zařízení</p>

A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
10	<del>chladičí skříň 400 litrů,  - prosklené dveře  - rozměry: 600x600x1850  <i>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i></del>	1	stávající zařízení
11	<b>chladičí skříň profesionální, prosklené dveře,  objem brutto 400 litrů, typ UR 400 G,</b> - bílé provedení, uzamykatelná, - ventilované chlazení, - automatické odmrazování, - celkem 4 police, - velikost zásuvných polic 625x485 mm, - teplotní regulace od 0 do +10 °C, - rozměry: 600x600x1850 mm	1	dodávka gastru
12	<i>pracovní stůl s policí,  - nerezové provedení,  - rozměry: 1600x700x900  Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	1	stávající zařízení
12.1	<b>nástěnná police,</b> - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - rozměry: 1500x380x300 mm	1	dodávka gastru



A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
13.1.	<b>HOT-DOG, zařízení na výrobu párku v rohliku, typ HD 3N,</b> - nerezové provedení, - 3 x ohevný trn, - skleněná nádoba na ohřev párků, - samostatné vyhřívání hrotů a nádoby, - průměr trn 25 a délka 190 mm, - termostatická regulace od 50 do 90 °C, - rozměry: 300x480x350 mm	1	dodávka gastru
14	<b>stolní indukční 1-plotýnka pro rychlý ohřev, typ 3230433 PROFI,</b> - nerezové provedení, - možnost nastavení času a výkonu od 500 - 3400 W, - počet stupňů výkonu: 1 - 13, - možnost nastavení teploty od 60 do 240 °C, - použití pro pánev a hrnec o průměru 120 - 260 mm, - zařízení vhodné jako doplněk například pro provoz kantýny při ohřívání menšího množství pokrmů, - rozměry: 325x420x100 mm	1	dodávka gastru
15	<b>mikrovlnná trouba profesionální, s výkonem 1000 W, typ CM 1099,</b> - nerezové provedení, - výkoný magnetron 1000 W, - snadné a rychlé mechanické ovládání, - trouba vhodná pro denní zátěž, - objem komory 22 litrů, - nastavení 4 úrovní výkonu (od 100 W do 1000 W), - vnitřní nerezová komora 330x330x200 mm - rozměry: cca 510x360x306 mm	1	dodávka gastru
15.1.	<b>nástěnná police,</b> - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - rozměry: 900x400x300 mm	1	dodávka gastru
16	<b>pracovní stůl s policí, se dřezem, ATYP pravý zadní úkos,</b> - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - pracovní deska v přechodu na stěny opatřena zvýšeným zadním límcem, - spodní plná úložná police, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1700x700x900 mm	1	dodávka gastru
16.1.	<b>stolní směšovací baterie gastronomická profesionální,</b> - pákové ovládání v délce min. 230 mm, - robustní nerezové provedení	1	dodávka gastru
17	<i>jídelní stůl</i>		<i>stávající zařízení</i> <i>- není známý přesný počet</i> <i>- nutné dohledat, zda jsou fyzicky stoly a židle uloženy v depozitáři</i>
18	<i>jídelní židle</i>		<i>stávající zařízení</i> <i>- není známý přesný počet</i> <i>- nutné dohledat, zda jsou fyzicky stoly a židle uloženy v depozitáři</i>

A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
19	<b>gastronomické umyvadlo s hygienickým uzavíráním tekoucí vody,</b> - nerezové provedení, - kolenní ovládání s nastavením automatického zpoždění vypínání vody, - včetně zpětných klapek a výtokového otočného raménka, - rozměry: 470x370x225 mm	1	dodávka gastru
20	<b>pracovní stůl s policí,</b> - nerezové provedení, - rozměry: 1500x700x900 <i>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	1	stávající zařízení
21	<b>pracovní stůl s policí,</b> - nerezové provedení, - rozměry: 1500x700x900 <i>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	1	stávající zařízení
22	<b>nářezový stroj, šikmá ložná plocha, typ GMS 250,</b> - tlakový odlitek z hliníkové slitiny, - šnekový převod, - průměr hladkého kotouče 250 mm, - nerezový nůž o tvrdosti 58-59 HRC, - přídatné brusné zařízení, - motor s ventilátorem a pojistkou proti přehřátí, - nářezový stroj určen pro menší provozy, - rozměry: 425x525x380 mm	1	dodávka gastru
23	<b>pracovní stůl s policí,</b> - nerezové provedení, - rozměry: 1200x700x900 <i>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	1	stávající zařízení
24	<b>pracovní stůl dvou-dřezový bez police,</b> - nerezové provedení, - 2 x dřez 400x400x250 - rozměry: 1900x700x900 mm <i>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	1	stávající zařízení - úprava stolu pro stolní baterie
25	<b>stolní baterie páková, s hygienickým ovládáním, s dlouhým pákovým ovládáním 200 mm</b> - nerezové provedení, - směšovací na TV a SV	1	dodávka gastru
26	<b>baterie se samouzavíracím tlakovým ventilem a směšovacího ventilu,</b> - robustní nerezové provedení, - stolní instalace, průměr otvoru v pracovní desce 30 mm	1	dodávka gastru



A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
27	<p><b>el. konvektomat s kapacitou vsunů 10 x GN 1/1,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nerezové provedení, podélné nebo příčné vsuny,</li> <li>- panty dveří vlevo, trjité sklo dveří, vnitřní sklo dveří otevíratelné, odkapní miska dveří,</li> <li>- 2-stupňová dveřní klika při otevírání,</li> <li>- ovládací vertikální dotykový panel vpravo s vizuální obrazovkou, ovládací panel se 100 % krytí proti vlhkosti,</li> <li>- osvětlení varné komory LED světlem,</li> <li>- varná nerezová komora s hygienickými oblými rohy,</li> <li>- autodiagnostický systém pro detekci poruch a hlášení - v ČJ,</li> <li>- rozsah pracovních teplot pro pečení min. od 30 do 260 °C,</li> <li>- rozsah pracovních teplot pro konvekční páru od 35 do 130 °C,</li> <li>- programování režimů, cca 250 programů,</li> <li>- Delta T vaření s multisenzorovou teplotní sondou,</li> <li>- min. 2 ventilátory se 2 regulovatelnými rychlostmi,</li> <li>- konvektomat technicky uzpůsoben pro sestavu s vlastní kondenzační integrovanou digestoří,</li> <li>- automatické mytí se 4 mi volitelnými programy mytí,</li> <li>- nádrž detergentů pro mytí integrovaná do stroje konvektomatu,</li> <li>- konvektomat s USB portem pro stažení HACCP dat,</li> <li>- rozměry cca: 750x773x1010 mm</li> </ul>	1	dodávka gastru
28	<p><b>podstavec pod konvektomat se vsuny,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304,</li> <li>- se vsuny na GN 1/1,</li> <li>- spodní police, výškově stavitelné nohy,</li> <li>- rozměry: 860x605x650 mm</li> </ul>	1	dodávka gastru
28.1	<p><b>regálový pracovní vozík pro převoz GN,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nerezové provedení, se zámkem proti výsuvu,</li> <li>- zásuvná kapacita vozíku 14 x GN 2/1,</li> <li>- možnost zásuvy také GN 1/1,</li> <li>- 4 x otočná kolečka, 2 x kolečka s brzdou,</li> <li>- rozměry: 670x590x1740 mm</li> </ul>	1	dodávka gastru
29	<p><b>kondenzační digestoř bez nutnosti napojení na VZT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kondenzační digestoř a odsavač par,</li> <li>- nerezové provedení,</li> <li>- integrovaná do konvektomatu,</li> <li>- ovládání přes elektroniku konvektomatu,</li> <li>- požadovaný průchod vzduchu: cca 310 - 400 m<sup>3</sup>/hodinu</li> </ul>	1	dodávka gastru
30	<p><b>změkčovač vody automatický, ke konvektomatu,</b></p> <p>automatický změkčovač vody pro kávovary a konvektomaty, změkčovač provede všechny změny automaticky bez zásahu lidské ruky,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nesolný změkčovač,</li> <li>- průtoková patrona s filtrační kapacitou na 12 měsíců</li> </ul>	1	dodávka gastru
30.1.	<p><b>změkčovač vody automatický,</b></p> <p>automatický změkčovač vody pro kávovary, myčky a konvektomaty, změkčovač provede všechny změny automaticky bez zásahu lidské ruky,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- průtoková kapacita 1600 litrů,</li> <li>- lze nastavit provozní režimy regenerace,</li> <li>- elektromechanické ovládání,</li> <li>- rozměry: 233x460x540 mm</li> </ul>	1	dodávka gastru



A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
31	<b>vstupní stůl se dřezem k mycímu stroji,</b> - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu 40/40/1,5, - dřez 400x400x250 mm, - pracovní deska opatřena se zadním zvýšeným límcem 300 mm, - pracovní deska se sníženou pojezdovou dráhou na koše, - výškově stavitelné nohy, - spodní prostor s trnoží, - rozměry: 1050x780x900 mm	1	dodávka gastr
31.1	<b>tlaková předmývací sprcha stolní</b> - s napouštěcím raménkem, - flexy pružinový oheb s vyvážením, - výška cca1000 mm	1	dodávka gastr
32	<b>mycí stroj průchozí, dvouplášťové provedení, odpadové čerpadlo, typ N1300S EVO2-HY NRG</b> - mycí koš koš 500x500, - celonerezové dvouplášťové provedení, - mycí cyklus 60/120/180/480 sek. - výkon 62 / 32 / 20 / 8 košů/hod - elektronické nebo analogové ovládání - dávkovač oplachového a mycího prostředku - dvouplášťové provedení, - úsporná spotřeba vody na mycí cyklus: 3 litry, - mycí a oplachová ramena nahoře i dole - příkon čerpadla minimálně 1300W - rozměry : 750x775x1500/1950	1	dodávka gastr
33	<b>výstupní stůl z myčky s pojezdovou dráhou na koše, se spodní policí,</b> - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304 - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 600x700x900 mm	1	dodávka gastr
33.1.	<b>stůl se dřezem na mytí černého nádobí,</b> - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu 40/40/1,5, - dřez vevařený o velikosti cca 860x500x300 mm, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1000x700x900 mm	1	dodávka gastr
33.2.	<b>tlaková předmývací sprcha stolní</b> - s napouštěcím raménkem, - flexy pružinový oheb s vyvážením, - výška cca1000 mm	1	dodávka gastr
34	<b>skladový nerez regál, 4-policový, na bílé nádobí,</b> - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - 4 x plná prokládací police, - regál prokládací, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 900x500x1800	1	dodávka gastr



A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
34.1	<b>skladový nerez regál, 4-policový, na černé nádobí,</b> - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - 4 x plná prokládací police, - regál prokládací, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1000x500x1800	1	dodávka gastru
34.2	<b>pojízdný zásobník na talíře vyhřívavý,</b> - nerezové provedení, - kapacita 120 - 140 talířů v průměru 140 až 270 mm, - možnost termostatické regulace od +30 do +80 °C, - ergonomické madlo, rohy chráněny pryžovými dorazy, - rozměry: 428x800x900 mm	2	dodávka gastru
35	<b>pracovní stůl s polici,</b> - nerezové provedení, - rozměry: 700x700x900	1	stávající zařízení
35.1	<b>keramické umyvadlo, vč. pákové směšovací baterie,</b> - směšovací na TV a SV - vč. dávkovače jednorázových papírových ručníků, - vč. dávkovače tekutého mýdla	1	dodávka stavby - požadavky na stavební připravenost určí ZTI
36	<b>stůl se dřezem na mytí termoportů, typ DS 01,</b> - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu 40/40/1,5, - dřez hluboký min. 300 mm, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1200x700x900 mm	1	dodávka gastru
36.1	<b>baterie nástěnná,</b> - páková, otočné raménko	1	stávající zařízení
37	<b>pracovní stůl s polici,</b> - nerezové provedení, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1500x700x900 mm	1	dodávka gastru
38	<b>regál na termoporty, 4 x plná police,</b> - nerezové provedení, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: cca 1000x500x1800	1	dodávka gastru
38.1.	<b>regál na termoporty, 4-police,</b> - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu 40/40/1,5, - rozměry: cca 1300x500x1800	1	dodávka gastru
38.2	<b>plošinový vozík jednopodlažní,</b> - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - nosnost 200 kg, 2 x otočná kolečka, - rozměry: 900x550x570 mm	1	dodávka gastru
39	<b>regál na suché potraviny, 5-ti policový,</b> - kovové (komaxitové, pozinkové) provedení, - nosnost min. 150 kg/polici, - přestavitelné police, - rozměry: 1000x400x2000	1	dodávka gastru
39.1	<b>regál na suché potraviny, 5-ti policový,</b> - kovové (komaxitové, pozinkové) provedení, - nosnost min. 150 kg/polici, - přestavitelné police, - rozměry: 1100x400x2000	1	dodávka gastru



A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
39.2	<b>regál na suché potraviny, 5-ti policový,</b> - kovové (komaxitové, pozinkové) provedení, - nosnost min. 150 kg/polici, - přestavitelné police, - rozměry: 1600x400x2000	1	dodávka gastr
40	<b>mrazicí skříň profesionální, typ UR 400 S,</b> - nerezové provedení, objem brutto 400 litrů, - čistý objem 340 lit., uzamykatelná, - výparníkové police, manuální odtávání odtávání, - 7 výparníkových polic, - termostatická regulace od -10 až -25 °C, - rozměry: 600x600x1850 mm	1	dodávka gastr
40.1	<b>chladicí skříň 400 litrů,</b> - bílé provedení, - 600x600x1850 <i>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	1	<i>stávající zařízení - za předpokladu, že chladicí zařízení je funkční a není potřeba doplnit chladivo</i>
40.2.	<b>chladicí skříň profesionální, objem brutto 400 litrů,</b> - nerezové provedení, plné dveře, - automatické odtávání, - uzamykatelná, - přestavitelné police, - teplotní regulace od 0 do +10 °C - rozměry: 600x600x1850 mm	3	dodávka gastr
40.3	<b>chladicí skříň profesionální, na GN 2/1, na polotovary,</b> - bílé provedení, objem brutto 700 litrů, - čistý objem 700 lit., uzamykatelná, - 4x police, automatické odtávání, - možnost uložení přepravky nebo GN 2/1, - termostatická regulace od 0 až +10 °C, - rozměry: 700x930x1930 mm	1	dodávka gastr
41	<b>skladový regál, 4-police,</b> - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu 40/40/1,5, - rozměry: cca 1000x300x1800	1	dodávka gastr
41.1	<b>keramická výlevka,</b> - vč. nástěnné směšovací baterie na TV a SV	1	<i>- dodávka stavby - požadavky na stavební přípravenost určí ZTI</i>
41.2	<b>nástěnná baterie se hadicí,</b> - směšovací na TV a SV	1	<i>- dodávka stavby - požadavky na stavební přípravenost určí ZTI</i>
42	<b>šatní skříň, 2 sekcová, kovové provedení,</b> - kovové, lakované, šatní montovaná - dvojskříňka se spolehlivým uzamykáním, - pro účinné odvětrání skříněk jsou dvířka opatřena průvětrníky, vč. rámečku na jmenovku nebo číslo, povrchová úprava práškovým lakem odstínu RAL 7035 (světle šedá barva), - montáž skříněk do řady, - vč. vybavení skříňky: polička, tyč na ramínka, háčky na oděvy, - rozměry: 400(500)x500x1800 mm	6	dodávka gastr
42.1	<b>šatní lavice, provedení dřevo/kov,</b> - vodné také do mírně vlhkého prostředí, - sedací plocha laviček je vyrobena z kvalitní smrkové latě bez suků, povrchová úprava voděodolným transparentním lakem, - podstavec z ocelových trubek, barva antracit RAL 7016, šedá RAL 7035, - rozměry: 1500x430x360 mm	1	dodávka gastr



A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
43	<b>keramické umyvadlo, vč. pákové směšovací baterie,</b> - směšovací na TV a SV - vč. dávkovače jednorázových papírových ručníků, - vč. dávkovače tekutého mýdla	1	- dodávka stavby - požadavky na stavební připravenost určí ZTI
44	<b>chladicí skříň monoklimatická,</b> - bílé provedení, objem 215 litrů, - vč. osvětlení, - automatické odtávání, - rozměry cca: 600x600x1250 mm	1	dodávka gastru
45	<b>mikrovlnná trouba, objem 30 litrů, s otočným talířem,</b> - nerezové provedení, - výkon 900 W, - rozměry: 540x415x300 mm	1	dodávka gastru
46	<b>kuchyňská linka spodní pult,</b> - provedení lamino LTD, - postformingová pracovní deska, - 2 x zásuvka pod pracovní deskou, - 1 x skříňka s dvířky, šíře 800 mm, - 1 x dřezová skříňka s dvířky, šíře 1000 mm, - 1 x nerezový dřez, - 1 x stolní dřezová baterie, - 3 x horní nástěnná skříňka o délce 600 mm, výška 700, - rozměry: 1800x600x900+700 horní skříňka	1	dodávka gastru - nad pracovní deskou rezervní el. zásuvky
47	<b>kancelářský stůl s mobilním zásuvkovým blokem,</b> - provedení LTD, deska stolu min. 25 mm s ABS hranou, (možnost výběru dezénu buku, třešně, akátu), - stůl s kovovou bočnicovou stojnou nebo laminovou samonosnou boční výplní, - rozměry cca: 1200x800x710 mm	1	dodávka gastru
48	<b>nástěnná skříňka,</b> - provedení lamino LTD, - rozměry: 1200x300x700 mm	1	dodávka gastru
49	<b>jídelní stůl,</b> - kovové podnoží, - rozměry: 1200x800x720 mm	1	dodávka gastru
50	<b>konferenční židle,</b> - s chromovým nebo hliníkovým podnožím, - rozměry cca: 450x490x835 mm	3	dodávka gastru
51	<b>kancelářské křeslo/židle, černá elegantní barva,</b> - asynchronní mechanismus, - otočná, s nosností 120 kg, - pohodlná opěrka a područka, - čalouněný ergonomicky tvarovaný sedák s područkami	1	dodávka gastru
52	<b>chladicí skříň profesionální, objem brutto 400 litrů,</b> - nerezové provedení, plné dveře, - automatické odtávání, - uzamykatelná, - přestavitelné police, - teplotní regulace od 0 do +10 °C - rozměry: 600x600x1850 mm	1	dodávka gastru
53	<b>pracovní stůl s policí, se dřezem, s zásuvkou,</b> - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - pracovní deska v přechodu na stěny opatřena zvýšeným zadním límcem, - pod pracovní deskou zásuvka, - spodní plná úložná police, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1300x600x900 mm	1	dodávka gastru



A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
53.1	<b>stolní směšovací baterie gastronomická profesionální,</b> - pákové ovládní délce min. 230 mm, - robustní nerezové provedení	1	dodávka gastr .
54	<i>keramické umyvadlo, vč. pákové směšovací baterie,</i> - směšovací na TV a SV - vč. dávkovače jednorázových papírových ručníků, - vč. dávkovače tekutého mýdla	1	- dodávka stavby - požadavky na stavební připravenost určí ZTI