

KUPNÍ SMLOUVA

č... 125/2024

uzavřená dle ustanovení § 2079 a následujících zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku ve znění pozdějších předpisů (dále jen smlouva)

1 SMLUVNÍ STRANY

1.1 Kupující

Název: **Město Podbořany**
Sídlo: **Mírová 615, 441 01 Podbořany**
Statutární zástupce: **Mgr. Bc. Radek Reindl, starosta**
IČ: **00265365**
Datová schránka: **fh4btis**
Číslo účtu: **[REDACTED]**
e-mail: epodatelna@podborany.net
telefon: **+ 420 415 237 500**
(dále jen kupující)

1.2 Prodávající:

Název: **INTERGAST a.s.**
Sídlo: **Na Vinobraní 1792/55, 106 00 Praha 10 - Záběhlice**
Statutární zástupce: **Martin Kajuk, člen představenstva**
IČ: **62917153**
DIČ: **CZ699006889**
Datová schránka: **85cejr4**
Číslo účtu: **[REDACTED]**
e-mail: intergast@intergast.cz
telefon: **[REDACTED]**
Zapsaný v obchodním rejstříku vedeném u Městského soudu v Praze odd. B, vl. 10469
(dále jen prodávající)

uzavírají na základě výsledku veřejné zakázky smlouvu následujícího znění:

II.

Předmět smlouvy

- 2.1 Prodávající se zavazuje dodat kupujícímu nové a plně funkční zboží kvalitativně i kvantitativně splňující požadavky uvedené v Příloze č. 1 (Výkaz výměr) a v Příloze č. 2 (technické a katalogové listy) této smlouvy včetně všech příslušných dokladů, zejména záručních listů, návodů v českém nebo anglickém jazyce, výchozích revizí apod. (dále jen „zboží“), a s tím spojené služby, a to v rozsahu a za podmínek stanovených touto smlouvou, a převést na kupujícího neomezené vlastnické právo k tomuto zboží. Součástí závazku prodávajícího je dodání zboží do místa plnění dle čl. III. této smlouvy, jeho instalace, zprovoznění, funkční zkouška a zaškolení obsluhy, a dále provádění záručních oprav zboží.

Vybraná technologická zařízení (ohřevné) musí umožňovat připojení a stahování dat systém sledování kritických bodů a budou vybaveny napojovacími body pro toto připojení a stahování.

- 2.2 Kupující se zavazuje zboží řádně a včas dodané prodávajícím převzít a zaplatit za něj sjednanou kupní cenu způsobem a v termínu sjednaném touto smlouvou.
- 2.4 Prodávající bere na vědomí, že zboží bude dodáváno do rozestavěné stavby, jejímž zhotovitelem je společnost Podhola – stavební firma s.r.o., Partyzánská 93, 441 01 Podbořany, IČ: 27295443. Prodávající se zavazuje vyžádat si od tohoto zhotovitele stavby součinnost nutnou pro dodání a instalaci zboží.
- 2.5 Prodávající je povinen provést kontrolu napojovacích bodů pro dodávané zboží a v případě zjištění vad či jiných překážek bránících správnému napojení zboží je povinen na tuto skutečnost upozornit bez zbytečného odkladu kupujícího. V případě porušení této povinnosti nese prodávající nebezpečí vzniku škody, jakož i odpovědnost za vady spočívající v nesprávné funkčnosti dodaného zboží.

III.

Doba a místo plnění

- 3.1 Prodávající se zavazuje, že zboží dodá včetně instalace a uvedení do provozu se zaškolením obsluhy do **6 týdnů** ode dne doručení výzvy k zahájení plnění dle této smlouvy.

V případě prodlení s termínem dodání zboží dle tohoto článku smlouvy se prodávající zavazuje uhradit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 0,5 % z kupní ceny bez DPH zboží, které nebylo řádně dodáno, za každý i započatý den prodlení. Celková výše smluvní pokuty není omezena.

- 3.2 O předání a převzetí zboží bude sepsán protokol podepsaný oprávněnými zástupci obou smluvních stran, případně bude převzetí stvrzeno jiným prokazatelným způsobem. Zboží se považuje za převzaté a předané okamžikem podpisu protokolu ve smyslu věty předchozí.
- 3.3 Místem dodání je objekt Základní školy, Husova čp. 276, Podbořany. Konkrétní místo dodání konkrétního zboží bude dojednáno před realizací dodávky s osobou oprávněnou za jednání za kupujícího ve věcech technických uvedenou v čl. 5.10 této smlouvy.
- 3.4 Kupující není povinen převzít zboží s právními nebo faktickými vadami, a dále pokud nebude zboží dodáno v dohodnutém množství.

IV.

Cena a platební podmínky

- 4.1 Kupní cena za zboží je stanovena na základě cenové nabídky prodávajícího kalkulované v rámci veřejné zakázky na předmět plnění dle této smlouvy.
- 4.2 Kupní cena za zboží dle čl. II odst. 2.1 této smlouvy činí částku ve výši **9.744.666,-- Kč bez DPH**, DPH 2.046.379,86 Kč, včetně DPH 11.791.045,86 Kč.
- 4.3 Součástí kupní ceny jsou veškeré náklady spojené s plněním předmětu této smlouvy, včetně dopravy do místa plnění.
- 4.4 Kupní cenu je možné překročit pouze v souvislosti se změnou daňových předpisů upravujících výši DPH, přičemž v takovém případě bude k neměnné kupní ceně bez DPH připočtena DPH ve výši stanovené platným a účinným zákonem č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, v platném znění.
- 4.5 Kupní cena bude kupujícím uhrazena v korunách českých (CZK) na základě účetního a daňového dokladu, faktury doručené kupujícímu, do 30 kalendářních dnů ode dne převzetí zboží kupujícím.
- 4.6 Přílohou faktury musí být kopie příslušného protokolu o předání a převzetí předmětu plnění podepsaného osobami oprávněnými jednat za smluvní strany, případně jiného dokladu v souladu s čl. III. odst. 3.2 této smlouvy.

- 4.7 Účetní a daňový doklad – faktura, musí obsahovat všechny náležitosti řádného účetního a daňového dokladu ve smyslu příslušných právních předpisů, zejména zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, v platném znění, a zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, v platném znění. V případě, že faktura bude obsahovat věcné či formální nesprávnosti, popřípadě nebude obsahovat všechny zákonné náležitosti nebo přílohu dle předchozího odstavce, je kupující oprávněn ji vrátit ve lhůtě splatnosti zpět prodávajícímu k doplnění, aniž se tak dostane do prodlení se splatností. Lhůta splatnosti počíná běžet znovu od opětovného doručení náležitě doplněného či opraveného dokladu kupujícímu.
- 4.8 Splatnost faktury se sjednává na 30 dnů ode dne jejího prokazatelného doručení kupujícímu, v souladu s čl. IV. odst. 4.5 této smlouvy.
- 4.9 Kupující neposkytuje prodávajícímu zálohy na kupní cenu.
- 4.10 V případě prodlení kupujícího s úhradou splatné faktury obsahující náležitosti dle odst. 4.7 tohoto článku je prodávající oprávněn uplatnit vůči kupujícímu pouze smluvní úrok z prodlení ve výši 0,5 % z dlužné částky za každý i jen započatý den prodlení s úhradou kupní ceny.
- 4.11 Smluvní strany se výslovně dohodly, že kupující je oprávněn započíst své i nesplacené pohledávky vzniklé na základě této smlouvy proti pohledávce prodávajícího na zaplacení kupní ceny rovněž bez ohledu na její splatnost.

V.

Práva a povinnosti stran

- 5.1 Prodávající je povinen dodat kupujícímu nové, nepoužité zboží v dohodnutém množství, jakosti a provedení, přičemž veškeré zboží dodávané prodávajícím kupujícímu z titulu této smlouvy musí splňovat kvalitativní požadavky dle této smlouvy. V případě porušení povinnosti dle věty první tohoto odstavce se prodávající zavazuje uhradit smluvní pokutu ve výši 0,5 % z kupní ceny bez DPH zboží, u kterého nebyl splněn požadavek dle věty první tohoto odstavce, za každý i jen započatý den prodlení.
- 5.2 Prodávající je povinen dodat zboží bez vad kupujícímu v souladu s podmínkami této smlouvy, přičemž za řádné dodání zboží, se považuje jeho převzetí kupujícím v souladu s čl. III. odst. 3.2 této smlouvy. Předání a převzetí je možno stvrdit podpisy oprávněných zástupců obou stran nejdříve v okamžiku, kdy bude beze zbytku realizována dodávka zboží prodávajícím včetně dodání na místo dle čl. III. odst. 3.3 této smlouvy.
- 5.3 Prodávající je povinen spolu se zbožím dodat kupujícímu kompletní technickou a další dokumentaci v českém nebo anglickém jazyce nezbytnou k užívání zboží.
- 5.4 Kupující nabývá vlastnického práva ke zboží či poskytnutí práva k užívání autorského díla dnem řádného předání a převzetí zboží v souladu s čl. III. odst. 3.2 této smlouvy. Stejným okamžikem přechází na kupujícího také nebezpečí škody na věci.
- 5.5 Prodávající je povinen neprodleně vyrozumět kupujícího o případném ohrožení doby plnění a o všech skutečnostech, které mohou řádné a včasné plnění předmětu smlouvy znemožnit, a to nejpozději do 24 hodin od okamžiku, kdy se prodávající o takové skutečnosti dozví.
- 5.6 Prodávající není oprávněn postoupit jakákoliv práva anebo povinnosti z této smlouvy na třetí osoby bez předchozího písemného souhlasu kupujícího.
- 5.7 Smluvní strany sjednávají, že prodávající není oprávněn jakékoliv jeho pohledávky vůči kupujícímu, které vzniknou na základě této smlouvy, započítat vůči pohledávkám kupujícího vůči prodávajícímu jednostranným právním úkonem.
- 5.8 Prodávající odpovídá kupujícímu za škodu způsobenou porušením povinností podle této smlouvy nebo povinností stanovené obecně závazným právním předpisem.

- 5.9 Smluvní strany se dohodly a prodávající určil, že osobou oprávněnou k jednání za prodávajícího v technických věcech, které se týkají této smlouvy a její realizace, je:

Jméno:

email:

- 5.10 Smluvní strany se dohodly a kupující určil, že osobou oprávněnou k jednání za kupujícího v technických věcech, které se týkají této smlouvy a její realizace, je:

Jméno:

Ing. Bc. Martina Bláhová, MBA

email:

- 5.11 Veškerá korespondence, pokyny, oznámení, žádosti, záznamy a jiné dokumenty vzniklé na základě této smlouvy mezi smluvními stranami nebo v souvislosti s ní budou vyhotoveny v písemné formě v českém jazyce a doručují se buď osobně, doporučenou poštou nebo prostřednictvím datové schránky na doručovací adresy uvedené v čl. I. této smlouvy. Smluvní strany se v případě doručování zásilek formou doporučených dopisů dohodly tak, že zásilka je považována za doručenou 3. pracovní den bezprostředně následující po dni jejího odeslání prostřednictvím držitele poštovní licence na adresu příslušné smluvní strany dle této smlouvy, a to i v případě, kdy ji adresát odmítne převzít nebo si ji nevyzvedne; byla-li zásilka odeslána na adresu v jiném státu, pak 15. pracovní den po jejím odeslání.
- 5.12 Proávající bere na vědomí, že podle § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě, v platném znění, je osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly.
- 5.13 Kupující je oprávněn odstoupit od této smlouvy, pokud nebude na předmět plnění schválena dotace nebo provedena rozpočtová změna. Odstoupení kupujícího z tohoto důvodu nezakládá právo prodávajícího na uplatnění jakékoliv smluvní či zákonné sankce či náhrady škody.
- 5.14 Proávající bere na vědomí, že předmět smlouvy může být spolufinancováno Evropskou unií – Fondem regionálního rozvoje v rámci Operačního programu Životní prostředí 2021 - 2027. Proávající musí respektovat podmínky a pravidla předmětného dotačního titulu a poskytnout potřebnou součinnost pro realizaci, administraci a případné kontroly akce oprávněnými orgány a institucemi.

VI.

Záruka na zboží

- 6.1 Proávající poskytuje záruku za jakost zboží po dobu **24 měsíců**, není-li v Příloze č. 1 této smlouvy uvedeno jinak. Záruční doba počíná běžet dnem převzetí zboží kupujícím dle čl. III. odst. 3.2 této smlouvy.
- 6.2 V záruční době je kupující povinen podat prodávajícímu oznámení o vadách zboží bez zbytečného odkladu poté, co tyto vady zjistí, nejpozději však do 5 kalendářních dnů. Proávající se zavazuje uspokojit nároky kupujícího z vad bezplatně a bezodkladně poté, co obdrží oznámení kupujícího o vadách zboží, nejpozději však ve lhůtě dle odst. 6.5 tohoto článku, přičemž je povinen postupovat v souladu s nároky kupujícího z vad zboží uplatněnými v předmětném oznámení.
- 6.3 V záruční lhůtě je prodávající povinen bezplatně odstraňovat reklamované vady, popřípadě uspokojit jiný nárok kupujícího z vadného plnění, a to tak, že je prodávající povinen nastoupit k uspokojení nároků kupujícího z vad zboží ve lhůtě stanovené kupujícím v oznámení o vadách zboží; pokud není lhůta nastupu k uspokojení vad zboží v oznámení kupujícího o vadách zboží výslovně uvedena, platí, že prodávající je povinen zahájit řešení k uspokojení vad zboží nejpozději v den prokazatelného předání vadného zboží kupujícím prodávajícímu, pokud se smluvní strany nedohodnou písemně jinak.

- 6.4 V případě prodlení prodávajícího s nástupem k odstranění vad nahlášených kupujícím dle odst. 6.3 tohoto článku, je prodávající povinen uhradit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 0,5 % z kupní ceny bez DPH zboží, u kterého je prodávající v prodlení s nástupem k odstranění vad, za každý i jen započatý den prodlení s nástupem k odstranění vad a za každou jednotlivou vadu. Celková výše smluvní pokuty není omezena.
- 6.5 Prodávající je povinen odstranit oznámené vady na vlastní náklady (včetně všech souvisejících činností) do 5 kalendářních dnů ode dne prokazatelného předání vadného zboží kupujícím prodávajícímu. V případě, že odstranění vady vzhledem k jejímu rozsahu nebo technické složitosti není možné objektivně provést ve lhůtě dle věty předchozí, je prodávající v této lhůtě povinen tuto skutečnost písemně sdělit kupujícímu s řádným odůvodněním a návrhem konkrétní lhůty, v níž se zaváže vadu odstranit. Tato lhůta nesmí však být delší než 5 pracovních dnů ode dne oznámení vady kupujícím, nedohodnou-li se smluvní strany písemně jinak.
- 6.6 V případě prodlení s odstraněním jednotlivé vady je **prodávající** povinen zaplatit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 0,5 % z kupní ceny bez DPH zboží, u kterého došlo k tomuto prodlení, za každý i započatý den prodlení s odstraněním jednotlivé vady.
- 6.7 Kupující je oprávněn uplatnit nároky z vad zboží nejpozději poslední den záruční doby, přičemž za řádně uplatněné se považují i nároky z vad zboží uplatněné kupujícím ve formě doporučeného dopisu odeslaného prodávajícímu poslední den záruční doby.
- 6.8 Záruka se nevztahuje na závady prokazatelně způsobené neodbornou manipulací nebo mechanickým poškozením přístroje kupujícím.

VII.

Platnost a účinnost smlouvy

- 7.1 Tato smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem jejího podpisu oběma smluvními stranami a zveřejněním v registru smluv.
- 7.2 Odstoupit od smlouvy lze pouze z důvodů stanovených v této smlouvě nebo ObčZ.
- 7.3 Od této smlouvy může smluvní strana dotčená porušením povinnosti jednostranně odstoupit pro podstatné porušení této smlouvy druhou smluvní stranou, přičemž za podstatné porušení této smlouvy se považuje:
- a) je-li kupující v prodlení se zaplacením kupní ceny podle této smlouvy po dobu delší než 60 dní po dni splatnosti příslušné faktury, ačkoliv byl na své prodlení písemně upozorněn a přes toto písemné upozornění kupující nápravu neprovedl ve lhůtě do 30 dnů od doručení písemného upozornění;
 - b) jestliže prodávající nedodá, byť i jen část zboží řádně a v dohodnutém termínu, kvalitě či množství;
 - c) jestliže prodávající dodá zboží, které nebude mít vlastnosti deklarované prodávajícím v této smlouvě, respektive v nabídce podané do veřejné zakázky, na jehož základě byla tato smlouva uzavřena;
 - d) jestliže je prodávající v prodlení s nástupem k odstranění vady či uspokojení jiných nároků kupujícího z vad zboží ve smyslu čl. VI. odst. 6.3 či 6.5 této smlouvy;
 - e) jestliže prodávající dodá zboží, které je zatíženo právy třetích osob;
 - f) jestliže bylo proti prodávajícímu zahájeno insolvenční řízení dle zákona č. 182/2006 Sb., o úpadku a způsobech jeho řešení (insolvenční zákon), v platném znění.
- 7.4 Odstoupením od této smlouvy zanikají všechny závazky smluvních stran z této smlouvy. V případě odstoupení od smlouvy nezanikají nároky smluvních stran na náhradu škody a zaplacení smluvních pokut sjednaných pro případ porušení smluvních povinností vzniklé před

skončením účinnosti této smlouvy a ty závazky smluvních stran, které podle smlouvy nebo vzhledem ke své povaze mají trvat i nadále nebo u kterých tak stanoví ObčZ.

- 7.5 Tato Smlouva je vyhotovena ve čtyřech (4) stejnopisech, z nichž každá ze Smluvních stran obdrží po dvou (2).

VIII.

Závěrečná ustanovení

- 8.1 Uhrazením smluvních pokut dle této smlouvy není dotčen nárok na náhradu škody, a to ani na náhradu škody ve výši převyšující smluvní pokutu. Pro případ, že by byla smluvní pokuta soudem snížena, dohodly se zároveň smluvní strany, že zůstává zachováno právo na náhradu škody ve výši, v jaké škoda převyšuje částku určenou soudem jako přiměřenou, přičemž smluvní pokuty dle této smlouvy lze požadovat kumulativně, a to bez omezení.
- 8.2 Vztahy mezi smluvními stranami se řídí českým právním řádem. Ve věcech smlouvou výslovně neupravených se právní vztahy z ní vznikající a vyplývající řídí příslušnými ustanoveními ObčZ a ostatními obecně závaznými právními. Rozhodčí řízení je vyloučeno.
- 8.3 Veškeré změny či doplnění smlouvy lze učinit pouze na základě písemné dohody smluvních stran v souladu se ZZVZ. Takové dohody musí mít podobu datovaných, číslovaných a oběma smluvními stranami podepsaných dodatků smlouvy.
- 8.4 Nastanou-li u některé ze smluvních stran skutečnosti bránící řádnému plnění této smlouvy, je povinna to bez zbytečného odkladu písemně oznámit druhé smluvní straně a vyvolat jednání.
- 9.5 Vztahuje-li se důvod neplatnosti jen na některé ustanovení smlouvy, je neplatným pouze toto ustanovení, pokud z jeho povahy, obsahu anebo z okolností, za nichž bylo sjednáno, nevyplývá, že jej nelze oddělit od ostatního obsahu smlouvy.
- 8.6 Prodávající bez jakýchkoliv výhrad souhlasí se zveřejněním svých identifikačních údajů a dalších údajů uvedených v této smlouvě, včetně nabídkové ceny za předmět plnění.
- 8.7 Smluvní pokuty sjednané dle této smlouvy jsou splatné ve lhůtě 5 dnů ode dne doručení výzvy k jejich úhradě, přičemž na doručení výzvy k úhradě smluvní pokuty se vztahuje smluvní ujednání o doručování písemností dle č. 5.11 této smlouvy.
- 8.8 Pro určení ceny jednotlivých věcí představujících zboží dle této smlouvy se pro účely této smlouvy použije cena zboží uvedená u jednotlivých položek položkového rozpočtu, který je přílohou č. 2 této smlouvy.
- 8.9 V případě prokazatelného vzniku škody na majetku Města Podbořany nebo třetích osob, v průběhu provádění prací dle této smlouvy zhotovitelem, budou veškeré náklady na odstranění takových škod hrazeny zhotovitelem.

Přílohy: 1. Specifikace předmětu plnění – položkový rozpočet

2. Katalogové listy

Za kupujícího

Mgr. Bc. Radek Reindl

starosta města

Za prodávajícího

Martin Kajuk

člen představenstva

Schváleno Radou města Podbořany dne 17.4.2024 usnesením č. 130/2024.

CENOVÁ NABÍDKA

ZAKÁZKA

Číslo: RA04
Zakázka: Podbořany REKO kuchyně CÚ 2024/1
Komentář: přecenění na CÚ2024/I
Verze: Nabídka
Komentář verze:
Adresa:
Rok: 2024

Datum zahájení:
Datum dokončení:

Typ Firmy	Název	Kontaktní osoba	Telefon
---	---	---	---
Význam (funkce)	Jméno		
---	---		

REKAPITULACE CELKOVÁ

Kód stavebního objektu	Popis objektu	Kód zařídění	Zařídění
SO_01	Objekt kuchyně	0,00	
SO_02	Drenáž	0,00	
SO_03	Vybavení kuchyně	9744665,95	

Celkem (bez DPH): 9 744 666 Kč
DPH: 2 046 380 Kč
DPH 21% 2 046 380 Kč

Celkem (včetně DPH): 11 791 046 Kč

Objekt
Oddíl

SO_03: Vybavení kuchyně
042: Zařízení potravinářského průmyslu

Plný popis: --

575	SUB	01	Granulový mycí stroj na černé nádoby s rekuperací	kus
Výkaz výměr: Rozměry: šířka 915mm, výška 2024mm, hloubka 1314mm (při otevřených dveřích), Příkon : max 16,5 kW-400V 32A, Připojení na studenou vodu, Stupeň krytí proti vodě IPX5 (proti tryskající vodě), Provedení s otevíracím čelním poklopem, Objem mycího tanku 108L, Funkce kondenzace páry po skončení mycího cyklu, požadavek na VZT max 150m3/hod, Mytí nádobí bez ručního předmytí a namáčení, volitelně mycím granulátem, nebo mycí chemií, Mycí granulát bez plátů odbouratelný ve vodě, atmosféricky izolovaný boiler, oplachové čerpadlo, elektronický ovládací panel, Ovládání v českém jazyce, Wi-Fi rozhraní, 3 mycí programy s granulí, nebo bez granulí 2 až 5 min, Max kapacita za hodinu 180 GN1/1, běžná 144 GN1/1, Kapacita jednoho cyklu 6GN1/1-65mm, nebo 3GN1/1-200mm a 3GN 1/1-65mm, Spotřeba vody na 1 cyklus: 4 /6 L, Všechny hlavní vnitřní komponenty i venkovní panely vyrobeny z ušlechtilé nerez oceli AISI304, mycí nádř vyrobená z ušlechtilé nerez oceli AISI304, Součástí myčky koš na mytí GN, škrabka, nádoba na granule, 8 litrů granulátu, příslušenství k mytí hrnců, pánví, naběraček, metel, táců, vík gastronádob 1				
576	SUB	02	Univerzální šlehací a hnětací stroj	kus
Výkaz výměr: rozměr max 570x1070x1140 mm, příkon motoru max 1,5kw, napětí 400 V, motorický zdvih, tři převodové stupně, ochranná klec s bezpečnostním spínačem, nerezové opláštění příslušenství: masomlýnek velká sada, kompletní strouhací komora, kotlík 30 litrů, míchač, šlehací metla ŠM30, hák , redukční nosič kotlíku 30L, kotlík 60 litrů, míchačM60, šlehací metla ŠM60, Hák H60 1				
578	SUB	04	Elektrický konvektomat 20GN 1/1 s možností použití GN2/1 vč. zavážecího vozíku 20GN 2/1	kus
Výkaz výměr: Rozměry: š. 1075 / hl. 813 / v. do 1960 mm, Příkon: 31,7 kW-400 V 3x50A, Konstrukce: vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404, možnost navýšení kapacity použitím plechů 530 x 540 mm, možnost navýšení kapacity konvektomatu použitím GN 2/1, vsuny ve tvaru U, hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje Provozní režimy: Manuální, s přednastavenými provozními režimy, podle vlastních programů, Přednastavené provozní režimy: maso, noční úpravy, vaření + pečení, drůbež, ryby, pečivo, přílohy, regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsunech přístroje, s automatickým ohlazením jednotlivých vsunů, Základní provozní režimy: pára 30°C - 130°C, horký vzduch 30°C - 300°C, kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C, udržování, Funkce přístroje: Intuitivní ovládání přístroje pomocí dotykového displeje (v češtině), automatické rozpoznání vkládaného množství potravin a přizpůsobení varného procesu, přesné vyčištění spotřeby energie a vody po každé tepelné úpravě, systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin, zapalování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci, plnohodnotná funkce pece, rozšířené funkce zapalování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti, šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu, dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry, sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami, možnost uložení až 350 programů s 20 kroky, videonávod k obsluze, předehřátí, zchlazení, příprava ideálního klimu u jednotlivých funkcí, režim udržování pro zajištění kvality pokrmu až po servírování, automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje, funkce skeneru s načítáním čárových kódů pro automatizaci varných procesů, možnost poloviční spotřeby energie, napojení pro optimalizaci spotřeby el. energie, HACCP – mezipaměť a výstup přes USB (za 30 denní období), automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci), tepelná úprava DELTA-T, automatická předvolba času spuštění přístroje, bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu, běh ventilátoru nezávislý na topném tělese, funkce zapalení vnitřního prostoru s prodloužením v běhu ventilátoru, možnost blokáce přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání), autodiagnostický systém Vybavení přístroje: hlavní vypínač, hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy, sonda teploty jádra s min. 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vstupu, systém příčných vsunů pro snadnou a bezpečnou manipulaci, bezpečnostní termostát přehřátí komory, integrovaná ruční sprcha s automatickým navijákem, integrovaná funkce uzavření vody a plynulé dávkování vody, výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry, integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy, automatická reverzace ventilátoru, integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čistění tukových filtrů a tím zlepšení chutových kvalit připravovaných pokrmů, křídla s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří, bezdotykový koncový spínač dveří, vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří, vnitřní halogenové osvětlení odolné proti teplotním šokům, vnitřní vozík s oboustrannou aretací, odkapová vana s odtokem, kolečka minimálně 2 brzděná, všechny kovové díly musí být nerezové,				
tepelná izolace přístroje musí být provedena podle nejnovějších předpisů (technické předpisy pro nebezpečné látky, např. směrnice 97/69/EG, nebo Evropské komise) např. ze sklotextilní plsti, dotykové teploty maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C, možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní, automatické čištění za pomoci kartuší bez nutnosti ručního dočištění skleněných částí dveří varné komory, návod v českém jazyce				
Příslušenství : zavážecí vozík na 20x 2/1 GN				
579	SUB	05	Zavážecí vozík 20GN 2/1 pro konvektomat - položka č. 4	kus
Výkaz výměr: celonerezová konstrukce, vsuny pro 20 GN 2/1, originální příslušenství pro konvektomat z položky č.4 1				
580	SUB	06	Elektrický konvektomat 20GN 2/1 vč. zavážecího vozíku 20GN 2/1	kus

Výkaz výměr: Rozměry: š. 1082 / hl. 1117 / v. do 1807 mm,

Příkon: 67,9 kW-400 V , 3X100A

Konstrukce: komora pro použití GN 2/1, GN1/1, GN 2/4, 20 podélných zásuvných roštů pro GN 2/1

Funkce: vaření v páře 30-130°C, horký vzduch 30-300°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30-300°C, aktivní regulace klimatu ve varném prostoru, nastavení vlhkosti 10 % programovatelná rychlost ventilátorů, vývin páry bojlerem, systém odlučování tuků bez přidávného tukového filtru, zchlazení pomocí kola ventilátoru pro rychlé ochlazení varné komory, měření vnitřní teploty pokrmu pomocí snímače k měření vnitřní teploty pokrmu, digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadované a skutečné hodnoty, digitální zobrazení vlhkosti varné komory a času, zobrazení požadovaných a skutečných hodnot, individuální programování až 100 varných programů s programy vaření o jednom či více (až 12) krocích, individuální přizpůsobení parametrů vaření, jako je čas, teplota a vlhkost, jednoho kroku programu během provozu, přenos varných programů do jiných varných systémů na flash disk USB, integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku, osvětlení LED ve varném prostoru s vysokým barevným rozlišením pro rychlé rozpoznání stupně přípravy

Bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení, integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru, systém čištění komory pomocí čistících tablet, datová paměť HACCP a výstup přes rozhraní USB

Ovládání přes barevný TFT displej a softwarová tlačítka, provozní režimy a funkce s optickým zvýrazněním, přesná nastavení pomocí centrálního ovládacího kolečka s funkcí tlačítka, akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele, integrované rozhraní WLAN (vč. rozhraní Ethernet) Příslušenství : zavázeční vozík na 20x 2/1 GN

1

581	SUB	06a	Zavázeční vozík 20GN 2/1 pro konvektomat - položka č. 6	kus
-----	-----	-----	---	-----

Výkaz výměr: celonerezová konstrukce, vsuny pro 20 GN 2/1, originální příslušenství pro konvektomat z položky č.6

1

582	SUB	07	Elektrický šokový schlazovač/zmrazovač 18/15 kg	kus
-----	-----	----	---	-----

Výkaz výměr: Rozměry: 790x850x900mm

Příkon: 230V-1N 1,3kW

Kapacita cyklu rychlého zchlazení (90/+3°C) 18kg, kapacita cyklu rychlého zmrazení (90/-18°C) 15 kg,

Kapacita komory: 8 x GN1/1 nebo 600x400 (V= 20 mm), nebo 5 x GN1/1 nebo 600x400 (V= 40 mm),

nebo 4 x GN1/1 nebo 600x400 (V= 65 mm)

2 režimy chlazení (jemný, silný) podle typu suroviny.

Automatické rozpoznání manuálního pracovního režimu (časovaného) nebo automatického

režim (se sondou)

Otevírání dveří vlevo s panty vlevo, otevírání dveří až 160°, magnetická a pomalé zavírání dveří.

Jádrová sonda s 1 detekčním bodem, vodotěsnost IP67.

Odporový barevný ovládací dotykový displej s intuitivními ikonami.

Vnitřní a vnější materiál z nerezové oceli 304, vestavěná kondenzace vzduchu, chladicí plyn R452A.

Součástí 5 párů vsunů pro GN.

4 nastavitelné nožky 80 - 115 mm.

Hygienické provedení komory, zaoblené rohy.

USB rozhraní pro stahování dat HACCP

1

584	SUB	09	Myčka pásová košová na stolní nádoby s rekuperací	kus
-----	-----	----	---	-----

Výkaz výměr: Rozměry: celková délka 3750mm, použitelná šířka pásu 510mm, použitelná výška 440mm, šířka korpusu 775 (včetně ovládací skříně 872mm), výška korpusu 1961mm (včetně nástavby 2150mm), Nakládací a vykládací zatáčka 90°, Vstupní kryt 100/300mm, předmycí zóna 900mm, mycí, oplachová zóna, instalační modul 1950mm, rohový sušicí modul 900mm, Elektrický ohřev, celkový příkon: 30,8kW, 400V-3x63A
Množství odváděného vzduchu: 280m3/hod, teplota 25-28 °C, vlhkost 95%
Kapacita: 120/150/220 košů za hodinu podle normy DIN EN 17735. Pracovní směr zleva doprava.
Úvodní obkem mycího tanku 215L, spotřeba čerstvé 170L/hod, regenerace nádrže 105L/hod
Vlastnosti: hygienické, provozní a konstrukční provedení v souladu s normou DIN EN 17735 (Komerční stroje na mytí nádobí - požadavky na hygienu a testování), Integrovaný systém úspory energie - rekuperace, využití energie odpadního vzduchu pro zpětný ohřev, Bez nutnosti přímého připojení na odsávání odpadního vzduchu, Systém odstraňování hrubých nečistot jejich automatickou separací mimo předmycí zónu do externího zásobníku, Systém efektivního přerozdělování vody v mycím tanku, Systém řízení spotřeby čerstvé vody podle rychlosti posuvu košů-vždy stejné (optimální) množství vody na každý koš, Systém snižování spotřeby detergentů v závislosti na snižování spotřeby čerstvé vody, Systém automatické detekce prázdného pásu (prázdné mycí zóny)-snižování spotřeby vody na minimum, Systém senzorového řízení transportu košů umožňující naplnit celý stroj i při nepravidelném nakládání, Ovládání stroje elektronickým panelem s přehledným displejem, Systém řízení a kontroly kvality mycího procesu v každé části stroje se zobrazením na ovládacím displeji, Systém snadné manipulace s mycími a oplachovými rameny při čištění-barevné odlišení, demontáž bez nářadí, Hlubokotažené odtokové hrdlo jímky nádrže-bez usazování nečistot na stěnách mycího tanku, Součástí dodávky bude základní sada košů na talíře mělké (15ks), na talíře hluboké (10ks), na misky (10ks), na sátenice (15ks), na příbory (5ks).

1

585	SUB	09a	Válečkový vykládací stůl k myčce 1550x700x900mm	kus
-----	-----	-----	---	-----

Výkaz výměr: vykládací válečkový stůl-dopravník k myčce stolního nádobí, pojízdné provedení, konstrukce z potravinářské oceli

1

586	SUB	09b	Příjmový třídicí stůl s dřezem 1400x800x900 mm	kus
-----	-----	-----	--	-----

Výkaz výměr: Příjmový stůl, dřez 450x450x250mm, deska s prolisem, zadní lem 300mm, konstrukce z potravinářské nerez oceli, výškově nastavitelné nohy, integrovaný zemnicí šroub, součástí dodávky odpadní armatura-sifon, oplachová sprcha se směšovací baterií T+SV stolní provedení s uchycením do stěny, s tlakovou hadicí a vyvažovací pružinou, napojení na pozici 09B pro plynulý posun košů

1

587	SUB	09c	Příjmový třídicí stůl s dřezem 1200x800x900 mm	kus
-----	-----	-----	--	-----

Plný popis: —

Výkaz výměr: Příjmový stůl, dřez 450x450x250mm, deska s prolisem, zadní lem 300mm, konstrukce z potravinářské nerez oceli, výškově nastavitelné nohy, integrovaný zemnicí šroub, součástí dodávky odpadní armatura-sifon, oplachová sprcha se směšovací baterií T+SV stolní provedení s uchycením do stěny, s tlakovou hadicí a vyvažovací pružinou, napojení na pozici 09B pro plynulý posun košů

588	SUB	10	Multifunkční varný tlakový aparát, 2 vany - 100L a 150L, 2900x900x900mm	kus	1,000
Výkaz výměr: Multifunkční varný tlakový aparát, dvě samostatné vany, vpravo 100L o rozměrech 723x543x315 a vlevo 150L o rozměrech 1023x543x315. Ovládací panely pro obě vany uprostřed aparátu. Celkové rozměry zařízení: 2900x850x900mm Celkový max. příkon: 56,4 kW (22,4 + 34 kW), jistič 400V-50A a 63A. Rozměry celého zařízení Délka: max 3200 mm Šířka: max 850 mm Výška: 750 mm Vlastnosti zařízení (levá i pravá část-vana): Multifunkční kuchyňský spotřebič podle DIN 18857 pro všeobecné použití v komerčních kuchyních. Vhodný pro rychlé vaření, vaření v páře, grilování, smažení, dušení, pečení, fritování, regenerace, rychlé smažení, pomalé vaření, tlakové vaření, vaření Delta T a vaření přes noc. Vhodný pro vaření masa, drůbeže, ryb, mořských plodů, zeleniny, příloh, těstovin, rýže, polévek, dušených pokrmů, mléčných pokrmů, zákusků, omáček, vývarů, vaječných pokrmů a pečiva. Plášť a víko vyrobené z chromniklové oceli 18 10 (materiál č. 1.4301) AISI 304. Odnímatelný přední panel pro přístup k servisu, přístup k přípojným bodům přední části zařízení. Ochrana proti silným proudům vody IPX6. Přímé připojení na odpadní potrubí, integrovaný sifon. Dvouplášťové, tepelně izolované sklopné víko. Víko se otevírá a zavírá automaticky. Bezpečnostní funkce Auto-Stop při zavírání proti sevření (např. ruky). Dno pánve z otlěrvozdomé chromové niklové oceli tloušťky min. 3 mm CrNiMo oceli 17 132 (materiál č. 1.4404) AISI 316L, extrémně odolné proti korozi. Několik nezávisle regulovaných topných zón. Dodávka energie do příslušné topné zóny je regulována v závislosti na procesu. Ruční sprcha s automatickým navijákem hadice, pro propláchnutí pánve, odmašťování potravinářských výrobků. Port USB 2.0 na přední straně, pro přenos dat HACCP, procesy vaření. Automatické nahrávání HACCP s úložnou kapacitou několik let. Ovládání: Intuitivní ovládání v českém jazyce. Dotykový barevný displej s vysokým rozlišením, LED osvětlení pozadí, dobře čitelný i ze stran. Displej ergonomicky integrovaný do krytu ovládacího panelu chráněný tvrzeným bezpečnostním sklem. Funkce: Jemné vaření s 6 úrovněmi od velmi citlivých po maximum, pro jemné a současně rychlé zahřívání citlivých produktů. Rozsah teplot: 30 - 100 °C Vaření v různých teplotních rozsazích s min. 6 úrovněmi od mírného vaření až po intenzivní. Nízkoenergetické vytápění s nastavitelnou úrovní výkonu, vysoce výkonné vytápění na maximální úrovni. Rozsah teplot 90-100 °C. Opékání - grilování: min. ve 3 úrovních - opékání, rychlé smažení a pečení, teplotní rozsah 100 - 300 °C. Smažení: pro smažení luku, teplotní rozsah 140-180 °C. Tlakové vaření - maximální teplota pro vaření 111 °C, provozní tlak min 0,5 bar - možnost nastavení min. 5 úrovní tlakového vaření s různou intenzitou tlaku, předtlakový pojistný ventil - napojený přímo na odpad, rychlé otevření víka - možnost přerušení tlakového vaření pro doplnění nebo pro současně vaření produktů či surovin s různou dobou vaření. Regenerace: Na pánvi s min. 6 úrovněmi od velmi citlivé po maximum. V gastronádobách s maximální hladinou. Rozsah teplot: 30 - 100 °C. Pečení Delta-T: Pečení s teplotou delta mezi teplotou dna pánve a teplotou jádra. Teplota delta 20 - 100 °C, teplotní rozsah 20-100 °C. Vaření Delta-T - vaření s teplotou delta mezi teplotou pánve a teplotou jádra 20-100 °C, teplotním rozsahem 20 - 100 °C. Zónové opékání-grilování: Multifunkční simultánní vaření stejných nebo různých produktů ve 3 zónách. Zóna grilování-smažení: Individuální nastavení času, teploty a úrovně opékání pro každou zónu zvlášť. Vaření-smažení v zóně: Individuální nastavení časovače pro každou zónu. Nastavení sdílené teploty a úrovně vaření pro všechny zóny. Další funkce: Počítačem řízený automatický systém porcování, s přesností na litr nebo odpovídající velikosti gastronádoby odpovídajícím nakloněním pánve. Sklápění pánve elektrickým motorem. Automatické vaření dle připravené varotěky s možností vkládání vlastních receptů případně poznámek k procesu vaření. Okamžitý přístup k oblíbeným funkcím z úvodní obrazovky. Tlakové čištění pánve vodou bez chemického čisticího prostředku - 3 úrovně čištění. Automatický systém odvápnění pánve - součást automatického systému na čištění pánve. Možnost využití čárových kódů pro rychlý výběr a spuštění příslušného programu. Rozhraní pro připojení k systému energetické optimalizace podle DIN 18875 a bezpotenciálový kontakt. Externí snímač teploty jádra. Zásuvka pro typ F + typ C, 1 NPE AC, 230 V. Příslušenství: Škrabka na pánve, škrabka, obrabečka, naběračka plná, naběračka děrovaná, cedník.					
590	SUB	10b	Manipulační vozík na GN 1/1-200mm k multifunkční pánvi	kus	1,000
Výkaz výměr: konstrukce z potravinářské nerez oceli, 4 kolečka (2 s brzdou), integrované madlo					
591	SUB	11	Automatický kávovar	kus	1,000
Výkaz výměr: tlak 15 bar, mlýnek na kávu, dotykový displej, mléčný systém, příprava dvou šálků najednou, funkce horké vody, nastavení velikosti nápoje a množství kávy, 3 nastavení teploty kávy, odkapávací systém, časovač, odvápnívací systém, samočisticí systém, automatické vypnutí, výškové nastavitelná kávová výpusť, objem nádržky na vodu 3 l, velikost zásobníku mlýnku 250 g, počet stupňů hrubosti mletí 5, příkon 1450 W, 230 V					
592	SUB	12a	Podlahová váha 300kg/100g s vážním indikátorem	kus	1,000

Výkaz výměr: Podlahová plošinová váha lakovaná 4T1010L-MB do 300kg o rozměru 1000x1000mm svázním indikátorem
 Určení jako váhaa příjmová pro příjem zboží, expediční pro expedici výrobků, kontrolní ve skladech, výrobní při výrobním procesu. Konstrukcí je lakovaná ocel s váhací plochou síly 6mm bez možnosti odklopení.
 Váživost: 300kg, Dilek - přesnost: 100g, Rozměr váhací plochy: 1000x1000mm, Certifikace: pro obchodní vážení,
 Funkce váhy: vážení, sumační režim, počítání kusů, limitní vážení, procentní vážení, funkce HOLD - podržení hodnoty hmotnosti na displeji, zobrazení 10x vyšší přesnosti
 Provedení váhací plochy: vrapovaný plech, Provedení konstrukce: lakovaná ocel
 Rozměr váhy š x v x h (mm): 1000 x 900 x 1000
 Krytí: IP-65, Hmotnost váhy 90kg.

1

599	SUB	16	Elektrický sklopný multifunkční kotel s míchadlem 200L	kus
-----	-----	----	--	-----

Výkaz výměr: Celkové rozměry 1274 x 1365 x 750mm, jmenovitý příkon 37kW 400V 3 (N)PE AC 3 x 63A.
 Konstrukce a vnější plášť z nerezové oceli (1.4301) (AISI 304), vnitřní kotel z extrémně koroziodolné nerezové oceli (1.4404) s vyznačenou litraží, odnímatelné víko z nerezové oceli, elektronická funkce nakládání s nastavitelným zpětným sklonem - výška sklápění 600 mm, ovládací panel a základní panel lze sejmut zepředu, míchadlo instalované centrálně ve spodní části kotle s hnací hřídelí směšovače v ochranné trubkové konstrukci. Maximální tlak v plášti je 1,5 bar, bezpečnostní omezovač teploty, manometr a přetlakový ventil, zobrazení teploty ve °C s přehledným číselným displejem.
 USB rozhraní, automatická regulace teploty na základě teploty pláště, teploty vařeného produktu nebo teplotního rozdílu, teplotní rozsah 0 - max. 125 °C, vytvoření vlastních procesů vaření s různými kroky vaření, předvolba startovacího času možná upozornění na nutnost údržby a asistent.
 Třídílný míchací nástroj s odnímatelnými stěrkami. Míchadlo integrované ve spodní části kotle, volně pohyblivé v obou směrech, přímý pohon, 3 dílné univerzální míchací rameno s vertikální a horizontálně uspořádanými míchacími rameny, stejně jako boční a spodní škrabky vyrobené z teflonu, míchací rameno lze rozložit na tři samostatné části, vhodné do myčky nádobí s mycím košem 500 x 500 mm, nastavení rychlosti míchání 10 - 160 ot./min, 7 předinstalovaných programů míchání, které lze individuálně upravit, včetně automatického zpětného chodu, autostop míchadla při otevření víka.
 Elektronické ovládání 10" dotykovým displejem s ovládacími tlačítky, elektronické ovládání ohřevu, plnění vody a míchání, aktualizace softwaru přes USB. Automatické plnění vody také po litrech - lze integrovat do procesu vaření, Vyklápění pomocí motoru.

1

600	SUB	19	Plynový sporák 4 hořáky	kus
-----	-----	----	-------------------------	-----

Výkaz výměr: Rozměry 800x850x850mm, výškově stavitelné nohy, spodní otevřený prostor, jmenovité tepelné zatížení 19,6 kW (2 x C-hořák 3,5 kW vpředu vpravo, vzadu vlevo, D-hořák 5,6 kW vpředu vlevo, E-hořák 7,0 kW vzadu vpravo, atmosférické hořáky, zapalovací hořáky, termoelektrická pojistka, kohoutové spínače, kohout zastavení plynu na ovládacím panelu, 2x posuvná mřížka nad hořáky z chromniklové oceli 370x700mm. Robustní lisovaná ocelová celistvá horní deska navazující na nosnou konstrukci.

1

601	SUB	20	Napouštěcí baterie do varemého bloku T+SV	kus
-----	-----	----	---	-----

Výkaz výměr: S otočným ramenem a otočným napouštěcím ramínkem 250 mm, pro instalaci do desky silné až 45mm. max. průtok (3 bar): 22 l/min.

1

603	SUB	22	Výrobník chlazených nápojů a vín	kus
-----	-----	----	----------------------------------	-----

Výkaz výměr: Napájení: 230 V/1N/50, příkon: 300 W, Šířka: 630 mm, Hloubka: 480 mm, Výška: 640 mm
 Hmotnost: 39 kg, Kapacita: 3x 12 litrů, Počet zásobníků: 3
 Systém míchání: lopatkový, Teplota: +2°/+10 °C, Připojení na vodu

1

604	SUB	22a	Výrobník teplých nápojů 2x20L	kus
-----	-----	-----	-------------------------------	-----

Výkaz výměr: 1 průtoková jednotka, 2 zásobníky s výpustným kohoutkem, Objem zásobníku: 20 l, Pevné připojení na vodu (3/4"), Udržovací kapacita: 40 l
 Udržovací kapacita horké vody: 4,6 l, Výkonová kapacita: 90 l/hod. (720 šálků)
 Výkonová kapacita horké vody: 20 l/hod., Doba překapávání: 14 min / 20 l
 Napětí / el. příkon: 400 V / 11,4 kW
 Rozměry: 1173 x 600 x 947 mm, Zabudovaný výrobek horké vody, Překapává se do odnímatelných zásobníků
 Digitální řízení, Signalizace zavápnění, Celkové a denní počítadlo vydaného množství
 Akustický signál dokončení překapávání, Spínací hodiny, 2 zásobníky typu VH.G. Filtrační jednotka
 Základna a odkapní deska, Překapávací nástavec

1

605	SUB	23	Vodní lázeň dělená 3GN 1/1	kus
-----	-----	----	----------------------------	-----

Výkaz výměr: Celonerezový pojízdný výdejní stůl s vyhřívanou vodní lázní, v robustním provedení se spodní polici pevně spojenou s nohami, které jsou osazeny pojezdovými kolečky (2x brzděná). Vrchní deska s jednotlivými lisovanými vanami, každá samostatně regulována a vybavena výpustným ventilem.
 příkon 2,1 kW / 230V
 rozměr 1250x700x 900 mm

1

606	SUB	23a	Vodní lázeň dělená 3GN 1/1	kus
-----	-----	-----	----------------------------	-----

Výkaz výměr: Celonerezový pojízdný výdejní stůl s vyhřívanou vodní lázní, v robustním provedení se spodní polici pevně spojenou s nohami, které jsou osazeny pojezdovými kolečky (2x brzděná). Vrchní deska s jednotlivými lisovanými vanami, každá samostatně regulována a vybavena výpustným ventilem.
 příkon 2,1 kW / 230V
 rozměr 1250x700x 900 mm

1

607	SUB	23b	Vodní lázeň dělená 2GN 1/1	kus
-----	-----	-----	----------------------------	-----

			Výkaz výměr: Celonerezový pojízdný výdejní stůl s vyhřívanou vodní lázní, v robustním provedení se spodní polici pevně spojenou s nohama, které jsou osazeny pojezdovými kolečky (2x brzděná). Vrchní deska s jednotlivými lisovanými vanami, každá samostatně regulována a vybavena výpustným ventilem, příkon 1,5 kW / 230V rozměr 800x700x 900 mm		1,000
		1			
608	SUB	25	Zásobník na talíře s ohřevem	kus	1,000
			Výkaz výměr: Opatřen čtyřmi pojezdovými kolečky (2x brzděná), rohy jsou chráněny pryžovými dorazy, ergonomické madlo pro snadnou manipulaci v provozu, čtyři stavitelná vodítka zajišťují spolehlivé vedení talířů. Výška výdeje se nastavuje v závislosti na hmotnosti talíře (snadnou úpravou počtu tažných pružin). Snadná regulace teploty vnitřního prostoru zásobníku v rozpětí +30°C až + 80°C. Napájení: 230 V, Příkon: 666 W Šířka max 565 mm, Hloubka max 913 mm, Výška max 1060 mm Max. průměr talířů: 285 - 320 mm , Max. počet talířů: 120 - 140ks Nastavení teploty: 30 - 80°C		
		1			1,000
608	SUB	25a	Zásobník na talíře s ohřevem	kus	1,000
			Výkaz výměr: Opatřen čtyřmi pojezdovými kolečky (2x brzděná), rohy jsou chráněny pryžovými dorazy, ergonomické madlo pro snadnou manipulaci v provozu, čtyři stavitelná vodítka zajišťují spolehlivé vedení talířů. Výška výdeje se nastavuje v závislosti na hmotnosti talíře (snadnou úpravou počtu tažných pružin). Snadná regulace teploty vnitřního prostoru zásobníku v rozpětí +30°C až + 80°C. Napájení: 230 V, Příkon: 666 W Šířka max 565 mm, Hloubka max 913 mm, Výška max 1060 mm Max. průměr talířů: 285 - 320 mm , Max. počet talířů: 120 - 140ks Nastavení teploty: 30 - 80°C		
		1			1,000
608	SUB	25b	Zásobník na talíře s ohřevem	kus	1,000
			Výkaz výměr: Opatřen čtyřmi pojezdovými kolečky (2x brzděná), rohy jsou chráněny pryžovými dorazy, ergonomické madlo pro snadnou manipulaci v provozu, čtyři stavitelná vodítka zajišťují spolehlivé vedení talířů. Výška výdeje se nastavuje v závislosti na hmotnosti talíře (snadnou úpravou počtu tažných pružin). Snadná regulace teploty vnitřního prostoru zásobníku v rozpětí +30°C až + 80°C. Napájení: 230 V, Příkon: 666 W Šířka max 565 mm, Hloubka max 913 mm, Výška max 1060 mm Max. průměr talířů: 285 - 320 mm , Max. počet talířů: 120 - 140ks Nastavení teploty: 30 - 80°C		
		1			1,000
612	SUB	31	Směšovací páková baterie stolní	kus	1,000
			Výkaz výměr: pákové ovládání s otočným ramínkem, robustní provedení, průtok 18l/min		
		1			1,000
614	SUB	34	Výlevka kombinovaná 500x700x900 včetně směšovací baterie T+SV	kus	1,000
			Výkaz výměr: Celonerezová kombinovaná výlevka s umyvadlem, opláštěná ze tří pohledových stran je postavena na čtyřech nohách z uzavřených profilů 40 x 40 mm, opatřených seřaditelnými patkami. V horní části je nerezové umyvadlo rukou se stojánkovou směšovací vodovodní baterií. Oba dřezy jsou vzájemně propojeny přes jeden odpadní sifon Js 50. Včetně baterie a odpadní armatury (sifon)		
		1			1,000
615	SUB	35	Nástěnné umyvadlo na ruce se směšovací baterií T+SV	kus	3,000
			Výkaz výměr: Celonerezová konstrukce, součástí je směšovací baterie a odpadní armatura (sifon)		
		3			3,000
616	SUB	37	Odšťavňovač zeleniny a ovoce	kus	1,000
			Výkaz výměr: napětí 230 V, příkon 1000W, výkon 160 kg/h, počet ot. 3000/min, rozměr 260x566x630 mm, váha 14 kg, nádoba z nerez. oceli, tichý asynchronní motorický;1		1,000
		1			1,000
622	SUB	46	Chladicí skříň GN 2/1 prosklené dveře	kus	1,000
			Výkaz výměr: Vnější konstrukce z nerezové oceli, vnitřní konstrukce z ABS, statické deskové chlazení s ventilátorem pro rovnoměrnou teplotu, digitální řídicí jednotka integrovaná ve dveřích, automatické odpařování kondenzované vody, odmrazujte s vypnutým kompresorem, dvojitě sklené dveře s plastovým rámem Tloušťka izolace 40 mm, snadno odnímatelné magnetické těsnění, vnitřní LED světlo s vypínačem ON / OFF Zámek dveří s klíčem, teplotní rozsah +2+8°C, příkon 150 W, rozměry: 777x710x1900mm, vnitřní rozměry k uložení GN 2/1		
		1			1,000
623	SUB	47	Dopravní pás použitého nádobí 6000mm	kus	1,000
			Výkaz výměr: provedení pro dopravu tácu s nádobím, délka rovné části 6000mm, 1 zatáčka 90°C, koncový prvek, 1 motor 400V/037kW, plynulá nastavení pohybu 4-20m/min, vypínač. tlačítko START/STOP		
		1			1,000
624	SUB	47a	Vozík na tácy k dopravnímu pásu	kus	1,000
			Výkaz výměr: provedení pro automatické ukládání tácu z dopravního pásu, konstrukce z potravinové nerez oceli, 4 kolečka (2 brzděná)		

1				1,000	
625	SUB	48	Chladicí stůl GN 2 dveře	kus	1,000
Výkaz výměr: Vsuny pro GN 1/1, 2 sekce s dvířky, pracovní teplota 0 až +8 °C, konstrukce z potravinářské nerez oceli, pracovní deska 40mm, zadní lem, napájecí napětí: 230 V/1N/50Hz rozměr 1300x800x850				-	

1				1,000	
629	SUB	57	Elektrický rychlovarný kotel 195L	kus	1,0
Výkaz výměr: Vnější rozměry 1000x850x850 mm, vnitřní prostor 700x540x535 mm, možnost vaření v 4 x GN 1/1 – 200 mm, doba ohřevu 41 min. (podle DIN 18855). Příkon 25,8 kW 3NPEAC400V 3x50A, 4 výškové regulovatelné nohy +/- výška 15 mm. Vnitřní část pláště kotle z nerezové oceli AISI 316, dvouplošná konstrukce se samostatným integrovaným vyvíječem páry pro duplikátor s tlakem do 0,8bar, tlakový systém páry v duplikátoru, objem vody v duplikátoru pod 10L, regulace teploty, automatické doplňování vody, dvoustěnné odklápací víko, napouštěcí baterie, vyprazdňování kotle vypouštěcím kohoutem, rozhraní pro připojení k energetické optimalizaci Ovládací a provozní prvky: hlavní vypínač, vypínač ovládání výkonu, termostat, bezpečnostní teplota, termostat, kontrolky, trubková topná tělesa, pilotní ohřev, stykač, solenoidový ventil uzavření vody, regulátor hladiny vody s elektrodou, síťové připojení, IPX5, vzduchový ventil, pojistný ventil, vypouštěcí kohout 2" z chromniklové oceli, se sítím uvnitř varné komory, dvouplošné izolované pružinově vyvážené sklopné víko s otočným kloubem, odkapávací hrana pro odvod kondenzátu, integrovaná směšovací napouštěcí baterie T+SV s výkonem 80L/min (5bar), regulace teploty připravovaného jídla s přepínačem výkonu pro 3 varné režimy: přivedení k varu 100%, vaření 40%, udržování teploty 22%,				0,0	

1				1,0	
633	SUB	R02	změkčovač vody	kus	1,000
Příný popis: Vhodný pro spotřebu vody 8m3/den. Automaticky změkčovač vody DUPLEX je určen pro změkčení pitné nebo průmyslové vody v penzionech, bytových domech, hotelech, myček aut, nemocnicích, apod.					

Objekt		SO_03: Vybavení kuchyně			
Oddíl		042: Zařízení potravinářského průmyslu			
574	SUB	009-03-R01	zednické předmocce - zakrytí zařízení zařízení PE fólií	soubor	1,000
		Plný popis: --			
577	SUB	03	Regál policový, 4 police, 1300x500x1800mm	kus	1,00
		Výkaz výměr: konstrukce z potravinářské nerez oceli, zatížení police 80 kg, výškově nastavitelné nohy, integrovaný zemnicí šroub			
		1		1,00	
583	SUB	08	Deska pracovní buková 1300x800x40mm	kus	2,000
		Výkaz výměr: - rozměr 1300x800x40 mm, zadní lem, montáž ke stávajícímu stolu			
		2		2,000	
589	SUB	10a	Neutrální stůl 800x900x900mm	kus	1,000
		Výkaz výměr: Pracovní, deska 40mm bez lemu, konstrukce z potravinářské nerez oceli, výškově nastavitelné nohy, integrovaný zemnicí šroub			
		1		1,000	
593	SUB	12b	Stolní váha	kus	3,000
		Výkaz výměr: váhivost 10/20 kg, příkon 0,25 W, napětí 230 V, možno použít také napájení, 6x monočlánek			
		3		3,000	
594	SUB	13	Nástěnná dvoupolice 950x350x650 mm	kus	2,000
		Výkaz výměr: provedení konstrukce z potravinářské nerez oceli, polohovatelné police			
		2		2,000	
595	SUB	13a	Pracovní stůl s polici 1200x700x850 mm	kus	1,000
		Výkaz výměr: Pracovní, deska 40mm zadní lem, konstrukce z potravinářské nerez oceli, výškově nastavitelné nohy, integrovaný zemnicí šroub			
		1		1,000	
597	SUB	14	Nástěnná dvoupolice 950x350x650	kus	2,000
		Výkaz výměr: provedení konstrukce z potravinářské nerez oceli, polohovatelné police			
		2		2,000	
602	SUB	21	Pracovní stůl uzavřený nerez 2200x600x900, zásobník na koše	kus	1,000
		Výkaz výměr: Pracovní, deska 40mm zadní lem, dvířka, police, vpravo integrovaný zásobník na koše do myčky 500x500, konstrukce z potravinářské nerez oceli, výškově nastavitelné nohy, integrovaný zemnicí šroub			
		1		1,000	
609	SUB	27	Regál nerez 4 police 1400x500x1800mm	kus	3,000
		Výkaz výměr: konstrukce z potravinářské nerez oceli, zatížení police 80 kg, výškově nastavitelné nohy, integrovaný zemnicí šroub			
		3		3,000	
610	SUB	29	Dráha roštová na tácy 11000mm	kus	1,000
		Výkaz výměr: složeno ze čtyř profilů (jeklů), celonerezové provedení včetně konzolí			
		1		1,000	
611	SUB	30	Nerezový stůl s dřezem 2400x800x900mm	kus	1,000
		Výkaz výměr: Dřez 500x500x300, konstrukce z potravinářské nerez oceli, police, zadní lem, výškově nastavitelné nohy, integrovaný zemnicí šroub, včetně odpadní armatury			
		1		1,000	
613	SUB	33	Pojízdný vozík manipulační vozík 1000x500x850	kus	3,000
		Výkaz výměr: Masivní celonerezová konstrukce, provedení se čtyřmi odolnými otočnými kolečky (2x brzděná), Police mají protisované zvednuté okraje. Nosnost police 60kg.			
		3		3,000	
616	SUB	40	Regál nerez 4 police 1300x400x1800mm	kus	1,000
		Výkaz výměr: konstrukce z potravinářské nerez oceli, zatížení police 80 kg, výškově nastavitelné nohy, integrovaný zemnicí šroub			
		1		1,000	
617	SUB	41	Lapač hmyzu	kus	1,000
		Výkaz výměr: Napájení: 230 V/1N/50 HZ, Šířka: 485 mm, Hloubka: 165 mm, Výška: 392 mm Provedení: nerez, Hmotnost: 9 kg Akční působnost: cca. 100 m² Žáření: 2x 15W			
		1		1,000	
618	SUB	42	Kráječ chleba a knedlíků	kus	1,000
		Výkaz výměr: Napájení: 230 V, Příkon: 0,25 kW, Šířka: 600 mm, Hloubka: 600 mm, Výška: 630 mm Tloušťka krajice: 15 mm Max. délka bochníku: 395 mm Max. výška bochníku: 140 mm, Bezpečnostní posouvání: ano Hmotnost: 80 kg			
		1		1,000	
619	SUB	42a	Vozík pod kráječ knedlíků 600x600x700mm	kus	1,000

		Výkaz výměr: horní deska 40mm, konstrukce z potravinářské nerez oceli, zatížení police 80 kg, 4 kolečka (2 s brzdou)			1,000
620	SUB	43	Ponorný mixér	kus	1,000
		Výkaz výměr: Napětí 230 V Příkon 270 W Rychlost 2000 - 12500 ot./min. celková délka cm 48,5 délka nohy v cm 19 průměr cm 7,8 možnost šlehacího nástavce Ano plynulá regulace otáček Ano motorový blok nerezový váha 1,44 kg			
621	SUB	44	Samonavíjecí mycí box	kus	3,000
		Výkaz výměr: - automatické dávkování myc. prostředku - délka hadice 20 m			
626	SUB	50	Nerezový vozík s výpustí ke STÁVAJÍCÍ škrabce brambor	kus	1,0
		Výkaz výměr: Rozměr: 807x615mm Použití na 15kg oškrábané zeleniny 4x otočná kolečka Výpustný kohout Madlo			0,0
627	SUB	53	Nerezový stůl s polici 1300x900x900mm	kus	1,000
		Výkaz výměr: Neutrální pracovní modul do varného bloku, spodní police, zadní lem, výškově stavitelné nohy, integrovány zemníci šroub, konstrukce z potravinářské nerezové oceli			
628	SUB	55	Nerezový stůl s polici 600x900x900mm	kus	1,000
		Výkaz výměr: Neutrální pracovní modul do varného bloku, spodní police, zadní lem, výškově stavitelné nohy, integrovány zemníci šroub, konstrukce z potravinářské nerezové oceli			
630	SUB	58	Interiérová sestava - zázemí personálu 1600x600x800	kus	1,0
		Výkaz výměr: Sestava horních a spodních skříněk v provedení lamino, pracovní deska v provedení pro styk s potravinou, integrovaný dřež a směšovací baterie.			0,0
631	SUB	59	Sada gastronádob	kus	1,0
		Výkaz výměr: 40x Gastronádoba smaltovaná GN 1/1 - 20mm, 40x Gastronádoba smaltovaná GN 1/1 - 65mm, 40x Gastronádoba nerezová děrovaná GN 1/1 - 100mm 40x Gastronádoba teflonová GN 1/1 - 20mm 30x Gastronádoba nerezová GN 1/2 - 200mm 30x Gastronádoba nerezová GN 1/1-150mm			0,0
632	SUB	60	Montáž	kus	1,0
		Výkaz výměr: Kompletní realizační náklady dodavatele technologie gastro			0,0
634	SUB	R03	Instalační plán připojovacích bodů	kus	1,000
		Poznámka: Dokumentace připojení: < připojným místům vody, kanalizace a elektro k zařízení gastro, bude součástí výrobní dokumentace dodavatele ve vazbě na konkrétní dodané výrobky výrobce zařízení gastro v rámci výběrového řízení.			

TECHNICKÝ LIST

Změkčovač vody dvoukomorový HOBART SD-H

Popis:

- Nevyžaduje žádné ruční oplachování, dokonale se hodí do rušnější kuchyně a vysoce doporučeno pro průchozí myčky nádobí a myčky s digestoří
- Funguje se studenou nebo teplou vodou do 60°C
- Nevyžaduje elektrické napájení
- Automatické přepínání regenerace mezi komorami
- Instalace s/bez válečků
- Kompaktní rozměr
- Jednoduchý osvědčený design
- Včetně 2x hadice
- Schopný nepřetržitě dodávat měkkou vodu
- Dodáván se zabudovaným diskem pro nastavení tvrdosti až do 19 ° dH a kapacitou 456 l / h.

Technické parametry:

Rozměry: 585 (v) x 360 (š) x 360 (h) mm

Kapacita přívodu vody - trvale 20 litrů/min

Přívod vody - teplota Max 65°C

Průtokový tlak - Min. 2 bar/Max. 7 bar

Specifikace soli – pouze solné tablety



TECHNICKÝ LIST

Univerzální šlehací a hnětací stroj RE 22

Popis:

- U stroje RE 22 obstarává pohon třírychlostní motor, který umožňuje použití nejvhodnějších otáček nástroje pro příslušný pracovní úkon.
- Spouštění a zvedání kotlíku se provádí na boční straně převodovky.
- Spouštění stroje se provádí pomocí 3 rychlostních tlačítek a vypínání stroje pomocí tlačítka STOP.
- Stroj je také vybaven mechanickým spínačem ochranného krytu kotlíku.
- Včetně kotlíku o objemu 60 l, včetně háku, míchače, šlehací metly, transportního vozíku a podstavce pro kotlík

Technické parametry:

Vnější rozměry ŠxHxV:	570 x 1070 x 1140 mm
Jmenovité napětí:	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Počet převodových stupňů:	3
Výkon elektromotoru:	1,5 kW / 2,2 kW / 2,8 kW
Velikost kotlíku:	30 l nebo 60 l
Krytí:	IP 34
Brutto (objem / hmotnost):	1,03 m ³ / 430 kg



TECHNICKÝ LIST

Přípojný strojek na mletí masa RMA 27

Popis:

- Pracuje po připojení k Univerzálnímu šlehacímu a hnětacímu stroji RE 22 a RE 24
- Dvojsložení - mele maso nejdříve nahrubo a potom najemno na jeden cyklus
- Průměr matrice 98 mm - výkon až 450 kg masa/hod.
- Nerezové provedení těla přístroje - dlouhá životnost a odolnost proti rzi
- 1x háček (na vytahování šneku)
- 1x tlačítko na vkládání masa
- 1x velká násypná mísa

Technické parametry:

Vnější rozměry (š x hl x v v mm):	350 x 250 x 300
Průměr matrice:	98 mm
Materiál těla přístroje:	nerezová ocel
Dvoj složení:	ano
Hmotnost (včetně příslušenství):	13,8 kg
<u>Výkon - řezání (kg/h)</u>	
Maso - jemné mletí:	220-250 kg (podle druhu)
Dršťky:	300 kg
Maso na guláš:	450 kg





SWEDISH INNOVATION, QUALITY & DESIGN

Cz

Granule Flexi®

GRANULDISK

Efektivní ve své flexibilitě

nebo používáte. Zavěste na kteroukoli

10

76

100

150

200

250

300

350

400

450

500

550

600

Granule Flexi®

Granule Flexi® obsahuje inovativní technologii Granule Technology™ a eliminuje potřebu předmytí.

Granule Flexi® je myčka nádobí s předním plněním založená na koncepci No Pre-Washing™ (bez předmytí), která uspokojí různé potřeby malých a středně velkých kuchyní. Granule Flexi představuje

univerzální, kompaktní a efektivní řešení, ideální pro kuchyně „à la carte“, kde se myje nádobí různých druhů, ale i pro kuchyně standardu Gastronorm – to vše záleží na edici, kterou si vyberete.



Méně chemie

Ušetří průměrně 1 litr za den, což je až 300 litrů za rok.



Méně vody

Ušetří průměrně 520 litrů za den, což je až 155 000 litrů za rok.



Méně energie

Ušetří průměrně 20 kWh za den, což je až 5 800 kWh za rok. Pokud použijete EcoExchanger®, ušetříte ještě víc.



Méně času

Čistí hrnce a pánve za 2 min 30 s* bez předmytí.



Vysoká kapacita

4 GNI/1 na program – až 98 GNI/1 nebo 192 GNI/2 za hodinu.



Bezpečnost potravin

Všechny mycí programy odpovídají hygienickým předpisům normy DIN 10512.



Pro budoucnost



Uživatelsky příjemný design



SIMpel

K dispozici ve

Myčka Granule Flexi® je k dispozici ve dvou dodávkách s pečlivě vybraným standardním potřebám přidáním jednoho nebo více int



Granule Flexi® Edice Flexible

Výr. č. 20715

Edice Flexible myčky Granule Flexi se hoci kuchyňské nádoby používané v prostředí carte, která potřebuje umýt širokou škálu misek a náčiní.

Umožňuje mytí na dvou úrovních. Spodní upravit pro vkládání 2/1 plechů nebo velikosti hrnců (max. hloubka 700 mm, Ø 500 mm – příslušenství, tj. krátká ostrifikovací trubka) patra lze vložit celou řadu různých nádob la carte.

Příslušenství

Edice myčky Granule Flexi® lze dále přizpůsobit vašim individuálním potřebám přidáním jednoho nebo více inteligentních doplňků a vložek do košů.



Sledujte nás na YouTube a podívejte se, jak se přínal a používá různé příslušenství

Pevná vložka pro nádobí GN

Výr. č. 13463

Pro nádoby GN1/1-1/9 o hloubce až 200 mm. Kapacita 2 nádoby GN1/1 o hloubce až 200 mm nebo ekvivalentní množství malých nádob GN

(Součást edice iEastronova)



Flexibilní vložka pro nádobí GN a smíšené nádobí

Výr. č. 14454

Pro uložení nádob GN, misek, kastrolů, cedníků atd., vč. 1 odhradního gumového pásu. Kapacita: 2 nádoby GN1/1 o hloubce až 200 mm nebo různé náčiní.

(Součást edice iEastronova)



Nastavitelná vložka pro nádobí GN a hrnce

Výr. č. 13463

Kapacita: 2 nádoby GN1/1 o hloubce až 200 mm nebo 1 nádoba GN2/1 nebo 1-2



Pustte si video na www.granuldisk.com/video, kde můžete vidět, jak vkládat a používat různé příslušenství.



Ložka pro velké podnosy (vyjma velikostí GN)

Výr. č. 13736

Kapacita: 8 plechů 655 x 450 mm, s okrajem 25 mm nebo 8 velkých podnosů 690 x 450 mm s hloubkou až 22 mm.

Vložka pro plechy na pečení

Výr. č. 13744

600 x 400 mm, s hloubkou 20 mm. Kapacita: 8 ks

Síťovaný koš s víkem

Výr. č. 21477

Pro naběračky, šlehačí metly o délce až 500 mm.

Držák pro uložení příslušenství

Výr. č. 6001159

Pro uložení příslušenství, které zrovna nepoužíváte. Zavěste na kteroukoli



Vždy SIMpel™



Všechna řešení od společnosti Granulidisk jsou vybavena SIMpel™ – systémem chytrých kódů QR s vyhrazenou on-line platformou. Ať už jste koncový uživatel nebo servisní technik, díky SIMpel™ získáte rychlý a snadný přístup k jedinečnému materiálu pro váš konkrétní výrobek.

Kód QR je branou mezi vaším výrobkem a portálem SIMpel. Stačí naskenovat kód a budete automaticky přesměrováni na on-line portál, který obsahuje dokumentaci ke konkrétním výrobkům, průvodce odstraňováním problémů, tabulky pro vyhledávání chybových kódů a videa s návody. Jako servisní technik budete moci vstoupit do heslem chráněné sekce pro techniky, kde můžete provádět záznamy nebo vyhledávat dokumentaci a historii údržby.



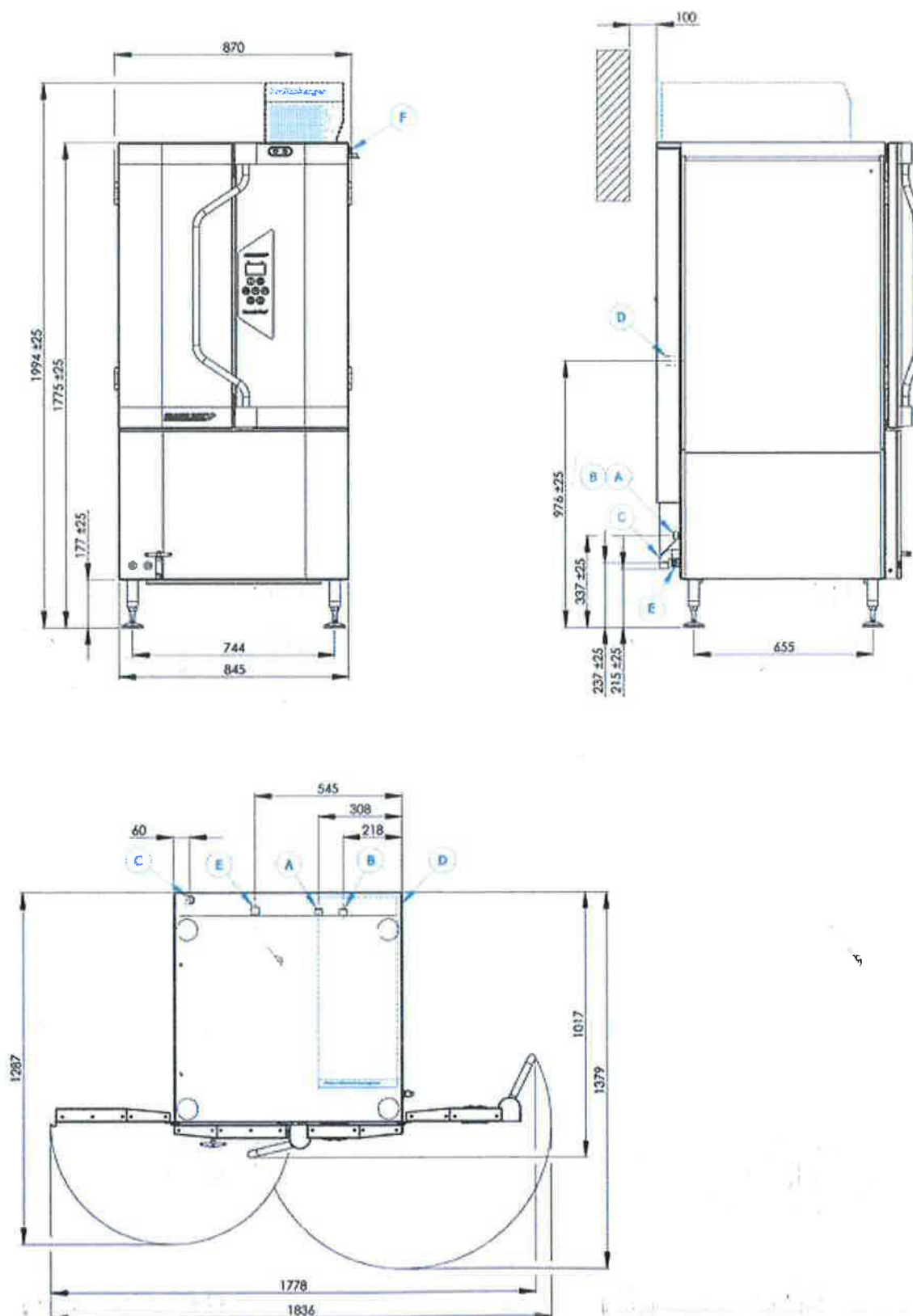
Granule Flexi® technické úo

Všeobecné	
Provedení	Přední plnění a dvě úrovně mytí
Vnější rozměry (V x Š x H)	1 775 mm (± 25) x 870/1836 x 1010
Objem ukládacího prostoru	205 litrů (V 650 x Š 600 x H 530 n)
Hmotnost (naplněná / prázdná)	369 kg / 275 kg
Objem mycí nádize	84 litrů
Množství oplachové vody	4 litry (program ECO) 8 litrů (kra Pro dosažení 3 600 HUE podle N
Objem granulí	6 litrů
Teplota mycí vody	65 °C
Teplota oplachové vody	85 °C
Hladina akustického tlaku	< 70 dB (A)
Programy a kapacita	
Mycí programy s granulí	ECO: 2 min, 30 s Krátký: 4 min, 40 s Normální: 6 min, 40 s
Mycí programy bez granulí	ECO: 2 min, 30 s Krátký: 3 min, 40 s Normální: 5 min, 40 s
Max / normální kapacita za hodinu (normální kapacita včetně manipulace)	96 / 84 GNI/1 nebo srovnatelná r
Kapacita na program	4 GNI/1 nebo 8 GNI/2 nebo 1x GA nebo srovnatelné množství jinýc
Elektrické připojení	
Napětí**	3- 400–415 V/50 Hz + PE / 3- 230
Pojistky (při max. výkonu 120 kW)	25 A (400/415 V, 380 V) / 40 A (2
Pojistky (při max. výkonu 170 kW)	32 A (400/415 V, 380 V)
Max. výkon, plnění teplou vodou	120 kW
Max. výkon, plnění studenou vodou	170 kW
Motor mycího čerpadla	2,2 kW
Motor oplachového čerpadla	0,37 kW
Topné těleso mycí nádrže*	9 kW při výkonu 120 kW (14 kW p
Topné těleso oplachové nádrže*	9 kW při výkonu 120 kW (14 kW p
Stupeň krytí	IPX5
Napojení vody	
Tvrdost / Napojení	Celková tvrdost: 3-7 °dH, 5-12 °H (DN20)
Poznámka: Nesmí se používat v destilovaná.	

Granule Flexi® montáž

(A/B) Přívod vody. (C) Odpad. (D) Napojení mycího/oplachového prostředku (dávkováč technika). (E) Elektrická přípojka. (F) USB port.

Podrobnosti najdete na předchozí stránce.



(mm)

GRANULDISK®

www.granuldisk.com

TECHNICKÝ LIST

Přípojný strojek na řezání a strouhání RUS 22 - s velkou sadou

Popis:

- Pracuje po připojení k Univerzálnímu šlehacímu a hnětacímu stroji RE 22 a RE 24
- Slouží ke krájení brambor, zeleniny a na strouhání strouhanky, brambor ad.
- Celokovové provedení - žádné plastové komponenty
- 1x klíč pro vyjímání strouhacích plechů
- 1x nosič strouhacích plechů
- Velká sada:
 - plátkovač 2 mm
 - plátkovač 3 mm
 - plátkovač 4 mm
 - strouhač 3 mm
 - strouhač 3,8 mm
 - strouhač 5 mm
 - strouhač 8 mm

Technické parametry:

Vnější rozměry (š x hl x v): 290 x 255 x 336 mm

Výkon - řezání:

Brambory: 250 kg/h

Zelí: 200 kg/h

Výkon - strouhání:

Brambory: 200 kg/h

Zelí: 180 kg/h

Strouhanka: 50 kg/h

Mrkev: 80 kg/h

Hmotnost (včetně přísl.): 10 kg



TECHNICKÝ LIST

Redukční sada 30 litrů k univerzálnímu robotu 60 litrů

- 1 redukční nosič kotlíku RN 30
- 1 kotlík K 30
- 1 hák H 30
- 1 míchač M 30
- 1 šlehací metla ŠM 30
- 1 vozík
- 1 podstavec



Kotlík 30 nebo 60 litrů



Hák pro 30-ti nebo 60-ti litrové provedení



Míchač pro 30-ti nebo 60-ti litrové provedení



Metla pro 30-ti nebo 60-ti litrové provedení



Redukční nosič kotlíku K 30



Vozík pro kotlík



Podstavec pod kotlík

Elektrický konvektomat FlexiCombi MagicPilot 20.1

Konvektomat s dvěma koncepty ovládání - automatickým i ručním - vhodný pro většinu tepelných úprav používaných v profesionální kuchyni.

Ruční ovládání se základními možnostmi úprav: pára, horký vzduch, kombinace a regenerace „Perfection“. Automatické ovládání AutoChef s 10 kategoriemi tepelné úpravy od masa až po „Perfection“ – regeneraci s nastavením klima.

Volitelné použití médií horký vzduch, netlaková čerstvá pára, jednotlivě, postupně za sebou nebo v kombinaci páry a horkého vzduchu.



Základní charakteristika:

MagicPilot – revoluční ovládání

Velmi odolný „true-colour“ displej. Ovládá se tak snadno jako smartphone. Na displej je pohodlně vidět ze všech stran, má rozlišení 800x480 pixelů, odolné LED podsvícení.



ChefsHelp – informace pro uživatele

Užitečný pomocník. Návodné instrukce pro obsluhu při použití varných procesů. Volitelně se zvukovým signálem. Velký přehledný displej.



VideoAssist

Návod k obsluze jako videoklip. Je Vám k dispozici 365 dnů v roce.



CombiDoctor – autodiagnostický systém

Prostřednictvím jediného dotyku zjistíte, co se děje s přístrojem (např. funkce klima nebo mytí). Výsledek je zobrazen na displeji.



GreenInside – ukazatel spotřeby vody a energie

Přesné vyčíslení spotřeby energie a vody po každé tepelné úpravě.



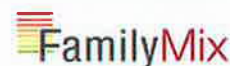
QualityControl

Konvektomat FlexiCombi sám rozezná vložené množství a automaticky přizpůsobí varné programy AutoChef – bez použití sondy teploty jádra. Záruka konstantní kvality nezávisle na množství připravovaného pokrmu.



FamilyMix

Režim FamilyMix Vám napoví, které pokrmy můžete připravovat dohromady. Optimální využití varné komory.



EasyLoad

Příčný systém vsunu jako standard pro bezpečnou a snadnou manipulaci. Prostor mezi vsuny: 67mm.



FlexiRack®

Individuálně kontrolované klima ve varném prostoru, vhodné pro právě připravované pokrmy. Nastavení vlhkosti po 25%.



WaveClean® - automatický čistící systém

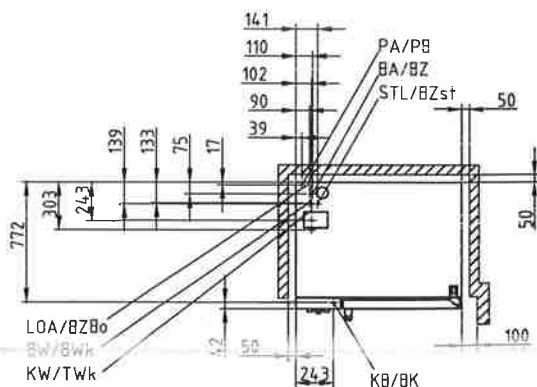
- Jednoduše – nasadit kartuši, spustit.
- Ekonomicky – maximální spotřeba vody cca 35l
- Bezpečně – čistící prostředek je uzavřen v kartuši ochranným voskem.



Další funkce

- **AutoChef** – automatické vaření – do paměti autoChef máte možnost uložit až 350 předvolených tepelných úprav
- **Manuální provoz** s dvanácti režimy: šetrná pára, pára, rychlá pára, horký vzduch, kombinace, „Perfection“ (regenerace), nízko-teplotní vaření, delta T, Sous-vide, zapáření, pečení a ostatní
- **StepMatic® - Úprava v krocích:** Kombinace až dvaceti kroků libovolné kombinovatelných
- **Time²Serve:** nastavení času dokončení vaření
- **RackControl:** vícenásobný časovač pro současně připravované pokrmy
- **Ready²Cook:** předehřání, chlazení a příprava ideálního klimatu ve varné komoře
- **ClimaSelect Plus:** kontrola klimatu ve varné komoře
- **PerfectHold:** zajištění kvality pokrmu až po servírování
- Vícebodá sonda teploty jádra
- **SES:** bezpečnostní systém odsátí páry
- **PHleco s DynaSteam²:** dynamický systém výroby páry
- Pětirychnostní ventilátor s možností zpětného chodu
- Taktování ventilátoru
- **BarCode:** scanner čárových kódů pro automatické vyvolání programu
- **Plnohodnotná funkce profesionální pece**
- **EcoMode:** snižuje automaticky teploty varné komory, pokud není využita
- Základní manuální čistící program s navigací obsluhy
- Integrovaná automatická hadicová sprcha
- Základní verze HACCP
- Možnost naprogramování ochrany programů proti přepsání nebo vymazání
- Dveře varného prostoru s trojitým zasklením a zadním odvětráváním
- Zabudovaný systém odlučování tuku
- Snadno vyjmavitelné a vyměnitelné těsnění dveří
- Ovládání kliky dveří jednou rukou
- Bezdotykový koncový spínač dveří
- Polohování dveří s aretací a s koncovým dorazem
- Nástrčné těsnění dveří
- Odložení funkce startu
- Halogenové osvětlení varné komory
- Audio signál pro ukončení varného procesu, nastavitelný zvuk
- Servisní diagnostický program
- Pevné napojení na odpad dle DVGW možně
- Závěsy pro FlexiRack a pro GN 1/1 příčné vsuny

EA	Přívod elektro	KW	Přívod studené vody
STL	Ovládací vedení	EW	Přívod změkčené vody
LOA	Systém optimalizace energie	A	Vývod odpadu
PA	Svorka pro pospojování	AL	Odvětrání
KE	Rozhraní pro přenos dat		

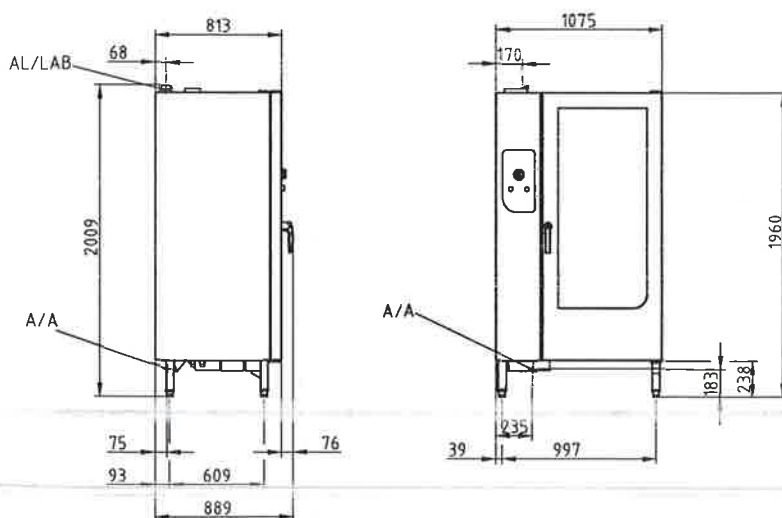


Technická data

vnější rozměry (š x hl x v)	1075x813x1960 mm
příkon	31,7 kW
napětí	400 V 3N PE AC
jištění	3 x 63 A
přívod vody PHl generátor páry	EW 1x G3/4 A max, 5°dH
přívod vody ostatní	KW 1x G3/4 A
tlak vody	200 - 600 kPa (2-6 bar)
odpad	DN 50
kapacita:	
FlexiRack® (530 x 570 mm)	20x 65 hl,
GN (530 x 325 mm)	20x 65 hl,
pekařská norma (600 x 400 mm)	
talíř Ø 28cm na FlexiRack – roštech	80
talíř Ø 32cm banketový vozík	80
materiál vnějšího pláště	1.4301
materiál varného prostoru	1.4405
váha	355 kg
vysálané teplo latentní VDI 2052	5886 W/h
vysálané teplo sálavé VDI 2052	3924 W/h
stupeň krytí	IPX 5

Volitelné příslušenství

- Levé otevírání dveří
- Dvoustupňový bezpečnostní uzávěr dveří
- Napojení na externí vícebodou teploty sondy jádra (nelze dodatečně)
- Druhá vícebodá sonda teploty jádra nebo sonda sous-vide (jednobodá)
- Příčné vsuny
- Závěsné stojany FlexiRack® pro pečení, rozměry 400 x 600 mm
- Speciální příslušenství systému FlexiRack®
- Sada pro napojení na optimalizaci spotřeby energie
- Talířový banketní systém
- Lodní provedení, jiné síťové napětí
- Podstavce a skříňky
- Čistící kartuše two-in-one pro funkci WaveClean®
- Kondenzační odsávací zákryt
- Bezdrátový scanner s příslušenstvím



Elektrický konvektomat FlexiCombi MagicPilot MAXI 20.2

Konvektomat s dvěma koncepty ovládání - automatickým i ručním - vhodný pro většinu tepelných úprav používaných v profesionální kuchyni.

Ruční ovládání se základními možnostmi úprav: pára, horký vzduch, kombinace a regenerace „Perfection“. Automatické ovládání AutoChef s 10 kategoriemi tepelné úpravy od masa až po „Perfection“ – regeneraci s nastavením klima.

Volitelné použití médií horký vzduch, netlaková čerstvá pára, jednotlivě, postupně za sebou nebo v kombinaci páry a horkého vzduchu.



Základní charakteristika:

MagicPilot – revoluční ovládání

Velmi odolný „true-colour“ displej. Ovládá se tak snadno jako smartphone. Na displej je pohodlně vidět ze všech stran, má rozlišení 800x480 pixelů, odolné LED podsvícení.



ChefsHelp – informace pro uživatele

Užitečný pomocník. Návodné instrukce pro obsluhu při použití varných procesů. Volitelně se zvukovým signálem. Velký přehledný displej.



VideoAssist

Návod k obsluze jako videoklip. Je Vám k dispozici 365 dnů v roce.



CombiDoctor – autodiagnostický systém

Prostřednictvím jediného dotyku zjistíte, co se děje s přístrojem (např. funkce klima nebo mytí). Výsledek je zobrazen na displeji.



GreenInside – ukazatel spotřeby vody a energie

Přesné vyčíslení spotřeby energie a vody po každé tepelné úpravě.



QualityControl

Konvektomat FlexiCombi sám rozezná vložené množství a automaticky přizpůsobí varné programy AutoChef – bez použití sondy teploty jádra. Záruka konstantní kvality nezávisle na množství připravovaného pokrmu.



FamilyMix

Režim FamilyMix Vám napoví, které pokrmy můžete připravovat dohromady. Optimální využití varné komory.



EasyLoad

Příčný systém vsunů jako standard pro bezpečnou a snadnou manipulaci. Prostor mezi vsuny: 67mm.



FlexiRack®

Individuálně kontrolované klima ve varném prostoru, vhodné pro právě připravované pokrmy. Nastavení vlhkosti po 25%.



WaveClean® - automatický čistící systém

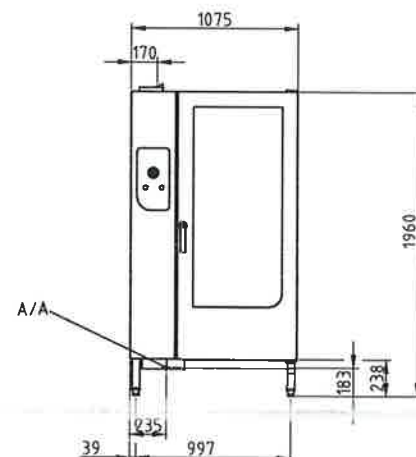
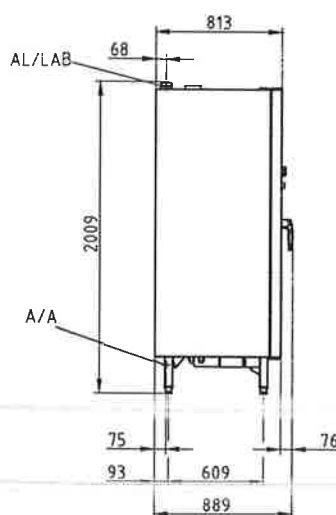
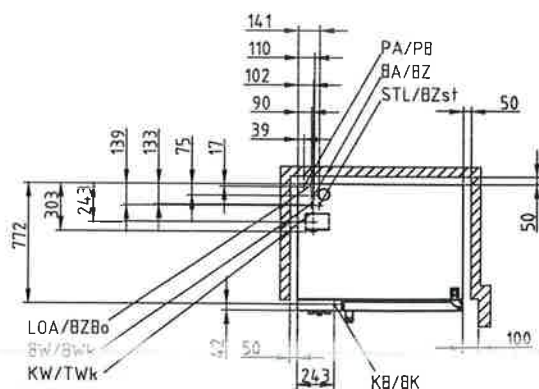
- Jednoduše – nasadit kartuši, spustit.
- Ekonomicky – maximální spotřeba vody cca 35l
- Bezpečně – čistící prostředek je uzavřen v kartuši ochranným voskem.



Další funkce

- **AutoChef** – automatické vaření – do paměti autoChef máte možnost uložit až 350 předvolených tepelných úprav
- **Manuální provoz** s dvanácti režimy: šetná pára, pára, rychlá pára, horký vzduch, kombinace, „Perfection“ (regenerace), nízko-teplotní vaření, delta T, Sous-vide, zapáření, pečení a ostatní
- **StepMatic® - Úprava v krocích:** Kombinace až dvaceti kroků libovolně kombinovatelných
- **Time²Serve:** nastavení času dokončení vaření
- **RackControl:** vícenásobný časovač pro současně připravované pokrmy
- **Ready²Cook:** předehřání, zchlazení a příprava ideálního klimatu ve varné komoře
- **ClimaSelect Plus:** kontrola klimatu ve varné komoře
- **PerfectHold:** zajištění kvality pokrmu až po servírování
- Vícebodá sonda teploty jádra
- **SES:** bezpečnostní systém odsátí páry
- **PHIeco s DynaSteam®:** dynamický systém výroby páry
- Pětirychnostní ventilátor s možností zpětného chodu
- Taktování ventilátoru
- **BarCode:** scanner čárových kódů pro automatické vyvolání programu
- **Plnohodnotná funkce profesionální pece**
- **EcoMode:** snižuje automaticky teploty varné komory, pokud není využita
- Základní manuální čistící program s navigací obsluhy
- Integrovaná automatická hadicová sprcha
- Základní verze HACCP
- Možnost naprogramování ochrany programů proti přepsání nebo vymazání
- Dveře varného prostoru s trojitým zasklením a zadním odvětráváním
- Zabudovaný systém odlučování tuku
- Snadno vyjmaterelné a vyměnitelné těsnění dveří
- Ovládání kliky dveří jednou rukou
- Bezdotykový koncový spínač dveří
- Polohování dveří s aretací a s koncovým dorazem
- Nástrčné těsnění dveří
- Odložení funkce startu
- Halogenové osvětlení varné komory
- Audio signál pro ukončení varného procesu, nastavitelný zvuk
- Servisní diagnostický program
- Pevné napojení na odpad dle DVGW možné
- Závěsy pro FlexiRack a pro GN 1/1 příčné vsuny

EA	Přívod elektro	KW	Přívod studené vody
STL	Ovládací vedení	EW	Přívod změkčené vody
LOA	Systém optimalizace energie	A	Vývod odpadu
PA	Svorka pro pospojování	AL	Odvětrání
KE	Rozhraní pro přenos dat		



Technická data

vnější rozměry (š x hl x v)	1075x813x1960 mm
příkon	60,9 kW
napětí	400 V 3N PE AC
jistič	3 x 100 A
přívod vody PHI generátor páry	EW 1x G3/4 A max, 5°dH
přívod vody ostatní	KW 1x G3/4 A

tlak vody	200 - 600 kPa (2-6 bar)
odpad	DN 50

kapacita:	
FlexiRack® (530 x 570 mm)	20x 65 hl.
1/1 GN (530 x 325 mm)	40x 85 hl.
2/1 GN (530 x 650 mm)	20x 65 hl.
pekařská norma (600 x 400 mm)	16x
talíř Ø 28cm na FlexiRack – roštech	120
talíř Ø 32cm banketový vozík	80

materiál vnějšího pláště	1.4301
materiál varného prostoru	1.4405

váha	355 kg
vysálané teplo latentní VDI 2052	10200 W
vysálané teplo sálavé VDI 2052	7100 W
stupěň krytí	IPX 5

Volitelné příslušenství

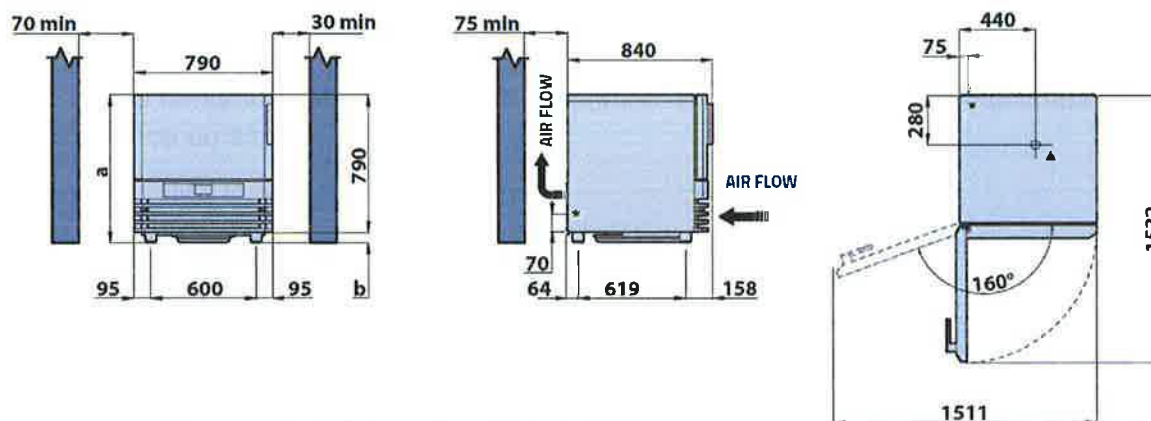
- Levé otevírání dveří
- Dvoustupňový bezpečnostní uzávěr dveří
- Napojení na externí vícebodou teplotu sondy jádra (nelze dodatečně)
- Druhá vícebodá sonda teploty jádra nebo sonda sous-vide (jednobodá)
- Příčné vsuny
- Závěsné stojany FlexiRack® pro pečení, rozměry 400 x 600 mm
- Speciální příslušenství systému FlexiRack®
- Sada pro napojení na optimalizaci spotřeby energie
- Talířový banketní systém
- Lodní provedení, jiné síťové napětí
- Podstavce a skříňky
- Čistící kartuše two-in-one pro funkci WaveClean®
- Kondenzační odsávací zákryt
- Bezdrátový scanner s příslušenstvím

Šokový zchlazovač a zmrazovač EasyFresh® Next S - chlazený vzduchem

Rychlý šokový chladič Irinox rychle ochlazuje na + 3 ° C a hluboce zamrzá jídlo při -18 ° C v jádru, dokonce i horké právě vyjmuté z trouby. Princip činnosti šokového zchlazovače je získávání tepla z jídla v co nejkratším čase. EF Next záruky ultrarychlé chlazení a zmrazování a zachovává vůni, konzistenci, barvy a všechny výživové vlastnosti potravin, stanovení jeho kvalita a svěžest delší čas.

Technické parametry:

Napájení:	230V-1N 50Hz
Maximální spotřeba energie W:	1300
Příkon A:	6,2
Hlavní napájecí kabel mm²:	3G2,5
Hodnocení kompresoru HP:	1
Chladicí výkon W:	1458
Kondenzační výkon W:	2248
Minimální výměna vzduchu m³ / h:	800
Typ chladicí kapaliny:	R452a
Jmenovité množství chladicí kapaliny kg:	0,85
Klimatická třída:	4
Hmotnost skříně kg:	115



TECHNICKÝ LIST

Myčka s automatickým posuvem košů HOBART CN

MODEL	Myčka s automatickým posuvem košů
Typ	CN-S-A-ND-CDC180,C20
Mycí nádoby	Dle normy DIN EN 17735
Směr mytí	Zleva/Doprava
Ohřev	Elektrický
Hygiena	Dle normy DIN EN 17735
Košů/h Rychlost 1	120
Košů/h Rychlost 2	150
Košů/h Rychlost 3	220
Entry Hood	100/300 mm
Předmycí zóna	Mycí zóna S (L=900 mm)
Mycí a oplachová zóna	1 Mycí a oplachová zóna AR (L = 1.350 mm)
Přídavná zóna:	ND-Modul pro instalaci spínací skříňky
Sušící zóna	Sušící zóna CDC180 (L = 900 mm)
Zabudovaná rekuperace tepla	
Vstupní čerpadlo s ochranným sítím	
Košové síto materiál PP	
Včetně zadního panelu	
Standardní napětí 400/50/3	

CLIMATE – Systém úspory energie

Energie horkého odpadního vzduchu je pomocí systému rekuperace tepla kontinuálně znovu přiváděna do stroje.

Koncepce efektivity

Chytrá technika v souhře s efektivním používáním:

Úspora provozních nákladů je snadná. Inovativní koncepce efektivity sníží Vaše výdaje, zabrání ztrátám energie a sníží objem odpadního vzduchu. Přímá přípojka k odsávání odpadního vzduchu již není nutná.

Management čištění:

Inovativní management čištění představuje optimální kombinaci mechaniky, přečerpávacího výkonu, rozdělování vody, chemie a času. Výsledkem nového managementu čištění je nejlepší výsledek čištění a zároveň

- dodatečná úspora energie
- nižší přípojovací příkon
- snížené ztráty tepla

Management odpadního vzduchu:

Nový management čištění snižuje objem přečerpávané vody, což má přímý vliv na tvorbu páry. Méně páry znamená menší množství odpadního vzduchu. Díky snížení objemu odpadního vzduchu již není potřeba zajišťovat přímou přípojku pro lokální vzduchotechniku.

CONTACT-PLUS – Mycí systém

Inovativní mycí ramena umožňují delší kontaktní dobu mycího roztoku na nádobí a zajišťují lepší mycí výsledek. Při mytí dochází k prodlouženému kontaktu mycího roztoku s nádobím, čím je dosaženo perfektního mycího výsledku. Aby byl mycí efekt trysek, co možná největší, vyvinula firma HOBART speciální tvar tak, aby působily trysky ve srovnání s běžnými systémy na co možná největší ploše a postřik byl co možná nejpresnější. Rovnoměrné a kompaktní rozdělení mycího roztoku na nádobí zajišťuje podstatné zlepšení výsledku mytí.

LOW-CHEM SYSTÉM ÚSPORY DETERGENTŮ

Celkové množství čisté vody se rozděluje a patentovaný systém úspory mycího prostředku LOW CHEM vede u řady PROFI 105 I čerstvé vody k regeneraci mycího roztoku do mycí nádrže. Pouze toto množství je vedeno do hlavního mytí a smícháno s mycím prostředkem. Dávkování prostředku se pak řídí podle množství čerstvé vody, čímž se ušetří spotřeba chemie. Zbylá voda se dostane přes obtokové potrubí přímo do nádrže pro přípravné mytí.

Oproti běžným systémům se sníží Vaše spotřeba mycího prostředku u řady PROFI až o 70 % .

DYNAMIC-DRY SUŠENÍ

DYNAMIC-DRY sušení využívá inteligentní technologii sušení nejnovější generace se speciální proudovou tryskou. To umožňuje vyšší dynamickou rychlost vzduchu a přináší tak o 50% vyšší efektivitu sušení. Výsledek je okamžitě patrný na nádobí: dokonce u hlubších záhybů, výklenků nebo u dutých částí získáte bezvadný výsledek sušení. Současně je systém DYNAMIC-DRY sušení obzvláště úsporný a vyznačuje se nízkou spotřebou energie oproti běžným systémům sušení.

AQUA-ADAPT MANAGEMENT SPOTŘEBY VODY

Automaticky přizpůsobí hodinovou spotřebu čerstvé vody vůči zvolené rychlosti transportu. Množství vody na strojní metr je vždy volitelné. Tím se zabrání vysoké spotřebě vody, která není při nižších rychlostech stroje nutná. Nádobí se umývá vždy stejným množstvím vody nezávisle na rychlosti stroje a je tak dosaženo rovnoměrného mycího výsledku.

SENSO-SPACE ÚSEKOVÁ DETEKCE PRÁZNÉ MYCÍ ZÓNY

Patentované rozpoznávání prázdných úseků SENSO-SPACE takové proluky automaticky identifikuje a ihned reguluje spotřebu čerstvé vody na nutné minimum.

PERMANENT-CLEAN ODSTRAŇOVÁNÍ NEČISTOTY

hrubé nečistoty pomocí chytrého filtračního systému automaticky odčerpávají z předmyvací zóny do přihrádky síta. Na konci směny mohou být odtud pohodlně odstraněny zbytky jídel.

Celý den plný mytí nádobí bez výměny vody, přitom však zcela hygienicky čistý mycí výsledek - i při extrémních nečistotách.

INFOTRONIC OVLÁDÁNÍ

Displej ovládání INFOTRONIC Vám poskytuje přehlednou uživatelskou plochu. Všechny důležité informace ohledně provozních režimů, provozních stavů a teplot jsou přehledně uspořádané na první pohled. Dodatečné funkce v zákaznickém menu jsou intuitivní.

- dokumentace provozní knihy podle DIN,
- zobrazení spotřeby vody a elektřiny,
- pružné programování programu autostart a možnost stahování dat přes přípojku USB.

DROP-IN SYSTÉM MYTÍ

Snadné čištění díky jednoduchému vyjmutí a bezpečnému nasazování mycích systémů prostřednictvím vedení přihrádek

JEZDEC MYCÍHO RAMENA

Díky patentovanému jezdcí mycího ramena můžete čistit vnitřní část mycího ramena snadno a pohodlně. Dosud jste museli u běžných systémů nejprve odšroubovat koncové krytky mycího ramena, nyní Vám bude stačit jedno pohnutí rukou a mycí ramena jsou otevřena

ROZSÁHLÉ ČISTICÍ POMŮCKY

Kódované závěsy:

Závěsy, které dělí jednotlivé mycí zóny, jsou jednoznačně označeny, což zabraňuje záměně při nasazování.

Kódovaná mycí a oplachovací ramena:

Zřetelné označení mycích a oplachových ramen zabraňuje záměně při nasazování.

AUTO-CLEAN SAMOČISTÍCÍ SYSTÉM

Speciální čisticí trysky jsou ve stroji uspořádány tak, aby byl vnitřní prostor a systém rekuperace tepla vždy vyčištěny odděleně.

HLUBOKOTAŽENÉ ODTOKOVÉ HRDLO

Nečistota je přes svody kalu odvedena středem do odtoku. Je zabráněno usazování nečistot v nádrži.

KOMPLETNĚ HLUBOKOTAŽENÁ NÁDRŽ

Proti usazování nečistot:

Jímka nádrže a dno nádrže jsou vyrobeny tak, aby nebyl možný vznik usazenin.

KONDENZÁTOR

Díky jednoduchému odstraňování předního krytu máte ideální přístup k vystříkání kondenzátoru.

Dveře výklopné s izolací

Otočná revizní dvířka (dvířka na pantech) s bezpečnostním spínačem po celé délce modulu. Izolace revizních dvířek je dodatečně opatřena polyuretanovou pěnou bez freonů.

TECHNICKÉ ÚDAJE:

MODEL	CN-S-A-ND-CDC180,C20
Směr mytí	Zleva/Doprava
Ohřev	Elektrický
Kapacita	120/150/220
Přívod vody	Samostatné napouštění mycího tanku
ROZMĚRY	V [mm]
CELKOVÁ DÉLKA	3750
Použitelná šířka pásu	510
Použitelná výška	440
Šířka korpusu	775
Včetně ovládací skříně	872
Výška korpusu	1961
Včetně nástavby	2150
Hodnoty připojení	
připojení hodnota	30.77 kW
Hodnoty odváděného vzduchu	cca.
Množství odváděného vzduchu	280 m ³ /h
Teplota odváděného vzduchu	25-28 in °C
Vlhkost odváděného vzduchu	95 %
OBJEM NÁDRŽE	V [L]
Objem nádrže (počáteční náplň)	215
Spotřeba čerstvé vody/h	170
Regenerace nádrže/h	105

Příklad instalace:



TECHNICKÝ LIST

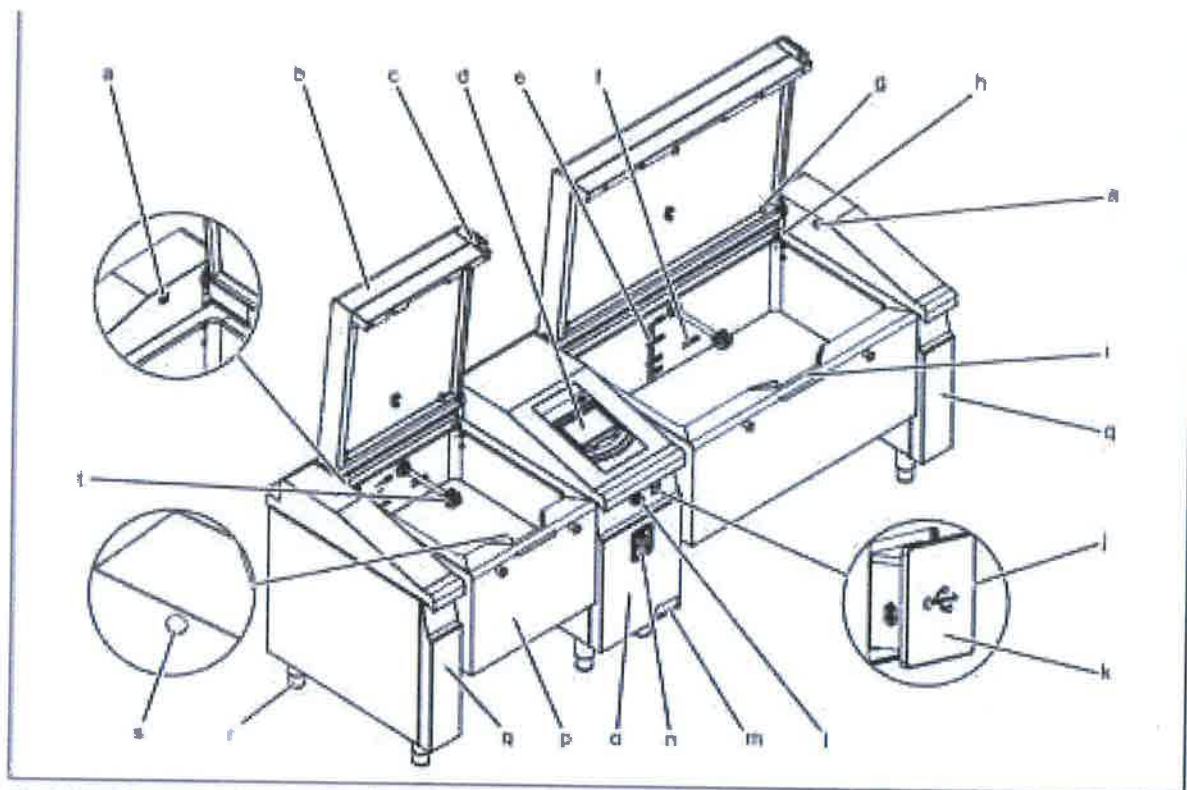
FlexiChef Team size 3-2, 150+100 litrů

Popis:

- levá strana: užité plnicí množství 150 litrů (jmenovitý objem 183 litrů), velikost size 3 - hloubka pánve 315 mm, provedení v tlaku ReadyXpress, s mycím systémem SpaceClean
- pravá strana: užité plnicí množství 100 litrů (jmenovitý objem 130 litrů), velikost size 2 - hloubka pánve 315 mm, v provedení tlaku, s mycím systémem SpaceClean
- sklopné provedení, ovládací panel uprostřed
- 4 varné zóny, každá s individuální kontrolou teploty a času při pečení a individuální kontrolou času při vaření a fritování
- 4-bodová sonda teploty jádra.
- Procesy: Rychlé vaření, vaření v páře, grilování, smažení, dušení, pečení, fritování, regenerace, rychlé smažení, pomalé vaření, vaření Delta T a vaření přes noc.
- Plášť a víko jsou vyrobené zcela z oceli AISI 304. Ochrana proti silným proudům vody IPX6. Hygienicky tvarovaná pánev, povrch z chromiklové oceli CrNiMo AISI 316L
- Dvouplášťové, tepelně izolované sklopné víko s automatickým otevíráním a zavíráním. Bezpečnostní funkce při zavírání (funkce proti sevření).
- Vysokorychlostní vaření až do min 110 ° C – provozní tlak min. 0,5 bar. Vaření se spustí automaticky zavřením a uzamknutím pánve. Třístupňový systém ochrany proti přetlaku.
- Přerušování vysokorychlostního vaření možné kdykoli, pro doplnění nebo současné vaření produktů s různou dobou vaření.
- Programovatelné stupně uvolňování páry odpovídající produktu.
- Ruční vaření v 9 kategoriích vaření: vysokorychlostní vaření, měkké vaření, vaření, smažení, fritování, regenerace, vaření Delta-T, grilování / smažení zóna a vaření zóna
- Dotykový displej 9 palcový s vysokým rozlišením, ergonomicky integrovaný do krytu ovládacího panelu. Robustní, chráněný min 3,5 mm tvrzeným bezpečnostním sklem.
- Automatické vaření v minimálně 9 předběžně přidělených kategoriích. Možno uložit procesy s reprezentacími obrázků a texty a tvorbou vlastních procesů vaření.
- Příslušenství: škrabka na pánev, škrabka, obracečka, naběračka plná, naběračka děrovaná, cedník

Technické parametry:

- rozměry (DxŠxV): 2900 x 850 x 750 mm
- maximální plnicí množství: 150 + 100 l
- příkon: 400V / 34 + 22,4 kW
- hmotnost: 720 kg



Obrázek: Přístroj s tepelnou úpravou pokrmů pod tlakem a řábním

- | | | | |
|---|---|---|----------------------------|
| a | Přítok vody | k | MultiPort |
| b | Víko | l | Spínač nouzového vypnutí |
| c | Kšiška víka (na přívodu) | m | Typový štítek |
| d | Ovládací jednotka | n | Ruční sprcha |
| e | Označení naplnění vody | o | Ovládací podpora |
| f | Označení naplnění „Otl.“ | p | Pánev |
| g | Sonda základní teploty | q | Boční podpora |
| h | Odváděcí vedení při potlačení tlaku (na plnění) | r | Nožky přístroje |
| i | Hadlo výfukový | s | Odtok |
| j | USB připojení | t | Čistící tryska (na plnění) |



TECHNICKÝ LIST

MKN multifunkční míchací kotel - 200 litrů

Vyklápění, míchání

Volně stojící, na nohách

Konstrukce

- Konstrukce a vnější plášť z koroziodolné nerezové oceli (1.4301) (AISI 304)
- Vnitřní kotel z extrémně koroziodolné nerezové oceli (1.4404) inkl. s vyznačenou litráží
- Externí částicový filtr (300 x 200 x 400 mm) může být poskytnut jako volitelná výbava, pokud není na místě k dispozici.
- Odnímatelné, odpružené sklopné víko vyrobené z nerezové oceli
- Horní okraj kotle je oddělen od topné zóny, aby se nezahříval
- Elektronická funkce naklápění s nastavitelným zpětným sklonem - výška sklápění 600 mm
- Zařízení je vnitřně plně elektricky zapojeno pro trvalé elektrické připojení na místě, přístup zezadu
- Samostatná přípojka měkké vody
- Ovládací panel a základní panel lze sejmut zepředu pro snadný a rychlý servisní přístup
- Míchadlo instalované centrálně ve spodní části kotle s hnací hřídelí směšovače v ochranné trubkové konstrukci

Funkce

- USB rozhraní
- Automatická regulace teploty na základě teploty pláště, teploty vařeného produktu nebo teplotního rozdílu
- Teplotní rozsah 0 - max. 125 °C
- Vytvoření vlastních procesů vaření s různými kroky vaření - možnost doplnit i informační kroky
- Funkce nápovědy a alarmu je možná během procesu vaření
- Předvolba startovacího času možná
- Uživatelské profily umožňují funkce vaření chráněné heslem
- Automatické upozornění na nutnost údržby a asistent

Příslušenství

- Třídílný míchací nástroj s odnímatelnými škrabkami
- Vyměnitelné filtry mimo zařízení k instalaci do vodovodního řadu

Opce

- Nožní spínač pro pomalé míchání při otevřeném víku (pouze u instalace na nohách)
- Hadicová sprcha včetně odnímatelného úložného boxu (pouze studená voda)
- Hadicová sprcha včetně odnímatelného úložného boxu (studená/teplá voda) včetně přípojky teplé vody
- Přídavná přípojka teplé vody, 80°C (max. 6° dH)
- Externí částicový filtr (300 x 200 x 400 mm) na vodu
- Připojení médií zespodu při instalaci na soklu / Možnost přišroubování do podlahy
- Zařízení připravené pro připojení k systému energetické optimalizace
- Optický signál na konci programu vaření
- Extra velký bezpečnostní vypouštěcí kohout kotle 2" se sítkem z chromniklové oceli (materiál č. 1.4404) v nejnovějším designu
- Adaptivní procesy vaření a InTime HACCP
- Funkce vážení (pouze při montáži na nohách)
- Instalace nerezového soklu (dodáváno se zařízením) – určeno pro montáž na hotovou podlahu pomocí šroubů

Volitelné příslušenství

- Síto
- 2dílná sada kartáčů pro mytí, včetně kartáče na hřídel
- Hnětač
- Hák na těsto
- Pomocný vozík pro ramena

Bezpečnost produktu / certifikace

- Kotel splňuje **DIN 18855-1**
- Znemožnění znečištění vod zpětným tokem podle **EN 1717**
- Vyrobeno výrobním závodem s certifikací **ISO 9001**

Instalace

Volně stojící kotel na nohách - bez potřeby instalace do podlahy, kotel se jednoduše nainstaluje a v případě potřeby se snadno přemístí

Vytápění

- Energeticky úsporný systém vytápění s nízkou spotřebou vody a energie a velmi krátkými časy ohřevu podle DIN
- Uzavřený, vakuově odolný systém s automatickým zpětným odvodem kondenzátu
- Maximální tlak v plášti je 1,5 bar
- S bezpečnostním omezovačem teploty, manometrem a přetlakovým ventilem páry
- Ohřívání může probíhat automatickou regulací teploty na základě teploty jídla, teploty pláště nebo rozdílu mezi těmito teplotami
- Zobrazení teploty ve °C s přehledným číselným displejem
- Teplotní rozsah 0 - max. 125 °C

Míchání

- Míchadlo integrované ve spodní části kotle, volně pohyblivé v obou směrech
- Pohon míchadla řešený jako přímý pohon
- Patentované 3 dílné univerzální míchací rameno s vertikálně a horizontálně uspořádanými míchacími rameny, stejně jako boční a spodní škrabky vyrobené z teflonu pro optimální míchání a procesy vaření
- Míchací rameno lze rozložit na tři samostatné části pro pohodlnou manipulaci při vkládání/vyjímání
- Vhodné do myčky nádobí s mycím košem 500 x 500 mm
- Nastavení rychlosti míchání 10 - 160 ot./min
- 7 předinstalovaných programů míchání, které lze individuálně upravit, včetně automatického zpětného chodu
- Míchadlo se automaticky zastaví při otevření víka

Ovládání

- Elektronické ovládání s vysokým rozlišením
- 10" dotykový displej s uživatelsky příjemnými ovládacími tlačítky
- Tvar ovládacího panelu pro nejvyšší ergonomické nároky a maximálně snadné čištění
- Velká a snadno ovladatelná tlačítka pro nastavení funkcí kotle
- Elektronické ovládání ohřevu, plnění vody a míchání
- Obrazovku lze během čištění uzamknout, aby se předešlo nesprávné obsluze
- Obrazovka může přejít do režimu úspory energie - režim spánku - lze nastavit
- Aktualizace softwaru přes USB

Procesy vaření

- Procesy vaření sestávající z několika kroků mohou být uloženy do stávajících kategorií
- Funkce nápovědy a alarmu mohou být integrovány do procesů vaření

- Funkce oblíbených pro často používané procesy vaření
- Lze nastavit odložený start
- Procesy vaření lze vyměňovat mezi různými velikostmi kotlů (volitelně)
- Adaptivní procesy vaření – procesy vaření automaticky škálují podle požadované velikosti dávky (volba)
- Akustický signál na konci procesu vaření

HACCP & záznamy

- Live HACCP o procesech vaření lze zobrazit na displeji (volitelně)
- Displej spotřeby energie zobrazuje spotřebu energie a vody na konci každého procesu vaření
- Kotel hlídá dobu používání a dává doporučení pro následnou činnost, např. pro údržbu
- Hlášení lze snadno uložit na USB flash disk

Uživatelé a nastavení

- Úrovně přístupu chráněné heslem umožňují každému uživateli nastavit, které procesy vaření nebo funkce bude mít dostupné
- Uživatel si může základní nastavení přizpůsobit svým potřebám

Víko

- Odpružené výklopné víko z chromniklové oceli s výklopným pantem, otočné o 360 stupňů
- S integrovaným otvorem s ochrannou mřížkou a přídavným víkem pro možnost vkládání přísad do pokrmu nebo k přidání vody
- Odnímatelné víko pro čištění v myčce

Plnění vodou

- Integrovaný přívod vody na zadní hraně kotle pro připojení studené vody nebo připojení teplé vody (volitelně)
- Lze plnit s otevřeným i se zavřeným víkem
- Automatické plnění vody také po litrech - lze integrovat do procesu vaření
- Automatické měření přidané vody

Vyklápění

- Vyklápění pomocí motoru
- Při zastavení vyklápění se kotel sklopí lehce zpět, aby nedocházelo k dalšímu vylití obsahu
- Při vyprazdňování se kotel vyklápí z výšky 600 mm, což je ergonomická pracovní výška - vyprazdňování je možné i do velkých nádob

Mycí programy

- Přednastavené čisticí programy
- Vyměnitelná čisticí lopatka (speciální vybavení) umožňuje automatické čištění vnitřního kotle
- Lze zobrazit spotřebu energie a vody pro čisticí programy

Bezpečnostní funkce

- Tlakový spínač vypne vytápění, pokud je tlak v plášti příliš vysoký
- Pojistný ventil se otevře, pokud tlak v plášti kotle přesáhne přípustné hodnoty
- Plovákový spínač zabraňuje ohřevu, pokud není v parním generátoru dostatek vody

TECHNICKÁ DATA

Celkové rozměry (LxBxH) (mm)	1274 x 1365 x 750
Materiál pláště	1.4301 (AISI 304)
Netto-hmotnost(kg)	330
Brutto-hmotnost (kg)	365

Využitelná plocha

Průměr kotle (mm)	694
Hloubka kotle (mm)	600

Objem

Jmenovitý objem (L)	210
Využitelný objem(L)	200
Doba zavaření (min.)	33

Elektro příkon (400 V)

Jmenovitý příkon (kW)	37
Napětí (V)	400 3 (N)PE AC
Doporučené jištění(A)	3 x 63
Frekvence (Hz)	50 / 60

Změkčená voda (EW/EWk)

Přípustná tlak vody (bar)	2 - 6
Připojení vody	DN 15 (G 1/2")
Množství vody max. (L/min)	10 - 25
Kvalita vody mmol/L (°dH)	max. 1,07 (6)

Teplá voda (WW/TWw) (Opce)

Přípustný tlak vody (bar)

2 - 6

Připojení vody

DN 15 (G 1/2")

Množství vody max. (L/min)

10 - 15

Kvalita

max. 60 °C

Horká voda (HW/TWh) (Opce)

Přípustný tlak vody (bar)

2 - 6

Připojení vody

DN 15 (G 1/2")

Množství vody max. (L/min)

10 - 15

Kvalita

max. 80 °C



TECHNICKÝ LIST

Název produktu: Plynový sporák Optima 850 4-hořákový

Popis produktu:

- Bezespárové sváry, ovládací prvky chráněny proti vodě, vlhkosti a teple,
- opláštění z nerezové oceli s postranními kanálky s U-profilem pro snadné čištění,
- 70 mm hlubokotážený prolis plotny zabraňuje připálení zbytků potravin na povrchu prolisu,
- uzávěr plynu pro celý sporák na předním panelu
- Vybavení plynového hořáku:
 - věčný plamének
 - atmosférický hořák
 - termoelektrická bezpečnostní pojistka pro případ zhasnutí plamene
 - ruční zapalování

Příkon jednotlivých hořáků: 2x3,5 kW + 1x5,6 kW + 1x7,0 kW



Technické parametry:

Rozměry:

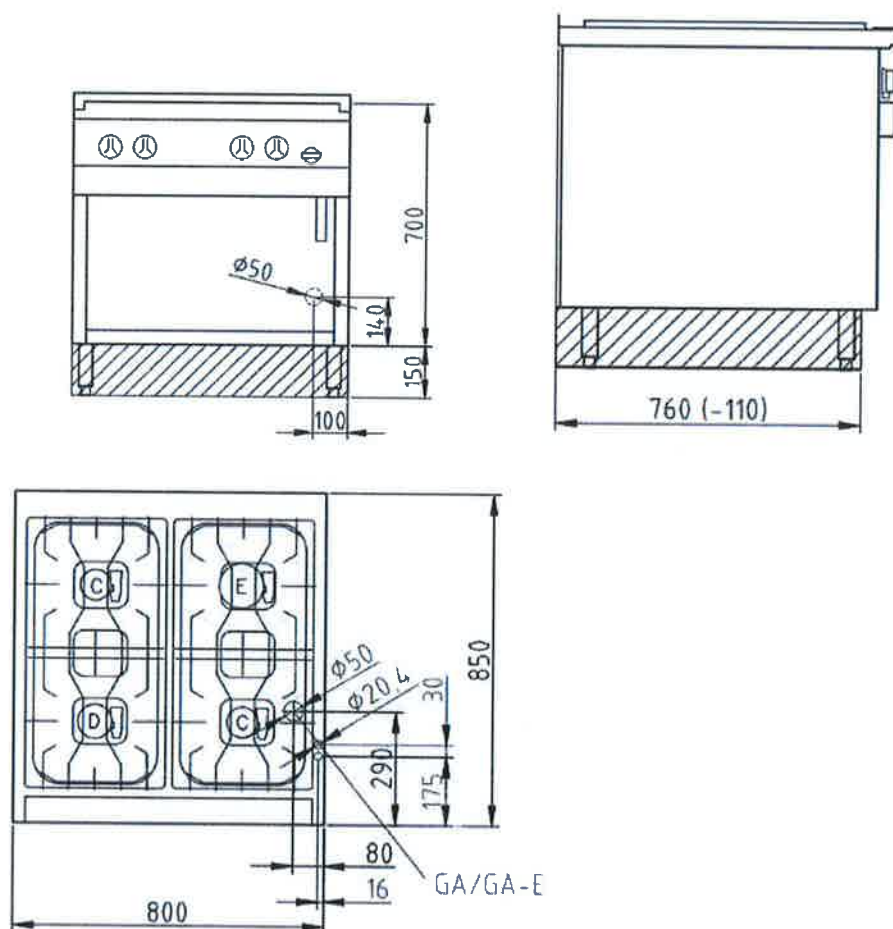
šířka - 800 mm

hloubka - 850 mm

výška - 700 mm

Výkon - 19,6 kW

Hmotnost - 72 kg



TECHNICKÝ LIST

Výrobník překapávané kávy a čaje B20 stolní - košové filtry

Popis:

- stolní překapávací zařízení na kávu a čaj s pevným připojením vody
- nápoj je překapáván do odnímatelných nádob se skleněným vodoznakem
- bez kohoutu na horkou vodu
- košové filtry
- překapávač je standardně uzpůsoben pro výrobu kávy, pro výrobu čaje je nutno dokoupit nástavec pro čajový filtr + čajový filtr dle velikosti nádoby
- indikátor zavápnění
- celkové a denním počítadlo vydaného množství
- digitální ovládání
- akustický signál dokončení překapávání
- spínací hodiny
- průtoková jednotka
- zásobník typu VHG
- filtrační jednotka
- základna
- odkapávací deska

Technické parametry:

typ filtrů:	košové
průtoková jednotka:	1
kohout na horkou vodu:	Ne
počet zásobníků:	2
objem zásobníku:	20 l
typ zásobníků:	VHG
umístění zásobníků:	vlevo, vpravo
udržovací kapacita:	40 litrů
výkon:	90 l/hod
čas překapávání:	14 min/20 litrů
napětí:	400 V
příkon tělesa bojleru:	9,24 kW
rozměr (š.hl.v.):	1173 x 600 x 947 mm



InterGast a.s.

Na Vinobraní 1792/55, 106 00 Praha 10 | IČ: 62917153 | DIČ: CZ62917153 | zapsaná u Městského soudu v Praze, oddíl B, vložka 10469
 Tel.: +420 241 471 034-6 | Hot-line: +420 724 102 040 | email: intergast@intergast.cz | web: www.intergast.cz

TECHNICKÝ LIST

Elektrický hranatý rychlovarný kotel MKN Optima 850 - 195 litrů

Rychlovarný kotel na vaření zeleniny, škrobových příloh, polévek, omáček a rovněž kyselých jídel a dezertů

Popis:

- bezspáré sváry, ovládací prvky jsou chráněny proti vodě, vlhkosti a teplu
- vnitřní vana z oceli extrémně odolné proti korozi (1.4404)
- vnější vana tepelně izolovaná
- jistič zabudovaný do kontrolky ohřevu
- termostatem ovládané vaření
- dodáno s výpustným kohoutem
- připojení, utěsnění pomocí speciálních příchytů zapuštěných do pláště (volitelné)
- panel spodní části lze vpředu sundat pro jednoduchý přístup k instalacím
- spotřebič vybavený pro připojení k optimalizaci výkonu systému, vč. relé
- extra velký bezpečnostní vypouštěcí ventil kotle z nerezové oceli (1.4404) v novém designu s vypouštěcím sítlem
- dvouplášťové, izolované, pružinově vyvážené sklopné víko s otočným kloubem
- vnitřní víko s odkapničkou v okraji kotle pro odvod kondenzátu
 - bez opotřebení těsnění
- energeticky úsporný topný systém Vapro se samostatným vývinem páry
- dokonalá integrace do spotřebiče, nízká spotřeba vody a energie s velmi krátkou dobou navaření díky uzavřenému systému odolnému vůči nízkému tlaku s automatickým zpětným odvodem kondenzátu
- rychlý přenos energie a řízení díky nízkému objemu vody pod 10 litrů
- autom. kontrola hladiny a napouštění vody, bez potřeby měkčené vody
- s bezpečnostním omezovačem teploty, manometrem a přetlakovým ventilem páry
 - minimální servisní náklady díky dlouhým intervalům údržby
- regulace teploty připravovaného jídla v kombinaci s přepínačem výkonu s kontrolkou pro následující procesy: přivedení k varu (100 %), vaření (40 %) a udržování tepla (22 %)
- kompenzace tepelných ztrát při tichém varu
- autom. regulace tlaku v parní komoře až do 0,8 bar přetlaku
- směšovací baterie R 3/4", rameno 250 mm

Technické parametry:

Rozměr:	1000 x 850 x 700 mm
Rozměr varné zóny:	700 x 540 x 535 mm
Nominální objem:	195 litrů
Využitelný objem:	180 litrů
Příkon:	25,8 kW
Napětí:	400 V 3 NPE AC
Jištění:	3 x 50 A
Frekvence:	50/60 Hz
Doba navaření:	41 min
Čistá hmotnost:	178 kg
Hrubá hmotnost:	211 kg
Latentní tepelné záření:	5160 W
Senzitivní tepelné záření:	903 W
Krytí:	IPX5

