

Název akce
Verze výkresu pro položkový rozpočet GASTRO
Vypracoval
Zkontroloval
Datum zpracování
Aktualizováno dne

Revitalizace školní kuchyně pracoviště Komenského 44, Šternberk
054230_02
19.09.2023
30.01.2024

Vysvětlivky

Nezpůsobilé výdaje
Stávající položky

POZ.	POPIS	KS	KATEGORIE	ROZMĚRY (šxhvx mm)	PŘIPOJENÍ ELEKTRO				VODA	ODPAD	Cena za ks bez DPH	Cena za celkem bez DPH
					Příkon elektro 230V ks (kW)	Příkon elektro 230V celkem (kW)	Příkon elektro 400V ks (kW)	Příkon elektro 400V celkem (kW)				
HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY												
1	Škrabka na brambory a kořenovou zeleninu, náplň cca 40kg, délka loupání cca 1,5-3 minuty, spotřeba vody cca 2,5 litru na 1 kg produktu, nerezové provedení, korundové pokrytí bubny a dna škrabky, včetně nerezové odlučovače škrabu a zbytků slupek, tolerance rozměrů +/- 10%, max. příkon 1,2kW	1	OSTATNÍ	800x800x1000			1,2	1,2	SV+TV	DN50	70 481 Kč	70 481 Kč
2	Chladicí skříň dvoudveřová, netto objem vnitřního prostoru min. 900 litrů, GN 2/1 s nuceným oběhem vzduchu s automatickým odtáváním a odpaření kondenzátu horkým plynem, digitální termostat. Osvětlení vnitřního prostoru. Rozsah teplot max.-2°C/min.+8°C. Nerezové provedení vně i uvnitř. Výparník umístěný vně chladicí komory. Výškové nastavitelné nohy. Elektrické připojení na zásuvku 230V. Energetická třída A. Klimatická třída 5.Uváděné rozměry jsou maximální.	1	CHLAZENÍ	1400x800x2100	0,55	0,55					173 149 Kč	173 149 Kč
3	Servírovací nerezový vozík se zpevněnou konstrukcí, 2 police, materiály AISI304, svařované, 4 otočná kola o průměru min.125mm, 2 z toho s brzdou, nosnost 120kg, nárazníky v rozích, 2x madlo. Uváděné rozměry +/- 10%	1	NEREZ	900x600x900							12 720 Kč	12 720 Kč
4	Rošt na brambory, plastová paleta, materiál HD-PE, vhodná do potravinářského provozu	1	OSTATNÍ	1200x800x160							2 224 Kč	2 224 Kč
5	Pracovní stůl otevřený s 2 dřezy, 2 dřezy (2x dřez 500x500x250mm), perforovaná police, tlaková sprcha s baterií (stojánková / kohoutková), směšovací baterie s kohoutky pro studenou a teplou vodu napouštěcí ramínko ze sprchy upevňovací otvor pro baterii min. prům. 30 mm - max 32 mm, zvýšený zadní lem 100mm	1	NEREZ	2500x700x900					SV+TV	DN50	48 463 Kč	48 463 Kč
SKLADOVÁNÍ – BOXY												
1	Kombinovaný chladicí a mrazicí box včetně izolované podlahy, chladicí box průchozí, min. tloušťka izolace chladicího boxu 80mm, min. tloušťka izolace chladicího boxu 100mm včetně dveřních lamel, vyrovnávacích klapek a chladicí technologie, včetně regálových sestav. Vnitřní rozměry – chladicí box 4000x2100x2300, mrazicí box – 3900x1900x2300	1	CHLAZENÍ	2350x6300x2400			3,5	3,5		DN32	792 949 Kč	792 949 Kč
KUCHYŇE												
1	Banketový vozík vyhřívaný, vyroben z nerezového materiálu AISI 304. Dvouplášťové provedení vč. tepelné izolace. Křídlové otevírání dveří v úhlu 270° s aretací. Rozsah teploty od max.30 - min. 90°C. Konvekční vytápění, včetně zvlhčovací nádoby. Regulace teploty a vlhkosti digitálně. Čtyři otočná kolečka (Ø125, 2x brzděná). Kapacita 15GN 1/1. Lisované podélné vsuny s roztečí 75mm, pryžové nárazníky v rozích. Elektrické připojení 230V zásuvkou. Uváděný instalovaný příkon je maximální.	1	OSTATNÍ	600x700x1700	1,3	1,3					142 018 Kč	142 018 Kč
2	Pracovní stůl, spodní plná police, výsuvný koš na odpady vpravo, zadní a pravý lem 40mm	1	NEREZ	1400x700x900							41 529 Kč	41 529 Kč
3	Univerzální kuchyňský robot vč. příslušenství: 1x kotlík 60l a 30l včetně vozíku pro kotlík; 1x metla pro kotlík 60l a 30l (šlehání smetany, bílků, majonézy apod); 1x hák pro kotlík 60l a 30l (hnětení lehkých i těžkých těst); 1x míchač pro kotlík 60l a 30l (míchání bramborové kaše a různých krémů). Elektrické ovládání stroje pomocí tlačítek rychlostí, nouzové STOP tlačítko. 3 rychlostní stupně. Spouštění a zvedání kotlíku s motorickým zdvihem., včetně příslušenství (mlýnek na maso, krouhačka zeleniny, mlýnek na mák), uvedený příkon je maximální	1	OSTATNÍ	600x1050x1150			2,8	2,8			356 022 Kč	356 022 Kč
4	Chladicí stůl GN 1/1, 2x prostor s dveřmi pro GN 1/1, vnitřní prostor bez výparníku s nuceným oběhem vzduchu, automatické odtávání a odpařování za použití horkého plynu. Objem min. 140l. Rozsah teplot 0/+8°C. Digitální termostat. Energetická třída A, klimatická třída 5.Uváděné požadované hodnoty +/-10%, s prodlouženou pracovní deskou s dřezem a umyvadlem na ruce, včetně zabudovaného výsuvného koše na odpady pod dřezem, vlevo zásuvkový blok, spodní plná police uprostřed, zadní a pravý lem 40mm	1	CHLAZENÍ	3700x700x900	0,3	0,3			SV+TV	DN50	166 740 Kč	166 740 Kč
5	Chladicí stůl GN 1/1, 1x prostor s dveřmi pro GN 1/1, vnitřní prostor bez výparníku s nuceným oběhem vzduchu, automatické odtávání a odpařování za použití horkého plynu. Objem min. 70l. Rozsah teplot 0/+8°C. Digitální termostat. Energetická třída A, klimatická třída 5.Uváděné požadované hodnoty +/-10%, prodloužená pracovní deska s umyvadlem na ruce GN 1/2-200, spodní plná police vpravo, zadní, levý a pravý lem	1	CHLAZENÍ	2350x700x900	0,25	0,25			SV+TV	DN50	116 110 Kč	116 110 Kč

6	Chladicí stůl GN 1/1, 2x prostor s dveřmi pro GN 1/1, vnitřní prostor bez výparníku s nuceným oběhem vzduchu, automatické odtávání a odpařování za použití horkého plynu. Objem min. 140l. Rozsah teplot 0/+8°C. Digitální termostat. Energetická třída A, klimatická třída 5.Uváděné požadované hodnoty +/-10%, s prodlouženou pracovní deskou s dřezem, včetně zabudovaného výsuvného koše na odpadky pod dřezem, zadní lem 40mm	1	CHLAZENÍ	1850x700x900	0,3	0,3			SV+TV	DN50	140 214 Kč	140 214 Kč
7	Univerzální kuchyňský robot bez příslušenství: 1x kotlík 60l a 30l včetně vozíku pro kotlík; 1x metla pro kotlík 60l a 30l (šlehání smetany, bílků, majonézy apod); 1x hák pro kotlík 60l a 30l (hnětení lehkých i těžkých těst); 1x míchač pro kotlík 60l a 30l (míchání bramborové kaše a různých krémů). Elektrické ovládání stroje pomocí tlačítek rychlostí, nouzové STOP tlačítko. 3 rychlostní stupně. Spuštění a zvedání kotlíku s motorickým zdvihem. Uvedený příkon je maximální	1	OSTATNÍ	600x1050x1150			2,8	2,8			270 230 Kč	270 230 Kč
8	Pracovní stůl, 1x dřez vlevo (dřez 300x400x250mm), výsuvný koš na odpadky pod dřezem, zadní a levý lem 40mm	1	NEREZ	1200x700x900					SV+TV	DN50	33 998 Kč	33 998 Kč
9	Nástěnná skříňka, posuvné dveře	1	NEREZ	1200x350x600							22 525 Kč	22 525 Kč
10	Kombinovaný krouhač zeleniny, kufr min. 5,5l, nerezová kutrovací nádoba, min. 2 druhy otáčecí 750/1500 ot/min, sada 6ti krouhacích disků, otvor pro plnění krouhače zeleninou 140cm2, trubcový otvor kruhový průměr 60mm, krouhací hlava na kostičky, vlnky, strouhání, nudličky, hranolky. nůž s rovným ostřím pro kufr.	1	OSTATNÍ		0,9	0,9					122 511 Kč	122 511 Kč
11	Chladicí stůl GN 1/1, 2x prostor s dveřmi pro GN 1/1, vnitřní prostor bez výparníku s nuceným oběhem vzduchu, automatické odtávání a odpařování za použití horkého plynu. Objem min. 140l. Rozsah teplot 0/+8°C. Digitální termostat. Energetická třída A, klimatická třída 5.Uváděné požadované hodnoty +/-10%, s prodlouženou pracovní deskou, zadní a levý lem 40mm	1	CHLAZENÍ	2050x700x900	0,3	0,3					114 343 Kč	114 343 Kč
12	Chladicí stůl GN 1/1, 2x prostor s dveřmi pro GN 1/1, vnitřní prostor bez výparníku s nuceným oběhem vzduchu, automatické odtávání a odpařování za použití horkého plynu. Objem min. 140l. Rozsah teplot 0/+8°C. Digitální termostat. Energetická třída A, klimatická třída 5.Uváděné požadované hodnoty +/-10%, prodloužená pracovní deska s umyvadlem na ruce GN 1/2-200, zásuvkový blok vpravo, spodní plná police vpravo, zadní lem, en. tř. A	1	CHLAZENÍ	2950x700x900	0,3	0,3			SV+TV	DN50	148 731 Kč	148 731 Kč
13	Názevový stroj z nerezového nožem pr.275mm a uložením posuvného stolu našikmo. Vyroben z potravinářské hliníkové slitiny a nerez. Určen pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu. Uzavřená a utěsněná řemenice. Vzdálenost mezi kotoučem a motorem min. 41 mm. Spodní kryt. Demontovatelný nerezový nůž. Úhel nože 38°. Provedení: řemeníkový pohon. Zabudované brusné zařízení. Ovládací plastový knoflík. Plastová tlačítka. Gumové nožičky. Řezná plocha 240x230 mm. Max. tloušťka plátku 19 mm. Instalovaný příkon je maximální.	1	OSTATNÍ		0,35	0,35					37 183 Kč	37 183 Kč
14	Nástěnná skříňka, posuvné dveře	1	NEREZ	1500x350x600							24 886 Kč	24 886 Kč
15	Elektrický konvektomat min. 6GN 1/1. Výroba páry bojlerem s automatickým plněním vodou,Rozteč zásuvů pro GN min. 68mm, Referenční spotřeba elektrické energie při kombinovaném modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 1,77kWh,Referenční spotřeba elektrické energie při parním modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 1,73kWh,Referenční spotřeba vody při parním modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 2,56l,Referenční spotřeba vody při kombinovaném modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 0,83l,Referenční rovnoměrná tepelná úprava v každém plně obsazeném zásuvu z šesti - referenční produkt smažení kuřecích prsních řízků,Automatické rozlišení vloženého množství připravované potraviny s průběžnou automatickou korekcí varného procesu v průběhu nastavené teplené úpravy pokrmu, Automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potraviny,Režim konvektomatu s min. třemi provozními režimy: pára max.30°C – min.130°C, horký vzduch max.30°C – min.300°C, kombinace páry a horkého vzduchu max.30°C – min.300°C,Měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na 1 procento s rozsahem od max. 1% do min. 100%,Režim Delta-T,Funkce min.: vaření, smažení, fritování, vaření v páře, pečení, nízkoteplotní úpravy přes noc,Ovládání - Barevný dotykový display/obrazovka (kapacitní nebo rezistivní),Systém automatického čištění - mytí varné komory za pomoci tablet bez fosfátů - suchý detergent v blocích,Tukový filtr ve varné komoře,Integrovaná ruční sprcha s automatickým navjžením,Funkce zajišťující zchlazení varného prostoru, Sonda teploty jádra s min. pětibodovým měřením,Min. 350 libovolně nastavitelných programů min. s 12 kroky,Min. 5 rychlostí proudění vzduchu, nastavitelné,Automatická předvolba okamžiku spuštění,Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot na displeji,Detekce vodního kamene a zavápnění,Zásuvy vhodné pro gastrónadoby GN 1/1,1/2,1/3,Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru,připojení WIFI vzdálený přístup s aktivním prvem ovládání zařízení,Odvápnění bojleru a všech vodovodních cest automaticky bez nutnosti servisního zásahu,Elektrická energie 400V,Min. IPX5,Min. IPX5,Bezobslužný provoz dle EN.Povolená tolerance hodnot: +/-10%, pokud není uvedeno minimum nebo maximum	1	VARNÁ	šířka 900/1600			10	10	SV	DN50	236 894 Kč	236 894 Kč

15	<p>Pokračování položky 15 - Elektrický konvektomat min. 10GN 1/1. Výroba páry boilerem s automatickým plněním vodou, Rozteč zásuvů pro GN min. 68mm, Referenční spotřeba elektrické energie při kombinovaném modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 2,95kWh, Referenční spotřeba elektrické energie při parním modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 2,85kWh, Referenční spotřeba vody při parním modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 4l, Referenční spotřeba vody při kombinovaném modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 1,65l, Referenční rovnoměrná tepelná úprava v každém plně obsazeném zásuvu z deseti - referenční produkt smažení kuřecích prsních řízků, Automatické rozlišení vloženého množství připravované potraviny s průběžnou automatickou korekcí varného procesu v průběhu nastavené teplené úpravy pokrmu, Automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potraviny, Režim konvektomatu s min. třemi provozními režimy: pára max.30°C – min.130°C, horký vzduch max.30°C – min.300°C, kombinace páry a horkého vzduchu max.30°C – min.300°C, Měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na 1 procento s rozsahem od max. 1% do min. 100%, Režim Delta-T, Funkce min.: vaření, smažení, fritování, vaření v páře, pečení, nízkoteplotní úpravy přes noc, Ovládání - Barevný dotykový display/obrazovka (kapacitní nebo rezistivní), Systém automatického čištění - mytí varné komory za pomoci tablet bez fosfátů - suchý detergent v blocích, Tukový filtr ve varné komoře, Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijáním, Funkce zajišťující zchlazení varného prostoru, Sonda teploty jádra s min. pětibodovým měřením, Min. 350 libovolně nastavitelných programů min. s 12 kroky, Min. 5 rychlostí proudění vzduchu, nastavitelné, Automatická předvolba okamžiku spuštění, Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot na displeji, Detekce vodního kamene a zavápnění, Zásuvy vhodné pro gastrónadoby GN 1/1, 1/2, 1/3, Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru, připojení WIFI vzdálený přístup s aktivním prvkem ovládání zařízení, Odvápňení boileru a všech vodovodních cest automaticky bez nutnosti servisního zásahu, Elektrická energie 400V, Min. IPX5, Min. IPX5, Bezobslužný provoz dle EN. Uváděné rozměry jsou maximální. Uváděný instalovaný příkon je maximální. Povolená tolerance hodnot: +-10%, pokud není uvedeno minimum nebo maximum Automaticky změkčovač vody bez samostatného napojení na elektrickou energii. Součástí odkládací stůl s blokem se zásuvy na GN 1/1 a místem pro změkčovač, zadní lem 40mm, včetně základní sady gastrónadob</p>	1	VARNÁ				20	20	SV	DN50	454 782 Kč	454 782 Kč
17	<p>Elektrický konvektomat min. 20GN 1/1. Výroba páry boilerem s automatickým plněním vodou, Zavázečecí vozík s integrovanou klecí pro min. 20GN1/1, Rozteč zásuvů pro GN min. 65mm, Referenční spotřeba elektrické energie při kombinovaném modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 6,10kWh, Referenční spotřeba elektrické energie při parním modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 5,6kWh, Referenční spotřeba vody při parním modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 8l, Referenční spotřeba vody při kombinovaném modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 3,2l, Referenční rovnoměrná tepelná úprava v každém plně obsazeném zásuvu z dvaceti - referenční produkt smažení kuřecích prsních řízků, Automatické rozlišení vloženého množství připravované potraviny s průběžnou automatickou korekcí varného procesu v průběhu nastavené teplené úpravy pokrmu, Automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potraviny, Režim konvektomatu s min. třemi provozními režimy: pára max.30°C – min.130°C, horký vzduch max.30°C – min.300°C, kombinace páry a horkého vzduchu max.30°C – min.300°C, Měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na 1 procento s rozsahem od max. 1% do min. 100%, Režim Delta-T, Funkce min.: vaření, smažení, fritování, vaření v páře, pečení, nízkoteplotní úpravy přes noc, Ovládání - Barevný dotykový display/obrazovka (kapacitní nebo rezistivní), Systém automatického čištění - mytí varné komory za pomoci tablet bez fosfátů - suchý detergent v blocích, Tukový filtr ve varné komoře, Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijáním, Funkce zajišťující zchlazení varného prostoru, Sonda teploty jádra s min. pětibodovým měřením, Min. 350 libovolně nastavitelných programů min. s 12 kroky, Min. 5 rychlostí proudění vzduchu, nastavitelné, Automatická předvolba okamžiku spuštění, Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot na displeji, Detekce vodního kamene a zavápnění, Zásuvy vhodné pro gastrónadoby GN 1/1, 1/2, 1/3, Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru, připojení WIFI vzdálený přístup s aktivním prvkem ovládání zařízení, Odvápňení boileru a všech vodovodních cest automaticky bez nutnosti servisního zásahu, Elektrická energie 400V, Min. IPX5, Min. IPX5, Bezobslužný provoz dle EN. Uváděné rozměry jsou maximální. Uváděný instalovaný příkon je maximální. Povolená tolerance hodnot: +-10%, pokud není uvedeno minimum nebo maximum. Automaticky změkčovač vody bez samostatného napojení na elektrickou energii, včetně základní sady gastrónadob</p>	1	VARNÁ	šířka 900			39	39	SV	DN50	659 406 Kč	659 406 Kč
19	Konvektomat 20x GN 1/1, boiler, včetně zavázečecího vozíku (10b) – stávající	1	VARNÁ				37	37	SV	DN50	neoceňuje se	

21	Překapávač vody a čaje. 1 průtoková jednotka, nástěnné provedení. Pevné připojení na vodu. Udržovací kapacita: 40 l. Výkonová kapacita: 145 l/hod. Doba překapávání: 17 min / 40 l. Překapává se do odnímatelných zásobníků. Digitální řízení. Signalizace zavápnění. Celkové a denní počítadlo vydaného množství. Akustický signál dokončení překapávání. Spínací hodiny. Filtrační jednotka. 2x termos 40 l s vodomírou na horké a studené nápoje, dvouplášťové plně izolované provedení, s víkem, nekapajícím kohoutkem. Instalovaný příkon je maximální, součástí odkládací stůl s umyvadlem GN 1/2-200 (1000x700x900), včetně zabudovaného výsuvného koše na odpady pod umyvadlem, spodní plná police	1	NEREZ	2400x750x1500			15	15	SV+TV	DN50	186 818 Kč	186 818 Kč
22	Multifunkční varné zařízení. Objem nádoby pro vaření minimálně 150l. Kapacita při vaření v GN min. 3xGN 1/1-200. Hygienické systémové spojení do varného bloku se sousedícími položkami. Ovládání pomocí dotykové obrazovky (rezistivní nebo kapacitní) v českém jazyce včetně vytváření receptů. Stroj řízen microprocesorem. Vpichová potravinová sonda. Funkce: smažení; grilování; vaření ve vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; vaření v tlaku, nízkoteplotního dlouhodobého vaření; vaření sousvide; vaření v gastronádobách a varných koších například těstovin; fritování ve fritovacích koších; delta T vaření; udržování na nastavené teplotě. Rozsah nastavení teploty min. v rozsahu 50 - 250°C. Automatické napouštění vody s přednastavením množství s přesností min. na 1l. Motoricky sklopná vana. Motorický zdvih košů. Celonerezová vana z materiálu min. AISI 304. Celonerezová rámová konstrukce. Ovládací ergonomický panel ve výšce min 900mm. Integrovaná elektrická zásuvka 230V s příkonem 0,5kW. Sprcha pro čištění stroje. Vč. příslušenství: 1x rameno pro koše nebo GN, 3x varný koš, 3x fritovací koš, 1x scezovací síto, 1x měrka objemu, 1x vozík na vypouštění vařeného obsahu, 3x rošt na dno pánve, 1x čistící houbička, 1x lopatka plná, 1x lopata perforovaná Povolena tolerance hodnot: +-10%, pokud není uvedeno minimum nebo maximum. Spotřeba elektrické energie pro ohřev 1kg vody max: 0,09kWh/kg (DIN 18873-5:2012-06). Bezobslužný provoz dle EN. Uvedení min. 150l vody do varu dle DIN 18873-5:2016-02: max .35min. Uváděné rozměry jsou maximální. Uváděný instalovaný příkon je maximální. Součástí neutrální pracovní stůl, skříňový, otevřený, 1 police Hygienické systémové spojení do varného bloku se sousedícími položkami. Povolena tolerance hodnot: +-10%, pokud není uvedeno minimum nebo maximum. Volná pracovní plocha min. 1000x700mm. Uváděné rozměry jsou minimální	1	VARNÁ	šířka 1400/2400			41	41	SV	DN50	965 718 Kč	965 718 Kč
23	Multifunkční varné zařízení. Objem nádoby pro vaření minimálně 200l. Kapacita při vaření v GN min. 6xGN 1/1-200. Hygienické systémové spojení do varného bloku se sousedícími položkami. Ovládání pomocí dotykové obrazovky (rezistivní nebo kapacitní) v českém jazyce včetně vytváření receptů. Stroj řízen microprocesorem. Vpichová potravinová sonda. Funkce: smažení; grilování; vaření ve vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; nízkoteplotního dlouhodobého vaření; vaření sousvide; vaření v gastronádobách a varných koších například těstovin; fritování ve fritovacích koších; delta T vaření; udržování na nastavené teplotě. Rozsah nastavení teploty min. v rozsahu 50 - 250°C. Automatické napouštění vody s přednastavením množství s přesností min. na 1l. Celonerezová vana z materiálu min. AISI 304. Celonerezová rámová konstrukce. Ovládací ergonomický panel ve výšce min 900mm. Výpustný ventil 2" (umístěný vlevo nebo vpravo varné nádoby) z nerezové oceli AISI 316 s pojistkou proti otevření, včetně EPDM těsnění, s plynulou regulací proudu vypouštěného obsahu zabraňující rozstřík vypouštěné tekutiny. Integrovaná elektrická zásuvka 230V s příkonem 0,5kW. Sprcha pro čištění stroje. Vč. příslušenství: 1x rameno pro koše nebo GN, 3x varný koš, 3x fritovací koš, 1x scezovací síto, 1x měrka objemu, 1x vozík na vypouštění vařeného obsahu, 3x rošt na dno pánve, 1x čistící houbička, 1x stěrka na čištění dna, 1x lopatka plná, 1x lopata perforovaná Povolena tolerance hodnot: +-10%, pokud není uvedeno minimum nebo maximum. Spotřeba elektrické energie pro ohřev 1kg vody max: 0,09kWh/kg (DIN 18873-5:2012-06). Bezobslužný provoz dle EN. Uvedení min. 200l vody do varu dle DIN 18873-5:2016-02: max .35min. Uváděné rozměry jsou maximální. Uváděný instalovaný příkon je maximální. Příslušenství: (síto odpadu, síto výpustného ventilu, GN 1/1 200 se sklopnými držadly pro vozík, 6x děrované varné vložky GN1/1 195, síto na noky, lopata plná, 1 špachtle - kopist, stěrka na vyprazdňování a čištění, vozík na vyprazdňování pro GN 1/1, kartáče pro čištění, Slévací vozík včetně GN1/1 200 se sklopnými držadly, pro vypouštění vařeného obsahu přes výpustný ventil pto položku 27, nerezový, 4 otočná kola 2 z toho s brzdou. Konstrukce s nerezových uzavřených profilů, součástí neutrální pracovní stůl, skříňový, otevřený, 1 police, hygienické systémové spojení do varného bloku se sousedícími položkami. Povolena tolerance hodnot: +-10%, pokud není uvedeno minimum nebo maximum. Volná pracovní plocha min. 1000x700mm. Uváděné rozměry jsou minimální	1	VARNÁ	šířka 1400			37	37	SV	DN50	1 063 642 Kč	1 063 642 Kč

24	Indukční sporák min. 3xindukční plotna, minimálně 2 umístěná vedle sebe min. 3kW/plotna na uzavřené podestavbě bez větracích otvorů z boků, vrchní desky, zad, včetně skříňového prostoru umístitelné nádobí na každou indukční plotnu od průměru max. 120mm do min. 400mm systém ochrany proti přetečení vařeného obsahu z pracovní plochy. Volná pracovní plocha min. 1000x700mm min. 1x zásuvka 230V/0,5kW nosnost každého indukčního pole min. 60kg, rozměr varného pole min 300x300mm, síla sklokeramické desky min.5mm Vaření každého varného pole s nastavením výkonu min. 9 stupňů a vaření každého pole s nastavením teploty v rozmezí min. 50-200°C s přesností na 1° spojení se sousedícími položkami systémovým hygienickým spojením zabráňující zatékání do stavebního soklu mezi položkami. Napouštěcí baterie na studenou vodu Určeno k dlouhodobému provozu bez přerušení min. 8h - časovač Indukční plotny se samostatnými generátory Každá indukční plotna je zabudována do pracovní desky bezrámečkové. Povolena tolerance hodnot: +-10%, pokud není uvedeno minimum nebo maximum. Bezobslužný provoz dle EN. Uváděný instalovaný příkon je maximální. Uváděné rozměry jsou minimální. Součástí Neutrální pracovní stůl, skříňový, otevřený, 1 police, hygienické systémové spojení do varného bloku se sousedícími položkami. Povolena tolerance hodnot: +-10%, pokud není uvedeno minimum nebo maximum. Volná pracovní plocha min. 1700x700mm. Uváděné rozměry jsou minimální	1	VARNÁ	šířka 2400			13,5	13,5	SV	DN50	543 916 Kč	543 916 Kč
25	Multifunkční kotel 100 litrů – stávající	1	VARNÁ				37	37	SV	DN50	neoceňuje se	
26	Multifunkční varné zařízení. Objem nádoby pro vaření minimálně 200l. Kapacita při vaření v GN min. 6xGN 1/1-200. Hygienické systémové spojení do varného bloku se sousedícími položkami. Ovládání pomocí dotykové obrazovky (rezistivní nebo kapacitní) v českém jazyce včetně vytváření receptů. Stroj řízen microprocesorem. Vpichová potravinová sonda. Funkce: smažení; grilování; vaření ve vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; nízkoteplotního dlouhodobého vaření; vaření sousvide; vaření v gastronádobách a varných koších například těstovin; fritování ve fritovacích koších; delta T vaření; udržování na nastavené teplotě. Rozsah nastavení teploty min. v rozsahu 50 - 250°C. Automatické napouštění vody s přednastavením množství s přesností min. na 1l. Celonerezová vana z materiálu min. AISI 304. Celonerezová rámová konstrukce. Ovládací ergonomický panel ve výšce min900mm. Výpustný ventil 2" (umístěný vlevo nebo vpravo varné nádoby) z nerezové oceli AISI 316 s pojistkou proti otevření, včetně EPDM těsnění, s plynulou regulací proudu vypouštěného obsahu zabráňující rozstřík vypouštěné tekutiny. Integrovaná elektrická zásuvka 230V s příkonem 0,5kW. Sprcha pro čištění stroje.Vč. příslušenství: 1x rameno pro koše nebo GN, 3x varný koš, 3x fritovací koš, 1x scezovací síto, 1x měrka objemu, 1x vozík na vypouštění vařeného obsahu, 3x rošt na dno pánve, 1x čistící houbička, 1x stěrka na čištění dna, 1x lopatka plná, 1x lopata perforovaná Povolena tolerance hodnot: +-10%, pokud není uvedeno minimum nebo maximum. .Spotřeba elektrické energie pro ohřev 1kg vody max:0,09kWh/kg(DIN 18873-5:2012-06).Bezobslužný provoz dle EN. Uvedení min.200l vody do varu dle DIN 18873-5:2016-02: max .35min. Uváděné rozměry jsou maximální. Uváděný instalovaný příkon je maximální. Příslušenství: (síto odpadu, síto výpustného ventilu,GN 1/1 200 se sklopnými držadly pro vozík, 6x děrované varné vložky GN1/1 195, síto na noky, lopata plná, 1 špachtle - kopist, stěrka na vyprazdňování a čištění, vozík na vyprazdňování pro GN 1/1, kartáče pro čištění,	1	VARNÁ	šířka 1400			37	37	SV	DN50	890 278 Kč	890 278 Kč
27	Šokový zchlazovač/zmrazovač, kapacita 10xGN1/1, teplotní sonda s min. 3mi měřicími body, snadno vyměnitelné těsnění, automatický přechod do skladovacího režimu po dokončení programu, signalizace selhání přívodu energie a přerušení programu, možnost čištění prostoru ventilátoru (odnímatelný nebo otevíratelný kryt ventilátoru), ochrana před poškození potravin mrazem, vsuny pro GN i plechy 600x400mm, samozavírací dveře, elektronické ovládání s displejem zobrazujícími informace o teplotách a programech, změnitelný směr otevírání dveří, samozavírací mechanismus dveří.	1	CHLAZENÍ	800x850x1850			2	2			265 339 Kč	265 339 Kč
	Rezervní zásuvka 230V	5	OSTATNÍ		1,5	7,5					neoceňuje se	
	Rezervní zásuvka 400V	1	OSTATNÍ				1,5	1,5			neoceňuje se	
	MYTÍ PROVOZNIHO NÁDOBÍ											
1	Přestavitelný regál (4 perforované police), celonerezové provedení CrNi 18/10, nosná konstrukce z jeklových profilů 30x30mm, police s výztuhou z materiálu o síle 1mm, povrchová úprava brus 320, standardní nosnost = 80kg/police, plastové nožičky stavitelné v rozmezí +-30mm	1	NEREZ	1400x600x1800							25 444 Kč	25 444 Kč
2	Přestavitelný regál (4 perforované police), celonerezové provedení CrNi 18/10, nosná konstrukce z jeklových profilů 30x30mm, police s výztuhou z materiálu o síle 1mm, povrchová úprava brus 320, standardní nosnost = 80kg/police, plastové nožičky stavitelné v rozmezí +-30mm	1	NEREZ	1300x600x1800							19 158 Kč	19 158 Kč
3	Přestavitelný regál (4 perforované police), celonerezové provedení CrNi 18/10, nosná konstrukce z jeklových profilů 30x30mm, police s výztuhou z materiálu o síle 1mm, povrchová úprava brus 320, standardní nosnost = 80kg/police, plastové nožičky stavitelné v rozmezí +-30mm	1	NEREZ	2550x350x1800							26 725 Kč	26 725 Kč

4	Průchozí myčka nádobí univerzální se systémem úspory energie s eliminací úniku páry mimo mycí stroj, s rekuperací tepla odpadní vody, pro 2 mycí koše 500x500mm najednou. Spotřeba vody na 1 cyklus maximálně 3l. Permanentní filtrace a průběžné odstraňování hrubých nečistot z mycí lázně do odpadní nádoby umístěné mimo mycí komoru(včetně odvodnění nečistot) umožňující mytí znečištěného a zaschlého stolního nádobí(min. 0,5h po odezdání strážníkem) bez manuálního předmytí. Hygienické provedení mycí komory bez trubek a hadic. Zabudovaný atmosférický bojler s oplachovým čerpadlem; spuštění oplachu až při dosažení správné oplachové teploty. Automatické spuštění mytí při uzavření poklopu. Pozvolný náběh mycího čerpadla. Zpětný vzduchový ventil (třídy A). Elektronický ovládací panel s textovým ukazatelem ve výšce, tak že lze obsluhovat zařízení ve vzpřímené poloze obsluhy. Autodiagnostický systém detekce závad. Samočistící cyklus. Hygienické samovypouštěcí mycí čerpadla. Dávkovač mycího a oplachového prostředku a odpadní čerpadlo. Příprava pro napojení na HACCP. v souladu s DIN 10512 normou. Možnost připojit na teplou i studenou vodu, libovolně přestavitelné, nakládací výška min. 440mm. Program pro intenzivně znečištěné a zaschlé nádobí, 2 úrovně nastavitelné tlaky mytí a dodatečný mycí systém pro odstranění zaschlých nečistot. Standardní přednastavitelné mycí časy minimálně: 3. Kapacita minimálně: 100košů/h. Spotřeba elektrické energie na 1 mycí cyklus max. 0,18kWh. Včetně automatického změkčovače vody, bez dodatečného připojení na elektrickou energii. Uváděné rozměry jsou maximální. Uváděný instalovaný příkon je maximální. Součástí vstupní stůl pro mycí stroj (šíře 1500mm), dřež pro koš 500x500mm, tlaková sprcha s ramínkem, zvýšený zadní lem 100mm a výstupní stůl z mycího stroje, válečkový pro 2 koše 500x500mm	1	MYTÍ	2700/1350x815x2200			22,5	22,5	SV	DN50	734 775 Kč	734 775 Kč
5	Myčka černého nádobí s kondenzací, redukcí páry a rekuperací po mycím cyklu(požadavek na ventilaci max. 100m3/h). Umožňující mytí silně znečištěného (z pečení například v konvektomatu) nádobí bez ručního předmytí a namáčení, výsledkem mytí je vizuálně a hygienicky čisté provozní nádobí pro bezpečné použití v kuchyni. S referenční kapacitou minimálně 6xGN1/1-65, nebo 3GN1/1-200 a 3GN1/1 - 65 na jeden mycí cyklus. Hodinový mycí referenční výkon minimálně 150GN1/1-65/hodina včetně manipulace; včetně příslušenství k mytí hrnců, pánví, naběraček, metel, táčů, vík gastronádob, gastronádob velikostí GN 1/1 - GN 1/9. Atmosférický izolovaný boiler v kombinaci s oplachovým čerpadlem, spuštění oplachu vázáno na dosažení správné oplachové teploty v boileru. Elektronický ovládací panel, minimálně 6 mycích programů. Veškeré hlavní vnitřní komponenty jakož i venkovní panely vyrobeny z ušlechtilé nerez oceli aisi 304, mycí nádrž vyrobena z ušlechtilé nerez oceli aisi 304. Elektronický ovládací panel s textovým a grafickým displejem ve výšce, tak že lze obsluhovat zařízení ve vzpřímené poloze obsluhy. Ochrana proti vodě IPX5. Připojení na studenou vodu. Včetně dávkovačů mycího a oplachového prostředku. Spotřeba vody na 1 mycí cyklus maximálně 6l . Včetně automatického změkčovače vody, bez dodatečného připojení na elektrickou energii. Uváděné rozměry jsou maximální. Uváděný instalovaný příkon je maximální. Součástí mycí stůl s dřezem 1500x750x900mm (dřež 600x500x300), spodní perforovaná police, tlaková sprcha s baterií (stojánková / kohoutková), směšovací baterie s kohoutky pro studenou a teplou vodu napouštěcí ramínko ze sprchy upevňovací otvor pro baterii min. prům. 30 mm - max 32 mm, zvýšený zadní a pravý lem 100mm a pracovní stůl 800x800x900mm, spodní perforovaná police, zvýšený zadní a pravý lem 100mm	1	MYTÍ	1100x960x2000			16,5	16,5	SV	DN50	1 223 345 Kč	1 223 345 Kč
6	Přestavitelný regál (4 perforované police), celonerezové provedení CrNi 18/10, nosná konstrukce z jeklových profilů 30x30mm, police s výztuhou z materiálu o síle 1mm, povrchová úprava brus 320, standardní nosnost = 80kg/police, plastové nožičky stavitelné v rozmezí +-30mm	1	NEREZ	1300x600x1800							19 158 Kč	19 158 Kč
PLNĚNÍ TERMOPORTŮ A VÝDEJ DO JÍDLONOSIČŮ												
1	Manipulační vozík dvoupolicový s držadlem na jedné straně, 4 kolečka z toho 2 bržděná. nosnost cca 100 kg, tolerance rozměrů +/- 10%	1	NEREZ	600x800x900							12 296 Kč	12 296 Kč
2	Ohřívací stůl s vyhřívanou vodní lázní 3x GN1/1 a uzavřeným nevyhřívavým spodním prostorem - dělená vodní lázeň - ovládání teploty pro každou vanu zvlášť - napouštění vody tlačítkem - vypouštění vody pákou (kohoutem), součástí odkládací stůl 1700x700x900mm, 1x dřež vpravo, výsuvný koš na odpady pod dřezem, spodní plná police, zadní lem 40mm	1	NEREZ	1700/1200x700x900	3,5	3,5			SV+TV	DN50	102 064 Kč	102 064 Kč
3	Pracovní stůl, spodní perforovaná police, zadní lem 40mm	1	NEREZ	1200x700x900							13 161 Kč	13 161 Kč
4	Přestavitelný regál (3 perforované police), celonerezové provedení CrNi 18/10, nosná konstrukce z jeklových profilů 30x30mm, police s výztuhou z materiálu o síle 1mm, povrchová úprava brus 320, standardní nosnost = 80kg/police, plastové nožičky stavitelné v rozmezí +-30mm	1	NEREZ	1100x700x1800							15 479 Kč	15 479 Kč
	Rezervní zásuvka 230V	2	OSTATNÍ		1,5	3					neoceneňuje se	

					ELEKTRO 230V		ELEKTRO 400V				
			Celková energetická bilance		Celkem KW	19	339				
			Předpokládaná součinnost elektro	0,65	Celkem KW	12	221				

za prodávajícího:	ze kupujícího:	Cena vybavení bez DPH	10 295 424 Kč
		Doprava, montáž a zaškolení bez DPH (kpl)	600 000 Kč
		Celková cena vybavení s dopravou, montáží a zaškolením	10 895 424 Kč
		DPH 21%	2 288 039 Kč
		Cena celkem včetně DPH	13 183 463 Kč

