

poz	stručný popis	podrobný popis	rozměry			elektro		datová přípojka	plyn	připojení ZTI					poznámka	cena (bez DPH)	
			š	h	v	230V	400V			studená voda	teplá voda	změkčená voda	tuková kanalizace	komunální kanalizace			
			mm	mm	mm	kW	kW			●	●	●	●	●			
Specifikace standardů pro nerezový nábytek a vybavení je uvedena v samostatném příloze "Standards nerezových výrobků".																	
Soubor ve formátu excel obsahuje také buňky s delším textem, které se nemusejí v případě tisku korektně zobrazit. Zadavatel upozorňuje, že jediným stěžejním podkladem je soubor																	
1NP																	
01	VOZÍK PALETOVÝ	vozik paletový, nosnost 2000 kg, pryžová řídící kola, délka vidlic 1150 mm, maximální výška vidlic 200 mm	550	1540													11 014 Kč
02	VOZÍK PLOŠINOVÝ	vozik manipulační/plošinový nerezový, 1x police, 4x kolečka (2x bržděná)	700	900	850												9 101 Kč
03	VOZÍK KLECOVÝ	vozik klecový uzavíratelný, 4 police, 800x700x1680, skládací, nosnost 1 police 100kg	800	700	1680												9 763 Kč
04	STŮL	stůl nerezový, odsazení zadních nohou o 200 mm, v zadní části v PD otvor s větrací mřížkou rozměru 1500 x 100 mm (z důvodu překrytí radiátoru PD), spodní police, LL, ZL a PL	1600	700	900												20 996 Kč
05	VOZÍK VÝDEJNÍ	vozik výdejní z chromikové oceli 18/10, s vyhříváními výdejními vanami (vodní lázeň), kapacita - 3x GN1/1-200 mm nebo menší, ovládání vozíku na krátké straně - čelní, jednotlivé vany jsou určeny pro výdej z gastronádob GN1/1, popř. menších, hloubka GN může být až 200 mm, každá vana disponuje samostatným vyhříváním topným tělesem a samostatným termostatem pro regulaci teploty lázně až do 90°C, napájení vozíku je 230 V, přívod je zajištěn točeným kabelem o dosahu 2 m, kolečka 4x otočná ø 125 mm, z toho 2 s brzdou, spodní police, hmotnost 46 kg	1215	650	900	2,1				○					○		32 300 Kč
06	VOZÍK VÝDEJNÍ	vozik výdejní z chromikové oceli 18/10, s vyhříváními výdejními vanami (vodní lázeň), kapacita - 3x GN1/1-200 mm nebo menší, ovládání vozíku na krátké straně - čelní, jednotlivé vany jsou určeny pro výdej z gastronádob GN1/1, popř. menších, hloubka GN může být až 200 mm, každá vana disponuje samostatným vyhříváním topným tělesem a samostatným termostatem pro regulaci teploty lázně až do 90°C, napájení vozíku je 230 V, přívod je zajištěn točeným kabelem o dosahu 2 m, kolečka 4x otočná ø 125 mm, z toho 2 s brzdou, spodní police, hmotnost 46 kg	1215	650	900	2,1				○					○		32 300 Kč
07	STŮL S DŘEZEM A UMYVADLEM	stůl s dřezem a umyvadlem nerezový, LL, ZL, vlevo umyvadlo 290x400x200 a otvor pro baterii, dřez 400x400x250 a otvor pro baterii, spodní police	1300	700	900												28 761 Kč
07a	BATERIE	stojánková dřezová baterie s otočným ramínkem rozteč 100 mm, kartuš 35 mm, ramínko 18 cm, provedení chrom									●	●					588 Kč
07b	SIFON DŘEZOVÝ	sifon dřezový DN 50/40, jednoduchý bílá+chrom													●		136 Kč
07c	BATERIE	stojánková dřezová baterie s otočným ramínkem rozteč 100 mm, kartuš 35 mm, ramínko 18 cm, provedení chrom									●	●					588 Kč
07d	SIFON DŘEZOVÝ	sifon dřezový DN 50/40, jednoduchý bílá+chrom													●		136 Kč
08	STŮL	stůl nerezový, spodní police, ZL a PL	1250	700	900												13 156 Kč
09	REGÁL	regál nerezový, 4x police	1150	500	1800												11 450 Kč
10	REGÁL	regál nerezový, 4x police	1150	500	1800												11 450 Kč
11	REGÁL	regál nerezový, 4x police	1150	500	1800												11 450 Kč
12	REGÁL	regál nerezový, 4x police	1000	500	1800												10 411 Kč
13	REGÁL	regál nerezový, 4x police	1000	500	1800												10 411 Kč
14	REGÁL	regál nerezový, 4x police	1000	500	1800												10 411 Kč
15	REGÁL	regál nerezový, 4x police	1500	500	1800												13 033 Kč
16	STŮL MYCÍ	stůl mycí nerezový, zvýšený ZL, LL a část PL, uprostřed dřez 800 x 500 x 375 mm otvor pro sprchu, prolis celé délce pracovní desky, spodní police	2250	750	900												45 503 Kč
16a	SPRCHA STOLNÍ TLAKOVÁ	stolní sprcha tlaková s napouštěcím ramínkem, směšovací baterie s kohouty pro studenou a teplou vodu a napouštěcím ramínkem ze sprchy, tlaková hadice a vyvažovací pružina, úchyt na zeď a háček na sprchu, délka hadice 1100 mm, celková výška 1200 mm, odstup od zdi 130 mm									●	●					4 990 Kč
16b	SIFON DŘEZOVÝ	sifon dřezový DN 50/40, jednoduchý bílá+chrom													●		136 Kč
17	ŽLAB HYGIENICKÝ, VPUSŤ SVISLÁ, DN70	podrobný popis - viz PD stavba "VÝPIS PRVKŮ II."	200	1030											●		dodávka stavby
18	NÁSTĚNNÁ BATERIE BEZ RAMÍNKA	xxx									●	●					dodávka stavby
18a	SPRCHA SANITAČNÍ	sprcha sanitační s bubnem a samonavíjecí hadicí délky 6 m, sprchová pistole, nerezové provedení, pro umístění na zeď včetně konzole na ukotvení, pro teplotu vody od 0 °C do 65 °C a tlak vody až do 0,65 MPa	64	260	260						○	○					25 101 Kč
19	VÝLEVKVA KOMBINOVANÁ	výlevka kombinovaná s umyvadlem nerezová, jelková konstrukce 40 x 40 mm, včetně kompletní odpadové armatury a přepadové trubky do spodní výlevky, odnímatelný nerezový rošt, mechanická baterie pro 2 vody s otočným raménkem, připojení pro dvě vody, 2x hadice s převlečnou maticí 3/8", prolisovaná vrchní deska a lisovaná vanička a odnímatelným roštem, rozměr vaničky výlevky 400x400x200 mm, rozměr vaničky umyvadla 440x280x140 mm	500	700	850-900						●	●			●		12 500 Kč
20	SKŘÍŇKA ŠATNÍ STÁVAJÍCÍ																stávající
21	SKŘÍŇKA ŠATNÍ STÁVAJÍCÍ																stávající
22	SKŘÍŇKA ŠATNÍ STÁVAJÍCÍ																stávající
23	SKŘÍŇKA ŠATNÍ STÁVAJÍCÍ																stávající
24	SKŘÍŇKA ŠATNÍ STÁVAJÍCÍ																stávající
25	SKŘÍŇKA ŠATNÍ STÁVAJÍCÍ																stávající

[illegible]

[illegible]

119	VPUSTĚ HYGIENICKÁ, HRANATÁ, SVISLÁ, DN70	podrobný popis - viz PD stavba "VÝPIS PRVKŮ II."	200	200													●		dodávka stavby	dodávka stavby
120	REGÁL STÁVAJÍCÍ	regál nerezový, 5x police, na jednom boku trny na příslušenství k robotu	980	430	1800														stávající	stávající
121	REGÁL	regál nerezový, 5x police	1200	430	1800															13 926 Kč
122	STŮL S DŘEZEM A UMYVADLEM	stůl s dřezem a umyvadlem nerezový, ZL a PL, zprava umyvadlo 290 x 400 x 200 mm a otvor pro baterii, dřez 400 x 400 x 250 mm a otvor pro baterii, dole prostor pro koš	1500	700	900															28 767 Kč
122a	BATERIE	stojánková dřezová baterie s otočným ramínkem rozteč 100 mm, kartuš 35 mm, ramínko 18 cm, provedení chrom																		588 Kč
122b	SIFON DŘEZOVÝ	sifon dřezový DN 50/40, jednoduchý bílá+chrom																		136 Kč
122c	BATERIE	stojánková dřezová baterie s otočným ramínkem rozteč 100 mm, kartuš 35 mm, ramínko 18 cm, provedení chrom																		588 Kč
122d	SIFON DŘEZOVÝ	sifon dřezový DN 50/40, jednoduchý bílá+chrom																		136 Kč
123	VOZÍK/ KOŠ	nerezový vozík/ koš, pro plastové sáčky kolečka průměr 75mm 4 ks, 2ks bržděná	415	415	750															5 293 Kč
124	VPUSTĚ HYGIENICKÁ, HRANATÁ, SVISLÁ, DN70	podrobný popis - viz PD stavba "VÝPIS PRVKŮ II."	200	200															dodávka stavby	dodávka stavby
125	PORCOVAČKA	automatická porcovačka z nerezové oceli a plastů, určená k plně automatickému tvarování rozmělněných směsí, předností zařízení je jeho jednoduchost a tím daná provozní spolehlivost, vysoký výkon, jednoduchá obsluha a údržba a značná variabilita vyráběných finálních produktů, zařízení vytváří zvolený typ výrobku, oddělí jej na transportní pás, popřípadě opatří podkladovým papírem nebo fólií zcela automaticky (nutno dokoupit příslušenství), pracovní výkon až 1560 ks/hod, rozsah velikostí porce 20 – 220 cm3, objem zásobníku 16 l, tj. cca 10 kg, max. průměr výrobku 130 mm, rozměr vkládacího papíru 135 x 135 mm, standardní dodávka obsahuje formovací stroj s dopravníkem v krátkém provedení 450 x 145 mm, tvarovacím válcem s kulatou formou ø 100 mm, hmotnost 57 kg. Součástí je i forma dvojitá - sada k automatické porcovacíce	518	579	607															221 000 Kč
126	TENDERIZÉR MASA	ruční tenderizér na zpracování vykostěného masa bez ztráty hmotnosti (neníč buněčnou strukturu), nastavitelné válečky umožňují tloušťku masa až 12 mm, možnost instalace přidavného válečku na steak a svíčkovou do 30 mm (prodáván samostatně - není součástí dodávky), stejnoměrná tloušťka masa zajišťuje stejnou dobu vaření, jednoduchá demontáž a mytí v myčce, pracovní šířka 323 mm, hnací ozubená kola, ložiska a válce všech modelů jsou vyrobeny z polyoxymethylenu (POM), válečky z polypropylenu (PP) kompatibilního s potravinami, všechny nosné prvky z oceli V4-A	545	230	275															35 841 Kč
127	STŮL PRACOVNÍ	stůl pracovní nerezový, ZL, vlevo 2x6 zásuvů GN 1/1, vpravo spodní police, v pravé části na bočníci stolu zevnitř instalován zásuvkový panel 1x 3f, 2x 1f	1500	700	900															25 428 Kč
128	STŮL PRACOVNÍ	stůl pracovní nerezový, 2 šuplíky pod PD, spodní police, ZL	1100	700	900															23 424 Kč
129	VÁHA STOLNÍ	váha stolní gastro, váživost 4/10kg, dílek 2/5g, vážní plocha 230x190mm, voděodolná, LCD disple	260	287	137															7 200 Kč
130	ROBOT UNIVERZÁLNÍ	univerzální robot v celokovové konstrukci, povrchové upraven vrchním lesklým lakem, s nerezovými kryty, objem kotlíku 60 litrů, příslušenství se skládá z kotlíku o obsahu 60 litrů a sady pracovních nástrojů - hnětač hák, míchač, šlehač metla, transportní vozík a podstavec pro kotlík, spouštění a zvedání kotlíku se provádí automaticky (motorem) 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, zdvih kotlíku je možný i během chodu motoru, tři rychlosti motoru 72, 146 a 290 ot./min., příkon elektromotoru 1,5 kW, 2,2 kW a 2,8 kW v závislosti na použité rychlosti, krytí IP 34, váha stroje bez příslušenství 330 kg. Součástí je i strojek přípojný na mletí masa - "masořezka", mele maso nejdříve nahrubo a potom najemno na jeden cyklus, průměr matrice 100mm, slouží k řezání masa do karbanátků, sekané apod., nerezové provedení těla přístroje, příslušenství v ceně: 1x háček (na vytahování šneku), 1x nůž, 1x křížový nůž, 1x stírací nůž, 4x (celkem) průtláčné destičky velikostí 3 / 4, 5 / 8 / 12, 1x průtláčná deska na guláš, 1x průtláčná deska na dršťky, 1x kroužek, 1x tlačítko, hmotnost (včetně příslušenství) 13,8 kg, výkon řezání - jemné mletí 220 - 250 kg/hod (podle druhu), dršťky 300 kg/hod, maso na guláš 450 kg/hod	570	1070	1140															256 980 Kč
131	SKŘÍŇ CHLADICÍ	skříň chladič, plně dveře, bílé opláštění, vnitřní prostor bílý, ventilované chlazení, vnitřní prostor přizpůsoben rozměrům GN 2/1, automatické odtávání, chladič R600a, digitální termostat, výškové nastavitelné rošty, snadno vyměnitelné těsnění, zabudovaný zámek, lze měnit otevírání dveří, lze vložit i přepravku 600 x 400 mm, čistý objem 570 l, hrubý objem 605 l, teplota +2 až +10°C, 4 roštové police, možné zatížení polic 25kg vnitřní rozměry 653x580x1680 mm	777	750	1900															23 140 Kč
132	NEOBSAZENO	neobsazeno																		neobsazeno
133	NEOBSAZENO	neobsazeno																		neobsazeno
134	STŮL BEZ PD	stůl bez pracovní desky nerezový, vpravo 6 zásuvů GN 1/1, vlevo prostor pro koš, uprostřed šuplíkový blok - 3x šuplík, příprava pro kameninovu PD, ZL	1650	700	870															32 007 Kč
134a	KAMENINOVÁ PD	kameninová pracovní deska	1650	700	30															9 422 Kč
135	STŮL S DŘEZEM	stůl s dřezem nerezový, ZL, zleva 6 zásuvů GN 1/1, dále šuplíkový blok - 3x šuplík, dále šuplíkový blok - 2x šuplík a pod ním 2x 1f zásuvka, vpravo dřez 400 x 400 x 250 mm	1850	700	900															59 413 Kč
135a	BATERIE	stojánková dřezová baterie s otočným ramínkem rozteč 100 mm, kartuš 35 mm, ramínko 18 cm, provedení chrom																		588 Kč
135b	SIFON DŘEZOVÝ	sifon dřezový DN 50/40, jednoduchý bílá+chrom																		136 Kč
136	VOZÍK SERVOVACÍ	vozík servírovací nerezový, 2x police, vzdálenost mezi policemi 550 mm, 4x otočná kolečka (2x s brzdou), nosnost vozíku 120 kg	600	900	850 (940)															5 900 Kč
137	VOZÍK	vozík pro snadné vyprazdňování míchacích kotlů, možnost osazení GN 1/1, stavitelná výška jednotlivých gastronádob, možnost vložit usměrňovač výpustí, nosnost 60 kg	400	570	1040															18 750 Kč
141	ŽLAB HYGIENICKÝ, VPUSTĚ SVISLÁ, DN100	podrobný popis - viz PD stavba "VÝPIS PRVKŮ II."	600	930															dodávka stavby	dodávka stavby

142	KOTEL ELEKTRICKÝ MICHACÍ	Elektrický varný kotel, celkový objem 219 litrů, využitelný čistý objem 200 litrů, celonerezové provedení, vnitřní plášť kyselinoodolný, teplotní rozsah min. 0 - 120 °C, pracovní tlak v plášti min. 1 bar, plášť kotle o síle 4 mm, elektronické ovládání, plášť kotle svařovaný s vysocečistěnou povrchovou úpravou, není přípustný lisovaný plášť kotle, ovládací panel na pilíři s dotykovým ovládáním, velký dotykový displej 160 x 100 mm, světlá výška při vyklopeném kotli 600 mm, audiovizuální uživatelské signály, multifunkční časovač, programy na obrazovce, možnost tvorby programů s jednotlivými kroky bez omezení, 9 programů pro základní pokrmy a mycí program, ovládání teplo pokrmu a samostatné ovládání teploty v plášti, inteligentní nastavení výkonu umožňující také nízkoteplotní vaření, sous vide, kynutí nebo udržování, delta T vaření, nastavení uživatelských úrovní přístupu, automatické měření plnění vody, USB port na ovládacím panelu pro update programů, a ukládání HACCP, výukový status pro nácvik ovládání kotle, diagnostické funkce, měření spotřeby energie a vody, automatické plnění vody do pláště, hydraulické vykládky kotle, integrované míchací rameno ve spodní části kotle, možnost výmout rameno se stěrkami, rameno a stěrky vhodné pro mytí v průmyslových myčkách nádoby, rychlost otáčení ramene nastavitelná min. od 15 do 140 otáček za minutu, zpětný chod míchacího ramene, bezpečnostní prvky zabírající běhu mixéru při otevřeném víku kotle, odnímatelné víko kotle, bezpečnostní víko s pínícím otvorem (mřížka pro přidávání surovin), možnost míchání při vykládky, izolovaný plášť kotle, možnost instalace kotle do skupiny s využitím společné nohy vede stojícího kotle, třída krytí IPX5, měření spotřeby energie a vody s možností zobrazení na displeji a stáhnutí dat přes USB. Součástí rám fixační, stavitelné nohy - pro volně stojící instalaci kotlů vel. 150-250 ltr, izolace tepelná, polyuretanová, připojení na dvě vody (SV + změkčená do mezipláště), síto cedící pro kotle 150 - 200 l, sprcha ruční, ventil výpustný D1, 40mm, zásuvka k připojení na 230V přímo na zařízení.	1360	920	900 / 1535		35,6												1 036 511 Kč
143	DIGESTOR	digestor nerezová, včetně osvětlení a tukových filtrů	1450	1800	400	0,1												není součástí předmětu plnění	není součástí předmětu plnění
144	DIGESTOR	digestor nerezová, včetně osvětlení a tukových filtrů	2900	1050	400	0,1												není součástí předmětu plnění	není součástí předmětu plnění
145	ŽLAB HYGIENICKÝ, VPUSŤ SVISLÁ, DN100	podrobný popis - viz PD stavba "VÝPIS PRVKŮ II."	400	630														dodávka stavby	dodávka stavby
146	KOTEL MULTIFUNKČNÍ	multifunkční varný kotel, využitelný objem nádoby 150 litrů při napuštění 4 cm pod hranu nádoby, ovládání pomocí dotykového displeje TFT, stroj řízen mikroprocesorem, vpišová potravinová sonda, výpustný nádob 2" z AISI 316 s pojisklou proti otevření, včetně EPDM těsnění a plynu regulací proudu vypouštěného obsahu zabírající rozstřiku tekutiny, elektromechanické vypouštění odpadní vody z varné nádoby přímo do odpadu – pevné napojení vany na odpadní potrubí, instalováno na regulovatelných nerezových nohách 150 mm, rozsah nastavení teploty 30-250°C, automatické nastavitelné napouštění vody s přesností nastavení na litr, bezpečnostní předpad odtok pevně napojen na odpad-při nepředpokládaném přetečení vany, izolované dvouplášťové sklopné víko se silikonovým těsněním, celonerezová nespokaná vana z materiálu AISI 316 F1 o síle dna 10 mm, boční stěny 3 mm, celonerezová rámová konstrukce, nerezová vrchní deska s prolisem a předpadem, z materiálu AISI 304 o síle 2,5 mm, integrována zásuvka 230V s příkonem 0,5 kW pro připojení pomocných spotřebičů, integrovaná navinovací sprcha pro čističí stroje, asistent mytí s konečnou fází sušení, tepelné úpravy: vaření, jemné vaření, vaření delta T, vaření v páře, grilování, smažení, udržování, vaření sous-vide, využitelný objem 150 l, rychlost uvedení do varu 100 l vody z teploty 25°C 40 minut, zásuvka 230V/500 W. Součástí je i síto výpustného ventilu pro vypouštění vařených potravin, lopata plná, lopata perforovaná, stěrka čistící, kartáč pro čištění výpustného ventilu, kartáč pro čištění odpadu pro vypouštění odpadní vody, špacetla velká/kopist ,	1120	880	1000		27,5												702 853 Kč
147	STŮL	stůl nerezový, ZL, spodní a středová police, středová police odsazená od zadního líce 100 mm	450	700	900														10 745 Kč
148	SPORÁK INDUKČNÍ 2x plotýnka	multifunkční indukční sporák, 2 mm nerezová pracovní deska AISI 304, po obvodu odtokový žlab, 2x indukční deska 3,0 kW, 3,0 kW, spínání indukční cívky pro nádoby od 12 cm, 10 výkonových varných úrovní, 7 udrživacích úrovníteplot (35 °C, 40 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C, 80 °C a 90°C), 230V/500W zásuvka pro připojení el. příslušenství, síla skleněné desky 3,8 mm, nerezové nohy 150 mm, maximální zatížení jedné skleněné desky 60 kg, rozměr varné desky 370x297 mm, tepelná ochrana varné desky, hlavní vypínač přímo na zařízení, spodní nerezová police, kolem celého obvodu pracovní desky žlab pro odtok přetečeného napojený na odpadní potrubí. Součástí je i baterie napoštěcí, stolní, kohoutková - napoštěcí rameno	900	700	900		6,5											261 006 Kč	
149	PÁNEV MULTIFUNKČNÍ 150 L	Multifunkční varné zařízení určené k vaření, restování a fritování a rovněž k vaření při nízké teplotě, k přípravě sous vide, konfitování, vaření s teplotním rozdílem, citlivé vaření k šetrné přípravě citlivých produktů a k mnoha dalším běžným metodám vaření. Zařízení je vybaveno automatickými procesy přípravy pokrmů. Proces vaření se vždy automaticky přizpůsobí velikosti vařeného pokrmu a množství nádob. Stupeň zhřdnutí nebo vnitřní teplotu pokrmu lze libovolně nastavovat. Grafické zobrazování procesu vaření se všemi parametry vaření a s vypočítaným koncem vaření. Zobrazování automatického přizpůsobení průběhu přípravy. Procesy vaření a energie jsou řízeny mikroprocesory. Zařízení je vybaveno samostatným přizpůsobením obsluhuje rozhraní individuálního stylu používání. Dno nádoby lze rozdělit na flexibilní zóny s různými teplotami. Ruční vaření je možné pomocí volně nastavitelné teploty tekutiny, teploty dno nádoby nebo teploty oleje. Rozpoznávání varného média v nádobě: nebezpečí popsalení ani přehřátí oleje. Dno nádoby se musí přehřát až na minimálně 5 minut a poté se může ohřát až na +200°C. Zařízení lze libovolně naprogramovat (obrázky, příslušenství a texty) pomocí minimálně 1 000 varných programů až o 12 kroků. Lze nakonfigurovat nejružnější uživatelské profily a uživatelská práva. Zařízení je vybaveno motoricky ovládaným a časově nastavitelným systémem automatického zvzdání a spuštění k vaření a fritování pomocí varných košť. Zařízení má automatický přívod vody k plnění varné nádoby vodou s přesností na litr. Přívod vody je integrován ve víku. Teplotní rozsah činí od +30°C do +250°C. Jako ochrana proti přehřátí musí působit bezpečnostní omezovač teploty. Je vyžadován alespoň 10palcový skleněný barevný displej s kapacitní dotykovou obrazovkou s intuitivními ikonami a centrálním ovládacím kolečkem s funkcí „push“ k potvrzení vybraných možností. Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele. Možnost nastavení jazyka displeje. Rozsáhlá funkce vyhledávání v celém obsahu příručky a receptech v zařízení. Digitální zobrazení teploty. Možnost nastavení teplotních jednotek ve °C nebo °F. Zobrazení požadovaných a skutečných hodnot. Digitální časový spínač 0–24 hodin s trvalým nastavením, volitelně lze nastavit hod.min. nebo min./s. Nastavitelný tón zvyzvání, nastavitelný kontrast displeje. Automatické přizpůsobení místu instalace (nadmořská výška / bod varu) prostřednictvím kalibrae zařízení. Funkce odpovědi a příručka k obsluze se na displej zobrazují v národním jazyce. Čističí zařízení, zejména varné nádoby, musí být moabě běžnými čističními prostředky. Výrobce poskytuje zákešní obsluhu a používání zařízení. Dotykové teploty pláště nádoby činí maximálně +70°C. Při fritování se musí zobrazit varování, že je zakázáno používat nůžní sprchu a a otevírat ventily kotle, aby do odpadu neunikl fritovací olej. Bezpečnostní omezovač teploty brání přehřátí oleje v případě poruchy. Zařízení má rychle reagující výkonné dno nádoby odolné proti poškrábání. Nádobu přitom nemá žádné spáry a je vybavena zaoblenými rohy. Sklopéné nádoby zajišťuje elektrický poháněný válec. Vypouštění vody po vaření a čištění se provádí přímo vestavěným odtokem v nádobě. Vykládky do podlahového odtoku nebo odtokového žlabu není nutné. Díky integrovanému odtoku nevznikají na dně nádoby žádné nevyfritvané plochy. Snímače vnitřní teploty pokrmu (1 snímač na jednu nádobu) minimálně se šesti měřicími body a automatickou indikací nesprávne vloženého snímače. Magnetický držák snímače vnitřní teploty pokrmu na víku. Víko se otevírá a zavírá pomocí elektricky poháněného válce. Zařízení je vybaveno portem USB. Displej zařízení se nachází v ergonomické výšce. Zobrazovací prvky pro teplotu a čas jsou dobře viditelné. Zařízení je vybaveno servisním diagnostickým programem s automatickým zobrazením servísních údajů a funkcí autodiagnostiky a funkci kontrolky funkce zařízení. Technici vykonávají výrobení vlastních školení certifikát. Zařízení lze nastavit do vodotěrné polohy pomocí nastavitelných nožek. Vnitřní i vnější povrchy jsou z nerezové ušlechtlé oceli. Zařízení je nutné demontovat tak, aby byl plně využít potenciál úspory energie. Spotřeba vody a elektrické energie je nutné omezit na nejnutnější minimum. Data spotřeby energie dle DIN 18873 je nutné doložit objednavateli. Zařízení je vybaveno výsuvnou hadicovou sprchou s automatickým navijákem a nastavíteľnou funkcí rozprašování a vodního paprsku, která slouží k přidávání vody k potravinám a k čištění zařízení vodou. Vestavěná zásuvka, 1 NAC 230 V. Plně integrované rozhraní WLAN bez externí antény k připojení ke cloudovému síťovému řešení pro vzdálený přístup a údržbu. Možnost správy varných programů, správy přípravy a zařízení přes cloudové řešení. Možnost přenosu procesů přípravy také přes integrované rozhraní USB, které lze využívat rovněž k lokální výměně dat. Možnost ukládání do datové paměti HACCP a výstupu dat přes rozhraní USB a také prostřednictvím cloudového řešení bez nutnosti speciálního softwaru výroby. Technika a elektronika zařízení je příslušná vodě IPX5. Prohlášení o shodě: CE. Jsou požadována následující nebo srovnatelná schválení: VDE/Semko Intertek ETL Safety/GS/ETL Sanitation/SVGW. Zařízení je schváleno k provozu bez dozoru. Tlakové vaření. Zařízení k tlakovému vaření musí být po technické stránce navrženo tak, aby nespadalo pod směrnici o tlakových zařízeních 97/23/ES. Během procesu tlakového vaření musí být víko zajištěno proti neúmyslnému otevření. Musí být prováděna nepřetržitá regulace a kontrola tlaku. Ochranu proti přetlaku musí zajišťovat bezpečnostní ventil, který je umístěn bezpečně mimo víko. Součástí páneve - podstavce s nerezovými nohama. Součástí páneve je i základní sada příslušenství: 1x stěrka, 3x varná koš, 1x síto, 1x čistící	1365	894	1078		41,0												752 243 Kč
150	ŽLAB HYGIENICKÝ, VPUSŤ SVISLÁ, DN100	podrobný popis - viz PD stavba "VÝPIS PRVKŮ II."	400	830														dodávka stavby	dodávka stavby
151	TEPELNÝ ŠTÍT	tepelný štít z nerezového plechu	-	900	1000														2 982 Kč

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Rozdělení nákladů dle způsobilosti		
	CENA BEZ DPH	
ZPŮSOBILÉ		9 150 196,08
NEZPŮSOBILÉ		1 666 377,89

Standardy nerezových výrobků
Pracovní stoly a desky: Nerezové provedení z AISI 304, osazené nosnou konstrukcí 40x40 mm s nastavitelnými nohami min. ± 30 mm, pracovní desky z nerezového plechu tl. min. 1,2 mm, nerezový plech celoplošně podlepený laminovou deskou, celková tloušťka pracovní desky je 40 mm, výška lemů 40 mm, pokud není uvedeno jinak, zemní šrouby na zadních nohách, police s podélnými nerezovými výztuhami tloušťky 40 mm, celovýsuvné provedení zásuvek
Mycí stoly, dřezy, výlevky: Nerezové provedení z AISI 304, osazené nosnou konstrukcí 40x40 mm s nastavitelnými nohami min. ± 30 mm, pracovní desky z nerezového plechu tl. min. 1,2 mm, nerezový plech celoplošně podlepený laminovou deskou, celková tloušťka pracovní desky je 40 mm, prolis po obvodu pracovní desky 2 mm, výška lemů 40 mm, pokud není uvedeno jinak, zemní šrouby na zadních nohách, police s podélnými nerezovými výztuhami tloušťky 40 mm, celovýsuvné provedení zásuvek, u stolů s dřezem je součástí otvor pro stojánkovou baterii
Police a skříňky Nerezové provedení z AISI 304, nosnost police 50 kg do délky 1300 mm (2 montážní konzole), nosnost police 70 kg od délky 1400 mm (3 montážní konzole), u skříňek stavitelná police
Regály a skříně: Nerezové provedení z AISI 304, nosná konstrukce 40x40 mm, police tloušťky 40 mm s podélnými výztuhami, nosnost police regálů 80 kg, nosnost police skříní 50 kg, výškově nastavitelné nohy min. ± 30 mm, zemní šrouby na zadních nohách, u skříní stavitelné police
Digestoře Nerezové provedení z AISI 304, lamelové tukové filtry nebo hliníkové filtry tahokov, límec pro napojení vzduchového potrubí, osvětlení včetně vypínače, výpustný kohout kondenzátu

Další podmínky zadavatele pro zpracování nabídky

Zadavatel upozorňuje, že je nutné, aby nabízená technologie umožnila úsporu energie. Nabízené zařízení musí splňovat tyto podmínky:

1.	rozměry zařízení se mohou lišit $\pm 1\%$ od rozměrů uvedených ve výkazu výměr, a to za předpokladu, že všechna zařízení budou vzájemně kompatibilní a bude zachována rovina navazujících pracovních stolů
2.	elektrický příkon uvedený v zadávací dokumentaci je maximálně možný, příkon může být případně o 10% nižší, za předpokladu splnění ostatních požadovaných parametrů
3.	elektrické krytí IP uvedené ve výkazu výměr je min. možné, dodavatel může instalovat krytí IP vyšší
4.	parametry hmotnosti samotných zařízení uvedených v zadávací dokumentaci se mohou lišit o max. $\pm 10\%$
5.	parametry produkčního výkonu zařízení (např. kg/hod) jsou ve výkazu výměr uvedeny jako min. limit (mohou být vyšší)
6.	záměna chladiva specifikovaného ve výkazu výměr je možná pouze za předpokladu, že dodavatel prokáže dodání ekologičtější varianty chladiva – tzn. s nižší hodnotou GWP, než je hodnota GWP chladiva uvedeného v zadávací dokumentaci