

Podklady pro Výběrové řízení MŠ Průběžná

STANDARDY ZAKÁZKOVÉHO NEREZOVÉHO NÁBYTKU

platí pro položky: 1,01,1,05,1,06,2,01,2,02, 3,01, 3,02-podstavec, 3,03, 3,04, 3,05, 3,06, 3,07, 3,08, 3,10, 3,12, 3,13, 3,14, 3,15, 4,01, 4,04, 4,05, 6,02, 6,03, 6,05, 7,01, 7,02, 7,04, 7,05, 9,01, 9,02, 9,05,

Pracovní stoly

- Konstrukci stolu tvoří podnoží svařované z uzavřených profilů 40x40 kryté pracovní deskou z nerez plechu tl. 1 mm, tloušťka desky 40 mm, která je vyztužená a podlepená omyvatelnou lamino deskou. Pracovní stůl může být opatřen deskou nierolenovou, žulovou nebo bukovou.
- Stoly jsou ve variantách s třístrannou trnoží, policemi (police plná nebo roštová) s max. celoplošným zatížením 80 kg a se spodní hranou polic zaoblenou falcovým ohybem, kdy spodní police je 150mm od podlahy. Se zásuvkami horizontálními nebo se zásuvkovým blokem (s čelem zásuvky 400x200 a vnitřním prostorem 370x480x180), s odpadkovým košem výklopným nebo výsuvným, se vsunou na GN nebo s dvířky posuvnými dvouplášťovými, pohybujícími se na speciálních posuvech, nebo křídlovými dvířky. Zadním i bočními zákryty nebo v pojízdném provedení.
- Základní výška stolu je 850 mm, v zadání stolu nad lednici s výškou 900 mm. Výšková stavitelnost +30 mm.
- Zadní nohy stolu jsou opatřeny uzemňovacími šrouby.
- Ke stolům delším, než 1800 mm doporučujeme šest noh za příplatek.
- Prac. deska je buď bez lemu nebo s pravým, zadním, levým lemem.
- K pracovním stolům nelze přivařit drez

Mycí stoly

- Konstrukci stolu tvoří podnoží svařované z uzavřených profilů 40x40 kryté pracovní deskou z nerez plechu tl.1,2-1,5mm (standardně 1,25mm) s vevařeným lisovaným dřezem, jedním i více, svařovaným dřezem nebo dřezem s pojezdy na posun košů, tloušťkou desky 40 mm, která je vyztužená a podlepená omyvatelnou lamino deskou.
- Stoly jsou ve variantách s třístrannou trnoží, policemi (police plná nebo roštová) s max. celoplošným zatížením 80 kg a se spodní hranou polic zaoblenou falcovým ohybem, kdy spodní police je 150mm od podlahy. Se zásuvkami horizontálními nebo se zásuvkovým blokem (s čelem zásuvky 400x200 a vnitřním prostorem 370x480x180), s odpadkovým košem výklopným i výsuvným, se vsunou na GN nebo s dvířky posuvnými dvouplášťovými, pohybujícími se na speciálních posuvech nebo křídlovými dvířky. Zadním i bočními zákryty nebo v pojízdném provedení.
- Základní výška stolu je 850 mm, v zadání stolu nad lednici s výškou 900 mm za příplatek. Výšková stavitelnost +30 mm. Zadní nohy stolu jsou opatřeny uzemňovacími šrouby.
- Ke stolům delším, než 1800mm doporučujeme šest noh za příplatek.
- Prac. deska je buď bez lemu nebo s pravým, zadním, levým lemem.

Podstavce a podestavby

- Konstrukci stolu tvoří podnoží svařované z uzavřených profilů 40x40, podestavby jsou kryté pracovní deskou z nerez plechu tl.1 mm, tloušťka desky 40 mm, která je vyztužená a podlepená omyvatelnou lamino deskou.
- Podstavce a podestavby jsou ve variantách s třístrannou trnoží, policemi (police plná nebo roštová) s max. celoplošným zatížením 80 kg a se spodní hranou polic zaoblenou falcovým ohybem,

kdy spodní police je 150 mm od podlahy a vsuny pro GN1/1 nebo pro koše.

- Základní výška je 600 mm u podstavců pod konvektomat v.700 mm. Výšková stavitelnost +30 mm. Zadní nohy stolu jsou opatřeny uzemňovacími šrouby.
- Prac. deska je buď bez lemu nebo s pravým, zadním, levým dvojitým lemem.

Skříně, skříňky, police

- Skříně a skříňky jsou vyrobeny z nerez. plechu tl. 1 mm, nosná konstrukce skříní z jeklu 40/40.
- Jsou opláštěny ze tří stran a opatřeny policemi s max. celoplošným zatížením 80 kg a se spodní hranou polic zaoblenou falcovým ohybem. Jsou otevřené nebo s dvouplášťovými dvířky posuvnými, pohybujícími se na speciálních posuvech či křídlovými dvířky.
- Police nástěnná plné, roštové nebo stojanové jsou z nerez plechu tl.1 mm s max. celoplošným zatížením polic 40 kg (se zvýšenou nosností 60 kg). Jsou ukotveny na konzolách z jeklu 30/30. Police mohou být jednopatrové, dvoupatrové či třípatrové, mohou být opatřeny pojezdy na GN (kořenky).

Pracovní desky

- Pracovní deska je vyrobená z nerez. plechu tl. 1 - 1,5 mm, vyztužená a podlepená omyvatelným laminem nebo vyztužená podélnými profily, může být opatřena prolomem, vevařeným dřezem (tloušťka plechu desky je standardně 1,2 mm) nebo sklopným systémem. Nebo může být dělená s kombinací s deskou z nierolenu.
- Pracovní deska buková má tl.28 mm a celonierolenová tl.30 mm. Standardně je deska dodávána se zadním dvojitým lemem v. 40 mm. Může být buď bez lemu nebo s pravým, zadním, levým, dvojitým lemem.

Regály

- Konstrukci regálů policových tvoří podnoží svařované z uzavřených profilů 40x40, u ostatních 30/30. Výšková stavitelnost +30 mm. Zadní nohy regálu jsou opatřeny uzemňovacími šrouby.
- Regály jsou ve variantách s policemi (police plná nebo roštová) s max. celoplošným zatížením 80 kg a se spodní hranou polic zaoblenou falcovým ohybem, kdy spodní police je 150 mm od podlahy. Nebo s vsuny na tácy či GN.
- Můžou být se zadním i bočními zákryty.
- K regálům delších, než 1800 mm doporučujeme šest noh za příplatek.

Vozíky

- Konstrukci vozíků tvoří podnoží svařované z uzavřených profilů 30x30 s ložiskovými otočnými kolečky pr. 100 mm, z toho 2 bržděné.
- Vozíky jsou dle typu opatřeny policemi, se spodní hranou polic zaoblenou falcovým ohybem, policemi s prolomem, se vsuny na tácy či GN, odkapní vaničkou.....
- Rozměry vozíků se vsuny je nutné zadat dle rozměru táců nebo velikosti GN.

Stoly a vozíky s ohřevem

- Konstrukci vozíků tvoří podnoží svařované z uzavřených profilů 30x30 s ložiskovými otočnými kolečky pr. 100 mm z toho 2 bržděné, stolů z profilů 40x40, výšková stavitelnost +30 mm. Zadní nohy stolu jsou opatřeny uzemňovacími šrouby.
- Deska je z nerez plechu tl.1,25mm s vevařenou vodní lázní lisovanou dělenou nebo svařovanou vanou.
- Vozíky a stoly jsou dle typu opatřeny policemi, s max. celoplošným zatížením 80 kg a se spodní hranou polic zaoblenou falcovým ohybem, s dvířky posuvnými dvouplášťovými, pohybujícími se

na speciálních posuvech nebo křídlovými dvířky. Zadními i bočními zákryty.

- Ovládání vozíků a stolů je umístěno v prolisované zástěně, aby nedocházelo k poškození. Základní výška vozíku, stolu je 850 mm.

- Konstrukce zásobníků je celonerezová z plechu tl.1 mm, s ložiskovými otočnými kolečky pr. 100 mm z toho 2 bržděné. Základní výška zásobníku 900 mm. Zásobník umožňuje úplné vyjmutí obou šachet pro lepší čištění, nastavení pružin a servisní přístup. Zásobníky jsou určeny na ohřev talířů, misek a sklenic v koších.

Digestoře

- Digestoře jsou v celonerezovém provedení z plechu tl.1 mm. Základní výška je 400 mm.

- Filtry (odlučovače tuků) jsou vyrobeny ze skládaného nerez nebo vrstveného tahokovu, v rozměru 495x495x20 mm. Po obvodu je odkapní žlábek s výpustným kohoutem. Digestoře mohou být se zářivkovým osvětlením, odolné proti vysokým teplotám anebo s osvětlením krytým – za příplatek.

- Vyústění se provádí dle požadavku vzduchotechniky. Ventilátor není součástí dodávky.

Chladicí stoly a vitríny

- Stůl chlazený se vyrábí v mnoha variantách. Konstrukce-dvojitý plášť s polyuretanovou izolací. Sekce jsou osazeny zásuvkami v provedení na GN1/1 hl. 150 mm nebo 200 mm a jsou opatřeny teleskopickými plnovýsuvy nebo dveřmi, kde jsou vsuny na GN1/1. Agregát je vpravo, vlevo nebo mimo stůl (bez příplatku max.do 5 m).

- Vnitřní kompresor a kondenzační jednotka snadno vyjímatelná na teleskopickém výsuvu. Na panelu před agregátem je umístěn vypínač a digitální termostat, který je nastaven na 4 °C, možná změna na +2 až +10 °C.

- Uvnitř stolu je 1 nebo 2 výparníky s nuceným oběhem, od něhož je kondenzát vzniklý při odpařování sveden do nádržky s automatickým odpařováním nebo do kanalizace. Automatické odtávání a odpařování. Pracovní deska stolu může být chlazená nebo nechlazená, osazená dřezem nebo chlaz. vanou. Možnost i granitové pracovní desky.

- Vitríny jsou určeny pro obslužný nebo samoobslužný prodej potravin a nápojů. Nosná konstrukce je z nerezových plechů a profilů, uvnitř standardně dvě police skleněné a osvětlení. Vitríny jsou z izolačního dvojskla. Rozměry lze upravit dle přání zákazníka. Vitríny jsou s nuceným oběhem chlazeného vzduchu.

- Možnost tropikalizovaného provedení a hygienického provedení H1-3, za příplatek.

- Nutnost zajistit dostatečný přívod vzduchu k agregátu včetně jeho výfuku.

- Uvedené parametry platí při maximální okolní teplotě 25 °C a max. vlhkosti 60 %.

Vpusti

- Vpusti a rošty jsou korozi-vzdorné, vodotěsné a konstrukčně pevné. Vpusti jsou vyrobeny z nerez plechu tl. 1,5 mm a po obvodě tvarované dle typu podlah. Pochozí rošty mají provedenou protismykovou úpravu jemným zoubkováním. Vpusti mohou být opatřeny protizápachovou uzávěrou. Odtokový otvor směrem dolů nebo boční je o průměru DN 100 mm, popř. DN 75 mm.

Ostatní

- Hygienické zákryty mohou být vyrobeny v mnoha variantách. Konstrukce z trubek pr.30 nebo 40, se sklem bezpečnostním Connex, kaleným tl. 6–10 mm, s rovným, ohýbaným sklem, s nerez policí tl.40 mm.

- Pojezdová dráha může být trubková nebo jeklová.

-

Parametry ostatních spotřebičů:

1.01, 4.03 – podstolová chladicí skříň

max rozměry 6120x620x840, max příkon 0, 28kW, min. Objem 120l

1.3 Hnětač stolní – objem mísy min 6 l, odklopná hlava, nástavce na šlehání, nětání, možnost dokoupení příslušenství – výrobek těstovin, krouhač zeleniny, mlýnek na maso

1.8 Řezačka na maso - Mlýnek na maso - dvojsložení v celonerezovém provedení, odnímatelnou hlavou, tlačným kolíkem z plastu a hlavním spínačem. Profesionální pomocník vhodný do výroben s produkcí 300 kg za hodinu. Mlýnek s průměrem vnější matrice - 100 mm a průměrem otvorů matrice 8 + 4,5 mm

1.9 Univerzální robot na hnětení tuhého těsta s kotlíky o objemu 60 a 30 l, stavitelné nohy, Maximální příkon 3,5kW, míchací a šlehací nástavce i pro reduovaný kotlík 30l

2.3 Krouhač na zeleninu s možností až 28 různých disků, provedení na pojízdném vozíku, součástí sada 5 základních disků, možnost nástavce na bramborovou kaši

3.2 Elektrický konvektomat Kapacita 10x GN 1/1

Využití páry: bojler

Vybavení: A-dotykový displej, R-otevírání doprava, S- sprcha, SW-automatické čištění tuhými detergenty

FUNKCE:

PureSteam - generátor páry produkující více saturovanou páru než nástříkový systém

Generátor páry s detekcí vodního kamene a programem odvápnování

Režimy vaření: Pára při nízké teplotě 30-98 °C, pára při 99 °C, super pára 100-130 °C, kombinace 30-300 °C a konvekce 30-300 °C

Speciální režimy: Regenerace, vakuové vaření, noční vaření, fermentace, pasterizace, zauzování, dehydratace

FagorCookingCenter - správa neomezeného množství receptů až o 9 krocích, 200 kulinářsky ověřených receptů již z výroby

Funkce CoolDown rychlého chlazení komory vzduchem a vodou

Odvlhčování komory pro křupavý efekt pečených produktů

DeltaT - úprava potravin s použitím vpichovací jehly

VLASTNOSTI:

Senzor EZ - Vpichová jehla s polohovacím držákem

Dveře varné komory s trojitým a ventilovaným prosklením

Ruční zvlhčování komory

Automatický systém zvlhčování komory nastavitelný v 5 úrovních

Možnost zvolení jednotky teploty °C / °F

Odložený start programu

Vnitřní LED osvětlené varné komory

3.09 – multifunkční zařízení - Multifunkční varné zařízení. Využitelný objem nádoby pro vaření minimálně 100l. Minimální plocha dna 37 dm². Kapacita při vaření v GN min. 2xGN 1/1-200. Ovládání pomocí dotykové obrazovky (rezistivní nebo kapacitní) v českém jazyce. Možnost vytváření a ukládání receptů v českém jazyce. Stroj řízen microprocesorem. Vpichová potravinová sonda. Funkce: smažení; grilování; vaření ve vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; nízkoteplotního dlouhodobého vaření; vaření souvide; vaření v gastronomických a varných koších například těstovin; fritování ve fritovacích koších; delta T vaření; udržování na nastavené teplotě. Rozsah nastavení teploty mini. v rozsahu 50 - 250°C. Automatické napouštění vody s přednastavením množství s přesností min. na 1l. 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.

Izolované dvouplášťové víko s těsněním. Celonerezová vana z materiálu AISI 304. Vč. příslušenství: 1x rameno pro vaření v koších, 2x varný koš, 2x fritovací koš, 1x scezovací síto, 1x vozík na vypouštění vařeného obsahu, 2x rošt na dno pánve, 1x Stěrka pro čištění 1x čistící houbička

- Integrovaná elektrická zásuvka 230V s příkonem 0,5kW. Sprcha pro čištění stroje. Elektrická energie 400V/ min15 - max. 28kW. Délka max . 1250 mm .Povolená tolerance ostatních hodnot: +/-10%, pokud není uvedeno minimum nebo maximum.

3.11 Multifunkční zařízení – dvojitá sklopná pánev o objemu min 2x 24 l, maximální příkon 23kw, šířka max 1200mm, Hloubka max 950

3.16 – Indukční sporák rozměry max 400x900x900+/- 15%, Maximální příkon 10 kW, otevřená podstavba

4.6 nářezový stroj- šnekový převod, průměr nože min 300, teflonová úprava

5.01, 5.02, 5.03, 5.04, 6.01 – chladicí skříň o rozměrech max 620x620x2000, min objem 340l, celonerezové provedení)

5.05, 5.06, 5.07 – Mrazicí skříň o rozměrech max 620x620x2000, min objem 340l, celonerezové provedení)

9.04 Myčka kombinovaná pro bílé i černé nádobí

-
- Produktivita Doba uvedení do provozu (naplnění a ohřev) 9 min. (přívod vody 55 °C)
Výměna vody (vypuštění, doplnění, ohřev) 5 min. (přívod vody 55 °C)
- Spotřeba na mycí program Voda: 2 l • El. energie: 0,171 kWh Mycí režimy (automatická aktivace)
- Vysokotlaký režim pro provozní nádobí nebo nízkotlaký režim pro stolní nádobí a sklo.
Mycí programy
- Provozní nádobí 3 min.
- Připálené/přípečené provozní nádobí 6 min.
- Skleněné nádobí 1 min.
- Stolní nádobí a náčiní 2 min.
- Kapacita mycího koše provozního nádobí Hrnce do Ø 450 V 380 mm nebo menší velikosti • 1 GN 1/1 hloubka 200 mm nebo menší velikosti • 2 GN 1/1 nebo 4 GN 1/2 hloubka 65 mm
Kapacita oboustranného mycího koše 18 x GN 1/1 roštů • 9 x GN 1/1 nebo 18 GN 1/2 poklic nebo krájecí prkénko o max. hloubce 20 mm. • 2 x tácy na pečivo nebo prkénka na krájení velikosti 600/400/20 mm • 9 GN1/1 nebo 12 GN 1/2 servírovací tácy max. hloubky 20 mm.
- Kapacita mycího koše stolního nádobí 18 jídelních talířů • 12 polévkových talířů max. Ø 240 mm
- Kapacita mycího koše na skleněné nádobí 25 sklenic Ø 90 mm • 25 hrnků Ø 90 mm
Standardní dodávka Verze s ručním zvedáním poklopu
- Nerezová ergonomická rukojeť Verze s automatickým zdvihem poklopu Ovládání poklopu pomocí nožního mechanismu „hands-free“ nebo ovládacího panelu • Možnost ručního ovládání. Ovládací panel Pravá nebo levá strana - D 430 mm • Ve výšce očí a jednoduše dosažitelný • Voděodolný TFT displej • Symboly mycích programů Náplň Standardní koš 500 x 500 mm • Použitelná průchozí výška 405 mm • Pracovní výška: 860-910 mm
Konstrukce Nerezová ocel • IPX5 - Zadní krycí deska • Tepelně a hlukově izolovaný dvouplášťový poklop • Vypouštěcí čerpadlo do výšky odpadního potrubí až 800 mm • Časovač vypnutí Dávkořadač chemikálií
- Dávkořadač tekutého mycího a oplachovacího prostředku s peristaltickým čerpadlem • Sací

- hadice • Připraveno k instalaci senzoru dávkování mycího prostředku.
- Nádrž na mytí 30 l lisovaná nádrž • 8 kW ohřívač • 4 filtry Nádrž na oplach 12 l • 8 kW ohřívač Technologie mytí provozního nádobí 2 nerezová oscilující mycí ramena poháněná motorem • Odnímatelná bez použití nářadí • Speciální trysky pro provozní nádobí • Vysokotlaké čerpadlo: 1,5 kW Technologie mytí stolního nádobí a skla 2 nerezová rotační mycí ramena poháněná tlakem vody • Odnímatelná bez použití nářadí • Speciální trysky pro stolní nádobí • Nízkotlaké čerpadlo: čerpadla: 1,1 kW Technologie oplachování 2 oplachovací ramena z nerezové oceli • Odnímatelná bez použití nářadí • Speciální trysky pro oplach • Oplachovací čerpadlo: 0,18 kW Teplota mycí vody Tovární nastavení: 60 °C • Nastavitelná od 35 °C do 65 °C Teplota oplachové vody Tovární nastavení: 85 °C • Nastavitelná od 65 °C do 85 °C Startovací sada Nerezový mycí koš na provozní nádobí – plastový mycí koš na stolní nádobí - plastový mycí koš na sklo s velkými oky Instalační sada Přívodní hadice 3/4" vnitřní • Vypouštěcí hadice Ø 28 mm • Přívod vody 10 °C/25 °C - Prodloužení mycího cyklu o 30 sec. Instalace a shoda s předpisy Rozměry* a hmotnost Verze s manuálním zvedáním poklopu:
 - Maximální rozměry: V 1980 mm x Š 680+ 100 mm madlo x D 760 + 95 mm madlo
 - Elektrické napájení (Max. příkon)- 380V/400V/415V / 3N~ / 50 Hz • 16 A / 10 kW
 - Shoda s normami a certifikace CE - DIN 10534*** - GS - EN 1717 - RoHS - OEEZ

U všeho ostatního stačí když odmažete názvy, a dáte podmínku, že parametry Příkon nesmí být překročeny a rozměry se mohoulišit v rozmezí +/- max. 10%

10.01Škrabka na brambory – nerezové provedení včetně lapače slupek a škrobu, vsádka 20 Kg brambor