

Technické standardy vybraných gastronomických zařízení

„Modernizace vybavení kuchyně ZŠ Masarykova“

Zadavatel určuje účastníkům zadávacího řízení níže uvedené technické standardy vybraných gastronomických zařízení.

Zadavatel technickými standardy vymezuje charakteristiku poptávaného předmětu plnění, tj. **minimální** technické parametry, které **musí splňovat nabízený předmět plnění** účastníků zadávacího řízení. V případě, že účastník zadávacího řízení nabídne předmět plnění, který nebude splňovat kterýkoliv z parametrů, **bude vyloučen ze zadávacího řízení z důvodu nesplnění zadávacích podmínek.**

Účastník je povinen vyplnit **žlutě podbarvené buňky**. Účastník v níže uvedených technických podmínkách uvede, zda jím nabízené zařízení splňuje požadavky uvedené ve sloupcích tak, že ve sloupci „**SPLŇUJE ÚČASTNÍK**“ vyplní hodící se variantu, „ANO“ v případě, že nabízené plnění splňuje tento požadavek a „NE“ v případě, že nabízené plnění tento požadavek nesplňuje. V případě, že účastník uvede ve sloupci „**SPLŇUJE ÚČASTNÍK**“ alespoň jednou „NE“, bude vyloučen ze zadávacího řízení z důvodu nesplnění zadávacích podmínek.

V případě, že účastník uvede ve sloupci „**SPLŇUJE ÚČASTNÍK**“ „ANO“ a při posouzení nabídek bude zjištěno, že nabízené plnění tento požadavek nesplňuje, bude vyloučen z důvodu jeho nesplnění a porušení zadávacích podmínek.

Do sloupce „**HODNOTA DLE NABÍDKY ÚČASTNÍKA**“ pak uvede konkrétní hodnotu parametru (ve stejných jednotkách, v jakých je stanoven požadavek) nebo bližší specifikaci jím nabízeného zařízení ve vztahu k požadované hodnotě.

V případě, že účastník nevyplní sloupec „**HODNOTA DLE NABÍDKY ÚČASTNÍKA**“ a ve sloupci „**SPLŇUJE ÚČASTNÍK**“ vyplní variantu „ANO“, má se zato, že účastníkem nabízené plnění přesně odpovídá požadavku zadavatele, stanoveném ve sloupci „**POŽADOVANÁ HODNOTA**“.

Účastník je dále povinen vyplnit buňku „**TYPOVÉ OZNAČENÍ NABÍZENÉHO ZAŘÍZENÍ**“ a buňku „**VÝROBCE NABÍZENÉHO ZAŘÍZENÍ**“ výrobce jím nabízeného zařízení. Vyplnění všech údajů v technických podmínkách je pro dodavatele **závazné** a bude přílohou smlouvy o dílo. Toto znamená, že dodavatel bude povinen dodat zařízení dle Typového označení nabízeného zařízení a od Výrobce nabízeného zařízení, ke kterému se zavázal vyplněním těchto dvou buněk.

ELEKTRICKÝ SKLOPNÝ MÍCHACÍ VARNÝ KOTEL - POZ. A1			
Typové označení nabízeného zařízení		PROVENO 4G	
Výrobce nabízeného zařízení		METOS /Finsko/	
Požadovaný parametr	Požadovaná hodnota	Splňuje účastník (ANO či NE)	Hodnota dle nabídky účastníka
Jednonádobové provedení varného zařízení	ANO	ANO	Jednonádobové provedení varného zařízení
Objem nádoby	Min. 150 l	ANO	Objem 150 lt
Integrovaným míchací rameno ve spodní části	ANO	ANO	Integrovaným míchací rameno ve spodní části
Nastavitelná rychlost míchání – dolní mez	Min. 15 otáček	ANO	15 otáček / 1 minuta
Nastavitelná rychlost míchání – horní mez	Min. 140 otáček	ANO	140 otáček / 1 minuta
Maximální rychlost tj. 140 otáček je možné nastavit i pro maximální náplň	ANO	ANO	Maximální rychlost tj. 140 otáček je možné nastavit i pro maximální náplň
Možnost reverzního otáčení ramene	ANO	ANO	Možnost reverzního otáčení ramene
Kontrola teploty v reálném čase, zvláště řízená teplota pokrmu a pláště	ANO	ANO	Kontrola teploty v reálném čase, zvláště řízená teplota pokrmu a pláště
Měření spotřeby energie a vody na ovládacím panelu	ANO	ANO	Měření spotřeby energie a vody na ovládacím panelu
Teplotní rozsah	Min. 30 °C až 120 °C	ANO	30 °C až 120 °C
Ovládací panel na pilíři s dotykovým elektronickým digitálním ovládáním	ANO – odděleně pro snadné ovládání a mimo obvyklou čistící zónu pro mokré čištění s krytím min. IPX6	ANO	Ovládací panel na pilíři s dotykovým elektronickým digitálním ovládáním
Celonerezová konstrukce vč. rámu	ANO – z důvodu hygieny a životnosti	ANO	Celonerezová konstrukce vč. rámu
Síla použitého nerezového materiálu u nádoby	Min. 4 mm	ANO	Síla použitého nerezového materiálu u nádoby 4mm
Provedení nádoby	Svařované provedení	ANO	Svařované provedení
Vnitřní nádoba z kyselino-odolné oceli	ANO	ANO	Vnitřní nádoba z kyselino-odolné oceli
CERTIFIKOVÁNO PRO PROVOZ BEZ DOZORU	ANO	ANO	CERTIFIKOVÁNO PRO PROVOZ BEZ DOZORU

Příloha 4b Specifikace gastronomických zařízení – technické standardy

Maximální výška hrany nádoby kotle	1000 mm – z důvodu bezpečnosti	ANO	900mm
Minimální světlá výška při vyklopení kotle	600 mm	ANO	600mm
Elektrické vyklápění nádoby kotle	ANO	ANO	Elektrické vyklápění nádoby kotle
Bezpečnostní víko s plnicím otvorem /mřížka pro přidávání surovin během vaření bez nutnosti vyklápění víka kotle/	ANO	ANO	Bezpečnostní víko s plnicím otvorem /mřížka pro přidávání surovin během vaření bez nutnosti vyklápění víka kotle/
STOP tlačítko	ANO	ANO	STOP tlačítko
Vyklápění kotle současně s mícháním	ANO – z důvodu snadného vyprazdňování obsahu kotle	ANO	Vyklápění kotle současně s mícháním
Kotel musí umožňovat například vaření při nízkých teplotách SOUS-VIDE, kynutí, nebo udržování, vaření Delta-T	ANO	ANO	Kotel umožňuje například vaření při nízkých teplotách SOUS-VIDE, kynutí, nebo udržování, vaření Delta-T
USB port pro aktualizaci softwaru	ANO	ANO	USB port pro aktualizaci softwaru
Autodiagnostika pro údržbu	ANO	ANO	Autodiagnostika pro údržbu
Možnost vyjmutí ramene z kotle vč. možnosti mytí ramene v průmyslových myčkách	ANO	ANO	Možnost vyjmutí ramene z kotle vč. možnosti mytí ramene v průmyslových myčkách
Uzavřená smlouva o servisu míchacího výklopného kotle	ANO – minimálně rok s dovozcem míchacího výklopného kotle uzavřenou „Smlouvu o servisních službách“ vydanou na základě auditu v systému pro certifikované servisní partnery v ČR	ANO	V příloze nabídky zasíláme certifikát deklarující naši autorizace pro instalaci a servis zařízení
Příkon	Min. 27,5 kW/400 V – max. 30kW/400 V	ANO	27,6kW/400V
Rozměry – šířka	Max. 1400 mm	ANO	1360mm
Příslušenství ke kotli – možnost objednání samostatné konstrukce kotle bez nutnosti kotvení kotle do podlahy – viz poz. A1a	ANO	ANO	Ke kotli lze objednat samostatnou konstrukci kotle bez nutnosti kotvení kotle do podlahy – oceněno ve výkazu výměr na poz. A1a
Příslušenství ke kotli – možnost objednání izolace nádoby pláště PUR pěnou !!! – viz poz. A1b	ANO	ANO	Ke kotli lze objednat izolaci nádoby pláště PUR pěnou – oceněno ve výkazu výměr na poz. A1b
Příslušenství ke kotli – možnost objednání samostatné sprchy ke kotli – viz poz. A1d	ANO	ANO	Ke kotli lze objednat samostatnou sprchu ke kotli – oceněno ve výkazu výměr na poz. A1d
Příslušenství ke kotli – možnost objednání samostatného připojení kotle na změkčenou vodu – viz poz. A1g	ANO	ANO	Ke kotli lze objednat samostatné připojení kotle na změkčenou vodu – oceněno ve výkazu výměr na poz. A1g

Příloha 4b Specifikace gastronomických zařízení – technické standardy

Příslušenství ke kotli – možnost objednání výpustného kohoutu ke kotli – viz poz. A1h	ANO	ANO	Ke kotli lze objednat výpustný kohout – oceněno ve výkazu výměr na poz. A1h
---	-----	-----	---

MULTIFUNKČNÍ VARNÉ ZAŘÍZENÍ - POZ. A4			
Typové označení nabízeného zařízení		LP-150	
Výrobce nabízeného zařízení		LOG-iQ s.r.o. /ČR/	
Požadovaný parametr	Požadovaná hodnota	Splňuje účastník (ANO či NE)	Hodnota dle nabídky účastníka
Jednonádobové provedení varného zařízení	ANO	ANO	Jednonádobové provedení varného zařízení
Objem nádoby	Min. 150 l	ANO	Objem 150 lt
Zařízení instalováno do hygienicky spojeného designově jednotného varného bloku společně se zařízením na poz. A3 – tj. modulární neutrální díl.	ANO	ANO	Zařízení instalováno do hygienicky spojeného designově jednotného varného bloku společně se zařízením na poz. A3 – tj. modulární neutrální díl.
Spojení obou zařízení – multifunkčního varného zařízení a modulárního neutrálního dílu musí provedeno hygienicky zabraňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu.	ANO	ANO	Spojení obou zařízení – multifunkčního varného zařízení a modulárního neutrálního dílu bude provedeno hygienicky zabraňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu.
Zařízení musí splňovat dle normy DIN 18873-5:2016-02 maximální spotřebu elektrické energie 0,090kWh / 1 kg vody	ANO – prohlášení výrobce	ANO	Zařízení splňuje dle normy DIN 18873-5:2016-02 maximální spotřebu elektrické energie 0,090kWh / 1 kg vody – v příloze nabídky zasíláme prohlášení výrobce o splnění uvedené podmínky
Zařízení musí splňovat dle normy DIN 18873-5:2016-02 maximální dobu zavaření objemu 100 lt do max. 35 minut	ANO – prohlášení výrobce	ANO	Zařízení splňuje dle normy DIN 18873-5:2016-02 maximální dobu zavaření objemu 100 lt do max. 35 minut – v příloze nabídky zasíláme prohlášení výrobce o splnění uvedené doby
Možnost vaření v GN vč. min. kapacita pro vaření	ANO - min. kapacita 4x GN 1/1-195	ANO	kapacita 4x GN 1/1-195
Ovládání pomocí dotykové obrazovky v českém jazyce	ANO – ovládací obrazovka rezistivní nebo kapacitní	ANO	ovládací obrazovka rezistivní
Výška spodní hrany ovládacího displeje od země	Min. 850 mm	ANO	850mm

Příloha 4b Specifikace gastronomických zařízení – technické standardy

Možnost vytváření a ukládání receptur v českém jazyce	ANO	ANO	Možnost vytváření a ukládání receptur v českém jazyce
Teplotní vpichová potravinová sonda	ANO	ANO	Teplotní vpichová potravinová sonda
Možnost použití přednastavených varných programů	ANO – minimálně 7 přednastavených programů	ANO	Možnost použití přednastavených varných programů
Funkce: smažení; grilování; fritování, vaření ve vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; nízkoteplotní dlouhodobé vaření; vaření sous-vide	ANO	ANO	Funkce: smažení; grilování; fritování, vaření ve vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; nízkoteplotní dlouhodobé vaření; vaření sous-vide
Možnost použití varných košíků	ANO	ANO	Možnost použití varných košíků
Výbava v podobě funkce delta T vaření	ANO	ANO	Výbava v podobě funkce delta T vaření
Možnost udržování na nastavené teplotě	ANO	ANO	Možnost udržování na nastavené teplotě
Možnost regulace teploty	ANO – v rozmezí min. 50 °C až 250 °C	ANO	Regulace teploty v rozmezí min. 50°C až 250°C
Automatické napouštění vody	ANO – s přesností na 1 litr	ANO	Přesnost nastavení vody na 1 litr
STOP tlačítko	ANO	ANO	STOP tlačítko
USB port pro aktualizaci softwaru	ANO	ANO	USB port pro aktualizaci softwaru
Výpustný kohout	ANO	ANO	Výpustný kohout
Velikost výpustného kohoutu	Min. 2“	ANO	2“
Umístění výpustného kohoutu	Vpravo nebo vlevo – NE UPROSTŘED !!	ANO	Výpustný kohout umístěn vlevo z pohledu obsluhy
Materiál a části výpustného kohoutu	Výpustný ventil vyroben z nerezové oceli AISI 316, vybaven pojistkou proti otevření a včetně EPDM těsnění	ANO	Výpustný ventil vyroben z nerezové oceli AISI 316, vybaven pojistkou proti otevření a včetně EPDM těsnění
Provedení výpustného kohoutu	Výpustný ventil s plynulou regulací proudu vypouštěného obsahu zabráňující rozstřík vypouštěné tekutiny	ANO	Výpustný ventil s plynulou regulací proudu vypouštěného obsahu zabráňující rozstřík vypouštěné tekutiny
Izolované dvouplášťové víko s těsněním	ANO	ANO	Izolované dvouplášťové víko s těsněním
Celonerezová vana z materiálu min. AISI 316	ANO	ANO	Celonerezová vana z materiálu min. AISI 316
Uzavřená smlouva o servisu multifunkčního varného zařízení	ANO – minimálně rok s výrobcem multifunkčního varného zařízení uzavřenou „Smlouvu o servisních službách“ vydanou na základě auditu v systému	ANO	V příloze nabídky zasíláme certifikát deklarující naši autorizace pro instalaci a servis zařízení

Příloha 4b Specifikace gastronomických zařízení – technické standardy

	pro certifikované servisní partnery v ČR		
Integrovaná elektrická zásuvka 230 V	ANO	ANO	Integrovaná elektrická zásuvka 230 V
Sprcha pro čištění stroje	ANO	ANO	Sprcha pro čištění stroje
Příkon	min. 25 kW/400 V, max. 28kW/400 V	ANO	27,5kW/400V
Rozměry – šířka	max. 1400 mm	ANO	1120mm
Příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček	ANO	ANO	Příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček

MULTIFUNKČNÍ VARNÉ ZAŘÍZENÍ - POZ. A5

Typové označení nabízeného zařízení		LP-150	
Výrobce nabízeného zařízení		LOG-iQ s.r.o. /ČR/	
Požadovaný parametr	Požadovaná hodnota	Splňuje účastník (ANO či NE)	Hodnota dle nabídky účastníka
Jednonádobové provedení varného zařízení	ANO	ANO	Jednonádobové provedení varného zařízení
Objem nádoby	Min. 150 l	ANO	Objem 150 lt
Zařízení instalováno do hygienicky spojeného designově jednotného varného bloku společně se zařízením na poz. A3 – tj. modulární neutrální díl.	ANO	ANO	Zařízení instalováno do hygienicky spojeného designově jednotného varného bloku společně se zařízením na poz. A3 – tj. modulární neutrální díl.
Spojení obou zařízení - multifunkčního varného zařízení a modulárního neutrálního dílu musí provedeno hygienicky zabraňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu.	ANO	ANO	Spojení obou zařízení – multifunkčního varného zařízení a modulárního neutrálního dílu bude provedeno hygienicky zabraňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu.
Zařízení musí splňovat dle normy DIN 18873-5:2016-02 maximální spotřebu elektrické energie 0,090kWh / 1 kg vody	ANO – prohlášení výrobce	ANO	Zařízení splňuje dle normy DIN 18873-5:2016-02 maximální spotřebu elektrické energie 0,090kWh / 1 kg vody – v příloze nabídky zasíláme prohlášení výrobce o splnění uvedených podmínek

Příloha 4b Specifikace gastronomických zařízení – technické standardy

Zařízení musí splňovat dle normy DIN 18873-5:2016-02 maximální dobu zavaření objemu 100 lt do max. 35 minut	ANO – prohlášení výrobce	ANO	Zařízení splňuje dle normy DIN 18873-5:2016-02 maximální dobu zavaření objemu 100 lt do max. 35 minut – v příloze nabídky zasíláme prohlášení výrobce o splnění uvedené doby
Možnost vaření v GN vč. min. kapacita pro vaření	ANO - min. kapacita 4x GN 1/1-195	ANO	kapacita 4x GN 1/1-195
Ovládání pomocí dotykové obrazovky v českém jazyce	ANO – ovládací obrazovka rezistivní nebo kapacitní	ANO	Ovládací obrazovka rezistivní
Výška spodní hrany ovládacího displeje od země	Min. 850 mm	ANO	850mm
Možnost vytváření a ukládání receptur v českém jazyce	ANO	ANO	Možnost vytváření a ukládání receptur v českém jazyce
Teplotní vpichová potravinová sonda	ANO	ANO	Teplotní vpichová potravinová sonda
Možnost použití přednastavených varných programů	ANO – minimálně 7 přednastavených programů	ANO	Možnost použití přednastavených varných programů
Funkce: smažení; grilování; fritování, vaření ve vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; nízkoteplotní dlouhodobé vaření; vaření sous-vide	ANO	ANO	Funkce: smažení; grilování; fritování, vaření ve vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; nízkoteplotní dlouhodobé vaření; vaření sous-vide
Možnost použití varných košů	ANO	ANO	Možnost použití varných košů
Výbava v podobě funkce delta T vaření	ANO	ANO	Výbava v podobě funkce delta T vaření
Možnost udržování na nastavené teplotě	ANO	ANO	Možnost udržování na nastavené teplotě
Možnost regulace teploty	ANO – v rozmezí min. 50 °C až 250 °C	ANO	Regulace teploty v rozmezí min. 50°C až 250°C
Automatické napouštění vody	ANO – s přesností na 1 litr	ANO	Přesnost nastavení vody na 1 litr
STOP tlačítko	ANO	ANO	STOP tlačítko
USB port pro aktualizaci softwaru	ANO	ANO	USB port pro aktualizaci softwaru
Výpustný kohout	ANO	ANO	Výpustný kohout
Velikost výpustného kohoutu	Min. 2“	ANO	2“
Umístění výpustného kohoutu	Vpravo nebo vlevo – NE UPROSTŘED	ANO	Výpustný kohout umístěn vlevo z pohledu obsluhy
Materiál a části výpustného kohoutu	Výpustný ventil vyroben z nerezové oceli AISI 316, vybaven pojistkou proti otevření a včetně EPDM těsnění	ANO	Výpustný ventil vyroben z nerezové oceli AISI 316, vybaven pojistkou proti otevření a včetně EPDM těsnění
Provedení výpustného kohoutu	Výpustný ventil s plynulou regulací proudu vypouštěného obsahu	ANO	Výpustný ventil s plynulou regulací proudu vypouštěného obsahu

Příloha 4b Specifikace gastronomických zařízení – technické standardy

	zabraňující rozstřík vypouštěné tekutiny		zabraňující rozstřík vypouštěné tekutiny
Izolované dvouplášťové víko s těsněním	ANO	ANO	Izolované dvouplášťové víko s těsněním
Celonerezová vana z materiálu min. AISI 316	ANO	ANO	Celonerezová vana z materiálu min. AISI 316
Uzavřená smlouva o servisu multifunkčního varného zařízení	ANO – minimálně rok s výrobcem multifunkčního varného zařízení uzavřenou „Smlouvu o servisních službách“ vydanou na základě auditu v systému pro certifikované servisní partnery v ČR	ANO	V příloze nabídky zasíláme certifikát deklarující naši autorizace pro instalaci a servis zařízení
Integrovaná elektrická zásuvka 230 V	ANO	ANO	Integrovaná elektrická zásuvka 230 V
Sprcha pro čištění stroje	ANO	ANO	Sprcha pro čištění stroje
Příkon	min. 25 kW/400 V, max. 28kW/400 V	ANO	27,5kW/400V
Rozměry – šířka	max. 1400 mm	ANO	1120mm
Příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček	ANO	ANO	Příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček

MODULÁRNÍ NEUTRÁLNÍ DÍL - POZ. A3			
Typové označení nabízeného zařízení		Neutrální díl	
Výrobce nabízeného zařízení		LOG-iQ s.r.o. /ČR/	
Požadovaný parametr	Požadovaná hodnota	Splňuje účastník (ANO či NE)	Hodnota dle nabídky účastníka
Zařízení musí být instalováno do hygienicky spojeného designově jednotného varného bloku společně se zařízením na poz. A4 - tj. multifunkční varné zařízení	ANO	ANO	Zařízení instalováno do hygienicky spojeného designově jednotného varného bloku společně se zařízením na poz. A4 - tj. multifunkční varné zařízení
Zařízení musí být instalováno do hygienicky spojeného designově jednotného varného bloku společně se	ANO	ANO	Zařízení instalováno do hygienicky spojeného designově jednotného varného bloku společně se zařízením na poz. A5 - tj. multifunkční varné zařízení

Příloha 4b Specifikace gastronomických zařízení – technické standardy

zařízení na poz. A5 - tj. multifunkční varné zařízení			
Spojení zařízení – multifunkčního varného zařízení a modulárního neutrálního dílu musí být provedeno hygienicky zabraňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu.	ANO	ANO	Spojení zařízení – multifunkčního varného zařízení a modulárního neutrálního dílu bude provedeno hygienicky zabraňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu.
Rozměry modulárního neutrálního dílu – šířka:	Min. 800 mm	ANO	Min. 800mm
Opláštěná záda a opláštěné oba boky modulárního neutrálního dílu	ANO	ANO	Opláštěná záda a opláštěné oba boky modulárního neutrálního dílu
Součástí modulárního dílu 1x plná police	ANO	ANO	Součástí modulárního dílu 1x plná police

MULTIFUNKČNÍ INDUKČNÍ SPORÁK - POZ. A8

Typové označení nabízeného zařízení		IS-3/3/3/3	
Výrobce nabízeného zařízení		LOG-iQ s.r.o. /ČR/	
Požadovaný parametr	Požadovaná hodnota	Splňuje účastník (ANO či NE)	Hodnota dle nabídky účastníka
Indukční plotny	ANO - min. 4x plotna	ANO	4x indukční plotny
Profesionální vestavná indukční varná a udržovací deska určená pro dlouhodobý provoz bez přerušení min. 8 h	ANO	ANO	Profesionální vestavná indukční varná a udržovací deska určená pro dlouhodobý provoz bez přerušení min. 8 h
Příkon 1. plotny	Min. 3,0 kW	ANO	Příkon 1. plotny 3kW
Příkon 2. plotny	Min. 3,0 kW	ANO	Příkon 2. plotny 3kW
Příkon 3. plotny	Min. 3,0 kW	ANO	Příkon 3. plotny 3kW
Příkon 4. plotny	Min. 3,0 kW	ANO	Příkon 4. plotny 3kW
Bezrámečkové zabudování do varného bloku	ANO	ANO	Bezrámečkové zabudování do varného bloku
Bezrámečkové zabudování do varného bloku	ANO - min. průměr hrnce 120 mm	ANO	Bezrámečkové zabudování do varného bloku
Nastavitelné stupně výkonu	ANO – minimálně 9 výkonových stupňů	ANO	9 výkonových stupňů

Příloha 4b Specifikace gastronomických zařízení – technické standardy

Rozměr varné desky	Min. 300 x 300 mm	ANO	Rozměr varné desky 300x300 mm
Nosnost sklokeramické varné desky	Min. 60 kg	ANO	Nosnost sklokeramické varné desky 60kg
Uzavřený ze tří stran bez větracích otvorů z boků, zad	ANO	ANO	Uzavřený ze tří stran bez větracích otvorů z boků, zad
Dvouplášťová levá a pravá strana sporáku	ANO	ANO	Dvouplášťová levá a pravá strana sporáku
Spotřeba energie pro ohřátí 1 kg vody	Max. 0,120 kWh	ANO	Spotřeba energie pro ohřátí 1 kg vody
Provozování zařízení bez obsluhy dle EN	ANO	ANO	Provozování zařízení bez obsluhy dle EN
U všech čtyřech ploten je nutné zajistit systém řízení dle nastavené teploty pokrmu v reálném čase přesností na 1 °C pomocí teplotní sondy nebo jiného systému	ANO	ANO	U všech čtyřech ploten je systém řízení dle nastavené teploty pokrmu v reálném čase přesností na 1 °C
Ovládání ploten z čele sporáku	ANO	ANO	Ovládání ploten z čele sporáku
Součástí sporáku 1x napouštěcí rameno na vodu	ANO	ANO	Součástí sporáku 1x napouštěcí rameno na vodu
Příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček	ANO	ANO	Příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček
Síla pracovní desky	Min. 1,5 mm.	ANO	Síla pracovní desky 2mm
V desce musí být po celém obvodu odkapní žlábk s připojením na odpad pro případ vytečení tekutin	ANO	ANO	V desce bude po celém obvodu odkapní žlábk s připojením na odpad pro případ vytečení tekutin
Součástí sporáku 1x elektrická zásuvka 230 V/500 W	ANO	ANO	Součástí sporáku 1x elektrická zásuvka 230 V/500 W
Uzavřená smlouva o servisu indukčního sporáku	ANO – minimálně rok s výrobcem indukčního sporáku uzavřenou „Smlouvu o servisních službách“ vydanou na základě auditu v systému pro certifikované servisní partnery v ČR	ANO	V příloze nabídky zasíláme certifikát deklarující naši autorizace pro instalaci a servis zařízení
Příkon	Min. 12 kW / 400 V	ANO	12 kW/400V
Rozměry – šířka	Max. 1200 mm	ANO	1040mm
Rozměry – hloubka	Max. 900 mm	ANO	900mm
Rozměry – šířka	Max. 900 mm	ANO	900mm

Příloha 4b Specifikace gastronomických zařízení – technické standardy

CE certifikace	ANO – CE certifikace na celé zařízení /indukční plotny vč. nerezového skeletu/	ANO	CE certifikace na celé zařízení /indukční plotny vč. nerezového skeletu/
Sporák musí být instalován do hygienicky spojeného designově jednotného varného bloku společně s podstavcem zařízení na poz. A7 - tj. multifunkční pánve	ANO	ANO	Sporák bude instalován do hygienicky spojeného designově jednotného varného bloku společně s podstavcem zařízení na poz. A7 - tj. multifunkční pánve
Spojení obou zařízení – podstavce pod multifunkční pánve a multifunkčního indukčního sporáku musí provedeno hygienicky zabráňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu.	ANO	ANO	Spojení obou zařízení – podstavce pod multifunkční pánve a multifunkčního indukčního sporáku bude provedeno hygienicky zabráňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu.

MULTIFUNKČNÍ PÁNEV - POZ. A7

Typové označení nabízeného zařízení		iVARIO L + /vč. tlaku/	
Výrobce nabízeného zařízení		RATIONAL /Německo/	
Požadovaný parametr	Požadovaná hodnota	Splňuje účastník (ANO či NE)	Hodnota dle nabídky účastníka
Objem nádoby pro vaření	Min. 100 lt	ANO	Objem nádoby pro vaření 100 lt
TLAKOVÉ PROVEDENÍ	ANO	ANO	TLAKOVÉ PROVEDENÍ
Hodnota tlaku	Min. 0,25 Bar	ANO	Hodnota tlaku 0,25Bar
Varná plocha	Min. 37 dm ²	ANO	Varná plocha 39 dm ²
Sklopné provedení pánve	ANO	ANO	Sklopné provedení pánve
Podstavec pod pánve	ANO	ANO	Součást zařízení je podstavec pod pánve
Podstavec pod pánví musí být instalován do hygienicky spojeného designově jednotného varného bloku společně se zařízením na poz.	ANO	ANO	Podstavec pod pánví bude instalován do hygienicky spojeného designově jednotného varného bloku společně se zařízením na poz. A8 - tj. multifunkční indukční sporák

Příloha 4b Specifikace gastronomických zařízení – technické standardy

A8 - tj. multifunkční indukční sporák			
Spojení obou zařízení – podstavce pod multifunkční pánve a multifunkčního indukčního sporáku musí provedeno hygienicky zabraňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu.	ANO	ANO	Spojení obou zařízení – podstavce pod multifunkční pánve a multifunkčního indukčního sporáku bude provedeno hygienicky zabraňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu.
Příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček	ANO	ANO	Příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček
automatický zdvih košů	ANO	ANO	automatický zdvih košů
Kapacita při vaření v GN	ANO - min. 2x GN 1/1-195	ANO	Kapacita při vaření v GN 2x GN 1/1-195
Ovládání pomocí dotykové obrazovky v českém jazyce	ANO – ovládací obrazovka rezistivní nebo kapacitní	ANO	Ovládací obrazovka rezistivní
Výška spodní hrany ovládacího displeje od země	Min. 850 mm	ANO	Výška spodní hrany ovládacího displeje od země 850mm
Možnost vytváření a ukládání receptur v českém jazyce	ANO	ANO	Možnost vytváření a ukládání receptur v českém jazyce
Teplotní vpichová potravinová sonda	ANO	ANO	Teplotní vpichová potravinová sonda
Funkce: smažení; grilování; fritování, vaření ve vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; nízkoteplotní dlouhodobé vaření; vaření sous-vide	ANO	ANO	Funkce: smažení; grilování; fritování, vaření ve vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; nízkoteplotní dlouhodobé vaření; vaření sous-vide
Možnost použití varných košů	ANO	ANO	Možnost použití varných košů
Možnost použití fritovacích košů	ANO	ANO	Možnost použití fritovacích košů
Výbava v podobě funkce delta T vaření	ANO	ANO	Výbava v podobě funkce delta T vaření
Možnost udržování na nastavené teplotě	ANO	ANO	Možnost udržování na nastavené teplotě
Možnost regulace teploty	ANO – v rozmezí min. 50 °C až 250 °C	ANO	Možnost regulace teploty v rozsahu 30°C až 250°C
Automatické napouštění vody	ANO – s přesností na 1 litr	ANO	Automatické napouštění vody s přesností na 1 litr
USB port pro aktualizaci softwaru	ANO	ANO	USB port pro aktualizaci softwaru
Izolované dvouplášťové víko s těsněním	ANO	ANO	Izolované dvouplášťové víko s těsněním
Celonerezová vana z materiálu min. AISI 304	ANO	ANO	Celonerezová vana z materiálu min. AISI 304
Integrovaná elektrická zásuvka 230 V	ANO	ANO	Integrovaná elektrická zásuvka 230 V

Příloha 4b Specifikace gastronomických zařízení – technické standardy

Uzavřená smlouva o servisu multifunkční pánve	ANO – minimálně rok s výrobcem multifunkční pánve uzavřenou „Smlouvu o servisních službách“ vydanou na základě auditu v systému pro certifikované servisní partnery v ČR	ANO	V příloze nabídky zasíláme certifikát deklarující naši autorizace pro instalaci a servis zařízení
Sprcha pro čištění stroje	ANO	ANO	Součástí zařízení je sprcha pro čištění stroje
Příkon	Max. 25 kW / 400 V	ANO	21 kW/400 V
Rozměry – šířka	Max. 1300 mm	ANO	1030mm
Příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček	ANO	ANO	Příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček

MYCÍ CENTRUM PRO MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ - POZ. D3 - D10

Typové označení nabízeného zařízení		WD-PRM 60 + WD-153 OPTIFLOW	
Výrobce nabízeného zařízení		Wexiodisk (Švédsko)	
Požadovaný parametr	Požadovaná hodnota	Splňuje účastník (ANO či NE)	Hodnota dle nabídky účastníka
Součást tunelové myčky automatická předmycí zóna	ANO	ANO	Součást tunelové myčky automatická předmycí zóna
Dvouplášťové provedení předmycí zóny	ANO	ANO	Dvouplášťové provedení předmycí zóny
Předmytí v předmyvací zóně zahájeno s využitím fotobuňky	ANO	ANO	Předmytí v předmyvací zóně zahájeno s využitím fotobuňky
Objem vody v předmycí zóně	Min. 30 litrů	ANO	Objem vody v předmycí zóně 30 lt
Dvojitý filtr v předmyvací zóně na zachycení hrubých nečistot a zbytků jídla,	ANO	ANO	Dvojitý filtr v předmyvací zóně na zachycení hrubých nečistot a zbytků jídla,
Výkon čerpadla v předmyvacím modulu	Min. 0,75 kW	ANO	Výkon čerpadla v předmyvacím modulu 0,8kW
Předmyvací zóna osazen mechanickou deaktivací pro koše s nástavcem pro použití pro sklenice nebo nádobí nevyžadující předmytí	ANO	ANO	Předmyvací zóna osazen mechanickou deaktivací pro koše s nástavcem pro použití pro sklenice nebo nádobí nevyžadující předmytí

Příloha 4b Specifikace gastronomických zařízení – technické standardy

Mycí systém umožňuje mytí nádobí bez ručního předmývání tlakovou sprchou	ANO	ANO	Mycí systém umožňuje mytí nádobí bez ručního předmývání tlakovou sprchou
Systém sběru zbytku jídel do speciálního sběrače zbytku jídel	ANO	ANO	Systém sběru zbytku jídel do speciálního sběrače zbytku jídel umístěné v předmycí zóně
Tunelová myčka třínádržová	ANO	ANO	Tunelová myčka třínádržová
Součástí myčky rekuperační jednotka pro zpětné získávání tepla z odpadní pár	ANO	ANO	Součástí myčky rekuperační jednotka pro zpětné získávání tepla z odpadní pár
Účinnost rekuperační jednotky či tepelného čerpadla	Min. 10 kW	ANO	Účinnost rekuperační jednotky 10kW
SPOTŘEBA VODY NA JEDEN MYCÍ KOŠ	Max. 1,2 lt vč. vody spotřebované na nutné předmytí nádobí	ANO	SPOTŘEBA VODY NA JEDEN MYCÍ KOŠ 1,2 lt
Myčka uzpůsobena pro rovnání košů za sebou bez mezer – řazení "do vláčku" - garantovaná spotřeba vody na koš bez možnosti ovlivnění obsluhou	ANO	ANO	Myčka uzpůsobena pro rovnání košů za sebou bez mezer – řazení "do vláčku" - garantovaná spotřeba vody na koš bez možnosti ovlivnění obsluhou
Kapacita mycího centra	Min. 260 košů / 1 hodina	ANO	Kapacita mycího centra 260 košů / 1 hodina
Kapacita mycího centra dle normy DIN 10510	Min. 150 košů/hodinu	ANO	Kapacita mycího centra dle normy DIN 10510 150 košů / 1 hodina
Čistá vstupní výška	Min. 440 mm	ANO	Čistá vstupní výška 440mm
Využitelná vstupní šířka	Min. 500 mm	ANO	Využitelná vstupní šířka 500mm
Neutrální zóna mezi předmycí a mycí zónou	ANO – min. šířka neutrální zóny 300 mm	ANO	Neutrální zóna mezi předmycí a mycí zónou široká 300mm
Dvouplášťové provedení	ANO	ANO	Dvouplášťové provedení
Jednoduše odnímatelné dveře pro jednoduché čištění	ANO	ANO	Jednoduše odnímatelné dveře pro jednoduché čištění
Centrální vypouštění tanků	ANO	ANO	Centrální vypouštění tanků
Samovyprazdňovací mycí čerpadla	ANO	ANO	Samovyprazdňovací mycí čerpadla
Jednoduše odnímatelná mycí ramena pro čištění	ANO	ANO	Jednoduše odnímatelná mycí ramena pro čištění
Všechna mycí ramena totožná pro zamezení jejich výměny	ANO	ANO	Všechna mycí ramena totožná pro zamezení jejich výměny
Systém eliminace mytí prázdných míst, myčka nemyje prázdné prostupy mezi koši	ANO	ANO	Systém eliminace mytí prázdných míst, myčka nemyje prázdné prostupy mezi koši
Automatické zastavení mycích čerpadel a pohybu vaček do	ANO	ANO	Automatické zastavení mycích čerpadel a pohybu vaček do

Příloha 4b Specifikace gastronomických zařízení – technické standardy

doby, než vstoupí nový koš do myčky			doby, než vstoupí nový koš do myčky
Nastavení kontaktního času přímo na displeji myčky	ANO	ANO	Nastavení kontaktního času přímo na displeji myčky
Délka hlavní mycí zóny	Min. 585 mm	ANO	Délka hlavní mycí zóny 900mm
Výkon čerpadla mycí zóny	Min. 1,5 kW	ANO	Výkon čerpadla mycí zóny 1,5kW
Trojité závěrečný oplach s recirkulačním oplachem	ANO	ANO	Trojité závěrečný oplach s recirkulačním oplachem
Délka zóny závěrečného oplachu	Min. 585 mm	ANO	Délka zóny závěrečného oplachu 600mm
Výkon čerpadla (ref. hodnota)	0,11 kW	ANO	Výkon čerpadla 0,11kW
Myčka je vybavena nádrží s oplachovým čerpadlem pro zajištění stálého tlaku a průtoku pro zónu závěrečného oplachu	ANO	ANO	Myčka je vybavena nádrží s oplachovým čerpadlem pro zajištění stálého tlaku a průtoku pro zónu závěrečného oplachu
Připojení možné pomocí počítače přes webový prohlížeč s možností nastavení provozních parametrů včetně teploty a délky kontaktního času	ANO	ANO	Připojení možné pomocí počítače přes webový prohlížeč s možností nastavení provozních parametrů včetně teploty a délky kontaktního času
HACCP s ukládáním dat	ANO	ANO	HACCP s ukládáním dat
Připojení pře LAN	ANO – z důvodu možnosti vzdáleného přístupu	ANO	Připojení pře LAN
Automatické čištění hlavní mycí zóny a kondenzační baterie jednotky pro zpětné získávání tepla	ANO	ANO	Automatické čištění hlavní mycí zóny a kondenzační baterie jednotky pro zpětné získávání tepla
Objem mycího tanku	Min. 100 lt	ANO	Objem mycího tanku 100 lt
Objem tanku závěrečného oplachu	Min. 6 lt	ANO	Objem tanku závěrečného oplachu 6 lt
Všechny mycí tanky mořeny a ošetřeny pasivací	ANO	ANO	Všechny mycí tanky mořeny a ošetřeny pasivací
Sušicí zóna rohová s výstupem 90°	ANO	ANO	Sušicí zóna rohová s výstupem 90°
Připojení sušicí zóny přes myčku	ANO	ANO	Připojení sušicí zóny přes myčku
Příkon mycího centra vč. sušicí zóny	Min. 35 kW / 400 V	ANO	Příkon mycího centra vč. sušicí zóny 36,7kW/400V
Rozměry – šířka	Max. 2900 mm	ANO	Rozměry – šířka max. 2900mm

Příloha 4b Specifikace gastronomických zařízení – technické standardy

Barevný dotykový ovládací panel	ANO	ANO	Barevný dotykový ovládací panel
Displej a ovládání v českém jazyce	ANO	ANO	Displej a ovládání v českém jazyce
Jednoduchá navigace se zabudovaným uživatelským manuálem a průvodcem zobrazující jednotlivé procesy myčky	ANO	ANO	Jednoduchá navigace se zabudovaným uživatelským manuálem a průvodcem zobrazující jednotlivé procesy myčky
Příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček	ANO	ANO	Příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček

GRANULOVÁ MYČKA PROVOZNÍHO NÁDOBÍ - POZ. C6

Typové označení nabízeného zařízení		GRANULDISK GASTRO	
Výrobce nabízeného zařízení		NORDISK (Švédsko)	
Požadovaný parametr	Požadovaná hodnota	Splňuje účastník (ANO či NE)	Hodnota dle nabídky účastníka
Granulová myčka provozního nádobí	ANO	ANO	Granulová myčka provozního nádobí
Součástí myčky jednotka zajišťující kondenzaci a redukci vodních par po skončení mycího cyklu	ANO	ANO	Součástí myčky jednotka zajišťující kondenzaci a redukci vodních par po skončení mycího cyklu
PRŮCHOZÍ PROVEDENÍ MYČKY – umožňující zakládání košů s nádobím z čela nebo z pravého boku myčky nebo z levého boku myčky – výstup koše s umytým nádobím jiným směrem nežli vstup koše se špinavým nádobím	ANO	ANO	PRŮCHOZÍ PROVEDENÍ MYČKY – umožňující zakládání košů s nádobím z čela nebo z pravého boku myčky nebo z levého boku myčky – výstup koše s umytým nádobím jiným směrem nežli vstup koše se špinavým nádobím
kapacita myčky	min. 156 GN 1/1 / 1 hodina,	ANO	kapacita myčky 156 GN 1/1 / 1 hodina
granulové mytí bez nutnosti předmytí či předmáčení nádobí se 100 % výsledkem na 1 cyklus	ANO	ANO	Granulové mytí bez nutnosti předmytí či předmáčení nádobí se 100 % výsledkem na 1 cyklus
myčka musí umožnit mytí zapečených GN z konvektomatu bez jakéhokoliv	ANO	ANO	Myčka umožňuje mytí zapečených GN z konvektomatu

Příloha 4b Specifikace gastronomických zařízení – technické standardy

předmývaní a odmaččení v dřezu			bez jakéhokoliv předmývaní a odmaččení v dřezu
automatické spouštění kapoty stiskem tlačítka	ANO	ANO	automatické spouštění kapoty stiskem tlačítka
automatický zdvih kapoty na konci mycího cyklu	ANO	ANO	automatický zdvih kapoty na konci mycího cyklu
mytí pomocí vody, chemických detergentů a granulí těžších než voda	ANO	ANO	mytí pomocí vody, chemických detergentů a granulí těžších než voda
Provedení mycích granulí	NEPLASTOVÉ, EKOLOGICKY ODBOURATELNÉ VE VODĚ	ANO	Neplastové – ekologicky odbouratelné granule ve vodě
používané granule musí být otestovány a schváleny pro styk s potravinami	ANO	ANO	Používané granule otestovány a schváleny pro styk s potravinami
možnost nastavení mytí s nebo bez granul – vhodné pro křehčí nádobí nebo mytí s použitím granulí	ANO	ANO	Možnost nastavení mytí s nebo bez granul – vhodné pro křehčí nádobí nebo mytí s použitím granulí
objem mycí nádrže	min. 83 lt	ANO	Objem mycí nádrže 83 lt
objem granulí	min. 5 lt	ANO	Objem granulí 8 lt
Počet programů	min. 6x mycí program z toho min. 3x pro mytí s granulemi a min. 3x pro mytí bez granulí	ANO	Počet programů - 6x mycí program z toho 3x pro mytí s granulemi a 3x pro mytí bez granulí
max. spotřeba oplachové vody	8 lt /1 cyklus	ANO	max. spotřeba oplachové vody 8 lt / 1 cyklus
myčka vč. úpravy pro připojení na studenou vodu	ANO	ANO	myčka vč. úpravy pro připojení na studenou vodu
ovládací panel s displejem	ANO	ANO	ovládací panel s displejem
HACCP s možností výstupu na USB	ANO	ANO	HACCP s možností výstupu na USB
Příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček	ANO	ANO	Příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček
Součástí zařízení – 1x standardní mycí koš s kapacitou až 6x GN 1/1	ANO	ANO	Součástí zařízení – 1x standardní mycí koš s kapacitou až 6x GN 1/1
Součástí zařízení – 1x škrabka pro odstranění zbytků stravy	ANO	ANO	Součástí zařízení – 1x škrabka pro odstranění zbytků stravy
Součástí zařízení – 1x sběrná nádrž na sběr granulí po skončení mytí	ANO	ANO	Součástí zařízení – 1x sběrná nádrž na sběr granulí po skončení mytí
Součástí zařízení – 1x standardní mycí koš s kapacitou až 6x GN 1/1	ANO	ANO	Součástí zařízení – 1x standardní mycí koš s kapacitou až 6x GN 1/1

Příloha 4b Specifikace gastronomických zařízení – technické standardy

Součástí zařízení – 1x základní sada granulí o objemu min. 8 lt.	ANO	ANO	Součástí zařízení – 1x základní sada granulí o objemu min. 8 lt.
Rozměry zařízení – šířka	max. 900 mm	ANO	Rozměry zařízení – šířka 850mm
Rozměry zařízení – hloubka	max. 1100 mm	ANO	Rozměry zařízení – hloubka 1002mm
Rozměry zařízení – výška	max. 2390 mm	ANO	Rozměry zařízení – výška 2340mm