

Smlouva o dílo dle § 2586 a násl. občanského zákoníku

I. Smluvní strany

Objednatel: **Město Nymburk**

sídlo: Náměstí Přemyslovců 163; 288 02 Nymburk

IČ: 00239500

DIČ: CZ00239500

bank. spojení: ČS, a.s., č. účtu: 27-0504359359/0800

zastoupený: Ing. Tomášem Machem, Ph.D., starostou města

ve věcech technických a smluvních oprávněn jednat:

Bc. Zuzana Nekovářová, vedoucí odboru rozvoje a investic,

e-mail: zuzana.nekovarova@meu-nbk.cz ; tel.: +420 601 012 936

ve věcech technických oprávněn jednat:

....., odbor rozvoje a investic

e-mail: ; tel.: +420 606 794 226

(dále jen objednatel)

Zhotovitel: **Kitchen Plan s.r.o.**

sídlo: Prudice 17, 391 43 Nemyšl

IČ: 09501975

DIČ: CZ09501975

zastoupený ve věcech smluvních:

Tomáš Voborský, jednatel společnosti;

e-mail: bata@kitchenplan.cz ; tel.: +420 602 112 835

ve věcech technických oprávněn jednat:

..... ;

e-mail: ; +420 730 150 967

(dále jen zhotovitel)

II. Předmět smlouvy

Předmětem této smlouvy je závazek zhotovitele provést na svůj náklad (včetně opatření všech potřebných věcí) a nebezpečí pro objednatele níže specifikovanou službu v nejvyšší kvalitě, dle příslušných norem, včetně norem ČSN, a dle požadavků a pokynů objednatele; objednatel se zavazuje zaplatit zhotoviteli níže uvedenou cenu.

Služba: ZŠ Letců R.A.F. 1989, Nymburk – PD gastro

(rozsah DSP dokumentace pro stavební povolení, DVZ – dokumentace pro zadání veřejné zakázky, DPS – dokumentace provedení stavby)

- studie a koncepce projektu dle zadání klienta
- zpracování podkladu a digitalizace v dwg
- rozsah 2x podlaží
- 2D dispoziční půdorysné řešení, součástí ceny 5x revize dispozice
- koordinační schůzky s klientem, architektem a HIP

- technická zpráva
- součástí ceny 1x konzultace na příslušné KHS
- technická specifikace, energetická bilance
- podklady dokumentace pro výběr zhotovitele (projekční rozpočet, výkaz výměr)
- dle odsouhlasené dispozice zpracování prováděcí dokumentace
- podklady pro profese: stavba, VZT, ZTI, elektro
- součástí CN 1x revize prováděcí dokumentace
- odevzdání dokumentace v elektronické podobě (pdf, dwg, xls, doc)
- tisk a autorizace dokumentace 590,00 Kč bez DPH/paré

Termín plnění: Do 29. května 2026

III. Cena

Účastníci této smlouvy sjednávají cenu za službu následovně s tím, že tato zahrnuje veškeré náklady zhotovitele nutné k provádění činnosti.

Studie a koncepce projektu, digitalizace	32.000,00 Kč
Inženýrská činnost	17.000,00 Kč
Prováděcí dokumentace s podklady pro výběr zhotovitele	15.500,00 Kč
Celkem	64.500,00 Kč
DPH 21%	13.545,00 Kč
Cena celkem včetně DPH	78.045,00 Kč

Další platební podmínky:

Fakturace dle skutečného provedení ucelených celků viz výše na základě odsouhlaseného a podepsaného předávacího protokolu dílčího celku objednatelům.

Splatnost: Do **30 dnů** od data doručení faktury objednateli.

IV. Další ujednání

Riziko změny okolností nese zhotovitel.

Nebezpečí škody přechází na objednatele okamžikem převzetí díla, které se uskuteční písemným předávacím protokolem.

Dotační titul:

Projekt v rámci OPŽP 2021-2027 r.č. CZ.05.01.01/02/24_064/0004092 v rámci výzvy 05_24_064

Záruka: 24 měsíců

V. Ostatní ujednání

Smluvní strany berou na vědomí, že smlouva bude zveřejněna v registru smluv dle zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), v platném znění (dále jen „zákon o registru smluv“), případně může být zveřejněna i jiným vhodným způsobem, při dodržení zvláštních právních předpisů týkajících se ochrany osobních údajů. Smluvní strany dávají zároveň tímto objednateli svůj výslovný souhlas ve smyslu zákona č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů a o změně některých zákonů, v platném znění, se zpracováním veškerých ve smlouvě uvedených osobních údajů, včetně údajů citlivých, na dobu

neurčitou, za účelem splnění smluvních povinností, evidence smlouvy a zpřístupnění obsahu smlouvy veřejnosti.

Smlouva nabývá platnosti dnem jejího podpisu oběma smluvními stranami.

Smlouva nabývá účinnosti dnem uveřejnění v registru smluv dle zákona o registru smluv. Zveřejnění ve smyslu zákona o registru smluv se zavazuje zajistit objednatel do 30 dnů od podpisu smlouvy oběma smluvními stranami.

Smlouva je uzavírána oběma smluvními stranami v elektronické podobě s platností originálu. Smluvní strany opatří smlouvu elektronickými podpisy v souladu s obecně závaznými prvními předpisy.

Zástupci smluvních stran prohlašují, že se s obsahem smlouvy před jejím podpisem seznámili, a že s ní bezvýhradně souhlasí, na důkaz připojují své podpisy.

Příloha: OPŽP – Studie stavebně technologického řešení

V Nymburce

V Nemyšli

.....
Bc. Zuzana Nekovářová
Vedoucí Odboru rozvoje a investic

.....
Tomáš Voborský
jednatel společnosti



Spolufinancováno
Evropskou unií

Ministerstvo životního prostředí



Operační program Životní prostředí
Ministerstvo životního prostředí
MŠMT

Operační program Životní prostředí

STUDIE STAVEBNĚ TECHNOLOGICKÉHO ŘEŠENÍ

ZŠ a MŠ Nymburk, Letců R.A.F. 1989 - rekonstrukce kuchyně

Město Nymburk



Datum zpracování (27. 3.2024)



Spolufinancováno
Evropskou unií

Ministerstvo životního prostředí



STÁTNÍ FOND
ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

Obsah

1. Identifikace projektu/žadatele	3
2. Identifikační údaje stávající (řešené) budovy, technologie apod.	3
3. Popis nového stavebně/technologického řešení nové technologie – gastro	7
4. Popis nového řešení nové technologie – gastro povoz) (výkresová část)	25



1. Identifikace projektu/žadatele

Název projektu: ZŠ a MŠ Nymburk, Letců R.A.F. 1989 – rekonstrukce kuchyně

Název programu: OPŽP 64. výzva, SC 1.1

Název žadatele: Město Nymburk, Náměstí Přemyslovců 163/20, 288 02 Nymburk 2

IČ: 00239500

Identifikační údaje zpracovatele: Ing. Marek Řičica, Tábor 534/50d, 602 00 Brno

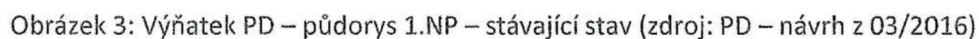
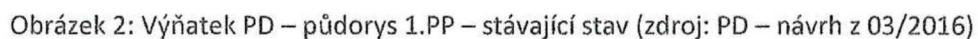
IČ: 17134561

2. Identifikační údaje stávající (řešené) budovy, technologie apod.

Předmětem projektu je obnova gastro vybavení kuchyně v objektu ZŠ a MŠ Letců R.A.F. na adrese Letců R.A.F. 1989, 288 02 Nymburk, st. parcela č. 2735/1, k.ú. Nymburk [708232].



Obrázek 1: Budova ZŠ Letců R.A.F. (zdroj: vlastní obhlídka objektu)





Obrázek 4: Snímek KN (zdroj: cuzk.cz)

Objekt je dle KN ve vlastnictví města Nymburk. Jedná se o objekt občanské vybavenosti, druh pozemku je zastavěná plocha a nádvoří.

Na objektu nejsou dle zápisu v katastru nemovitostí evidovány žádné způsoby ochrany, ani není evidováno žádné omezení vlastnického práva.

Stávající zařízení je v průměru cca 15 let staré, přičemž výrobci uvádí životnost i kolem 8 let. Některé vybavení je však staré podle štítku dokonce 49 let. Používané zařízení se tak stává nespolehlivé a poruchové. Díky stáří současných spotřebičů je komplikované a nákladné shánět náhradní díly.

Kuchyně slouží provozu ZŠ a MŠ, a proto funguje v pracovní dny, od 6 do cca 14:30 hod., mimo prázdniny a svátky. Počet připravovaných porcí se v závislosti na počtu dětí a žáků pohybuje cca kolem 700 obědů denně. Kuchyně také připravuje přesnídávky a svačiny dle zájmu dětí a žáků. V návrhovém stavu je uvažováno se zachováním tohoto rozsahu připravovaných porcí. Vzhledem ke stále se zvyšujícím provozním nákladům na energie a požadavkům na zdravější a kvalitnější stravování, je nezbytné stávající zařízení vyměnit za nové, které je jak energeticky, tak časově úspornější. Snahou je uspořit jak na energiích, tak také zvýšit kvalitu stravování zachováním co nejvyšších výživových hodnot podávaných jídel.

Aktuálně je stávající technologie na hranici své životnosti, některé dokonce daleko za hranicí své životnosti, zařízení je poruchové, což se projevuje občasnými opravami jednotlivých zařízení.



Technologické uspořádání odpovídá platné legislativě z doby vzniku a dle stávajících norem už může být nevyhovující.

Fotodokumentace z místního šetření





3. Popis nového stavebně/technologického řešení nové technologie – gastro

Nově navrhované zařízení bude energeticky úsporné s rozsáhlými možnostmi vzdáleného ovládání (přes wi-fi) a programování. To znamená úsporu času provozu jednotlivých zařízení, ale také možnost přípravy jídel na nižší výkon a úsporu související lidské práce. Nové zařízení je rovněž šetrnější pro přípravu potravin, které jsou pak pro strávníka lépe stravitelné a zdravější.

Navrhované konvektomaty jsou výkonné a z pohledu spotřeby energie velmi úsporné. Díky účinné cirkulaci vzduchu a odvlhčování přinášejí o 50 % vyšší produktivitu a téměř o 10 % kratší dobu vaření. Dochází tak k celkovému snížení energie a rovněž vody při vaření.

Multifunkční pánve se používají pro pečení, blanšírování, vaření, fritování, restování. Je zde možné využít noční vaření, které je úspornější.

Multifunkční kotel slouží pro přípravu čirých i hustých a krémových polévek, omáček, brambor a bramborové kaše a dalších receptů s vyklápěním a mícháním. Obsluze odpadne hromada těžké práce a ušetří energie skrze robot a hnětení. Kotel také zvládne umíchat sám bramborovou kaši, rizoto apod.

Nové myčky vynikají jednoduchým ovládáním, snadnou údržbou a vysokým výkonem. Jsou energeticky úspornější, mají široké množství programů použitelné pro různé nádobí a situace a mají nižší spotřebu vody i mycích prostředků. Díky novým technologiím a funkcím dochází k minimalizaci času pro údržbu.

Chladicí technika je také dosti zastaralá, novější navrhované chladničky a mrazničky mají úspornější a ekologičtější chladicí plyn, agregáty jsou řízeny elektronikou, která vypočítává úspornější časy sepnutí agregátu. Hlavně ale nové chladicí technologie mají efektivnější izolační vlastnosti a těsnění dveří.

U chladících boxů jsou pak navrženy nové boxy a chladicí jednotky, které mají dle příkonu v porovnání se stávajícím zařízením významnou úsporu. Současně zvládají rozsah teplot (od -5 °C do +5 °C) při provozu s možností nejen chlazení, ale také případně mrazení. Navržené jednotky zvládnou vychladit cca 7,1 m³ prostoru.

Nová varná zařízení jsou rychlejší při náhřevu i varném procesu. Dosahují velké úspory času při všech tepelných úpravách pokrmů. Jejich výkon je optimalizován a ztráty minimalizovány.

Všechny stávající spotřebiče budou při rekonstrukci vyměněny za nové, případně ještě doplněny o nové vybavení.

V tabulce na následující straně je rozepsán souhrn stávajícího vybavení.

Cena za novou gastro technologii (spotřebiče vč. boxů chlazení/mrazení a chladících jednotek) činí 4.211.425,86 Kč bez DPH. Dále jsou uvažovány náklady na dopravu ve výši 78. 976 Kč bez DPH a demontáž, montáž, zapojení a revize ve výši 386.725 Kč bez DPH. Celková cena projektu tak činí 4.677.126,86 Kč bez DPH, tj. 5.659.323,50 Kč s DPH.



Soupis stávajících spotřebičů

Název	Počet ks	Příkon 1 ks
konvektomat	1	13,4
konvektomat	1	35
mrazák pultový SB451	1	0,2
lednice Electrolux	1	0,2
lednice Gorenje	1	0,2
chladicí skříň - prosklená	1	0,2
hnětací stroj Alba Hořovice	1	1,5
Kráječ Food machine	1	0,249
Nářezový stroj	1	0,3
mrazák pultový příruční	1	0,2
hnětací stroj 2 (Buzuluk - Alba Hořovice)	1	3
chladicí skříň zelenina - plné dveře	1	0,2
kotel Alba Hořovice	1	21
konvektomat Rational	1	31,5
kotel Fagor	1	18
Vodní lázeň (vozík el. Vyhřívání)	4	2,1
Vodní lázeň	2	1,2
Vodní lázeň (vozík el. Vyhřívání)	1	2,8
Myčka Winterhalter GS 502	2	15,5
Pánev elektrická 50 l	1	9
Pánev elektrická 100 l	2	12
Plyn.sporák bez peč.trouby	1	
Chladicí box	1	3
Mrazicí box	1	3
Pultový mrazák (bidfood)	1	0,2
Pultový mrazák Electrolux (ovoce, pečivo, bramborové výrobky)	1	0,2
Hnětací stroj 3	1	3
Pultový mrazák Zanussi	1	0,2
Škrabka na brambory	1	0,55
Škrabka na brambory	1	0,75



Nově pořízené vybavení

Elektrický konvektomat UNOX XEVL-2011-DPRS 20 x GN 1/1 PLUS

Ručně nastavitelné varné procesy:

- Konvekční vaření na 30° až 300°C
- Kombinovaný režim páry a konvekčního vaření na 35° až 300°C, se STEAM.Maxi 30% - 90%
- Kombinovaný režim vlhkosti a konvekčního vaření na 48° až 300°C, se STEAM.Maxi 10% - 20%
- Vaření v páře na 48° až 130°C, se STEAM.Maxi 100%
- Kombinovaný režim konvekčního vaření a suchého vzduchu o teplotě 30° až 300°C, s DRY.Maxi 10% - 100%
- MULTI.Point vícebodová sonda jádra
- Vaření se sondou a funkcí Delta T
- Ultratenká sonda jádra pro vaření sous-vide (volitelné příslušenství)

Pokročilé a automatické nastavení varných procesů

- MIND.Maps technologie: umožňuje nákres varných procesů s nekonečným počtem kroků pouze jedním dotykem
- MIND.Maps 48 uložitelných programů
- 384 uložitelných programů uživatele
- Možnost přiřazení názvů a obrázků uloženým programům
- Možnost ručního napsání názvu programu
- CHEFUNOX: vyberte varný postup, připravovanou surovinu, množství suroviny a požadovaný výsledek a začněte ihned vařit
- MULTI.Time: spravuje více jak 10 časovačů pro přípravu různých produktů současně
- MISE.EN.PLACE: synchronizuje čas vložení různých surovin pro současný výdej pokrmů

UNOX Intelligent.performance technologies

- SMART.Preheating: funkce inteligentního předehřátí nastaví správnou teplotu a dobu předehřátí konvektomatu s ohledem na předešlý varný proces
- CLIMALUX: inteligentní technologie pomocí senzorů automaticky reguluje přívod STEAM.Maxi a odvod DRY.Maxi vlhkosti a zaručuje tak optimální klimatické podmínky uvnitř varné komory bez ohledu na množství vložené suroviny
- ADAPTIVE.Cooking: inteligentní funkce rozpozná množství vložené suroviny a automaticky upraví nastavené parametry tak, aby bylo vždy dosaženo dokonalých výsledků i bez použití vpichové sondy
- AUTO.SOFT: když příprava delikátních surovin vyžaduje rychlý nárůst teploty, technologie AUTO.SOFT díky svým senzorům řídí proudění horkého vzduchu pro zachování jednotnosti výsledného produktu

Technologie UNOX Intensive.Cooking

- AIR.Maxi: více 4 rychlostních ventilátorů s rezervním chodem a pulzní funkcí
- STEAM.Maxi: produkce vlhkosti a páry od 35°C, nastavitelné od 10% do 100%
- DRY.Maxi: nucené odsávání vlhkosti nastavitelné od 10% do 100% při libovolné teplotě
- Protek.SAFE: maximální tepelná efektivita a bezpečnost práce, brzda motoru při otevření dveří, pro minimalizaci tepelných ztrát, regulace elektrického příkonu v závislosti na reálných požadavcích konvektomatu, trojitě sklo dveří
- EFFICIENT.Power: certifikace ENERGY STAR



- PRESSURE.Steam: speciální technologie zvyšující produkci páry při 90° - 110°C

Technologická data

- Internet pro připojení konvektomatu k službám ddc.unox.com a UNOX APP
- DDC.Stats: pokročilé statistické přehledy o využití a spotřebě konvektomatu

Automatické mytí

- Rotor.Clean: 4 automatické mycí programy (s bezpečnostním tlakovým spínačem vody a mycího prostředku)
- Integrovaný zásobník čistícího prostředku

Patentované dveře

- Dveřní panty z vysoce odolného samomazného techno-polymeru (pro boční otevírání dveří)
- Pozice aretace dveří v 120° - 180°

Pomocné funkce

- Teplota předehřátí až na 300°C nastavitelná obsluhou pro každý program zvlášť
- udržovací režim "HOLD"
- Kontinuální režim "INF"
- Vizualizace a nastavení reálného času, teploty sondy jádra, teploty uvnitř komory, vlhkosti a rychlosti otáček ventilátorů
- Nastavitelné zobrazení teploty v °C nebo °F
- Ovládací panel MASTER.Touch s možností volby ze 34 jazyků

Technické detaily

- Varná komora z vysoce odolné nerezové oceli AISI 304 s oblými rohy pro jednoduché čištění a údržbu
- Osvětlení varné komory externím LED světlem
- Páre odolný ovládací panel MASTER.Touch (IPX5)
- Odkapová miska s nepřetržitým odvodem kondenzátu i při otevřených dveřích
- Objemná odpadní nádoba s možností napojení na odpad
- Nízká hmotnost - robustní konstrukce využívající moderní materiály
- 2-stupňová dveřní klika
- Autodiagnostický systém pro detekci problémů a poruch
- Bezpečnostní termostát
- Otevíratelné vnitřní sklo pro snadnou údržbu
- Nerezový C-profil vsunů

Parametry:

- 20x GN 1/1
- Typ kontroly: digitální
- Počet zásobníků: 20
- Rozteč: 67 mm
- Frekvence: 50 / 60 Hz
- Napětí: 220 - 240 V 3PH+PE



- Příkon: 38,5 kW
- Rozměry (š x h x v): 892 x 1018 x 1875 mm
- Váha: 251 kg

Konvektomat SLIM elektrický MSTBD 1011 E (2ks)

Konvektomat elektrický nástříkový o kapacitě 10 gastronádob 1/1 s automatickým mytím a barevným dotykovým displejem, funkcí kombinace horký vzduch / pára, je vybaven Delta-T tepelnou úpravou, MeteoSystemem, funkcí udržovací skříně a funkcí regenerace a programem vaření přes noc. Zařízení pracuje v teplotním rozmezí od 30 do 300 °C díky Incoloy topným tělesům s vysokým výkonem. Konvektomat má programy studeného / horkého uzení, šestistupňovou rychlost ventilátoru, USB port pro nahrávání receptů a aktualizace, LED osvětlení vnitřní komory i Wi-Fi. Zařízení navíc disponuje již uloženými recepty, programy sjednoceného dokončení pokrmů a programem zásuvů.

Vlastnosti:

- rozmezí teploty 30 °C - 300 °C
- dotykový ovládací panel 7"
- přednastavené programy, možnost řízení 9 fází vaření pro každý program
- varné režimy: horký vzduch, pára, kombinace horkého vzduchu / páry
- vaření pomocí sondy (sonda jako volitelné příslušenství)
- víceúrovňové vaření "Program zásuvů a režim sjednoceného dokončení Easy Service"
- funkce udržování
- funkce regenerace
- programy horkého / studeného uzení
- vzdálené ovládání
- Delta-T vaření
- vaření přes noc
- odložený start
- vytápění varné komory vysoce výkonnými topnými tělesy INCOLOY
- systém rychlého větrání komor
- Meteo System (patentovaný) pro regulaci vlhkosti ve varné komoře
- ventilátor řízený invertorem se 6 různými rychlostmi
- okamžité vypnutí ventilátoru otevřením dveří
- vysoce účinný bojler s automatickým odvápněním
- USB port pro nahrávání a ukládání receptů a pro aktualizaci firmwaru
- dvojité sklo dveří (skla lze otevřít pro snadné čištění)
- LED osvětlení varné komory
- jednotné ovládání pouze pomocí jednoho otočného ovladače
- automatický mycí systém
- **volitelné:** vpichovací sonda jádra, reverzní otevírání dveří – klika na pravé straně, kit 2 elektrických konvektomatů na sobě, digestoř
- **rozměry (š x h x v):** 51,9 x 80,3 x 101 cm
- **váha:** 110 kg
- **příkon:** 13,8 kW
- **napětí:** 400 V / 3N / 50 Hz



Šoker 15 gastronádob IS 1511

- zachlazení z teploty + 90 °C na teplotu + 3 °C
- hmotnost zachlazovaných potravin 70 kg
- zamražení z teploty + 90 °C na teplotu - 18 °C
- hmotnost zamrazovaných potravin 50 kg
- kapacita 15x GN 1/1 65 mm h
- rozmrazování
- lednička
- SIM, SD, USB
- WIFI, bluetooth
- HACCP
- teplotní sonda 4 bodová

Technické parametry:

- výkon: 2,39 kW
- rozměr: 790 x 778 x 1980 mm
- hmotnost: 220 kg

Myčka průchozí DS H50 40N DBS

Průchozí automatická myčka nádobí Silanos DS H50 40N DBS, v dvouplášťovém celonerezovém provedení s vestavěným odpadovým čerpadlem, vybavena výkonným bojlerem a mycím čerpadlem. Myčka má peristaltický dávkovač mycího a oplachového prostředku.

- snížený příkon (6,52 kW)
- dvouplášťové celonerezové provedení s masivním madlem
- vybavena výkonným bojlerem (6 kW)
- mycí čerpadlo (520 W)
- lisovaná vana s dvojitou filtrací
- oblé rohy v mycím prostoru pro dokonalou údržbu a čistotu
- nezávislá nerezová rotační a mycí oplachová ramena
- výkonné mycí čerpadlo - vybaveno systémem samovyprazdňování (dokonalá mycí síla, maximální hygiena mytí a čištění)
- termostatický systém oplachu garantující teplotu vody při oplachování + 85 °C
- **dvouplášťový izolovaný horní zákryt** (snížení tepelných ztrát a hluchosti)
- bezproblémový chod stroje zajišťuje "nový" snadno ovladatelný digitální ovládací panel DIGIT2 (4 mycí cykly, LED systém pro signalizaci funkcí) s funkcí automatického startu při uzavření zákrytu
- D - peristaltický dávkovač mycího prostředku
- B - peristaltický dávkovač oplachového prostředku
- S - vestavěné [odpadové čerpadlo](#)
- základní výbava: 2x koš 500x500 na talíře 18 ks, 1x koš 500x500 univerzální, 2x košíček na příbor
- elektronické ovládání
- **hmotnost:** 117 kg
- **max. výška nádobí:** 405 mm (celková 430 mm)
- **mycí cyklus:** 60 s / 120 s / 180 s / 480 s
- **objem bojleru:** 7 l
- **napětí:** 400 V



- objem vany: 20 l
- příkon bojleru: 6 kW
- příkon mycího čerpadla: 0,52 kW
- příkon vany: 3 kW
- příkon zařízení: 6,52 kW
- rozměr koše: 500 x 500 mm
- rozměry (š x h x v): 655 x 785 x 1500 (1950) mm
- spotřeba vody na cyklus: 2,6 l
- produkce: 60 / 30 / 20 / 8

Ohřívací skříň na pokrmy s ventilátorem pojízdná - ETV-T (3ks)

Transportní vozík s aktivním ohřevem vzduchu pro udržování stravy v gastronádobách. Vozík vyroben z chromniklové oceli 18/10. Dvouplášťové, izolované provedení.

Rozteč lisovaných vsunů 75 mm. Digitální termostat s regulací teploty 30-90° C. Aktivní ohřev - ventilátor a topné těleso na vnitřní zadní stěně vozíku. Madlo na zadní straně vozíku.

El. šňůra s vidlicí a odkládací zásuvka na zadní straně vozíku. 4 x kolečko otočné pr. 125 mm, z toho 2 x s brzdou. Uzavírání: klika se zámkem. Rohové nárazníky ve spodní části vozíku - na bocích vozíku.

Vedle dveří - zapuštěná madla pro manipulaci s vozíkem.

Počet zásuvů: 10 / 15

Příkon: 1,8 kW

Hmotnost: 62 kg / 78 kg / 106 kg

Sklopná pánev elektrická automatická BRM 50 78 ET/N (2ks)

- využitelný objem vany 50 l
- prolisovaná vrchní deska a vana umožňuje komfortní údržbu a čištění
- celonerezové provedení
- kontrolka chodu a nahřátí
- ovládání teploty regulačním knoflíkem 50 – 300 °C
- systém motorického zdvihu
- prakticky tvarovaná výlevka vany pro minimalizaci ztrát při vylévání obsahu
- pojistný spínač brání zapnutí ohřevu, pokud není vana sklopená do základní polohy
- nerezové dno o síle 12 mm vhodné pro vaření
- napouštění vany pomocí ramínka pro studenou vodu
- kanálky pro odtok vysrážené vody po obvodu vany
- pojistný termostat
- stupeň krytí ovládacích prvků IPX4
- nastavitelné nožičky
- rozměr v cm (š x h x v): 80 x 70,5 x 90
- příkon: 10,5 kW
- napětí: 400 V / 3N / 50 Hz
- váha: 135 kg

Varný kotel 150 litrů KE 150 elektrický (2ks)

- nepřímý ohřev pomocí vodního dvoupláště
- doba ohřevu 70-90 minut
- vypouštěcí ventil 2" umožňuje snadné vypouštění z kotle
- automatické dopouštění
- vyrobeno nerez AISI 316
- zaoblené hrany



- Regulace výkonu 3 stupně výkonu (u elektrických kotlů) umožňuje regulovat spotřebu energie a také intenzitu ohřevu.
- Jednoduchá a bezpečná obsluha.
- Technická data elektrického varného kotle:
 - příkon 18 kW
 - připojení na vodu
 - napětí 400 V
 - rozměry šíře 900 x hloubka 900 x výška 900 mm
 - vnitřní rozměry varné vany 590x680x445 mm

Chladicí skříň Tefcold UR 600 S (4 ks)

Chladicí skříň jednodveřová s plnými dveřmi, nerezové opláštění. Ventilované chlazení, automatické odtávání, digitální termostat. Provozní teplota zařízení je od 0 °C do 10 °C.

- nerezové opláštění
- bílý vnitřní prostor
- ventilované chlazení
- vnitřní prostor přizpůsoben rozměrům GN 2/1
- automatické odtávání
- chladivo R600a
- digitální termostat
- výškově nastavitelné rošty
- snadno vyměnitelné těsnění
- nastavitelné nožky + 2 kolečka
- zabudovaný zámek
- lze měnit otevírání dveří - na vyžádání za poplatek
- provozní teplota 0 až +10 °C
- klimatická třída 4
- vnější rozměry v mm (š x h x v): 777 x 750 x 1900
- vnitřní rozměry v mm (š x h x v): 653 x 580 x 1680
- příkon: 0,13 kW
- váha: 107 kg
- napětí: 230 V
- čistý objem: 570 l
- typ chladiva: R600a
- nosnost polic: 25 kg
- množství chladiva: 0,1 kg
- CO2 ekv. chlad.: 0,0004 t

Mrazicí skříň DRF 600 S (5ks)

Jednodveřová mrazicí skříň REDFOX DRF 600 S nerezové provedení, o objemu 570 l, s plnými dveřmi. Mraznice je vybavena zámkem, s teplotním rozsahem od -10 °C do -22 °C. Typ ovládání digitální, statické chlazení s ventilátorem.

Vlastnosti:

- elektrické zařízení
- energetická třída B
- statické chlazení s ventilátorem
- min teplota okolí 0 °C
- max teplota okolí 38 °C



- mrazicí zařízení
- 6 nenastavitelných roštů pro GN 2/1
- nastavitelné nožičky
- těsnění
- s agregátem
- digitální ovládání
- zámek dveří
- Příkon 0,217 kW

Chladicí jednotka NORDline MHM008P (2 ks)

Výkon jednotky je 3,5 - 7,1 m3, jednotka má ventilované chlazení, hermetický kompresor a elektronické ovládání. Teplotní rozsah je -5 až +5 °C.

Vlastnosti:

- výkon 3,5 - 7,1 m3
- ventilované chlazení
- teplotní rozsah -5 až +5 °C
- hermetický kompresor
- elektronické ovládání
- příkon: 580 W
- typ chladiva: R290
- množství chladiva: 130 g
- čistá váha: 52 kg
- napětí: 220 - 240 V
- vnější rozměry (š x h x v): 400 x 798 x 720 mm

Kuchyňský mixér 20, Profi Line, 18,9L, 230V/375W, 460x520x(H)880mm (2ks)

- Plášť přístroje z litiny Kvalitní mísa vyrobená z nerezové oceli AISI304
- Mísa je chráněna vysoce odolným krytem z nerezové oceli
- Sada obsahuje 3 příslušenství z hliníku: metla, míchadlo a hnětací hák na těsto
- Manuální ovládání
- Odolný pohon a převodovka z legové oceli SNCM21, další součástky vyrobeny z mědi
- Hřídele uložené v kuličkových ložiskách
- Maximální várka suché mouky: 2,3 kg, max. várka těsta: 3,68 kg
- Pákový mechanismus pro zvedání a spouštění mísy Timer do 15 min.
- Bezpečnostní spínač na ochranném víku mísy, když je kryt mísy otevřen, stroj se zastaví.
- Objem: 18,9 l
- Hmotnost: 100 kg
- Výkon/napětí: 375 W/230 V, 50/60 Hz
- Rozměry: 460x520x(H)880 mm

Kráječ chleba a knedlíků HLM, rozteč 10 mm

- model 52002 je vhodný pro krájení chleba, vek a knedlíků
- velmi výkonný
- nenáročný na potřebný prostor
- vybaven bezpečnostním krytem a bezpečnostní pojistkou



- spouští se tlačítkem a přítlačnou pákou, kterou je možno ovlivnit tlak na pečivo (dle typu pečiva a kůrky)
- po rozplátkování se zařízení automaticky vypne
- součástí stroje je STOP tlačítko
- provedení v laku a nerezové ložné/zakládací plochy
- základní výbava: ocelové nože, držák na nakrájený chléb (pro snadné balení) a vyjímatelná zásuvka na drobky

Technické parametry

- rozměry (š x h x v): 600 x 600 x 630 mm
- tloušťka krajíců: 10 mm
- max. krájená délka bochníku: 385 mm
- bezpečnostní posouvání: ano
- napětí: 230 V
- příkon: 0,25 kW
- hmotnost: 80 kg
- max. výška bochníku: 140 mm

Nářezový stroj šnekový Graef 3310 EA

Profesionální nářezové stroje Graef linie MASTER CERA3 v hliníkovém provedení se speciálním keramickým nepřilnavým povrchem CERA3 (kompletní opláštění včetně vozíku a nože). Povrch CERA3 je extrémně odolný proti oděru, kyselému prostředí, vysoký hygienický standard stroje a snadné čištění (všechny komponenty lze snadno demontovat bez nutnosti speciálního nářadí). Pohon stroje je zajišťován šnekovým převodem s výkonným bezúdržbovým vzduchem chlazeným motorem. Příkon 500 W. Přesné nastavení síly řezu a uchycení produktu na vozíku s odlehčeným pojezdem pro velice snadné krájení. Bezpečné voděodolné piezzo ovládání. Podstava stroje je vybavena protiskluzovou gumou zamezující nechtěnému pohybu stroje a usazování nečistot pod zařízení.

Univerzální kuchyňský robot SPAR SP 60 DIGI

Univerzální roboty Spar SP 60 se vyznačují robustním provedením a minimálními požadavky na prostor při maximálním zachování stability při plném zatížení stroje. Jsou vhodné pro přípravu široké škály pokrmů (hnětení, šlehání, míchání). Univerzální roboty Spar si oblíbíte díky intuitivnímu ovládání, snadné obsluze, čištění a údržbě.

- digitální ovládání
- pohon pomoci ozubeného řemenu do těžkého provozu
- jednoduché ovládání, snadné čištění
- mechanické zvedání kotlíku
- odnímatelný bezpečnostní kryt kotlíku
- bezpečnostní tlačítko STOP
- možnost dokoupit menší 20 litrový kotlík s nastavci
- nerezový zákryt
- včetně vozíku na kotlík
- možnost přídatných zařízení (mlýnek na maso, krouhač zeleniny)



Základní výbava:

- kotlík 60 l
- šlehací metla
- hnětací hák
- míchač
- nerezový zákryt
- mechanické ovládání s časovačem
- signalizací a stop tlačítkem
- český popis stroje

Technické parametry:

- rozměry v cm (š x h x v): 63,8 x 77,8 x 131,6
- příkon: 2,25 kW
- váha: 285 kg
- objem: 60 l
- otáčky při rychlosti 1: 99 ot./min.
- otáčky při rychlosti 2: 176 ot./min.
- otáčky při rychlosti 3: 320 ot./min.
- napětí: 400 V

Varný kotel elektrický BI 70 80 50 E

Varný kotel elektrický REDFOX BI 70 80 50 E nepřímý o objemu 50 l, v nerezovém provedení. Poloautomatické plnění duplikátoru, napouštění a dopouštění pomocí mechanického kohoutu. Regulace tlaku páry je automatická - presostat reguluje výkon zařízení. Výpust má bezpečnostní pojistku.

- elektrické zařízení s podstavbou
- zepředu odejmutím čelního panelu
- regulace tlaku páry bezpečnostní pojistnou armaturou
- bezpečnostní termostát
- nastavitelné nožičky
- nerezové dno
- pevná vana
- napouštění/dopouštění pomocí mechanický kohout
- poloautomatické plnění duplikátoru:
- regulace tlaku páry automatická - presostat reguluje výkon zařízení
- výpustní ventilu s bezpečnostní pojistkou
- manometr
- napouštění studené vody
- s výpustí
- příkon 12 kW



Vodní lázeň BMPD 3120 (3ks)

Vodní lázeň BMPD 3120, celonerezové provedení, otočná kolečka, pro vložení gastronádob až po 3x GN 1/1 – 200, ovládací panel na dlouhé straně.

- vana pro 3x GN 1/1 – 200 mm
- prolisovaná vrchní deska a vana umožňuje komfortní údržbu a čištění
- celonerezové provedení
- topné těleso pod dnem vany
- rozvodná deska mezi tělesem a vanou
- kontrolka chodu a nahřátí
- regulace teploty 30 - 90 °C
- samostatná regulace každé lázně
- vypouštěcí ventil ½" pod vanou pro větší bezpečnost
- ovládací panel na delší straně
- pojistný termostát
- se spodní odkládací deskou
- stupeň krytí ovládacích prvků IPX4
- 2x nebržděná kolečka Ø 12 cm
- 2x bržděná kolečka Ø 12,5 cm
- rozměry (š x h x v): 1165 x 675 x 905 mm
- příkon: 2,1 kW
- váha: 54 kg
- napětí: 230 V / 50 Hz

Myčka na černé nádoby s čerpadlem a rekuperací S107 REC ABT

Celonerezová dvouplášťová myčka s využitelnou výškou dveří 650 mm a nerezovým košem 560 x 630 mm s odpadovým čerpadlem a rekuperační jednotkou. Předností kompletní řady myček "černého nádobí" je přizpůsobivost použití, stejně tak jako úsporu času a peněz. Design myček byl speciálně koncipován k uspokojení potřeb potravinářských provozů.

- REC - rekuperační jednotka, úspora až 40 % ze spotřeby energie bojleru
- celonerezové dvouplášťové provedení
- elektronické ovládání - LCD multifunkční displej
- 3-ramenná kompozitní horní a dolní mycí / oplachová ramena, se systémem click-clack pro snadné odejmutí
- dvouproudové mycí čerpadlo
- lisovaná vana a podpěry košů
- samočistící program
- nerezový filtr vany
- využitelná výška dveří 65 cm
- nerezový koš 56 x 63 cm
- standardní programy:
- ProFessional – standardní mycí program pro běžně zašpiněné nádoby
- ProLong – jedná se o rozšířený cyklus, trvání se mění v závislosti na modelu, je možné ho měnit stisknutím START kdykoliv během mytí k přerušení mytí a spuštění fáze oplachu
- ProClean (samočištění) – čistí mycí komoru, voda cirkuluje a vypouští vanu a bojler (80% obsahu)
- ProDrain – vypouštěcí cyklus
- speciální programy:



- ProEco – program se sníženou spotřebou energie, mytí při nižší teplotě vody a menším množstvím než u běžných programů, dobré mycí výsledky jsou dosaženy prodlouženým mechanickým mytím
- ProActive – velice intenzivní cyklus mytí pro velmi špinavé, dokonce i připálené zaschlé nádoby, program zahrnuje dvě fáze mytí a dvě fáze oplachu
- rozměry v mm (š x h x v): 782 x 719 x 1956
- napětí: 400 V / 3N / 50 Hz
- příkon: 10,5 kW
- váha: 174 kg

Sklopná pánev elektrická automatická BRM 50 78 ET/N (2ks)

- využitelný objem vany 50 l
- polirovaná vrchní deska a vana umožňuje komfortní údržbu a čištění
- celonerezové provedení
- kontrolka chodu a nahřátí
- ovládání teploty regulačním knoflíkem 50 – 300 °C
- systém motorického zdvihu
- prakticky tvarovaná výlevka vany pro minimalizaci ztrát při vylévání obsahu
- pojistný spínač brání zapnutí ohřevu, pokud není vana sklopená do základní polohy
- nerezové dno o síle 12 mm vhodné pro vaření
- napouštění vany pomocí ramínka pro studenou vodu
- kanálky pro odtok vysrážené vody po obvodu vany
- pojistný termostat
- stupeň krytí ovládacích prvků IPX4
- nastavitelné nožičky

Technické parametry:

- rozměr v cm (š x h x v): 80 x 70,5 x 90
- příkon: 10,5 kW
- napětí: 400 V / 3N / 50 Hz
- váha: 135 kg

PÁNEV TLAKOVÁ, EL, 90L

- nerezová konstrukce AISI304,
- Plně izol. Víko s mechan. Zámekem,
- Systém automat. Kondenzace páry
- Rozměry vany: Š x H x V: 680 x 558 x 274 mm
- Celkové rozměry Š x H x V (včetně nerezových nohou): 1200 x 900 x 900 mm
- Příkon, Napětí: 15,5 kW, 400 V
- Napojení vody / Napojení odpad 1/2 SV & TV (2-6 bar) / 1/2
- Typ instalace: volně nebo u zdi
- Pracovní tlak (pro tlakové vaření): 0,45 bar
- Pracovní teplota (pro tlakové vaření): 108 °C
- Pracovní teplotní rozsah: 50 °C - 250 °C 2 zónový varný povrch s možností rozlišného nastavení teploty
- Plně chromatický dotykový displej 1000 volných programů 16 varných kroků na každý program 6-ti bodová pokrmová sonda



- Oplachová sprcha
- Úprava pro napojení na HACCP systém
- Zadní nerezový AISI 304 panel
- USB port
- *Mixovací baterie pro SV & TV*
- Nožičky a spodní krytí panel (160x 900x 200 mm) pro pánve H90
- Ochrana proti stříkající vodě
- Možnost zavěšení GN nádob pro vaření (2x GN 1/1)
- Možnost vaření v GN nádobách ve dvou úrovních (4x GN 1/1)

Sporák Premium - 4 hořáky - elektrický - dvojitá jednotka

Tento elektrický sporák má čtyři plotny a elektrickou troubu. Tento sporák je z materiálů prvotřídní kvality a je speciálně navržen pro intenzivní používání. Litinové plotýnky jsou hermeticky uzavřené a v horní části tvoří jeden celek. Ideální pro velké hrnce a pánve.

Na tomto sporáku se čtyřmi plotýnkami je dostatek prostoru, aby se na něj vešly i ty největší pánve. S hloubkou 90 cm je tento sporák ideální pro umístění do varné řady. Každá varná deska má šest stupňů, s nimiž lze nastavit teplotu v rozmezí 90 až 450 °C. Další výhodou elektrického sporáku je hladký povrch čtyř hořáků. Díky tomu se velmi snadno čistí. Totéž samozřejmě platí i pro nerezové pouzdro. Rohy jsou zaoblené, takže se na nich nemohou hromadit nečistoty.

Dvířka trouby mají extra silnou 40mm izolaci a velké madlo v přední části. Díky tomu je lze snadno otevřít i v kuchyňských rukavicích. Komora trouby je velká a celá z nerezové oceli, s horním i spodním topným tělesem. Ty lze používat samostatně nebo současně. Pomocí bezpečnostního termostatu můžete troubu zahřát až na 300 °C.

Vlastnosti prémiového elektrického sporáku:

- Varná deska se zaoblenými rohy, snadno se čistí
- Vysoce odolné komponenty
- Bezpečnostní spínač proti přehřátí
- Jednotlivá varná deska má 6 stupňů nastavení
- Rozměry jedné varné desky: Šířka 30 x hloubka 30 cm
- Teplota v rozmezí 90-450 °C
- Vysoce odolná konstrukce
- Hygienický design

Vlastnosti elektrické trouby:

- Komora trouby z nerezové oceli
- Horní a spodní topné těleso
- Topná tělesa lze používat jednotlivě nebo společně
- Chromovaný rošt se 3 úrovněmi pro nádoby 2/1 GN
- Dobrá izolace díky 40 mm silným dvířkům trouby z nerezové oceli
- Ergonomická a pevná rukojeť
- Bezpečnostní termostat 50-300 °C

Specifikace výrobku

- Čistá hmotnost: 119 kg
- Rozměry zařízení: Š80 x D90 x V85cm



- Výkon pece: 6,0 kW
- Celkový elektrický výkon: 22,0 kW
- Výkon: 400V / 50Hz / 3 fáze 22000W

Univerzální kuchyňský robot SPAR SP 100

Univerzální roboty Spar SP 100 se vyznačují robustním provedením a minimálními požadavky na prostor při maximálním zachování stability při plném zatížení stroje. Jsou vhodné pro přípravu široké škály pokrmů (hnětení, šlehání, míchání). Univerzální roboty Spar si oblíbíte díky intuitivnímu ovládání, snadné obsluze, čištění a údržbě.

- pohon šnekový do lehkého provozu
- digitální ovládání s časovačem a signalizací / pulsni volbou
- jednoduché ovládání
- snadné čištění
- mechanické zvedání kotlíku
- odnímatelný bezpečnostní kryt kotlíku
- bezpečnostní tlačítko STOP
- možnost přídavných zařízení (mlýnek na maso, krouhač zeleniny...)

Základní výbava:

- kotlík 10 l
- šlehací metla
- hnětací hák
- míchač
- nerezový zákryt
- digitální ovládání s časovačem, signalizací / pulsni volbou
- český popis stroje

Technické parametry:

- rozměry v cm (š x h x v): 43,1 x 48,8 x 76,6
- příkon: 0,25 kW
- váha: 80 kg
- objem: 9,5 l
- otáčky při rychlosti 1: 106 ot. /min.
- otáčky při rychlosti 2: 196 ot./min.
- otáčky při rychlosti 3: 358 ot./min.
- napětí: 230 V

Škrabka na brambory ŠKBZ 6 Lak (2ks)

Škrabka na brambory SKBZ 6 s odpadem vlevo, v lakovaném provedení, je určena k opracování (škrábání, loupání a mytí) brambor a kořenové zeleniny. Stroj má výkon až 100 kg/hod - náplň 6 kg. Jedná se o modely s korundovým pokrytím bubnu a dna škrabky. Tato technologie zajišťuje dlouhou životnost výrobku díky několika vrstvám pryskyřice. Korundová úprava je inovativní proces, který výrazně prodlužuje životnost výrobku a zvyšuje jejich odolnost.

- určen k opracování (škrábání, loupání a mytí) brambor, kořenové zeleniny a cibule
- korundové pokrytí bubnu a dna škrabky
- nerezové provedení



Krouhačka zeleniny PSR 800 velkokapacitní

- celonerezové provedení
- ovládání 24 V, start / stop
- bezpečnostní mikropínače páky a víka
- výměnné disky
- odnímatelná hliníková hlava pro snadné čištění
- produkce: cca 100-450 kg/hod.
- motor chlazený ventilátorem s ochranou proti přehřátí
- řemenový převod
- zařízení určené pro větší provoz, například školní jídelny
- součástí zařízení vysoký a nízký vyhazovací disk

Technické parametry

- rozměry v cm (š x h x v): 26,5 x 58 x 52
- hmotnost: 21 kg
- napětí: 400 V
- rychlost: 360 ot./min.
- produkce: 400 kg
- Příkon 0,6 kW

KUTR STOLNÍ R 5 G S TIMEREM, 400V 2 RYCHLOSTI

Umožňuje zpracování masa, zeleniny a ovoce, přípravu těsta, paštik, majonéz, pyré, pomazánek a strouhanky a rovněž sekání bylinek a koření a drcení ořechů a mandlí.

MOTOROVÝ BLOK

indukční motor

asynchronní motor pro profesionální použití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu

nerezová hřídel

magnetický bezpečnostní systém, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení, popř. nespuštění kutru.

2 regulace rychlosti

pulsní tlačítko pro přerušovací chod pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování

timer

kryt motorového bloku je kovový

NÁDOBA KUTRU

- odnímatelná nádoba z nerezů s ergonomickým držadlem
- lze v ní sekat maso, zeleninu, mandle, oříšky, koření, připravovat majonézu, pyré, protlaky, pomazánky, strouhanku a hnětat těsto
- průhledné polykarbonátové víko s otvorem umožňuje přidávání dalších ingrediencí v průběhu sekání



Základní vybavení:

- nerezová nádoba
- nůž s rovným ostřím – vhodný pro přípravu emulzí, pěn, pomazánek, pro jemné i hrubé rozsekání masa a zeleniny

Volitelné příslušenství:

- nůž s jemným zubatým ostřím – pro nejjemnější zpracování – sekání zeleného koření a bylinek
- nůž s hrubým zubatým ostřím – hnětení, sekání oříšků, mandlí, pro zmrzlé potraviny a ostatní tvrdé potraviny
- stírací zařízení

Mlýnek na maso TS-12D

- tělo – leštěný hliníkový odlitek
- pracovní části a násypka nerezové
- odnímatelná hlava
- tlačný kolík z plastu
- vypínač zapnuto/vypnuto
- produkce: 160 kg/h
- miska na produkt
- průměr vnější matrice 7 cm
- průměr otvorů matrice 6 mm jednosložení / 8 + 4,5 mm dvojsložení
- doplňkové příslušenství: lis na rajčata
- vhodné pro střední restaurace

Technické parametry:

- rozměr v cm (š x h x v): 40 x 29 x 51
- příkon: 0,75 kW
- napětí: 230V / 50Hz, 400V / 3N / 50 Hz
- váha: 20 kg

Šoker 15 gastronomických IS 1511

- zchlazení z teploty + 90 °C na teplotu + 3 °C
- hmotnost zchlazovaných potravin 70 kg
- zamražení z teploty + 90 °C na teplotu - 18 °C
- hmotnost zamrazovaných potravin 50 kg
- kapacita 15x GN 1/1 65 mm h
- rozmrazování
- lednička
- SIM, SD, USB
- WIFI, bluetooth
- HACCP
- teplotní sonda 4 bodová



Technické parametry:

- Příkon: 2,39 kW
- rozměr: 790 x 778 x 1980 mm
- hmotnost: 220 kg

Stavebnicový chladicí box CR 150x150x220

S jednoduchou a rychlou montáží se zámkovým systémem spojování. TEFCOLD stavebnicové boxy se dají jednoduše rozebrat a následně znovu složit. Vnitřní a venkovní nátěr je v souladu s hygienickými předpisy, izolace je vysokotlaká polyuretanová bez freonů. Díky variabilní možnosti sestavení boxu se může zákazník rozhodnout pro postavení více boxů se společnou stěnou nebo pro box průchozí se dveřmi na dvou stranách. Podlaha je složená z nerezového protiskluzového plechu o síle 1 mm, z pozinkovaného plechu a polyuretanové izolace o hustotě 42 kg/m³. Účinná polyuretanová izolace zaručuje nízkou spotřebu energie. Box není vybaven chladicí jednotkou.

Vlastnosti:

- zámkový systém spojování
- snadná montáž
- účinná polyuretanová izolace zaručující nízkou spotřebu energie
- mnoho možností úpravy
- snadný přístup k produktům
- podlaha je složená z nerezového protiskluzového plechu o síle 1 mm, z pozinkovaného plechu a polyuretanové izolace o hustotě 42 kg/m³
- bez chladicí jednotky
- vnitřní a venkovní nátěr je v souladu s hygienickými předpisy
- lze měnit otevírání dveří - na vyžádání za poplatek
- 1 křídlové, plné dveře
- příplatkové příslušenství: regálový systém, nerezová rampa, extra zásuvka nebo plastové lamely do průchodu
- šíře izolace: 80 mm

Stavebnicový mrazicí box CR 180x150x220

Stavebnicový mrazicí box 180x150x220 s jednoduchou a rychlou montáží se zámkovým systémem spojování. Box je vybaven polyuretanovou izolací 120 mm zajišťující nízkou spotřebu energie, nerezovou podlahou a umožňuje snadný přístup k produktům. Box je bez chladicí jednotky.

Do mrazicí místnosti se snadno montují pomocí jednoduchého zámkového systému. Vyměnitelné modulární panely umožňují různé umístění dveří, takže si můžete sestavit místnost v závislosti na konkrétním prostoru. Mrazicí místnosti představují efektivní a cenově dostupné řešení pro skladování objemných chlazených materiálů a často se používají v restauracích, prodejnách s lahůdkami, kavárnách a ve skladovacích prostorách obchodů a supermarketů. Naše řada panelů do mrazicích místností je vybavena účinnou polyuretanovou izolací.

Pro vysoký mrazicí výkon a nízkou spotřebu energie můžete naše panely zkombinovat s jednou z našich energeticky účinných monoblokových mrazicích jednotek. Pokud jde o příslušenství, máte možnost volby rampy pro snadný přístup s lehkými vozíky a pekařskými regály (místnost není vhodná pro paletové zvedáky / paletové vozíky). Nabízíme také sady policových regálových systémů pro optimalizaci úložného prostoru. Nabízíme také panely do mrazicí místnosti se širokými



dveřmi (dveře na poptávku - mají 850 mm, aby prošla paleta). Panely nejsou vhodné pro venkovní použití.

Vlastnosti:

- pouze panely
- bez mrazicích jednotek
- zámkový spojovací systém
- síla izolace 120 mm
- mnoho možností úpravy
- snadný přístup k produktům
- snadná montáž
- protiskluzová podlaha z nerezové oceli SS340
- na objednání: police, rampa

4. Popis nového řešení nové technologie – gastro povoz) (výkresová část)

Dispoziční změny objektu z důvodu pořízení nového vybavení nejsou předpokládány. Aktuální jsou proto původní výkresy vložené v kapitole 2.

Upřesnění rozmístění jednotlivých spotřebičů vzejde z výběrového řízení.