

Smlouva o dodávce technologie

uzavřená dle § 2079 a násl. a § 2586 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „občanský zákoník“) v rámci akce

„Nemocnice Pelhřimov - Rekonstrukce stravovacího provozu“

1. Smluvní strany

Kupující: **Kraj Vysočina**
se sídlem: Žižkova 1882/57, 586 01 Jihlava
zastoupený: Ing. Martinem Kuklou hejtmanem kraje
k podpisu pověřen: Ing. Otto Vopěnka, náměstek hejtmána kraje
zástupce pro věci smluvní: Ing. Martin Kukla, Ing. Otto Vopěnka
zástupce pro věci technické: Ing. Oldřich Homola, Ing. Jan Kalina
Tel: +420 564 602 326, +420 564 602 419
IČO: 70890749
DIČ: CZ70890749
číslo účtu: 217825353/0300
123-6403810267/0100

a

Dodavatel: **Sdružení PELHŘIMOV**
se sídlem: Karlova 211/ 5, 301 00 Plzeň
zastoupený: DSD PROFI s.r.o., vedoucím společníkem
zástupce pro věci smluvní: Jan Krbec, Vladimír Kremláček, Ing. Jiří Válek
zástupce pro věci technické: Jan Krbec, Zbyněk Besta
tel.: + 420 792 303 924, +420 603 831 276
bankovní spojení: Československá obchodní banka, a.s.
č. účtu společnosti:¹ 279763573/0300

společnost skládající se dle Smlouvy o společnosti uzavřené dne 16. 12. 2025 z:

vedoucí společník: **DSD PROFI s.r.o.**
se sídlem: Karlova 211/ 5, 301 00 Plzeň
zastoupený: Janem Krbcem a Vladimírem Kremláčkem, jednatelem
IČO: 49196448
DIČ: CZ49196448
zápis v obchodním rejstříku: u Krajského soudu v Plzni, sp. zn. C 4324

společník: **MAVA spol. s r.o.**
se sídlem: Sovova 1291/5, 703 00 Ostrava
zastoupený: Ing. Jiřím Válkem, jednatelem
IČO: 48397555
DIČ: CZ48397555
zápis v obchodním rejstříku: u Krajského soudu v Ostravě, sp. zn. C 10259

V případě změny údajů uvedených v záhlaví této Smlouvy (článek 1) je povinná smluvní strana, u které změna nastala, informovat o ní druhou smluvní stranu, a to průkazným způsobem a bez zbytečného odkladu. V případě, že z důvodu nedodržení nebo porušení této povinnosti dojde ke škodě, zavazuje se strana, která škodu způsobila, tuto škodu nahradit.

¹ jedná se o číslo účtu vedoucího společníka dle Smlouvy o společnosti uzavřené dne 16. 12. 2025

2. Předmět smlouvy

Dodavatel se zavazuje dodat na svůj náklad a nebezpečí kupujícímu **gastrotechnologie** v rámci akce „Nemocnice Pelhřimov - Rekonstrukce stravovacího provozu“ a to včetně jejich montáže, uvedení do provozu, předání veškeré dokumentace potřebné pro provoz těchto technologií a to včetně informací potřebných pro zhotovení BIM modelu v rozsahu uvedeném v příloze č. 3 této smlouvy (dále také jen „zboží“) a kupující se zavazuje zboží převzít a zaplatit sjednanou cenu.

2.1. Zboží bude dodáno dle specifikace uvedené v příloze č. 1 a příloze č. 2 této smlouvy.

Projektové dokumentace v listinné podobě a v elektronické podobě ve formátu .pdf bude dodavatelovi předána nejpozději při podpisu smlouvy. Pokud bude před zahájením dodávek nebo v jejich průběhu zjištěn rozpor mezi projektovou dokumentací a soupisem prací, dodávek a služeb s výkazem výměr, budou předmětné práce a dodávky upřesněny projektantem akce. Případné změny musí být projednány s kupujícím způsobem stanoveným touto smlouvou. Zboží je dodáno provedením všech dílčích dodávek, všech prací a materiálů a jejich řádným a plně funkčním provozem.

2.2. Součástí dodání zboží jsou i následující práce, činnosti a povinnosti, a to zejména:

- povinnost v rámci dodávek nenarušit řádný provoz zařízení a umožnit uživateli provádění běžného servisu a údržby,
- dodání informací kupujícímu nezbytných pro řádné zhotovení digitálního modelu skutečného provedení stavby, a to v rozsahu a formátu minimálně uvedeném v příloze č. 3 této smlouvy. Tyto informace budou předány vždy nejpozději 30 kalendářních dnů před plánovanou montáží jednotlivých částí. Informace, které nelze doložit před montáží (např. revize a zkoušky), doplní dodavatel nejpozději při předání a převzetí zboží. Za úplnost, věcnou správnost a dodržení formátu předaných informací odpovídá dodavatel,
- zajištění používání výrobků dle technických listů a technologických podmínek výrobců s povinností předložit tyto doklady kupujícímu před zahájením provádění,
- zajištění předkládání technologických postupů provádění zpracovaných oprávněnou osobou vždy před započítím montáží,
- zajištění průběžné likvidace odpadů prostřednictvím oprávněného subjektu,
- zajištění a provedení veškerých obvyklých opatření proti vnikání prachu, nečistot a nadměrného hluku souvisejícího s dodávkami a montáží, a to na vlastní náklady,
- uvedení všech povrchů dotčených dodávkou a její montáží a do původního stavu (komunikace, chodníky, zeleň, příkopy, propustky apod.).

Náklady na veškeré výše uvedené požadavky, činnosti a práce jsou zahrnuty do rozpočtu a ceny dodavatele.

Zboží musí splnit a být v souladu s platnými a doporučenými ČSN, zákony, vyhláškami, nařízeními vlády a jinými právními předpisy na dobu jeho životnosti a jeho provozování.

2.3. Rozsah a kvalita zboží je dána:

- a) výše uvedenou projektovou dokumentací, včetně soupisu stavebních prací, dodávek a služeb včetně výkazu výměr,
- b) příslušnými normami a předpisy platnými v době dodání zboží,
- c) touto smlouvou,
- d) nabídkou dodavatele předloženou do zadávacího řízení.

- 2.4. Dodavatel je povinen v rámci dodávání zboží provést veškeré práce, dodávky a výkony, kterých je třeba trvale nebo dočasně k dodání zboží včetně jeho součástí specifikovaných v čl. 2 odst. 2.2 této Smlouvy.
- 2.5. Dodavatel zabezpečí dodání zboží tak, aby v souvislosti s dodávkou zboží nedošlo ke zranění osob a škodám na majetku osob a subjektů užívajících objekty a pozemky dotčené dodávkou zboží, k poškození stávajících staveb, jejich součástí, zařízení a přilehlých pozemků. Případné škody vzniklé v souvislosti s dodáním zboží uhradí na svůj náklad dodavatel.
- 2.6. Budou-li v rámci dodávky zboží vynuceny změny, je dodavatel povinen provést soupis těchto změn, ocenit jej postupem uvedeným v této Smlouvě (odst. 4.4.) a předložit tento soupis kupujícímu k odsouhlasení nejpozději v termínu stanoveném kupujícím. Po jeho odsouhlasení formou dodatku k této smlouvě a podpisu obou smluvních stran má dodavatel povinnost tyto změny zrealizovat a má právo na jejich úhradu.
- 2.7. V případě změn v dodávce zboží, v důsledku kterých nebudou určité práce, dodávky nebo služby provedeny, bude cena neprovedených prací, dodávek či služeb odečtena z celkové ceny zboží ve výši stanovené podle jednotkových cen uvedených v Položkových rozpočtech. Práce, dodávky nebo služby, které nebudou provedeny, budou rovněž odsouhlaseny formou dodatku k této smlouvě.
- 2.8. Dodavatel dodá zboží svým jménem a na svou odpovědnost. Dodavatel je oprávněn pověřit provedením části dodávek třetí osobu (poddodavatele). V tomto případě však dodavatel odpovídá za činnost svého poddodavatele tak, jako by zboží dodával sám.
- 2.9. Dodavatel není oprávněn dodat část zboží, kterou měl dodávat poddodavatel, prostřednictvím něhož dodavatel prokazoval kvalifikaci v zadávacím řízení veřejné zakázky, jež je předmětem této smlouvy, sám nebo jiným poddodavatelem nespĺňujícím příslušnou kvalifikaci. V případě, že dodavatel hodlá změnit osobu poddodavatele, prostřednictvím kterého prokazoval v zadávacím řízení kvalifikaci, je povinen si před uzavřením smlouvy s novým poddodavatelem vyžádat souhlas kupujícího. Nový poddodavatel musí před uzavřením smlouvy s dodavatelem prokázat svoji kvalifikaci alespoň v rozsahu, jakým prokazoval kvalifikaci původní poddodavatel. Nedodržení výše uvedeného postupu pro změnu poddodavatele nebo nedodání části zboží, které měl dodávat poddodavatel, prostřednictvím něhož dodavatel prokazoval kvalifikaci v zadávacím řízení veřejné zakázky, bude považováno za důvod pro ukončení závazku ze smlouvy na veřejnou zakázku dle ustanovení § 223 odst. 2 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů.
- 2.10. **Dodavatel se zavazuje v rámci plnění této smlouvy nevyužívat v rozsahu vyšším než 10% ceny poddodavatele, který je:**
- a) fyzickou či právnickou osobou nebo subjektem či orgánem se sídlem v Rusku,
 - b) právnickou osobou, subjektem nebo orgánem, který je z více než 50 % přímo či nepřímo vlastněn některým ze subjektů uvedených v písmeni a) tohoto odstavce, nebo
 - c) fyzickou nebo právnickou osobou, subjektem nebo orgánem, který jedná jménem nebo na pokyn některého ze subjektů uvedených v písmeni a) nebo b) tohoto odstavce.

- 2.11. Bez předchozího písemného souhlasu kupujícího nesmí být použity jiné materiály, ani technologie, ani provedeny jakékoli změny oproti Projektové dokumentaci, jejímu případnému upřesnění a přijaté Cenové nabídce dodavatele. Současně se dodavatel zavazuje a odpovídá za to, že v rámci dodávání zboží nepoužije žádný materiál, o kterém je v době jeho užití známo, že je škodlivý. Pokud tak dodavatel učiní, je povinen na písemné vyzvání kupujícího provést okamžitě nápravu a nést veškeré náklady s tím spojené. **Dodavatel se rovněž zavazuje v rámci plnění této smlouvy nerealizovat ani přímý ani nepřímý nákup či dovoz zboží uvedeného v Nařízení Rady (EU) č. 833/2014 v platném znění.**
- 2.12. **Dodavatel předloží Časový plán dodávky zboží včetně montáže (harmonogram dodávek a prací) kupujícímu nejpozději do 10 dnů od podpisu této smlouvy.** Časový plán bude respektovat termíny dle čl. 3 odst. 3.2 této smlouvy a rovněž specifické požadavky související s postupem výstavby předmětných objektů. Časový plán (harmonogram prací) bude odsouhlasen zástupcem kupujícího pro věci technické. Pokud nebude dodavatel schopen předložit ani na podruhé Časový plán (harmonogram prací), který zástupce kupujícího pro věci technické odsouhlasí, bude toto považováno za závažné porušení této smlouvy.
- Případné úpravy Časového plánu (harmonogramu prací) podléhají opět odsouhlasení, a to zástupci obou smluvních stran pro věci technické. Toto odsouhlasení je možné provést formou zápisu do stavebního deníku podle čl. 6 této smlouvy. Dodavatel je poté nejpozději do 10 dnů povinen doručit kupujícímu aktuální verzi Časového plánu (harmonogramu akcí) se zapracovanými změnami.

3. Termín a místo plnění

3.1. Místo plnění:

areál Nemocnice Pelhřimov, příspěvková organizace, Slovanského bratrství 710, 393 01 Pelhřimov.

3.2. Termín plnění:

Plnění z této smlouvy bude zahájeno ihned po nabytí účinnosti této smlouvy.

Kupující odešle elektronicky dodavateli **nejpozději 11 měsíců po nabytí účinnosti kupní smlouvy** oficiální výzvu k zahájení plnění, a to včetně rozdělení plnění dle jednotlivých daňových režimů. Tuto výzvu je oprávněn zaslat zástupce kupujícího pro věci technické a bude vždy opatřena platným elektronickým podpisem. Ode dne doručení této výzvy je dodavatel povinen dodat zboží v rozsahu dle č. 2 této smlouvy a to včetně montáže a uvedení do provozu, **a to nejpozději do 20 kalendářních týdnů**.

3.3. Místo realizace (práva a povinnosti smluvních stran vyplývající z předání a převzetí místa realizace po dobu výstavby):

- kupující je povinen předat dodavateli místo realizace nejpozději do 10 dnů před plánovaným zahájením prací dle harmonogramu zpracovaného v souladu s ust. čl. 2. odst. 2.12 této smlouvy, pokud se strany nedohodnou jinak. Místo realizace odevzdá kupující tak, aby dodavatel mohl zahájit dodávku zboží a jeho montáž v rozsahu uvedeném v této smlouvě. Dodavatel je povinen zajistit součinnost vedoucí k předání místa realizace,
- o předání a převzetí místa realizace vyhotoví kupující písemný záznam, který obě strany podepíší. Za den předání místa realizace se považuje den, kdy dojde k oboustrannému podpisu příslušného dokumentu,
- montážní a dopravní zařízení na místě realizace zabezpečuje dodavatel v souladu se svými potřebami, v souladu s projektovou dokumentací a požadavky kupujícího.

Náklady na vybudování, zprovoznění, údržbu, likvidaci a vyklizení zařízení místa realizace jsou zahrnuty ve sjednané ceně zboží,

- jako součást zařízení místa realizace zajistí dodavatel i rozvod potřebných médií a jejich připojení na odběrná místa určená po dohodě s kupujícím,
- dodavatel je povinen poskytnout kupujícímu, osobám vykonávajícím funkci, dozoru projektanta a funkci koordinátora bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (dále jen „koordinátor BOZP“) podmínky nezbytné pro výkon jejich funkce v rámci dodávky zboží, a to v přiměřeném rozsahu,
- dodavatel je povinen užívat místo realizace pouze pro účely související s dodávkou zboží a jeho montáží a při užívání místa realizace je povinen dodržovat veškeré právní předpisy,
- dodavatel není oprávněn využívat místo realizace k ubytování nebo nocování osob,
- dodavatel odstraní neprodleně veškerá znečištění a poškození komunikací a ploch, ke kterým došlo provozem dodavatele nebo jeho poddodavatele,
- dodavatel je povinen průběžně z místa realizace odstraňovat všechny druhy odpadů a nepotřebného materiálu. Dodavatel je rovněž povinen zabezpečit, aby odpad vzniklý z jeho činnosti nebyl umísťován mimo místo realizace a byl likvidován v souladu s platnými příslušnými předpisy,
- dodavatel je povinen zajistit v rámci místa realizace veškerá bezpečnostní a hygienická opatření a požární ochranu místa realizace, a to v rozsahu a způsobem stanoveným příslušnými předpisy,
- dodavatel je povinen odstranit zařízení místa realizace a vyklidit místo realizace nejpozději do 15 kalendářních dnů ode dne dodání a převzetí zboží, pokud se strany nedohodnou jinak. Nevyklidí-li dodavatel místo realizace ve sjednaném termínu, je kupující oprávněn zabezpečit vyklizení třetí osobou a náklady s tím spojené uhradí kupujícímu dodavatel do 30 dnů od obdržení vyúčtování těchto prací.

4. Cena zboží

4.1. Cena za dodávku zboží v rozsahu uvedeném v čl. 2 této smlouvy je cena nejvýše přípustná s možností změny pouze v případech stanovených v této smlouvě a jsou v ní zahrnuty veškeré práce, dodávky, služby a výkony, potřebné pro provedení předmětu smlouvy. Tato cena vyplývá z nabídky dodavatele v souvislosti s ukončením zadávacího řízení pro zadání veřejné zakázky a obsahuje veškeré náklady dodavatele potřebné k dodání zboží, zejména jsou v ní započteny náklady na dodání informací ke zboží dle požadavků uvedených v této smlouvě (příloha č. 3). Jednotkové ceny uvedené v oceněném soupisu prací jsou pevné a platné po celou dobu provádění díla.

4.2. Cena zboží je sjednaná takto:

Cena zboží bez DPH: **58 202 445,00 Kč**

4.3. Smluvní strany se dohodly, že sjednaná cena může být překročena za následujících podmínek:

4.3.1. změna právních předpisů určujících DPH či její sazbu,

4.3.2. pokud se při provádění díla vyskytne potřeba dodatečných dodávek, které nebyly v době sjednání smlouvy zahrnuty v původním závazku dle této smlouvy, jež splňují podmínky dle § 222 ZZVZ.

4.4. Způsob sjednání změny ceny (Změnový list)

4.4.1. Nastane-li některá z podmínek, za kterých je možné překročení sjednané ceny z důvodu vzniku dodatečných dodávek, je dodavatel povinen sestavit Změnový list a v něm popsat důvody a okolnosti vedoucí k nutnosti změny sjednané ceny, včetně

specifikace použitých materiálů nebo technologií, provést výpočet návrhu změny sjednané ceny a předložit jej kupujícímu k odsouhlasení prostřednictvím softwaru ecPartner *.ecp.

- 4.4.2. Změna sjednané ceny je možná pouze písemným dodatkem k této smlouvě, a to jen na základě kupujícím písemně odsouhlaseného Změnového listu.
- 4.4.3. Dodavatel je povinen stanovit cenu dodatečných dodávek nejvýše podle hodnot jednotkových cen uvedených v Položkových rozpočtech. Pokud dodatečné dodávky v Položkových rozpočtech obsaženy nejsou, pak bude jejich cena stanovena nejvýše podle cenové soustavy použité pro příslušný soupis prací, definované pro to období, ve kterém byly dodatečné dodávky zjištěny, nebo maximálně do výše cen v místě a čase obvyklých, pokud nebudou dodatečné dodávky v cenové soustavě uvedeny. Způsob a forma zpracování podkladů pro sjednání změny ceny předmětu smlouvy budou obdobné jako v případě zpracování nabídky na původní závazek.

5. Financování

- 5.1. Kupující neposkytuje dodavateli zálohu.
- 5.2. V souvislosti s uplatňováním daně z přidané hodnoty se mezi smluvními stranami touto smlouvou sjednává, že celkové plnění, na které je tato smlouva uzavřená, je **souhrnem dílčích plnění**. Za dílčí plnění jsou považovány dodávky provedené dodavatelem a kupujícím odsouhlasené (osobou pro věci technické) vždy v průběhu běžného měsíce. Mezi smluvními stranami se pro potřeby tohoto článku smlouvy sjednává, že za **běžný měsíc** je považováno období, které začíná vždy šestým dnem daného kalendářního měsíce a končí vždy pátým dnem kalendářního měsíce následujícího po daném kalendářním měsíci. Každé dílčí plnění uskutečněné podle této smlouvy je ve vztahu k dani z přidané hodnoty považováno za zdanitelné plnění uskutečněné vždy posledního dne daného běžného měsíce. Smluvní strany se dohodly, že jednotlivá dílčí plnění uskutečněná na základě této smlouvy mohou mít rozdílný daňový režim.
 - a) zdanitelná plnění spočívající v poskytnutí stavebních prací odpovídající číselnému kódu klasifikace produkce CZ-CPA 41 až 43, u nichž je daň z přidané hodnoty povinen přiznat a zaplatit správci daně kupující v režimu přenesené daňové povinnosti;
 - b) ostatní zdanitelná plnění.
- 5.3. Dodavatel je povinen vždy do patnácti dnů od posledního dne daného běžného měsíce vyhotovit pro kupujícího faktury – daňové doklady, a to zvláště za každé z dílčích plnění, jejichž součástí budou soupisy prací (zjišťovací protokoly) podepsané minimálně technickým dozorem stavebníka a zástupcem kupujícího pro věci technické. Pokud bude jedno dílčí plnění zahrnovat současně plnění podléhající přenesené daňové povinnosti a plnění podléhající běžnému režimu DPH, je dodavatel povinen vystavit pro každé takové plnění samostatný daňový doklad. Kupující poskytne dodavateli po podpisu smlouvy prvotní soubor s celkovým rozpočtem pro vyplnění soupisu provedených dodávek a prací za první fakturační období ve formátu *.ecp (tento formát je editovatelný ve volně dostupném softwaru ecPartner). Tento soubor dodavatel odevzdá vyplněný po odsouhlasení rozsahu dodávek a prací zástupcem kupujícího pro věci technické. Teprve po odsouhlasení kupujícím je dodavatel oprávněn vystavit faktur na dílčí plnění. Kupující následně dodavateli poskytne na další fakturační období nový soubor ve formátu *.ecp, který bude obsahovat všechny uzavřené předchozí soupisy. Nedojde-li mezi oběma stranami k dohodě při odsouhlasení množství nebo druhu provedených dodávek a prací, je dodavatel oprávněn fakturovat pouze dodávky a práce, u kterých nedošlo k rozporu. Pokud bude faktura dodavatele obsahovat i dodávky a práce, které nebyly kupujícím odsouhlaseny, je kupující oprávněn fakturu vrátit k přepracování.

- 5.4. Dodavatel je povinen fakturu řádně doručit kupujícímu, a to pouze těmito způsoby:
- prostřednictvím provozovatele poštovních služeb na adresu určenou pro doručování,
 - osobním podáním na podatelnu krajského úřadu,
 - prostřednictvím veřejné datové sítě do datové schránky či na elektronickou adresu: faktury@kr-vysocina.cz, přičemž dnem doručení se rozumí den zapsání faktury do poštovní evidence kupujícího.
- 5.5. Práce a dodávky, u kterých nedošlo k dohodě o jejich provedení nebo u kterých nedošlo k dohodě o provedeném množství, projednají dodavatel s kupujícím v samostatném řízení, ze kterého pořídí zápis s uvedením důvodů obou stran.
- 5.6. Lhůta splatnosti faktur se vzájemnou dohodou sjednává na 30 dnů po jejich doručení kupujícímu, přičemž dnem doručení se rozumí den zapsání faktury do poštovní evidence kupujícího. Faktura musí mít náležitosti daňového dokladu podle zákona o DPH a obsahovat případně další informace požadované kupujícím, zejména název projektu „Úspory energií - Nemocnice Pelhřimov, stravovací provoz“ a reg. č. CZ.05.01.01/01/23_038/0004040 přidělené ze strany poskytovatele dotace pro projekt stravovacího provozu“. Dodavatel rovněž předloží s poslední fakturou soupis dokladů představujících průběh fakturace veškerého zboží dle této smlouvy. Soupis bude obsahovat výčet vystavených faktur s uvedením jejich čísla, data vystavení, ceny bez DPH.
- 5.7. Smluvní strany se dohodly, že pohledávky (i nesplacené) vyplývající z vyúčtovaných smluvních pokut mohou být vzájemně započteny vůči pohledávkám vyplývajícím z částek vyfakturovaných jako cena za provedené práce, kterou je kupující povinen uhradit.

6. Stavební deník, kontrolní dny

- 6.1. Kupující deklaruje, že v rámci stavebních prací na akci „Nemocnice Pelhřimov - Rekonstrukce stravovacího provozu“ povede stavební deník, a to v rozsahu obdobném dle př. č. 12 vyhlášky č. 131/2024 Sb., o dokumentaci staveb. Do tohoto stavebního deníku budou prováděny i zápisy v rámci plnění této smlouvy, tj. zástupci dodavatele a kupujícího.
- 6.2. Nesouhlasí-li dodavatel se zápisem, který učinil kupující nebo jeho zástupce do stavebního deníku, musí k tomuto zápisu připojit svoje stanovisko nejpozději do 3 pracovních dnů, jinak se má za to, že s uvedeným zápisem souhlasí.
- 6.3. Kupující je povinen vyjadřovat se k zápisům ve stavebním deníku učiněným dodavatelem nejpozději do 7 pracovních dnů.
- 6.4. **Zápis ve stavebním deníku není změnou smlouvy, ale může sloužit jako podklad pro vypracování dodatků a změn smlouvy.**
- 6.5. Pro účely kontroly průběhu dodávání zboží a zejména montáže organizuje kupující kontrolní dny v termínech nezbytných pro řádné provádění kontroly, nejméně však 2 x měsíčně. Pokud kupující rozhodne o častějších konání Kontrolních dnů, je dodavatel povinen na tuto četnost přistoupit. Kupující je povinen oznámit konání kontrolního dne účastníkům písemně nejméně pět dnů před jeho konáním, pokud nebude dohodnuto jinak.

- 6.6. Kontrolních dnů jsou povinni se zúčastnit zástupci kupujícího a dodavatele včetně poddodavatelů a dalších osob, které si vyžádá kupující. Vedením kontrolních dnů je pověřen kupující.
- 6.7. Obsahem kontrolního dne je zejména zpráva dodavatele o postupu dodávek a prací, kontrola časového a finančního plnění provádění dodávek a prací a stanovení případných úkolů, a to nejen v rámci dodávek zboží, ale i pro zhotovitele stavebních prací. Z kontrolního dne je vyhotoven samostatný zápis v českém jazyce, jež je přílohou stavebního deníku.

7. Předání a převzetí zboží

- 7.1. Převzetí dodaného zboží bude prováděno v rozsahu a způsobem stanoveným touto smlouvou. Dodavatel je na svůj náklad povinen zajistit pro účely přejímky a předložit kupujícímu ke zboží zejména:
- veškeré atesty, doklady, protokoly o zkouškách, **plán revizí, kontrol a zkoušek na období min. 60 měsíců.**
 - doklady prokazující technické parametry a jakost použitých materiálů, které musí být v souladu s požadavky projektové dokumentace a případným upřesněním kupujícího, dle předchozích ustanovení této smlouvy.
- 7.2. Dodavatel je povinen vyzvat kupujícího nejméně 5 pracovních dnů předem k převzetí kompletně dodaného zboží.
- 7.3. Kupující převezme dílo, bude-li jeho provedení v souladu s touto smlouvou a nebude-li vykazovat žádné vady.
- 7.4. K předání a převzetí díla jsou oprávněni pracovníci kupujícího a dodavatele pověřeni jednat v technických věcech dle této smlouvy.
- 7.5. Kupující bude přejímat a dodavatel předávat kompletně dodané zboží v místě realizace (odst. 3.1. této smlouvy).
- 7.6. O předání zboží sepíše obě smluvní strany v místě předání předávací protokol, který bude obsahovat zejména tyto náležitosti:
- označení smluvních stran,
 - prohlášení kupujícího o tom, že si zboží prohlédl a toto přebírá, nebo popis vad a prohlášení kupujícího, že zboží z důvodu těchto vad nepřebírá,
 - datum zahájení a datum ukončení předávání zboží,
 - datum podpisu předávacího protokolu,
 - podpis osobou pověřenou jednat v technických věcech dle této smlouvy za stranu kupujícího,
 - podpis osobou pověřenou jednat v technických věcech dle této smlouvy za stranu dodavatele.
- 7.7. Dnem podpisu přejímacího protokolu, pokud v tomto protokolu kupující neodmítl zboží převzít, přechází na kupujícího nebezpečí škody a začíná běžet záruční doba. Do té doby nese dodavatel veškerou zodpovědnost za škodu na zboží.

8. Ostatní podmínky smlouvy

- 8.1. Dodavatel je povinen při plnění této smlouvy poskytovat nezbytnou součinnost dalším dodavatelům, kteří se podílejí na realizaci akce „**Nemocnice Pelhřimov - Rekonstrukce stravovacího provozu**“ tam, kde dochází k vzájemné návaznosti plnění dodavatele a takových dodavatelů, vzájemně s nimi koordinovat svoji činnost a podílet se na nezbytných koordinačních činnostech, jejichž cílem je dosáhnout souladu

a provázanosti mezi jednotlivými dodávkami a pracemi a předmětem plnění dle této smlouvy. Takovými koordinačními činnostmi jsou zejména účast na koordinačních schůzkách svolaných kupujícím či jinou jím pověřenou osobou v místě plnění, poskytování informací dodavatele o předmětu plnění dle této smlouvy účastníkům takových schůzek, reakce dodavatele na předávané informace a jejich zohlednění při plnění předmětu této smlouvy. Kupující bude k zajištění plynulé komunikace využívat plně funkční společné datové prostředí (CDE) ASPE HUB na adrese <https://cde.kr-vysocina.cz>. Dodavatel zašle **nejpozději do 10 pracovních dnů od podpisu této smlouvy** kupujícímu seznam požadovaných přístupů do CDE. Kupující je povinen nejpozději do **10 pracovních dnů od obdržení seznamu** zřídit požadované přístupy do CDE. Dodavatel je oprávněn v průběhu realizace díla aktualizovat požadavky na přístupy do CDE.

- 8.2. Po celou dobu dodávání zboží zajišťuje kupující výkon funkce dozoru projektanta prostřednictvím osob, které budou určeny při předání místa realizace.
- 8.3. Dodavatel je povinen zabezpečit po vyzvání účast pověřených pracovníků při kontrole prováděných prací a činit neprodleně opatření k odstranění zjištěných vad. Výkon tohoto dozoru nezbavuje dodavatele odpovědnosti za řádné a včasné plnění smlouvy.
- 8.4. Dodavatel je povinen prokazatelně vyzvat zástupce objednatele pro věci technické ke kontrole a prověření prací, které budou zakryty nebo se stanou nepřístupnými, a to nejméně pět pracovních dnů před jejich zakrytím. Neučiní-li tak, je povinen na žádost kupujícího odkrýt dodávky, které byly zakryty nebo které se staly nepřístupnými na svůj náklad. Pokud se kupující přes výzvu dodavatele ke kontrole nedostaví, je dodavatel oprávněn předmětné dodávky zakrýt. Bude-li v tomto případě kupující dodatečně požadovat jejich odkrytí, je dodavatel povinen toto odkrytí provést na náklady kupujícího. Způsobí-li tento postup dodavateli škodu nebo zpoždění, má nárok na úhradu škod od kupujícího a prodloužení smluvního času plnění. Při zjištění vad v části rozkryté části dodávky zboží nárok na úhradu či prodloužení termínu nelze ze strany dodavatele uplatnit.
- 8.5. Veškeré odborné práce musí vykonávat pracovníci dodavatele nebo jeho poddodavatelů mající příslušnou kvalifikaci. Doklad o kvalifikaci pracovníků je dodavatel povinen na požádání kupujícího doložit.
- 8.6. Pokud činnostmi dodavatele dojde ke způsobení škody kupujícímu nebo jiným subjektům z titulu opomenutí, nedbalostí nebo nesplněním podmínek vyplývajících ze zákona, ČSN nebo vyplývajících z této smlouvy, je dodavatel povinen bez zbytečného odkladu tuto škodu odstranit a není-li to možné, tak finančně uhradit. Veškeré náklady s tím spojené nese dodavatel.
- 8.7. Vlastnické právo k dodávanému zboží přechází z dodavatele na kupujícího postupným dodáváním zboží.
- 8.8. Dodavatel v plné míře odpovídá za bezpečnost a ochranu všech svých zaměstnanců a poddodavatelů v prostoru místa realizace a zabezpečí jejich vybavení ochrannými pracovními pomůckami a jejich poučení dle příslušných právních předpisů. Dále se dodavatel zavazuje dodržovat veškeré hygienické předpisy a předpisy z oblasti BOZP, z oblasti ochrany životního prostředí a protipožárních předpisů.
- 8.9. Dodavatel je povinen v každém okamžiku dodávání zboží zajistit dodávky, materiál a své stroje či nářadí nutné k dodání zboží proti poškození, ztrátě a krádeži.

- 8.10. Kupující je oprávněn kdykoliv během plnění této smlouvy provádět kontrolu dodávek zboží a v případě, že zjistí nedostatky plnění, stanoví dodavateli termín k nápravě. Pokud dodavatel poruší tyto pokyny kupujícího, je kupující oprávněn od této smlouvy odstoupit.
- 8.11. Dodavatel předloží prohlášení o shodě dle zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky, ve znění pozdějších předpisů. Nepředloží-li toto prohlášení o shodě, nesmí zboží dodat.
- 8.12. Dodavatel je oprávněn své pohledávky vůči kupujícímu vyplývající z této smlouvy postoupit na třetí osobu či zastavit třetí osobě pouze s předchozím písemným souhlasem kupujícího.
- 8.13. Zástupci pro věci technické nejsou oprávněni uzavírat jakékoliv dodatky ke smlouvě či rozhodovat o změnách smlouvy.
- 8.14. Dodavatel je povinen uchovávat veškerou dokumentaci související s dodávkou zboží včetně účetních dokladů minimálně do konce roku 2035. Pokud je v českých právních předpisech stanovena lhůta delší, musí ji dodavatel použít. Dodavatel je povinen minimálně do konce roku 2035 poskytovat požadované informace a dokumentaci související s realizací projektu zaměstnancům nebo zmocněncům pověřených orgánů (MŽP, SFŽP ČR, MF ČR, Evropské komise, Evropského účetního dvora, Nejvyššího kontrolního úřadu, příslušného orgánu finanční správy a dalších oprávněných orgánů státní správy) a je povinen vytvořit výše uvedeným osobám podmínky k provedení kontroly vztahující se k realizaci projektu a poskytnout jim při provádění kontroly součinnost.

9. Odpovědnost za vady, záruční doba

- 9.1. Dodavatel odpovídá za to, že zboží je dodáno podle podmínek smlouvy, a že po dobu záruční doby bude mít vlastnosti dohodnuté v této smlouvě a vlastnosti stanovené právními předpisy, příslušnými technickými normami, případně vlastnosti obvyklé.
- 9.2. **Záruční doba zboží je sjednána v délce 60 měsíců.**
- 9.3. Záruční doba počíná běžet dnem následujícím po dni oboustranného podpisu protokolu o předání a převzetí zboží, pokud v tomto protokolu kupující neodmítne zboží převzít. Záruční doba neběží po dobu, po kterou kupující nemohl zboží či jeho část užívat pro vady, za které dodavatel odpovídá. Po dobu opravy těch částí zboží, které byly v důsledku oprávněné reklamace kupujícího dodavatelem opravovány, neběží záruční doba. Záruční doba v těchto případech běží pak dále ode dne následujícího po řádném dokončení reklamační opravy.
- 9.4. Dodavatel je povinen nejpozději do dvou pracovních dnů po obdržení reklamace písemně oznámit termín nástupu k odstranění vady a lhůtu, ve které bude vada odstraněna, a to bez ohledu na to zda reklamaci uznává či neuznává. Dodavatel nastoupí na kupující reklamované vady nejpozději do pěti kalendářních dnů ode dne uplatnění reklamace. O tomto nástupu provede dodavatel záznam, který bude potvrzen osobami zastupujícími smluvní strany ve věcech technických. Náklady na odstranění těchto reklamovaných vad, a to až do doby, kdy bude rozhodnuto o jejich oprávněnosti, nese dodavatel. Nenastoupí-li dodavatel k odstranění reklamované vady ani do 14 dnů po obdržení reklamace kupujícího, nebo pokud nedojde k jiné dohodě o termínu odstranění vad je skupující oprávněn podle vlastního uvážení pověřit jejich provedením jiný subjekt, nebo jeho prostřednictvím zakoupit, vyměnit vadnou či neúplně funkční část zboží. Takto vzniklé náklady je dodavatel povinen zaplatit kupujícímu do 30-ti dnů od doručení vyúčtování.

- 9.5. Prokáže-li se ve sporných případech, že kupující reklamoval neoprávněně, tzn., že jím reklamovaná vada nevznikla vinou dodavatele a že se na ni nevztahuje záruční lhůta, resp., že vadu způsobil nevhodným užíváním kupující, je kupující povinen uhradit dodavateli veškeré jemu v souvislosti s odstraněním vady vzniklé náklady a vrátit dodavateli s tímto související uhrazené smluvní pokuty.
- 9.6. V případě uplatnění vad v rámci záruční doby, které svojí povahou podstatně sníží nebo úplně znemožní užívání části nebo celého zboží (havárie), nastoupí dodavatel k odstranění vady neprodleně, nejpozději do 48 hodin od uplatnění. Pokud hrozí nebezpečí dalších škod, je kupující oprávněn na náklady dodavatele zajistit nezbytná opatření.
- 9.7. Dodavatel je povinen odstranit reklamované vady v dohodnutých lhůtách.
- 9.8. O odstranění reklamované vady bude vyhotoven protokol, který bude obsahovat termín nástupu, popis vady a termín předání a převzetí vady. Protokol jsou oprávněni podepsat osoby zastupující smluvní strany ve věcech technických. Osoba odpovědná za záruční práce ze strany dodavatele je zástupce dodavatele oprávněný jednat ve věcech smluvních.
- 9.9. Veškeré škody způsobené vadou zboží uhradí na svůj náklad dodavatel kupujícímu do deseti pracovních dnů od doručení vyúčtování. Smluvní strany se dohodly na vyloučení možnosti uplatňovat ušlý zisk.

10. Pojištění dodavatele

- 10.1. Dodavatel je povinen být pojištěn proti škodám způsobeným jeho činnostmi včetně možných škod způsobených jeho pracovníky třetí osobě ve výši pojistného plnění odpovídající minimálně ceně díla uvedené v čl. 4 této smlouvy, a to po celou dobu dodávání zboží.
- 10.2. Dokladem o pojištění je platná a účinná pojistná smlouva, u níž dodavatel řádně a včas uhradil pojistné.
- 10.3. Doklad o pojištění je dodavatel povinen předložit kupujícímu na základě jeho výzvy kdykoliv v rámci plnění této smlouvy.
- 10.4. Při vzniku pojistné události zabezpečuje veškeré úkony vůči svému pojistiteli Dodavatel.
- 10.5. Kupující je povinen poskytnout v souvislosti s pojistnou událostí dodavateli veškerou součinnost, která je v jeho možnostech.
- 10.6. Náklady na pojištění nese dodavatel a má je případně zahrnuty ve sjednané ceně.

11. Smluvní pokuty, úrok z prodlení

- 11.1. Pro případy neplnění věcných a termínovaných závazků vyplývajících z této smlouvy smluvní strany sjednávají tyto smluvní pokuty:
 - 11.1.1. Při prodlení dodavatele s termínem uvedeným v čl. 3 odst. 3.2. této smlouvy či termínem uvedeným v harmonogramu dodávek a prací předloženém (odsouhlaseném dle čl. 2. odst. 2.12. této smlouvy zaplatí dodavatel kupujícímu smluvní pokutu ve výši 0,5 % z ceny zboží, a to za každý i započatý den prodlení, max. však po dobu prodlení 45 dnů.

- 11.1.2. Nenastoupí-li dodavatel k odstranění reklamovaných vad v termínu uvedeném v čl. 9 odst. 9.4. této smlouvy, tj. do 14 dnů od doručení písemné reklamace nebo v jiném dohodnutém termínu, je dodavatel kupujícímu povinen zaplatit smluvní pokutu ve výši 1 000 Kč za každý i započatý den zpoždění s nástupem. V případě, že nenastoupí k odstranění vady, která ztíží nebo úplně znemožní užívání části nebo celého zboží (havárie), tj. do 48 hodin od doručení písemné reklamace nebo v jiném dohodnutém termínu, je dodavatel povinen zaplatit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 10 000 Kč za každý i započatý den zpoždění s nástupem.
- 11.1.3. Při prodlení dodavatele s odstraněním reklamovaných vad ve stanovených termínech je dodavatel kupujícímu povinen zaplatit smluvní pokutu ve výši 5 000 Kč za každý den prodlení. V případě, že se jedná o vadu, která ztíží nebo úplně znemožní užívání části nebo celého zboží (havárie), zaplatí dodavatel kupujícímu smluvní pokutu ve výši 10 000 Kč za každou takovou vadu a za každý i započatý den prodlení.
- 11.1.4. V případě nepředložení harmonogramu prací v termínu dle čl. 2 odst. 2.12 této smlouvy má kupující nárok na smluvní pokutu ve výši 3 000 Kč za každý i započatý den prodlení.
- 11.2. V případě, že kupující neuhradí fakturu v termínu splatnosti, zavazuje se uhradit smluvní pokutu ve výši 0,2 % z dlužné částky za každý den prodlení.

12. Odstoupení od smlouvy

- 12.1. Smluvní strany se dohodly, že mimo důvodů stanovených právními předpisy a jinými ustanoveními této smlouvy, lze od této smlouvy odstoupit při vzniku těchto skutečností:
- 12.1.1. prodlení kupujícího s úhradou dlužné částky delší než 30 dnů,
- 12.1.2. nesplnění termínu předání místa realizace kupujícím ani v dodatečně přiměřené lhůtě,
- 12.1.3. pokud dodavatel nezačne dodávku zboží a zejména montáž dle odsouhlaseného harmonogramu, a to ani v dodatečně přiměřené lhůtě,
- 12.1.4. pokud dodavatel ani v dodatečně stanovené lhůtě neodstraní vady zboží, ačkoli byl na to kupujícím upozorněn,
- 12.1.5. opakovaným zaviněným nedodržáním harmonogramu dodávek a prací ze strany dodavatele (min. 2x prodlení delší jak 3 kalendářní týdny),
- 12.1.6. prodlení dodavatele s jakýmkoliv termínem uvedeným v článku 3 či termínem uvedeným v harmonogramu dodávek a prací předloženém (odsouhlaseném dle čl. 2 odst. 2.12. této smlouvy z důvodů ležících na jeho straně, delší než 45 dnů,
- 12.1.7. nedodržení postupu dodavatele při změně poddodavatele nebo neprovádění části dodávek či prací, které měl provádět poddodavatel, prostřednictvím něhož dodavatel prokazoval kvalifikaci v zadávacím řízení veřejné zakázky dle čl. 2 odst. 2.9 této smlouvy,
- 12.1.8. dodává-li dodavatel zboží poddodavatelem v rozporu s ust. čl. 2 odst. 2.10 této smlouvy,
- 12.1.9. ocitne-li se dodavatel ve stavu úpadku nebo hrozícího úpadku.
- 12.2. Smluvní strana oprávněná odstoupit od smlouvy na základě výše uvedených ujednání je povinna svoje odstoupení písemně oznámit druhé straně. V odstoupení musí být dále uveden důvod, pro který strana od smlouvy odstoupuje a přesná citace toho bodu smlouvy, který ji k takovému kroku opravňuje. Bez těchto náležitostí je odstoupení neplatné. Odstoupení od smlouvy nastává dnem doručení oznámení o tom druhé smluvní straně.
- 12.3. Odstoupí-li od smlouvy některá ze smluvních stran, pak povinnosti obou stran jsou následující:

- 12.3.1. Smluvní strany vyhotoví ke dni účinnosti odstoupení protokol o předání a převzetí části dodávek, který bude obsahovat zejména soupis veškerých uskutečněných prací a dodávek ke dni odstoupení od smlouvy a vzájemné nároky smluvních stran s uvedením finanční hodnoty dosud dodaného zboží.
- 12.3.2. Dodavatel provede finanční vyčíslení provedených dodávek a prací a zpracuje „dílčí konečnou fakturu“
- 12.3.3. Dodavatel odveze veškerý své nezabudované a nenamontované dodávky a materiál, pokud se strany nedohodnou jinak, a vrátí kupujícímu veškerou poskytnutou dokumentaci, případně další poskytnuté věci, a to nejpozději do 3 dnů od podpisu protokolu o předání a převzetí části dodávek.
- 12.4. Do doby vyčíslení a vypořádání oprávněných nároků smluvních stran a do doby uzavření dohody o vzájemném vyrovnání těchto nároků je kupující oprávněn zadržet dodavateli veškeré fakturované a splatné platby. Kupující není po tuto dobu v prodlení s úhradou takových plateb.
- 12.5. Odstoupením od smlouvy nejsou dotčena práva smluvních stran na úhradu smluvní pokuty a na náhradu vzniklé škody způsobené odstoupící smluvní straně.

13. Závěrečná ustanovení

- 13.1. Smlouvu lze změnit jen písemnou formou - dodatkem, který dohodnou obě smluvní strany svými zástupci oprávněnými k zastupování stran.
- 13.2. Nastanou-li u některé ze stran skutečnosti bránící řádnému plnění této smlouvy je povinna to ihned bez zbytečného odkladu oznámit druhé straně a vyvolat jednání zástupců oprávněných k podpisu smlouvy.
- 13.3. Ve všech případech, které neřeší ujednání obsažená v této smlouvě, platí příslušná ustanovení občanského zákoníku. Smluvní strany se dohodly, že při plnění této smlouvy nebudou mít obchodní zvyklosti přednost před dispozitivními ustanoveními zákona.
- 13.4. Obě smluvní strany prohlašují, že tato smlouva nebyla sjednána v tísní ani za jinak jednostranně nevýhodných podmínek. Smluvní strany prohlašují, že si dokument před jeho podpisem přečetly, porozuměly jeho obsahu a na důkaz shody o celém obsahu této smlouvy připojují své podpisy.
- 13.5. Tato smlouva nabývá platnosti dnem podpisu a účinnosti dnem uveřejnění v informačním systému veřejné správy - Registru smluv.
- 13.6. Dodavatel výslovně souhlasí se zveřejněním celého textu této smlouvy včetně podpisů v informačním systému veřejné správy - Registru smluv.
- 13.7. Smlouva je vyhotovena ve dvou stejnopisech, z nichž každá ze smluvních stran obdrží po jednom stejnopisu.

13.8. **Nedílnou součástí této smlouvy jsou:**

Příloha č. 1 – technická specifikace (technický standard včetně specifikace varných bloků a mycího centra (poz. AS8));

Příloha č. 2 - Položkové rozpočty (oceněné soupisy prací, dodávek a služeb);

Příloha č. 3 – požadavky na informace.

V dne

V Jihlavě, dne

za dodavatele:

za kupujícího:

.....
Jan Krbec
jednatel vedoucího společníka

.....
Ing. Otto Vopěnka
náměstek hejtmana Kraje Vysočina

.....
Vladimír Kremláček
jednatel vedoucího společníka

.....
Ing. Jiří Válek
jednatel společníka

TECHNICKÝ STANDARD - ČÁST 2 - KUCHYNĚ

Požadovaná kvalita materiálu nerezového nábytku a ostatního nábytku ve specifikaci zařízení:

Kvalita materiálu: potravinářská nemagnetická chromniklová nerezová ocel ČSN 17240 tj. AISI 304, síla plechu minimálně 1,0 mm, vrchní deska stolů tloušťky min. 40 mm celoplošně podlepená dřevotřískovou deskou opatřenou zdravotně nezávadným nátěrem !!!, nohy z jeklu 40x40mm, každý stůl s uzemňovacími šrouby na zadních nohách, plně nerez police tl. 40 mm, pracovní desky. Lakovaný regál - prášková barva popř. pozink. **PŘESNÉ DOMĚŘENÍ NEREZOVÉHO NÁBYTKU VČETNĚ REGÁLOVÝCH SESTAV, PROVEDE DODAVATEL NA ZÁKLADĚ SKUTEČNÉHO ZAMĚŘENÍ NA STAVBĚ.**

VARNÉ TECHNOLOGIE A SESTAVY (Hlavní varný blok, Varný blok - míchací kotle, Varný blok - velké diety, Varný blok - malé diety) - minimální standardy

Návrh bloků musí uchazeč sestavit z jednotlivých komponentů, které jsou vzájemně spojeny plným svařením z boku i ze zad tak, aby bylo zabráněno zatékání mezi jednotlivé komponenty a do stavebního soklu, přičemž délka obou řad bloků musí být vždy stejně dlouhá.

Nosné díly, rámové konstrukce a případné šroubové spojení ve varném bloku, stejně tak vnější krycí panely, budou vyrobeny z nerezové oceli třídy AISI304.

Stejně tak budou provedeny spojení mezi dvěma řadami varných bloků zády k sobě a/nebo obchodích varných bloků. Spojení musí být zajištěno rovněž tímto způsobem, tedy plným svařením.

Je přípustné i takové řešení, kdy pomocí hygienického systémové spoje je zcela zabráněno zatékání mezi jednotlivým zařízením ze strany, tak i oběma řadami bloku.

Takové spoje musí být originálním konstrukčním prvkem výrobce varného bloku a musí prokazatelně splnit podmínku zamezení protečení tekutiny či tuku do spoje z důvodu hygieny a bezpečnosti.

Přípustný je tupý spoj pouze , je-li svařený do monobloku plným svárem v celé délce spáry, nebo takovým spojením ve kterém není horizontální spára propojena tupým spojem bez toho, aniž by zakrytování takového spoje zamezilo vzniku horizontální spáry bez překrytí, tedy tak, aby bylo zamezeno vniknutí tekutin do spoje. Není přípustné a je tedy vyloučeno použití gumy, tmelů a silikonů.

Instalace:

Varné bloky budou v provedení pro instalaci na stavební sokl o výšce min. 150mm s tím, že výška pracovní plochy bude maximálně 900mm nad čistou podlahou.

Neutrální pracovní plochy:

síla horní desky minimálně 2mm

Otevřené podestavby:

Minimální hygienický standard provedení podestaveb bude H2 (dle DIN 18865-9)

Systém energetické optimalizace

Všechna zařízení ve varných blocích musí být připravena pro napojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukci výkonových špiček dle DIN 18875.

Instalovaný příkon

Součet instalovaných příkonů zařízení ve varných blocích nesmí překročit 333 kW.

PRACOVNÍ ÚSEKY (poz. AL10, AL15, AL16 a poz. AN1, AN3, AN4, AN5, AN6, AN7, AN8, AN9, AN10, AN11, AN12 - minimální standardy

Pracovní deska pracovního úseku bude z jednoho kusu nebo bude spojena plným svařením tak, aby bylo zabráněno zatékání mezi jednotlivé komponenty a do stavebního soklu. Je přípustné i takové řešení, kdy pomocí hygienického systémové spoje je zcela zabráněno zatékání mezi jednotlivé komponenty a do stavebního soklu. Takové spoje musí být originálním konstrukčním prvkem výrobce pracovní desky a musí prokazatelně splnit podmínku zamezení protečení tekutiny či tuku do spoje z důvodu hygieny a bezpečnosti.

Přípustný je tupý spoj pouze , je-li svařený do PD plným svárem v celé délce spáry, nebo takovým spojením ve kterém není horizontální spára propojena tupým spojem bez toho, aniž by zakrytování takového spoje zamezilo vzniku horizontální spáry bez překrytí, tedy tak, aby bylo zamezeno vniknutí tekutin do spoje. Takové překrytí musí být integrovanou součástí spoje. Je vyloučeno použití silikonu, tmelu či obdobných izolačních materiálů.

Hlavní varný blok (strana A + B)

Společné parametry:

Celková délka varného bloku nesmí přesáhnout 6600mm

Celková hloubka (součet hloubky protilehlých zařízení strany A a B včetně hygienického propojení) nesmí přesáhnout 1800mm

Koncovým prvkem varného bloku bude vždy pracovní plocha o minimální šířce 500mm

Krytí proti stříkající vodě u jednotlivých zařízení bude min. IPX5

Varný blok – míchací kotle

Společné parametry:

Celkový rozměr varného bloku nesmí přesáhnout max. 1400mm x max. 2000mm

Krytí proti stříkající vodě u jednotlivých zařízení bude min. IPX5

Hygienická instalace:

Sestava dvou hygienicky spojených sklopných kotlů s integrovaným míchadlem/mixérem.

Sestava bude v uspořádání zády k sobě, instalovány na hygienický stavební sokl o minimální výšce 150mm při zachování výšky horní hrany odkládací plochy ve výšce 900mm.

Kotle budou zadními hranami hygienicky spojené tak, aby mezi kotle nemohlo zatékat jakékoliv tekutiny.

Jakákoliv mezera mezi kotli není přípustná.

Varný blok – velké diety (strana A + B + C + D)

Společné parametry:

Celková délka varného bloku nesmí přesáhnout 4200mm

Celková hloubka (součet hloubky protilehlých zařízení strany A a B včetně hygienického propojení) nesmí přesáhnout 1800mm

Krytí proti stříkající vodě u jednotlivých zařízení bude min. IPX5

Varný blok – malé diety

Společné parametry:

Varný blok bude umístěn mezi sloupy, disponibilní prostor 5500mm. Nutno doměřit před výrobou neutrální plochy tak, aby prostor mezi sloupy byl zcela vyplněn.

Zadní strana varného bloku bude plně uzavřena nerezovým opláštěním

Krytí proti stříkající vodě u jednotlivých zařízení bude min. IPX5

thermaLine Prothermetic

Varný kotol - PBEN300EH90, 300L, EL, baterie, LÍMEC, (H90)

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



586559 (PBEN30ELEM)

 KOTEL, EL, 300L, HRANATÝ,
 MIXOVACÍ BATERIE, LÍMEC
 (H90)

Zkrácená specifikace

Položka č. _____

Konstrukce z nerezové oceli AISI 304. Varná vložka z kyselinovzdorné nerez oceli AISI316L. Duplikátor z kyselinovzdorného nerez 1.4404 (AISI316L) - konstruován pro přetlak 1.5bar. Izolované a vyvážené vlko. Vč. směšovací baterie. 2" výpustní kohout pro rychlé vypuštění. GN kompatibilita vložky kotle umožňuje vaření jak v zavěšených GN nádobách, tak přímo v kotli (za použití závěsných rámečků a falešného perforovaného dna - objednávají se zvlášť). Potraviny jsou rovnoměrně ohřívány přes dna a boční stěny kotle systémem nepřímého ohřevu pomocí integrované generované syté páry o maximální teplotě 125°C v plášti s automatickým odvětrávacím systémem. Bezpečnostní ventil zabráňuje přetlaku páry v plášti. Bezpečnostní termostat chrání před nízkou hladinou vody v dvojitém plášti. Teplotní rozsah: 50°-110° C. Ovládací panel TOUCH. funkce SOFT. Panel GuideYou snadno vede uživatele během vícefázových receptů. Možnost ukládat recepty v jedno nebo vícefázovém procesu vaření, s různým nastavením teploty. Vestavěné teplotní senzory pro přesnou kontrolu procesu vaření. Certifikace odolnosti proti vodě IPX6. Konfigurace: volně stojící. Možnosti instalace: ke zdi, pro instalaci na stavební nebo nerezový sokl/nohy o výšce 200mm - viz. extra příslušenství.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Zařízení je určeno pro vaření, napařování, dušení a obdobné tepelné úpravy.
- GN kompatibilita vložky kotle umožňuje vaření jak v zavěšených GN nádobách tak přímo v kotli (za použití falešného perforovaného dna).
- Velký průměr vypouštěcího kohoutu umožňuje bezpečné a snadné vyprázdnění obsahu kotle.
- Vrchní část varné vložky izolována vypěněním z důvodu bezpečnosti práce.
- Snadno rozebíratelný a čistitelný vypouštěcí kohout.
- Certifikovaný stupeň ochrany proti vodě: IPX6
- Vestavěná teplotní čidla pro přesnou kontrolu a regulaci procesu vaření.
- USB konektivita - nahrávání a stahování receptů a HACCP dat, aktualizace softwaru. Možnost napojení na síťový systém sběru HACCP dat (viz. extra příslušenství).

Konstrukce

- Varná vložka z kyselinovzdorného nerez 1.4435 (AISI-316L). Duplikátor z kyselinovzdorného nerez 1.4404 (AISI316L) - konstruován pro přetlak 1.5bar.
- Vnější panely i vnitřní rámová konstrukce vyrobeny z nerez ocele AISI304-1.4301.
- Bezpečnostní ventil zabráňující přetlakování páry v duplikátoru.
- 2" výpustní kohout pro rychlé vypuštění
- Minimální výskyt jakýchkoliv spár pro snadné čištění a maximální hygienický standard.
- Zařízení osazeno směšovací baterií (SV+TV) pro napouštění vody.
- Možnost provedení s přípravou pro napojení na systém energetické optimalizace (hlídání odběrového maxima) a bezpotenciální kontakty (EO/PK). (viz. extra příslušenství)
- Panel GuideYou - aktivovaný uživatelem prostřednictvím nastavení - pro snadné sledování vícefázových receptů, zajištění správného a kontrolovaného vaření a lepší optimalizaci zařízení. Systém bude poskytovat připomenutí údržby v souladu s programem ESSENTIA, což uživateli pomůže správně se o zařízení starat a vyhnout se prostojům.
- Dobře viditelný a jasný LED TOUCH dotykový ovládací panel obsahuje uživatelsky přívětivé ikony a intuitivní ovládání vede obsluhu celým postupem nastavení. Displej zobrazuje: Aktuální a nastavenou teplotu
Nastavený a zbývající dobu vaření
Fázi předehřívání (pokud je aktivována)

SCHVÁLENO: _____

Panel GuideYou (pokud je aktivován)
 Odložený start
 Funkce Soft pro hladké dosažení cílové teploty u jemných a mléčných pokrmů
 9 úrovní ovládnání výkonu od mírného vaření až po prudký var
 Tlakový režim (u tlakových modelů)
 Nastavení ZAP/VYP míchadla (u vybraných modelů s kulatou vložkou a míchací funkcí)
 Chybové kódy pro rychlé řešení problémů
 Připomenutí údržby a mnoho dalších funkcí.

Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Připraveno na připojení pro přístup ze vzdáleného bodu v reálném čase a datového monitorování (vyžaduje volitelné příslušenství - kontaktujte nás pro další informace).

Udržitelnost



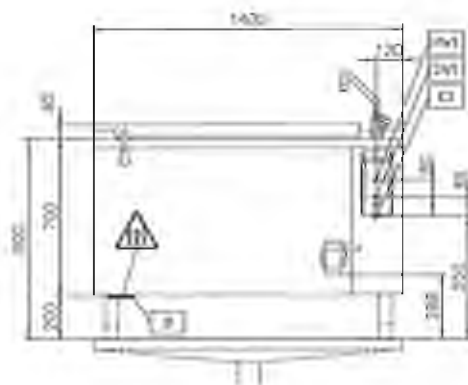
- Vysoce kvalitní tepelná izolace vany nejen šetří energii ale také snižuje vyzařované teplo, zrychluje náběh výkonu.

Extra příslušenství

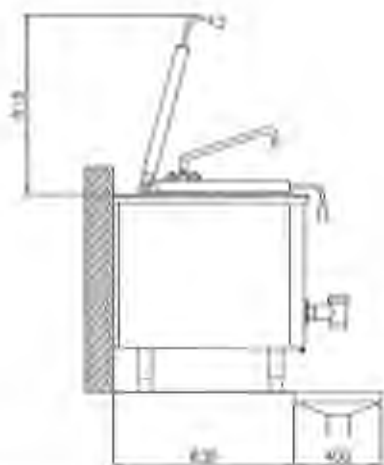
- Síta na výrobu noků pro všechny sklopné & nesklopné pánve a tlakové pánve (kromě 80l) a pro všechny nesklopné hranaté kotle a pro 100L sklopné kotle. PNC 910053
- Stěrka pro použití se sítím na výrobu noků, Pro kotle a pánve thermaLine PNC 910058
- Falešné perforované dno pro 300L hranaté kotle. PNC 910183
- Vymezovací rámeček pro zavěšení GN 1/1 nádob. Vyrobeno z nerezové oceli AISI 304. Rám se umísťuje na hranu kotle/pánve podélně. Konkrétní počet se liší podle objemu kotle/pánve. Určeno pro kotle a pánve PUET/PPEN/PFEN/PUEN/PBEN (UET60/90, UEN80/110, FEN80/110 = max. 2 ks; UET100/150, UEN125/170, FEN125/170 = max. 3 ks) PNC 910191
- Dodatečný analogový manometr (dlouhý) pro nesklopné kotle - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě. PNC 912120
- Elektrická zásuvka, vestavěná do předního panelu, typ CEE 16A / 380V PNC 912468
- Elektrická zásuvka, vestavěná do předního panelu, typ CEE 32A / 380V PNC 912469
- Extra zásuvka montovaná do předního panelu, typ Schuko, 16A/230V/IP68 - příslušenství instalované z výroby. PNC 912470
- Extra zásuvka montovaná do předního panelu, typ Swiss-23, 16A/230V - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě. PNC 912471
- Extra zásuvka montovaná do předního panelu, typ Swiss-23, 16A/380V - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě. PNC 912472
- Vestavěná zásuvka, typ Schuko, 230V, 16A, IP55, barva černá PNC 912473
- Vestavěná zásuvka, typ CEE, 230V, 16A, IP67, barva modro-bílá PNC 912474
- Vestavěná zásuvka, typ Swiss-23, 230V, 16A, IP54, barva modrá PNC 912475
- Vestavěná zásuvka, typ Schuko, 230V, 16A, IP54, barva modrá PNC 912476

- Vestavěná zásuvka, typ Swiss-23, 230V, 16A, IP54, barva bílo-červená PNC 912477
- Měrka a síto výpustního ventilu pro hranaté kotle 300L. PNC 912482
- Spojovací prvek Thermodul 900mm, modely se zadním LÍMCEM PNC 912499
- Sada 4 nožiček (v. 200mm) a spodního krycího panelu pro nesklopné kotle a pánve - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě PNC 912732
- AUTO-FILL: systém automatického napouštění studené a teplé vody pro nesklopné modely š. 700-1000mm: hranaté tlakové kotle a pánve - příslušenství instalované z výroby. PNC 912736
- Sada pro napojení na systém energetické optimalizace (EO) a kontrolu pomocí bezpotenciálních kontaktů (PK). Pro zařízení thermaLine Prothermetic - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě PNC 912737
- Hlavní vypínač elektrického proudu - 60A, instalováno ve výrobě PNC 912774
- Externí "TOUCH-PANEL" pro nesklopné kotle a pánve Prothermetic (PxxN) - příslušenství instalovatelné při výrobě. PNC 912783
- Sada pro zavěšení nesklopných zařízení Prothermetic o šířce 1400mm na nosnou zeď - příslušenství instalované ve výrobě PNC 912788
- Spojovací sada 900 (LÍMEC): THM90 (L) s C90 (P); PxxN (L) s C90 (P), PxxT (L) s C90 (P) PNC 912981
- Spojovací sada 900 (LÍMEC): C90 (L) s THM90 (P); C90 (L) s PxxN (P), C90 (L) s PxxT (P) PNC 912982
- Zakrytování zad, 1400x700mm pro nesklopné modely se zadním límcem, při instalaci na 200mm soklu - (Hxx). Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě. PNC 912992
- Nerezový sokl, pro PxxN - nesklopné kotle a pánve Prothermetic, instalace ke zdi 1400x900x200mm (H90) PNC 913310
- Pásek + boční panel, 3mm - flush, LEVÝ, zadní LÍMEC, pro PxxN, instalováno z výroby, (H90) PNC 913382
- Pásek + boční panel, 3mm - flush, PRAVÝ, zadní LÍMEC, pro PxxN, instalováno z výroby, (H90) PNC 913383
- Pásek + boční panel, 12mm, LEVÝ, zadní LÍMEC, pro PxxN, instalováno z výroby, (H90) PNC 913406
- Pásek + boční panel, 12mm, PRAVÝ, zadní LÍMEC, pro PxxN, instalováno z výroby, (H90) PNC 913407
- Nástavec výpustního ventilu (pro PBEN200 / 300 / 400) PNC 913429

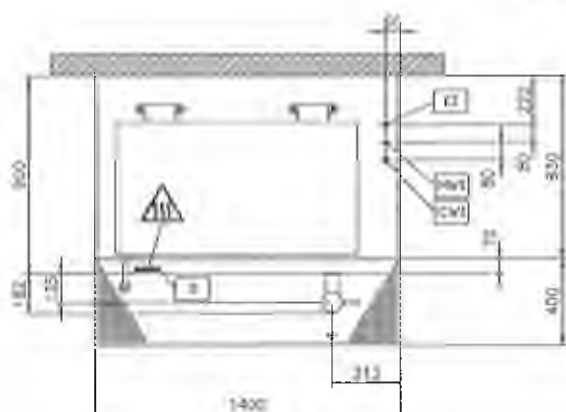
Zepředu



Boční



Shora


Elektro

Napětí: 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Celkový příkon: 36.2 kW

Hlavní informace

Teplotní rozsah MIN: 50 °C
 Teplotní rozsah MAX: 110 °C
 Užitečný objem: 300 L
 Šířka vložky: 1056 mm
 Výška vložky: 571 mm
 Hloubka vložky: 556 mm
 Šířka vany: 1056 mm
 Výška vany: 571 mm
 Hloubka vany: 556 mm
 Vnější rozměry, Šířka: 1400 mm
 Vnější rozměry, Hloubka: 900 mm
 Vnější rozměry, Výška: 700 mm
 Netto váha: 285 kg
 Uspořádání: Rectangular;Fixed;With splashback
 Využitelný objem: 300 L
 Dvouplášťové viko: ✓
 Typ ohřevu: Nepřímý
 Ochrana pro vodě: IPX6

Požadavky na odťah

Latentní teplo:
 586559 (PBEN30ELEM) 7240 W
 Cíteľné/přímé teplo:
 586559 (PBEN30ELEM) 1267 W

thermaLine Prothermetic
Multifunkční pánev 170L, neskopná,
EL, hranatá, baterie, LIMEC (H90)

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



586763 (PFEN17ELEM)

MULTIFUNKČNÍ PÁNEV
170L, NESKLOPNÁ, EL,
HRANATÁ, BATERIE, LIMEC
(H90)**Zkrácená specifikace****Položka č.**

Konstrukce z nerezové oceli AISI 304. Pánev nerezové oceli AISI 304, vícevrstvé dno 18mm silné (15mm ocelolitina + 3mm nerez AISI316). Izolované vyvážené víko. Včetně směšovací baterie. 2" výpustní kohout pro rychlé vypuštění. 15mm silný topný blok skrytý pod celým dnem pánve pro zajištění tepelně akumulčních vlastností a rovnoměrné distribuce tepla po celé ploše dna. Bezpečnostní termostat chrání pánev před přehřátím. Přesné elektronické ovládní teploty dna pánve zajišťuje rychlou reakci a přesné dodržení předem zvolených teplot vaření mezi 50° a 250°C. Ovládací panel TOUCH - HD dotykový panel s více jak 20 jazyky vč. češtiny. Funkce SOFT. Panel GuideYou snadno vede uživatele během více fázových receptů. Možnost ukládat recepty v jedno nebo více fázovém procesu vaření, s různým nastavením teploty. Vestavěné teplotní senzory pro přesnou kontrolu procesu vaření. Certifikace odolnosti proti vodě IPX6. Konfigurace: volně stojící. Možnosti instalace: ke zdi, pro instalaci na nohy nebo nerezový či stavební sokl o výšce 200mm - viz. extra příslušenství.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Multifunkční varné zařízení vhodné pro smažení, opékání, dušení, vaření, napařování, tažení, ...
- GN kompatibilita vložky kotle umožňuje vaření jak v zavěšených GN nádobách tak přímo v kotli (za použití falešného perforovaného dna).
- Snadno čistitelný varný povrch díky oblým rohům s velkým rádiusem.
- ThermoBlock systém pro optimální rozložení tepelné energie a vysokou tepelnou stabilitu po celém dně.
- 2 zónový varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna pánve
- Velký průměr vypouštěcího kohoutu umožňuje bezpečné a snadné vyprázdnění obsahu kotle.
- Snadno rozebíratelný a čistitelný vypouštěcí kohout.
- Teplotní senzory zaručují nejen přesné měření teploty pokrmu, ale také pomáhají optimalizovat množství dodávané energie tak, aby bylo možné udržovat přesnou teplotu pokrmu bez nežádoucích výkyvů.
- Certifikovaný stupeň ochrany proti vodě: IPX6
- Optimalizované rozložení teploty a přenos do pokrmu zajišťuje vynikající výsledky, konzistenci pokrmu, přirozené barvy, chutě a vitamíny.
- Vaření přes noc šetří energii, čas a náklady.
- Vestavěná teplotní čidla pro přesnou kontrolu a regulaci procesu vaření.
- Přesné držení teploty, rychlá reakce na změnu nastavení.
- USB konektivita - nahrávání a stahování receptů a HACCP dat, aktualizace softwaru. Možnost napojení na síťový systém sběru HACCP dat (viz. extra příslušenství).

Konstrukce

- Vnější panely i vnitřní rámová konstrukce vyrobeny z nerez ocele AISI304-1.4301.
- Multifunkční varný povrch se sníženou přilnavostí: speciální sendvičová struktura dna 'COMPOUND': 3mm nerez AISI316L - 1.4404 (kyselinovzdorná ocel) + 15mm ocelolitina. Povrch je díky použitým materiálům a konstrukci dna vysoce odolný proti teplotním šokům.
- Dvojitě izolované víko, materiál nerez AISI304 - 1.4301. Vyvážení a uchycení víka skrze speciální panty, které zaručují stabilní polohu víka takřka v každé pozici. Víko dokonale přiléhá k hornímu okraji a snižuje tak tepelné ztráty, zvyšuje účinnost ohřevu a

SCHVÁLENO: _____

umožňuje udržování pokrmu s minimální spotřebou energie (úspora až 90% ve srovnání s ohřevem při otevřeném víku.

- K 18mm silnému Compound dnu pevně přiléhá 15mm silná topná vrstva Thermoblock. Tato kombinace zaručuje vysokou tepelnou akumulaci a rovnoměrnost rozložení tepelné energie a dlouho životnost celého systému.
- 2" výpustní kohout pro rychlé vypuštění
- Směšovací baterie vč. možnosti automatického plnění. (extra příslušenství)
- Tepluvzdorná rukojeť s protiskluzovým povrchem.
- Zapuštěný dotykový panel "TOUCH" s mírným nakloněním pro snadnou čitelnost. Logika zobrazování jednotlivých funkcí vede obsluhu celým postupem nastavení. Současné zobrazení nastavených a aktuální hodnot teploty a času; reálné hodiny; program SOFT pro jemné a mléčné pokrmy; funkce POWER - 9 přednastavených stupňů výkonu (od prohřívání až po maximální výkon); fce odloženého startu; chybová hlášení a mnoho dalších funkcí.
- Minimální výskyt jakýchkoliv spár pro snadné čištění a maximální hygienický standard.
- Možnost ukládání receptů s jednou nebo více fázemi, s odlišným nastavením teplot a časů.
- Rozdílné nastavení systému pro režim "Vaření" a "Pečení/Smažení".
- Možnost provedení s přípravou pro napojení na systém energetické optimalizace (hlídání odběrového maxima) a bezpotenciální kontakty (EO/PK). (viz. extra příslušenství)
- 98% recyklovatelnost, obalové materiály bez toxických substancí
- Stěny pánve z ušlechtilé nerez oceli DIN 1.4301/ AISI304.
- Panel GuideYou - aktivovaný uživatelem prostřednictvím nastavení - pro snadné sledování vícefázových receptů, zajištění správného a kontrolovaného vaření a lepší optimalizaci zařízení. Systém bude poskytovat připomenutí údržby v souladu s programem ESSENTIA, což uživatelé pomůže správně se o zařízení starat a vyhnout se prostojeům.
- Dobře viditelný a jasný LED TOUCH dotykový ovládací panel obsahuje uživatelsky přívětivé ikony a intuitivní ovládání vede obsluhu celým postupem nastavení. Displej zobrazuje:
Aktuální a nastavenou teplotu
Nastavený a zbývající dobu vaření
Fázi předehřívání (pokud je aktivována)
Panel GuideYou (pokud je aktivován)
Odložený start
Funkce Soft pro hladké dosažení cílové teploty u jemných a mléčných pokrmů
9 úrovní ovládání výkonu od mírného vaření až po prudký var
Tlakový režim (u tlakových modelů)
Nastavení ZAP/VYP míchadla (u vybraných modelů s kulatou vložkou a míchací funkcí)
Chybové kódy pro rychlé řešení problémů
Připomenutí údržby a mnoho dalších funkcí.

thermaLine Prothermetic Multifunkční pánev 170L, neskopná, EL, hranatá, baterie, LIMEC (H90)

Udržitelnost

- Vysoce kvalitní tepelná izolace vany nejen šetří energii ale také snižuje vyzařované teplo, zrychluje náběh výkonu.

Extra příslušenství

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Síta na výrobu noků pro všechny sklopné & nesklopné pánve a tlakové pánve (kromě 80l) a pro všechny nesklopné hranaté kotle a pro 100L sklopné kotle. | PNC 910053 | <input type="checkbox"/> |
| • Stěrka pro použití se sítem na výrobu noků, Pro kotle a pánve thermaLine | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> |
| • Vymezovací rámeček pro zavěšení GN 1/1 nádob. Vyrobeno z nerez AISI 304. Rám se umísťuje na hranu kotle/pánve podélně. Konkrétní počet se liší podle objemu kotle/pánve. Určeno pro kotle a pánve PUET/PPEN/PFEN/PUEN/PBEN (UET60/90, UEN80/110, FEN80/110 = max. 2 ks; UET100/150, UEN125/170, FEN125/170 = max. 3 ks) | PNC 910191 | <input type="checkbox"/> |
| • Falešné perforované dno pro pánve, rozměr GN1/1 | PNC 910201 | <input type="checkbox"/> |
| • Perforovaná nádoba GN1/1 - 100mm s madly pro tlakové pánve | PNC 910211 | <input type="checkbox"/> |
| • Nerezová lopatka - děrovaná, pro smažící pánve (FEN/UEN-PFEN/PUEN) | PNC 911577 | <input type="checkbox"/> |
| • Nerezová lopatka - pro smažící pánve (FEN/UEN-PFEN/PUEN) | PNC 911578 | <input type="checkbox"/> |
| • Stěrka pro síto na výrobu noků, s horizontálním madlem, pro nesklopné pánve PFEN/PUEN | PNC 911579 | <input type="checkbox"/> |
| • Děrovaná GN nádoba, GN1/1-200mm, s držadly | PNC 911673 | <input type="checkbox"/> |
| • Elektrická zásuvka, vestavěná do předního panelu, typ CEE 16A / 380V | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> |
| • Elektrická zásuvka, vestavěná do předního panelu, typ CEE 32A / 380V | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> |
| • Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Schuko, 16A/230V/IP68 - příslušenství instalované z výroby. | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> |
| • Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Swiss-23, 16A/230V - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě. | PNC 912471 | <input type="checkbox"/> |
| • Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Swiss-23, 16A/380V - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě. | PNC 912472 | <input type="checkbox"/> |
| • Vestavěná zásuvka, typ Schuko, 230V, 16A, IP55, barva černá | PNC 912473 | <input type="checkbox"/> |
| • Vestavěná zásuvka, typ CEE, 230V, 16A, IP67, barva modro-bílá | PNC 912474 | <input type="checkbox"/> |
| • Vestavěná zásuvka, typ Swiss-23, 230V, 16A, IP54, barva modrá | PNC 912475 | <input type="checkbox"/> |
| • Vestavěná zásuvka, typ Schuko, 230V, 16A, IP54, barva modrá | PNC 912476 | <input type="checkbox"/> |



thermaLine Prothermetic
Multifunkční pánev 170L, neskopná, EL, hranatá, baterie, LIMEC (H90)

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

PROFESSIONAL
Electrolux Professional Czech Republic
Budějovická 7/9/3b, 140 00 Praha 4
IČO: 08340226 DIČ: CZ08340226

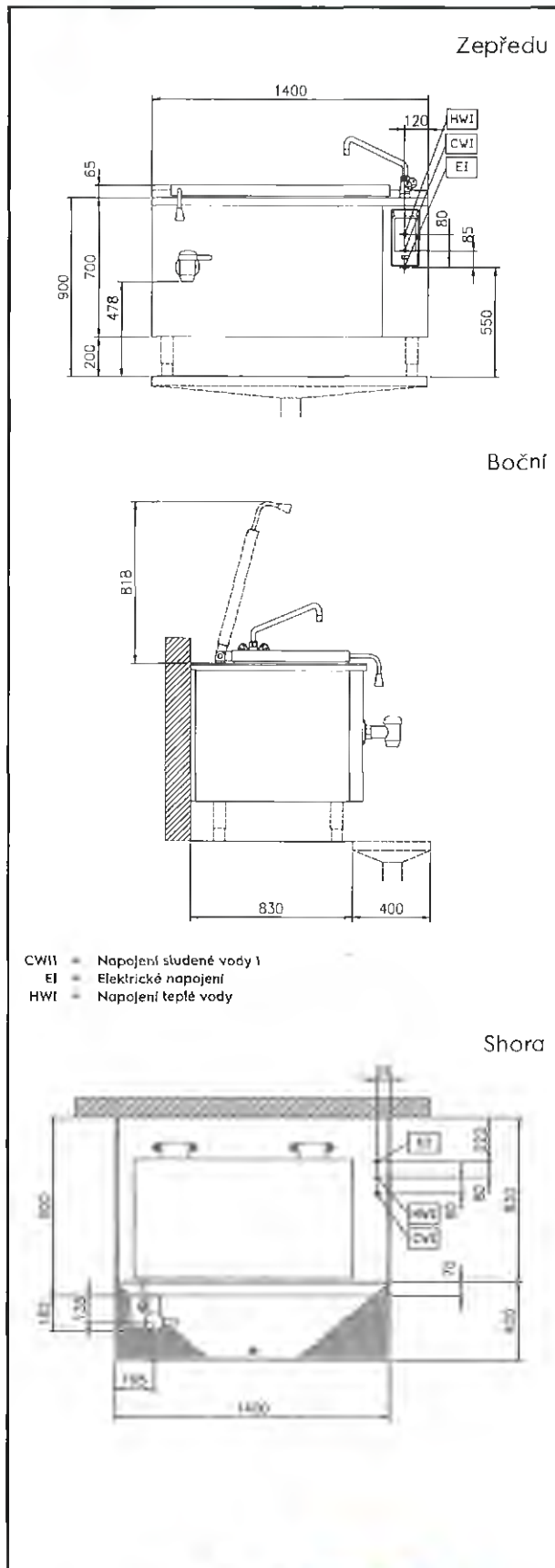
- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Vestavěná zásuvka, typ Swiss-25, 230V, 16A, IP54, barva bílo-červená | PNC 912477 | <input type="checkbox"/> | • Pásek + boční panel, 3mm - flush, PRAVÝ, zadní LÍMEC, pro PxxN, instalováno z výroby, (H90) | PNC 913383 | <input type="checkbox"/> |
| • Instalátorská sada pro napojení systému zrychlené kondenzace na odpad. | PNC 912478 | <input type="checkbox"/> | • Pásek + boční panel, 12mm, LEVÝ, zadní LÍMEC, pro PxxN, instalováno z výroby, (H90) | PNC 913406 | <input type="checkbox"/> |
| • Měrka a síto výpustního ventilu pro nesklopné pánve o objemu 170L. | PNC 912485 | <input type="checkbox"/> | • Pásek + boční panel, 12mm, PRAVÝ, zadní LÍMEC, pro PxxN, instalováno z výroby, (H90) | PNC 913407 | <input type="checkbox"/> |
| • Spojovací prvek Thermodul 900mm, modely se zadním LÍMEC | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> | • Škrabka pro multifunkční pánve (PFEx/PUEx) bez držadla | PNC 913431 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada 4 nožiček (v. 200mm) a spodního krycího panelu pro nesklopné kotle a pánve - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě | PNC 912732 | <input type="checkbox"/> | • Škrabka pro čištění multifunkční pánve (PFEx/PUEx) s držadlem | PNC 913432 | <input type="checkbox"/> |
| • AUTO-FILL: systém automatického napouštění studené a teplé vody pro nesklopné modely š. 700-1000mm: hranaté tlakové kotle a pánve - příslušenství instalované z výroby. | PNC 912736 | <input type="checkbox"/> | • Sada konektivity pro Prothermetic kotle & pánve (ECAP) - příslušenství instalované z výroby. | PNC 913577 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada pro napojení na systém energetické optimalizace (EO) a kontrolu pomocí bezpečnostních kontaktů (PK). Pro zařízení thermaLine Prothermetic - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě | PNC 912737 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Hlavní elektrický vypínač (60A, 16mm ²), zakomponovaný v předním panelu. Instalováno ve výrobním závodě. | PNC 912740 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Externí "TOUCH-PANEL" pro nesklopné kotle a pánve Prothermetic (PxxN) - příslušenství instalovatelné při výrobě. | PNC 912783 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Hlavní bezpečnostní vypínač, zabudovaný do předního panelu. ThermaLine Prothermetic - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Sada pro zavěšení nesklopných zařízení Prothermetic o šířce 1400mm na nosnou zeď - příslušenství instalované ve výrobě | PNC 912788 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Spojovací sada 900 (LÍMEC): THM90 (L) s C90 (P); PxxN (L) s C90 (P), PxxT (L) s C90 (P) | PNC 912981 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Spojovací sada 900 (LÍMEC): C90 (L) s THM90 (P); C90 (L) s PxxN (P), C90 (L) s PxxT (P) | PNC 912982 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Zakrytování zad, 1400x700mm pro nesklopné modely se zadním límcem, při instalaci na 200mm soklu - (Hxx). Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě. | PNC 912992 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Koš pro vařiče těstovin, 1x GN1/1, pro vanu o objemu 40L, vhodné i pro ProThermetic pánve a tlakové pánve, GN kompatibilní (nutno kombinovat s rámečky pro zavěšení GN - objednávají se zvlášť) | PNC 913134 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Nerezový sokl, pro PxxN - nesklopné kotle a pánve Prothermetic, instalace ke zdi 1400x900x200mm (H90) | PNC 913310 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Pásek + boční panel, 3mm - flush, LEVÝ, zadní LÍMEC, pro PxxN, instalováno z výroby, (H90) | PNC 913382 | <input type="checkbox"/> | | | |

Doporučené detergenty

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • C41 HI-TEMP RAPID odmašťovač, 1 balení obsahuje 6 lahví po 1 litru, vč. 1 ks rozprašovače. | PNC 0S2292 | <input type="checkbox"/> |
|--|------------|--------------------------|



thermaLine Prothermetic Multifunkční pánev 170L, neskopná, EL, hranatá, baterie, LIMEC (H90)



Elektro

Napětí: 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Ovládání: 0 kW
 Celkový příkon: 20,6 kW

Instalace:

Pro instalaci na sokl, na nožičky. Umístění ke zdi. Pro zavěšení na zeď (se sadou pro zavěšení).

Typ instalace

Hlavní informace

Teplotní rozsah MIN: 50 °C
 Teplotní rozsah MAX: 250 °C
 Šířka vany: 980 mm
 Výška vany: 340 mm
 Hloubka vany: 480 mm
 Vnější rozměry, Šířka: 1400 mm
 Vnější rozměry, Hloubka: 900 mm
 Vnější rozměry, Výška: 700 mm
 Netto váha: 160 kg

Uspořádání: Rectangular;Fixed;With splashback
 Využitelný objem: 170 L
 Dvouplášťové víko: ✓
 Typ ohřevu: Přímý
 Ochrana pro vodě: IPX6

Požadavky na odťah

Latentní teplo:
 586763 (PFEN17ELEM) 8240 W
 Citelné/přímé teplo:
 586763 (PFEN17ELEM) 9270 W

thermaLine Prothermetic Sklopný kotel 200L, EL, s míchadlem s variabilní rychlostí (H10)

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



586889 (PBOT20WDEO)

 KOTEL SKLOPNÝ, EL, 200L,
 KULATÝ, MÍCHADLO S
 VARIABILNÍ RYCHLOSTÍ
 (H10)

Zkrácená specifikace

Položka č.

Konstrukce z nerezové oceli AISI 304. Varná vložka z kyselinovzdorné nerez oceli AISI316L. Duplikátor z kyselinovzdorného nerez 1.4404 (AISI316L) - konstruován pro přetlak 1,5bar. Izolované a vyvážené víko. Motorizované sklápění s proměnlivou rychlostí sklápění a systémem SoftStart a SoftStop. Osa sklápění umožňuje i plnění vyšších nádob. Úhel sklápění větší než 90° umožňuje úplné vyprázdnění a pohodlné čištění. MÍCHADLO S VARIABILNÍ RYCHLOSTÍ od 10 do 100 ot./min. VČ. míchadla s variabilní rychlostí na kaše. Potraviny jsou rovnoměrně ohřívány přes dno a boční stěny díky systému uzavřeného nepřímého ohřevu pomocí boosteru (integrovaného bojleru) a generované syté páry o maximální teplotě 125°C v plášti s automatickým odvědušňovacím systémem. Bezpečnostní ventil zabraňuje přetlaku páry v plášti. Bezpečnostní termostat chrání před nízkou hladinou vody v dvojitěm plášti. Teplotní rozsah: 50°-110°C. Ovládací panel TOUCH. Funkce SOFT. Panel GuideYou snadno vede uživatele během vícefázových receptů. Možnost ukládat recepty v jedno nebo vícefázovém procesu vaření, s různými nastavením teploty. Vestavěné teplotní senzory pro přesnou kontrolu procesu vaření. Certifikace odolnosti proti vodě IPX6. Konfigurace: volně stojící. Možnosti instalace: jako volně stojící nebo ke zdi, pro instalaci na nohy nebo nerezový či stavební sokl o výšce 200mm - viz. extra příslušenství.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Zařízení je určeno pro vaření, napařování, dušení a obdobné tepelné úpravy.
- Míchadlo pracuje s VARIABILNÍ rychlostí od 10 do 100 ot./min. se 3 rotačními režimy.
- Kotel je ohříván vč. bočních stran, tj. v celé jeho výšce až do 134mm pod horní okraj.
- Vrchní část varné vložky izolována vypěněním z důvodu bezpečnosti práce.
- Maximální tlak vnitřního pláště 1,7 baru; minimální pracovní tlak 1 bar. Umožňuje regulaci teploty mezi 50 a 110 °C.
- Certifikovaný stupeň ochrany proti vodě: IPX6
- Ergonomický poměr velkého průměru a malé hloubky vany usnadňuje míchání a šetrné zacházení s potravinami.
- Vypouštěcí hrdlo lze osadit scezovacím sítím (extra příslušenství).
- Přesné motorové sklápění s variabilní rychlostí a funkcí SOFT STOP. Úhel vyklápění větší než 90° pro dokonalé vyklopení pánve a snadné čištění.
- Vestavěná teplotní čidla pro přesnou kontrolu a regulaci procesu vaření.
- USB konektivita - nahrávání a stahování receptů a HACCP dat, aktualizace softwaru. Možnost napojení na síťový systém sběru HACCP dat (viz. extra příslušenství).

Konstrukce

- Varná nádoba a plášť z kyselinovzdorné oceli AISI316L
- Vnější panely i vnitřní rámová konstrukce vyrobeny z nerez ocele AISI304-1.4301.
- Dvojitě izolované víko, materiál nerez AISI304 - 1.4301. Vyvážení a uchycení víka skrze speciální panty, které zaručují stabilní polohu víka takřka v každé pozici. Víko dokonale přiléhá k hornímu okraji a snižuje tak tepelné ztráty, zvyšuje účinnost ohřevu a umožňuje udržování pokrmu s minimální spotřebou energie (úspora až 90% ve srovnání s ohřevem při otevřeném víku).
- Bezpečnostní ventil zabraňující přetlakování páry v duplikátoru.
- Bezpečnostní termostat zabraňující provozu při nízké hladině vody v duplikátoru.
- Panel GuideYou - aktivovaný uživatelem prostřednictvím nastavení - pro snadné sledování vícefázových receptů, zajištění správného a kontrolovaného vaření a lepší optimalizaci zařízení. Systém bude poskytovat připomenutí údržby v souladu s programem ESSENTIA, což uživateli pomůže správně se o zařízení starat a vyhnout se prostojům.
- Dobře viditelný a jasný LED TOUCH dotykový ovládací panel obsahuje uživatelsky přívětivé ikony a intuitivní ovládní vede obsluhu celým postupem nastavení. Displej zobrazuje: Aktuální a nastavenou teplotu
Nastavený a zbývající dobu vaření
Fázi předehřívání (pokud je aktivována)
Panel GuideYou (pokud je aktivován)

SCHVÁLENO: _____


 Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
info.cz@electroluxprofessional.com

Odložený start

Funkce Soft pro hladké dosažení cílové teploty u jemných a mléčných pokrmů

9 úrovní ovládní výkonu od mírného vaření až po prudký var

Tlakový režim (u tlakových modelů)

Nastavení ZAP/VYP míchadla (u vybraných modelů s kulatou vložkou a míchací funkcí)

Chybové kódy pro rychlé řešení problémů

Připomenutí údržby a mnoho dalších funkcí.

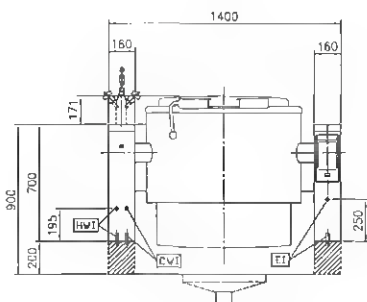
- Směšovač baterie vč. možnosti automatického plnění. (extra příslušenství)
- Vysoko umístěná osa sklápění umožňuje snadné přelévání obsahu kotle i do vyšších nádob.
- Zapuštěný dotykový panel "TOUCH" s mírným nakloněním pro snadnou čitelnost. Logika zobrazování jednotlivých funkcí vede obsluhu celým postupem nastavení. Současné zobrazení nastavených a aktuální hodnot teploty a času; reálné hodiny; program SOFT pro jemné a mléčné pokrmy; funkce POWER - 9 přednastavených stupňů výkonu (od prohřívání až po maximální výkon); fce odloženého startu; chybová hlášení a mnoho dalších funkcí.
- Možnost ukládání receptů s jednou nebo více fázemi, s odlišným nastavením teplot a časů.
- Minimální výskyt jakýchkoliv spár pro snadné čištění a maximální hygienický standard.
- Možnost provedení s přípravou pro napojení na systém energetické optimalizace (hlídání odběrového maxima) a bezpotenciální kontakty (EO/PK). (viz. extra příslušenství)
- 98% recyklovatelnost, obalové materiály bez toxických substancí

Uživatelské rozhraní & Správa dat

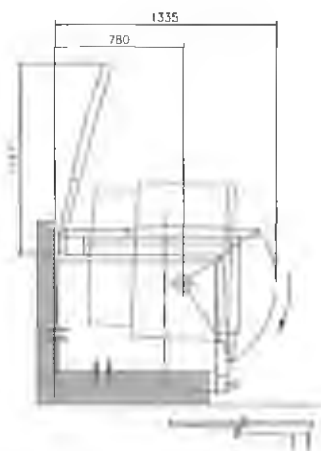
- Připraveno na připojení pro přístup ze vzdáleného bodu v reálném čase a datového monitorování (vyžaduje volitelné příslušenství - kontaktujte nás pro další informace).

thermaLine Prothermetic Sklopný kotel 200L, EL, s míchadlem s variabilní rychlostí (H10)

Zepředu

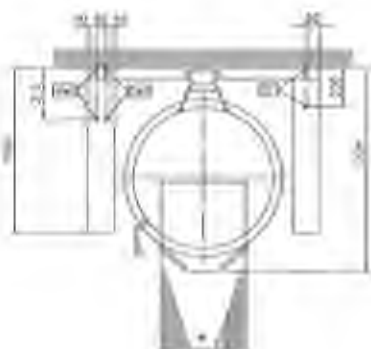


Boční



CWI • Napájecí kabel/vodiv
 E • Elektrické napájení
 HWI • Napájecí hadice/vodiv

Shora



Elektro

Napětí: 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Celkový příkon: 34 kW

Instalace:

Pro instalaci na sokl, na nožičky. Umístění ke zdi.

Typ instalace

Hlavní informace

Teplotní rozsah MIN: 50 °C
 Teplotní rozsah MAX: 110 °C
 Průměr vložky kotle: 800 mm
 Výška vložky kotle: 490 mm
 Vnější rozměry, Šířka: 1400 mm
 Vnější rozměry, Hloubka: 1000 mm
 Vnější rozměry, Výška: 700 mm
 Netto váha: 400 kg
 Uspořádání: Kulatý; Sklopné; míchadlo
 Využitelný objem: 200 L
 Sklápěcí mechanismus: Automatický
 Dvouplášťové víko: ✓
 Typ ohřevu: Nepřímý
 Ochrana pro vodě: IPX6

Požadavky na odtah

Latentní teplo: 586889 (PBOT20WDEO) 6800 W
 Citelné/přímé teplo: 586889 (PBOT20WDEO) 1190 W

Příslušenství v ceně

- 1 z Hlavní bezpečnostní vypínač, PNC 912784
zabudovaný do předního panelu.
ThermaLine Prothermetic -
příslušenství instalovatelné pouze při
výrobě
- 1 z Míchadlo pro kotle s variabilní PNC 913544
rychlostí - pro 200 litrové kotle

Extra příslušenství

- Svezovací síť pro 200L sklopné kotle. PNC 910005
- Měrka pro 300L sklopné kotle. PNC 910046
- Míchací nástavec žebrový, 200L PNC 910065
sklopné kotle vybavené míchací
zařízením
- Míchací nástavec žebrový se PNC 910095
stěrkami, 200L kotle vybavené
míchacím zařízením.
- Háček k vyjímání sítka vypustního PNC 910162
kohoutu u kotlí s kulatou vložkou
- Nožičky a spodní krycí panel PNC 911475
(160x1000x200mm) pro sklopné kotle
a pánve - příslušenství z výroby. Pro
každý model nutno objednat 2ks.
- Nerezový sokl pro sklopné kotle PNC 911812
thermaLine, hloubka 1000mm !!!,
výška: 200mm (H100). Pro STOJÍCÍ U
ZDI nebo ZÁDA-NA-ZÁDA. Pro
každou nohu nutno objednat 1 kus.
Příslušenství montované na zařízení
přímo ve výrobě.
- Nerezový sokl pro sklopné kotle PNC 911813
thermaLine, hloubka 1000mm !!!,
výška: 200mm (H100). Pro
SAMOSTATNĚ STOJÍCÍ. Pro každou
nohu nutno objednat 1 kus.
Příslušenství montované na zařízení
přímo ve výrobě.
- Síťka vypustního ventilu PNC 911966
- Zadní zvýšený okraj, délka 1400mm, PNC 912186
výška 40mm. Napevno navařený z
výroby.
- Elektrická zásuvka, vestavěná do PNC 912468
předního panelu, typ CEE 16A / 380V
- Elektrická zásuvka, vestavěná do PNC 912469
předního panelu, typ CEE 32A / 380V
- Extra zásuvka montována do PNC 912470
předního panelu, typ Schuko,
16A/230V/IP68 - příslušenství
instalované z výroby.
- Extra zásuvka montována do PNC 912471
předního panelu, typ Swiss-23,
16A/230V - příslušenství instalovatelné
pouze při výrobě.
- Extra zásuvka montována do PNC 912472
předního panelu, typ Swiss-23,
16A/380V - příslušenství instalovatelné
pouze při výrobě.
- Vestavěná zásuvka, typ Schuko, PNC 912473
230V, 16A, IP55, barva černá
- Vestavěná zásuvka, typ CEE, PNC 912474
230V, 16A, IP67, barva modro-bílá
- Vestavěná zásuvka, typ Swiss-23, PNC 912475
230V, 16A, IP54, barva modrá
- Vestavěná zásuvka, typ Schuko, PNC 912476
230V, 16A, IP54, barva modrá
- Vestavěná zásuvka, typ Swiss-25, PNC 912477
230V, 16A, IP54, barva bílo-červená

- Dodatečné spodní zakrytování nohy PNC 912479
(70mm - 270mm), pro sklopné modely
- příslušenství instalovatelné pouze při
výrobě (určeno primárně pro
Německo, Rakousko, Švýcarsko)
- Dodatečný analogový manometr pro PNC 912490
sklopné kotle PBOT - příslušenství
instalovatelné pouze při výrobě.
- Zakrytování zad, 1400x700mm, pro PNC 912706
sklopné modely, instalace ke zdi nebo
záda-na-záda - (Hxx). Příslušenství
montované na zařízení přímo ve
výrobě.
- AUTO-FILL: systém automatického PNC 912735
napouštění studené a teplé vody pro
sklopné modely - nutno objednat
spolu s mixovací baterií - příslušenství
instalované z výroby.
- Sada pro napojení na systém PNC 912737
energetické optimalizace (EO) a
kontrolu pomocí bezpotenciálních
kontaktů (PK). Pro zařízení thermaLine
Prothermetic - příslušenství
instalovatelné pouze při výrobě
- Zakrytování zad, 1400x700mm, pro PNC 912746
sklopné modely, při instalaci do
prostoru - (Hxx). Příslušenství
montované na zařízení přímo ve
výrobě.
- Zadní krycí panel-spodní, š. 1400mm, PNC 912770
pro sklopné modely, při instalaci do
prostoru.
- Hlavní vypínač elektrického proudu - PNC 912774
60A, instalováno ve výrobě
- Oplachová sprcha - sklopné modely PNC 912776
o výšce konzole 700mm (modely Hxx).
Příslušenství instalováno do levé
nohy/konzole z výroby
- Extra přední vypustní kohout (2"), pro PNC 912779
sklopné kotle PBOT - příslušenství
instalovatelné pouze při výrobě
- Směšovací baterie Klarco, koncovka PNC 913554
DRIPSTOP, s otočnými kohoutky,
V=815mm, otočné raménko 600mm,
pro PBOT/PFET - příslušenství
instalované z výroby.
- Směšovací baterie Klarco, koncovka PNC 913555
DRIPSTOP, s otočnými kohoutky,
V=815mm, otočné raménko 450mm,
pro PBOT/PFET - příslušenství
instalované z výroby.
- Směšovací baterie Klarco, koncovka PNC 913556
DRIPSTOP, s otočnými kohoutky,
V=685mm, otočné raménko 600mm,
pro PBOT/PFET - příslušenství
instalované z výroby.
- Směšovací baterie Klarco, koncovka PNC 913557
DRIPSTOP, s otočnými kohoutky,
V=685mm, otočné raménko 450mm,
pro PBOT/PFET - příslušenství
instalované z výroby.
- Směšovací baterie KWC, V=520mm, PNC 913567
otočné raménko 600mm, pro PXXT-
KWC (montáž z výroby)
- Směšovací baterie KWC, PÁKOVÁ, PNC 913568
V=564mm, otočné raménko 450mm,
pro PXXT-KWC (montáž z výroby)
- Sada konektivity pro Prothermetic PNC 913578
kotle s míchadlem s variabilní rychlostí
(ECAP) - příslušenství instalované z
výroby.

ProThermetic Sprint

Multifunkční sklopná pánev, 80L, EL, AutoFill, Sprcha, H90 volně stojící

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



586929 (PFET08ECES) MULTIFUNKČNÍ SKLOPNÁ PÁNEV 80L, EL, SENDVIČOVÉ DNO, AUTO PLNĚNÍ SV/TV, SPRCHA, VČ. ZADNÍCH PANELŮ, VOLNĚ STOJÍCÍ, H90

586954 (PFET08ELES) MULTIFUNKČNÍ SKLOPNÁ PÁNEV 80L, EL, SENDVIČ. DNO, AUTO PLNĚNÍ SV/TV, SPRCHA, VČ. ZADNÍCH PANELŮ, VOLNĚ STOJÍCÍ, H90, LÍMEC

Zkrácená specifikace

Položka č.

Celonerezová vnitřní konstrukce z AISI304. Pánev z nerez oceli AISI304; vícevrstvé dno COMPOUND & PowerBlock systém: 18mm silné dno, varný povrch je složen z 15mm ocelolitina + 3mm nerez AISI316 + 15mm topný blok v hliníkovém pouzdře. Kontaktní vrstva vyrobena z kyselinovzdorné ocele třídy AISI316, která odolává i agresivním roztokům vody a soli. Izolované a vyvážené víko dokonale přiléhá k hornímu okraji a snižuje tepelné ztráty, zvyšuje účinnost ohřevu. Motorové sklápění s proměnlivou rychlostí sklápění. Úhel sklápění větší než 90° umožňuje úplné vyprázdnění a pohodlné čištění. ThermoBlock topný systém - topné články v hliníkovém pouzdře s prodlouženou životností, optimalizovaným a rovnoměrným rozložením tepelné energie po celém dně. Bezpečnostní termostat chrání pánev před přehřátím. Přesné elektronické ovládací teploty dna pánve zajišťuje rychlou reakci a přesné dodržení předem zvolených teplot přípravy mezi 50° a 250° C. Ovládací TouchControl - DOTYKOVÝ PANEL, více jak 20 jazyků vč. češtiny. GUIDED COOKING SYSTÉM snadno vede uživatele během vícefázových receptů. Vestavěné teplotní senzory pro přesnou kontrolu procesu vaření. Konfigurace stroje včetně otočného ramene s automatickým plněním SV/TV, navinovací sprchy a zadních krycích panelů. Špičková ochrana proti průniku vody IPX6. Instalace: samostatně stojící v prostoru nebo u zdi. Možnosti instalace: určeno pro instalaci na hygienický stavební sokl o výšce 200mm nebo nerezový sokl čínohy (není součástí - viz. extra příslušenství). Vyhrazený model vč. zadního límce jako standard. Možnost konektivity.

SCHVÁLENO:

Hlavní funkce a vlastnosti

- Multifunkční varné zařízení vhodné pro smažení, opékání, dušení, vaření, napařování, tažení, ...
- Dodávka včetně:
 - otočného ramena s automatickým plněním SV/TV
 - navinovací sprchy
 - zadních krycích panelů
 - C-board (zadní límec u vybraných modelů)
- GN kompatibilita vany. Rozměr pánve umožňuje vaření v GN nádobách přímo ve vaně a také zavěšením do vymezených rámečků (viz. extra příslušenství).
- Přesné motorové sklápění s variabilní rychlostí a funkcí SOFT STOP. Úhel vyklápění větší než 90° pro dokonalé vyklopení pánve a snadné čištění.
- Snadno čistitelný varný povrch díky oblým rohům s velkým rádiusem.
- ThermoBlock topný systém pro rovnoměrné rozložení tepelné energie po celém dně a teplotní stabilitu.
- Optimalizované rozložení teploty a přenos do pokrmu zajišťuje vynikající výsledky, konzistenci pokrmu, přirozené barvy, chutě a vitamíny.
- 2 zónový varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna pánve
- Vestavěné teplotní čidlo zajišťuje účinnou regulaci teploty: energie je dodávána podle potřeby, aby byla udržována nastavená hodnota teploty, aniž by byla překročena.
- Přesné držení teploty, rychlá reakce na změnu nastavení.
- USB konektivita - nahrávání a stahování receptů a HACCP dat, aktualizace softwaru. Možnost napojení na síťový systém sběru HACCP dat (viz. extra příslušenství).
- Certifikovaný stupeň ochrany proti vodě: IPX6

Konstrukce

- Multifunkční nepřilnavý varný povrch, 18 mm silná sendvičová Compound struktura dan: 3 mm silný povrch z nerezové oceli 1.4404 (kyselinovzdorná ocel AISI316L), hladce přivařený ke dnu z měkké oceli 15 mm.
- K 18mm silnému Compound dnu pevně přiléhá 15mm silná topná vrstva Thermoblock. Tato kombinace zaručuje vysokou tepelnou akumulaci a rovnoměrnost rozložení tepelné energie a dlouhou životnost celého systému.
- Vnější panely i vnitřní rámová konstrukce vyrobeny z nerez oceli AISI304-1.4301.
- Minimální výskyt jakýchkoliv spár pro snadné čištění a maximální hygienický standard.

- Tepluvzdorná rukojeť s protiskluzovým povrchem.
- Dvojitě izolované víko, materiál nerez AISI304 – 1.4301. Vyvážení a uchycení víka skrze speciální panty, které zaručují stabilní polohu víka takřka v každé pozici. Víko dokonale přiléhá k hornímu okraji a snižuje tak tepelné ztráty, zvyšuje účinnost ohřevu a umožňuje udržování pokrmu s minimální spotřebou energie (úspora až 90% ve srovnání s ohřevem při otevřeném víku).
- Dobře viditelný a jasný LED TOUCH dotykový ovládací panel obsahuje uživatelsky přívětivé ikony a intuitivní ovládání vede obsluhu celým postupem nastavení. Displej zobrazuje: Aktuální a nastavenou teplotu
Nastavený a zbývající dobu vaření
Fázi předehřívání (pokud je aktivována)
Panel GuideYou (pokud je aktivován)
Odložený start
Funkce Soft pro hladké dosažení cílové teploty u jemných a mléčných pokrmů
9 úrovní ovládání výkonu od mírného vaření až po prudký var
Tlakový režim (u tlakových modelů)
Nastavení ZAP/VYP míchadla (u vybraných modelů s kulatou vložkou a míchací funkcí)
Chybové kódy pro rychlé řešení problémů
Připomenutí údržby a mnoho dalších funkcí.
- Možnost ukládání receptů s jednou nebo více fázemi, s odlišným nastavením teplot a časů.
- Panel GuideYou – aktivovaný uživatelem prostřednictvím nastavení – pro snadné sledování vícefázových receptů, zajištění správného a kontrolovaného vaření a lepší optimalizaci zařízení. Systém bude poskytovat připomenutí údržby v souladu s programem ESSENTIA, což uživateli pomůže správně se o zařízení starat a vyhnout se prostojům.
- K dispozici jsou funkce režimu vaření nebo dušení, smažení, opékání, napařování, tažení.
- Možnost provedení s přípravou pro napojení na systém energetické optimalizace (hlídání odběrového maxima) a bezpotenciální kontakty (EO/PK). (viz. extra příslušenství)
- 98% recyklovatelnost, obalové materiály bez toxických substancí
- Stěny pánve z ušlechtilé nerez oceli DIN 1.4301/ AISI304.

Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Připraveno pro napojení pomocí kabelu na vzdálený monitoring dat, vč. HACCP (vyžaduje extra příslušenství).

Udržitelnost

- Vysoce kvalitní tepelná izolace vany nejen šetří energii ale také snižuje vyzařované teplo, zrychluje náběh výkonu.

Příslušenství v ceně

- 1 z Zadní zvýšený okraj, délka 1400mm, výška 40mm. Napevno navařený z výroby. (pouze pro 586954) PNC 912186
- 1 z Zakrytování zad, 1400x700mm, pro sklopné modely, instalace ke zdi nebo záda-na-záda - (Hxx). Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě. PNC 912706
- 1 z AUTO-FILL: systém automatického napouštění studené a teplé vody pro sklopné modely - nutno objednat spolu s mixovací baterií - příslušenství instalované z výroby. PNC 912735
- 1 z Oplachová sprcha - sklopné modely o výšce konzole 700mm (modely Hxx). Příslušenství instalováno do levé nohy/konzole z výroby PNC 912776

Extra příslušenství

- Síto na výrobu noků, 100L kotle PNC 910054
- Stěrka pro použití se sítem na výrobu noků, Pro kotle a pánve thermalLine PNC 910058
- Nerezový sokl pro sklopná zařízení thermalLine 900, výška: 200mm (H90). Pro STOJÍCÍ U ZDI nebo ZÁDA-NA-ZÁDA. Pro každou nohu nutno objednat 1 kus. Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě. PNC 911425
- Nerezová lopatka - děrovaná, pro smažení pánve (FEN/UEN-PFEN/PUEN) PNC 911577
- Nerezová lopatka - pro smažení pánve (FEN/UEN-PFEN/PUEN) PNC 911578
- Nožičky a spodní krycí panel (160x900x200mm) pro sklopné kotle a pánve (H90) - příslušenství z výroby. Pro každý model nutno objednat 2ks. Výšková stavitelnost od 140 do 230mm. PNC 911930
- Sada pro instalaci PxxT na kolečka, nutno objednat jako S-kód podle šířky zařízení PNC 912460
- Elektrická zásuvka, vestavěná do předního panelu, typ CEE 16A / 380V PNC 912468
- Elektrická zásuvka, vestavěná do předního panelu, typ CEE 32A / 380V PNC 912469
- Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Schuko, 16A/230V/IP68 - příslušenství instalované z výroby. PNC 912470
- Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Swiss-23, 16A/230V - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě. PNC 912471
- Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Swiss-23, 16A/380V - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě. PNC 912472
- Sada pro napojení na systém energetické optimalizace (EO) a kontrolu pomocí bezpotenciálních kontaktů (PK). Pro zařízení thermalLine Prothermetic - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě PNC 912737
- Hlavní elektrický vypínač (60A, 16mm2), zakomponovaný v předním panelu. Instalováno ve výrobním závodě. PNC 912740



- Hlavní bezpečnostní vypínač, zabudovaný do předního panelu. Thermaline Prothermetic - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě PNC 912784
- Škrabka pro multifunkční pánve (PFEx/PUEx) bez držadla PNC 913431
- Škrabka pro čištění multifunkční pánve (PFEx/PUEx) s držadlem PNC 913432
- Sada konektivity pro Prothermetic kotle & pánve (ECAP) - příslušenství instalované z výroby. PNC 913577



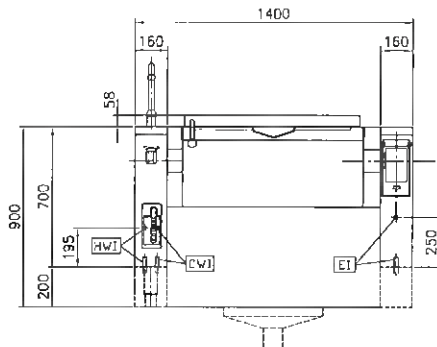
Electrolux
PROFESSIONAL
Electrolux Professional Czech Republic
Burlejevická 7/9/3b, 140 00 Praha 4
IČO: 08340226 DIČ: CZ08



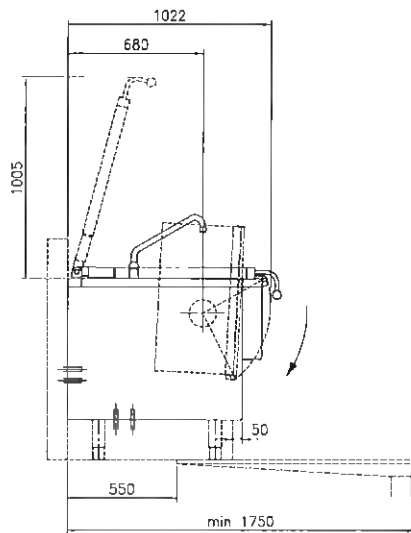
ProThermetic Sprint
Multifunkční sklopná pánve, 80L, EL, AutoFill, Sprcha, H90 volně stojící

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

Zepředu

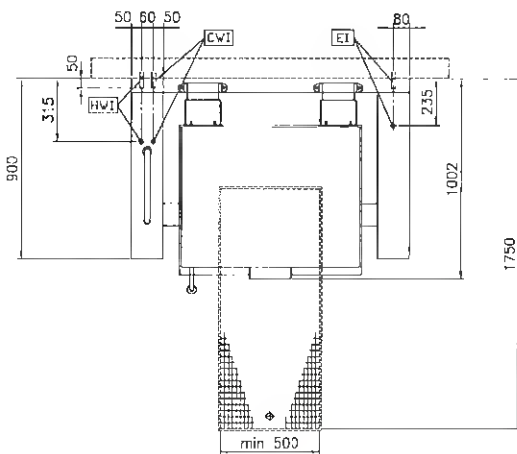


Boční



CWI = Napojení studené vody I
 EI = Elektrické napojení
 HWI = Napojení teplé vody

Shora



Elektro

Napětí: 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Celkový příkon: 20.6 kW

Instalace:

Typ instalace

Hlavní informace

Teplotní rozsah MIN: 50 °C
 Teplotní rozsah MAX: 250 °C
 Šířka vany: 820 mm
 Výška vany: 200 mm
 Hloubka vany: 638 mm
 Vnější rozměry, Šířka: 1400 mm
 Vnější rozměry, Hloubka: 900 mm
 Vnější rozměry, Výška: 700 mm
 Netto váha: 240 kg

Uspořádání:

586929 (PFET08ECES) Hranatý; Sklopné
 586954 (PFET08ELES) Rectangular; Tilting; With splashback

Využitelný objem:

58 L

Sklápěcí mechanismus

Dvouplášťové víko

Typ ohřevu

Ochrana pro vodě:

Požadavky na odťah

Latentní teplo:
 586929 (PFET08ECES) 8240 W
 586954 (PFET08ELES) 8240 W

Citelně/přímé teplo:
 586929 (PFET08ECES) 9270 W
 586954 (PFET08ELES) 9270 W

ProThermetic Sprint

Multifunkční sklopná pánev, 170L, EL, AutoFill, Sprcha, H90 volně stojící

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



586932 (PFET17ERES)

 MULTIFUNKČNÍ SKLOPNÁ
 PÁNEV 170L, EL,
 SENDVIČOVÉ DNO, AUTO
 PLNĚNÍ SV/TV, SPRCHA, VČ.
 ZADNÍCH PANELŮ, VOLNĚ
 STOJÍCÍ, H90

586957 (PFET17ELES)

 MULTIFUNKČNÍ SKLOPNÁ
 PÁNEV 170L, EL, SENDVIČ.
 DNO, AUTO, PLNĚNÍ SV/TV,
 SPRCHA, VČ. ZADNÍCH
 PANELŮ, VOLNĚ STOJÍCÍ,
 H90, LÍMEC

Zkrácená specifikace

Položka č. _____

Celonerezová vnitřní konstrukce z AISI304. Pánev z nerez oceli AISI304; vícevrstvé dno COMPOUND & PowerBlock systém: 18mm silné dno, varný povrch je složen z 15mm ocelolitina + 3mm nerez AISI316 + 15mm topný blok v hliníkovém pouzdře. Kontaktní vrstva vyrobena z kyselinovzdorné ocele třídy AISI316, která odolává i agresivním roztokům vody a soli. Izolované a vyvážené víko dokonale přiléhá k hornímu okraji a snižuje tepelné ztráty, zvyšuje účinnost ohřevu. Motorové sklápění s proměnlivou rychlostí sklápění. Úhel sklápění větší než 90° umožňuje úplné vyprázdnění a pohodlné čištění. ThermoBlock topný systém - topné články v hliníkovém pouzdře s prodlouženou životností, optimalizovaným a rovnoměrným rozložením tepelné energie po celém dně. Bezpečnostní termostat chrání pánev před přehřátím. Přesné elektronické ovládání teploty dna pánve zajišťuje rychlou reakci a přesné dodržení předem zvolených teplot přípravy mezi 50° a 250° C. Ovládání TouchControl - DOTYKOVÝ PANEL, více jak 20 jazyků vč. češtiny. GUIDED COOKING SYSTÉM snadno vede uživatele během víceřázkových receptů. Vestavěné teplotní senzory pro přesnou kontrolu procesu vaření. Konfigurace stroje včetně otočného ramene s automatickým plněním SV/TV, navinovací sprchy a zadních krycích panelů. Špičková ochrana proti prániku vody IPX6. Instalace: samostatně stojící v prostoru nebo u zdi. Možnosti instalace: určeno pro instalaci na hygienický stavební sokl o výšce 200mm nebo nerezový sokl či nohy (není součástí - viz. extra příslušenství). Vyhrazený model vč. zadního límece jako standard. Možnosti konektivity.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Multifunkční varné zařízení vhodné pro smažení, opékání, dušení, vaření, napařování, tažení, ...
- Dodávka včetně:
 - otočného ramena s automatickým plněním SV/TV
 - navinovací sprchy
 - zadních krycích panelů
 - C-board (zadní límeček u vybraných modelů)
- GN kompatibilita vany. Rozměr pánve umožňuje vaření v GN nádobách přímo ve vaně a také zavěšením do vymezovacích rámečků (viz. extra příslušenství).
- Přesné motorové sklápění s variabilní rychlostí a funkcí SOFT STOP. Úhel vyklápění větší než 90° pro dokonalé vyklopení pánve a snadné čištění.
- Snadno čistitelný varný povrch díky oblym rohům s velkým rádiusem.
- ThermoBlock topný systém pro rovnoměrné rozložení tepelné energie po celém dně a teplotní stabilitu.
- Optimalizované rozložení teploty a přenos do pokrmu zajišťuje vynikající výsledky, konzistenci pokrmu, přirozené barvy, chutě a vitamíny.
- 2 zónový varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna pánve
- Vestavěné teplotní čidlo zajišťuje účinnou regulaci teploty: energie je dodávána podle potřeby, aby byla udržována nastavená hodnota teploty, aniž by byla překročena.
- Přesné držení teploty, rychlá reakce na změnu nastavení.
- USB konektivita - nahrávání a stahování receptů a HACCP dat, aktualizace softwaru. Možnost napojení na síťový systém sběru HACCP dat (viz. extra příslušenství).
- Certifikovaný stupeň ochrany proti vodě: IPX6

Konstrukce

- Multifunkční nepřilnavý varný povrch, 18 mm silná sendvičová Compound struktura dna: 3 mm silný povrch z nerezové oceli 1.4404 (kyselinovzdorná ocel AISI316L), hladce přivařený ke dnu z měkké oceli 15 mm.
- K 18mm silnému Compound dnu pevně přiléhá 15mm silná topná vrstva ThermoBlock. Tato kombinace zaručuje vysokou tepelnou akumulaci a rovnoměrnost rozložení tepelné energie a dlouhou životnost celého systému.
- Vnější panely i vnitřní rámová konstrukce vyrobeny z nerez ocele AISI304-1.4301.
- Minimální výskyt jakýchkoliv spár pro snadné čištění a maximální hygienický standard.
- Tepluvzdorná rukojeť s protiskluzovým povrchem.
- Dvojitě izolované víko, materiál nerez AISI304 - 1.4301. Vyvážení a uchycení víka skrze speciální panty, které zaručují stabilní polohu víka takřka v každé pozici. Víko dokonale přiléhá k hornímu okraji a snižuje tak tepelné ztráty, zvyšuje účinnost ohřevu a umožňuje udržování pokrmu s minimální spotřebou energie (úspora až 90% ve srovnání s ohřevem při otevřeném víku).

SCHVÁLENO: _____


 Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
info.cz@electroluxprofessional.com

 ELECTROLUX PROFESSIONAL
 Electrolux Professional Czech Republic
 Budějovická 779/3b, 140 00 Praha 4
 IČO: 08340226 DIČ: CZ08

- Dobře viditelný a jasný LED TOUCH dotykový ovládací panel obsahuje uživatelsky přívětivé ikony a intuitivní ovládání vede obsluhu celým postupem nastavení. Displej zobrazuje:
Aktuální a nastavenou teplotu
Nastavený a zbývajících dobu vaření
Fázi předehřívání (pokud je aktivována)
Panel GuideYou (pokud je aktivován)
Odložený start
Funkce Soft pro hladké dosažení cílové teploty u jemných a mléčných pokrmů
9 úrovní ovládání výkonu od mírného vaření až po prudký var
Tlakový režim (u tlakových modelů)
Nastavení ZAP/VYP míchadla (u vybraných modelů s kulatou vložkou a míchací funkcí)
Chybové kódy pro rychlé řešení problémů
Připomenutí údržby a mnoho dalších funkcí.
- Možnost ukládání receptů s jednou nebo více fázemi, s odlišným nastavením teplot a časů.
- Panel GuideYou – aktivovaný uživatelem prostřednictvím nastavení – pro snadné sledování vícefázových receptů, zajištění správného a kontrolovaného vaření a lepší optimalizaci zařízení.
Systém bude poskytovat připomenutí údržby v souladu s programem ESSENTIA, což uživateli pomůže správně se o zařízení starat a vyhnout se prostojům.
- K dispozici jsou funkce režimu vaření nebo dušení, smažení, opékání, napařování, tažení.
- Možnost provedení s přípravou pro napojení na systém energetické optimalizace (hlídání odběrového maxima) a bezpotenciální kontakty (EO/PK). (viz. extra příslušenství)
- 98% recyklovatelnost, obalové materiály bez toxických substancí
- Stěny pánve z ušlechtilé nerez oceli DIN 1.4301/AISI304.

Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Připraveno pro napojení pomocí kabelu na vzdálený monitoring dat, vč. HACCP (vyžaduje extra příslušenství).

Udržitelnost

- Vysoce kvalitní tepelná izolace vany nejen šetří energii ale také snižuje vyzařované teplo, zrychluje náběh výkonu.

Příslušenství v ceně

- 1 z Zadní zvýšený okraj, PNC 912188
délka 1600mm, výška 40mm. Napevno navařený z výroby. (pouze pro 586957)
- 1 z Zakrytování zad, PNC 912708
1600x700mm, pro sklopné modely, instalace ke zdi nebo záda-na-záda - (Hxx). Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě.
- 1 z AUTO-FILL: systém PNC 912735
automatického napouštění studené a teplé vody pro sklopné modely - nutno objednat spolu s mixovací baterií - příslušenství instalované z výroby.

- 1 z Oplachová sprcha - sklopné modely PNC 912776 o výšce konzole 700mm (modely Hxx). Příslušenství instalováno do levé nohy/konzole z výroby

Extra příslušenství

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Síto na výrobu noků pro všechny sklopné & nesklopné pánve a tlakové pánve (kromě 80l) a pro všechny nesklopné hranaté kotle a pro 100L sklopné kotle. | PNC 910053 | <input type="checkbox"/> |
| • Stěrka pro použití se sítem na výrobu noků, Pro kotle a pánve thermaLine | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> |
| • Perforovaná nádoba GN I/I-150mm s madly pro tlakové pánve | PNC 910212 | <input type="checkbox"/> |
| • Nerezový sokl pro sklopná zařízení thermaLine 900, výška: 200mm (H90). Pro STOJÍCÍ U ZDI nebo ZÁDA-NA-ZÁDA. Pro každou nohu nutno objednat 1 kus. Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě. | PNC 911425 | <input type="checkbox"/> |
| • Nerezová lopatka - děrovaná, pro smažící pánve (FEN/UEN-PFEN/PUEN) | PNC 911577 | <input type="checkbox"/> |
| • Nerezová lopatka - pro smažící pánve (FEN/UEN-PFEN/PUEN) | PNC 911578 | <input type="checkbox"/> |
| • Nožičky a spodní krycí panel (160x900x200mm) pro sklopné kotle a pánve (H90) - příslušenství z výroby. Pro každý model nutno objednat 2ks. Výšková stavitelnost od 140 do 230mm. | PNC 911930 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada pro instalaci PxxT na kolečka, nutno objednat jako S-kód podle šířky zařízení | PNC 912460 | <input type="checkbox"/> |
| • Elektrická zásuvka, vestavěná do předního panelu, typ CEE 16A / 380V | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> |
| • Elektrická zásuvka, vestavěná do předního panelu, typ CEE 32A / 380V | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> |
| • Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Schuko, 16A/230V/IP68 - příslušenství instalované z výroby. | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> |
| • Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Swiss-23, 16A/230V - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě. | PNC 912471 | <input type="checkbox"/> |
| • Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Swiss-23, 16A/380V - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě. | PNC 912472 | <input type="checkbox"/> |
| • Vymezovací rámeček pro zavěšení GN1/I do vany sklopných pánví řady PFET. (PFET06/09 = max. 2ks; PFET10/17 = max. 3ks) | PNC 912709 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada pro napojení na systém energetické optimalizace (EO) a kontrolu pomocí bezpotenciálních kontaktů (PK). Pro zařízení thermaLine Prothermetic - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě | PNC 912737 | <input type="checkbox"/> |
| • Hlavní elektrický vypínač (60A, 16mm ²), zakomponovaný v předním panelu. Instalováno ve výrobním závodě. | PNC 912740 | <input type="checkbox"/> |
| • Extra přední výpustní kohout (2"), pro sklopné pánve PUET a PFET - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě | PNC 912780 | <input type="checkbox"/> |



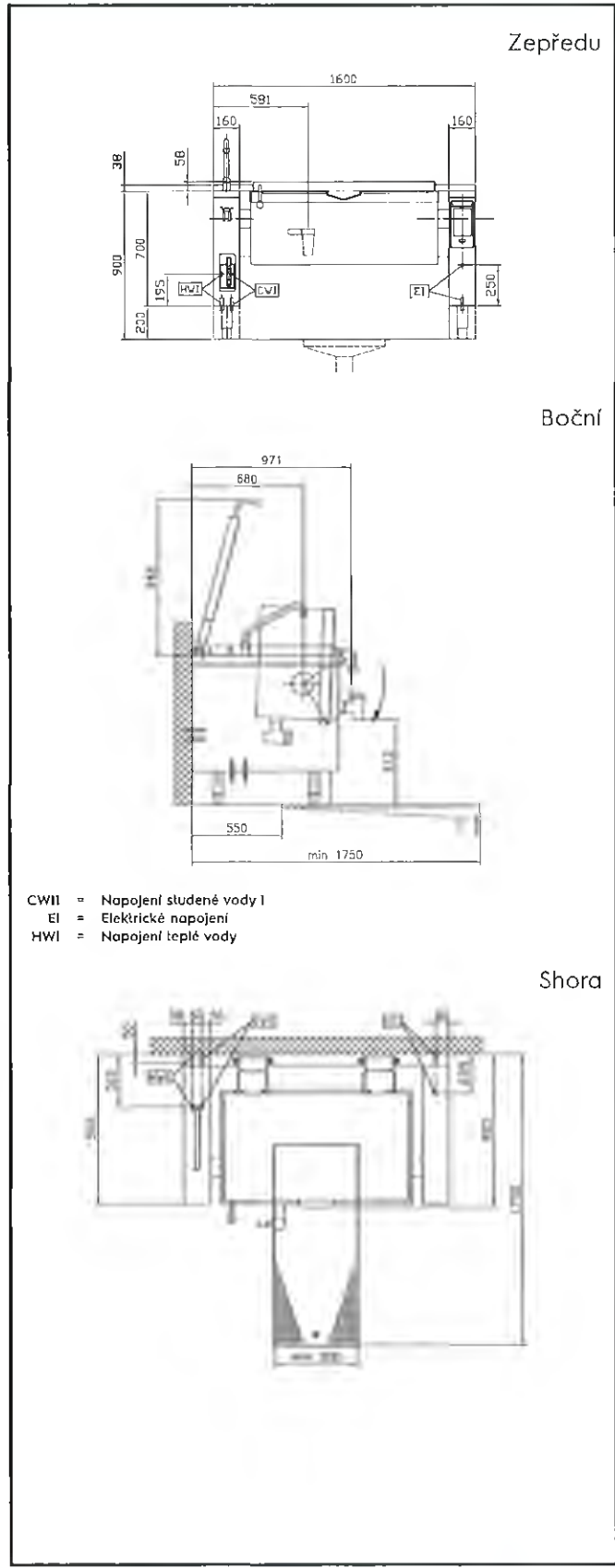
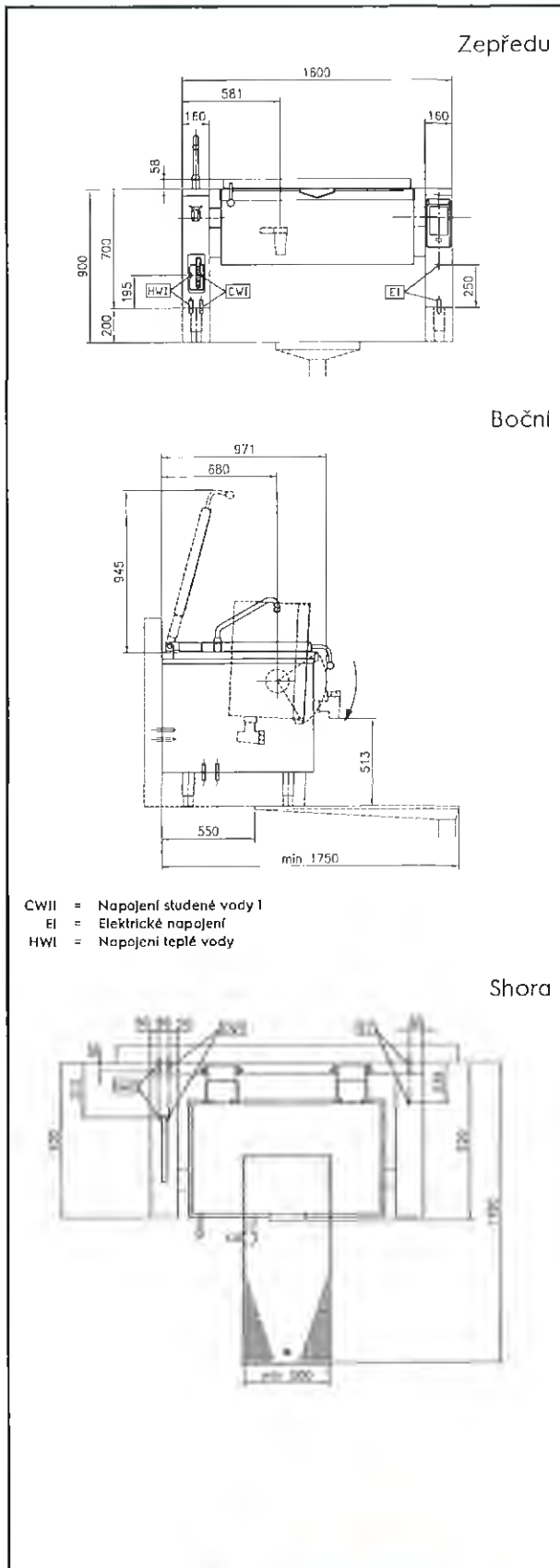
ProThermetic Sprint
 Multifunkční sklopná pánev, 170L, EL, AutoFill, Sprcha, H90 volně stojící

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

- Hlavní bezpečnostní vypínač, zabudovaný do předního panelu. Thermaline Prothermetic - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě PNC 912784 □
- Škrabka pro multifunkční pánve (PFEx/PUEx) bez držadla PNC 913431 □
- Škrabka pro čištění multifunkční pánve (PFEx/PUEx) s držadlem PNC 913432 U
- Sada konektivity pro Prothermetic kotle & pánve (ECAP) - příslušenství instalované z výroby. PNC 913577 U


Electrolux Professional Czech
Budejovická 779/3b, 140
IČO: 08340226 DIČ: CZ08340226





Elektro

Napětí: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Celkový příkon: 20.6 kW

Instalace:

Typ instalace Pro instalaci na sokl, na
Provedení nožičky. Umístění ke zdi.
586932 (PFET17ERES) volně stojící
586957 (PFET17ELES) volně stojící se C-board
zadním límcem

Hlavní informace

Teplotní rozsah MIN: 50 °C
Teplotní rozsah MAX: 250 °C
Šířka vany: 1050 mm
Výška vany: 287 mm
Hloubka vany: 558 mm
Vnější rozměry, Šířka 1600 mm
Vnější rozměry, Hloubka 900 mm
Vnější rozměry, Výška 700 mm
Netto váha: 300 kg
Uspořádání:
586932 (PFET17ERES) Hranatý;Sklopné
Rectangular;Tilting;With
586957 (PFET17ELES) splashback
Využitelný objem: 146 L
Sklápěcí mechanismus Automatický
Dvouplášťové víko ✓
Typ ohřevu Přímý
Ochrana pro vodě: IPX6

Požadavky na odťah

Latentní teplo:
586932 (PFET17ERES) 8240 W
586957 (PFET17ELES) 8240 W
Cítelné/přímé teplo:
586932 (PFET17ERES) 9270 W
586957 (PFET17ELES) 9270 W



Electrolux
PROFESSIONAL
Electrolux Professional Czech Republic
Budejovická 779/5b, 140 01
IČO: 08310226 DIČ: CZ



ProThermetic Sprint
Multifunkční sklopná pánev, 170L, EL, AutoFill, Sprcha, H90 volně stojící

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech
bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

2025.12.05



Electrolux
PROFESSIONAL

ProThermetic Sprint
Multifunkční tlaková sklopná pánev,
170L, EL, CTS sonda, AutoFill, Sprcha,
H90 volně stojící

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



- | | |
|---------------------|--|
| 586935 (PUET17KCES) | MULTIFUNKČNÍ TLAKOVÁ SKLOPNÁ PÁNEV 170L,EL, CTS SONDA, AUTO PLNĚNÍ SV/TV, SPRCHA, VČ. ZADNÍCH PANEŮ, VOLNĚ STOJÍCÍ, H90 |
| 586960 (PUET17KLES) | MULTIFUNKČNÍ TLAK. SKLOPNÁ PÁNEV 170L,EL, CTS SONDA, AUTO PLNĚNÍ SV/TV, SPRCHA, VČ. ZADNÍCH PANEŮ, VOLNĚ STOJÍCÍ, H90, LIMEC |

Zkrácená specifikace

Položka č.

Celanerezová vnitřní konstrukce z AISI304. Pánev z nerez oceli AISI304; vícevrstvé dno COMPOUND & PowerBlock systém: 18mm silné dno, varný povrch je složen z 15mm ocelalutina + 3mm nerez AISI316 + 15mm topný blok v hliníkovém pouzdře. Kontaktní vrstva vyrobena z kyselínovzdorné ocele třídy AISI316, která odolává i agresivním roztokům vody a soli. Izolované a vyvážené víko. Motorové sklápění s proměnlivou rychlostí sklápění. Úhel sklápění větší než 90° umožňuje úplné vyprázdnění a pohodlné čištění. ThermoBlock topný systém - topné články v hliníkovém pouzdře s prodlouženou životností, optimalizovaným a rovnoměrným rozložením tepelné energie po celém dně. Bezpečnostní termostat chrání pánev před přehřátím. Přesné elektronické ovládání teploty dna pánve zajišťuje rychlou reakci a přesné dodržení předem zvolených teplot přípravy mezi 50° a 250°C. Pánev lze použít k pošírování nebo vaření v páře; dušení a vaření (s otevřeným nebo uzavřeným víkem); TLAKOVÉ vaření více produktů díky použití závěsných nádob GN 1/1. Automatické odsíranění páry na konci cyklu vaření. Ovládání TouchControl - DOTYKOVÝ PANEL, více jak 20 jazyků vč. češtiny. GUIDED COOKING SYSTÉM snadno vede uživatele během víceúčelových receptů. Vestavěné teplotní senzory pro přesnou kontrolu procesu vaření. Pokrmová sonda (CTS): se 6ti měřicími body pro přesné měření teploty jádra s optimálními výsledky vaření a sníženou ztrátou hmotnosti. Konfigurace stroje včetně otočného ramena s automatickým plněním SV/TV, navinovací sprchy a zadních krycích panelů. Špičková ochrana proti průniku vody IPX6. Instalace: samostatně stojící v prostoru nebo u zdi. Možnosti instalace: určeno pro instalaci na hygienický stavební sokl o výšce 200mm nebo nerezový sokl či nohy (není součástí - viz. extra příslušenství). Výhraněný model vč. zadního límece jako standard. Možnost konektivity.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Multifunkční varné zařízení vhodné pro smažení, opékání, dušení, vaření, napařování, tažení, ...
- Dodávka včetně:
 - otočného ramena s automatickým plněním SV/TV
 - navinovací sprchy
 - zadních krycích panelů
 - C-board (zadní límece u vybraných modelů)
- GN kompatibilita vany. Rozměr pánve umožňuje vaření v GN nádobách přímo ve vaně a také zavěšením do vymezovacích rámečků (viz. extra příslušenství).
- Po uzavření víka a po dosažení přetlaku je výkon a teplota řízena zcela automaticky bez nutnosti jakékoliv regulace.
- Možnost vaření při přetlaku 0.45bar výrazně redukuje čas samotného vaření.
- Bezpečnostní ventil v tlakovém víku zamezuje vzniku nadměrného přetlaku ve varném prostoru.
- 6ti bodová pokrmová teplotní sonda CTS, s přesností měření 0.5°C zaručuje dokonalé výsledky propečení. CTS efektivně optimalizuje spotřebu energie, jelikož řídí výkon zařízení tak, aby spínal ohřev pouze v případě, pokud je to nezbytné pro dosažení/udržení nastavené teploty.
- Přesné motorové sklápění s variabilní rychlostí a funkcí SOFT STOP. Úhel vyklápění větší než 90° pro dokonalé vyklopení pánve a snadné čištění.
- Snadno čistitelný varný povrch díky oblým rohům s velkým rádiusem.
- ThermoBlock topný systém pro rovnoměrné rozložení tepelné energie po celém dně a teplotní stabilitu.
- Optimalizované rozložení teploty a přenos do pokrmu zajišťuje vynikající výsledky, konzistenci pokrmu, přirozené barvy, chutě a vitamíny.
- 2 zónový varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna pánve
- Vestavěné teplotní čidlo zajišťuje účinnou regulaci teploty: energie je dodávána podle potřeby, aby byla udržována nastavená hodnota teploty, aniž by byla překročena.
- Přesné držení teploty, rychlá reakce na změnu nastavení.
- USB konektivita - nahrávání a stahování receptů a HACCP dat, aktualizace softwaru. Možnost napojení na síťový systém sběru HACCP dat (viz. extra příslušenství).
- Certifikovaný stupeň ochrany proti vodě: IPX6

Konstrukce

SCHVÁLENO:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
info.cz@electroluxprofessional.com

Electrolux Professional Czech
Budějov.cka 779/3b, 140
IČO: 08340276 DIČ: CZ06

- 98% recyklovatelnost, obalové materiály bez toxických substancí
- Stěny pánve z ušlechtilé nerez oceli DIN 1.4301/ AISI304.

Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Připraveno pro napojení pomocí kabelu na vzdálený monitoring dat, vč. HACCP (vyžaduje extra příslušenství).

Udržitelnost

- Vaření přes noc: úspora energie a času.
- Vysoce kvalitní tepelná izolace vany nejen šetří energii ale také snižuje vyzařované teplo, zrychluje náběh výkonu.

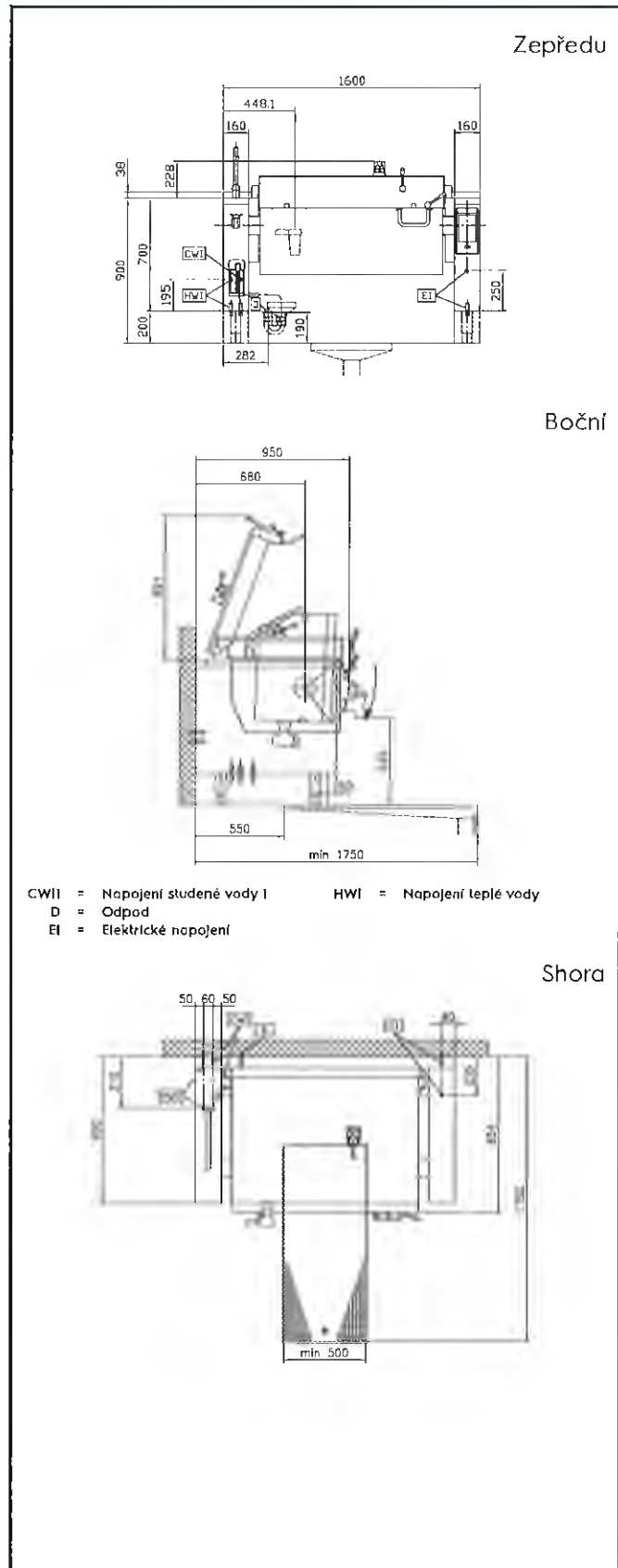
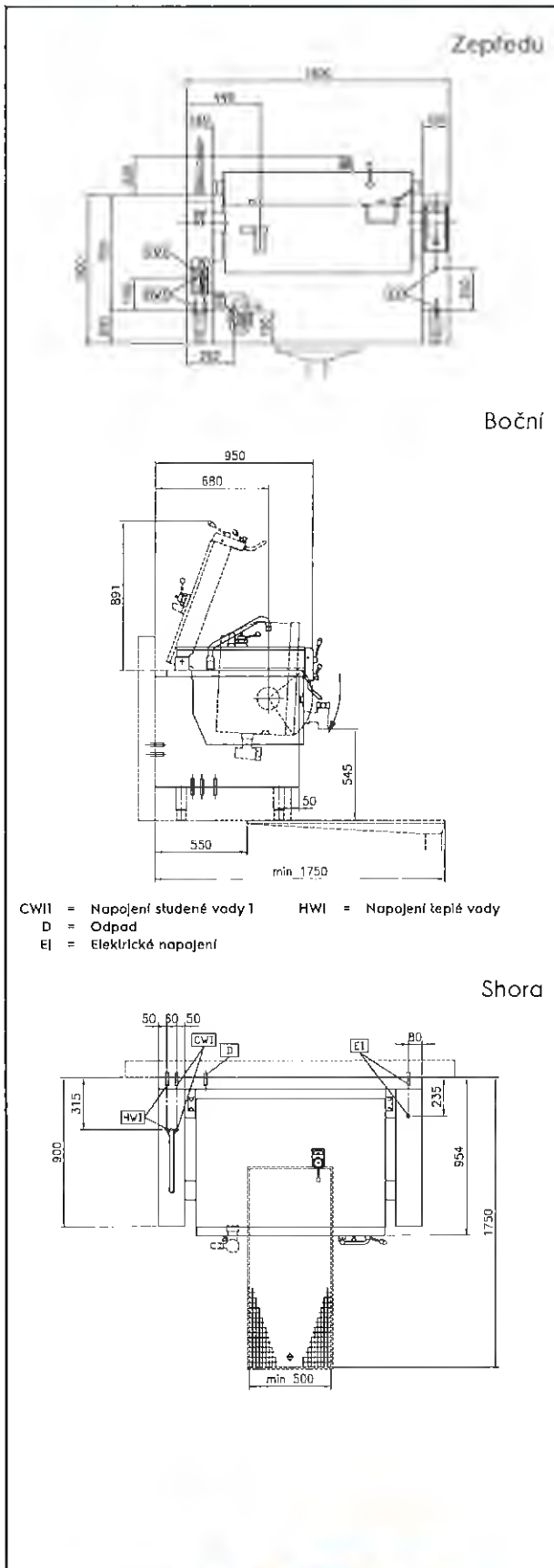
Příslušenství v ceně

- 1 z Zadní zvýšený okraj, délka 1600mm, výška 40mm. Napevno navařený z výroby. (pouze pro 586960) PNC 912188
- 1 z Zakrytování zad, 1600x700mm, pro sklopné modely, instalace ke zdi nebo záda-na-záda - (Hxx). Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě. PNC 912708
- 1 z AUTO-FILL: systém automatického napouštění studené a teplé vody pro sklopné modely - nutno objednat spolu s mixovací baterií - příslušenství instalované z výroby. PNC 912735
- 1 z Oplachová sprcha - sklopné modely o výšce konzole 700mm (modely Hxx). Příslušenství instalováno do levé nohy/konzole z výroby PNC 912776

Extra příslušenství

- Síto na výrobu noků pro všechny sklopné & nesklopné pánve a tlakové pánve (kromě 80l) a pro všechny nesklopné hranaté kotle a pro 100L sklopné kotle. PNC 910053
- Stěrka pro použití se sítem na výrobu noků, Pro kotle a pánve thermaline PNC 910058
- Vymežovací rámeček pro zavěšení GN 1/1 nádob. Vyrobeno z nerez AISI 304. Rám se umísťuje na hranu kotle/pánve podélně. Konkrétní počet se liší podle objemu kotle/pánve. Určeno pro kotle a pánve PUET/PPEN/PFEN/PUEN/PBEN (UET60/90, UEN80/110, FEN80/110 = max. 2 ks; UET100/150, UEN125/170, FEN125/170 = max. 3 ks) PNC 910191
- Falešné perforované dno pro pánve, rozměr GN1/1 PNC 910201
- Perforovaná nádoba GN1/1 - 100mm s madly pro tlakové pánve PNC 910211
- Perforovaná nádoba GN 1/1-150mm s madly pro tlakové pánve PNC 910212

- Nerezový sokl pro sklopná zařízení thermaline 900, výška: 200mm (H90). Pro STOÍČÍ U ZDI nebo ZÁDA-NA-ZÁDA. Pro každou nohu nutno objednat 1 kus. Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě. PNC 911425
- Nerezová lopatka - děrovaná, pro smažící pánve (FEN/UEN-PFEN/PUEN) PNC 911577
- Nerezová lopatka - pro smažící pánve (FEN/UEN-PFEN/PUEN) PNC 911578
- Nožičky a spodní krycí panel (160x900x200mm) pro sklopné kotle a pánve (H90) - příslušenství z výroby. Pro každý model nutno objednat 2ks. Výšková stavitelnost od 140 do 230mm. PNC 911930
- Sada pro instalaci PxxT na kolečka, nutno objednat jako S-kód podle šifry zařízení PNC 912460
- Elektrická zásuvka, vestavěná do předního panelu, typ CEE 16A / 380V PNC 912468
- Elektrická zásuvka, vestavěná do předního panelu, typ CEE 32A / 380V PNC 912469
- Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Schuko, 16A/230V/IP68 - příslušenství instalované z výroby. PNC 912470
- Sada pro napojení na systém energetické optimalizace (EO) a kontrolu pomocí bezpotenciálních kontaktů (PK). Pro zařízení thermaline Prothermetic - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě PNC 912737
- Hlavní elektrický vypínač (60A, 16mm²), zakomponovaný v předním panelu. Instalováno ve výrobním závodě. PNC 912740
- Extra přední vypustní kohout (2"), pro sklopné pánve PUET a PFET - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě PNC 912780
- Hlavní bezpečnostní vypínač, zabudovaný do předního panelu. Thermaline Prothermetic - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě PNC 912784
- Škrabka pro multifunkční pánve (PFEx/PUEx) bez držadla PNC 913431
- Škrabka pro čištění multifunkční pánve (PFEx/PUEx) s držadlem PNC 913432
- Scezovací síto pro sklopné tlakové pánve, 3 GN (100L/170L). PNC 913574
- Sada konektivity pro Prothermetic kotle & pánve (ECAP) - příslušenství instalované z výroby. PNC 913577
- Boční nerezový dělicí panel, 900x800 mm, (měl by být použit pouze mezi Electrolux Professional thermaline Modular 90 a thermaline C90) PNC 913673



Elektro

Napětí: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Celkový příkon: 20,6 kW

Instalace:

Typ instalace Pro instalaci na sokl, na
Provedení nožičky. Umístění ke zdi.
586935 (PUET17KCES) volně stojící
586960 (PUET17KLES) volně stojící se C-board
zadním límcem

Hlavní informace

Teplotní rozsah MIN: 50 °C
Teplotní rozsah MAX: 250 °C
Šířka vany: 1050 mm
Výška vany: 326 mm
Hloubka vany: 558 mm
Vnější rozměry, Šířka 1600 mm
Vnější rozměry, Hloubka 900 mm
Vnější rozměry, Výška 700 mm
Netto váha: 340 kg
Uspořádání:
586935 (PUET17KCES) Hranatý;Sklopné
586960 (PUET17KLES) Rectangular;Tilting;With
splashback
Využitelný objem: 170 L
Sklápěcí mechanismus Automatický
Dvouplášťové víko ✓
Typ ohřevu Přímý
Ochrana pro vodě: IPX6

Požadavky na odťah

Latentní teplo:
586935 (PUET17KCES) 8240 W
586960 (PUET17KLES) 8240 W
Citelně/přímé teplo:
586935 (PUET17KCES) 9270 W
586960 (PUET17KLES) 9270 W



Electrolux
PROFESSIONAL

Modulární varná zařízení
thermaline 90 - MonoSupertherm
ECOTOP E2, bez podstavby, š. 500mm,
LÍMEC

POL #:

MODEL #:

PROJEKT #:

SIS #:

AIA #:



589004 (MCLBABEOAO) TÁLOVÝ SPORÁK-ECOTOP,
E2, TOP 500, LÍMEC

Zkrácená specifikace

Položka č.

Konstruováno dle normy DIN 18860_2, tj. s 20mm okapnicí (přesahí horní desky přes svislou přední stranu). Vnitřní samonosná konstrukce vyrobena výhradně z nerezů třídy AISI304 (průřity o síle 2mm a 3mm). Síla plechů horní desky - 2mm (nerez 1.4301 - AISI304). Konstrukce s hladkým povrchem, snadno se čistí. THERMODUL - speciální systém spojování jednotlivých modulů do varného bloku pomocí spojovacích pásek a vnitřního těsnění zaručuje dokonalé hygienické utěsnění. Model ECOTOP s ocelovou varnou plochou o tloušťce 20mm se speciální povrchovou úpravou extrémně snižující vyzařování tepelné energie do okolního prostředí. 2 nezávisle nastavitelné varné zóny, každá se 2 elektronickými senzory pro přesnou regulaci teploty povrchu a 8 úrovní výkonu. Rychlý ohřev desky, nepřetržitě připravená k použití. Ochrana proti přehřátí vypne napájení v případě přehřátí. Funkce Standby šetří energii a rychle obnovuje maximální výkon. Kovové knoflíky se zapuštěným hygienickým silikonovým "měkkým" úchopem umožňují snadnější manipulaci a čištění. Certifikace odolnosti proti vodě IPX5.

Konfigurace: Provedení bez podstavby, jednostranné ovládání, zadní LÍMEC

Hlavní funkce a vlastnosti

- 2 varné zóny, nezávisle ovládané
- Rychlý náběh na požadovanou teplotu a permanentní připravenost k použití.
- Ochrana proti přehřátí pomocí teplotního čidla, které v případě nutnosti odpojí přívod energie.
- Možnost posunu nádob po pracovní ploše bez nutnosti jejich namáhavého zvedání.
- Snadné čištění díky zaobleným a snadno přístupným rohům.
- Snadný servisní přístup k hlavním komponentům je řešen skrze přední panel.
- THERMODUL - systém spojování jednotlivých modulů, který vytvoří takřka bezspárový povrch, přičemž i tak umožňuje v budoucnu bezproblémové vyjmutí zařízení z bloku např. z důvodu jeho výměny či servisního zásahu.
- Kovové ovládací knoflíky se zapuštěným hygienickým "soft-touch" úchopen pro snadnější manipulaci a čištění. Speciální design prvků zamezuje průniku vody nebo nečistot k vnitřním komponentům.
- Vysoce kontrastní a dobře čitelný DIGITÁLNÍ ovládací panel chráněný tvrzeným sklem (rezistentní proti teplu a chemikáliím). Displej zobrazuje stav ZAP/ VYP; stupeň výkonu, příp. teplotu a/nebo nastavený provozní režim a/ nebo sepnutí topných těles.
- Hygienické spojení varné části a podstavby zaručuje dokonalou ochranu proti průniku vody.
- Každá zóna vybavena 2 elektronickými senzory pro přesné řízení teploty a zabránění přehřátí varného povrchu.
- 8 úrovní výkonu.
- ECOTOP model - 20mm silný ocelový tál se speciální povrchovou úpravou snižující vyzařování tepla do okolí

Konstrukce

- 2mm silná horní deska z nerez AISI304 - 1.4301
- Vnější povrch konstruován s minimálními záhyby a skrytými prostory pro snadné čištění a vysokou hygienu.
- Vnitřní rámová, samonosná konstrukce vyrobena kompletně z nerez AISI304 (AISI304).
- Moduly konstruované podle normy DIN 18860_2, tj. s 20mm přesahem horní desky (okapnice)
- Konstrukce dle normy DIN 18860_2 - minimálně 20mm okapová hrana - tzv. drop nose (speciální tvar předního profilu, který zabraňuje zatékání vody do spodních částí),

SCHVÁLENO:

- a 70mm podsazený sokl.
- IPX 5 - ochrana proti průniku vody

Udržitelnost

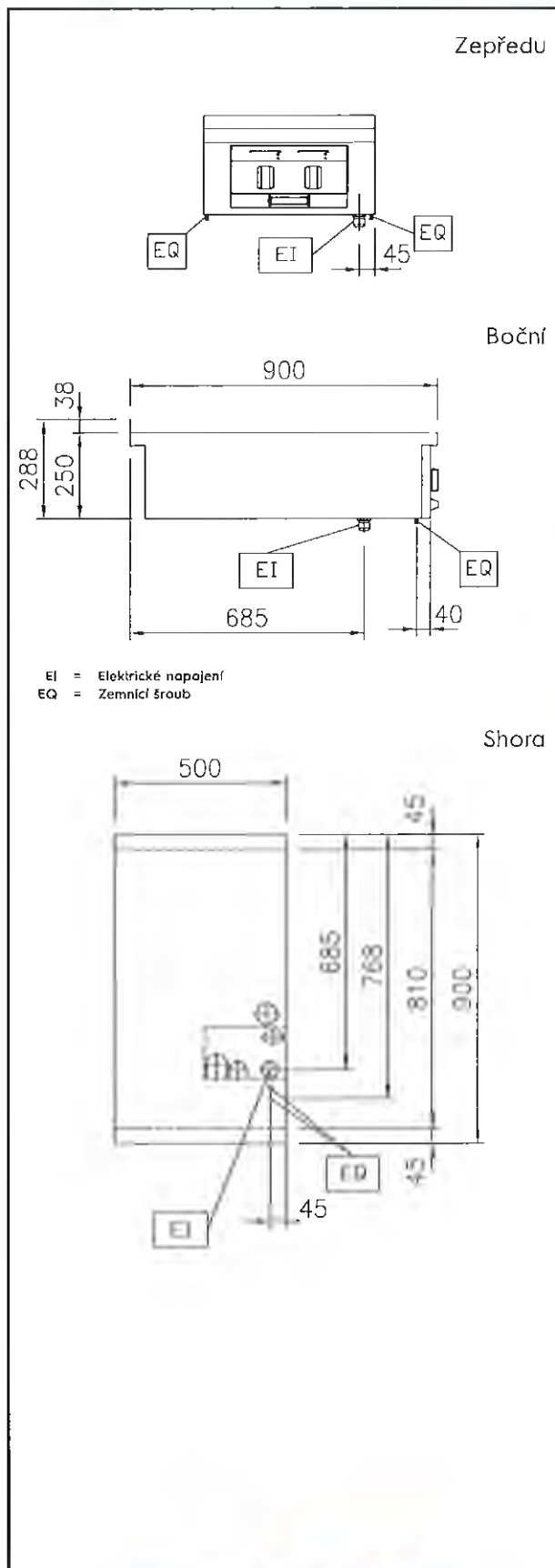
- Pohotovostní režim Stand-by pro úspory energie a zároveň rychlý náběh na maximální výkon.

Extra příslušenství

- Spojovací prvek Thermodul 900mm, modely se zadním LÍMEC PNC 912499
- Madlo přední, 500 x 130mm PNC 912523
- Madlo přední - rozšířené, 500 x 200mm PNC 912553
- Boční, sklopná pracovní deska, 300x900mm, thermaLine 90 PNC 912581
- Boční, sklopná pracovní deska, 400x900mm, thermaLine 90 PNC 912582
- Boční, nesklopná pracovní deska, 200x900mm, thermaLine 90 PNC 912589
- Boční, nesklopná pracovní deska, 300x900mm, thermaLine 90 PNC 912590
- Boční, nesklopná pracovní deska, 400x900mm, thermaLine 90 PNC 912591
- Spojovací sada 900 (LÍMEC): THM90 (L) s C90 (P); PxxN (L) s C90 (P), PxxT (L) s C90 (P) PNC 912981
- Spojovací sada 900 (LÍMEC): C90 (L) s THM90 (P); C90 (L) s PxxN (P), C90 (L) s PxxT (P) PNC 912982
- Zadní panel, 500x700mm, pro moduly (Hxx) se zadním límcem. PNC 913010
- Zadní panel, 500x800mm, pro moduly (Sxx) se zadním límcem. PNC 913023
- Ukončovací lišta LEVÁ - flush, pro modely s LÍMEC stojící levou stranou u zdi, thermaLine 90 PNC 913117
- Ukončovací lišta PRAVÁ - flush, pro modely s LÍMEC stojící pravou stranou u zdi, thermaLine 90 PNC 913118
- Ukončovací lišta LEVÁ - 12mm, pro modely S LÍMEC, thermaLine 90 PNC 913208
- Ukončovací lišta PRAVÁ - 12mm, pro modely S LÍMEC, thermaLine 90 PNC 913209
- Spojovací prvky (U-clamp) pro instalaci varného bloku záda-na-záda, cena za 1 běžný metr. Určeno pro modulární zařízení řady thermaLine SE ZADNÍM LÍMEC. PNC 913226
- Spojovací můstek pro napojení ř. thermaLine 90 k jiným značkám nebo k thermaLine M2M a/nebo Swiss Finish. Spojovací pásek thermodul se objednává zvlášť. PNC 913232
- Sada pro napojení na EO/PK - jištění 14A PNC 913244
- BOČNÍ panel (12mm), LEVÝ, instalace na zeď W90 PNC 913636
- BOČNÍ panel (12mm), PRAVÝ, instalace na zeď W90 PNC 913637
- BOČNÍ panel (zapuštěný-flush), LEVÝ, instalace na zeď W90 a levou stranou ke zdi PNC 913638
- BOČNÍ panel (zapuštěný-flush), PRAVÝ, instalace na zeď W90 a pravou stranou ke zdi PNC 913639

- NENÍ V NABÍDCE PRO CZ - US VERSION PNC 913640
- Sada pro montáž na zeď, W85/W90, modul š. 500mm. Instalováno ve výrobě PNC 913649
- Filtr, š. 500mm, thermaLine 80/85/90 PNC 913664
- Hlavní el. vypínač 25A 4mm² NM pro modulární elektrická zařízení V=800mm (příslušenství instalované z výroby) PNC 913676





Elektro

Napětí: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Příkon max: 6 kW

Hlavní informace

Teplotní rozsah MIN: 100 °C
Teplotní rozsah MAX: 450 °C
Vnější rozměry, Šířka: 500 mm
Vnější rozměry, Hloubka: 900 mm
Vnější rozměry, Výška: 250 mm
Netto váha: 75 kg
Uspořádání: Jednostranné ovládnání; Top
Přední plotny - příkon: 3 - 0 kW
Zadní plotny - příkon: 3 - kW
Ochrana pro vodě: IPX5
Užitný rozměr tálu (šířka): 360 mm
Užitný rozměr tálu (hloubka): 730 mm

Požadavky na odťah

Latentní teplo:
589004 (MCLBABEOAO) 624 W
Citelně/přímé teplo:
589004 (MCLBABEOAO) 1560 W

Udržitelnost

Proudové zatížení: 13 Amps

Modulární varná zařízení thermaline 90 - Neutrální díl, 500mm, bez podstavby, límec

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____


 589159 (MCNABBE000) NEUTRÁLNÍ DÍL, TOP
 500x900MM, LÍMEC

Zkrácená specifikace

Položka č.

Konstruováno dle normy DIN 18860_2, tj. s 20mm okapnicí (přesah horní desky přes svislou přední stranu). Vnitřní samonosná konstrukce vyrobena výhradně z nerezů třídy AISI304 (profily o síle 2mm). Síla plechu horní desky - 2mm (nerez 1.4301 - AISI304). THERMODUL - speciální systém spojování jednotlivých modulů do varného bloku pomocí spojovacích pásek a vnitřního těsnění zaručuje dokonalé hygienické utěsnění.

Ochrana proti průniku vodě IPX5.

Provedení bez podstavby, jednostranné ovládání, zadní LÍMEC

Hlavní funkce a vlastnosti

- Snadný servisní přístup k hlavním komponentům je řešen skrze přední panel.
- THERMODUL - systém spojování jednotlivých modulů, který vytvoří takřka bezspárový povrch, přičemž i tak umožňuje v budoucnu bezproblémové vyjmutí zařízení z bloku např. z důvodu jeho výměny či servisního zásahu.

Konstrukce

- IPX 5 - ochrana proti průniku vody
- 2mm silná horní deska z nerezů AISI304 - 1.4301
- Vnější povrch konstruován s minimálními záhyby a skrytými prostory pro snadné čištění a vysokou hygienu.
- Vnitřní rámová, samonosná konstrukce vyrobena kompletně z nerezů 1.4301 (AISI304).
- Moduly konstruované podle normy DIN 18860_2, tj. s 20mm přesahem horní desky (okapnice)

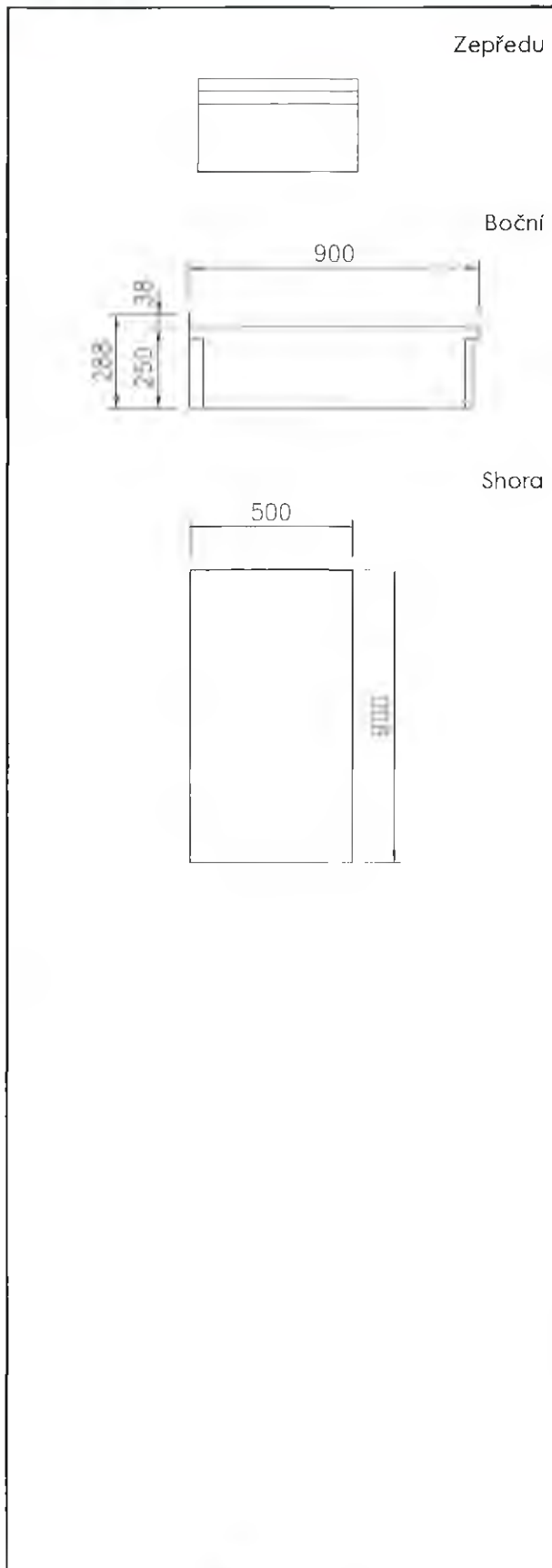
Extra příslušenství

- Spojovací prvek Thermodul 900mm, modely se zadním LÍMEC PNC 912499
- Madlo přední, 500 x 130mm PNC 912523
- Madlo přední - rozšířené, 500 x 200mm PNC 912553
- Boční, sklopná pracovní deska, 300x900mm, thermaLine 90 PNC 912581
- Boční, sklopná pracovní deska, 400x900mm, thermaLine 90 PNC 912582
- Boční, nesklopná pracovní deska, 200x900mm, thermaLine 90 PNC 912589
- Boční, nesklopná pracovní deska, 300x900mm, thermaLine 90 PNC 912590
- Boční, nesklopná pracovní deska, 400x900mm, thermaLine 90 PNC 912591
- Spojovací sada 900 (LÍMEC): THM90 (L) s C90 (P); PxxN (L) s C90 (P), PxxT (L) s C90 (P) PNC 912981
- Spojovací sada 900 (LÍMEC): C90 (L) s THM90 (P); C90 (L) s PxxN (P), C90 (L) s PxxT (P) PNC 912982
- Zadní panel, 500x700mm, pro moduly (Hxx) se zadním límcem. PNC 913010
- Zadní panel, 500x800mm, pro moduly (Sxx) se zadním límcem. PNC 913023
- Ukončovací lišta LEVÁ - flush, pro modely s LÍMEC stojící levou stranou u zdi, thermaLine 90 PNC 913117

SCHVÁLENO: _____

- Ukončovací lišta PRAVÁ - flush, pro modely s LÍMCEM stojící pravou stranou u zdi, thermaLine 90 PNC 913118
- Ukončovací lišta LEVÁ - 12mm, pro modely S LÍMCEM, thermaLine 90 PNC 913208
- Ukončovací lišta PRAVÁ - 12mm, pro modely S LÍMCEM, thermaLine 90 PNC 913209
- Spojovací prvky (U-clamp) pro instalaci varného bloku záda-na-záda, cena za 1 běžný metr. Určeno pro modulární zařízení řady thermaLine SE ZADNÍM LÍMCEM. PNC 913226
- Spojovací můstek pro napojení ř. thermaLine 90 k jiným značkám nebo k thermaLine M2M a/nebo Swiss Finish. Spojovací pásek thermočul se objednává zvlášť. PNC 913232
- BOČNÍ panel (12mm), LEVÝ, instalace na zeď W90 PNC 913636
- BOČNÍ panel (12mm), PRAVÝ, instalace na zeď W90 PNC 913637
- BOČNÍ panel (zapuštěný-flush), LEVÝ, instalace na zeď W90 a levou stranou ke zdi PNC 913638
- BOČNÍ panel (zapuštěný-flush), PRAVÝ, instalace na zeď W90 a pravou stranou ke zdi PNC 913639
- NENÍ V NABÍDCE PRO CZ - US VERSION PNC 913640
- Sada pro montáž na zeď, W85/W90, modul š. 500mm. Instalováno ve výrobě PNC 913649

**Modulární varná zařízení
thermaline 90 - Neutrální díl,
500mm, bez podstavby, límec**



Hlavní informace

Vnější rozměry, Šířka 589159 (MCNABBE000)	500 mm
Vnější rozměry, Hloubka	900 mm
Vnější rozměry, Výška	250 mm
Netto váha:	23 kg


ELECTROLUX PROFESSIONAL
Electrolux Professional Czech Republic s.r.o.
Budejovická 779/3b, 140 00 Praha 4
ICO: 08340226 DIČ: CZ08340226



Modulární varná zařízení
thermaline 90 - Neutrální díl, 500mm, bez podstavby, límec

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech
bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulární varná zařízení
thermaline 90 - Neutrální díl, 600
mm, bez podstavby, límec**

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



589161 (MCNABBFOOO) NEUTRÁLNÍ DÍL, TOP
600x900MM, LÍMEC

Zkrácená specifikace

Položka č. _____

Konstruováno dle normy DIN 18860_2, tj. s 20mm okapnicí (přesah horní desky přes svislou přední stranu). Vnitřní samonosná konstrukce vyrobena výhradně z nerezů třídy AISI304 (profily o síle 2mm). Síla plechu horní desky - 2mm (nerez 1.4301 - AISI304). THERMODUL - speciální systém spojování jednotlivých modulů do varného bloku pomocí spojovacích pásek a vnitřního těsnění zaručuje dokonalé hygienické utěsnění.

Ochrana proti průniku vodě IPX5.

Provedení bez podstavby, jednostranné ovládání, zadní LÍMEC

Hlavní funkce a vlastnosti

- Snadný servisní přístup k hlavním komponentům je řešen skrze přední panel.
- THERMODUL - systém spojování jednotlivých modulů, který vytvoří takřka bezspárový povrch, přičemž i tak umožňuje v budoucnu bezproblémové vyjmutí zařízení z bloku např. z důvodu jeho výměny či servisního zásahu.

Konstrukce

- IPX 5 - ochrana proti průniku vody
- 2mm silná horní deska z nerezů AISI304 - 1.4301
- Vnější povrch konstruován s minimálními záhyby a skrytými prostory pro snadné čištění a vysokou hygienu.
- Vnitřní rámová, samonosná konstrukce vyrobena kompletně z nerezů 1.4301 (AISI304).
- Moduly konstruované podle normy DIN 18860_2, tj. s 20mm přesahem horní desky (okapnice)

Extra příslušenství


- Spojovací prvek Thermodul 900mm, modely se zadním LÍMEC PNC 912499
- Madlo přední, 600 x 130mm PNC 912524
- Madlo přední - rozšířené, 600 x 200mm PNC 912554
- Boční, sklopná pracovní deska, 300x900mm, thermaline 90 PNC 912581
- Boční, sklopná pracovní deska, 400x900mm, thermaline 90 PNC 912582
- Boční, nesklopná pracovní deska, 200x900mm, thermaline 90 PNC 912589
- Boční, nesklopná pracovní deska, 300x900mm, thermaline 90 PNC 912590
- Boční, nesklopná pracovní deska, 400x900mm, thermaline 90 PNC 912591
- Spojovací sada 900 (LÍMEC): THM90 (L) s C90 (P); PxxN (L) s C90 (P), PxxT (L) s C90 (P) PNC 912981
- Spojovací sada 900 (LÍMEC): C90 (L) s THM90 (P); C90 (L) s PxxN (P), C90 (L) s PxxT (P) PNC 912982
- Zadní panel, 600x700mm, pro moduly (Hxx) se zadním límcem. PNC 913011
- Zadní panel, 600x800mm, pro moduly (Sxx) se zadním límcem. PNC 913024
- Ukončovací lišta LEVÁ - flush, pro modely s LÍMEC stojící levou stranou u zdi, thermaline 90 PNC 913117

SCHVÁLENO: _____

Electrolux
Prof.

Modulární varná zařízení thermaline 90 - Neutrální díl, 600 mm, bez podestavby, límeč

- Ukončovací lišta PRAVÁ - flush, pro modely s LÍMCEM stojící pravou stranou u zdi, thermaline 90 PNC 913118
- Ukončovací lišta LEVÁ - 12mm, pro modely S LÍMCEM, thermaline 90 PNC 913208
- Ukončovací lišta PRAVÁ - 12mm, pro modely S LÍMCEM, thermaline 90 PNC 913209
- Spojovací prvky (U-clamp) pro instalaci varného bloku záda-nazáda, cena za 1 běžný metr. Určeno pro modulární zařízení řady thermaline SE ZADNÍM LÍMCEM. PNC 913226
- Spojovací můstek pro napojení ř. thermaline 90 k jiným značkám nebo k thermaline M2M a/nebo Swiss Finish. Spojovací pásek thermodul se objednává zvlášť. PNC 913232
- BOČNÍ panel (12mm), LEVÝ, instalace na zed' W90 PNC 913636
- BOČNÍ panel (12mm), PRAVÝ, instalace na zed' W90 PNC 913637
- BOČNÍ panel (zapuštěný-flush), LEVÝ, instalace na zed' W90 a levou stranou ke zdi PNC 913638
- BOČNÍ panel (zapuštěný-flush), PRAVÝ, instalace na zed' W90 a pravou stranou ke zdi PNC 913639
- NENÍ V NABÍDCE PRO CZ - US VERSION PNC 913640
- Sada pro montáž na zed', W85/W90, modul š. 600mm. Instalováno ve výrobě PNC 913650

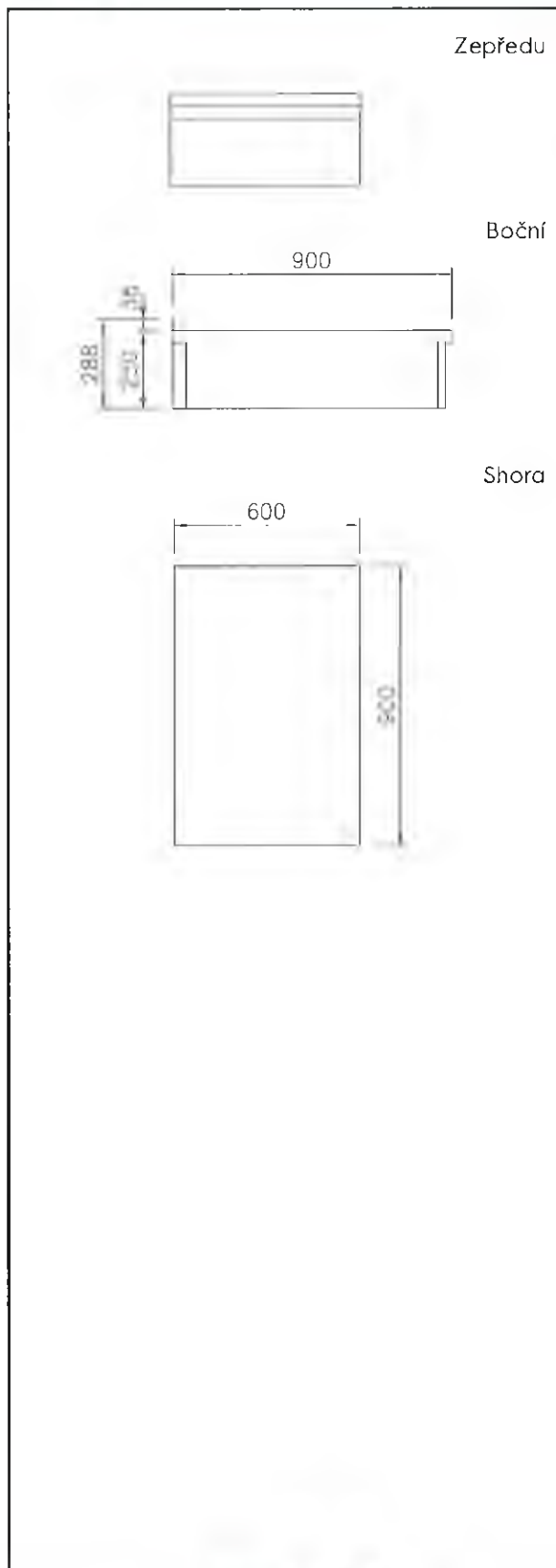

 Electrolux Professional Czech P...
 Buřejevicka 779/3b, 140 00
 IČO: 08340276 DIČ: CZ08340276



Modulární varná zařízení
 thermaline 90 - Neutrální díl, 600 mm, bez podestavby, límeč

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

**Modulární varná zařízení
thermaline 90 - Neutrální díl, 600
mm, bez podstavby, límec**



Hlavní informace

Vnější rozměry, Šířka 589161 (MCNABBFOOO)	600 mm
Vnější rozměry, Hloubka	900 mm
Vnější rozměry, Výška	250 mm
Netto váha:	25 kg


Electrolux Professional Czech Rep.
Budejovická 779/3b, 140 01
IČO: 08340226 DIČ: CZ00



Modulární varná zařízení
thermaline 90 - Neutrální díl, 600 mm, bez podstavby, límec

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech
bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

2025.12.03



589171 (MCNABBK000)

Neutrální modul, uzavřený přední panel, šířka 1200mm, bez podstavby, zadní LÍMEC, thermaLine 90

Hlavní funkce a vlastnosti

- Snadný servisní přístup k hlavním komponentům je řešen skrze přední panel.
- THERMODUL - systém spojování jednotlivých modulů, který vytvoří takřka bezspárový povrch, přičemž i tak umožňuje v budoucnu bezproblémové vyjmutí zařízení z bloku např. z důvodu jeho výměny či servisního zásahu.

Konstrukce

- IPX 5 - ochrana proti průniku vody
- 2mm silná horní deska z nerezů AISI304 - 1.4301
- Vnější povrch konstruován s minimálními záhyby a skrytými prostory pro snadné čištění a vysokou hygienu.
- Vnitřní rámová, samonosná konstrukce vyrobena kompletně z nerezů 1.4301 (AISI304).
- Moduly konstruované podle normy DIN 18860_2, tj. s 20mm přesahem horní desky (okapnice)



Technické specifikace

Hlavní informace

Vnější rozměry, Šířka	1200 mm
Vnější rozměry, Hloubka	900 mm
Vnější rozměry, Výška	250 mm
Netto váha:	40 kg

[Faint blue stamp or signature]

Příslušenství

Extra příslušenství

PNC kód	Popis
Spojovací a koncové sady lišt	
912499	Spojovací prvek Thermodul 900mm, modely se zadním LÍMCEM
912981	Spojovací sada 900 (LÍMEC): THM90 (L) s C90 (P); PxxN (L) s C90 (P), PxxT (L) s C90 (P)
912982	Spojovací sada 900 (LÍMEC): C90 (L) s THM90 (P); C90 (L) s PxxN (P), C90 (L) s PxxT (P)
913117	Ukončovací lišta LEVÁ - flush, pro modely s LÍMCEM stojící levou stranou u zdi, thermaLine 90
913118	Ukončovací lišta PRAVÁ - flush, pro modely s LÍMCEM stojící pravou stranou u zdi, thermaLine 90
913208	Ukončovací lišta LEVÁ - 12mm, pro modely S LÍMCEM, thermaLine 90
913209	Ukončovací lišta PRAVÁ - 12mm, pro modely S LÍMCEM, thermaLine 90
913226	Spojovací prvky (U-clamp) pro instalaci varného bloku záda-na-záda, cena za 1 běžný metr. Určeno pro modulární zařízení řady thermaLine SE ZADNÍM LÍMCEM.
Panely	
913017	Zadní panel, 1200x700mm, pro moduly (Hxx) se zadním límcem.
913030	Zadní panel, 1200x800mm, pro moduly (Sxx) se zadním límcem.
Police	
912530	Madlo přední, 1200 x 130mm
912560	Madlo přední - rozšířené, 1200 x 200mm
912581	Boční, sklopná pracovní deska, 300x900mm, thermaLine 90
912582	Boční, sklopná pracovní deska, 400x900mm, thermaLine 90
912589	Boční, nesklopná pracovní deska, 200x900mm, thermaLine 90
912590	Boční, nesklopná pracovní deska, 300x900mm, thermaLine 90
912591	Boční, nesklopná pracovní deska, 400x900mm, thermaLine 90
Ostatní příslušenství	
913232	Spojovací můstek pro napojení ř. thermaLine 90 k jiným značkám nebo k thermaLine M2M a/nebo Swiss Finish. Spojovací pásek thermodul se objednává zvlášť.

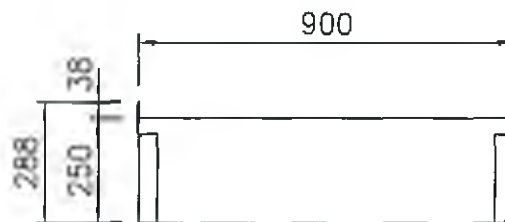
Electrolux
PROFESIONAL
Electrolux Professional Czech Rep.
Budejovicka 7/9/3b, 140 00 Praha 4
ICO: 08340226 DIČ: CZ08340226

Instalační výkresy

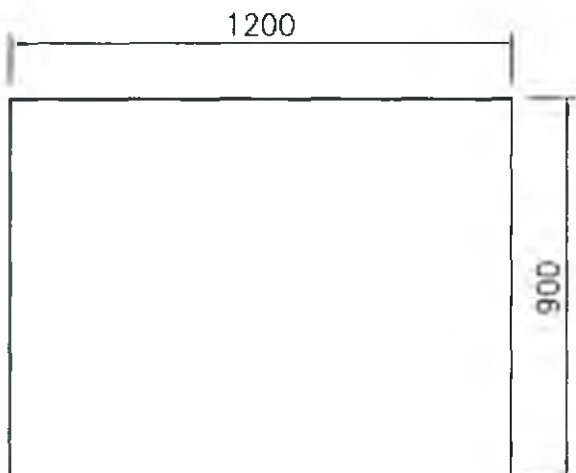
Zepředu



Boční



Shora




Electrolux Professional Czech s.r.o.
Burfalovická 7/9/3b, 140 00 Praha
IČO: 08340226 DIČ: CZ08340226

Modulární varná zařízení thermaline 90 - Fritéza, EL, 1x23L, H90-500, zadní límec

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



589301 Fritéza, 1x23L, elektrická, š. 500mm, nepřímý
 (MCFCEBEDAO) INFRA ohřev, "V-tvar vany", teplotní rozsah
 100*-180°C, na podstavbě s dvířky, zadní
 LÍMEC, pro instalaci na sokl/nohy a výšce
 200mm, H90-500mm, thermaline 90

Zkrácená specifikace

Položka č.

Konstrukce podle DIN 18860_2 se 70 mm zapuštěným soklem. Vnitřní nosný rám pro vysokou odolnost z nerezové oceli. 2 mm horní deska z 1.4301 (AISI 304). Konstrukce s hladkým povrchem, snadno se čistí. THERMODUL - systém spojování jednotlivých modulů, který vytvoří takřka bezspárový povrch a zabraňuje pronikání nečistot. Zařízení je určeno pro fritování masa, ryb, hranolek, zeleniny a dalších pokrmů v horkém oleji. Hluboce řážená vana s V-tvarem vany s vnějšími topnými články pro usnadnění čištění. Systém nepřímého ohřevu oleje a rovnoměrné rozložení tepla pro prodlouženou životnost oleje. Elektronický senzor pro přesnou kontrolu teploty oleje. Snížený výkon pro rozpuštění pevného tuku. Olej lze snadno vypustit pomocí kulového ventilu. Zvýšený okraj kolem celé vany zamezuje nechtěnému znečištění. Dostatečně dimenzovaná expanzní zóna kolem vany. Ochrana proti přehřátí vypne napájení v případě přehřátí. Funkce Standby šetří energii a rychle obnovuje maximální výkon. Kovové ovládací prvky s hygienickými silikonovými úchopy pro komfortní a hygienické ovládání. Certifikace voděodolnosti IPX5. Konfigurace: Volně stojící, s jednostranným ovládním se zadním límcem. Pro instalaci na sokl/nohy o výšce 200mm.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Snadný servisní přístup k hlavním komponentům je řešen skrze přední panel.
- THERMODUL - systém spojování jednotlivých modulů, který vytvoří takřka bezspárový povrch, přičemž i tak umožňuje v budoucnu bezproblémové vyjmutí zařízení z bloku např. z důvodu jeho výměny či servisního zásahu.
- Kovové ovládací knoflíky se zapuštěným hygienickým "soft-touch" úchopen pro snadnější manipulaci a čištění. Speciální design prvků zamezuje průniku vody nebo nečistot k vnitřním komponentům.
- Ochrana proti přehřátí pomocí teplotního čidla, které v případě nutnosti odpojí přívod energie.
- Vysoce kontrastní a dobře čitelný DIGITÁLNÍ ovládací panel chráněný tvrzeným sklem (rezistentní proti teplu a chemikáliím). Displej zobrazuje stav ZAP/ VYP; stupeň výkonu, příp. teplotu a/nebo nastavený provozní režim a/nebo sepnutí topných těles.
- Zvýšený okraj kolem celé vany zamezuje nechtěnému znečištění z okolních povrchů.
- "V-tvar" vany - hlubokotažená
- Dostatečně dimenzovaná expanzní zóna kolem vany.
- EXTERNÍ ohřev vany usnadní čištění vany a přispívá k vyšší bezpečnosti práce.
- Systém nepřímého externího ohřevu zajišťuje rovnoměrné prohřátí a prodloužuje životnost oleje a tím snižuje jeho spotřebu.
- Speciální nastavení pro rozpouštění ztužených tuků.
- Gravírované značky minimální a maximální hladiny oleje.
- Určeno pro fritování masa, ryb, hranolek, zeleniny a dalších pokrmů v horkém oleji.
- Vypouštění oleje do podstavby skrze kulový ventil s pojistkou proti náhodnému otevření.
- Elektronický senzor pro precizní regulaci teploty oleje.

Konstrukce

- 2mm silná horní deska z nerezové oceli AISI304 - 1.4301
- Konstrukce dle normy DIN 18860_2 - minimálně 20mm okapová hrana - tzv. drop nose (speciální tvar předního profilu, který zabraňuje zatékání vody do spodních částí), a 70mm podsozený sokl.
- Vnější povrch konstruován s minimálními záhyby a skrytými prostory pro snadné čištění a vysokou hygienu.
- Samonosný vnitřní rám z ušlechtilé nerezové oceli pro robustní a pevnou konstrukci.
- IPX 5 - ochrana proti průniku vody

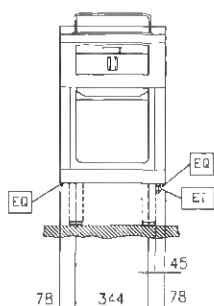
Udržitelnost

- Pohotovostní režim Stand-by pro úspory energie a zároveň rychlý náběh na maximální výkon.
- Tento model je v souladu se švýcarskou vyhláškou o energetické účinnosti (730.02).

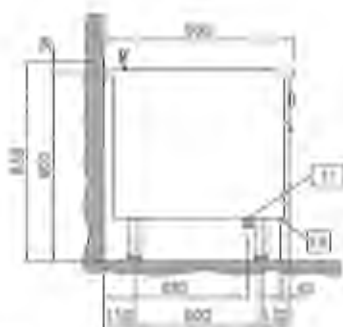
SCHVÁLENO: _____

Modulární varná zařízení thermaline 90 - Fritéza, EL, 1x23L, H90-500, zadní límeč

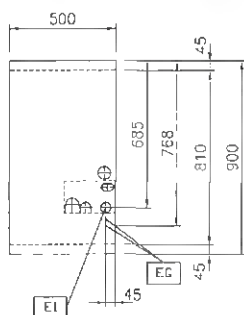
Zepředu



Boční



Shora



Elektro

Napětí: 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Celkový příkon: 18 kW

Hlavní informace

Počet van: 1
 Využitelný rozměr vany (šířka): 340 mm
 Využitelný rozměr vany (výška): 250 mm
 Využitelný rozměr vany (hloubka): 400 mm
 Objem vany: 20 lt MIN; 23 lt MAX
 Teplotní rozsah termostatu: 100 °C MIN; 180 °C MAX
 Vnější rozměry, Šířka: 500 mm
 Vnější rozměry, Hloubka: 900 mm
 Vnější rozměry, Výška: 700 mm
 Netto váha: 85 kg
 Uspořádání: Na podestavbě;
 Ochrana pro vodě: Jednostranné ovládání
 IPX5

Požadavky na odťah

Latentní teplo:
 589301 (MCFCEBEDAO) 12600 W
 Cítné/přímé teplo:
 589301 (MCFCEBEDAO) 1620 W

Udržitelnost

Proudové zatížení: 26 Amps

Příslušenství v ceně

- 1 z Koše do fritézy, sado 2 polovičních, PNC 913140 do vany o objemu 23L

Extra příslušenství

- Sběrný kontejner na olej pro fritézy 2x14 a 1x23 litrů PNC 911570
- Víko pro sběrný kontejner na olej pro fritézy 2x14 a 1x23 litrů PNC 911585
- Spojovací prvek Thermodul 900mm, modely se zadním LÍMCEM PNC 912499
- Madlo přední, 500 x 130mm PNC 912523
- Madlo přední - rozšířené, 500 x 200mm PNC 912553
- Boční, sklopná pracovní deska, 300x900mm, thermaLine 90 PNC 912581
- Boční, sklopná pracovní deska, 400x900mm, thermaLine 90 PNC 912582
- Boční, nesklopná pracovní deska, 200x900mm, thermaLine 90 PNC 912589
- Boční, nesklopná pracovní deska, 300x900mm, thermaLine 90 PNC 912590
- Boční, nesklopná pracovní deska, 400x900mm, thermaLine 90 PNC 912591
- Opláštění nohou, přední, š. 500mm, v. 200mm (H) PNC 912631
- Opláštění nohou, boční, levé + pravé, stojící u zdi, 200x900mm, (H90) PNC 912660
- Opláštění nohou, boční, levé + pravé, záda-na-záda, délka 1800mm, výška 200mm, (H90), thermaLine 90 PNC 912663
- Nerezový sokl, 500x900x200mm (H90), instalace ke zdi, thermaLine 90 PNC 912936
- Spojovací sada 900 (LÍMCEM): THM90 (L) s C90 (P); PxxN (L) s C90 (P), PxxT (L) s C90 (P) PNC 912981
- Spojovací sada 900 (LÍMCEM): C90 (L) s THM90 (P); C90 (L) s PxxN (P), C90 (L) s PxxT (P) PNC 912982
- Zadní panel, 500x700mm, pro moduly (Hxx) se zadním límcem. PNC 913010
- Boční panel (12mm), LEVÝ, 900x700mm, instalace modulů (H90) zády ke zdi, thermaLine 90 PNC 913101
- Boční panel (12mm), PRAVÝ, 900x700mm, instalace modulů (H90) zády ke zdi, thermaLine 90 PNC 913105
- Ukončovací lišta LEVÁ - flush, pro modely s LÍMCEM stojící levou stranou u zdi, thermaLine 90 PNC 913117
- Ukončovací lišta PRAVÁ - flush, pro modely s LÍMCEM stojící pravou stranou u zdi, thermaLine 90 PNC 913118
- Koš do fritézy, 1 velký, do vany o objemu 23L PNC 913141
- Kartáček na čištění olejové výpustě u fritéz s objemem vany 23L PNC 913142
- Záchytný kaskádový rošt pro fritézy o objemu vany 23L. Doporučeno používal při částečném fritování pokrmů obalovaných v mouce a/nebo ve strouhance. PNC 913143
- Nerezový záchytný filtr na hrubé nečistoty, pro vany o objemu 23L PNC 913144
- Nerezové filtrační síto do spodní sběrné nádoby na olej PNC 913146
- Ukončovací lišta LEVÁ - 12mm, pro modely s LÍMCEM, thermaLine 90 PNC 913208

- Ukončovací lišta PRAVÁ - 12mm, pro modely s LÍMCEM, thermaLine 90 PNC 913209
- Spojovací prvky (U-clamp) pro instalaci varného bloku záda-na-záda, cena za 1 běžný metr Určeno pro modulární zařízení řady thermaLine SE ZADNÍM LÍMCEM. PNC 913226
- Spojovací můstek pro napojení ř. thermaLine 90 k jiným značkám nebo k thermaLine M2M a/nebo Swiss Finish. Spojovací pásek thermodul se objednává zvlášť. PNC 913232
- Sada pro napojení na EO/PK - jištění 32A PNC 913247
- Boční panel, zesílený, při instalaci boční police, LEVÝ, instalace KE ZDI (H90) PNC 913267
- Boční panel, zesílený, při instalaci boční police, PRAVÝ, instalace KE ZDI (H90) PNC 913269
- BOČNÍ panel (12mm), LEVÝ, spodní (v. 300mm), instalace na zeď W90 PNC 913643
- BOČNÍ panel (12mm), PRAVÝ, spodní (v. 300mm), instalace na zeď W90 PNC 913644
- Sada pro montáž na zeď, W85/W90, H=700, Instalováno ve výrobě PNC 913655
- Filtr, š. 500mm, thermaLine 80/85/90 PNC 913664
- Boční nerezový dělicí panel, 900x700 mm, (měl by být použit pouze mezi Electrolux Professional thermaline Modular 90 a thermaline C90) PNC 913672
- Boční panel z nerezové oceli, 900x700mm pravý/levý, zapuštěný-flush (lze jej použít pouze ke zdi, do výklenku výklenku a mezi zařízeními Electrolux Professional thermaline a ProThermetic a externími spotřebiči - za předpokladu, že mají alespoň stejné rozměry) PNC 913688

Technický list

Výrobce: NORDISK

Model: GRANULE MAXI Pro FREE FLOW

Myčka provozního nádobí, mycí systém granulový, umožňující mytí zapečených GN z konvektomatu se 100% výsledkem bez jakéhokoliv předmývání, předoplachování či odmáčení v dřezu, čelní plnění - myčka umožňuje úplné vytažení mycí kazety s nádobím za pomocí vozíku mimo mycí stroj, kapacita 168 x GN 1/1 - 200 za 1 hod nebo 252 GN1/1 65. spotřeba vody na 1 cyklus 7l, 6 mycích programů, referenční kapacita na 1 cyklus 8x GN1/1-200 nebo 4x GN 2/1-200 nebo 16x GN 1/2-200 nebo 6 přepravek o rozměru 600x400x300mm, nejrychlejší program myčky - 150 sekund, nejdelší program myčky - 350 sekund, myčka obsahuje: 2x zavažecí vozík, 2x zavažecí klec, 2x odkapní vana pro vozík, 2x dělič pro mytí malých GN 1/9 - GN 2/3, stupeň krytí IPX5, myčka v provedení s připojením na studenou vodu

Rozměry:1452x1075x2039mm

Elektrická energie:400V/29kW

Spotřeba vody na 1xGN1/1 – 200 na jeden cyklus=0,875l



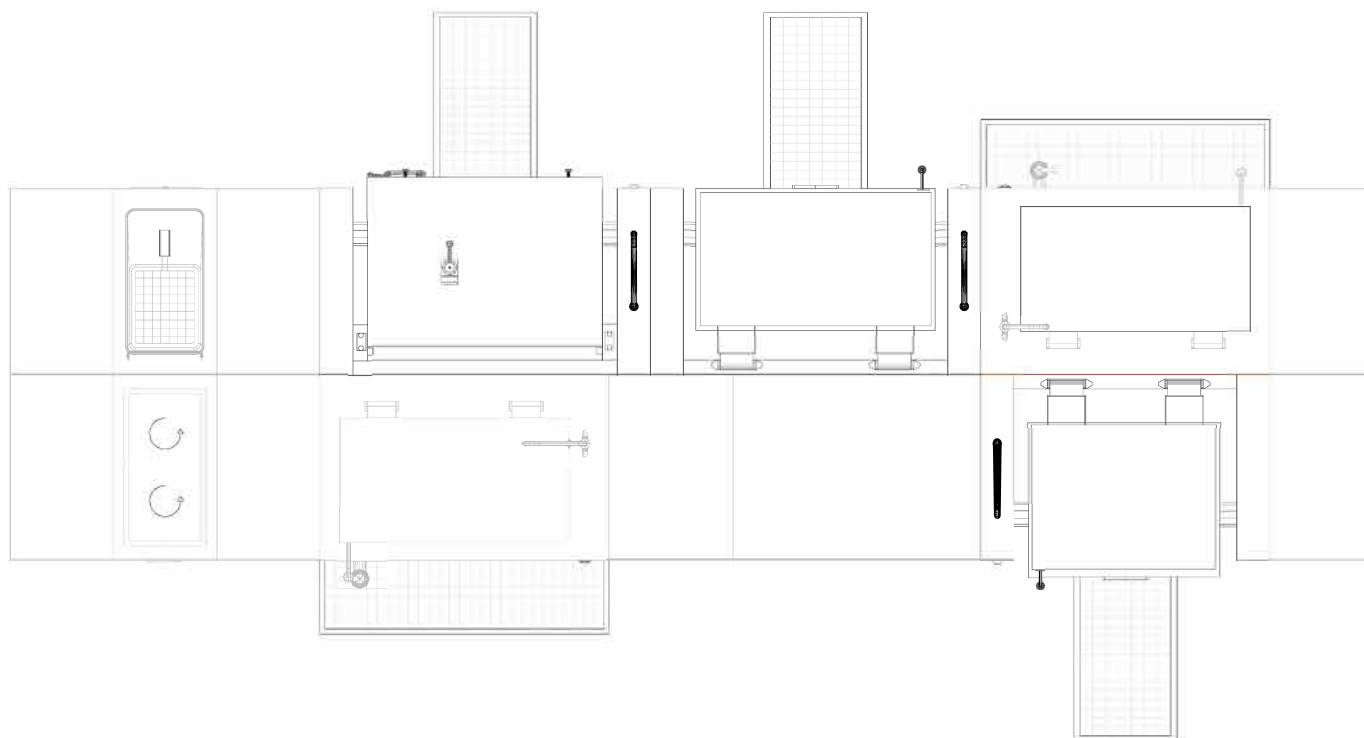
Nabízeno bez Ecoexchanger


Heinz Östlund

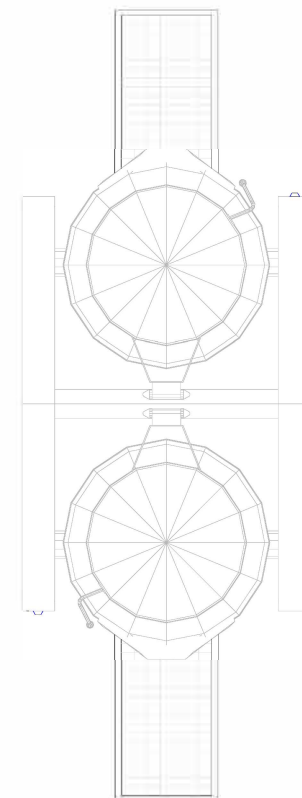
NOR:DISK
CLEAN SOLUTIONS

Nemocnice Pelhřimov – Rekonstrukce stravovacího provozu – dodávka varné gastrotechnologie
Vizualizace varných bloků A+B a bloku Sklopných kotlů

** horní pohled **

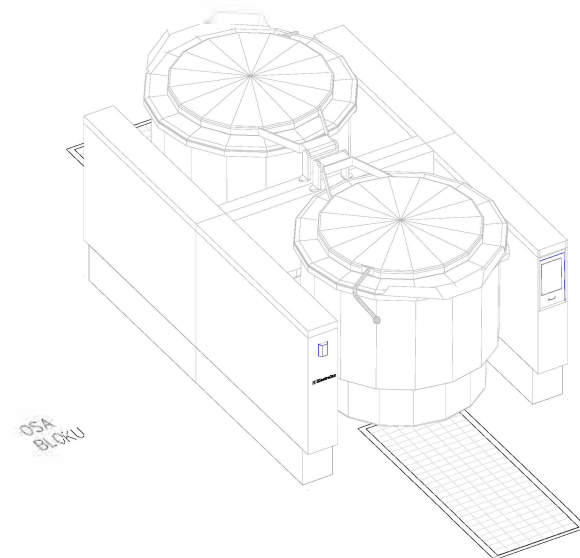
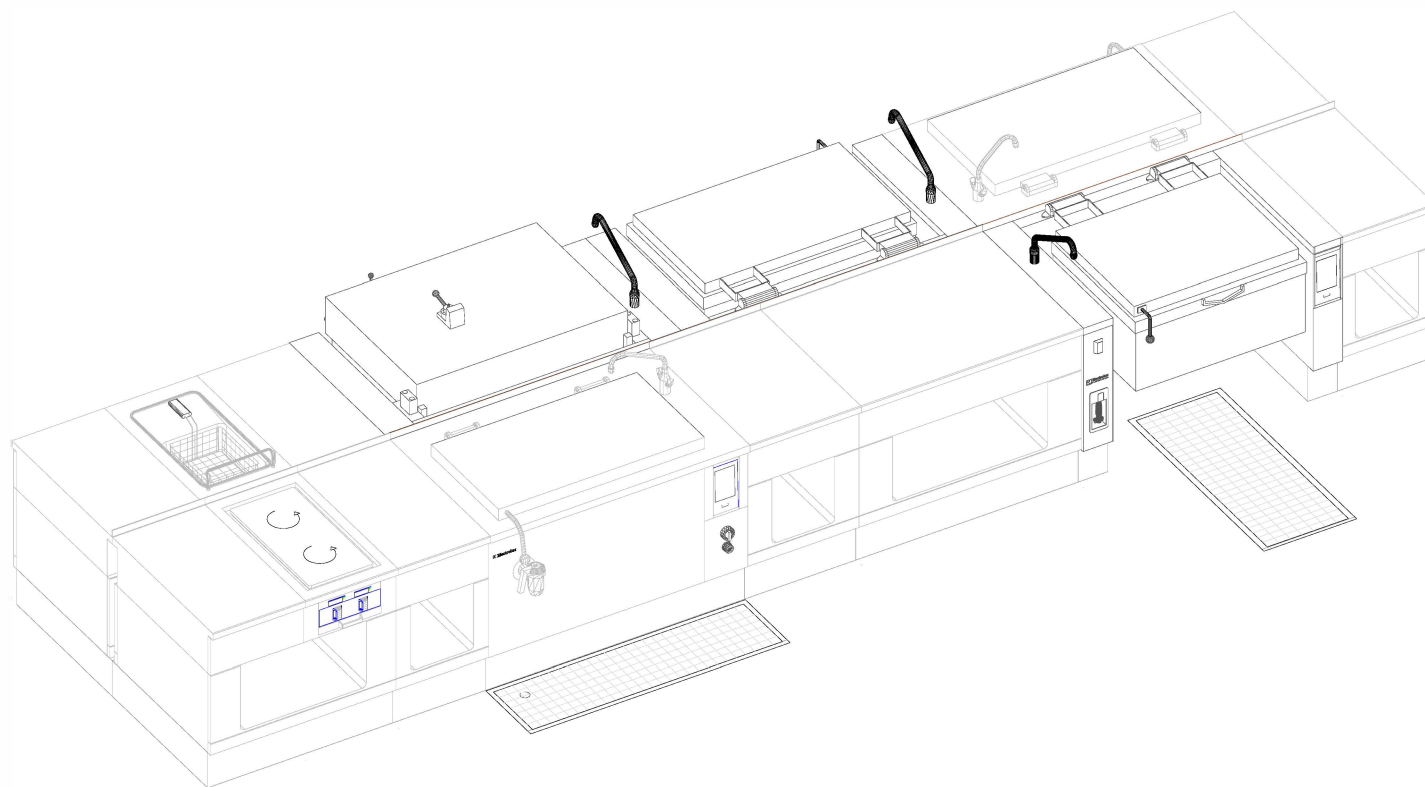


OSA
BLOKU



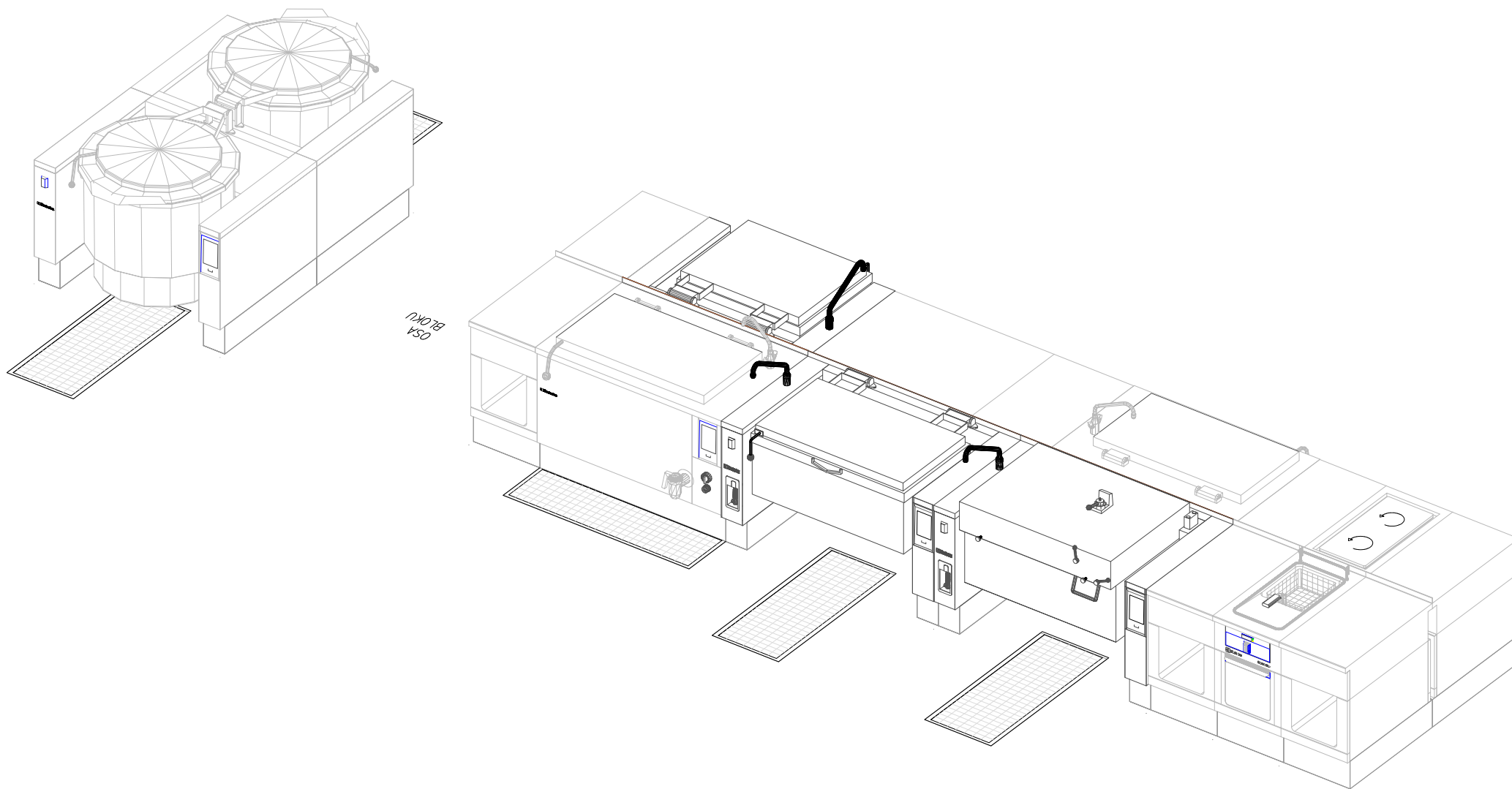
Nemocnice Pelhřimov – Rekonstrukce stravovacího provozu – dodávka varné gastrotechnologie
Vizualizace varných bloků A+B a bloku Sklopných kotlů

3D

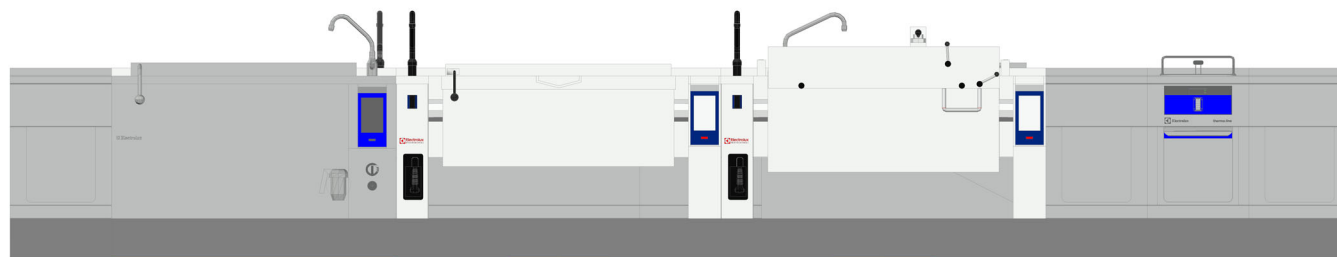
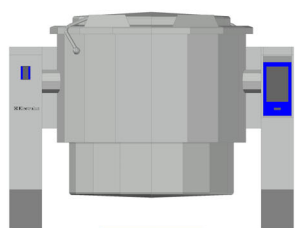


Nemocnice Pelhřimov – Rekonstrukce stravovacího provozu – dodávka varné gastrotechnologie
Vizualizace varných bloků A+B a bloku Sklopných kotlů

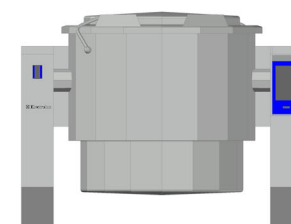
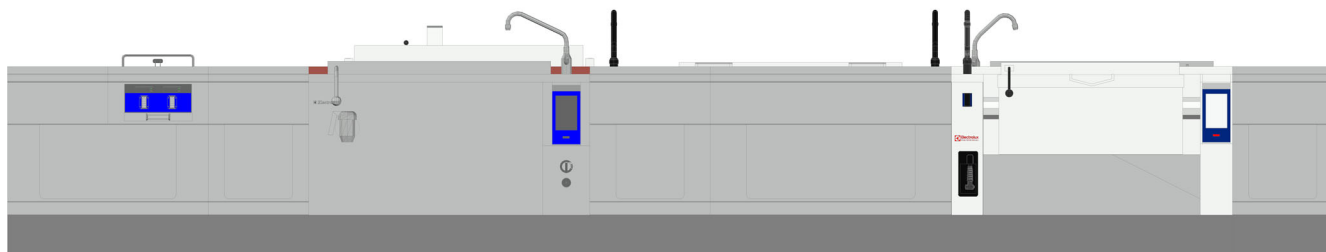
3D



Nemocnice Pelhřimov – Rekonstrukce stravovacího provozu – dodávka varné gastrotechnologie
Vizualizace varných bloků A+B a bloku Sklopných kotlů

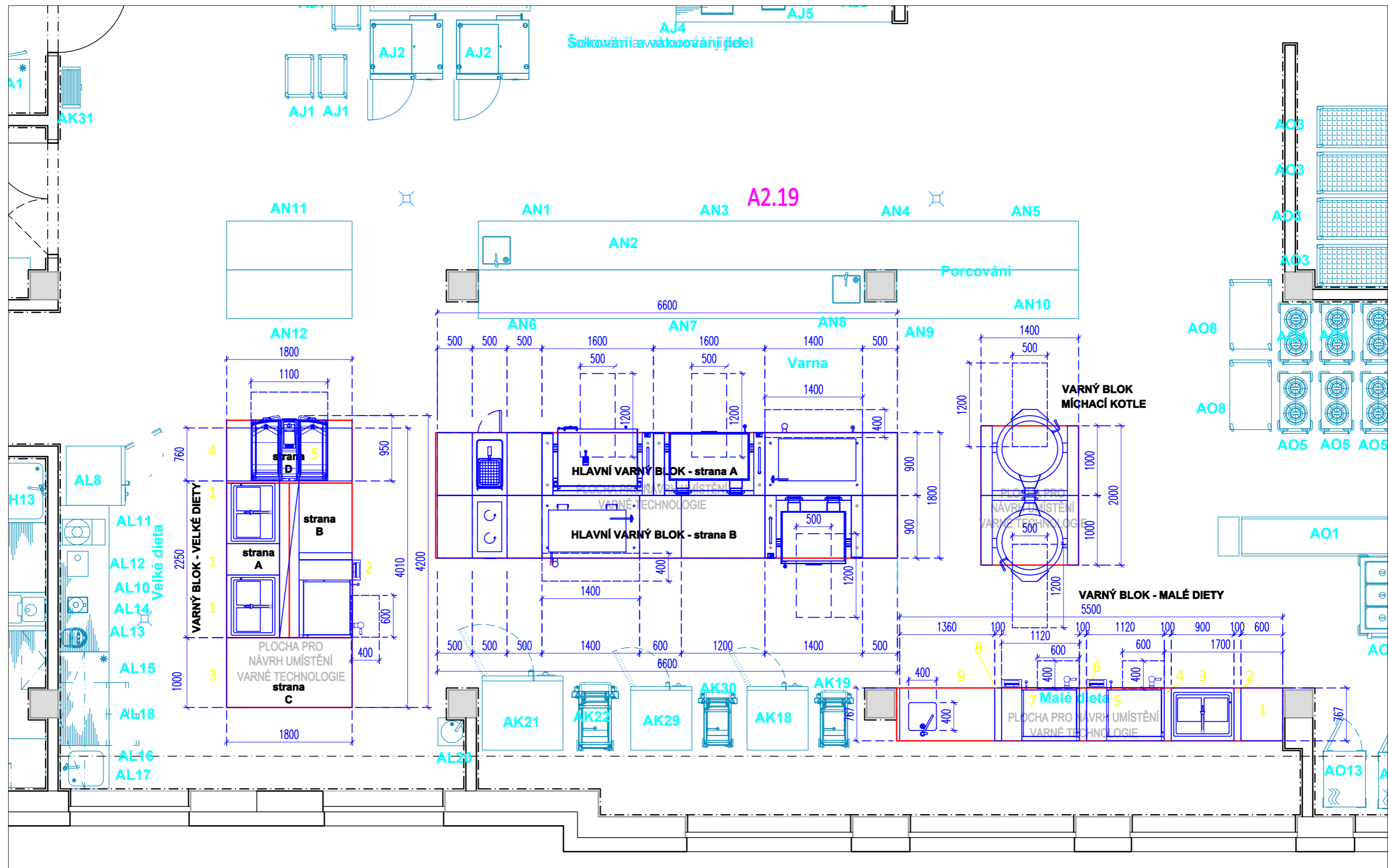


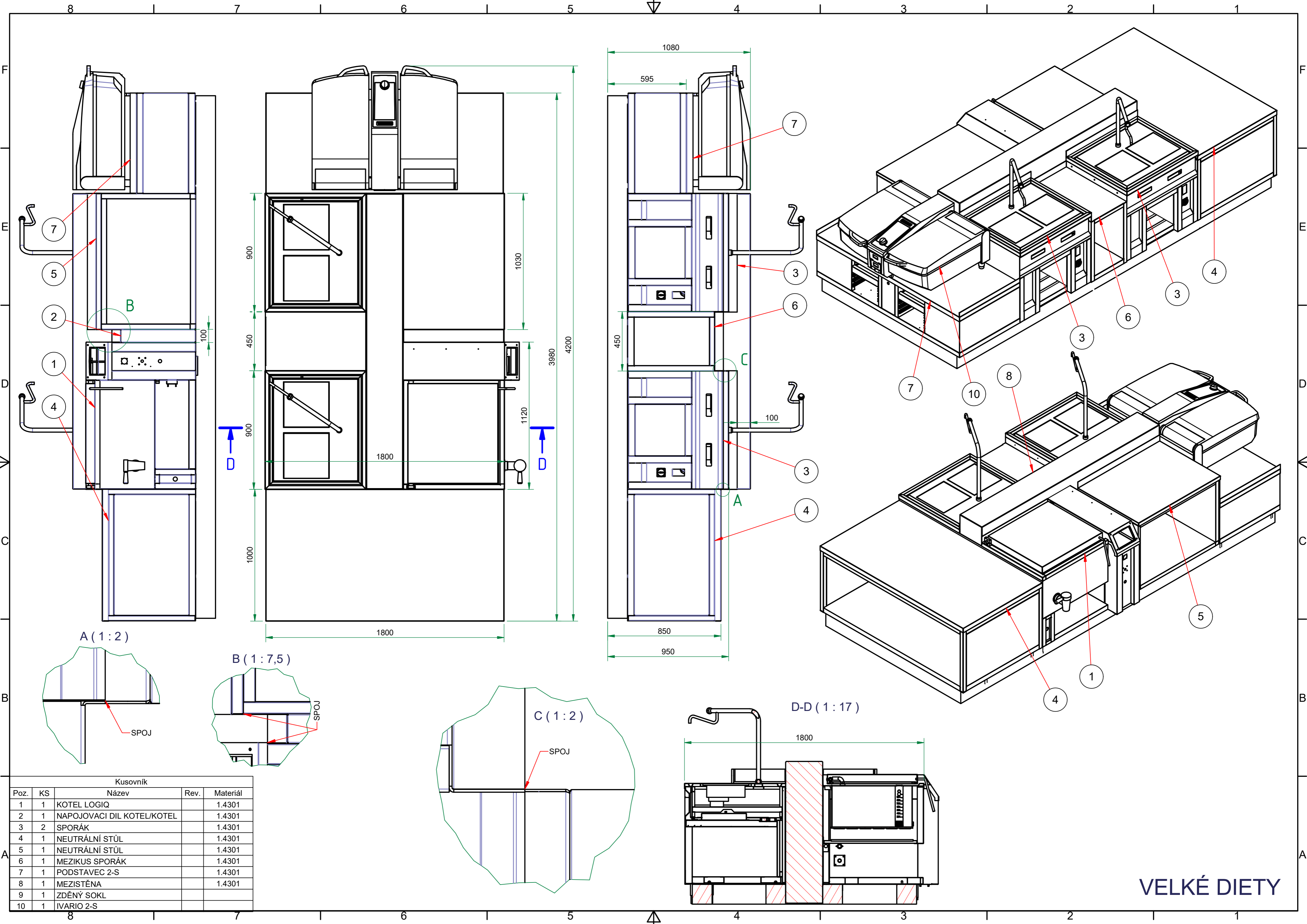
Nemocnice Pelhřimov – Rekonstrukce stravovacího provozu – dodávka varné gastrotechnologie
Vizualizace varných bloků A+B a bloku Sklopných kotlů



OKOTOVANÝ VÝKRES VARNÝCH BLOKŮ A PODLAHOVÝCH VPUSTÍ
NÁVRH ZAKRESLENÍ NOVÉ TECHNOLOGIE DO PŮDORYSU VE VYZNAČENÉ PLOŠE

M=1:50

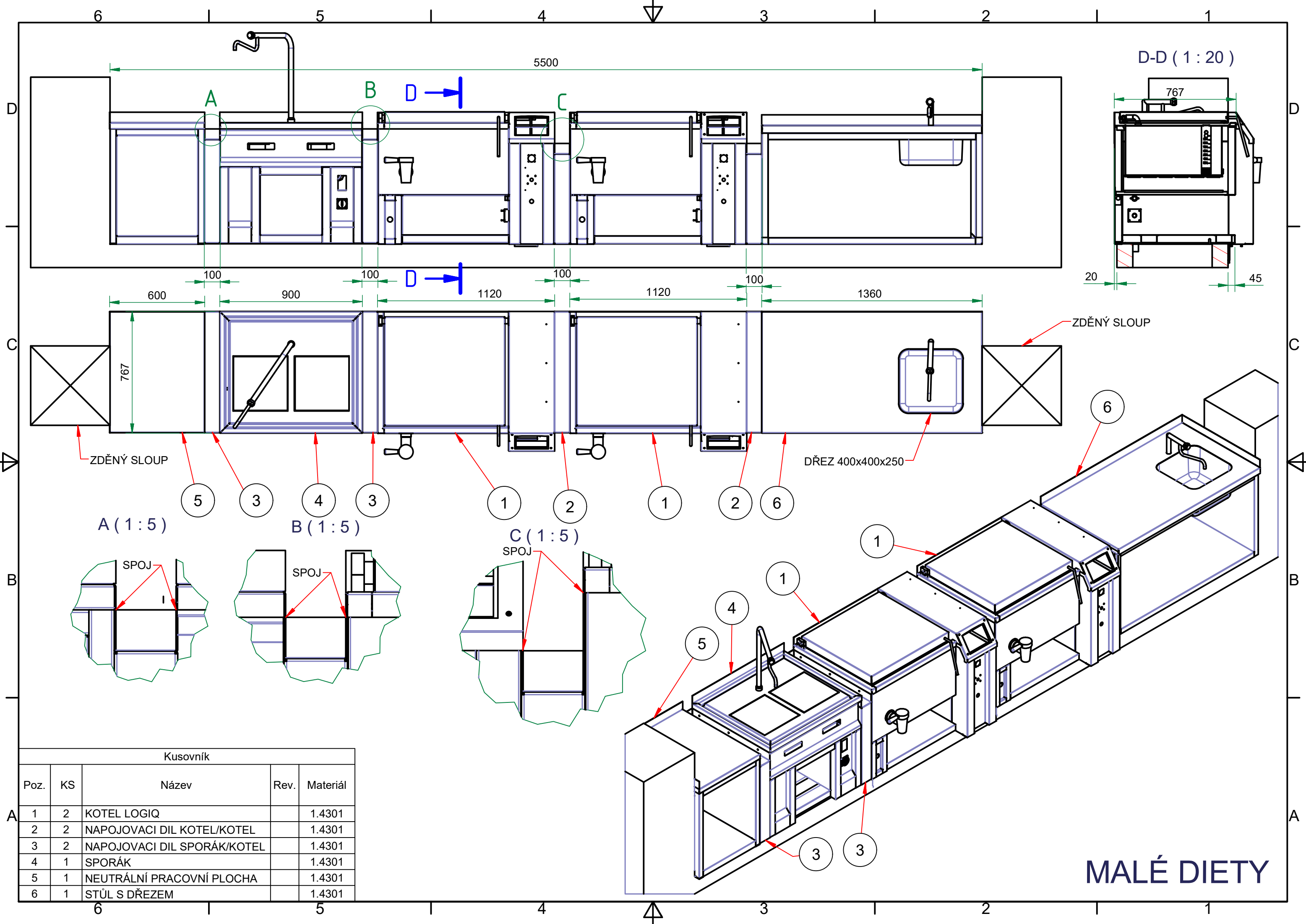




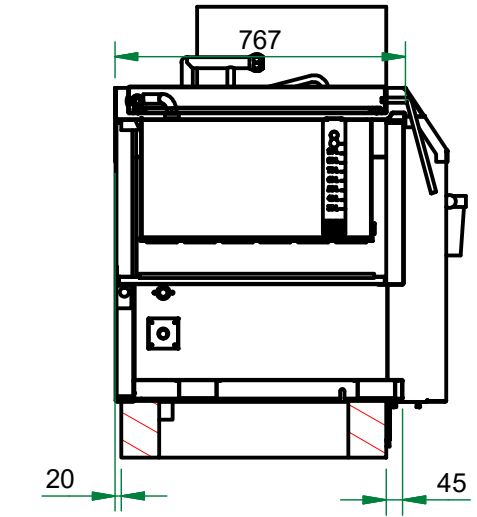
Kusovník

Poz.	KS	Název	Rev.	Materiál
1	1	KOTEL LOGIQ		1.4301
2	1	NAPOJOVACÍ DÍL KOTEL/KOTEL		1.4301
3	2	SPORÁK		1.4301
4	1	NEUTRÁLNÍ STŮL		1.4301
5	1	NEUTRÁLNÍ STŮL		1.4301
6	1	MEZIKUS SPORÁK		1.4301
7	1	PODSTAVEC 2-S		1.4301
8	1	MEZISTĚNA		1.4301
9	1	ZDĚNÝ SOKL		
10	1	IVARIO 2-S		

VELKÉ DIETY



D-D (1:20)



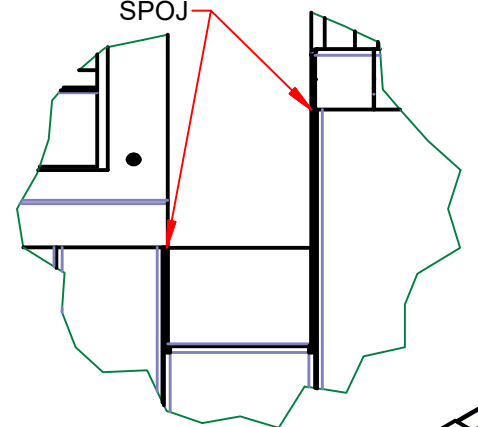
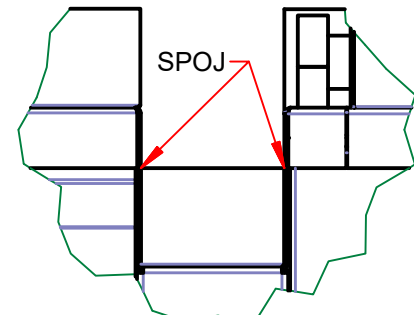
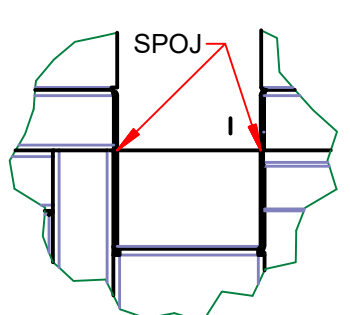
ZDĚNÝ SLOUP

DŘEZ 400x400x250

A (1:5)

B (1:5)

C (1:5)



Kusovník				
Poz.	KS	Název	Rev.	Materiál
1	2	KOTEL LOGIQ		1.4301
2	2	NAPOJOVACÍ DÍL KOTEL/KOTEL		1.4301
3	2	NAPOJOVACÍ DÍL SPORÁK/KOTEL		1.4301
4	1	SPORÁK		1.4301
5	1	NEUTRÁLNÍ PRACOVNÍ PLOCHA		1.4301
6	1	STŮL S DŘEZEM		1.4301

MALÉ DIETY

poz.	Předmět - název	Doplňující dokument	Rozměry (mm)	Napětí	Ks	Cena/kus bez DPH	Cena celkem bez DPH
AKCE: Pelhřimov - Nemocnice Pelhřimov							
Datum: 06.10.2025 2.Etapa							
MODRA	- Nové zařízení - Z projektu Pelhřimov Nemocnice						
Oranžová	- Dočasné nové zařízení						
FIALOVÁ	- Stávající zařízení nebo dodané v předchozích etapách - Ocenění pouze demontáž a zpětná montáž na nové místo v areálu Nemocnice						
1. PP							
E. STROJOVNA CHLAZENÍ							
E1	Vnitřní sdružená jednotka o chladícím výkonu min. 23kW, výkon řízen frekvenčním měničem, externí kondenzátor s EC ventilátory, polohermetický pístový Bitzer, chladivo R449A výkon řízený pomocí FM na prvním kompresoru, výhřev kompresorů, ochranný NTV/T presostat, separátor oleje, zpětný ventil, zásobník chladiva min.24 lt, pojistný ventil, kulový ventil na kapalině, kulový ventil na sání, sací filtr, filtrdehydrátor a průhleditko NTV/T talková sonda, NTV/T manometr, silový rozvaděč s řízením Dixell, kondenzátor - kondenzační výkon min. 47kW, 3x 500mm EC ventilátory, hlúčnost max. 44dB(A) v10m, příkon 630W			11kW/400 V	1	1 532 000	1 532 000
E2	Vnitřní sdružená jednotka o chladícím výkonu min. 12,5kW, výkon řízen frekvenčním měničem, externí kondenzátor s EC ventilátory, polohermetický pístový Bitzer, chladivo R449A, výkon řízený pomocí FM na prvním kompresoru, výhřev kompresorů, ochranný NTV/T presostat, separátor oleje, zpětný ventil, zásobník chladiva min.23 lt, pojistný ventil, kulový ventil na kapalině, kulový ventil na sání, sací filtr, filtrdehydrátor a průhleditko NTV/T talková sonda, NTV/T manometr, silový rozvaděč s řízením Dixell, kondenzátor - kondenzační výkon min. 20kW, 3x 500mm EC ventilátory, hlúčnost max. 44dB(A) v10m, příkon 630W			7,6kW/400 V	1	1 532 000	1 532 000
E3	Klimatizace - temperace trojovny, technologie z hlediska kapacity, provedení a dimenze vhodná k chladícím technologiím		1640x555x260	230V	1	89 000	89 000
G. CHLAZENÝ BOX UZENINY							
G1	Chladicí box, součásti boxu podlaha, podlaha opatřena hliníkovým protiskluzovým plechem + distanční provětrávací podložkou, síla použitých panelů min. 80mm, 1x chladírenské dveře min. 800/1900mm, bezprahové provedení, konstrukční zámeč pospojování/lakované komaxit, vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty.		vnitřní rozměry cca 3600x4800x2400 DOMÉREK		1	342 000	342 000
G2	Výparník, vhodný z hlediska kapacity, provedení a dimenze k chladicímu boxu na poz. G1		2010x555x260	230 V	1	89 000	89 000
G3	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek		1850x600x1800		3	18263	54 789
G4	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek		1300x600x1800		1	15406	15 406
G5	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek		1200x600x1800 DOMÉREK		1	14793	14 793
G6	Skladový regál, 3x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek		1250x600x1500 DOMÉREK		1	11897	11 897
G7	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek		1350x600x1800 DOMÉREK		2	15712	31 424
G8	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek		1200x600x1500 DOMÉREK		1	14484	14 484
G9	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek		1100x600x1500 DOMÉREK		1	13871	13 871
G10	Pracovní stůl, provedení stolu na tmoži, pod pracovní deskou umístěna 1x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita zásuvky 1x GN 1/1-150mm, zadní lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek		700x600x900		1	18536	18 536
G11	Kuchyňská váha na porce, váživost min. 4kg / 10kg, hodnota dílku 2g / 5g, rozměr vážní plochy min. 230x190mm, krytí proti vodě a prachu min. IP-54, LCD displej, funkce: tárování, nulování, HOLD, bateriová, součástí balení adaptér pro napájení ze sítě, nerezová miska, úředně ověřená a ověřitelná,		max. 300x350	max. 0,1kW/230 V	1	7 500	7 500
H. HRUBÁ PŘÍPRAVA MASA							
H1	Pracovní stůl, 1x plná police, zadní lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek		1950x700x900 DOMÉREK		1	19931	19 931
H2	Pracovní stůl, 1x plná police, zadní lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek		1300x700x900 DOMÉREK		1	14026	14 026
H3	Kuchyňská váha na porce, váživost min. 4kg / 10kg, hodnota dílku 2g / 5g, rozměr vážní plochy min. 230x190mm, krytí proti vodě a prachu min. IP-54, LCD displej, funkce: tárování, nulování, HOLD, bateriová, součástí balení adaptér pro napájení ze sítě, nerezová miska, úředně ověřená a ověřitelná,		max. 300x350	max. 0,1kW/230 V	1	7 500	7 500
H4	Pracovní stůl, 1x plná police, pod pracovní deskou umístěna 3x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita zásuvky 1x GN 1/1-150mm, zadní lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek		2000x700x900 DOMÉREK		2	44004	88 008
H5	Masodeska, stolní, buková		600x400x100		1	3 000	3 000

H6	Mycí stůl, 1x vevafený liso vaný dřez o rozměru 800x600x450mm, kapotáž dřezu z čela a obou boků, prolomená pracovní deska, zadní lem, nerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		950x700x900 DOMÉREK		1	35641	35 641
H7	Nástěnná baterie - dobávka stavba					neocheňovat	
H8	Servírovací vozík, 2x plná police tl. min. 30mm, každá police vyztužená podélnými výztuhami, nosnost police min. 100kg, madlo umístěné na kratší straně, pojízdné provedení - 4x otočné kolečko, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		800x500x900		1	15182	15 182
H9	Přijímová váha, váživost min. 60kg / 150kg, hodnota dílku 20g / 50g rozměr vážní plochy min. 460x570mm, provedení litina / nerez, LCD displej, funkce - vážení, počítání kusů, navařování, krytí proti vodě a prachu min. IP-54, bateriová, součástí balení adaptér pro napájení ze sítě, úředně ověřená a ověřitelná		max. 500x700	max. 0,1kW/230 V	1	15 000	15 000
H10	Kombinovaná vylevka vč. umyvadla, rozměr vylevky min. 400x400mm, nerezové provedení		500x700x850		1	650	650
H11	Stojánková vodovodní baterie, hygienické pákové ložetní ovládání "CLINIC"		500x700x850		1	650	650
H12	Nástěnná skříňka, uzavřená - opláštěná oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x přestavitelná police, z čela skříňka uzavřená a přístupná formou posuvných dvířek, nerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		850x350x600		2	20522	41 044
H13	Nástěnná skříňka, uzavřená - opláštěná oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x přestavitelná police, z čela skříňka uzavřená a přístupná formou posuvných dvířek, nerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		1000x350x600		1	21685	21 685
H14	Buben samonavíjecí s hadicí, samonavíjecí hadice a vodící válečky, délka hadice 15 metrů, materiál nerez a NBR, teplo do 90°C, max tlak 10 bar, součástí bubnu pistole vodní rozprašovací		250x480		1	25 900	25 900
H14a	Nástěnná vodovodní baterie - dobávka stavby	1 ks				neocheňovat	
I. MRAŽENÝ BOX - MASO							
I1	Mrazicí box, součástí boxu podlaha, podlaha opatřena hliníkovým protiskluzovým plechem + distanční provětrávací podložkou, síla použitých panelů min. 120mm, 1x mrazírenské dveře min. 800/1900mm, lze je otevřít do 180°, prahové provedení, konstrukční zámeč pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty, součástí mrazícího boxu nájezdová rampa.		vnitřní rozměry cca 3500x3150x2400 DOMÉREK		1	339 000	339 000
I2	Výparník, vhodný z hlediska kapacity, provedení a dimenze k mrazicímu boxu na poz. I1			230 V	1	79 000	79 000
I2a	Venkovní jednotka, vhodná z hlediska kapacity, provedení a dimenze k mrazicímu boxu na poz. I1			4,96kW/400V	1	250 000	250 000
I3	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		2000x600x1800 DOMÉREK		2	19182	38 364
I4	Skladový regál, 3x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		2000x600x1500 DOMÉREK		1	14934	14 934
I5	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		1500x600x1800 DOMÉREK		2	16632	33 264
I6	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		600x600x1800 DOMÉREK		1	11117	11 117
J. CHLAZENÝ BOX - MASO							
J1	Chladicí box, součástí boxu podlaha, podlaha opatřena hliníkovým protiskluzovým plechem + distanční provětrávací podložkou, síla použitých panelů min. 80mm, 1x chladírenské dveře min. 800/1900mm, lze je otevřít do 180°, bezprahové provedení, s konstrukční zámeč pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty.		vnitřní rozměry cca 3600x3150x2400 DOMÉREK		1	340 600	340 600
J2	Výparník, vhodný z hlediska kapacity, provedení a dimenze k mrazicímu boxu na poz. J1			230 V	1	79 000	79 000
J3	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		2000x600x1800 DOMÉREK		1	19182	19 182
J4	Skladový regál, 3x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		1600x600x1500 DOMÉREK		1	13096	13 096
J5	Vozík na transportování velkých kusů masa, 5x hák, nerezové provedení,		1200x750x1900		2	26318	52 636
J6	Pracovní stůl, provedení stolu na trnoži, pod pracovní deskou umístěna 1x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita zásuvky 1x GN 1/1-150mm, zadní lem, nerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		750x600x900 DOMÉREK		1	18703	18 703
J7	Kuchyňská váha na porce, váživost min. 4kg / 10kg, hodnota dílku 2g / 5g, rozměr vážní plochy min. 230x190mm, krytí proti vodě a prachu min. IP-54, LCD displej, funkce: tárování, nulování, HOLD, bateriová, součástí balení adaptér pro napájení ze sítě, nerezová míška, úředně ověřená a ověřitelná,		max. 300x350	max. 0,1kW/230 V	1	7 500	7 500
J8	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		600x600x1800 DOMÉREK		1	11117	11 117
O. ÚPRAVNA VODY							
O1	Vypuštěno					neocheňovat	
O2	Vypuštěno					neocheňovat	
2. NP							
AA	Denní sklad						

AA1	<p>CHLADICÍ SKŘÍŇ pro GN2/1, využitelný objem minimálně 460 litrů, teplotní rozsah -2 až +10 st.C, energetická třída A (dle EN 16825:2018), klimatická třída min. 5 - pro provoz při okolní teplotě až 40°C a relativní vlhkosti až 40%). Roční spotřeba energie (dle metodiky EN 16825:2018) nesmí překročit 350 kwh.</p> <p>Polyuretanová, vodou foukaná izolace s nulovým dopadem na životní prostředí (ODP & GWP = 0), síla min. 90mm. Vnitřní konstrukce a minimálně přední a boční panely vyrobeny z nerezové oceli 304 AISI. Monobloková konstrukce vestavěné chladicí jednotky s přístupem z přední strany; Ekologické chladivo R600a (GWP 3).</p> <p>Ovládání skrze plně dotykový panel; Minimálně 10 přednastavených kategorií pro rychlou volbu skladovací teploty pouhou volbou kategorie pokrmu. Elektronická jednotka musí umožnit záznam alarmových stavů; HACCP reporty; autodiagnostiku. Zobrazení aktuálního denního času a datumu. Optimalizovaná nucená cirkulace vzduchu s možností aktivace režimu statického chlazení. Možnost aktivace úsporného režimu chlazení během noci nebo dnů pracovního klidu. Zámek dveří, mikrosypinač pro vypnutí ventilátoru při otevření dveří, automatické odmrazování s následným odpařením kondenzátu; "E-zásuvy" s ochranou proti nechtěnému sklopení zasunutých roštů nebo GN nádob a navíc umožňující zasouvání GN nádob těsně pod GN rošt; samouzavírací dvířka s fixační polohou v úhlu 90°-100°; magnetické těsnění, snadno vyjimatelné bez nutnosti použití nástrojů, zaoblené vnější a vnitřní rohy, včetně 3 odolných rýsanových roštů GN2/1, možnost bezručního otevírání dveří – ovládání pomocí nožního pedálu, provedení na kolečkách (z toho dvě bržděné)</p>	max. 770x880x2150	0,2kW/230V	5	102 150	510 750
AA2	<p>MRAZICÍ SKŘÍŇ pro GN2/1, využitelný objem minimálně 460 litrů, teplotní rozsah -18 až -22 st.C, min. energetická třída C (dle EN 16825:2018), klimatická třída min. 5 - pro provoz při okolní teplotě až 40°C a relativní vlhkosti až 40%). Roční spotřeba energie (dle metodiky EN 16825:2018) nesmí překročit 1890 kwh.</p> <p>Polyuretanová, vodou foukaná izolace s nulovým dopadem na životní prostředí (ODP & GWP = 0), síla min. 90mm. Vnitřní konstrukce a minimálně přední a boční panely vyrobeny z nerezové oceli 304 AISI. Monobloková konstrukce vestavěné chladicí jednotky s přístupem z přední strany; Ekologické chladivo R290 (GWP 3).</p> <p>Ovládání skrze plně dotykový panel; Elektronická jednotka musí umožnit záznam alarmových stavů; HACCP reporty; autodiagnostiku. Zobrazení aktuálního denního času a datumu. Optimalizovaná nucená cirkulace vzduchu s možností aktivace režimu statického chlazení. Možnost aktivace úsporného režimu chlazení během noci nebo dnů pracovního klidu. Zámek dveří, mikrosypinač pro vypnutí ventilátoru při otevření dveří, automatické odmrazování s následným odpařením kondenzátu; "E-zásuvy" s ochranou proti nechtěnému sklopení zasunutých roštů nebo GN nádob a navíc umožňující zasouvání GN nádob těsně pod GN rošt; samouzavírací dvířka s fixační polohou v úhlu 90°-100°; magnetické těsnění, snadno vyjimatelné bez nutnosti použití nástrojů, zaoblené vnější a vnitřní rohy, včetně 3 odolných rýsanových roštů GN2/1, možnost bezručního otevírání dveří – ovládání pomocí nožního pedálu, provedení na kolečkách (z toho dvě bržděné)</p>	max. 770x880x2150	0,4kW/230V	3	109 150	327 450
AA3	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklí min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>	1300x600x1800 DOMÉREK		1	15406	15 406
AA4	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklí min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>	2050x600x1800 DOMÉREK		1	19489	19 489
AA5	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklí min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>	1550x600x1800 DOMÉREK		1	16425	16 425
AB Úklidová komora						
AB1	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklí min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>	1500x400x1800		1	14419	14 419
AB2	Keramická výlevka - dotávka stavby				neocceňovat	
AB3	Nástěnná vodovodní baterie - dotávka stavby				neocceňovat	
AC Chladicí box						
AC1	Chladicí box, součástí boxu podlaha, podlaha opatřena hliníkovým protiskluzovým plechem + distanční provětrávací podložkou, síla použitých panelů min. 80mm, 1x chladírenské dveře min. 800/1900mm, bezprahové provedení, konstrukční zámek pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty.	vnitřní rozměry cca 2100x1500x2400 DOMÉREK		1	220 000	220 000
AC2	Výparník, vhodný z hlediska kapacity, provedení a dimenze k chladicímu boxu na poz. AC1		230V	1	69 000	69 000
AC3	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklí min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>	2050x500x1800 DOMÉREK		1	18007	18 007
AD Chladicí box - studená kuchyně						
AD1	Chladicí box, součástí boxu podlaha, podlaha opatřena hliníkovým protiskluzovým plechem + distanční provětrávací podložkou, síla použitých panelů min. 80mm, 1x chladírenské dveře min. 800/1900mm, bezprahové provedení, konstrukční zámek pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty.	vnitřní rozměry cca 2855x3000x2400 DOMÉREK		1	310 000	310 000
AD2	Výparník, vhodný z hlediska kapacity, provedení a dimenze k chladicímu boxu na poz. AD1		230V	1	79 000	79 000
AD3	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklí min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>	1100x600x1800 DOMÉREK		2	14181	28 362
AD4	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklí min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>	1150x600x1800 DOMÉREK		2	14487	28 974
AD5	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklí min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>	1050x600x1800 DOMÉREK		1	13874	13 874

AD6	Skladový regál, 3x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklů min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		1350x600x1500 DOMÉREK		1	12357	12 357
AE Příprava studené kuchyně							
AE1	Nástěnné umyvadlo, provedení s kolenným ovládním, součástí umyvadla sifon, vodovodní baterie a odnímatelný zvýšený zadní lem, výška lemu 500mm		400x400x210		1	4 600	4 600
AE2	Mycí stůl, 1x vevážený lisoovaný dřez o rozměru 400x400x250mm, dřez umístěný vlevo, kapotáž dřezu z čela a obou boků, 1x otvor pro stojánkovou vodovodní baterii, zadní lem, 1x plná police, pod pracovní deskou umístěna 3x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita každé zásuvky 1x GN 1/1-150mm. zásuvky umístěné v pravé části stolu, 3x pár nohou, nerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		2400x700x900 DOMÉREK		1	56618	56 618
AE3	Stojánková vodovodní baterie, pákové ovládní				1	1 900	1 900
AE4	Pracovní stůl, 2x plná police, zadní lem, ve spodním prostoru vlevo umístěn 1x zásuvkový blok, zásuvkový blok tvořen 3x výsuvnou zásuvkou, vnitřní kapacita každé zásuvky 1x GN 1/1-150mm, nerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		2200x700x900 DOMÉREK		1	47208	47 208
AE6	Pracovní stůl, 2x plná police, zadní lem, nerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		2400x700x900 DOMÉREK		1	26196	26 196
AE7	Kráječ chleba a knedlíků, tlouška krajců min. 13mm, max délka bochníku 390mm, max výška bochníku 150mm, bezpečnostní posouvání		600x600x630, tolerance +/- 20%	min. 0,25kW/230V	1	85 000	85 000
AE8	Pracovní stůl, 2x plná police, zadní lem, pravý lem, nerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		2850x700x900 DOMÉREK		1	29596	29 596
AE9	Pracovní stůl, trnož, zadní lem, v zadní části 1x výřez pro umístění ke sloupu, nerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		1700x700x900 DOMÉREK		1	17035	17 035
AE10	Univerzální kuchyňský robot, objem kotlíku: 60 lt, vč. nástavců na míchání, hnětání a šlehání, min. 3 rychlosti otáček rameno planety, planetové uložení nástavců pro dokonalé promísení nádoby bez její rotace, mechanické ovládní, automatický zdvih nádoby - posun kotlíku nahoru a dolu je z důvodu bezpečnosti, rychlosti a námahy zajišťován elektrickou převodovkou - obsluha nemusí točit kolem !!!, drátěná ochrana kotlíku mechanickým spínačem, váha min. 300 kg - snižuje otrasy a hluknost při chodu přístroje při plné zatěži, z čela robota náboj pro připojení přípojných strojů na mletí masa, krouhání zeleniny a mletí máku		680x1070x1300 - tolerance 20%	min. 2,8kW/400V	1	230 000	230 000
AE11	Sada příslušenství pro robota na poz. AE10, sada obsahuje : 1x kotlík o objemu 60 lt 1x hnětací hák do kotlíku o objemu 60 lt, 1x míchač do kotlíku o objemu 60 lt, 1x šlehač metla do kotlíku o objemu 60 lt, 1x vozík pro kotlík o objemu 60 lt				1	30 000	30 000
AE12	Mycí stůl, 1x vevážený lisoovaný dřez o rozměru 860x500x375mm, dřez umístěný vlevo, kapotáž dřezu z čela a obou boků, zadní lem, pravý lem, nerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		1550x700x900 DOMÉREK		1	35364	35 364
AE13	Nástěnná vodovodní baterie - Dodávka stavba	1 ks				neocenoovat	
AE14	Pracovní stůl, trnož, zadní lem, nerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		850x700x900 DOMÉREK		1	10632	10 632
AE15	CHLADICÍ SKŘÍŇ pro GN2/1, využitelný objem minimálně 460 litrů, teplotní rozsah -2 až +10 st.C, energetická třída A (dle EN 16825:2018), klimatická třída min. 5 - pro provoz při okolní teplotě až 40°C a relativní vlhkosti až 40%). Roční spotřeba energie (dle metodiky EN 16825:2018) nesmí překročit 350 kwh. Polyuretanová, vodou foukaná izolace s nulovým dopadem na životní prostředí (ODP & GWP = 0), síla min. 90mm. Vnitřní konstrukce a minimálně přední a boční panely vyrobeny z nerezové oceli 304 AISI. Monobloková konstrukce vestavěné chladicí jednotky s přístupem z přední strany; Ekologické chladivo R600a (GWP 3). Ovládní skrze plně dotykový panel; Minimálně 10 přednastavených kategorií pro rychlou volbu skladovací teploty pouhou volbou kategorie pokrmu. Elektronická jednotka musí umožnit záznam alarmových stavů, HACCP reporty; autodiagnostiku. Zobrazení aktuálního denního času a datumu. Optimalizovaná nucená cirkulace vzduchu s možností aktivace režimu statického chlazení. Možnost aktivace úsporného režimu chlazení během noci nebo dnů pracovního klidu. Zámek dveří, mikrosplinač pro vypnutí ventilátoru při otevření dveří, automatické odmrazování s následným odpařením kondenzátu; "E-zásuvky" s ochranou proti nechtěnému sklopení zasunutých roštů nebo GN nádoba a navíc umožňující zasouvání GN nádob těsně pod GN rošt; samouzavírací dvířka s fixační polohou v úhlu 90°-100°; magnetické těsnění, snadno vyjímatelné bez nutnosti použití nástrojů; zaoblené vnější a vnitřní rohy, včetně 3 odolných rýsanových roštů GN2/1, možnost bezručního otevírání dveří – ovládní pomocí nožního pedálu, provedení na kolečkách (z toho dvě bržděné)		max. 770x880x2150	0,2kW/230V	2	102 150	204 300
AE16	Pracovní stůl, 1x plná police, bez lemu, nerezové provedení		1550x800x900		2	16184	32 368
AE17	Klimatizace pro chlazení místnosti, vhodná z hlediska kapacity, provedení a dimenze k velikosti místnosti		1998x886x263	230V	1	185 000	185 000
AE18	Poloautomatický nerezový stroj, šnekový převod, šikmé uložení řezného stolu, průměr nože min. 330mm, úprava nože cera 3, nastavitelná síla řezu minimálně v rozmezí 0-24 mm, minimální průměr řezu 300x220mm, součástí stroje je zařízení na broušení nože, šikmé uložení řezného stolu, možnost přepnutí na mechanické krájení, nastavení počtu krájených plátků, nastavení rychlosti vozíku		max. 750x750x550	0,45kW/400V	1	225 000	225 000
AE19	Nástěnná skříňka, uzavřená - opláštěná oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x přestavitelná police, z čela skříňka uzavřená a přístupná formou posuvných dvířek, nerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		1400x350x600		4	24788	99 152
AE20	Univerzální kuchyňský robot, objem nádoby min. 5 lt, součástí nádoby nástavec pro míchání, hnětání a šlehání, min. 10 volitelných rychlostí otáček, planetové uložení nástavců, mechanické ovládní, odnímatelná nerezová nádoba.		max. 400x400x500	min. 0,75kW/230V	1	38 900	38 900
AE21	Kuchyňská váha na porce, váživost min. 4kg / 10kg, hodnota dílky 2g / 5g, rozměr vážní plochy min. 230x190mm, krytí proti vodě a prachu min. IP-54, LCD displej, funkce: tárování, nulování, HOLD, bateriová, součástí balení adaptér pro napájení ze sítě, nerezová mísa, úředně ověřená a ověřitelná,		max. 300x350	max. 0,1kW/230 V	1	7 500	7 500
AF Příprava těsta a cukrárna							
AF1	ZRUŠENO				0		

AF2	Mylcí stůl, 1x vevážený lisoovaný dřez o rozměru 500x500x300mm, 1x otvor pro stojánkovou baterii, prolomená pracovní deska, kapotáž dřezu z čela a obou boků, zadní lem, levý lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1400x700x900 DOMÉREK			1	25997	25 997
AF3	Stojánková vodovodní baterie, pákové ovládání				1	1 900	1 900
AF4	Pracovní stůl, trnoží, zadní lem, pravý lem, 1x otvor pro zabudování chlazené desky lpoz. AF5/, nerezové provedení, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	2450x700x900 DOMÉREK			1	26482	26 482
AF5	Chladicí deska, určena k zabudování do stolu na poz. AF4, chladič agregát podvěšený, regulace teploty do +4°C, statické kontaktní chlazení	min. 10450x600	max. 1kW/230V		1	80 000	80 000
AF6	Pracovní stůl, 1x plná police, pod pracovní deskou umístěna 3x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita každé zásuvy 1x GN 1/1-150mm, zadní lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	2100x700x900 DOMÉREK			1	47517	47 517
AF7	Pracovní stůl, 2x plná police, zadní lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	2200x700x900 DOMÉREK			1	24857	24 857
AF8	Pracovní stůl, 2x plná police, zadní lem, levý lem, nerezové provedení, v zadní části výřez pravého zadního rohu pro sloup, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1500x700x900 DOMÉREK			1	21323	21 323
AF9	Pracovní stůl, 1x plná police, pod pracovní deskou umístěna 3x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita každé zásuvy 1x GN 1/1-150mm, zadní lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1900x700x900 DOMÉREK			1	43515	43 515
AF10	Dělíčka těsta, velikost porcí min. 35g až 100g, robustní provedení pro trvalý provoz, max počet porcí 36, 4x kolečko, vsádka pro min. 3,6kg, kapacita min. 7000 ks / 1 hod.	max. 500x600x1300	max. 0,2kW/230 V		1	90 000	90 000
AF11	Spirálový hnětač těsta, objem díže min. 120 lt, celková napln min. 80 kg, min. 2x rychlost, otáčení mísy dvěma směry, pevná hlava, pevná díže, časovač, dva výkonné motory - 1x pro pohyb mísy, 1x pro pohon ramene	max. 1000x1300x1200	min. 5kW/400 V		1	280 000	280 000
AF12	Univerzální kuchyňský robot, objem kotlíku: 60 lt, vč. nástavců na míchání, hnětání a šlehání, min. 3 rychlosti otáček rameno planety, planetové uložení nástavců pro dokonalé promísení nádoby bez její rotace, mechanické ovládání, automatický zdvih nádoby - posun kotlíku nahoru a dolu je z důvodu bezpečnosti, rychlosti a námahy zajišťován elektrickou převodovkou - obsluha nemusí točit kolem !!!, drátěná ochrana kotlíku mechanickým spínačem, váha min. 300 kg - snižuje otrasy a hluknost při chodu přístroje při plné zatěži, z čela robota náboj pro připojení přípojných strojků na mletí masa, krouhání zeleniny a mletí máku	680x1070x1300 - tolerance 20%	min. 2,8kW/400V		1	230 000	230 000
AF13	Elektrický konvektomat 20xGN1/1, Základní funkce stroje: Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečeni s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování. Technický popis: bojlerový vývěječ páry; celkový instalovaný příkon max. 45kW; kapacita, možnost vložení 20x GN 1/1 nebo 40x GN 1/2; automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství. Použití tekutých a práškových detergentů je nepřijatelné. Teplotní rozsahy: Horkovzdušný cyklus (25°-300°C), Kombinovaný cyklus (25°C-300°C), Nízkoteplotní pára (25-99°C). Parní režim 100°C. Pfehřátá pára (101-130°C) regulace vlhkosti s přesností na 1%; individuální programování času pro jednotlivé vsuny; min. tříbodová teplotní sonda; integrovaná samonavíjecí sprcha; stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, vlhkost pro dosažení nastaveného cíle. LED osvětlení vnitřního prostoru; dvířka s trojitým sklem (výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění); funkce rychlého chlazení varné komory; Ovládání pomocí barevného dotykového displeje; Příslušenství v základní výbavě: 1 ks originálního zavázečního vozíku s 20-ti zásuvky na GN 1/1, resp. 40xGN1/2, rozeč zásuvky min. 63mm.				1	656 600	656 600
AF13a	Příslušenství ke konvektomatu na poz. AF13 - příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček				1	3 500	3 500
AF14	Zavazecí vozík pro konvektomat na poz. AF13, plně kompatibilní s konvektomatem na poz. AF13, kapacita 20x GN 1/1, originální příslušenství doporučené a garantované výrobcem konvektomatu	dle konvektomatu			1	54 630	54 630
AF15	Pracovní stůl, 1x plná police, pod pracovní deskou umístěna 3x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita každé zásuvy 1x GN 1/1-150mm, bez lemu, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	2000x700x900 DOMÉREK			2	46622	93 244
AF16	Pracovní stůl, 2x plná police, bez lemu, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1500x700x900 DOMÉREK			2	17571	35 142
AF17	Nástěnná skříňka, uzavřená - opláštěná oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x přestavitelná police, z čela skříňka uzavřená a přístupná formou posuvných dvířek, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1400x350x600			1	24788	24 788
AF18	Nástěnná skříňka, uzavřená - opláštěná oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x přestavitelná police, z čela skříňka uzavřená a přístupná formou posuvných dvířek, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1400x350x600			1	24788	24 788
AF19	Nástěnná skříňka, uzavřená - opláštěná oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x přestavitelná police, z čela skříňka uzavřená a přístupná formou posuvných dvířek, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1150x350x600			2	22849	45 698
AF20	Nástěnná skříňka, uzavřená - opláštěná oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x přestavitelná police, z čela skříňka uzavřená a přístupná formou posuvných dvířek, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1900x350x600			1	28665	28 665
AF21	Kuchyňská váha na porce, vážitost min. 4kg / 10kg, hodnota dílku 2g / 5g, rozměr vážní plochy min. 230x190mm, krytí proti vodě a prachu min. IP-54, LCD displej, funkce: tárování, nulování, HOLD, bateriová, součástí balení adaptér pro napájení ze sítě, nerezová míska, úředně ověřená a ověřitelná,	max. 300x350	max. 0,1kW/230 V		1	7 500	7 500
AG Příprava masa a vytlučování vajec							
AG1	Kráječ zařízení na plátková a nudličková masa, nerezové provedení, krajní čerstvého masa plátky a proužky, vč. podstavce a nasypného vrchní stolu, rozeč noží 12mm, 15mm nebo 18mm, kapacita plátkování min. 1500 kg / 1 hod., kapacita nudličková min. 500 kg / 1 hod., nerezové provedení	max. 600x800x800	min. 1,5kW/400 V		1	225 000	225 000
AG2	Pracovní stůl, pod pracovní deskou umístěna 3x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita každé zásuvy 1x GN 1/1-150mm, 1x plná police, zadní lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1900x700x900			1	43515	43 515
AG3	Kombinovaná výlevka vč. umyvadla, rozměr výlevky min. 400x400mm, nerezové provedení	500x700x850			1	18 048	18 048
AG4	Stojánková vodovodní baterie, hygienické pákové ložetní ovládání "CLINIC"	500x700x850			1	1 900	1 900

AG5	Univerzální kuchyňský robot, objem kotlíku: 60 lt, vč. nástavců na míchání, hnětání a šlehání, min. 3 rychlosti otáček rameno planety, planetové uložení nástavců pro dokonalé promísení nádoby bez její rotace, mechanické ovládání, automatický zdvih nádoby - posun kotlíku nahoru a dolů je z důvodu bezpečnosti, rychlosti a námahy zajišťován elektrickou převodovkou - obsluha nemusí točit kolem !!!, drátěná ochrana kotlíku mechanickým spínačem, váha min. 300 kg - snižuje otřesy a hlučnost při chodu přístroje při plné zatěži, z čela robota náboj pro připojení přípojných strojů na mletí masa, krouhání zeleniny a mletí máku	680x1070x1300 - tolerance 20%	min. 2,8kW/400V	1	230 000	230 000
AG6	Pracovní stůl, trnož, zadní lem, snížený, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1700x700x300 DOMÉREK		1	41 879	41 879
AG7	Rezačka masa, kapacita dle průměru šajby min. 1100kg masa / 1 hod., průměr složení min. 114mm, min. pěti dílné řezné složení, min. 2x oboustranný min. 4-břítý strací nůž, nerezové provedení, plastová plnicí tlačka, šneková převodovka, mílynek i tělo stroje vyrobeno z nerezové oceli	max. 600x1000x800	min. 4kW/400V	1	165 000	165 000
AG8	Automatické formovací stolní zařízení, automatický formavač masových směsí, v uvedeném zařízení mohou být různé kombinace ingrediencí: hovězí, vepřové, kuřecí, zeleniny, sýrů, ryby nebo pečivo, součástí zařízení 1x tvarovací válec "standard" dle výběru kulatý tvar o průměru 90mm nebo 100mm nebo 110mm nebo 120mm, požadovaná váha se nastaví tloušťkou porce např u 90 mm - nastavitelná tloušťka 9-23mm což je 63 až 162 g/porce, vyrobeno z nerez oceli AISI304 + polyethylenovými doplňky, snadno odnímatelný tvarovací válec, kapacita až 2100 porcí / hod., objem násypky 23 lt	max. 700x600x700	max. 1kW/400 V	1	199 900	199 900
AG9	Pracovní stůl, trnož, zadní lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1700x700x900 DOMÉREK		1	13761	13 761
AG10	Stolní kutr, nerezový objem mísy min. 15 lt, vyjímatelná 3-nožová hlava, mísa včetně nožového víka, tepelná ochrana motoru, bezpečnostní spínač, náplň mísy min. 4kg až 12 kg, bezpečnostní spínač, plynulá regulace otáček nožové hlavy v rozmezí min. 750 otáček - 3000 otáček / 1 min, ovládací panel - velikost min. 7", protihlukové víko, 1x motor pro pohon nože a mísy, víko nožů s manuálním zvedáním, automatické zastavení nožů při otevírání víka, automatické vypnutí kutru po dosažení teploty dila, počtu otáček mísy, nebo času míchání, elektronický digitální teploměr pro sledování teploty dila °C/°F, protihlukové víko ze speciální plexi, víko nožů s manuálním zvedáním, automatické zastavení nožů při otevírání víka.	max. 1000x700x600	min. 2kW/400 V	1	298 600	298 600
AG11	Pracovní stůl, trnož, zadní lem, levý lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1750x700x900 DOMÉREK		1	14331	14 331
AG12	Pracovní stůl, 3x výsuvná zásuvka (zásuvkový blok), vnitřní kapacita každé zásuvky 1x GN 1/1-150mm, 1x plná police, zadní lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1250x700x900 DOMÉREK		1	36510	36 510
AG13	Pracovní stůl, 2x plná police, zadní lem, levý lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	2300x700x900 DOMÉREK		1	25913	25 913
AG14	Pracovní stůl, 3x výsuvná zásuvka (zásuvkový blok), vnitřní kapacita každé zásuvky 1x GN 1/1-150mm, 1x plná police, zadní lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1500x700x900 DOMÉREK		1	41866	41 866
AG15	Spálek na maso, bukový	700x700x900		1	16 200	16 200
AG16	Mýcí stůl, 1x vevážený lisoovaný dřez o rozměru 800x600x450mm, kapotáž dřezu z čela a obou boků, prolomená pracovní deska, zadní lem, nerezové provedení	950x700x900 DOMÉREK		1	36600	36 600
AG17	Nástěnná baterie - Dodávka stavba				neocehoovat	
AG18	Vozík na GN 1/1, kapacita každého vsunu - 1x GN 1/1, celková kapacita vozíku 15 vsunů, pojízdné provedení 4x otočné kolečko o průměru min. 100mm, dvě ze čtyř koleček opatřeny aretační brzdou, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	výška vozíku 1750mm		1	15533	15 533
AG19	Pracovní stůl, 1x plná police, bez lemů, pojízdné provedení - 4x otočné kolečko, každé o průměru min. 100mm, dvě ze čtyř koleček opatřeny aretační brzdou, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	2550x600x900 DOMÉREK		1	26317	26 317
AG20	Hnací jednotka pro připojení nástavců na zpracování masa - naklepávací a nudličkováč, min. 100ot/min, doba pracovního cyklu 15-35s, automatické vypnutí motoru při sejmutí násypkového krytu, zpětný chod k bezproblémovému odstraňování případných poruch, snadná výměna násypkového krytu a hlavy, kompaktní a hygienické provedení pro snadné čištění a údržbu, naklepávací hlava s nastavením 2 až 6 mm + kryt, hlava nudličkováč 5 mm, + kryt	max. 600x400x500	max. 1kW/400 V	1	170 000	170 000
AG21	Nástěnná skříňka, uzavřená - opláštěná oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x přestavitelná police, z čela skříňka uzavřená a přístupná formou posuvných dvířek, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	950x350x600 DOMÉREK		2	21298	42 596
AG22	Nástěnná skříňka, uzavřená - opláštěná oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x přestavitelná police, z čela skříňka uzavřená a přístupná formou posuvných dvířek, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1550x350x600 DOMÉREK		2	25952	51 904
AG23	Kuchyňská váha na porce, váživost min. 4kg / 10kg, hodnota dílky 2g / 5g, rozměr vážní plochy min. 230x190mm, krytí proti vodě a prachu min. IP-54, LCD displej, funkce: tárování, nulování, HOLD, bateriová, součástí balení adaptér pro napájení ze sítě, nerezová míska, úředně ověřená a ověřitelná,	max. 300x350	max. 0,1kW/230 V	1	7 500	7 500
AG24	Chladič klimatizační jednotka	1998x886x263	1,5kW/230V	1	185 000	185 000
AG25	Vozík pro vložení GN manipulační	600x500x850		1	14500	14 500

AG26	<p>CHLADICÍ SKŘÍŇ pro GN2/1, využitelný objem minimálně 460 litrů, teplotní rozsah -2 až +10 st.C, energetická třída A (dle EN 16825:2018), klimatická třída min. 5 - pro provoz při okolní teplotě až 40°C a relativní vlhkosti až 40%). Roční spotřeba energie (dle metodiky EN 16825:2018) nesmí překročit 350 kwh.</p> <p>Polyuretanová, vodou foukaná izolace s nulovým dopadem na životní prostředí (ODP & GWP = 0), síla min. 90mm. Vnitřní konstrukce a minimálně přední a boční panely vyrobeny z nerezové oceli 304 AISI. Monobloková konstrukce vestavěné chladicí jednotky s přístupem z přední strany; Ekologické chladivo R600a (GWP 3).</p> <p>Ovládání skrze plně dotykový panel; Minimálně 10 přednastavených kategorií pro rychlou volbu skládavací teploty pouhou volbou kategorie pokrmu. Elektronická jednotka musí umožnit záznam alarmových stavů; HACCP reporty; autodiagnostiku. Zobrazení aktuálního denního času a datumu. Optimalizovaná nucená cirkulace vzduchu s možností aktivace režimu statického chlazení. Možnost aktivace úsporného režimu chlazení během noci nebo druhé pracovního klidu. Zámek dveří, mikrosplínač pro vypnutí ventilátoru při otevření dveří, automatické odmrazování s následným odpařením kondenzátu; "E-zásuvy" s ochranou proti nechtěnému sklopení zasunutých roštů nebo GN nádob a navíc umožňující zasunutí GN nádob těsně pod GN rošt; samouzavírací dvířka s fixační polohou v úhlu 90°-100°, magnetické těsnění, snadno vyjímatelné bez nutnosti použití nástrojů, zaoblené vnější a vnitřní rohy, včetně 3 odolných rýsanových roštů GN2/1, možnost bezručního otevírání dveří – ovládání pomocí nožního pedálu, provedení na kolečkách (z toho dvě bržděné)</p>	max. 770x880x2150	0,2kW/230V	1	102 150	102 150
AG27	Pracovní stůl, tmož, zadní lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	600x700x900 DOMÉREK		1	9712	9 712
AH Čistá příprava zeleniny						
AH1	Kombinovaná vylevka vč. umyvadla, rozměr vylevky min. 400x400mm, nerezové provedení	500x700x850		1	18 048	18 048
AH2	Stojánková vodovodní baterie, hygienické pákové ložetní ovládání "CLINIC"	500x700x850		1	1 900	1 900
AH3	Pracovní stůl, pod pracovní deskou umístěna 3x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita každé zásuvy 1x GN 1/1-150mm, 1x plná police, zadní lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1550x700x900		1	41734	41 734
AH4	Pracovní stůl, pod pracovní deskou vpravo umístěna 2x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita každé zásuvy 1x GN 1/1-150mm, 1x plná police, zadní lem, levý lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1950x700x900 DOMÉREK		1	37942	37 942
AH5	Pracovní stůl, 2x plná police, zadní lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1950x700x900		1	23182	23 182
AH6	Pracovní stůl, 2x plná police, zadní lem, levý lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1650x700x900 DOMÉREK		1	18962	18 962
AH7	Pracovní stůl, 3x výsuvná zásuvka (zásuvkový blok), zadní lem, nerezové provedení, v zadní části 1x výřez pro sloup, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1550x700x900 DOMÉREK		1	48003	48 003
AH8	Krouhač zeleniny, výkon min. 400 kg / 1 hod, krouhač umožňuje plátkování, strouhání, vínkování, nudličkování, kostičkování a hranolkování, indukční asynchronní motor, nerezová hlídel, magnetický bezpečnostní systém přeruší chod zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítláčné páky, automatický restart, kovový kryt motorového bloku, součástí zařízení 1x krouhací hlava s přítláčnou pákou, hlava s přítláčnou pákou je tvořena kovovou mechanickou krouhací hlavou s kruhovým nasypným otvorem o ploše min. 220 cm2 a s kruhovým integrovaným tubusem o průměru min. 58 mm, součástí zařízení 1x automatická hlava - nerezová, velký nasypný otvor pro velké objemy zpracované zeleniny		min. 1,1kW/400V	1	180 000	180 000
AH9	Sada příslušenství ke krouhači zeleniny - sada obsahuje : 1x plátkovač 1mm, 1x plátkovač 2mm, 1x plátkovač 4mm, 1x strouhač 1,5mm, 1x strouhač 5mm, 1x nudličkovač 4x4mm, 1x nudličkovač 6x6mm, kostičkovač 10x10x10 mm (2 disky - kostičkovač a mířížka)			1	30 000	30 000
AH10	Podstavec pod krouhač zeleniny, plně kompatibilní s krouhačem zeleniny na poz. AH8, částečně pojízdný - min. 2x kolečko, nerezové provedení	dle krouhače		1	20 000	20 000
AH11	Pracovní stůl, 2x plná police, zadní lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1000x700x900 DOMÉREK		1	14609	14 609
AH12	Mýcí stůl, 1x veškerý lisovaný dřez o rozměru 900x600x450mm, kapotáž dřezu z čela a obou boků, prolomená pracovní deska, zadní lem, levý lem, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	950x700x900		1	36829	36 829
AH13	Nástěnná baterie - dodávka stavba			1		0
AH14	Pracovní stůl, 1x plná police, bez lemu, pojízdné provedení - 4x otočné kolečko, každé o průměru min. 100mm, dvě ze čtyř koleček opatřeny aretační brzdou, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	2050x500x900		1	23200	23 200
AH15	Nástěnná skříňka, uzavřená - opláštěná oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x přestavitelná police, z čela skříňka uzavřená a přístupná formou posuvných dvířek, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1450x350x600		2	25175	50 350
AH16	Nástěnná skříňka, uzavřená - opláštěná oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x přestavitelná police, z čela skříňka uzavřená a přístupná formou posuvných dvířek, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	1550x350x600		1	25952	25 952
AH17	Nástěnná skříňka, uzavřená - opláštěná oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x přestavitelná police, z čela skříňka uzavřená a přístupná formou posuvných dvířek, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	850x350x600		1	20522	20 522
AH18	Kuchyňská váha na porce, váživost min. 4kg / 10kg, hodnota dílku 2g / 5g, rozměr vážní plochy min. 230x190mm, krytí proti vodě a prachu min. IP-54, LCD displej, funkce: tárování, nulování, HOLD, bateriová, součástí balení adaptér pro napájení ze sítě, nerezová míška, úředně ověřená a ověřitelná,	max. 300x350	max. 0,1kW/230 V	1	7 500	7 500

AH19	<p>CHLADICÍ SKŘÍŇ pro GN2/1, využitelný objem minimálně 460 litrů, teplotní rozsah -2 až +10 st.C, energetická třída A (dle EN 16825:2018), klimatická třída min. 5 - pro provoz při okolní teplotě až 40°C a relativní vlhkosti až 40%). Roční spotřeba energie (dle metody EN 16825:2018) nesmí překročit 350 kwh.</p> <p>Polyuretanová, vodou foukaná izolace s nulovým dopadem na životní prostředí (ODP & GWP = 0), síla min. 90mm. Vnitřní konstrukce a minimálně přední a boční panely vyrobeny z nerezové oceli 304 AISI. Monobloková konstrukce vestavěné chladicí jednotky s přístupem z přední strany; Ekologické chladivo R600a (GWP 3).</p> <p>Ovládání skrze plně dotykový panel; Minimálně 10 přednastavených kategorií pro rychlou volbu skladovací teploty pouhou volbou kategorie pokrmu. Elektronická jednotka musí umožnit záznam alarmových stavů; HACCP reporty; autodiagnostiku. Zobrazení aktuálního denního času a datumu. Optimalizovaná nucená cirkulace vzduchu s možností aktivace režimu statického chlazení. Možnost aktivace úsporného režimu chlazení během noci nebo druhé pracovního klidu. Zámek dveří, mikrosplínač pro vypnutí ventilátoru při otevření dveří, automatické odmrazování s následným odparením kondenzátu; "E-zásuvy" s ochranou proti nechtěnému sklopení zásunutých roštů nebo GN nádob a navíc umožňující zasouvání GN nádob těsně pod GN rošt; samouzavírací dvířka s fixační polohou v úhlu 90°-100°; magnetické těsnění; snadno vyjímatelné bez nutosti použití nástrojů, zaoblené vnější a vnitřní rohy, včetně 3 odolných rýsanových roštů GN2/1, možnost bezručního otevírání dveří – ovládání pomocí nožního pedálu, provedení na kolečkách (z toho dvě bržděné)</p>			max. 770x880x2150	0,2kW/230V	1	102 150	102 150
AJ	Šokování a vakuování jídel							
AJ1	Vozík na GN 1/1, kapacita každého vsunu - 1x GN 1/1, celková kapacita vozíku 15 vsunů, pojízdné provedení 4x otočné kolečko o průměru min. 100mm, dvě ze čtyř koleček opatřeny aretační brzdou, nerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>			výška vozíku 1750mm		4	15553	62 212
AJ2	Šokový zchlazovač/zmrzovač s plně dotykovým displejem, ovládání v češtině. Vhodný pro GN nádoby, pekařské plechy 600x400 mm nebo banketové vozíky pro požadovanou kapacitu zchlazovač/zmrzovač 20x1/1. Kapacita minimálně: zchlazování 100 kg z +90°C na +3°C za méně jak 90 minut; zmrzování 85 kg. Zchlazovací/zmrzovací režimy: Automatické, Programovací, Manuální, zchlazování/zmrzování s různým programovatelným časem v různých zásuvech. Odhad zbývajících času pro sondou řízené cykly na základě výpočtových algoritmů řídicí jednotky zchlazovače pro přesné řízení cyklu a informace o čase zobrazované na displeji. USB port pro stahování HACCP dat, programů a nastavení. Minimálně 2-bodová teplotní pokrmová sonda. Konstrukce z nerezové oceli. Vnitřní zaoblené rohy. Provedení pro napojení na externí chladicí jednotku. Výkon garantován při okolní teplotě až + 43 st.C. Komora a systém zavážení klece musí být kompatibilní s navrženými konvektomaty, tj. musí umožnit přímé zavezení klece z konvektomatu 20x1/1 do zchlazovače a naopak.			1040x850x1741 mm	3,0kW / 400V	2	430 700	861 400
AJ2a	Chladicí jednotka (nízkohlučná – max. 44 dB), pro požadovanou kapacitu. Jednotka bude v provedení pro venkovní instalaci včetně podstavce pro instalaci na střechu budovy. Při realizaci bude dodána a nainstalována kompletní technologická sestava (rozvody Cu, plyn, elektroinstalace, bezpečnostní prvky atd.) umožňující plnou funkčnost KJ a ŠOKERU.			1414x1000x781 mm	9,23kW / 400V	2	276 700	553 400
AJ2b	ZRUŠENO					0		
AJ3	Pracovní stůl, pod pracovní deskou vpravo umístěna 3x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita každé zásuvy 1x GN 1/1-150mm, 1x plná police, zadní lem, nerezové provedení, 3x pár nohou, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>			3100x700x900 DOMÉREK		1	52606	52 606
AJ4	Stolní balíčka misek, určeno pro manuální balení potravin do misek a zatavením balící fólií, balíčka vyrobená z nerez oceli, elektronický ovládací panel pro nastavení teploty zatavení (100°C až 180°C), digitální displej, součástí zařízení 2x základací miska			max 600x350x600	min. 0,5kW/230V	1	55 000	55 000
AJ5	Vakuová balíčka, délka lišty 410mm, šířka sváru na liště 3,5mm, nerezová lisovaná komora, velikost min. 320x420x180mm, pracovní cyklus v rozmezí 20 sekund až 40 sekund, digitální ovládání, ovládání senzorem vakua, vypouklé víko, výkon vývěvy 16 m³/h, nerezové provedení, automatický servisní program údržby vakuového čerpadla			max. 600x600x600	min. 0,6kW/230V	1	135 000	135 000
AK	Varna							
	PODLAHOVÉ VPUSTĚ (k varným technologiím a sestavám) - TECHNICKÁ SPECIFIKACE (minimální standardy)							
	Uchazeč navrhne podlahovou vpusť před každou varnou technologii, která umožňuje vypouštění tekutiny ventilem nebo vylévání tekutiny nakloněním varné nádoby. Rozměr podlahové vpustě musí být minimálně dle požadavku - doporučení výrobce varné technologie a její celková plocha a objem musí umožňovat vypouštění nebo vylití tekutiny (obsahu varné nádoby) z varné technologie bez jakéhokoli omezení. Podlahová vpusť celonerezová, skládá se z vyjímatelného protiskluzového roštu výšky min. 25 mm a velikosti ok 25x25 mm (+/- 20%) z páskové oceli tl. min. 2mm, horního dílu (vány), příruby pro uchycení izolace, západkové uzávěrky a spodního dílu se svíslým odtokem DN 100. CENA ZA SESTAVU VŠECH PODLAHOVÝCH VPUSTÍ.					1	270 000	270 000
	Hlavní varný blok (strana A + B)							
	Varný blok bude v části A obsahovat minimálně tyto prvky:							
	Elektrická fritéza: Minimální objem olejové náplně 20 litrů, vana musí umožnit použití dvou fritovacích košů. Nastavení teploty ve °C s digitálním displejem pro zobrazení teploty, Programové nastavení pro šetrné, pozvolné rozpouštění ztužených tuků, Vypouštění oleje do podestavby, Filtrační systém pro každodenní čištění oleje, Podestavba uzavřena dvířky z obou bočních stran fritězy bude neutrální pracovní plocha o minimální šířce 500mm			1500x900x(700+200)	18kW / 400V	1	486 000	486 000

<p>Multifunkční varné zařízení: Teplotní rozsah od min. 50°C do max. 250°C, nastavitelné s přesností po 1°C, Využitelný objem minimálně 150 litrů, Více vrstvé dno motoricky sklápané vany s kontaktní vrstvou z nerezové oceli AISI316L se zvýšenou odolností pro slaným a kyselým pokrmům a se zvýšenou odolností proti teplotním šokům. Varné režimy: smažení, vaření/vaření ve varných koších a nádobách GN 1/1, restování, udržování na nastavené teplotě, vaření v páře, nízkoteplotní dlouhodobé vaření například přes noc, vaření v tlaku, proces na mléčné produkty jako je pudink, krupice a podobně, sada příslušenství a košů pro vaření a smažení pro navrhované zařízení a kapacitu musí být součástí, Funkce vaření pomocí vícebodové vříchové pokrmové teplotní sondy, Funkce pro přípravu mléčných pokrmů. Předpokládá se použití nastavení programu s automaticky řízenou teplotní křivkou, která zabrání napalování mléčných bílkovin na dno s minimální potřebou promíchávání pokrmu, Minimální kapacita vany musí umožnit vaření v jedné vsádce min. 9xGN1/1-65mm současně, Varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna, Možnost tvorby vlastních postupů/receptů a jejich ukládání do paměti zařízení, Automatické napouštění vody s přesností nastavení po max. 1 litru nebo přesnější, Dvojitě izolované víko vany s vyvážením (polohovatelný úhel otevření), Integrovaná, oplachová, navinovací sprcha, Integrovaná elektrická zásuvka 230V/1N – 16A, Ovládací plně dotykový displej v českém jazyce, Ukládání HACCP dat s možností exportu na USB</p>	1600x900x(700+200)	20,6kW / 400V	1	1 327 000	1 327 000
<p>Multifunkční varné zařízení: Teplotní rozsah od min. 50°C do max. 250°C, nastavitelné s přesností po 1°C, Využitelný objem minimálně 100 litrů, Více vrstvé dno motoricky sklápané vany s kontaktní vrstvou z nerezové oceli AISI316L se zvýšenou odolností pro slaným a kyselým pokrmům a se zvýšenou odolností proti teplotním šokům, Varné režimy: smažení, vaření/vaření ve varných koších a nádobách GN 1/1, restování, udržování na nastavené teplotě, vaření v páře, nízkoteplotní dlouhodobé vaření, sada příslušenství a košů pro vaření a smažení pro navrhované zařízení a kapacitu musí být součástí, Funkce pro přípravu mléčných pokrmů. Předpokládá se použití nastavení programu s automaticky řízenou teplotní křivkou, která zabrání napalování mléčných bílkovin na dno s minimální potřebou promíchávání pokrmu, 2 zónový varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna, Možnost naprogramování zpožděného/odloženého startu spuštění, Možnost volby mezi automatickými programy (paměť na min. 10 programů) a manuálním režimem, Možnost tvorby vlastních postupů/receptů a jejich ukládání do paměti zařízení, Řízení teploty pomocí pokrmového senzoru, Automatické napouštění vody s přesností nastavení po max. 1 litru nebo přesnější, Dvojitě izolované víko vany s vyvážením (polohovatelný úhel otevření), Integrovaná, oplachová, navinovací sprcha, Integrovaná elektrická zásuvka 230V/1N – 16A, Ovládací dotykový displej v českém jazyce, Ukládání HACCP dat s možností exportu na USB</p>	1600x900x(700+200)	20,6kW / 400V	1	945 700	945 700
<p>Varný kotel, hranatý s nepřímým ohřevem: Nepřímý systém ohřevu, vyhřívání nejen dna, ale i bočních stran, Uzavřený systém ohřevu s automatickým integrovaným vyrovnávacím tlaku v duplikátoru, Celý systém, vč. bezpečnostního odvzdušňovacího ventilu bude skrytý ve vnitřní konstrukci zařízení, Systém ohřevu bude bezúdržbový a bez nutnosti pravidelného doplňování vody do duplikátoru a/nebo bez nutnosti napojení na přívod vody pro průběžné doplňování vody do duplikátoru, Využitelný objem minimálně 260 litrů, Rozměr varné vložky umožňuje vaření v GN1/1 nádobách, Varná vložka vyrobená z nerezové oceli AISI316L se zvýšenou odolností pro slaným a kyselým pokrmům, Teplotní rozsah od min. 50°C do min. 100°C, nastavitelné s přesností po 1°C, Řízení teploty pomocí pokrmového senzoru, Dávkování/napouštění vody do varné nádoby s napouštěcí automatikou, tj. nastavení objemu napouštěné vody s přesností na 1 litr, Doba zavaření (měřeno dle DIN 18855-1:2025-03) max. do 50minut, Systém ohřevu musí také umožnit nejdéle do 50 minut zavařit vsádku při pouhém 30% naplnění užitého objemu, Funkce rychlé vaření pomocí výkonových stupňů (min. 5 výkonových stupňů), Funkce pro přípravu mléčných pokrmů. Předpokládá se použití nastavení programu s automaticky řízenou teplotní křivkou, která zabrání napalování mléčných bílkovin na dno a stěny kotle, Možnost naprogramování zpožděného/odloženého startu spuštění, Možnost volby mezi automatickými programy (paměť na min. 10 programů) a manuálním režimem, Možnost tvorby vlastních postupů/receptů a jejich ukládání do paměti zařízení, Po ukončení doby vaření podle nastavené teploty lze nastavit automatické přepnutí do režimu udržování pokrmu na zvolené teplotě udržování, Vypouštěcí ventil 2", Dvojitě izolované víko kotle s vyvážením (polohovatelný úhel otevření), Ovládací dotykový displej v českém jazyce, Integrovaná elektrická zásuvka 230V/1N – 16A, Ukládání HACCP dat s možností exportu na USB</p>	1900x900x(700+200)	36,2kW / 400V	1	1 445 700	1 445 700
Varný blok bude v části B obsahovat minimálně tyto prvky					
<p>Multifunkční varné zařízení: Teplotní rozsah od min. 50°C do max. 250°C, nastavitelné s přesností po 1°C, Motorově sklápaná vana, Využitelný objem minimálně 75 litrů, Více vrstvé dno s kontaktní vrstvou z nerezové oceli AISI316L se zvýšenou odolností pro slaným a kyselým pokrmům a se zvýšenou odolností proti teplotním šokům, Varné režimy: smažení, vaření/vaření ve varných koších a GN 1/1, restování, udržování na nastavené teplotě, vaření v páře, nízkoteplotní dlouhodobé vaření, sada příslušenství a košů pro vaření a smažení pro navrhované zařízení a kapacitu musí být součástí, Funkce pro přípravu mléčných pokrmů. Předpokládá se použití nastavení programu s automaticky řízenou teplotní křivkou, která zabrání napalování mléčných bílkovin na dno s minimální potřebou promíchávání pokrmu, 2 zónový varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna, Možnost volby mezi automatickými programy (paměť na min. 10 programů) a manuálním režimem, Možnost tvorby vlastních postupů/receptů a jejich ukládání do paměti zařízení, Řízení teploty pomocí pokrmového senzoru, Automatické napouštění vody s přesností nastavení po max. 1 litru, Integrovaná, oplachová, navinovací sprcha, Integrovaná elektrická zásuvka 230V/1N – 16A, Ovládací dotykový displej v českém jazyce, Ukládání HACCP dat s možností exportu na USB</p>	1900x900x(700+200)	20,6kW / 400V	1	974 900	974 900

	Dvou-zónové vařidlo s jednolitou ocelovou deskou: Minimální rozměr varné plochy tálu je GN1/1. Tálu bude vyroben z odolné nerezové ocele. Litinové provedení nebo provedení s keramickým povrchem či jinou obdobnou povrchovou úpravou není akceptováno. Varná plocha tálu nesmí vyčnívat nad pracovní plochu tak, aby byl obsluze umožněn bezpečný posun nádob/hrnčů ze sousedící pracovní plochy na tálu a to bez nutnosti zvedání nebo nakládání nádob/hrnčů. Vhodné pro dlouhodobé vaření (tažení). 2 varné zóny (přední a zadní) s odděleným nastavením výkonu a/nebo teploty, Teplota povrchu tálu při nastavení na minimální výkon: max. 100°C, Teplota povrchu tálu při nastavení na maximální výkon: min. 400°C, Nastavení výkonu v minimálně 6 stupních výkonu nebo minimálně v 6ti přednastavených teplotách, Digitální displej zobrazující nastavenou hodnotu výkonu a/nebo teploty a signalizaci dosažení nastavené teploty a/nebo výkonu, Po celém obvodu varné plochy je vytlisovaný odkapní žlábek pro případ vytečení tekutin z obou bočních stran sporáku bude neutrální pracovní plocha o minimální šířce 500mm		1500x900x(700+200)	6kW / 400V	1	479 800	479 800
	Multifunkční varné zařízení: Teplotní rozsah od min. 50°C do max. 250°C, nastavitelné s přesností po 1°C, Využitelný objem minimálně 150 litrů, Více vrstvé dno s kontaktní vrstvou z nerezové oceli AISI316L se zvýšenou odolností pro slaným a kyselým pokrmům a se zvýšenou odolností proti teplotním šokům, Varné režimy: smažení, opékání, dušení, vaření, vaření ve varných koších a nádobách GN 1/1, restování, udržování na nastavené teplotě, nízkoteplotní dlouhodobé vaření, sada příslušenství a košů pro vaření a smažení pro navrhované zařízení a kapacitu musí být součástí, Funkce pro přípravu mléčných pokrmů, Předpokládá se použití nastavení programu s automaticky řízenou teplotní křivkou, která zabrání napalování mléčných bílkovin na dno s minimální potřebou promíchávání pokrmu, 2 zónový varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna, Možnost volby mezi automatickými programy (paměť na min. 10 programů) a manuálním režimem, Možnost tvorby vlastních postupů/receptů a jejich ukládání do paměti zařízení, Řízení teploty pomocí pokrmového senzoru, Automatické napouštění vody s přesností nastavení po max. 1 litru, Integrovaná elektrická zásuvka 230V/1N – 16A, Ovládací dotykový displej v českém jazyce, Ukládání HACCP dat s možností exportu na USB		3200x900x(700+200)	20,6kW / 400V	1	1 186 400	1 186 400
Varný blok – míchací kotle							
	Míchací kotel - Minimální funkční a provozní požadavky: Kotle budou využívány k přípravě bramborové kaše jak ze syrových brambor tak i z instantních směsí, polévek, mléčných pokrmů, pudinků, omáček, vaření těstovin, rýže apod., Varná vložka vyrobená z nerezové oceli AISI316L se zvýšenou odolností pro slaným a kyselým pokrmům, Využitelný objem každého kotle bude minimálně 200 litrů, Dvojitě izolované víko, vyvážené tak, aby jeho poloha byla fixována v libovolné pozici otevření, Víko bude v provedení s plnicím otvorem /mlžkou pro přidávání surovin během vaření bez nutnosti vyklápění víka kotle, Motorové sklápění, Úhel vyklápění musí být větší než 90° což umožní úplné vyprázdnění a pohodlné čištění, Nepřímý systém ohřevu, vyhřívání nejen dna, ale i bočních stran, Uzavřený systém ohřevu s automaticky integrovaným vyrovnáváním tlaku v duplikátoru, Systém ohřevu bude bezodřzbový a bez nutnosti pravidelného doplňování vody do duplikátoru a/nebo bez nutnosti napojení na přívod vody pro průběžné doplňování vody do duplikátoru, Automatické napouštění vody s přesností nastavení po max. 1 litru, Integrovaná elektrická zásuvka 230V/1N – 16A, Ovládací dotykový displej v českém jazyce, Ukládání HACCP dat s možností exportu na USB, Provozní nastavení musí umožnit nastavit teplotu v rozmezí min. od 50°C do min. 110°C, nastavit rychlost míxování tak, aby byla umožněna výroba hladké bramborové kaše z čerstvých brambor a to v jedné dávce, která bude minimálně 90kg syrových brambor v jednom kotli a bez nutnosti jakékoliv manuální manipulace s pokrmem během přípravy, nastavení automatického střídavého otáčení míchadla, nastavení délky/doby míchání a délky doby pauzy před opětovným spuštěním míchání, naprogramování zpóźděného/odloženého startu zadáním reálného času spuštění, bezproblémové vaření i menšího objemu tekutin (polévky apod.) o objemu do 30 litrů, bezproblémovou přípravu mléčných pokrmů, vč. pudinků, Předpokládá se použití nastavení programu s automaticky řízenou teplotní křivkou, která zabrání napalování mléčných bílkovin na dno a stěny kotle, vč. využití míchachio nástavce s teflonovými stěrkami strajícími dno a boční strany varné vložky, volbu mezi automatickými programy (min. 10 programů v paměti s upravitelnými parametry) a manuálním režimem (nastavení koncové teploty pokrmu a/nebo doby tepelné úpravy), po ukončení doby vaření podle nastavené teploty lze nastavit automatické přepnutí do režimu udržování pokrmu na zvolené teplotě udržování, Doba zavaření (měřeno dle DIN 18855-1:2025-03) max. do 38minut, Systém ohřevu musí také umožnit nejdéle do 38 minut zavařit vsádku při pouhém 30% naplnění užitého objemu, dávkování/napouštění vody do varné nádoby s napouštěcí automatikou, tj. nastavení objemu napouštěné vody s přesností na 1 litr s možností naprogramování upomínky dopouštění vody do varné nádoby pro každou fázi programu, Kotle budou vybaveny navigační sprchou (ostřikovou pistolí), která bude umožňovat čištění kompletního vnějšího povrchu kotla, USB port pro ovládací panel		1400x1000x(700+200)	34kW / 400V	2	2 011 850	4 023 700
AK18	Elektrický konvektomat 20xGN1/1, Základní funkce stroje: Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování, Technický popis: bojlerový vyvíječ páry; celkový instalovaný příkon max. 45kW; kapacita: možnost vložení 20x GN 1/1 nebo 40x GN 1/2; automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství, Použití tekutých a práškových detergentů je nepřipustné, Teplotní rozsahy: Horkovzdušný cyklus (25°-300°C), Kombinovaný cyklus (25°C-300°C), Nízkoteplotní pára (25-99°C), Parní režim 100°C; Přehřátá pára (101-130°C) regulace vlhkosti s přesností na 1%; individuální programování času pro jednotlivé vsuny; min. tříbodová teplotní sonda; integrovaná samonavíjecí sprcha; stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, vlhkost pro dosažení nastaveného cíle, LED osvětlení vnitřního prostoru; dvířka s trojitým sklem (výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění); funkce rychlého zchlazení varné komory; Ovládání pomocí barevného dotykového displeje; Příslušenství v základní výbavě: 1 ks originálního zavážecího vozíku s 20-ti zásuvky na GN 1/1, resp. 40xGN1/2, rozteč zásuvů min. 63mm.				1	656 600	656 600
AK18a	Příslušenství ke konvektomatu na poz. AK18 - příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček				1	3 500	3 500
AK19	Zavážecí vozík pro konvektomat na poz. AK18, plně kompatibilní s konvektomatem na poz. AK18, kapacita 20x GN 1/1, originální příslušenství doporučené a garantované výrobcem konvektomatu				1	54 630	54 630

AK21	Elektrický konvektomat 20xGN2/1, Základní funkce stroje: Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování. Technický popis: bojlerový vyvíječ páry; celkový instalovaný příkon max. 68kW; kapacita: možnost vložení 20x GN 2/1 nebo 40x GN 1/1; automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství. Použití tekutých a práškových detergentů je nepřipustné. Teplotní rozsahy: Horkovzdušný cyklus (25°-300°C), Kombinovaný cyklus (25°-300°C), Nizkoteplotní pára (25-99°C); Parní režim 100°C; Přehřátá pára (101-130°C) regulace vlhkosti s přesností na 1%; individuální programování času pro jednotlivé vsuny; min. tříbodová teplotní sonda; integrovaná samonavíjecí sprcha; stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravu, vlhkost pro dosažení nastaveného cíle. LED osvětlení vnitřního prostoru; dvířka s trojitým sklem (výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění); funkce rychlého zchlazení varné komory; Ovládání pomocí barevného dotykového displeje; Příslušenství v základní výbavě: 1 ks originálního zavazovacího vozíku s 20-ti zásuvy na GN 2/1, resp. 40xGN1/1, rozteč zásuvů min. 63mm.				1	941 100	941 100
AK21a	Příslušenství ke konvektomatu na poz. AK21 - příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček				1	3 500	3 500
AK22	Zavazovací vozík pro konvektomat na poz. AK21, plně kompatibilní s konvektomatem na poz. AK21, kapacita 20x GN 2/1, originální příslušenství doporučené a garantované výrobcem konvektomatu				1	68 840	68 840
AK26	NEZAKRESLENO - Zásobník na teplé nápoje, objem min. 7 lt, nerezové dvouplášťové provedení, antibakteriální hygienické provedení, těsnící víko s vulkanizovaným těsnícím břítem, robustní výpusný kohout z nerezové oceli a s vulkanizovaným těsněním výpusného kohoutu, , 2x pružinový zámek - spona pro uchycení víka, izolovaná rukojeť, hmotnost max. 5kg	max. 155x450x450			20	30 800	616 000
AK29	Elektrický konvektomat 20xGN1/1, Základní funkce stroje: Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování. Technický popis: bojlerový vyvíječ páry; celkový instalovaný příkon max. 45kW; kapacita: možnost vložení 20x GN 1/1 nebo 40x GN 1/2; automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství. Použití tekutých a práškových detergentů je nepřipustné. Teplotní rozsahy: Horkovzdušný cyklus (25°-300°C), Kombinovaný cyklus (25°-300°C), Nizkoteplotní pára (25-99°C); Parní režim 100°C; Přehřátá pára (101-130°C) regulace vlhkosti s přesností na 1%; individuální programování času pro jednotlivé vsuny; min. tříbodová teplotní sonda; integrovaná samonavíjecí sprcha; stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravu, vlhkost pro dosažení nastaveného cíle. LED osvětlení vnitřního prostoru; dvířka s trojitým sklem (výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění); funkce rychlého zchlazení varné komory; Ovládání pomocí barevného dotykového displeje; Příslušenství v základní výbavě: 1 ks originálního zavazovacího vozíku s 20-ti zásuvy na GN 1/1, resp. 40xGN1/2, rozteč zásuvů min. 63mm.				1	656 600	656 600
AK29a	Příslušenství ke konvektomatu na poz. AK29 - příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček				1	3 500	3 500
AK30	Zavazovací vozík pro konvektomat na poz. AK29, plně kompatibilní s konvektomatem na poz. AK29, kapacita 20x GN 1/1, originální příslušenství doporučené a garantované výrobcem konvektomatu				1	54 630	54 630
AK31	Buben samonavíjecí s hadicí, samonavíjecí hadice a vodič válečky, délka hadice 15 metrů, materiál nerez a NBR, teplo do 90°C, max tlak 10 bar, součástí bubnu pistole vodní rozprašovací				1	25 900	25 900
AK32	Nástěnná vodovodní baterie - Dodávka stavby	1 ks				neocenoovat	
AL Velké Diety							
Varný blok – velké diety							
Varný blok bude v části A obsahovat minimálně tyto prvky:							
	Indukční varné desky: Indukční varné desky 4ks umístěné v řadě vedle sebe, přičemž mezi uprostřed, tj. mezi druhou a třetí deskou bude neutrální pracovní plocha a šířce minimálně 450mm, Mezi první a druhou, a třetí a čtvrtou indukční deskou budou instalovány stojánkové napouštěcí baterie vhodné pro plnění nádob o výšce min. 400mm, Minimální rozměr každé indukční desky bude min. 300x300mm, Minimální instalovaný příkon každé indukční zóny bude 3kW, Ovládání z čelní strany, ovládání přímo na varné desce je z hlediska charakteru provozu nepřipustné, Uzpůsobeno pro ohřev nádob s průměrem od 120mm, Nastavení výkonu ve °C (dotykové nebo otočné prvky) s digitálním zobrazením teploty v rozsahu min. od 35°C do max. 250°C, Zařízení bude vybaveno zásuvkou na 230V (10A) pro zapojení ponorného mixéru a příp. dalších přenosných zařízení, Po celém obvodu varné plochy je vyřisovaný odkapní žlábek pro případ vytečení tekutin, napojený na odpad nebo svedený do zachytitelné nádoby pod varníkovou částí;				1	854 950	854 950
Varný blok bude v části B obsahovat minimálně tyto prvky:							
	Multifunkční varné zařízení: Teplotní rozsah od min. 50°C do max. 250°C, nastavitelné s přesností po 1°C, Využitelný objem minimálně 60 litrů, Vaření pomocí vpichové pokrmové teplotní sondy, Varné režimy: smažení, vaření/vaření ve varných koších a/nebo v gastronádobách (min. kapacita 2xGN1/1-200mm), restování, fritování/fritování v koších, systém automatického zdvihů košů, udržování na nastavené teplotě, delta-T vaření, vaření v páře, nízkoteplotní dlouhodobé vaření například přes noc, sada příslušenství a košů pro vaření a smažení pro navrhované zařízení a kapacitu musí být součástí, Funkce pro přípravu mléčných pokrmů. Předpokládá se použití nastavení programu s automaticky řízenou teplotní křivkou, která zabrání napalování mléčných bílkovin na dno s minimální potřebou promíchávání pokrmu, Automatické napouštění vody s přesností nastavení po max. 1 litru, Dvojitě izolované víko s vyvážením (polohovatelný úhel otevření), Integrovaná, oplachová, navinovací sprcha, Integrovaná elektrická zásuvka 230V/1N – 16A, Ovládací dotykový displej v českém jazyce, Vypouštěcí ventily 2"				1	1 081 702	1 081 702
Varný blok bude v části C obsahovat minimálně tyto prvky:							
	Neutrální pracovní plocha: Minimální rozměr 1000x1800mm				1	166 798	166 798
Varný blok bude v části D obsahovat minimálně tyto prvky:							
	Neutrální pracovní plocha: Snižená pracovní výška konstrukčně uzpůsobená pro umístění multifunkčního varného zařízení, aby bylo zajištěno hygienické napojení umístěného zařízení na přírodní média a odpad.				1	172 500	172 500

	Multifunkční varné zařízení: Dvouvanové sklopné provedení, využitelný objem každé vany minimálně 25 litrů, Každá vana nezávisle ovládána, Teplotní rozsah od min. 50°C do max. 250°C, nastavitelné s přesností po 1°C, Vaření pomocí vpichové pokrmové teplotní sondy, Automatické zvedání košů, Varne režimy: smažení, vaření/vaření ve varných koších a GN 1/1, restování, fritování/fritování v koších, udržování na nastavené teplotě, delta-T vaření, sada příslušenství a košů pro vaření a smažení pro navrhované zařízení a kapacitu musí být součástí, Funkce pro přípravu mléčných pokrmů. Předpokládá se použití nastavení programu s automaticky řízenou teplotní křivkou, která zabrání napalování mléčných bílkovin na dno s minimální potřebou promíchávání pokrmu, Automatické napouštění vody s přesností nastavení po max. 1 litru, Dvojitě izolované víko s vyvážením (polohovatelný úhel otevření), Integrovaná, oplachová, navinovací sprcha, Integrovaná elektrická zásuvka 230V/1N – 10A, Ovládací dotykový displej v českém jazyce				1	505 987	505 987
AL8	Elektrický konvektomat 10xGN1/1, Základní funkce stroje: Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování, Technický popis: bojlerový vyvíječ páry; celkový instalovaný příkon max. 19kW; kapacita: možnost vložení 10x GN 1/1 nebo 20x GN 1/2; automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství. Použití tekutých a práškových detergentů je nepřipustné. Teplotní rozsahy: Horkovzdušný cyklus (25°-300°C), Kombinovaný cyklus (25°C-300°C), Nízkooteplotní pára (25-99°C); Parní režim 100°C; Přehřátá pára (101-130°C) regulace vlhkosti s přesností na 1%; individuální programování času pro jednotlivé vsuny; min. tříbodová teplotní sonda; integrovaná samonavíjecí sprcha; stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, vlhkost pro dosažení nastaveného cíle. LED osvětlení vnitřního prostoru; dvířka s trojitým sklem (výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění); funkce rychlého zchlazení varné komory; Ovládání pomocí barevného dotykového displeje;				1	388 200	388 200
AL8a	Příslušenství ke konvektomatu na poz. AL8 - příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček				1	3 500	3 500
AL8b	Podstavec pod konvektomat AL8, celonerezové provedení, 2x sloupec zásuvů pro GN 1/1, plně kompatibilní s konvektomat na poz. AL8, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek				1	32 750	32 750
AL10	Pracovní stůl, pod pracovní deskou vpravo umístěna 3x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita každé zásuvy 1x GN 1/1-150mm, spodní prostor stolu uzavřený - opláštěné oba boky + opláštěná záda, 1x plná police - dno, zadní lem, vnitřní prostor stolu v hygienickém provedení H2, nerezové provedení, pro instalaci na stavební sokl, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	2100x700x900			1	78896	78 896
AL11	Kutr vertikální, min. 2 rychlosti otáček, 1. rychlost min. 1500 otáček, druhá rychlost min. 3000otáček, objem nádoby min. 15 lt, jednorázově zpracovávané množství min. v rozmezí 3kg až 9kg surovin, nerezová nádoba kutru, kovový motorový blok, pulsní tlačítka, indukční motor, magnetický bezpečnostní systém, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení, popř. nespouštění kutru, nůž celonerezový s rovným ostřím (3 břity) – vhodný pro přípravu emulzí, pěn, pomazánek, pro jemné i hrubé rozsekání masa a zeleniny	max 500x700x700	min. 3kW/400V		1	192 000	192 000
AL12	Rezačka masa, stolní, kapacita dle průměru šajby až. 300kg masa / 1 hod., průměr složení min. 82 mm, fezné složení UNGER-3, oboustranný min. 4-břity strací nůž, nerezové provedení, plastová plnicí tlačka, šneková převodovka, mlýnek i tělo stroje vyrobeno z nerezové oceli	500x300x500 - tolerance 20%	min. 1,5kW/400 V		1	62 000	62 000
AL13	Univerzální profesionální kuchyňský robot, objem nádoby min. 8 lt, součástí nádoby nástavec pro míchání, hnetění a šlehání, min. 3 volitelné rychlosti otáček, planetové uložení nástavců, mechanické ovládání, odnímatelná nerezová nádoba, šnekový pohon, časovač, barva bílá	max. 500x500x600	max. 1kW/230V		1	49 000	49 000
AL14	Výkonný profesionální mixér, objem nádoby min. 4 lt, nádoba nerezová, regulace otáček v rozmezí 0 až 15 000 / 1 min, až 18 000 ot/min při použití pulzního tlačítka, nerezový nůž pro vysokou zátěž, automatický procesor pro kontrolu rychlosti, ochrana proti přehřátí a zaseknutí hřídele,	max. 300x350x600	min. 1kW/230V		1	30 540	30 540
AL15	Chlazený stůl dvousekcový, první sekce vybavena 2x výsuvnou zásuvkou, druhá sekce vybavena 2x výsuvnou zásuvkou, objem min. 270 litrů, nerezové provedení, perforované koše zásuvek z nerezové oceli, vhodné pro umístění gastronádob velikosti GN 1/1, ventilované cirkulační chlazení, nastavitelná teplota v rozmezí -2°C až +8°C při okolní teplotě 43°C, digitální displej pro elektronické řízení teploty a odmrážování, stupeň ochrany IPX5, polyuretanová izolace o síle min. 50mm, agregát vpravo, pro instalaci na stavební sokl	max. 1350x700x900	max. 0,3kW/230V		1	106885	106 885
AL16	Mycí stůl, 1x vevážený lisovaný dřevo o rozměru 500x500x300mm, kapotáž dřezu z čela a obou boků, spodní prostor stolu uzavřený - opláštěné oba boky + opláštěná záda, 1x plná police - dno, zadní lem, vnitřní prostor stolu v hygienickém provedení H2, nerezové provedení, pro instalaci na stavební sokl, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	600x700x900			1	38141	38 141
AL17	Stojánková vodovodní baterie, pákové ovládání				1	1 900	1 900
AL18	Nástěnná skříňka, uzavřená - opláštěná oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x přestavitelná police, z čela skříňka otevřená, nerezové provedení, bližší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek	950x350			1	13498	13 498
AL19	Ruční tyčový, ponorný mixér s plynulo regulací otáček o výkonu min. 750 W. Ovládací panel s krytím min. IP55. Bajonetový systém pro snadnou výměnu příslušenství (nerezové tyče nebo šlehač metly). Včetně příslušenství: Nerezová tyč - délka 350 mm (+/- 10%) a nerezová tyč - délka 550 mm (+/- 10%). Včetně nastavitelného úchytu pro možnost uchycení ponorného mixéru k navržené varné technologii.				1	28 920	28 920
AL20	Nástěnné umyvadlo, provedení s kolenným ovládáním, součástí umyvadla sifon, vodovodní baterie a odnímatelný zvýšený zadní lem, výška lemu 500mm	400x400x210			1	4 600	4 600
	Elektrický vozík k varným technologiím (rozměr: 600x780x990 mm +/- 20%, možnost používání bez stálého připojení k síti - bateriový s možností nabíjení, 230 V, kapacita GN1/1 200 mm, zdvih v rozsahu min. 400 až min. 700 mm, nosnost min. 40 kg).				2	72 000	144 000
AM	Malé Diety						
	Varný blok – malé diety						
	Varný blok bude obsahovat minimálně tyto prvky v následujícím pořadí:						
	Neutrální pracovní plocha: Minimální rozměr š. 500mm, hloubka min. 700mm, Levý a zadní zvýšený okraj				1	87 488	87 488

	Multifunkční varné zařízení: Teplotní rozsah od min. 50°C do max. 250°C, nastavitelné s přesností po 1°C, Využitelný objem minimálně 60 litrů, Vaření pomocí vpichové pokrmové teplotní sondy, Varné režimy: smažení, vaření/vaření ve varných koších a/nebo v gastronádobách (min. kapacita 2xGN1/1-200mm), restování, fritování/fritování v koších, udržování na nastavené teplotě, delta-T vaření, vaření v páře, nízkoteplotní dlouhodobé vaření například přes noc, sada příslušenství a košů pro vaření a smažení pro navrhované zařízení a kapacitu musí být součástí, Funkce pro přípravu mléčných pokrmů. Předpokládá se použití nastavení programu s automaticky řízenou teplotní křivkou, která zabrání napalování mléčných bílkovin na dno s minimální potřebou promíchávání pokrmu, Automatické napouštění vody s přesností nastavení po max. 1 litru, Dvojitě izolované víko s vyvážením (polohovatelný úhel otevření), Integrovaná, oplachová, navinovací sprcha, Integrovaná elektrická zásuvka 230V/1N – 16A, Ovládací dotykový displej v českém jazyce, Vypouštěcí ventil 2"					2	782 170	1 564 340
	Indukční varné desky: Indukční varné desky 2ks umístěné v řadě vedle sebe, Mezi indukčními deskami bude instalována stojánková napouštěcí baterie vhodná pro plněné nádoby o výšce min. 400mm, Minimální rozměr každé indukční desky bude min. 300x300mm, Minimální instalovaný příkon každé indukční zóny bude 3kW, Ovládání z čelní strany, ovládání přímo na varné desce je z hlediska charakteru provozu nepřijatelné, Uzpůsobeno pro ohřev nádob s průměrem od 120mm, Nastavení výkonu ve °C (dotykové nebo otočné prvky) s digitálním zobrazením teploty v rozsahu min. od 35°C do min. 250°C, Zařízení bude vybaveno zásuvkou na 230V (10A) pro zapojení ponomého mixéru a příp. dalších přenosných zařízení, Po celém obvodu varné plochy je vyřizovaný odkapní žlábek pro případ vytěčení tekutin, napojený na odpad nebo svedený do zachytňné nádoby pod vafidlovou částí, zadní zvýšený okraj					1	352 861	352 861
	Neutrální pracovní plocha s dřezem a baterií: Minimální rozměr dřezu 400x400x250mm, Dřez umístěný vpravo, Právý zadní zvýšený okraj					1	152 805	152 805
AN Porcování jídel								
AN1	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 400x400x250mm, kapotáž dřezu z čela a obou boků, spodní prostor stolu uzavřený - opláštěné oba boky + opláštěná záda, 1x plná police - dno, vnitřní prostor stolu v hygienickém provedení H2, nerezové provedení, pro instalaci na stavební sokl, <i>blížeší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		2150x700x900			1	71 109	71 109
AN1a	Stojánková vodovodní baterie, pákové ovládání					1	1 900	1 900
AN2	Kráječ chleba a knedlíků, tlouška krajíc min. 13mm, max délka bochníku 390mm, max výška bochníku 150mm, bezpečnostní posouvání		600x600x630, tolerance +/- 20%		min. 0,25kW/230V	1	85 000	85 000
AN3	Pracovní stůl, pod pracovní deskou vpravo umístěna 3x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita každé zásuvy 1x GN 1/1-150mm, spodní prostor stolu uzavřený - opláštěné oba boky + opláštěná záda, 1x plná police - dno, vnitřní prostor stolu v hygienickém provedení H2, nerezové provedení, pro instalaci na stavební sokl, <i>blížeší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		2150x700x900			1	88 154	88 154
AN4	Pracovní stůl, spodní prostor stolu uzavřený - opláštěné oba boky + opláštěná záda, 1x plná police - dno, vnitřní prostor stolu v hygienickém provedení H2, nerezové provedení, pro instalaci na stavební sokl, <i>blížeší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		2150x700x900			1	61 718	61 718
AN5	Pracovní stůl, spodní prostor stolu uzavřený - opláštěné oba boky + opláštěná záda, 2x plná police - dno, vnitřní prostor stolu v hygienickém provedení H2, nerezové provedení, pro instalaci na stavební sokl, <i>blížeší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		2150x700x900			1	65 290	65 290
AN6	Pracovní stůl, pod pracovní deskou vpravo umístěna 3x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita každé zásuvy 1x GN 1/1-150mm, spodní prostor stolu uzavřený - opláštěné oba boky + opláštěná záda, 1x plná police - dno, vnitřní prostor stolu v hygienickém provedení H2, nerezové provedení, pro instalaci na stavební sokl, <i>blížeší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		2000x700x900			1	85 698	85 698
AN7	Pracovní stůl, spodní prostor stolu uzavřený - opláštěné oba boky + opláštěná záda, 2x plná police - dno, vnitřní prostor stolu v hygienickém provedení H2, nerezové provedení, pro instalaci na stavební sokl, <i>blížeší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		2000x700x900			1	62 593	62 593
AN8	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 400x400x250mm, kapotáž dřezu z čela a obou boků, spodní prostor stolu uzavřený - opláštěné oba boky + opláštěná záda, 1x plná police - dno, vnitřní prostor stolu v hygienickém provedení H2, nerezové provedení, pro instalaci na stavební sokl, <i>blížeší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		1540x700x900			1	58 940	58 940
AN8a	Stojánková vodovodní baterie, pákové ovládání					1	1 900	1 900
AN9	Pracovní stůl, spodní prostor stolu uzavřený - opláštěné oba boky + opláštěná záda, 1x plná police - dno, vnitřní prostor stolu v hygienickém provedení H2, nerezové provedení, pro instalaci na stavební sokl, včetně doměrku kolem sloupu, <i>blížeší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		1700x700x900			1	55 431	55 431
AN10	Pracovní stůl, 3x výsuvná zásuvka (zásuvkový blok), vnitřní kapacita každé zásuvy 1x GN 1/1-150mm, spodní prostor stolu uzavřený - opláštěné oba boky + opláštěná záda, 1x plná police - dno, vnitřní prostor stolu v hygienickém provedení H2, nerezové provedení, pro instalaci na stavební sokl, <i>blížeší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		1370x700x900			1	73 410	73 410
AN11	Pracovní stůl, spodní prostor stolu uzavřený - opláštěné oba boky + opláštěná záda, 1x plná police - dno, vnitřní prostor stolu v hygienickém provedení H2, nerezové provedení, pro instalaci na stavební sokl, včetně doměrku kolem sloupu, <i>blížeší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		1800x700x900			1	53 670	53 670
AN12	Pracovní stůl, 3x výsuvná zásuvka (zásuvkový blok), vnitřní kapacita každé zásuvy 1x GN 1/1-150mm, spodní prostor stolu uzavřený - opláštěné oba boky + opláštěná záda, 1x plná police - dno, vnitřní prostor stolu v hygienickém provedení H2, nerezové provedení, pro instalaci na stavební sokl, <i>blížeší specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		1700x700x900			1	80 106	80 106
AP Mytí vozíků								
AP1	Podlahová vpust, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, provedení "DLAŽBA", materiál nerez, vana ohybaný nerezový plech, doplnění bočními úchyty do betonu, zemní šroub, pochůzný rošt, <i>dotávka stavyby</i>	1 ks	2000x200				neocenoovat	

AP2	Nástěnné umyvadlo, provedení s kolenným ovládním, součástí umyvadla sifon, vodovodní baterie a ořímátelný zvýšený zadní lem, výška lemu 500mm		400x400x210		1	4 600	4 600
AP3	Buben samonavíjecí s hadicí, samonavíjecí hadice a vodící válečky, délka hadice 15 metrů, materiál nerez a NBR, teplo do 90°C, max tlak 10 bar, součástí bubnu pistole vodní rozprašovací		250x480		1	25 900	25 900
AP4	Nástěnná vodovodní baterie - dotávka stavby	1 ks				neoceloovat	
AP5	Vysokotlaký čistič - dotávka stavby	1 ks				neoceloovat	
AR Mytí tabletů							
AR2	Podlahová vpust', s protizápchovou uzávěrou k zalití do podlahy, provedení "DLAŽBA", materiál nerez, vana ohybaný nerezový plech, doplněný bočními úchyty do betonu, zemnicí šroub, pochůzný rošt, dotávka stavba	2 ks	2000x300			neoceloovat	
AR3	Jímka na chemii, min kapacita 250 l, dotávka stavby	1 ks	1300x1900			neoceloovat	
AR4	Buben samonavíjecí s hadicí, samonavíjecí hadice a vodící válečky, délka hadice 15 metrů, materiál nerez a NBR, teplo do 90°C, max tlak 10 bar, součástí bubnu pistole vodní rozprašovací		250x480		1	25 900	25 900
AR5	Nástěnná vodovodní baterie - dotávka stavby	1 ks				neoceloovat	
AR6	Nástěnné umyvadlo, provedení s kolenným ovládním, součástí umyvadla sifon, vodovodní baterie a ořímátelný zvýšený zadní lem, výška lemu 500mm		400x400x210		1	4 600	4 600
AR7	Mycí stůl, 2x vevážený lisovaný dřez, každý dřez o rozměru 800x600x450mm, kapotáž dřezu z čela a obou boků, prolomená pracovní deska, zadní lem, nerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		1800x700x900 DOMÉREK		2	61227	122 454
AR8	Složňková tlaková oplachová sprcha, provedení vč. napouštěcího ramínka, sprcha ukončena tlakovou koncovkou				3	11 990	35 970
AR9	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		1500x600x1800		2	16632	33 264
AR10	Mycí stůl, 1x vevážený lisovaný dřez o rozměru 800x600x450mm, kapotáž dřezu z čela a obou boků, prolomená pracovní deska, zadní lem, nerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		950x700x900		1	37600	37 600
AS Mytí provozního nádobí							
AS1	Nástěnné umyvadlo, provedení s kolenným ovládním, součástí umyvadla sifon, vodovodní baterie a ořímátelný zvýšený zadní lem, výška lemu 500mm		400x400x210		1	4 600	4 600
AS2	Buben samonavíjecí s hadicí, samonavíjecí hadice a vodící válečky, délka hadice 15 metrů, materiál nerez a NBR, teplo do 90°C, max tlak 10 bar, součástí bubnu pistole vodní rozprašovací		250x480		1	25 900	25 900
AS3	Nástěnná vodovodní baterie - dotávka stavby	1 ks				neoceloovat	
AS4	Keramická výlevka - dotávka stavby	1 ks				neoceloovat	
AS5	Nástěnná vodovodní baterie - dotávka stavby	1 ks				neoceloovat	
AS6	Mycí stůl, 1x vevážený lisovaný dřez o rozměru 1060x600x450mm, kapotáž dřezu z čela a obou boků, prolomená pracovní deska, zadní lem, nerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		1700x700x900 DOMÉREK		1	39751	39 751
AS7	Nástěnná vodovodní baterie - dotávka stavby	1 ks				neoceloovat	
AS8	Myčka provozního nádobí, mycí systém granulový nebo vysokotlaké mytí o min. tlaku mycí vody 13 Bar, umožňující mytí zapečených GN z konvektomatu se 100% výsledkem bez jakéhokoliv předmytí, předoplachování či odmaččení v dřezu, čelní plnění - myčka umožňuje úplné vytažení mycí kazety s nádobím za pomoci vozíku mimo mycí stroj, minimální kapacita 165 x GN 1/1 - 200 za 1 hod., spotřeba vody na 1 cyklus max. 15 litrů, minimálně 5 mycích programů, referenční min. kapacita na 1 cyklus 7x GN1/1-200 nebo 4x GN 2/1-200 nebo 16x GN 1/2-200 nebo 6 přepravek o rozměru 600x400x300mm, nejrychlejší program myčky - max. 150 sekund, nejdelší program myčky - max. 380 sekund, myčka min. obsahuje: 2x zavažecí vozík, 2x zavažecí klec, 2x odkapní vana pro vozík, 2x dělič pro mytí malých GN 1/9 - GN 2/3, stupeň krytí min. IPX5, myčka v provedení s připojením na studenou vodu				1	1 555 918	1 555 918
AS8a	Příslušenství k myčce provozního nádobí na poz. AS8 - příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček				1	14 000	14 000
AS8b	Příslušenství k myčce provozního nádobí na poz. AS8 - dávkovač mycího prostředku ke myčce provozního nádobí				1	21 301	21 301
AS8c	Příslušenství k myčce provozního nádobí na poz. AS8 - dávkovač oplachového prostředku ke myčce provozního nádobí				1	17 625	17 625
AS9	Příslušenství k myčce provozního nádobí na poz. AS8 - sada košů - sada obsahuje : 1x držák hrnců a pánví, 1x držák drobného náčiní, 1x držák 9 tácu a vík GN, 1x držák malých vík GN 1/3-1/9, 1x držák na malé mísy a pánve, 1x koš pro drobné náčiní, 1x držák pro příslušenství na boku stroje				1	98 653	98 653
AS10	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		2000x600x1800 DOMÉREK		2	19182	38 364
AS11	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		1550x600x1800 DOMÉREK		1	16425	16 425
AS12	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		2450x600x1800 DOMÉREK		1	21940	21 940
AS13	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		2400x600x1800 DOMÉREK		1	21633	21 633
AS14	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		2350x600x1800 DOMÉREK		1	21327	21 327
AS15	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		1800x600x1800 DOMÉREK		3	17957	53 871
AS16	Podlahová vpust', s protizápchovou uzávěrou k zalití do podlahy, provedení "DLAŽBA", materiál nerez, vana ohybaný nerezový plech, doplněný bočními úchyty do betonu, zemnicí šroub, pochůzný rošt, dotávka stavba	1 ks	400x600			neoceloovat	
AS17	Servírovací vozík, 2x plná police II. min. 30mm, každá police vyztužená podélnými výztuhami, nosnost police min. 100kg, madlo umístěné na kratší straně, pojízdné provedení - 4x otočné kolečko, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nerezové provedení, <i>blíží specifikace a provedení nerezového nábytku - viz příloha - technické požadavky na nerezový nábytek</i>		1100x600x900		1	16802	16 802

AT	Nezakreslené položky						
AT1	Zařízení pro optimalizaci elektrické energie na redukci výkonových špiček u tepelných spotřebičů poz. X42, X52, Y1, AF13, AK18, AK21, AK29, AL8, AM6, AR1, AS8 a u VARNÝCH TECHNOLOGIÍ A SESTAV (Hlavní varný blok, Varný blok - michací kotle, Varný blok - velké diety, Varný blok - malé diety) bez omezení provozu a délky tepelné přípravy. Komunikace mezi spotřebiči a řídicím systémem dle normy DIN 18875. Systém umožňuje dosáhnout koeficient souběhu technologie min. 0,4. Regulace skládající se z centrální jednotky a vstupních/výstupních modulů a řídicího PC. Automatické dodržování naprogramovaných minimálních a maximálních spínacích časů. Strategie řízení zapojují do optimalizace všechny spotřebiče a ty fungují zcela bez priority. Systém umožňuje zaznamenávat spotřeby jednotlivých zařízení a umí zaznamenávat i spotřebu celého gastroprovozu. Měření spotřeby el. energie u každého spotřebiče samostatně aktivní metodou tj. přímým měřením. Databáze uložení spotřeb min. 2 měsíce. Systém je schopen vyhodnotit, které spotřebiče jsou momentálně v provozu a dále umí vyhodnotit nutnost daného spotřebiče odebírat elektrickou energii. Fungování je u každého jednotlivého spotřebiče zjištěno pomocí měřící techniky a zahrnuje do celkové strategie optimalizace. Redukuje odběrové špičky minimálně o 60% bez omezení provozu. Výkročení překročení mezní hodnoty odběru elektrické energie. Každému spotřebiči je přiřazen ruční/automatický spínač, pomocí kterého může být tento spotřebič v případě poruchy nebo nutnosti servisního zásahu cíleně vyřazen ze systému řízení. Při výpadku některé komponenty přejdou spotřebiče do definovaného stavu (většinou nouzového vypnutí) a mohou být až do odstranění poruchy dále ovládány pomocí ručního/automatického spínače - zabránění překročení odběrového maxima. Možnost regulace kvality vzduchu v kuchyni s přímou vazbou na VZT. Možnost změny priorit přes webovou rozhraní zaškolenu obsluhou kuchyně. Vzdálený přístup přes LAN. Monitorování spotřeby el. energie celé kuchyně přes webovou rozhraní v počítači provozovatele. Volba různých úrovní přístupů k aplikaci. Ovládací software v českém jazyce. Ovládání skrze barevnou dotykovou obrazovku. Vstupní a výstupní moduly jsou propojeny s centrální jednotkou datovým kabelem BUS po sběrnici. Spotřebiče musí být připraveny výrobcem pro napojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukci výkonových špiček dle DIN 18875. Dodávku výše uvedeného zajistí dodavatel technologie (GASTRA). Propojení mezi spotřebičem a regulačním členem Kabelem CYKY 7x1.5 zajistí dodavatel stavby.				1	1 330 000	1 330 000
AT2	Zařízení a technologie pro hlídání teplot v chladicích a mrazicích boxech vč. signalizace v případě nesprávných teplot				1	290 000	290 000
	Zaškolení technického pracovníka provozovatele na základní údržbu, obsluhu, technickou kontrolu a diagnostiku zařízení. Zaškolení personálu kuchyně autorizovaným kuchařem (autorizovaným na dodávanou technologii) v rozsahu 3 dny. Následné poradenství po telefonu.				1	35 000	35 000
	Kontrolní mezisoučty						39 809 772
	Cenová rekapitulace						
	Cena za technologii bez DPH celkem						39 809 772
	Demontáž - kompletní demontáž stávajícího gastronomického vybavení, zařízení bude bude uskladněno v areálu nemocnice				1 soubor	5 000	
	Doprava - kompletní manipulace se zařízením do místa instalace				1 soubor	250 000	
	Montáž, zpětmontáž a zaškolení - kompletní montáž nového zařízení a zpětmontáž stávajícího zařízení včetně drobného instalačního materiálu na připravené přípojné body, zprovoznění, odzkoušení a provedení revize na připojení, základní zaškolení na obsluhu a údržbu nového zařízení				1 soubor	900 000	
	Kompletace a koordinace zakázky				1 soubor	2 250 000	
	Dodávka celkem bez DPH						43 214 772

SOUČET ETAP	CENA		
0.Etapa	1 079 460		
1.Etapa	1 870 095		
2.Etapa	43 214 772		
3.Etapa - A	3 416 166		
3.Etapa - B	5 997 806		
3.Etapa - C	490 404		
4.Etapa	2 133 742		
SOUČET	58 202 445		

Příloha č. 3.

Požadavky na informace

–

Nemocnice Pelhřimov –
Rekonstrukce stravovacího provozu

Dodavatel je povinen pro každý zabudovávaný prvek a materiál vyplnit výčet vlastností v rozsahu stanoveném v níže uvedené tabulce, a to včetně technických údajů dle příslušných technických listů nebo certifikátů výrobce.

Hodnoty vlastností musí být uvedeny v českém jazyce.

U vlastností, které nejsou pro konkrétní prvek relevantní, uvede dodavatel hodnotu „N/A“.

Dodavatel odpovídá za úplnost, věcnou správnost a dodržení formátu předaných informací.

Dodavatel předá výstupy ve formátech *.pdf a *.xlsx prostřednictvím CDE objednatele.

Tabulka 1 Výčet vlastností výrobků a materiálů

Označení vlastnosti	Jednotka	Popis	Příklady hodnot
Označení elementu	[-]	Jméno konstrukce / objektu dle projektu.	D1, O3, V7
Název elementu	[-]	Označení elementu dle názvu v tomto dokumentu.	základová deska, okno, výtah...
Kód budovy	[-]	Jednoznačný kód budovy nebo kód stavebního objektu	SO01 nebo A, B,C
Areál	[-]	Název areálu v kterém se objekt nachází	Kasárna Jince
Podlaží	[-]	Podlaží elementu	1NP, 1PP
Kód místnosti	[-]	Jednoznačné označení místnosti v které se jednotka nachází	O253
Doba trvání prací	[-]	Doba trvání prací ve dnech	PnYnMnDTnHnMnS
Textura / barva	[-]	Barevné provedení povrchu	200;90;20 (RGB) / RAL 7001
Stav	[-]	Popis stavu konstrukce - nový, stávající, bouraný, dočasný, trvalý	Stávající
Typ stavebního výrobku	[-]	Název prvku, popis typu značení,...	Výtah
Specifikace	[-]	-	Osobní, nákladový
Výrobce	[-]	Název výrobce elementu	ALUFLEX
Typové označení	[-]	Označení výrobku podle výrobce	SPIRO
Materiál	[-]	Název hlavního materiálu konstrukce/skladby.	Keramické bloky, Beton, Dřevo
Výrobek	[-]	Název, typ nebo odkaz na konkrétní příklad výrobku	POROTHERM 24 P15, https://
Typ systému	[-]	Popis typu systému	Odvětrání garáží, gastro systém
Umístění	[-]	Zda se element nachází v exteriéru	Interiér, Exteriér
Záruka	[měsíc]	Záruční doba uváděná v měsících	24 m
Začátek záruční lhůty	[-]	Datum začátku záruční lhůty	03.03.2025
Životnost	[-]	Návrhová životnost stavby/deklarovaná životnost výrobce kde je známá	50 let
Výchozí funkční zkouška	[-]	Datum výchozí funkční zkoušky	25.02.2020

Výchozí tlaková zkouška	[-]	Datum výchozí tlakové zkoušky	25.02.2020
Výchozí revize	[-]	Datum výchozí revize	25.02.2020
Technický list	[-]	Odkaz na dokument Zhotovitele	https://
Provozní manuál	[-]	Odkaz na dokument manuálu	https://
Plocha	[m2]	Číselná hodnota plocha elementu udávaná v m2.	15,247
Objem	[m3]	Číselná hodnota objemu elementu udávaná v m3, pro jasně definovatelné objekty.	100
Tloušťka	[m]		
Hmotnost	[kg]	Číselná hodnota udávaná v kg, uvedeno u PREFA elementů, jinak "N/A"	3500
Délka	[mm]	Číselná hodnota plocha elementu udávaná v mm.	5000
Šířka	[mm]	Číselná hodnota plocha elementu udávaná v mm. Pokud nelze uvést (kruhový element) "N/A"	5000
Výška	[mm]	Číselná hodnota plocha elementu udávaná v mm. Pokud nelze uvést (kruhový element) "N/A"	5000
Průměr	[mm]	Číselná hodnota plocha elementu udávaná v mm. Pokud nelze uvést (hrnatý element) "N/A"	200
Rozvinutá šířka	[mm]	Délka rozvinuté šířky plechu, pro účely vykazování.	350