

„Rekonstrukce gastroprovozu ZŠ Mazurská“
Smlouva o dílo
č. ...V.R.50./2016.

uzavřená mezi níže uvedenými smluvními stranami podle ust. § 2586 a následujících, § 2623 a
následujících Občanského zákoníku
(zákona č. 89/2012 Sb., ve znění pozdějších předpisů)

Čl. I
SMLUVNÍ STRANY

1.1. Objednatel : **Servisní středisko pro správu svěřeného majetku MČ Praha 8, příspěvková organizace**

Sídlo : U Synagogy čp. 236/2, 180 00 Praha 8 - Libeň

Doručovací adresa :

Osoby oprávněné jednat
a) ve věcech smluvních :

Ing. Stanislav Hladiš, ředitel Servisního střediska

b) ve věcech technických:

IČ : 00639524

DIČ : CZ00639524

Bankovní ústav :

Číslo účtu :

(dále jen „objednatel“),

a

1.2. Zhotovitel: **„PROMINECON – ATRANS – GAST-PRO, Gastro Mazurská“**

se sídlem: PROMINECON CZ a.s. (Vedoucí společník)

Revoluční 767/25, 110 00 Praha 1

zastoupený/jednající: Ing. Peter Kuchár, předseda představenstva a

Ing. Petr Horák, místopředseda představenstva

IČ: 25110977

DIČ: CZ25110977

zápis v obchodním rejstříku: MS v Praze, oddíl B, vložka 4581

bankovní spojení:

číslo účtu:

se sídlem: ARTRANS s.r.o. (První společník)

Hradecká 3/2526, 130 00 Praha 3

zastoupený/jednající: Ing. Artur Ambler, jednatel společnosti

IČ: 27175782

DIČ: CZ27175782

zápis v obchodním rejstříku: MS v Praze, oddíl C, vložka 102065

se sídlem: GAST-PRO s.r.o. (Druhý společník)
Horská 60, 541 01 Trutnov
zastoupený/jednající: Petr Dvořáček, jednatel společnosti
IČ: 25939645
DIČ: CZ22539645
zápis v obchodním rejstříku: KS v Hradci Králové, oddíl C, vložka 16223

(dále jen „zhotovitel“),

uzavírají dle ust. § 2586 a násl. cit. Občanského zákoníku, s přihlédnutím k ust. § 1721 a násl. Občanského zákoníku (zákona č. 89/2012 Sb., ve znění pozdějších předpisů), tuto

smlouvu o dílo:
(dále jen „smlouva“)

Čl. II. PŘEDMĚT DÍLA

- 2.1 Zhotovitel se zavazuje, že provede za podmínek v této smlouvě stanovených a v souladu s níže uvedenou dokumentací toto dílo:

„Rekonstrukce gastroprovozu ZŠ Mazurská“ (dále jen „dílo“).

Dílo je vymezeno rozpočtovou a projektovou dokumentací: Rekonstrukce školní kuchyně a jídelny, ZŠ Mazurská, Svidnická 1a, č.p. 599, Praha 8, datum zpracování: 1/2016, generální projektant: AED Project, a.s.

Kompletní specifikace předmětu díla je řešena zadávací dokumentací včetně projektové dokumentace a výkazu výměr a je pro daný předmět díla závazná.

- 2.2 Zhotovitel po prohlídce objektu prohlašuje, že vymezení plnění zakázky (předmětu díla) v Čl. II. odst. 2.1 této smlouvy a zadávací dokumentace obsahují všechny nutné podklady pro zhotovení díla.
- 2.3 Zhotovitel prohlašuje, že je obeznámen se všemi podklady poskytnutými mu objednatelem, s místními poměry na staveništi a ostatními podmínkami, majícími význam pro realizaci díla, a jako odborný zhotovitel nevytýká v tomto směru nic, co by mohlo bránit úspěšné realizaci díla. Je si vědom toho, že v průběhu plnění díla nemůže uplatňovat nároky na úpravy smluvních podmínek z důvodů, které jako odborný zhotovitel měl a mohl zjistit již při seznámení se s těmito podklady, poměry staveniště a ostatními podmínkami pro realizaci díla.
- 2.4 Zhotovitel se zavazuje, že dodrží požadavek objednatele, který omezuje míru subdodávek tak, že subdodavately nesmí být prováděny níže uvedené práce:

- technologické dodávky gastro zařízení

Za subdodávku je pro tento účel považována realizace dílčích zakázek stavebních prací jinými subjekty pro vítěze zadávacího řízení (pro zhotovitele).

- 2.5 Zhotovitel se zavazuje, že bude respektovat při provádění stavebních prací provozní podmínky Základní školy tak, aby nebyl omezen plynulý chod tohoto školského zařízení. Podle možnosti omezí na minimum prašnost a hlučnost prací. Práce budou probíhat tak, aby byl splněn požadavek na nepřekročení hygienických limitů hluku ze stavební činnosti pro venkovní chráněný prostor staveb pro dobu od 7 do 21 hodin 65dB. Práce náročné na hluk a prašnost budou prováděny mimo provoz školy (pondělí až pátek mezi 8:00 a 12:00 hodin, kromě měsíců července a srpna) a vždy musí být objednatelem předem odsouhlaseny zápisem ve stavebním deníku nestanoví-li objednatel jinak.
- 2.6 Popis technologie (zařízení, materiál) a způsob provedení uvedený v „Nabídce zhotovitele“ ze dne 20. 4. 2016 je závazný pro daný předmět díla.

Čl. III. DOBA A MÍSTO PLNĚNÍ

- 3.1. Dílo v rozsahu uvedeném v Čl. II. odst. 2.1 této smlouvy bude provedeno v následujících

termínech:

- předání staveniště: nejpozději do 10 kalendářních dnů od písemné výzvy zadavatele k převzetí staveniště
termín zahájení stavebních prací: v den předání staveniště
- lhůta výstavby – lhůta pro dokončení stavebních díla v kalendářních dnech včetně předání a převzetí díla: **nejpozději do 31. 8. 2016**

V rámci provádění díla je zhotovitel povinen dodržet dílčí tyto termíny/milníky provádění díla:

I. Milník – bourací práce	10 dní od zahájení
II. Milník – demontáž technologie kuchyně, obložení stěn, rozvodů VZT, elektroinstalací, ZTI, topení výtahu a bourání podlah a zdiva	15 dní od zahájení
III. Milník- dokončení základových konstrukcí, svislých konstrukcí zdiva, včetně osazení překladů a výplní otvorů, dokončení UT, ZTI, ESI, plynovodu	30 dní od zahájení/max. 30
IV. Milník - dokončení vodorovných konstrukcí, skladby podlah a hydroizolací, dokončení SDK konstrukcí	40 dní od zahájení
V. Milník - kompletní dokončení díla včetně povrchových úprav stěn, výmaleb, montáže VZT, osvětlení, povrchových úprav podlah , montáž markýzy	45 dní od zahájení
VI. Milník – dokončení montáže technologie kuchyně, nábytku jídelny Provedení funkční zkoušky technologie kuchyně a VZT	45 dní od zahájení
Kolaudace a předání převzetí díla	50 dní od zahájení

3.2 Při provádění prací je zhotovitel povinen v rámci lhůt uvedených výše v odst. 3.1. tohoto článku respektovat pokyny objednatele týkající se časového průběhu provádění smluvených prací.

3.3 Místo plnění: ZŠ Mazurská, Svídnická 1a, č.p. 599, Praha 8

3.4 Staveniště:

Staveništěm se rozumí prostor určený ke zhotovení díla.

Objednatel odevzdá zhotoviteli staveniště v celém rozsahu a bez právních a faktických závad ve výše uvedené lhůtě. O předání staveniště bude sepsán zápis, který podepíší obě strany.

Objednatel zabezpečí zhotoviteli bezplatné užívání prostoru staveniště po celou dobu provádění díla a po dobu potřebnou k vyklizení staveniště.

Čl. IV.

CENA ZA DÍLO A PLATEBNÍ PODMÍNKY

4.1 Celková cena za dílo se stanoví jako smluvní cena pevná (cena nejvýše přípustná a závazná po celou dobu trvání veřejné zakázky) ve výši:

4.2 Platby budou provedeny následujícím způsobem (objednatel neposkytuje zálohy):

- a) provedené práce budou fakturovány měsíčně a budou doloženy objednatelem odsouhlaseným soupisem provedených prací,
- b) splatnost všech faktur a konečné faktury se stanoví na **30 dnů** po jejich doručení objednateli s tím, že každá z faktur bude objednatelem proplacena do výše 80 % každého příslušného daňového dokladu, přičemž zbývajících 20 % tvoří pozastávku.
- c) konečnou fakturu – daňový doklad vystaví zhotovitel po převzetí díla bez vad a nedodělků objednatelem. Konečná faktura – daňový doklad bude obsahovat celkovou platební bilanci díla (rekapitulaci vystavených měsíčních faktur a případnou zbývajících část ceny k zaplacení, dále bude vyznačena pozastávka). Nárok na úhradu I. poloviny pozastávky, tj. 10% z ceny díla vznikne zhotoviteli do 60 dnů po převzetí díla objednatelem bez vad a nedodělků. Zbývajících II. polovina pozastávky ve výši zbývajících 10% z ceny díla bude po převzetí díla objednatelem bez vad a nedodělků nahrazena bankovní zárukou za odstranění veškerých záručních vad ve výši 300 000,- Kč, která bude platná po celou dobu záruční lhůty + 1 měsíc, bude sjednaná jako neodvolatelná, bezpodmínečná a na první požádání a jejíž obsah bude v souladu s požadavky uvedenými v čl. V. odst. 5.14 této smlouvy a bude odsouhlasen objednatelem. Objednatel uvolní II. polovinu pozastávky ve výši 10% z ceny díla do 60 dnů po předložení bankovní záruky za odstranění záručních vad specifikované výše zhotovitelem. Bankovní záruka za odstranění vad bude objednatelem uvolněna po skončení záruční lhůty a po odstranění veškerých záručních vad.

4.3 Úhradou faktury se rozumí odepsání fakturované částky z účtu objednatele.

4.4 Faktura musí obsahovat údaje podle zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů. V případě, že faktura nebude obsahovat všechny náležitosti, objednatel je oprávněn vrátit ji zhotoviteli k doplnění. V takovém případě se přeruší plynutí lhůty splatnosti a nová lhůta splatnosti začne plynout doručením opravené faktury objednateli. Nedojde-li mezi oběma stranami k dohodě při odsouhlasení množství nebo druhu provedených prací a dodávek, je zhotovitel oprávněn fakturovat pouze ty práce, u kterých nedošlo k rozporu. Pokud bude faktura – daňový doklad zhotovitele obsahovat i ty práce, které nebyly objednatelem odsouhlaseny, je objednatel oprávněn uhradit pouze tu část faktury – daňového dokladu, se kterou souhlasí. Na zbývajících část faktury – daňového dokladu nemůže zhotovitel uplatňovat žádné majetkové sankce vyplývající z peněžitého dluhu objednatele.

4.5 Zhotovitel není oprávněn postoupit jakoukoliv pohledávku z této smlouvy za objednatelem bez předchozího písemného souhlasu objednatele. V případě porušení této povinnosti je povinen uhradit objednateli smluvní pokutu ve výši případně postoupené pohledávky. Zhotovitel dále není oprávněn jednostranně započíst jakékoliv pohledávky vůči objednateli, plynoucí z předmětu smluvního vztahu, bez předchozího písemného souhlasu objednatele. Zhotovitel dále není oprávněn jakoukoliv pohledávku za objednatelem, vzniklou ze závazkového vztahu založeného touto smlouvou, použít k zajištění pohledávek třetích osob bez předchozího písemného souhlasu objednatele.

- 4.6 Majetkové sankce jako pohledávky objednatele vůči zhotoviteli mohou být vypořádány v konečné faktuře za dílo formou odpočtu z ceny díla, s čímž zhotovitel výslovně souhlasí.

Čl. V. ZÁVAZKY ZHOTOVITELE

- 5.1 Zhotovitel se zavazuje, že bude při plnění předmětu díla, specifikovaného v Čl. II. této smlouvy, postupovat s odbornou péčí. Bude se řídit výchozími podklady objednatele a jeho pokyny, jakož i zápisy a dohodami oprávněných zástupců obou smluvních stran. Dále se zavazuje, že veškerá plnění provede tak, aby odpovídaly Čl. II. této smlouvy a technickým podmínkám objednatele. Rovněž se zavazuje, že veškeré použité materiály a výrobky budou plně odpovídat platným hygienickým, ekologickým a protipožárním předpisům.
- 5.2 Zhotovitel se zavazuje provést dílo v souladu s platnými zvláštními právními předpisy a českými technickými normami (ČSN/ČS EN/EN), svým jménem a na vlastní odpovědnost, v souladu s podmínkami této smlouvy.
- 5.3 Zhotovitel předloží objednateli atesty materiálů a výrobků použitých na zhotovení díla, specifikovaného v Čl. II. této smlouvy, a to nejpozději ke dni převzetí díla objednatelem.
- 5.4 Zhotovitel i objednatel se zavazují, že se budou navzájem průběžně informovat o všech skutečnostech, které mohou ovlivnit realizaci díla, zejména co do rozsahu, termínů či kvality.
- 5.5 Zhotovitel vybuduje a bude udržovat v pořádku a čistotě zařízení staveniště, včetně přístupových komunikací. Uvedení do původního stavu provede zhotovitel do 15 dnů od předání a převzetí díla objednatelem. Zhotovitel bude na staveništi dodržovat a zajišťovat úklid a pořádek, včetně odvozu sutě a stavebního odpadu na skládku. Opakované neplnění tohoto závazku se považuje za podstatné porušení podmínek této smlouvy.
- 5.6 Zhotovitel objednateli na základě faktury předložené objednatelem uhradí veškeré náklady za energie spotřebované při realizaci díla.
- 5.7 Zhotovitel je odpovědný za dodržování právních předpisů na staveništi a v jeho bezprostředním okolí, zejména předpisů o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, požární ochraně a ekologických předpisů, a ponese veškeré důsledky spojené s jejich porušením, zejména bude řádně a včas realizovat nařízená opatření k nápravě a hradit uložené pokuty. Opakované neplnění tohoto závazku se považuje za podstatné porušení podmínek této smlouvy.
- 5.8 Pokud zhotovitel při provádění díla zjistí přítomnost materiálu obsahujícího nebezpečné materiály, jako jsou nebezpečná minerální vlákna, azbest a další, je povinen o této skutečnosti ihned vyrozumět objednatele; v případě, že v důsledku neodborné manipulace s materiálem obsahujícím minerální vlákna provedené zhotovitelem nebo jím pověřenou osobou dojde k úniku minerálních vláken do prostoru školy, odpovídá zhotovitel za náklady spojené sanací kontaminovaných prostor školy.
- 5.9 Zhotovitel je odpovědný za dodržování právních předpisů o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci (dále jen BOZP) a na staveništi, je povinen spolupracovat s koordinátorem BOZP určeným pro danou stavbu objednatelem a plnit jím uložená opatření ve stanovených termínech. Opakované neplnění tohoto závazku se považuje za podstatné porušení podmínek této smlouvy.
- 5.10 Zhotovitel se zavazuje v rámci provádění díla dodržovat všechny platné právní předpisy vyplývající pro něj z povinností zaměstnavatele, zejména dle zák. č. 435/2004 Sb. o zaměstnanosti, zejména pak neumožnil výkon nelegální práce ve smyslu ust. § 5 písm. e) zák. 435/2004 Sb. Zhotovitel je povinen zajistit plnění tohoto závazku i svými subdodavateli.

Objednatel si vyhrazuje právo kdykoliv v průběhu plnění této smlouvy zhotovitele, resp. jeho zástupce na stavbě vyzvat k doložení dokladů osvědčujících plnění tohoto závazku. Opakované nepředložení průkazné dokumentace k plnění tohoto závazku se považuje za podstatné porušení podmínek této smlouvy

- 5.11 Záběr veřejného prostranství zajišťuje zhotovitel na své náklady.
- 5.12 Zhotovitel je oprávněn umístit v prostoru staveniště informační, firemní a reklamní tabule a zařízení pouze na základě předchozího písemného souhlasu objednatele. V případě porušení tohoto závazku je zhotovitel povinen uhradit objednateli smluvní pokutu ve výši 20 000,- Kč za každý jednotlivý případ porušení.
- 5.13 Zhotovitel je povinen uzavřít pojištění odpovědnosti za škodu s limitem plnění nejméně ve výši 10 000 000,- Kč vzniknou jinému v souvislosti s prováděním prací a to včetně odpovědnosti za pracovní úrazy a nemoci z povolání a smluvní pojištění odpovědnosti za škodu vzniklou jeho zaměstnancům při plnění pracovních úkolů nebo v přímé souvislosti s ním; objednatel je oprávněn kdykoli od podpisu smlouvy do předání a převzetí díla vyzvat zhotovitele k předložení pojistné smlouvy, zhotovitel je povinen předložit pojistnou smlouvu k nahlédnutí zástupci objednatele do dvou dnů od jeho výzvy. Opakované neplnění tohoto závazku se považuje za podstatné porušení podmínek této smlouvy.
- 5.14 Zhotovitel je povinen provádět dílo prostřednictvím osob a subdodavatelů, jimiž prokázal splnění kvalifikačních předpokladů v řízení, jehož předmětem bylo uzavření této smlouvy, a to v rozsahu, v jakém jejich prostřednictvím splnění kvalifikačních předpokladů prokázal. Zhotovitel je oprávněn namísto takové osoby či subdodavatele užít jinou osobu či subdodavatele pouze s předchozím písemným souhlasem objednatele, přičemž taková osoba musí splňovat kvalifikační předpoklady alespoň v takovém rozsahu, v němž byly kvalifikační předpoklady prokázány prostřednictvím původního subdodavatele či osoby.
- 5.15 Pakliže má zhotovitel v souladu s touto smlouvou v úmyslu pověřit provedením některých částí díla třetí osoby jako své subdodavatele, je zhotovitel povinen předložit objednateli písemný seznam všech svých předpokládaných subdodavatelů předem k odsouhlasení, a to ještě před uzavřením svých smluvních vztahů s nimi. Na vyžádání je dále zhotovitel povinen předložit objednateli ještě před uzavřením smluvních vztahů se subdodavatelem návrhy subdodavatelských smluv, přičemž zhotovitel zajistí, aby tyto smlouvy nepodléhaly mezi zhotovitelem a potencionálním subdodavatelem obchodnímu tajemství, a to ani v omezeném rozsahu. Objednatel si vyhrazuje právo vyloučit z tohoto seznamu ty subdodavatele, se kterými má z předchozích staveb nebo jednání špatné zkušenosti. Zhotovitel je pak povinen zajistit jiného subdodavatele. Za provedení díla, za všechny vztahy ze smlouvy o dílo a za vady díla odpovídá zhotovitel vždy stejným způsobem a ve stejném rozsahu, jako by prováděl dílo sám. Opakované neplnění tohoto závazku se považuje za podstatné porušení podmínek této smlouvy.
- 5.16 Zhotovitel předá ke dni podpisu smlouvy originál listiny prokazující zřízení platné bankovní záruky za realizaci díla, vystavené renomovaným finančním ústavem, ve výši 300 000,- Kč, která je neodvolatelná s tím, že oprávněné nároky Objednatele budou uhrazeny ze strany finančního ústavu bez zbytečného odkladu na základě písemné výzvy Objednatele. Zhotovitel je povinen zajistit platnost bankovní záruky po celou dobu realizace + 1 měsíc. Veškeré náklady spojené se zřízením a obstaráním bankovní záruky hradí zhotovitel.
- Listina bankovní záruky musí obsahovat nejméně tyto údaje:
- obchodní název a sídlo finančního ústavu,
 - obchodní název a sídlo zhotovitele,
 - výši závazného příslibu bankovní záruky,
 - účel bankovní záruky (zajištění záruční lhůty),
 - doba bankovní záruky (záruční doba),

- označení oprávněného k čerpání bankovní záruky.

Čl. VI. SMLUVNÍ POKUTY

- 6.1 Zhotovitel se zavazuje, že v případě prodlení s dokončením díla zaplatí objednateli smluvní pokutu ve výši 25.000,-Kč za každý den prodlení. Zhotovitel není v prodlení v případě, kdy nemohl na díle pokračovat z důvodu, že objednatel neposkytl řádně a včas součinnost, k níž se zavázal v této smlouvě nebo v zápisu ve stavebním deníku.
- 6.2 Zhotovitel se zavazuje, že v případě prodlení se splněním dílčího termínu/milníku pro provádění díla stanoveného v čl. III. odst. 3.1 této smlouvy díla zaplatí objednateli smluvní pokutu ve výši 10.000,-Kč za každý den prodlení se splněním dílčího termínu/milníku. Zhotovitel není v prodlení v případě, kdy nemohl na díle řádně pokračovat z důvodu, že objednatel neposkytl řádně a včas součinnost, k níž se zavázal v této smlouvě nebo v zápisu ve stavebním deníku.
- 6.3 Zhotovitel se zavazuje, že v případě porušení povinnosti stanovené v Čl. XI. této smlouvy zaplatí objednateli smluvní pokutu ve výši 20.000,-Kč za každý jednotlivý případ porušení.
- 6.4 V případě porušení předpisů o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a na staveništi a nesplnění nápravných opatření uložených koordinátorem BOZP v jím stanoveném termínu zaplatí zhotovitel objednateli smluvní pokutu ve výši 5.000,-Kč za každý jednotlivý případ porušení a za každý den.
- 6.5 Nedodržení termínů daných pro odstraňování vad díla, dle Čl. XIII. a XV. této smlouvy, je penalizováno smluvní sankcí ve výši 10.000,-Kč za každou vadu a za každý den prodlení s odstraněním vady.
- 6.6 Za prodlení s vyklizením staveniště zaplatí zhotovitel objednateli smluvní pokutu ve výši 10.000,-Kč za každý den prodlení až do dne vyklizení staveniště, pokud nesplnění této smluvní povinnosti nebude způsobeno objednatelem nebo vlivem překážky vzniklé v průběhu realizace díla nezávisle na vůli zhotovitele, kterou nemůže tento předvídat, odvrátit nebo překonat.
- 6.7 V případě porušení povinnosti zhotovitele stanovené v čl. II. odst. 2.4, tj. v případě překročení omezení stanoveného pro subdodavatele se zhotovitel zavazuje uhradit objednateli smluvní pokutu ve výši 100.000,-Kč za každý případ porušení.
- 6.8 V případě porušení povinnosti zhotovitele stanovené v čl. V odst.5.14, 5.15 , tj. se zhotovitel zavazuje uhradit objednateli smluvní pokutu ve výši 50.000,-Kč pro případ každé osoby, resp. subdodavatele, jehož při realizaci předmětu díla užil bez souhlasu objednatele, a jednotlivé osoby, resp. subdodavatele, který nenaplňoval kvalifikační předpoklady alespoň v takovém rozsahu, v němž byly kvalifikační předpoklady prokázány prostřednictvím původní osoby, resp. Subdodavatele.
- 6.9 Pokud zhotovitel poruší ujednání v čl. V. odst. 5.13 a 5.16, uhradí objednateli jednorázovou smluvní pokutu ve výši 100.000,- Kč, vyjma porušení spočívající v prodlení zhotovitele s doplněním bankovní záruky do výše zajištění. V případě prodlení zhotovitele s doplněním bankovní záruky do výše zajištění je zhotovitel povinen uhradit objednateli smluvní pokutu ve výši 0,2 % denně z částky odpovídající částce, o níž je zhotovitel povinen doplnit bankovní záruku do výše zajištění.
- 6.10 Smluvní pokuty se sčítají. Zaplacením smluvní pokuty není dotčen nárok objednatele na náhradu škody v plné výši.

- 6.11 Objednatel je oprávněn provést zápočet jakéhokoli svého nároku, včetně smluvní pokuty, proti nároku zhotovitele na zaplacení ceny díla nebo jeho části.

Čl. VII. ZÁNÍK SMLOUVY

7.1 Smlouva zaniká pouze v těchto případech:

- a) zánikem veškerých práv a povinností stran vyplývajících ze Smlouvy, popřípadě relevantních právních předpisů za předpokladu, že veškeré nároky smluvních stran byly uspokojeny, nebo
- b) odstoupením od smlouvy v souladu s články 7.2 až 7.4 této smlouvy.

7.2 Objednatel může od smlouvy odstoupit v případě, že nastala jakákoliv změna či skutečnost, týkající se zhotovitele, která by mohla mít dle názoru objednatele za následek nesplnění díla včas nebo řádně, a to písemným oznámením doručeným zhotoviteli. Objednatel je oprávněn odstoupit od smlouvy zejména jestliže:

- a) zhotovitel je v prodlení se započítáním prací o více než 15 dnů,
- b) zhotovitel je v prodlení s pokračováním prací, které přerušil jednostranně nebo na základě dohody s objednatelem, o více než 15 dnů ode dne, kdy objednatel zhotovitele vyzval ke znovuzahájení prací,
- c) zhotovitel poruší některou z povinností stanovenou v Čl. X. této smlouvy,
- d) zhotovitel poruší některou z podstatných povinností uvedených v této smlouvě
- e) zhotovitel je v prodlení s dokončením díla o více než 15 dní,
- f) zhotovitel neodstraní vady, které se vyskytnou v průběhu provádění díla, na které byl zhotovitel objednatelem písemně upozorněn, ve lhůtě v písemném upozornění uvedeně,
- g) zhotovitel provádí dílo neodborným způsobem nebo v rozporu s projektovou dokumentací či technickými podmínkami i přes písemné upozornění objednatele nebo používá závadné, případně jiné než objednatelem schválené materiály,
- h) zhotovitel pověří třetí osobu k provádění díla nebo jeho části bez předchozího písemného souhlasu objednatele,
- i) zhotovitel opakovaně (dvakrát či vícekrát) nedodrží pokyny objednatele,
- j) zhotovitel jiným způsobem závažně poruší smlouvu nebo je opakovaně (dvakrát či vícekrát) v prodlení s plněním smluvních povinností.
- k) U příslušného soudu ohledně majetku zhotovitele bylo zahájeno insolvenční řízení (řízení o úpadku), insolvenční návrh byl zamítnut pro nedostatek majetku dlužníka nebo bylo povoleno moratorium. Zhotovitel je povinen tyto skutečnosti objednateli neprodleně písemně oznámit. Jestliže je v době před splatností pozastávky podán insolvenční návrh, který se týká zhotovitele, zaniká právo zhotovitele na úhradu pozastávky. Sjedná se, že částka odpovídající výši pozastávky ke dni podání insolvenčního návrhu představuje slevu z ceny díla, kterou zhotovitel poskytuje objednatel.

Ustanovení předchozího odstavce neplatí, jestliže soud insolvenční návrh pravomocně zamítne z jiného důvodu než pro nedostatek majetku nebo řízení o návrhu skončí, aniž by o něm soud věcně rozhodl, anebo jestliže soud rozhodne o jiném způsobu řešení úpadku než prohlášením konkursu. Ustanovení předchozího odstavce dále neplatí ani v případě, že před prohlášením konkursu právo zhotovitele na úhradu pozastávky zaniklo započtením se vzájemnými peněžitými pohledávkami objednatele.

- l) Zhotovitel vstoupí nebo vstoupil do likvidace; zhotovitel je povinen tuto skutečnost objednateli neprodleně písemně oznámit,
- m) zhotovitel ztratí nebo zničí stavební deník; zhotovitel je povinen tuto skutečnost objednateli neprodleně písemně oznámit,
- n) zhotovitel poruší některou z povinností stanovenou v čl. 5.13 a 5.14 této smlouvy,
- o) Zhotovitel je oprávněn od této smlouvy odstoupit, bude-li objednatel v prodlení s úhradou faktur po dobu delší než 60 dní.

7.3 Odstoupení od smlouvy musí být uskutečněno písemnou formou a nabývá účinnosti dnem doručení tohoto dokumentu druhé smluvní straně, nestanoví-li smluvní strana, jejímž projevem vůle se Smlouva zrušuje, v listině o odstoupení den pozdější.

7.4 Odstoupí-li objednatel od smlouvy, nevznikne zhotoviteli nárok na náhradu škody.

7.5 Odstoupí-li kterákoliv strana od smlouvy, je objednatel oprávněn zadržet všechny splatné pohledávky zhotovitele k zajištění náhrady škody způsobené zhotovitelem ze Smlouvy nebo v její souvislosti.

7.6 Smluvní strany se dohodly, že v případě zániku smlouvy tato smlouva zaniká ex nunc, tzn., že práva a povinnosti smluvních stran vzniklé do zániku smlouvy, zejména práva objednatele k dílu, zůstávají nedotčeny.

7.7 Zanikne-li smlouva jedním ze způsobů uvedených v člancích 7.1 a 7.2 určí se cena části díla dokončeného do dne zániku smlouvy, v souladu s touto smlouvou na základě dohody stran. Nedojde-li k dohodě smluvních stran, určí cenu části díla dokončeného do dne zániku smlouvy znalec jmenovaný na základě dohody smluvních stran.

7.8 Bude-li zhotovitel zánik smlouvy rozporovat, je povinen staveniště a budovu, vč. přístupových komunikací vyklidit do sedmi dnů poté, co nastala skutečnost, se kterou je spojen zánik smlouvy, a vyčkat do pravomocného rozhodnutí příslušného orgánů mimo tyto prostory.

7.9 V případě ukončení smlouvy odstoupením ze strany objednatele dle bodu 7.2. písm. k) a není –li dohodnuto jinak, smluvní strany ujednávají, že k datu ukončení této smlouvy zanikají povinnosti zhotovitele sjednané v článku XV. této smlouvy s tím, že platí dohoda stran, že dohodnutá cena díla se snižuje o výši všech dohodnutých realizovaných i budoucích pozastávek (maximálně však 10% z ceny díla) a to ke dni zahájení insolvenčního řízení nebo dne, kdy nastanou účinky odstoupení od smlouvy a to bez ohledu na to, zda se zda se tohoto účinku objednatel vůči zhotoviteli výslovně dovolal. Snižování ceny díla dle tohoto ustanovení nevyklučuje současně uplatnění sjednaných smluvních pokut (např. za prodlení s odstraňováním záručních vad nebo nároku na náhradu škody

Čl. VIII. STAVBYVEDOUČÍ

8.1 Stavbyvedoucím, pověřeným vedením díla, zhotovitel jmenoval [REDAKCE] který je oprávněn ke všem úkonům týkajícím se realizace díla, k vystavování platebních dokladů aj., s výjimkou změny této smlouvy. Zhotovitel prohlašuje, že jím vybraná osoba je plně odborně způsobilá a že má veškerá potřebná oprávnění a autorizace nezbytné k výkonu činnosti stavbyvedoucího.

Čl. IX. TECHNICKÝ DOZOR INVESTORA, KOORDINÁTOR BOZP

9.1 Objednatel určí nejpozději ke dni předání staveniště subjekt pověřený funkcí technického dozoru investora a funkcí koordinátora bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

Čl. X. STAVEBNÍ DENÍK

- 10.1 V den předání a převzetí staveniště zhotovitelem zahájí vedení stavebního deníku (dále též jen "SD"), který musí být kdykoli přístupný na stavbě. Do tohoto SD budou zapisovány všechny údaje nezbytné pro posouzení kvality prováděných prací, všechny údaje nezbytné pro rozhodování veřejnoprávních orgánů a všechny údaje mající vliv na celý průběh stavby tak, jak to odpovídá ustanovením této smlouvy a požadavkům stanoveným právními předpisy, počínaje zápisem o předání a převzetí staveniště. Stavební deník bude uložen tak, aby byl vždy přístupný. Zápisy učiněné do SD potvrdí druhá smluvní strana vždy nejpozději do 3 pracovních dnů po prokazatelném vyzvání nebo vyznačí své námitky. V opačném případě bude platit domněnka, že s obsahem zápisu souhlasí. Povinnost vést stavební deník končí dnem předání a převzetí díla. Archivační lhůta SD činí 10 let.
- 10.2 Zhotovitel se zavazuje vyzvat objednatele zápisem ve stavebním deníku objednatele k účasti na předepsaných nebo dohodnutých zkouškách, a to nejméně 3 pracovní dny předem.

Čl. XI. PROVĚRKA ZAKRÝVANÝCH PRACÍ

- 11.1 Práce a konstrukce, které budou při další realizaci díla zakryty, budou prověřeny oprávněným zástupcem objednatele na prokazatelnou výzvu zhotovitele, učiněnou zápisem do stavebního deníku nejméně čtyři dny předem. Nedostaví-li se zástupce objednatele k tomuto prověření, může zhotovitel provést zakrytí. Pokud bude objednatel dodatečně požadovat odkrytí těchto prací, je zhotovitel povinen tento požadavek splnit. V případě, že dodatečnou kontrolou nebyly zjištěny nedostatky, nese náklady s tím spojené objednatel. V opačném případě nese tyto náklady zhotovitel. Nevyzve-li zhotovitel objednatele ke kontrole těchto prací, je zhotovitel povinen na písemnou žádost objednatele ve stavebním deníku tyto odkryt a znovu zakrýt a nést veškeré náklady s tím spojené, a to i v případě, že tyto práce byly provedeny řádně. O prověření zakrývaných prací či konstrukcí bude sepsán zápis, který nenahrazuje zápis o předání a převzetí díla.

Čl. XII. PŘECHOD VLASTNICKÉHO PRÁVA A NEBEZPEČÍ ŠKODY

- 12.1 Zhotovitel nese nebezpečí škody na zhotovovaném díle od doby převzetí staveniště až do doby převzetí díla objednatelem a odstranění vad a nedodělků případně zjištěných při předání díla.

Čl. XIII. PŘEDÁNÍ A PŘEVZETÍ DÍLA

- 13.1 Předání a převzetí díla se uskuteční na základě přejímacího řízení, o kterém bude sepsán předávací protokol, který bude mj. obsahovat:
- datum předání a převzetí díla,
 - jméno a příjmení předávajícího a přejímajícího,
 - popis předávaného díla,
 - soupis dokladů, předložených při přejímce nebo před ní, a předávaných objednateli,
 - případné nedodělky akceptované objednatelem, včetně termínu dohodnutého pro jejich odstranění,
 - případné vícepráce, termín jejich provedení a způsob úhrady,
 - prohlášení o předání a převzetí díla,

- záruční dobu za jakost díla,
 - vlastnoruční podpisy předávajícího a přijímajícího.
- Smluvní strany si mohou dohodnout „předpřejímku“.



- 13.2 Přejímací řízení bude svoláno objednatelem na základě písemného sdělení zhotovitele, že dílo je dokončeno, a to nejméně 15 dnů po doručení tohoto sdělení objednateli.
- 13.3 Podmínkou předání a převzetí předmětu díla je úspěšné provedení veškerých zkoušek a atestů předepsaných zejména objednatelem, příslušnými předpisy, platnými normami a projektovou dokumentací. Tyto zkoušky a měření provede zhotovitel na své náklady.
- 13.4 Alespoň dva dny před přejímacím řízením zhotovitel objednateli předloží následující doklady:
- a) dokumentaci skutečného provedení stavby se zřetelným zakreslením všech změn, k nimž došlo v průběhu provádění díla ve dvou vyhotoveních, z toho jedenkrát v elektronické formě. Projekt skutečného provedení bude na každém výkresu opatřen razítkem a podpisem odpovědné osoby zhotovitele. V případech, kdy pro velké množství změn by dokumentace byla nepřehledná, zpracuje zhotovitel na své náklady dokumentaci novou.
 - b) všechny předepsané doklady osvědčující řádné a kvalitní provedení díla, včetně prohlášení zhotovitele o jakosti a úplnosti díla a protokolů o provedených zkouškách a měřeních,
 - c) prohlášení o shodě (ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů v aktuálním znění) všech použitých materiálů, polotovarů, výrobků a zařízení, u kterých je prohlášení o shodě požadováno,
 - d) kopie denních zápisů ve stavebním deníku zhotovitele od počátku jeho vedení do dne, předcházejícího přejímce díla. Vlastní stavební deník bude objednateli předán nejpozději následující den po jeho uzavření.
- 13.5 Pokud se při přejímacím řízení stavby zadavatelem či při kolaudačním řízení zjistí nutnost poskytnutí dalších dokladů, zavazuje se zhotovitel takové doklady dodat objednateli v termínu určeném objednatelem.
- 13.6 Objednatel je oprávněn odmítnout převzetí díla v případě, že byly zjištěny vady či nedodělky tohoto díla, nebo nebyly předloženy doklady požadované pro přejímací řízení, popř. objednatel shledal, že tyto doklady jsou chybné, nepravdivé nebo neúplné. Smluvní strany prohlašují, že vylučují použití ustanovení § 2628 NOZ.
- 13.7 Objednatel může na základě vlastního uvážení převzít dílo i v případě, že vykazuje drobné vady a nedodělky, které samy o sobě ani ve spojení s jinými nebrání řádnému užívání díla. V takovém případě bude součástí zápisu o předání a převzetí díla seznam konkrétních vad s termíny jejich odstranění nebo dohoda o slevě z ceny díla v případě, že objednatel shledá vady neodstranitelnými.
- 13.8 V případě zjištění jakýchkoliv vad v průběhu předávání díla je objednatel oprávněn přejímací řízení přerušit, vyhotovit seznam zjištěných vad s termíny jejich odstranění a po kontrole odstranění vad v přejímacím řízení pokračovat.
- 13.9 Zhotovitel se zavazuje vady díla bezplatně odstranit ve lhůtách dohodnutých smluvními stranami, jinak do 5 dnů poté, co mu byly oznámeny. V opačném případě je objednatel oprávněn nechat odstranit reklamovanou vadu třetí osobou. Účelně vynaložené náklady s tím spojené nese zhotovitel, který je povinen tyto náklady objednateli uhradit do 10 dnů po obdržení výzvy k úhradě, nebude-li k jejich úhradě postačovat zádržné. Tyto náklady se budou považovat za zaplacené dnem, kdy bude jim odpovídající finanční částka připsána na účet objednatele. Odstranění vady třetí osobou nebude mít dále vliv na záruku za jakost díla poskytnutou zhotovitelem.

- 13.10 Zhotovitel se zavazuje staveniště a budovu, vč. přístupových komunikací řádně vyklidit do 15 dnů po předání a převzetí díla.

Čl. XIV. ZÁRUČNÍ DOBA

- 14.1 Zhotovitel poskytuje za jakost díla, resp. veškerých provedených prací záruku po dobu **60 měsíců** od data písemného předání a převzetí díla bez vad a nedodělků vyjma výrobků se záruční lhůtou stanovenou výrobcem, u kterých platí záruční lhůta stanovená výrobcem. Zhotovitel tímto garantuje, že jím provedené dílo bude bezvadné, tj. bude mít po uvedení do provozu vlastnosti a jakost stanovenou touto smlouvou, projektovou dokumentací, technickými podmínkami, platnými ČSN/CS EN/EN a dalšími obecně závaznými právními předpisy a že bude způsobilé pro použití k obvyklému účelu.

Čl. XV. VADY DÍLA

- 15.1 V případě, že se na díle v záruční době objeví vady, objednatel je bude reklamovat u zhotovitele, a to i telefonicky či e-mailem. Odpovědným zaměstnancem zhotovitele pro reklamace je 

- 15.2 Pokud objednatel uplatní reklamaci, zavazuje se ji zhotovitel vyřídit bez zbytečného odkladu, nejpozději do 10 dnů od jejího uplatnění nebo do 24 hodin, jedná-li se o vadu (vady) ohrožující bezpečnost nebo provoz díla nebo v případě vzniku havárie, a to provedením opravy nebo výměnou vadné části díla, nebude-li objednatel požadovat slevu z ceny díla nebo neodstoupí-li objednatel v souladu s Občanským zákoníkem od smlouvy.
- 15.3 Neodstraní-li zhotovitel reklamované vady ve lhůtách dle předchozí věty, je objednatel oprávněn nechat je odstranit třetí osobou. Náklady s tím spojené nese zhotovitel, který je povinen tyto náklady objednateli uhradit do 10 dnů po obdržení výzvy k úhradě. Pokud tak zhotovitel neučiní, má Objednatel právo náklady spojené s odstraněním vady uhradit z bankovní záruky zřízené dle ust. 5.14 Smlouvy o dílo. Tyto náklady se budou považovat za zaplacené dnem, kdy bude jim odpovídající finanční částka připsána na účet objednatele.
- 15.4 Doba od uplatnění záruky za jakost a do doby vyřízení reklamace se do záruční doby nezapočítává. Odstranění záruční vady třetí osobou nebude mít dále vliv na záruku za jakost díla poskytnutou zhotovitelem.
- 15.5 Ostatní nároky objednatele z vad díla vyplývající z Občanského zákoníku nejsou dotčeny.
- 15.6 Zhotovitel poskytne na opravy provedené v rámci reklamace v posledních 12 měsících záruční doby záruku v délce 24 měsíců (nebude-li dohodnuta delší doba). Záruční doba začíná běžet ode dne převzetí odstraněné reklamované vady objednatelem.
- 15.6 1 měsíc po uplynutí Záruky, případně po dni odstranění veškerých vad a nedodělků, dle toho, která z uvedených skutečností nastane později, Objednatel vydá Zhotoviteli originál listiny prokazující zřízení bankovní záruky.

Čl. XVI. DORUČOVÁNÍ

- 16.1 Všechny písemnosti dle této smlouvy budou doručovány osobně, kurýrem, datovou schránkou nebo poštou na adresu sídla smluvních stran uvedenou v záhlaví Smlouvy. Změny doručovací

adresy jsou možné písemným oznámením doručeným druhé smluvní straně.

- 16.2 Písemnost bude doručena jejím doručením nebo odmítnutím převzetí.
- 16.3 V případě neexistence důkazu o dřívějším doručení se bude mít za to, že písemnost zasílaná doporučeným dopisem s dodejkou byla doručena na konci sedmého dne po jejím odeslání.

Čl. XVII.

ODPOVĚDNOST ZA ŠKODU

- 17.1 Zhotovitel odpovídá za škody, které způsobí v souvislosti s prováděním díla (popř. jím pověřené osoby).

Čl. XVIII.

ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ A ZVLÁŠTNÍ UJEDNÁNÍ

- 18.1 Zhotovitel prohlašuje, že je odborně způsobilým provést objednané dílo řádně a kvalitně. Jeho zaměstnanci jsou proškoleni v předpisech pro zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany a jsou pojištěni pro případ úrazu nebo úmrtí v důsledku pracovního úrazu či nemoci z povolání.
- 18.2 Zhotovitel je povinen vydat objednateli k datu podpisu této smlouvy a poté na jeho žádost kdykoliv během plnění závazků dle této smlouvy, včetně doby poskytnutých záruk, čestné prohlášení obsahující informaci o aktuální vlastnické struktuře zhotovitele a poskytnout mu seznam subdodavatelů, kterými plní či plnil závazky vyplývající z této smlouvy. Tento závazek se zavazuje přenést i na své subdodavatele. Čestné prohlášení dle tohoto ustanovení je zhotovitel povinen objednateli doručit nejdéle do 15ti dnů od doručení jeho žádosti. Opakované neplnění tohoto závazku se považuje za podstatné porušení podmínek této smlouvy.
- 18.3 Pro potřeby této smlouvy a odstranění všech pochybností strany potvrzují, že dílo se považuje za zcela dokončené okamžikem podpisu zápisu o předání a převzetí díla mezi zhotovitelem a objednatelem a vyklizením staveniště, ne však dříve, než splněním závazků zhotovitele k odstranění všech vad a nedodělků z přejímky a to i když s nimi bylo dílo tímto protokolem převzato.
- 18.4 Smluvní strany potvrzují, že cena díla sjednaná v článku IV. této smlouvy představuje hodnotu veškerých plnění zhotovitele včetně závazků zhotovitele vyplývajících ze zhotovitelem poskytnutých záruk za jakost díla. Pro případ, že ohledně zhotovitele bude zahájeno insolvenční řízení nebo dojde k ukončení této smlouvy odstoupením ze strany objednatele nebo v případě, kdy zhotovitel nebude z jakýchkoliv důvodů moci dostát svým závazkům vyplývajícím z poskytnuté záruky za jakost, nebo pro případ, že by závazky z odpovědnosti za vady zanikly, oceňují smluvní strany hodnotu záruky za jakost díla částkou odpovídající 10% z ceny díla. Nastane-li kterákoliv z událostí či skutečností zakládající nárok objednatele na slevu z ceny díla dle této smlouvy a smluvní strany se nedohodnou jinak, má zhotovitel nárok na zaplacení ceny díla ve výši stanovené dle přísl. ustanovení této smlouvy snížené o sjednanou hodnotu záruk.
- 18.5 Obsah této smlouvy lze měnit výhradně písemnými smluvními dodatky podepsanými statutárními zástupci nebo zmocněnými zástupci obou smluvních stran, dodatky budou vždy uzavřeny v souladu se zákonem č. 137/2006 Sb. o veřejných zakázkách v platném znění. Smluvní strany výslovně vylučují možnost změny podmínek této smlouvy ústní nebo jakoukoliv jinou formou, než tak, jak je uvedeno v tomto ustanovení.
- 18.6 Tato smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem jejího podpisu oběma smluvními stranami.

- 18.7 Tato smlouva je vyhotovena ve 4 stejnopisech, z nichž po podpisu obdrží každá smluvní strana dvě identická vyhotovení.
- 18.8 Tato smlouva je podepsána oprávněnými zástupci smluvních stran a odpovídá jejich pravé a svobodné vůli.
- 18.9 Smluvní strany souhlasí se zveřejněním smlouvy na internetových stránkách MČ Prahy 8.

18.11 Nedílnou součástí smlouvy je tato příloha:

Příloha č. 1 - cenová nabídka (oceněný položkový rozpočet)

Příloha č. 2 - harmonogram prací s vyznačenými milníky provádění díla

Příloha č. 3 - Seznam subdodavatelů

Příloha č. 4 - Technické listy výrobků

Příloha č. 5 - Bankovní záruka

20.06.2016

Rekonstrukce školní kuchyně a jídelny
ZŠ Mazurská, Svidnická 1a, Praha 8

REKAPITULACE

Popis

SO 01: Rekonstrukce školní kuchyně a jídelny ZŠ Mazurská

1.1.: Architektonicko - stavební a statické řešení

- 0031: Zdi pozemních staveb
- 0034: Stěny a příčky
- 0061: Úprava povrchů vnitřní
- 0062: Úprava povrchů vnější
- 0063: Podlahy a podlahové konstrukce
- 0094: Lešení
- 0095: Dokončovací konstrukce a práce pozemních staveb
- 0096: Bourání konstrukcí
- 099.: Přesun hmot HSV
- 711.: Izolace proti vodě a vlhkosti
- 7631: Konstrukce montované - z desek sádrokartonových
- 764.: Konstrukce klempířské
- 766.: Konstrukce truhlářské
- 767.: Konstrukce zámečnické
- 771.: Podlahy z dlaždic
- 776.: Podlahy povlakové
- 781.: Obklady
- 784.: Malby

1.2.: Technické zařízení budovy

- 021.: Elektroinstalace
- 024.: Vzduchotechnika
- 7200: Zdravotní technika
- 727.: Protipožární opatření
- 791.: Technologie gastronomického provozu
- 796.: Vnitřní vybavení

1.3.: Vedlejší rozpočtové náklady

- VRN.: Vedlejší rozpočtové náklady

Celkem (bez DPH)

DPH 21 %

Celkem (včetně DPH)

**Rekonstrukce školní kuchyně a jídelny
ZŠ Mazurská, Svidnická 1a, Praha 8**

Rozpočet s výkazem výměr

Poř. Kód	Popis	MJ	Výměra	Jedn. cena	Cena
SO 01: Rekonstrukce školní kuchyně a jídelny ZŠ Mazurská					
1.1.: Architektonicko - stavební a statické řešení					
0031: Zdi pozemních staveb					
1.	311231114	Zdivo nosné z cihel plných			
2.	317168112	Překlad keramický plochý š 11,5 cm dl 125 cm - OZN. PR01, PR05, PR06			
3.	317168115	Překlad keramický plochý š 11,5 cm dl 200 cm - OZN. PR02			
4.	317168122	Překlad keramický plochý š 14,5 cm dl 125 cm - OZN. PR03			
5.	317168124	Překlad keramický plochý š 14,5 cm dl 175 cm - OZN. PR04			
6.	317168132	Překlad keramický vysoký v 23,8 cm dl 150 cm - OZN. PR07			
7.	317944321	Válcované nosníky do č.12 dodatečně osazované do připravených otvorů			
8.	342291121	Ukotvení příček k cihelným konstrukcím plochými kotvami			
0034: Stěny a příčky					
1.	342248112	Příčky keramické tl 115 mm pevnosti P 10 na MVC			
2.	342248113	Příčky keramické tl 140 mm pevnosti P 10 na MVC			
3.	342291121	Ukotvení příček k cihelným konstrukcím plochými kotvami			
0061: Úprava povrchů vnitřní					
1.	611131102	Cementový postřik vnitřních stropů nanášený síťovitě ručně			
2.	611321140	Vápenocementová omítka štuková dvouvrstvá vnitřních stropů rovných nanášená ručně			
3.	612131102	Cementový postřik vnitřních stěn nanášený síťovitě ručně			
4.	612135001	Vyrovnání podkladu vnitřních stěn maltou vápenocementovou tl do 10 mm			
5.	612135002	Vyrovnání podkladu vnitřních stěn maltou cementovou tl do 10 mm - pod obklad			
6.	612471413	Tenkovrstvá úprava vnitřních stěn tl do 3 mm aktivovaným štukem s disperzní přísadou			
0062: Úprava povrchů vnější					
1.	622131102	Cementový postřik vnějších stěn nanášený síťovitě ručně			
2.	622321141	Vápenocementová omítka štuková dvouvrstvá vnějších stěn nanášená ručně			
3.	622471315	Nátěr vnějších stěn včetně penetrace			
4.	622521031	Tenkovrstvá silikátová zrnitá omítka tl. 3,0 mm včetně penetrace vnějších stěn			
5.	622711120	KZS stěn budov pod omítku deskami z polystyrénu EPS tl 100 mm s hmoždinkami s plastovým trnem			

Rozpočet s výkazem výměr

Poř. Kód	Popis
0063: Podlahy a podlahové konstrukce	
1.	631311134 Mazanina tl do 240 mm z betonu prostého tř. C 16/20
2.	631319013 Příplatek k mazanině tl do 240 mm za přehlazení povrchu
3.	631319197 Příplatek k mazanině tl do 240 mm za plochu do 5 m ²
4.	631351101 Zřízení bednění ryh a hran v podlahách
5.	631351102 Odstranění bednění ryh a hran v podlahách
0094: Lešení	
1.	949101111 Lešení pomocné pro objekty pozemních staveb s lešeňovou podlahou v do 1,9 m zatížení do 150 kg/m ²
0095: Dokončovací konstrukce a práce pozemních staveb	
1.	952901111 Vyčištění budov bytové a občanské výstavby při výšce podlaží do 4 m
2.	953901001 Oddělení prostor bez stavebního zásahu - provizorní příčky z dřevěných hranolů, desek OSB a geotextilie - montáž a zpětná demontáž
0096: Bourání konstrukcí	
1.	763131821 Demontáž SDK podhledů s dvouvrstvou nosnou kci z ocelových profilů opláštění jednoduché
2.	766421820 Demontáž truhlářského obložení podhledů
3.	766421822 Demontáž truhlářského obložení podhledů podkladových roštů
4.	766441820 Demontáž parapetních desek dřevěných, laminovaných šířky do 30 cm délky přes 1,0 m
5.	766691914 Vyvěšení nebo zavěšení dřevěných křidel dveří pl do 2 m ²
6.	771473810 Demontáž soklíků z dlaždic keramických lepených rovných
7.	771573811 Demontáž podlah z dlaždic keramických lepených
8.	776511821 Demontáž povlakových podlah lepených včetně soklu
9.	960010001 Drobné bourání - např. kapsy pro překlady, provázání zdiva apod.
10.	962031132 Bourání příček z cihel pálených na MVC tl do 100 mm
11.	962031133 Bourání příček z cihel pálených na MVC tl do 150 mm
12.	962032231 Bourání zdiva z cihel pálených nebo vápenopískových na MV nebo MVC
13.	965042241 Bourání podkladů pod dlažby nebo mazanin betonových nebo z litého asfaltu tl přes 100 mm pl přes 4 m ²
14.	968062246 Vybourání dřevěných rámu oken jednoduchých včetně křidel pl do 4 m ²
15.	968062247 Vybourání dřevěných rámu oken jednoduchých včetně křidel pl přes 4 m ²
16.	968072455 Vybourání kovových dveřních zárubní pl do 2 m ²
17.	968072456 Vybourání kovových dveřních zárubní pl přes 2 m ²

Rozpočet s výkazem výměr

Poř. Kód	Popis	MJ	Výměra	Jedn. cena	Cena
18.	971033541	Vybourání otvorů ve zdivu cihelném pl do 1 m2 na MVC nebo MV tl do 300 mm			
19.	971033641	Vybourání otvorů ve zdivu cihelném pl do 4 m2 na MVC nebo MV tl do 300 mm			
20.	971033651	Vybourání otvorů ve zdivu cihelném pl do 4 m2 na MVC nebo MV tl do 600 mm			
21.	978013141	Otlučení vnitřních omítek stěn MV nebo MVC stěn v rozsahu do 30 %			
22.	978013191	Otlučení vnitřních omítek stěn MV nebo MVC stěn v rozsahu do 100 %			
23.	978015391	Otlučení vnějších omítek MV nebo MVC v rozsahu do 100 %			
24.	978021191	Otlučení cementových omítek vnitřních stěn o rozsahu do 100 % - pod obkladem			
25.	978059541	Odsekání a odebrání obkladů stěn z vnitřních obkládaček plochy přes 1 m2			
099.: Přesun hmot HSV					
1.	997013211	Vnitrostaveništní doprava suti a vybouraných hmot do 50 m pro budovy v do 6 m ručně			
2.	997013501	Odvoz suti na skládku a vybouraných hmot nebo meziskládku do 1 km se složením			
3.	997013509	Příplatek k odvozu suti a vybouraných hmot na skládku ZKD 1 km přes 1 km			
4.	997013830	Poplatek za uložení stavební suti na skládce (skládkovné)			
5.	997013832	Poplatek za uložení komunálního odpadu na skládce (skládkovné)			
6.	997221611	Nakládání suti na dopravní prostředky pro vodorovnou dopravu			
7.	997221612	Nakládání vybouraných hmot na dopravní prostředky pro vodorovnou dopravu			
8.	999281111	Přesun hmot pro opravy a údržbu budov v do 25 m			
711.: Izolace proti vodě a vlhkosti					
1.	711413110	Izolace proti vodě za studena vodorovně těsnicí hmotou včetně provedení systémových detailů - kouty, rohy, vytažení min. 200 mm na stěnu apod.			
2.	711413120	Izolace proti vodě za studena svislé těsnicí hmotou včetně provedení systémových detailů - kouty, rohy apod.			
3.	998711201	Přesun hmot procentní pro izolace proti vodě, vlhkosti a plynům v objektech v do 6 m			
7631: Konstrukce montované - z desek sádrokartonových					
1.	763111440	SDK příčka, dvojitý záklop tl 100 mm profil CW+UW 50 desky H2+akustická 12,5 TI 50 mm			
2.	763111717	SDK příčka základní penetrační nátěr			
3.	763121452	SDK stěna přesazená, profil CW+UW 75 desky 2xH2 12,5 TI 50 mm			
4.	763121714	SDK stěna přesazená základní penetrační nátěr			
5.	763131460	SDK pohled desky 2xH2 12,5 bez TI dvouvrstvá spodní kce profil CD+UD			
6.	763131480	SDK pohled desky 2xH2 12,5 TI 60 mm, dvouvrstvá spodní kce profil CD+UD			
7.	763131714	SDK pohled základní penetrační nátěr			
8.	763431001	Montáž minerál. pohledu s vyjímatelnými panely vel. do 0,36 m2 na zavěšený viditelný rošt			
9.	59030569	Podhled kazetový			

Rozpočet s výkazem výměr

Poř. Kód	Popis	MJ	Výměra	Jedn. cena	Cena
10.	998763401	Přesun hmot procentní pro sádkartonové konstrukce v objektech v do 6 m			
764.: Konstrukce klempířské					
1.	764010001	Oplechování a zaizolování prostupů střešní konstrukcí v rámci jednotlivých sítí, případně osazení chladicí jednotky na střeše objektu - prvky budou vyrobeny z předzvětralého titanzinkového plechu standard Rheinzink DBP, tl. 0,7 mm břidlicově šedý			
2.	998764201	Přesun hmot procentní pro konstrukce klempířské v objektech v do 6 m			
766.: Konstrukce truhlářské					
1.	766010001	Dodávka a montáž vnitřních dveří - viz příloha			
2.	766010002	Provedení kontroly všech prvků oken, střešních světlíků a střešních oken - zasklení, těsnění, oplechování, napojení hydroizolace. V případě potřeby bude provedena oprava poškozených dílů a částí			
3.	766010003	Dodávka a montáž vnitřního posuvného okna k hospodářce 1000x1000 mm, bezpečnostní zasklení, nátěr - kompletní provedení - OZN. O/01.01			
4.	766010004	Dodávka a montáž dřevěného protinárazového dubového prvku výšky 250 mm na stěnách - transparentní polyuretový nátěr - kompletní provedení - OZN. TR/01.01			
5.	766010005	Dodávka a montáž vnitřního parapetu s nosem š. do 100 mm - laminované dřevotřískové desky - OZN. TR/01.02-08			
6.	766010006	Dodávka a montáž vnitřního parapetu s nosem š. do 100 mm - dřevo tvrdé (dub) - OZN. TR/01.05			
7.	766010007	Příplatek za provedení lichoběžníkového tvaru parapetu dle stáv. stavu			
8.	998766201	Přesun hmot procentní pro konstrukce truhlářské v objektech v do 6 m			
767.: Konstrukce zámečnické					
1.	767010001	Dodávka a montáž přechodových lišt			
2.	767010002	Oprava a nátěr ocel. konstrukce světel v jídelně			
3.	767010003	Dodávka a montáž interiérové prosklené stěny s 3 dvoukřídlovými dveřmi - 2070x5405 mm, hliník eloxovaný, případně RAL a povrch dle architekta - dveře opatřené madlem, zámkem, dle požadavků PBRS - OZN. PS/01.01			
4.	767010004	Dodávka a montáž revizních dvířek			
5.	767010005	Dodávka a montáž vodotěsného ocelového vstupního poklopu do instalační šachty, vč. rámečku - s možností zadláždění, 950x680 mm, nerez - OZN. ZA/1.01			
6.	767010006	Dodávka a montáž rolovací mříže s elektropohonem výšky 2600 mm, délky 5610 mm - pozink. ocel., odstín hliník - OZN. ZA/1.02			
7.	767010007	Dodávka a montáž rolovací mříže s elektropohonem výšky 2600 mm, délky 6120 mm - pozink. ocel., odstín hliník - OZN. ZA/1.02			

Rozpočet s výkazem výměr

Poř. Kód	Popis	MJ	Výměra	Jedn. cena	Cena
8.	767010008	Ocelová mříž na zásobovací rampě s 2kř. dveřmi - 4430x3140 m - stávající - přeborušení, dvojnásobný nátěr, kontrola kotevnic prvků, pantů, zámku - v případě poškození oprava, příp. výměna - OZN. ZA/1.03			
9.	998767201	Přesun hmot procentní pro zámečnické konstrukce v objektech v do 6 m			
771.: Podlahy z dlaždic					
1.	771474114	Montáž soklíků z dlaždic keramických rovných flexibilní lepidlo v do 150 mm			
2.	771574111	Montáž podlah keramických včetně lepidla, spárování atd. - kompletní provedení			
3.	5976116	Dodávka keramické dlaždice - dle výběru investora			
4.	771575111	Montáž podlah keramických mrazuvzdorných vč. lepidla, spárování atd. - kompletní provedení			
5.	5976117	Dodávka keramické dlaždice mrazuvzdorné - dle výběru investora			
6.	771591111	Podlahy penetrace podkladu			
7.	771591115	Podlahy spárování silikonem			
8.	771990112	Vyrovnání podkladu samonivelační stěrkou tl 3 mm pevnosti 30 MPa			
9.	998771201	Přesun hmot procentní pro podlahy z dlaždic v objektech v do 6 m			
776.: Podlahy povlakové					
1.	776491114	Dodávka a montáž soklu			
2.	776521100	Lepení pásů povlakových podlah plastových včetně lepidla			
3.	2841228	Podlahovina PVC			
4.	776590100	Úprava podkladu nášlapných ploch vysátím			
5.	776590150	Úprava podkladu nášlapných ploch penetrací			
6.	776990112	Vyrovnání podkladu samonivelační stěrkou tl 3 mm pevnosti 30 MPa			
7.	998776201	Přesun hmot procentní pro podlahy povlakové v objektech v do 6 m			
781.: Obklady					
1.	781474110	Montáž obkladů vnitřních keramických lepených flexibilním lepidlem vč. lepidla, spárování atd. - kompletní provedení			
2.	59760998	Keramické obkládačky			
3.	781494111	Plastové profily rohové lepené flexibilním lepidlem			
4.	781494311	Plastové profily dilatační lepené flexibilním lepidlem			
5.	781494511	Plastové profily ukončovací lepené flexibilním lepidlem			
6.	781495111	Penetrace podkladu vnitřních obkladů			
7.	781495115	Spárování vnitřních obkladů silikonem			
8.	998781201	Přesun hmot procentní pro obklady keramické v objektech v do 6 m			

784.: Malby

CO
1.4

Rozpočet s výkazem výměr

Poř. Kód	Popis	MJ	Výměra	Jedn. cena	Cena
1.	784402801	Odstranění maleb oškrabáním v místnostech v do 3,8 m			
2.	784422270	Malby barevné dvojnásobné se začištěním a 2x pačokováním, penetrace			
3.	784901R	Grafika na stěny dle návrhu architekta			
1.2.: Technické zařízení budovy					
021.: Elektroinstalace					
1.	210020001	Elektroinstalace - Silnoproud - demontáž, manipulace, naložení, odvoz a ekologická likvidace (skládkovné)			
2.	210020002	Elektroinstalace - Silnoproud - nové rozvody a zařízení - viz příloha			
3.	210020003	Stavební přípomoc			
024.: Vzduchotechnika					
1.	240020001	Vzduchotechnika, větrání - demontáž, manipulace, naložení, odvoz a ekologická likvidace (skládkovné), nové rozvody a zařízení - viz příloha			
2.	240020002	Stavební přípomoc			
7200: Zdravotní technika					
1.	720002001	Zdravotně technické instalace - demontáž, manipulace, naložení, odvoz a ekologická likvidace (skládkovné), nové rozvody a zařízení - voda, plyn, kanalizace a zařizovací předměty - viz příloha			
2.	720002002	Vybourání podlah a uvedení do původního stavu - ležatá kanalizace - kompletní provedení			
3.	720002003	Stavební přípomoc			
727.: Protipožární opatření					
1.	727020001	Dodávka a montáž výstražných tabulek - značení únikových cest, označení rozvaděčů, hasicích přístrojů apod.			
2.	727020002	Dodávka a montáž přenosného hasicího práškového přístroje s hasicí schopností - 21A, 6 kg vč. držáku, revize a dopravy			
3.	727020003	Dodávka a montáž přenosného hasicího sněhového přístroje S5, vč. držáku, revize a dopravy			
4.	727020004	Dodávka a montáž protipožárních ucpávek prostupů, autonomní detekce atd. dle PBRS - kompletní provedení			
791.: Technologie gastronomického provozu					

Rozpočet s výkazem výměr

Poř. Kód	Popis	MJ	Výměra	Jedn. cena	Cena
1.	791020001	Technologie gastronomického provozu - demontáž, manipulace, naložení, odvoz a ekologická likvidace (skládkovné)			
2.	791020002	Technologie gastronomického provozu - nové vybavení kuchyně - viz příloha			
3.	791020003	Stavební přípomoc			
796.: Vnitřní vybavení					
1.	796000001	Vybavení jídelny - stoly a židle - demontáž, manipulace, odvoz, uskladnění a zpětné osazení			
2.	796000002	Vybavení jídelny - stůl + 2 židle - kompletně repasováno - ocelové části budou opatřeny novým ochranným nátěrem v požadovaném odstínu, poškozené sedací plochy budou vyměněny za nové (cca 20 %), ostatní sedací plochy budou opatřeny novým nátěrem			
3.	791020003	Stavební přípomoc			
1.3.: Vedlejší rozpočtové náklady					
VRN.: Vedlejší rozpočtové náklady					
1.	03	Zařízení staveniště			
2.	06	Územní vlivy			
3.	07	Provozní vlivy			
4.	15	Kompletační činnost			
5.		Dopracování vybraných částí projektové dokumentace do stupně dokumentace pro provedení stavby			
6.		Zpracovávání objednatelem požadovaných a vzájemně projednaných změn díla			
7.		Technická pomoc a konzultace při realizaci a kolaudaci stavby			
8.		Průběžné vedení a aktualizace výkresové dokumentace dle odsouhlasených změn projektové dokumentace a to ve formě: a) alternativních technických řešení, b) aplikace alternativních technických výrobků, c) zpracování výstupů z dodavatelských (výrobních) dokumentací, d) požadované změny od uživatele objektu			
9.		Technická pomoc při posuzování technických alternativ navrhovaných GD stavby			
10.		Technická pomoc při provádění, přípravě vzorkování a provádění jednotlivých vzorků na stavbě			
11.		Spolupráce při řešení dílenských dokumentací a aktualizace navazujících tzv. okrajových detailů při řešení dílenských dokumentací			
12.		Geodetické práce, vtyčení stáv. inženýrských sítí, které mohou být realizací stavby dotčeny			

ROZPOČET

Stavba: ZŠ MAZURSKÁ

Objekt: SVÍDNICKÁ 1a, Č.P. 599, PRAHA 8

Objednatel:

Zhotovitel:

Datum: 01 / 2016

JKSO:

P.Č.	KCN	Kód položky	Popis	MJ	Množství celkem	Cena jednotková	Cena celkem
1	2	3	4	5	6	7	10
			Zdravotně technické instalace - celkem				
			PLYNOVOD				
		1	Likvidace stávajících rozvodů				
1			Demontáž a ekologická likvidace stávajících rozvodů plynovodu.				
			KANALIZACE				
		2	Likvidace stávajících rozvodů				
1			Demontáž a ekologická likvidace stávajících rozvodů kanalizace.				
		3	Trubní rozvody v zemi				
1			Vytrasování stávajících rozvodů kanalizace v zemi kamerou a přesné určení napojovacích bodů				
			Potrubí z materiálu KG 2000 PPR odolnost 100 °C - potrubí včetně montáže, výkopů, obsypu, zásypu, hutnění a spojovacího materiálu				
2			Potrubí PVC OV SN4 do 20 % KG odpadní DN 110				
3			Potrubí PVC OV SN4 do 20 % KG odpadní DN 125				
		4	Potrubí splaškové kanalizace				
			Potrubí z materiálu PPs-HT s odolností 100 °C - potrubí včetně montáže, tvarovek, závěsů a spojovacího materiálu				
1			DN 40				
2			DN 50				
3			DN 75				
4			DN 110				
		5	Příslušenství kanalizace				
			Tvarovky včetně montáže, závěsů a spojovacího materiálu				

C.5.
C7

P.Č.	KCN	Kód položky	Popis	MJ	Množství celkem	Cena jednotková	Cena celkem
1	2	3	4	5	6	7	10
1			Větrací hlavice nad střechu	k			
2			Kondenzační sifon DN40 s transparentními zásuvnými trubicemi pro kontrolu stavu vodní hladiny, s možností dopouštění vody	k			
		6	Vpustí splaškové kanalizace				
1			ACO vpust nerezová DN100 + mřížka 300x300 mm	k			
2			Kompletní nerezová podlahová vana ACO 500x800 mm s roštem a vpustí DN 100 s protizápachovou uzávěrou	k			
3			Kompletní nerezová podlahová vana ACO 400x1000 mm s roštem a vpustí DN 100 s protizápachovou uzávěrou	k			
7			Podlahová vpust DN 110 se svislým odtokem, pevným izolačním límcem, sifonovou vložkou, s plastovým výškově stavitelným nástavcem s rámečkem 14 - 70mm / 123 x 123mm a mřížkou z nerezové oceli 115x115 mm; zápachový uzávěr funguje jak s, tak i bez vody	k			
		7	Ostatní				
			Tlakové a funkční zkoušky potrubí dle ČSN	k			
			Přesun hmot	k			
			Ostatní spojovací a závěsový materiál	k			
			Uzemnění potrubí	k			
			Ekologická likvidace odpadového materiálu	k			
			Lešení/plošina	k			
			Dílečná dokumentace a zakreslení skutečného stavu	k			
			Vyhotovení dokumentace ke kolaudaci (revize, atesty, prohlášení atd.)	k			
			Zaregulování a zprovoznění, provozní dokumentace	k			
			Revize potrubí	k			
			Požární ucpávky pro průchody stěnou	k			
			VODOVOD				
		8	Likvidace stávajících rozvodů a oprava páteřní trasy				
1			Demontáž a ekologická likvidace stávajících rozvodů vodovodu	k			
		9	Potrubí požární vody				
			Potrubí požární vody				

P.Č.	KCN	Kód položky	Popis	MJ	Množství celkem	Cena jednotková	Cena celkem
1	2	3	4	5	6	7	10
			Tato položka zahrnuje potrubí včetně montáže, všech tvarovek, závěsů, spojovacího a montážního materiálu a označení potrubí štítky. Požární potrubí bude ocelové pozinkované spojované závitovými spoji příslušných dimenzí.				
1			DN 25				
		10	Potrubí sanitární vody				
			Tato položka zahrnuje potrubí včetně montáže, všech tvarovek, závěsů, korýtek, spojovacího a montážního materiálu a označení potrubí štítky. Vodovodní potrubí bude plastové PPR.				
			Potrubí pro rozvod studené užitkové vody bude z PPR, PN 16. Bude spojováno svařováním a s použitím speciálních fitinků pro spojování tohoto potrubí.				
1			20x2,8				
2			25x3,5				
3			32x4,4				
4			40x5,5				
5			50x6,9				
6			63x8,6				
			Potrubí pro rozvod teplé užitkové vody bude z PPR, PN16. Bude spojováno svařováním a s použitím speciálních fitinků pro spojování tohoto potrubí.				
7			20x2,8				
8			25x3,5				
9			32x4,4				
10			40x5,5				
11			50x6,9				
		11	Izolace vodovodního potrubí				
			Potrubí studené vody uvnitř budovy bude po celé délce izolováno, ventily a další armatury nebudou izolovány. Bude použita flexibilní tepelná izolace z polyethylenu o tloušťce min. 9 mm. Izolace bude spojována lepením.				
1			20x2,8 - tl. 9 mm				
2			25x3,5 - tl. 9 mm				
3			32x4,4 - tl. 9 mm				
4			40x5,5 - tl. 9 mm				
5			50x6,9 - tl. 9 mm				
6			63x8,6 - tl. 9 mm				

20

P.Č.	KCN	Kód položky	Popis	MJ	Množství celkem	Cena jednotková	Cena celkem
1	2	3	4	5	6	7	10
			Potrubi TUV bude po celé délce izolováno, ventily a další armatury nebudou izolovány. Bude použita flexibilní tepelná izolace z polyethylenu o tloušťce dle dimenze. Izolace bude spojována lepením.				
7			20x2,8 - tl. 20 mm				
8			25x3,5 - tl. 20 mm				
9			32x4,4 - tl. 30 mm				
10			40x5,5 - tl. 40 mm				
11			50x6,9 - tl. 40 mm				
		12	Armatury				
			Vřetěno armatury musí být dostatečně dlouhé, aby ve své nejnižší poloze byla ovládací páka armatury dostatečně vysoko nad jejím tělesem a bylo možné na ni aplikovat sílu potřebnou pro otevření armatury. Bezzdvížné uzavírací armatury se smí použít pouze, pokud je na nich indikátor srozumitelně ukazující jejich otevřenou polohu. Armatury budou konstruovány na nominální tlak min. PN 16.				
1			Roháčky pro připojení kuchyňských PB				
2			Centrální změkčovač - požadovaná výstupní tvrdost vody je max. 5° (dle německé stupnice tvrdosti vody); orientační průtok: 0,2-0,5 m3/hod.				
3			Kulový kohout - KK 50				
4			Kulový kohout - KK 63				
5			Kulový kohout - KK 25 POZINK				
6			Zpětná klapka - ZK 25 POZINK				
		13	Zařizovací předměty				
			Zařizovací předměty včetně montáže, montážního materiálu (montážní konzole, upevňovací materiál atd.) a montáže armatur, sifonů, napojení na roháčky atd.				
1			WC				
			Záchodová mísa - typ dle architekta				
			Prkénko - typ dle architekta				
			Předstěnová instalace - typ dle architekta				
2			U				
			Umyvadlo - typ dle architekta				
			Umyvadlová baterie stojánková páková - typ dle architekta				

P.Č.	KCN	Kód položky	Popis	MJ	Množství celkem	Cena jednotková	Cena celkem
1	2	3	4	5	6	7	10
			Sífon - typ dle architekta	k			
			Rohový ventil - typ dle architekta	k			
3			U - kuchyně				
			Umyvadlo - typ dle architekta	k			
			Umyvadlová baterie stojánková páková s dlouhým ramenem - typ dle architekta	k			
			Sífon - typ dle architekta	k			
			Rohový ventil - typ dle architekta	k			
4			Sp				
			Sprchová vanička - typ dle architekta	k			
			Sprchová baterie - typ dle architekta	k			
			Odtoková sprchová souprava - typ dle architekta	k			
			Sprchová zástěna - typ dle architekta	k			
6			Vý				
			Výlevka závěsná DN 100 - typ dle architekta	k			
			Vodovodní baterie nástěnná výlevková - typ dle architekta	k			
7			D				
			Dřez - typ dle architekta	k			
			Vodovodní baterie dřezová - typ dle architekta	k			
			Rohový ventil - typ dle architekta	k			
			GASTRO - PŘIPOJENÍ DLE AKTUÁLNÍHO PROJEKTU GASTRO				
		14	Ostatní				
1			Tlakové a funkční zkoušky potrubí dle ČSN	k			
2			Přesun hmot	k			
3			Ostatní spojovací a závěsový materiál	k			
4			Uzemnění potrubí	k			
5			Ekologická likvidace odpadového materiálu	k			

69

P.Č.	KCN	Kód položky	Popis	MJ	Množství celkem	Cena jednotková	Cena celkem
1	2	3	4	5	6	7	10
7			Lešení/plošina				
8			Dílečná dokumentace a zakreslení skutečného stavu				
9			Vyhotovení dokumentace ke kolaudaci (revize, atesty, prohlášení atd.)				
10			Zaregulování a zprovoznění, provozní dokumentace				
11			Revize potrubí				
13			Požární ucpávky pro průchody stěnou				

Dodávka akce se předpokládá včetně kompletní montáže, dopravy, vnitrostaveništní manipulace, veškerého souvisejícího doplňkového, podružného a montážního materiálu tak, aby celé zařízení bylo funkční a splňovalo všechny předpisy, které se na ně vztahují.

Při zpracování nabídky je nutné vycházet ze všech částí dokumentace (technické zprávy, seznamu pozic, všech výkresů a specifikace materiálu).

Povinností dodavatele je překontrolovat specifikaci materiálu a případný chybějící materiál nebo výkony doplnit a ocenit.

Součástí ceny musí být veškeré náklady, aby cena byla konečná a zahrnovala celou dodávku a montáž akce.

Všechny použité výrobky musí mít osvědčení o schválení k provozu v České republice.

Součástí potrubí jsou kolena, oblouky, redukce, uložení, šroubení, prostupové manžety, podpěry, konzoly a veškeré ocelové konstrukce potřebné k uložení potrubí (včetně pevných, kluzných bodů a dalších prvků zajišťující dilataci potrubí).

Potrubí bude provedeno, odzkoušeno a zdokladováno dle platných norem.

Přírubové a bezpřírubové armatury jsou uvažovány včetně protipřírub, těsnění, šroubů atd., závitové armatury budou osazeny včetně připojovacích šroubení.

Veškerá zařízení (čerpadla atd.) jsou uvažována včetně připojovacích protipřírub popř. šroubení.

Součástí dodávky je i propíchnutí veškerého potrubí, hydraulické zaregulování soustavy měřicím přístrojem, oživení systémů, všechny potřebné zkoušky. O provedených zkouškách budou vystaveny protokoly.

(dle platných předpisů v ČR), zaškolení obsluhy včetně výkresů skutečného provedení a návodů k obsluze a údržbě, provozních knih a řádů.

Bude provedeno měření hluku pro instalovaná zařízení ve venkovním a vnitřním prostředí. O měření bude proveden protokol.

V průběhu provádění prací budou respektovány všechny příslušné platné předpisy a požadavky BOZP. Náklady vyplývající z jejich dodržení jsou součástí jednotkové ceny a nebudou zvlášť hrazeny.

Všechna strojní zařízení a rozvody budou opatřena předepsanými antihlukovými a antivibračními izolacemi ve smyslu platných předpisů. Tyto izolace jsou součástí jednotkové ceny a nebudou zvlášť hrazeny.

Tepelně neizolované části potrubí a kovové kotevni a pomocné prvky budou opatřeny syntetickým základním a dvojnásobným konečným nátěrem. Tyto práce a dodávky jsou součástí nabídky a nebudou zvlášť hrazeny.

Součástí díla je dodávka a provedení všech tepelných izolací v rámci jednotkové ceny. Tepelné izolace budou provedeny dle vyhl. 193/2007 Sb.

Veškeré práce budou provedeny úhledně, řádně a kvalitně řemeslným způsobem.

**Rekonstrukce školní kuchyně a jídelny
ZŠ Mazurská, Svídnická 1a, Praha 8**

Elektroinstalace - silnoproud

Název	Množství	MJ	Jedn. cena	Cena celkem
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				

	Název	Množství	MJ	Jedn. cena	Cena celkem
30	Krabicová rozvodka typ 8102 (95x95 mm, IP 54)				
Svítlidla (včetně zdrojů)					
1	A2 - Lineární svítidlo zářivkové (2x 28 W, IP 65)				
2	A4 - Lineární svítidlo zářivkové (2x 49 W, IP 65)				
3	A5 - Lineární svítidlo zářivkové (2x 54 W, IP 65)				
4	C1 - Svítidlo zářivkové (1x 22 W + 1x 40 W, IP 40)				
5	C2 - Svítidlo zářivkové (4x 24 W, IP 40)				
6	D1 - Svítidlo zářivkové (4x 24 W, IP 40)				
7	E1 - Svítidlo zářivkové nástěnné (1x 24 W, IP 20)				
8	N1 - Nouzové přisazené svítidlo 24 W, IP 65				
9	N2 - Nouzové přisazené LED svítidlo				
10	N3 - Nouzové vestavné LED svítidlo				
Rozvaděč					
1	Rozvaděč RK (dle výkresové dokumentace)				
Ostatní					
1	Podružný materiál				
2	Doprava a přesun materiálu				
3	Revize				
4	Měření intenzity osvětlení				
5	Požární ucpávky				

Celkem (bez DPH)

Výkaz výměr revize.č.0
 Stavba: ZŠ MAZURSKÁ
 Projektant: Jiří Kejmar, Milánská 417, 109 00 Praha 10
 Část: VZDUCHOTECHNIKA

Objednatel:
 Zhotovitel:
 Datum:

P.Č	KCN	Kód položky	Popis	MJ	Množství celkem	Cena jednotková	Cena celkem
1	2	3	4	5	6	7	10

AHU 1 - Odvětrání prostor kuchyně a zázemí

	AHU1		Stávající VZT jednotka - kontrola, vyčištění, výměna filtrů				
			Větrací strop TPV - uzavřený systém - ATREA				
			Přívodní vzduchovody TPV vč. distribučních vyústí - 27 m				
			Odtahový vzduchovod TPV dvouřadý - 28 m				
			Odtahový vzduchovod TPV jednořadý - 35 m				
			Tukové filtry 500x175 - 82 ks				
			Polykarbonátová výplň - 95 m ²				
			Svítlidla - 2x 58 W - 23 ks				
			Teplotní čidla, zátěžová čidla				
			Přívodní vyúst komfortní s regulací R2, vel. 625x75 do kruhového potrubí				
			Přívodní vyúst komfortní s regulací R2, vel. 425x75 do kruhového potrubí				
			Odvodní vyúst komfortní s regulací R1, vel. 425x75 do kruhového potrubí				
			Talířový ventil odvodní D 100				
			dveřní mřížka vel. 400x80 - dodávka dveří				
			Kruhové potrubí z pozinkovaného plechu o síle dle norem, včetně tvarovek, regulačních klapek, spojovacího a těsnicího materiálu (SPIRO)				
			do průměru 250/20 % tvarovek				
			do průměru 160/20 % tvarovek				
			do průměru 100/20 % tvarovek				
			Potrubí hranaté z pozinkovaného plechu o síle dle norem, včetně tvarovek, regulačních klapek, spojovacího a těsnicího materiálu				

CS

P.C	KCN	Kód položky	Popis	MJ	Množství celkem	Cena jednotková	Cena celkem
1	2	3	4	5	6	7	10
			do obvodu 3900/20 % tvarovek				
			do obvodu 2300/20 % tvarovek				
			do obvodu 1600/20 % tvarovek				
			Tepeľná izolace potrubí - minerální vlna s polepem - tl.4cm				
AHU2, AHU3 - Větrání jídelny							
		AHU2	Stávající VZT jednotka - kontrola, vyčistění, výměna filtrů				
		AHU3	Stávající VZT jednotka - kontrola, vyčistění, výměna filtrů				
			Stávající rozvody VZT, koncové prvky - kontrola, vyčistění, případná výměna				
EF1.1 - Odvětrání sociálního zařízení							
		EF1.1	Radiální ventilátor do kruhového potrubí (RM160), V = 230 m3/h, Pext = 150 Pa vč. pružných manžet na sání a výdechu				
			Talířový ventil odvodní vel. 160				
			Výdechová stříška D 160				
			dveřní mřížka vel. 400x80 mm - dodávka dveří				
			Kruhové potrubí z pozinkovaného plechu o síle dle norem, včetně tvarovek, regulačních klapek, spojovacího a těsnicího materiálu (SPIRO) do průměru 160/20 % tvarovek				
			Ohebné potrubí SONOFLEX - průměr 160				
Společné zařízení							

P.Č	KCN	Kód položky	Popis	MJ	Množství celkem	Cena jednotková	Cena celkem
1	2	3	4	5	6	7	10
			Demontáž a likvidace stávajících rozvodů a zařízení VZT	sada			
			Materiál na závěsy	sada			
			Vyregulování systému, uvedení do provozu a zaškolení obsluhy	hod.			

Celkem bez DPH

			Pokud není uvedeno jinak, obsahují všechny položky dodávku a montáž zařízení vč. veškerých pomocných materiálů nutných k montáži zařízení				
			Montážní, spojovací, těsnící, závěsový materiál, vč. pomocných konstrukcí pod zařízení, vč. materiálu pro eliminaci přenosu vibrací do stavebních konstrukcí od všech zařízení, rýhovaná vícevrstvá pryž, izolátory chvění				
			Výměry potrubí jsou uvedeny bez prořezů				
			Veškeré zařízení bude vybíráno od prověřených výrobců v oboru. Uvedené referenční výrobky udávají technický a kvalitativní standard výrobku.				
			Podkladem pro ocenění, stavbu, technické řešení jednotlivých konstrukcí a objednávání materiálu je projekt jako celek, přičemž stačí, aby příslušné dodávky a práce byly zmíněny v některé z jeho částí. Technické řešení jednotlivých konstrukcí nelze v žádném případě odvozovat od této specifikace, ale výlučně od projektu.				
			Uchazeč (Zhotovitel) si je vědom, že je jeho povinností zahrnout do ceny i veškeré práce a materiály, které nemusí být v tomto výkazu výměr vyslovně uvedené, ale jsou součástí projektu. Případné doplnění specifikaci je možno jen v samostatném výkazu (tzn. "pod čarou" tohoto výkazu výměr). Následné změny výměr v průběhu realizace nebudou akceptovány.				
			Pokud to není jmenovitě uvedeno v této specifikaci, jsou součástí ceny Zhotovitele i veškeré zkoušky, potřebná měření, inspekce, uvedení zařízení do provozu, zaškolení obsluhy a revize, zpracování veškeré dílenské dokumentace, provozních předpisů, manuálů a zpracování projektu skutečného provedení.				

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm]			ks	připojení elektro				připojení plyn		připojení ZTI			změkněná voda	Poznámka	Cen bez DPH/ks	Cena bez DPH/celkem
				š.	hl.	v.		přikón kW/ks 230V	přikón kW/ks 400V	přikón kW celkem 230V	přikón kW celkem 400V	přikón kW/ks	přikón kW celkem	SV	TV	odpad DN				
G01:OBALY																				
G02:SKLAD A MYTÍ:TERMOPORTU																				
02.01	nerez	Mycí stůl s dřezem	Mycí stůl, uprostřed dřez 1000x600, spodní police, zadní a pravá ošňiková stěna 300 mm	2000	700	900	1													
02.02	ostatní technologie	Tlaková sprcha	Tlaková oplachová sprcha se směšovací baterií a napouštěcím ramenem				1													
02.03	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštěm a protizápachovou uzávěrkou	Kompletní nerezová podlahová vana s roštěm a protizápachovou uzávěrkou	300	300		1													
02.04	ostatní technologie	Regál - komaxit	Regál skladový komaxitový čtyřpolcový	1200	600	1800	2													
G03:SKLAD:ODPADKŮ																				
03.01	ostatní technologie	Chladicí box	Chladicí box, bez podlahy, dveře 850 mm, samostatná signalizace otevřených dveří nebo poklesu teploty, včetně čelního vykrytí otvoru pro box, externí umístění agregátu	1600	2250	2200	1	0,5		0,5										
03.02	Stavba/Provozovatel	Pojízdná plastová nádoba na odpad – 240 l	Pojízdná plastová nádoba na odpad – 240 l				2													
G04:HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY																				
04.01	nerez	Pracovní stůl	Pracovní stůl, spodní police, zadní a pravý lem	1100	700	900	1													
04.02	nerez	Mycí stůl s dřezem	Mycí stůl, vlevo dřez 600x500, spodní prostor volný, zadní ošňiková stěna 300 mm	1500	700	900	1													
04.03	ostatní technologie	Tlaková sprcha	Tlaková oplachová sprcha se směšovací baterií a napouštěcím ramenem				1													
04.04	Provozovatel	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1													
04.05	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštěm a protizápachovou uzávěrkou	Kompletní nerezová podlahová vana s roštěm a protizápachovou uzávěrkou	300	300		1													
04.06	ostatní technologie	Škrabka na brambory	Nerezová škrabka na brambory – náplň 40 kg, včetně lapáče tuků a slůpek	710	710	990	1	1,1		1,1										
04.07	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštěm a protizápachovou uzávěrkou	Kompletní nerezová podlahová vana s roštěm a protizápachovou uzávěrkou	300	300		1													
04.08	Provozovatel	Dřevěná rohož na brambory	Dřevěná rohož na brambory	2600	1450		1													
04.09	nerez	Vozík na suroviny	Vozík na brambory a zeleninu, vana 635x510x230 (2x GN 1/1), 4 otočná kolečka z toho 2 brzdná	735	610	600	1													
04.10	Stavba/ZTI	Umyvadlo stavební včetně nástěnné baterie	Umyvadlo stavební včetně nástěnné baterie				1													
04.11	Provozovatel	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1													
G05:UKLID																				
05.01	Stavba/ZTI	Výlevka stavební včetně nástěnné baterie	Výlevka stavební včetně nástěnné baterie				1													
05.02	Interier	Skříňka na čisticí prostředky	Skříňka na čisticí prostředky	1700	500		1													
05.03	Interier	Skříň na čisticí prostředky	Skříň na čisticí prostředky	1750	500	1800	1													
G06:SKLAD:CHLAZENÝCH A MRAZENÝCH POTRAVIN																				
06.01	ostatní technologie	Chladicí box	Chladicí box, bez podlahy, 2x dveře 800 mm, samostatná signalizace otevřených dveří nebo poklesu teploty, včetně čelního vykrytí otvoru pro box, box je součástí sestavy boxů, externí umístění agregátu	2000	2250	2200	1	0,5		0,5										
06.02	nerez	Regál	Skladový regál do chladicího boxu, čtyřpolcový	1400	400	1800	1													
06.03	nerez	Regál	Skladový regál do chladicího boxu, čtyřpolcový	1250	400	1800	1													
06.04	nerez	Regál	Skladový regál do chladicího boxu, čtyřpolcový	1100	500	1800	1													
06.05	nerez	Pojízdný stojan na GN	Pojízdný stojan na gastronádoby, celonerezové provedení, kapacita 18x GN 1/1 nebo 36x GN 1/2, čtyři otočná kolečka z toho dvě brzdná	560	385	1640	2													
06.06	ostatní technologie	Mrazicí box	Mrazicí box, zapuštěná podlaha, dveře 650 mm, samostatná signalizace otevřených dveří nebo poklesu teploty, včetně čelního vykrytí otvoru pro box, box je součástí sestavy boxů, externí umístění agregátu	2000	2250	2200	1	0,5		0,5										
06.07	nerez	Regál	Skladový regál do mrazicího boxu, čtyřpolcový	1300	500	1800	2													
06.08	nerez	Regál	Skladový regál do mrazicího boxu, čtyřpolcový	1250	500	1800	2													

poz.	kategorie	sruční popis	podrobný popis	rozměry [mm]			ks	připojení elektro				připojení plyn		připojení ZTI			změkčená voda	Poznámka	Cen bez DPH/ks	Cena bez DPH/celkem
				š.	hL	v.		přikon kW/ks 230V	přikon kW/ks 400V	přikon kW celkem 230V	přikon kW celkem 400V	přikon kW/ks	přikon kW celkem	SV	TV	odpad DN				
06.09	ostatní technologie	Chladicí box	Chladicí box, bez podlahy, dveře 650 mm, samostatná signalizace otevřených dveří nebo poklesu teploty, včetně čelního vykrytí otvoru pro box, box je součástí sestavy boxů, externí umístění agregátu	2000	1600	2200	1	0,5	0,5	-	-	-	-	-	-	•				
06.10	nerez	Regál	Skladový regál do chladicího boxu, čtyřpolcový	1400	500	1800	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
06.11	ostatní technologie	Chladicí box	Chladicí box, bez podlahy, dveře 650 mm, samostatná signalizace otevřených dveří nebo poklesu teploty, včetně čelního vykrytí otvoru pro box, box je součástí sestavy boxů, externí umístění agregátu	2000	1600	2200	1	0,5	0,5	-	-	-	-	-	-	•				
06.12	nerez	Regál	Skladový regál do chladicího boxu, čtyřpolcový	1400	500	1800	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
06.13	ostatní technologie	Vozík na olej	vozik na olej k varným centřům Frima, k pínění, filtrování a hygienické uchování filtrovacího oleje; zabudované výsoce výkonné čerpadlo se schopností čerpání horkého oleje, filtrační koš se speciálními filtračními vložkami pro malé zbytkové částí	680	605	1050	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
G07 SUCHÝ SKLAD POTRAVIN																				
07.01	ostatní technologie	Regál - komaxil	Regál skladový komaxilový čtyřpolcový	1000	500	1800	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
07.02	ostatní technologie	Regál - komaxil	Regál skladový komaxilový čtyřpolcový	750	500	1800	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
07.03	ostatní technologie	Regál - komaxil	Regál skladový komaxilový čtyřpolcový	1200	500	1800	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
07.04	Provozovatel	Dřevěná rohož do skládu	Dřevěná rohož do skládu	800	1200		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-			Dodávka provozovatele	
G08 DENNÍ MÍSTNOST																				
G09 KANCELÁŘ																				
G10 ŠATNA																				
G11 WC SPRCHA ZAMĚSTNANCŮ																				
G12 PŘÍPRAVNA MASA																				
12.01	ostatní technologie	Chladicí box	Chladicí box, bez podlahy, dveře 650 mm, samostatná signalizace otevřených dveří nebo poklesu teploty, včetně čelního vykrytí otvoru pro box, box je součástí sestavy boxů, externí umístění agregátu	1900	2500	2200	1	0,5	0,5	-	-	-	-	-	-	•				
12.02	nerez	Regál	Skladový regál do chladicího boxu, čtyřpolcový	1150	500	1800	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
12.03	nerez	Pojízdný stojan na GN	Pojízdný stojan na gastronádoby, celonerezové provedení, kapacita 18x GN 1/1 nebo 36x GN 1/2, čtyři oločná kolečka z toho dvě brzděná	580	385	1640	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
12.04	ostatní technologie	Mrazič box	Mrazič box, zapuštěná podlaha, dveře 650 mm, samostatná signalizace otevřených dveří nebo poklesu teploty, včetně čelního vykrytí otvoru pro box, box je součástí sestavy boxů, externí umístění agregátu	1900	2500	2200	1	0,5	0,5	-	-	-	-	-	-	•				
12.05	nerez	Regál	Skladový regál do mrazičích boxů, čtyřpolcový	1300	500	1800	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
12.06	nerez	Regál	Skladový regál do mrazičích boxů, čtyřpolcový	1100	400	1800	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
12.07	nerez	Pracovní stůl, dřez, na stavebním soklu, bez pracovní desky, nierolonová deska	Pracovní stůl skříňový, vlevo dřez 400x400, včetně stavební baterie, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky, vpravo vyjímatelná nierolonová deska, spodní police	1600	700	710	1	-	-	-	-	-	-	-	-	•	•	•	Na stavebním soklu, připojovací armatura ke dřezu a baterii je součástí dodávky nástra	
12.08	nerez	Pracovní stůl, zásuvkový blok, na stavebním soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, vpravo zásuvkový blok, na stavebním soklu 150 mm, spodní police, bez pracovní desky	1950	700	710	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
12.09	nerez	Pracovní deska rohová	Pracovní deska rohová k stolům č.p. 12.07 a 12.08, zadní lem	1600/700	1950/700	40	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
12.10	Provozovatel	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1	-	-	-	-	-	-	-	-	-			Dodávka provozovatele	
12.11	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protišlapovou uzávěrou	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protišlapovou uzávěrou	300	300		1	-	-	-	-	-	-	-	-	•			Dodávka stavby/ZTI	
12.12	ostatní technologie	Reznický špátek dřevěný, na stavebním soklu	Reznický špátek dřevěný, na stavebním soklu 150 mm	700	700	750	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-			Na stavebním soklu	
12.13	nerez	Pracovní stůl, dřez, na stavebním soklu	Pracovní stůl skříňový, uprostřed dřez 500x500, včetně stojánkové baterie, spodní police, na stavebním soklu 150 mm, zadní a pravý lem	1600	700	750	1	-	-	-	-	-	-	-	-	•	•	•	Na stavebním soklu, připojovací armatura ke dřezu a baterii je součástí dodávky nástra	
12.14	nerez	Nástěnná police jednopatrová	Nástěnná police jednopatrová	1000	300	300	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-				

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm]				připojení elektro				připojení plyn		připojení ZTI			změkčená voda	Poznámka	Cen bez DPH/ks	Cena bez DPH/celkem
				š.	hl.	v.	ks	příkon kW/ks 230V	příkon kW/ks 400V	příkon kW celkem 230V	příkon kW celkem 400V	příkon kW/ks	příkon kW celkem	SV	TV	odpad DN				
12.15	nerez	Pracovní stůl, umyvadlo na ruce, zásuvkový blok, na stavebním soklu	Pracovní stůl skříňový, umyvadlo na ruce, zásuvkový blok, na stavebním soklu	2000	700	750	1	0,01		0,01	-	-	-	-	-	-	Na stavebním soklu, 100W/24V, připojovací armatura k baterii a umyvadlu je součástí dodávky rastra			
12.16	ostatní technologie	Mlýnek na maso	Mlýnek na maso, celonerezové provedení, záložník 348x228x80 mm, hrdlo 52 mm, výkon 300-350 kg/hod., hmotnost 43,5 kg	443	432	478	1		2,3	-	2,3	-	-	-	-	-				
12.17	Provozovatel	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1										Dodávka provozovatele			
G13 VARNÁČI, ČISTĚNÍ PŘÍPRAVNY																				
13.01	nerez	Chladicí skříň 601 I – GN 2/1	Chladicí skříň 601 I, GN 2/1, celonerezové provedení, s ventilátorem, elektronické ovládání s textovým displejem, vnější digitální ukazatel vnitřní teploty, zámek dveří	700	630	2150	1	0,25		0,25	-	-	-	-	-	-	Vysálané teplo na kus coa 900 kJ/hod.			
13.02	chlazení	Šokový chlazaovač/zmrzozač (10-20x GN 1/1)	Šokový chlazaovač/zmrzozač, výkon chlazení z +90 °C na +3 °C : 30 kg za 90 min., výkon zmrazení z +90 °C na -18 °C : 30 kg za 240 min., čtyři chlazaovací cykly: 1)+3 °C - s teplotou chladičoho vzduchu nikdy neklesající pod 0 °C, pro ryby, rýži, brambory, těstoviny, tenké produkty atd., 2)+3 °C - pro maso polévky, omáčky, silné produkty atd., 3)-18 °C - pro přímé zmrazení horkých právě dokončených produktů, proces je koncipován tak, aby nedocházelo k iglu efektu, 4)-18 °C - pro zmrazení studených produktů nebo produktů o teplotě okolí, vestavěný agregát, chlazení vzduchem, teplotní kontrola, roztlač vsunů 65 mm, prosvětlený ovládací LCD panel, vícebodové nastřikování chladiva do výpamků, výpamky katalorézně ošetřeny proti korozi, ventilátor s nízkým vývinem tepla do prostoru pro potraviny, elektronicky řízený chladicí okruh s optimalizací, žádný teplotní limit pro vkládané potraviny, v každém místě komory stejný chlazaovací výkon, koncepce nastavitelného držáku GN s možností umístění GN od hloubky 20 mm, možnost použití plechů pekařské normy 600x400 mm, výjimečný umyvadelný filtr kondenzátoru, voděodolné provedení ventilátoru a vnitřní komory	780	971	1595	1		2,9	-	2,9	-	-	-	-	-	-			
13.03	Stavba/ZTI	Umyvadlo stavební včetně nástěnné baterie	Umyvadlo stavební včetně nástěnné baterie				1										Dodávka stavby/ZTI			
13.04	Provozovatel	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1										Dodávka provozovatele			
13.05	ostatní technologie	Univerzální šlehač a hnětač stroj, 60 l	Univerzální šlehač a hnětač stroj, 60 l, 3 převodové stupně, mechanický koncový spínač, hák, mlhač, šlehač metla	570	1070	1140	1		2,8	-	2,8	-	-	-	-	-				
13.06	nerez	Pracovní stůl, dřez, na stavebním soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, uprostřed dřez 700x500, včetně stojánkové baterie, spodní police, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky	900	700	710	1										Na stavebním soklu, připojovací armatura ke dřezu a baterii je součástí dodávky rastra			
13.07	nerez	Pracovní stůl, na stavebním soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky	1800	700	710	1										Na stavebním soklu			
13.08	nerez	Pracovní stůl, zásuvkový blok, na stavebním soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, vpravo zásuvkový blok, spodní police, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky	1700	700	710	1										Na stavebním soklu			
13.08a	ostatní technologie	Odsřavovač - odsředivka na ovoce a zeleninu	Odsřavovač - odsředivka na ovoce a zeleninu, rychlost 3000 ot/min, kapacita 120 kg/hod, plicní otvor 79 mm, odsředivý koš, dřecí kolouč a filtr z nerez oceli, odpadní koš 6,5 l	235	420	505	1	0,7		0,7	-	-	-	-	-	-				
13.09	nerez	Pracovní deska	Pracovní deska ke stolu č.p. 13.06, 13.07 a 13.08, zadní lem	4400	700	40	1													
13.10	nerez	Nástěnná police jednopatrová	Nástěnná police jednopatrová	1000	300	300	2													
13.11	ostatní technologie	Stiční kráječ zeleniny	Celkovitý kruhač zeleniny, celokovové krájecí disky, nerezový blok mlonu, magnetická bezpečnostní pojistka páky i vřka, rychlost 375 ot./min., výkon až 250 kg/hod., váha 15 kg	350	320	590	1	0,55		0,55	-	-	-	-	-	-				
13.12	nerez	Pracovní stůl, dřevěná deska, na stavebním soklu	Pracovní stůl skříňový, dřevěná pracovní deska, na stavebním soklu 150 mm, spodní police, zadní lem	1800	700	750	1										Na stavebním soklu			

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	s.	ht.	v.	ks	příkon kW/ks 230V	příkon kW/ks 400V	příkon kW celkem 400V	příkon kW celkem 230V	příkon kW celkem 400V	příkon kW celkem 400V	příkon kW celkem 230V	příkon kW celkem 400V	řídění (ZTI)	změkčená voda	Poznámka	Cen bez DPH/ks	Cena bez DPH/celkem
13.13	nerez		Pracovní stůl, dřevěná deska, zásuvka, na stavebním soklu	1800	700	750	1	-	-	-	-	-	-	-	-					
13.14	nerez		Nástěnná police jednopátrová	1800	300	300	2	-	-	-	-	-	-	-	-					
13.15	ostatní technologie		Dělníka těsta	700	450	900	1	1,1	-	1,1	-	-	-	-	-					
13.16	Provozovat el		Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1	-	-	-	-	-	-	-						
13.17	ostatní technologie		Spídací výřez s jističem	580	1180	1145	1	5	-	5	-	5	-	-						
13.18	nerez		Kombi výlevka s vrazňovací baterií	500	700	900	1	0,01	-	0,01	-	-	-	-						
13.19	termika		El. konvektor 10x GN 1/1	997	799	1050	1	16,5	16,5	16,5	-	-	-	-						
			El. konvektor 10x GN 1/1, vaření, naparování, expresní vaření, konvektor / horký vzduch, vyhřívání, nastavitelná nezávisle na teplotě, kombinování, regenerační a banketový program, individuální ovládací vlnkosti, samostatná regenerační / banketová kucharka, nízkoteplotní vaření, uzavření a uzavírání, vaření delší, vícebodová sonda, FlexiRack umožňuje vřít si mezi příčným či podélným zůlechem vložení 1/1 pastroládob; umožňuje také pražení pečiva 60x40 cm, jemný vývoj páry, integrovaný dusičný vývrtník páry, centrální ovládací jednotka, rychlé předehřívání, rychlé zchlazení vanového prostoru, automatický systém odsátí páry z vaněho prostoru na konci vaření, samostatná kucharka pro individuální regenerační programy, 300 programů o 12 krocích, přednastavené várné procesy, ovládací pomocí symbolů, kontrola času jednotlivých vstupů, včetně časového systému, vanová komora z chromniklová ocel				1													
	termika		Podstavce na konvektorní																	
13.20	nerez		Chladič skřín 601 I – GN 2/1	700	630	2150	1	0,25	-	0,25	-	-	-	-						
13.21	nerez		Pracovní stůl	1400	650	900	1	-	-	-	-	-	-	-						
13.22	nerez		Pojízdný stůl pod vakuovačku	600	600	400	1	-	-	-	-	-	-	-						
13.23	ostatní technologie		Vakuová balíčka	440	480	430 (660)	1	0,6	0,6	0,6	-	-	-	-						
			Multifunkční varná centrum VarioCooking Center vč. ramena pro automat. zdvih koší, uzliná kapacita: 150 l, varná miska - VarioCooking Control® modus s 6 provozy; pečení ve velkém, minuly, vařené polkmy, ryby, mléčné výrobky, přílohy a tučné modus se 3 provozy; pečení, vaření, fritování, Samonavíjecí sprcha s automat. uzavřením vody a 6 mřížkami; sonda teploty jícna se 6 měřicími body, vypouštění vody přímo pomocí páry, automat. přechod vodou přehřáté na litr, 40yková obzaruška s naváděcími symboly, ukazatel s vypouštěním teploty pro bezpečný převod, centrální ovládací jednotka; indikátor provozu a varování, digitální ukazatel teploty, ukazatel digitálně 0-24 hod. s nastavením trvalého provozu, bezp. termostat, patentovaný topný systém, držák sondy jícna, servisní kryt přístupný zepredu, USB, zvedecí a spouštěč automatická koší, 350 volně vyjídel, programů				1	45	45	45	-	-	-	-						
13.24	termika		Multifunkční varná centrum, uzliná kapacita: 150 l	1540	910	1100	1	-	-	-	-	-	-	-						
	termika		Frézovací koší k multifunkčnímu vaření				3													
	termika		Varný koší k multifunkčnímu vaření				3													

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm]	ks	přikojení kW/ks 230V	přikojení kW/ks 400V	přikojení kW/ks caulium 230V	přikojení kW/ks caulium 400V	přikojení kW/ks caulium 400V	přikojení kW/ks caulium 400V	přikojení kW/ks caulium 400V	zmkčovaná voda	Poznámka	Can bez DPH/ks	Cena bez DPH/celkem
				š.	Hl.	V.					SV	TV	odpad DN			
	termika	Rošty na noční úpravy	Rošty na noční úpravy													
	termika	Síla k multifunkčnímu varnému centru včetně redukčního rámu	Síla k multifunkčnímu varnému centru včetně redukčního rámu		3											
13.25	termika	Špacítek pro multifunkční varné centrum	Špacítek pro multifunkční varné centrum		1											
	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštěm a protišplachovou uzávěrou	Kompletní nerezová podlahová vana s roštěm a protišplachovou uzávěrou	500	1											
13.26	nerez	Nerezová příčka	Celonezová polopříčka kolvená do podlahy včetně nosné konstrukce, příprava pro rozvod médií k jednotlivým technologiím	1200	250	1150	1									
13.27	nerez	Nerezová příčka	Celonezová polopříčka kolvená do podlahy včetně nosné konstrukce, příprava pro rozvod médií k jednotlivým technologiím	1400	220	1150	1									
13.28	nerez	Pracovní stůl	Pracovní stůl, spodní prostor volný, zadní lem	1400	950	900	1									
13.29	ostění technologie	Vstřebáči k mytí, páří	Vozík na koše Frima pro vyzvedání a transport odpadů, vyzvedá a tříídí odpad. Koše Multifunkční varné centrální VarioCooking Center vč. kamena pro automatic. zohřívání, užitná kapacita: 100 l, vana média - VarioCooking Control modus s 6 provozů: pečení ve velkém, manuální, vječné pokrm, ryby, mleté výrobky, přílohy a nízký modus se 3 provozů: pečení, vaření, filování. Samonevleč sprcha s automatic. uzávěrem vody a plynulým dávkováním, sonda teploty jídla se 6 měřicími body, vypouštění vody přímo pomocí páne, automat. plnění vodou přesně na litr, dotyková obrazovka s navigačními symboly, ukazatel s vysvětlujícími texty pro všechny úpravy, centrální ovládací kolečko, indikátor provozu a varování, displejní ukazatele teploty, ukazatel počtáčů, a stavebních hodnot, nastavení času bez, termosál, patentovaný topný systém, držák sondy jádra, servísoví kotlí příslušný zapnutí, USB, zvedací a spouštěcí automatika koší, 350 voltů v případě poruchy	860	630	785	1									
13.30	termika	Multifunkční varné centrum, užitná kapacita: 100 l	Multifunkční varné centrum, užitná kapacita: 100 l	1157	914	1100	1	28	28							
	termika	Fritovací koš k multifunkčnímu varnému centru	Zavěsný fritovací koš pro smažení v multifunkčním varném centru		2											
	termika	Varný koš k multifunkčnímu varnému centru	Zavěsný varný koš pro vaření v multifunkčním varném centru		2											
	termika	Rošty na noční úpravy	Rošty na noční úpravy		2											
	termika	Síla k multifunkčnímu varnému centru včetně redukčního rámu	Síla k multifunkčnímu varnému centru včetně redukčního rámu		1											
	termika	Špacítek pro multifunkční varné centrum	Špacítek pro multifunkční varné centrum		1											
13.31	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštěm a protišplachovou uzávěrou	Kompletní nerezová podlahová vana s roštěm a protišplachovou uzávěrou	500	800											
13.32	termika	Varný monoblok pod jednou deskou, na stavebním soklu	Varný monoblok se zabudovanými varnými aparáty postavený na stavebním soklu, pracovní deska vyrobená z 3 mm silné nerezové oceli AISI 304, přední hrana provedená s odkapáním podhybem, jednotlivé příslušné vavartny či vložený s distanční spoju vyplněnou těsnícím těmelem	1200	850	750	1									
A	termika	Indukční sporák - 2 zóny, na stavebním soklu - zahrnuto v pozici 13.32	Indukční sporák - 2 varné zóny, bezspárové svary, ovládací prvky jsou chráněny proti vodě, vlnitosti a teplotě, opláštěni z nerezové oceli, sbírací miska, termosál, ovládací nezávislé varné zóny, automatické vypnutí při selnutí nádobi, snížené vyzatování tepla, rozeznání hmoj již od průměru dna 10 cm, stupňovitě nastavitelný výkon od 4 % do 100 %, individuálně vyladěné na udržování teploty, pokrakování ve vaření, pečeni a rychlé ohřívání, rychlé rozeznání přehřátých hmoj - automatické přizpůsobení výkonu k ochráně nádobi, varné plochy a indukční, konstrukce a přístroj stroje kompletně z nerez oceli DIN 1.4301, na stavebním soklu 150 mm	400	850	750	1	10	10							

CU

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm]			ks	připojení el. síť				připojení plyn		připojení ZTI			změkčená voda	Poznámka	Cen bez DPH/ks	Cena bez DPH/celkem
				š.	hl.	v.		přikon kW/ks 230V	přikon kW/ks 400V	přikon kW celkem 230V	přikon kW celkem 400V	přikon kW/ks	přikon kW celkem	SV	TV	odpad DN				
8	termika	Tálový sporák – 4 zóny, na stavebním soklu - zahrnuto v pozici 13.32	Tálový sporák – 4 varné zóny, varná plocha 715x705 bezspárové sváry, ovládací prvky jsou chráněny proti vodě, vlhkosti a teple, opláštění z nerezové oceli, termostatem ovládané nezávislé varné zóny, pokračování ve vaření, pečení a rychlé ohřívání, rychlé rozeznání přehřátých hmočů - automatické přizpůsobení výkonu k ochraně nádobí, varné plochy a induktoru, konstrukce a plášť stroje kompletně z nerez materiálu DIN 1.4301, na stavebním soklu 150 mm	800	850	750	1		16		16									
13.32	nerez	Pracovní stůl, na stavebním soklu	Pracovní stůl skříňový, spodní police, stejné čelo jako vedlejší technologie, zadní lem, na stavebním soklu 150 mm	1200	850	750	1													
13.33	termika	El. kotel – 195 l, na stavebním soklu	Elektrický kotel – 195 l, doba zavaření: 26 min. (100 l) / 41 min. (195 l), napouštěcí baterie, bezspárové sváry, ovládací prvky jsou chráněny proti vodě, vlhkosti a teple, postranní kanálky s U-profilem pro snadné čištění, hubokotážená vnější i vnitřní vana, ohřev vnitřního pláště parou ze samostatného vyvíječe páry, dvojitě tepelně izolované víko s pružinovým závěsem, vnitřní vana z oceli extrémně odolné proti korozi (DIN 1.4404), vnější plášť vany tepelně izolovaný, automatická kontrola hladiny vody ve vyvíječi páry, automatická regulace tlaku páry v plášti, 3 volitelné stupně vaření, jistič zabudovaný do kontrolky ohřevu, termostatem ovládané vaření, závěsné odměrky pro měření hladiny, výpustný kohout, možnost připojení na systém HACCP, konstrukce a plášť stroje kompletně z nerez materiálu DIN 1.4301 (vyjma materiálu vnitřního pláště DIN 1.4404), na stavebním soklu 150 mm	1000	850	750	1		25,8		25,8			•	•					
13.34	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a průřezpachovou uzávěrou	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a průřezpachovou uzávěrou	1000	400		1													
13.35	ostatní technologie	Napouštěcí baterie k varemému bloku	Napouštěcí baterie k varemému bloku				1							•	•					
13.36	nerez	Pracovní stůl, na stavebním soklu	Pracovní stůl skříňový, spodní police, zadní lem, na stavebním soklu 150 mm	2050	600	750	1													
13.37	termika	El. kotel – 150l, na stavebním soklu	Elektrický kotel – 100l, doba zavaření: 25 min. (100 l) / 32 min. (150 l), napouštěcí baterie, bezspárové sváry, ovládací prvky jsou chráněny proti vodě, vlhkosti a teple, postranní kanálky s U-profilem pro snadné čištění, hubokotážená vnější i vnitřní vana, ohřev vnitřního pláště parou ze samostatného vyvíječe páry, dvojitě tepelně izolované víko s pružinovým závěsem, vnitřní vana z oceli extrémně odolné proti korozi (DIN 1.4404), vnější plášť vany tepelně izolovaný, automatická kontrola hladiny vody ve vyvíječi páry, automatická regulace tlaku páry v plášti, 3 volitelné stupně vaření, jistič zabudovaný do kontrolky ohřevu, termostatem ovládané vaření, závěsné odměrky pro měření hladiny, výpustný kohout, možnost připojení na systém HACCP, konstrukce a plášť stroje kompletně z nerez materiálu DIN 1.4301 (vyjma materiálu vnitřního pláště DIN 1.4404), na stavebním soklu 150 mm	1000	850	750	2		25,8		51,6			•	•					
13.38	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a průřezpachovou uzávěrou	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a průřezpachovou uzávěrou	1000	400		2													
13.39	nerez	Pracovní stůl, na stavebním soklu	Pracovní stůl skříňový, stejné čelo jako vedlejší technologie, zadní lem, na stavebním soklu 150 mm	1000	850	750	1													
13.40	nerez	Nerezová příčka	Celonerezová polopříčka kotvená do podlahy včetně nosné konstrukce, příprava pro rozvod médií k jednotlivým technologiím	3000	350	900	1													

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry (mm)			ks	příkon elektro				příkon plyn		přípojení ZTI			změkčená voda	Poznámka	Cen bez DPH/ks	Cena bez DPH/celkem
				š.	hl.	v.		příkon kW/ks 230V	příkon kW/ks 400V	příkon kW celkem 230V	příkon kW celkem 400V	příkon kW/ks	příkon kW celkem	SV	TV	odpad DN				
13.41	termika	EI. konvektor 10x GN 2/1	EI. konvektor 10x GN 2/1, včetně čistícího systému, varná komora z chromikové oceli	997	799	1060	1		31,2	-	31,2			•		•				
	termika	Podestavba ke konvektoru	Podestavba ke konvektoru, vsuny na GN				1													
13.42	termika	EI. konvektor 6x GN 1/1	EI. konvektor 6x GN 1/1, včetně čistícího systému, varná komora z chromikové oceli	997	799	790	1		10,9	-	10,9			•		•				
	termika	Podestavba ke konvektoru	Podestavba ke konvektoru, vsuny na GN				1													
13.43	nerez	Pracovní stůl, zásuvka, na stavebním soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, vpravo zásuvka, spodní police, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky	1200	700	710	1													Na stavebním soklu
13.44	nerez	Pracovní stůl, na stavebním soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky	1000	700	710	1													Na stavebním soklu
13.45	nerez	Pracovní deska	Pracovní deska ke stolům č.p. 13.43 a 13.44, zadní lem	2200	700	40	1													
13.46	nerez	Pracovní stůl, na stavebním soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky	1000	700	710	1													Na stavebním soklu
13.47	nerez	Pracovní stůl, zásuvka, na stavebním soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, vpravo zásuvka, spodní police, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky	1200	700	710	1													Na stavebním soklu
13.48	nerez	Pracovní deska	Pracovní deska ke stolům č.p. 13.46 a 13.47, zadní lem	2200	700	40	1													
13.49	nerez	Nástěnná police jednopatrová	Nástěnná police jednopatrová	1000	300	300	1													
13.50	nerez	Nástěnná police jednopatrová	Nástěnná police jednopatrová	1200	300	300	1													
13.51	Stavba/VZT	Odsávací a klimatizační strop	Odsávací a klimatizační strop				1	0,2		0,2										Dodávka stavby/VZT
G14 UMÝVÁRNA PROVOZNIHO NÁDOBÍ																				
14.01	nerez	Pracovní stůl	Pracovní stůl, spodní prostor volný, zadní lem	850	700	900	1													
14.02	Provozovatel	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1													Dodávka provozovatele
14.03	nerez	Mycí stůl, dřez, prolis	Mycí stůl, vpravo dřez 1000x500, prolis desky, spodní prostor volný, zadní ostřížková stěna 300 mm	1700	700	900	1									•				Přípojovací armatura ke dřezu je součástí dodávky gastr.
14.04	nerez	Sklopný rošt ke dřezu	Sklopný rošt ke dřezu				1													
14.05	ostatní technologie	Tlaková sprcha	Tlaková oplachová sprcha se směšovací baterií a napouštěcím ramenem				1							•	•					Přípojovací armatura k baterii je součástí dodávky gastr.
14.06	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápalňovou úpravou	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápalňovou úpravou	300	300		1									•				Dodávka stavby/ZTI

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry (mm)				připojení elektro				připojení plyn		připojení ZTI			změkčená voda	Poznámka	Cen bez DPH/ks	Cena bez DPH/celkem
				š.	hl.	v.	ks	přikon kW/ks 230V	přikon kW/ks 400V	přikon kW celkem 230V	přikon kW celkem 400V	přikon kW/ks	přikon kW celkem	SV	TV	odpad DN				
14.07	mytí	Myčka na kuchyňské nádoby	Myčka na čorné nádoby ohřev elektro max. 19 kW zpětné získávání tepla z odpadní vody - úspora min. 7 kW zpětné získávání tepla ze vzduchu odcházejícího z myčky zároveň tento systém zamezuje odchodu páry při otevření směrem k obsluze stroje, mycí koš CNS, rozměr cca 600x700 mm, vč. stojanu na min. 8 GN hl. 40 mm a CNS koše na drobné díly součástí dodávky, boční (svislé) uchycení pro mytí 2 ks GN 1/1 na každé straně myčky se samostatnými mycími a oplachovými tryskami, plnění čelní, dveře dělené, vsuvná výška min 850 mm dvouplášťové provedení, vč. tepelné a zvukové izolace tank v provedení H2 se zakulacenými rohy, bezševý mycí a oplachová ramena v provedení CNS (spodní, vrchní a boční) strop mycího prostoru v sešikmené poloze pro stékání vody po stěnách při ukončení mycího cyklu, oddělené plnění mycího tanku dávkovač na oplachovou a mycí chemii, čerpadlo na odpadní vodu mycí čerpadla s výkonem min. 2,6 kW minimálně dvoustupňová filtrace mycí lázně vč. systému jemného filtru, systém aktivního odčerpávání nečistot při mycím cyklu výkon - mycí časy: 150, 280, 400 sec. plus nekonečný cyklus mycího tanku minimální kapacita koše na nádobí 24 GN	780	945	1762	1		11,6		11,6									
14.08	Stavba/VZT	Odsavač par nástěnný	Odsavač par nástěnný, včetně tukových filtrů, vypouštěcího kohoutu a osvětlení	1250	1100		1	0,2		0,2									Dodávka stavby/VZT	
14.09	nerez	Regál	Skladový regál čtyřpolcový - roštové police	1000	600	1800	1													
14.10	nerez	Regál	Skladový regál čtyřpolcový - roštové police	1200	600	1800	1													
14.11	nerez	Pojízdný stojan na GN	Pojízdný stojan na gastronádoby, celonerezové provedení, kapacita 18x GN 1/1 nebo 36x GN 1/2, čtyři otáčecí kolečka z toho dvě brzděná	560	385	1640	2													
G15 UMYVÁRNA ŠKOLNÍHO NÁDOBÍ																				
15.01	Stavba/ZTI	Centrální změkčovač	Centrální změkčovač				1												Dodávka stavby/ZTI	
15.02	nerez	Regál	Skladový regál čtyřpolcový	1200	600	1800	1													
15.03	nerez	Regál	Skladový regál čtyřpolcový	1000	500	1800	4													
15.04	nerez	Vyhřívaný zásobník na talíře	Pojízdný vyhřívaný zásobník na talíře - 2x 55 talířů, 4 kolečka z toho 2 brzděná, termostat	985	480	900	3	1,5		4,5										
15.05	ostatní technologie	Pojízdný zásobník na koše	Vůzík na koše s posuvem, uzavřený, kapacita 6 až 10 košů dle typu koše 500x500 nebo 525x525	714	758	931	1													
15.06	nerez	Výstupní stůl k myčce, vsuny	Výstupní stůl k myčce, protis desky jako vedení košů, ve spodním prostoru vsuny na koše, zadní tem	600	700	900	1													

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm]			ks	připojení elektro				připojení plyn		připojení ZTI			změkčená voda	Poznámka	Cen bez DPH/ks	Cena bez DPH/celkem
				š.	hl.	v.		přikon kW/ks 230V	přikon kW/ks 400V	přikon kW celkem 230V	přikon kW celkem 400V	přikon kW/ks	přikon kW celkem	SV	TV	odpad DN				
15.07	mytí	Myčka na nádobí průchozí, výkon košů: koš 500x500 mm	Průchozí košový mycí stroj, včetně systému odčerpání páry z myčky před jejím otevřením, myčka musí být celonerezová konstrukce a lisovanými mycími tanky v hygienickém provedení - myčka nádobí celonerezová dvouplášťová konstrukce - mycí tank lisovaný v bezesparovém provedení - před otevřením myčky je pomocí vícesupňového ventilátoru odlažen vzduch, který je nasycen vlhkostí, ze stroje, víko myčky minimálně ze 3 stran uzavřené, izolované, elektronické ovládání s možností zobrazení aktuálního stavu myčky (teplot), plně v čištině - aktuální zobrazování fáze programu - aktivní filtr odlučování nečistot, zajišťující při každém mycím cyklu odčerpání hrubých nečistot ze stroje - myčka po začátku mytí odčerpá hrubé nečistoty z mycího roztoku do bočního lapače nečistot mimo myčku - redukce provozních nákladů - vestavěné dávkovače chemických prostředků - vestavěné odpadní čerpadlo, mycí komora s využitelným prostorem 660 x 500 mm, možnost mytí košů 600 x 500 mm, dvě mycí čerpadla každé min. 1 kW, oplachové čerpadlo, mycí ramena dvojitá (ve tvaru kříže), mycí programy 62 / 70 / 170 sec., nekonečný program (kapacita min. 72 košů/hod.), mycí program na přibory (program s použitím páry o teplotě 100 °C a zvýšeného tlaku mycí vody), mycí program, který vyvíjí pomocí současně zapnutých čerpadel větší tlak vody - hygienický, samočišticí program pro mytí mycí komory	713	815	1995	1		15,9		15,9									
		Základní sada košů k myčce	Základní sada košů k myčce				1													
15.08	neraz	Vstupní stůl k myčce, dřež, prolis	Vstupní stůl k myčce, vpravo dřež 400x400, prolis desky jako vedení košů, zadní odfiková stěna 300 mm, spodní prostor volný	1300	700	900	1												Připojovací armatura ke dřezi je součástí dodávky	
15.09	ostatní technologie	Tlaková sprcha	Tlaková oplachová sprcha se směšovačím baterií a napouštěcím ramenem				1												Připojovací armatura k baterii je součástí dodávky	
15.10	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou.	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou	300	300		2												Dodávka stavby/ZTI	
15.11	neraz	Přijímový řídicí stůl, stěrka	Přijímový řídicí stůl, spodní prostor volný, integrovaná stěrka, bez pracovní desky	1500	900	860	1													
15.12	neraz	Přijímový řídicí stůl, stěrka	Přijímový řídicí stůl, spodní prostor volný, integrovaná stěrka, bez pracovní desky	1500	900	860	1													
15.12a	neraz	Pracovní deska	Pracovní deska ke stolům č.p. 15.11 a 15.12, přelažená přes polopříčku, pravý a levý lem a částečný zadní lem	3000	900	40	1													
15.13	Provozovatel	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				2												Dodávka provozovatele	
15.14	neraz	Vstupní stůl k myčce, dřež, prolis	Vstupní stůl k myčce, vlevo dřež 400x400, prolis desky jako vedení košů, zadní odfiková stěna 300 mm, spodní prostor volný	1700	700	900	1												Připojovací armatura ke dřezi je součástí dodávky	
15.15	ostatní technologie	Tlaková sprcha	Tlaková oplachová sprcha se směšovačím baterií a napouštěcím ramenem				1												Připojovací armatura k baterii je součástí dodávky	

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm]				napájení elektro				připojení plyn		připojení ZT			změkčená voda	Poznámka	Cena bez DPH/ks	Cena bez DPH/celkem
				š.	hl.	v.	ks	přikon kW/ks 230V	přikon kW/ks 400V	přikon kW celkem 230V	přikon kW celkem 400V	přikon kW/ks	přikon kW celkem	SV	TV	odpad DN				
15.16	mytí	Mytí stroj s automatickým posuvem košů, výkon košů: 90/120/hod., se sušič zónou	Myčka elektrická s automatickým posuvem košů CP L-A vč. tepelného čerpadla, rohového sušení a požadovaných mycích košů. Myčka musí být ve dvoupříštovém provedení s izolací pláště a mycích tanků, hlubokotažné mycí tanky z nerezové oceli, ovládání myčky pomocí dotykového displeje s ukazatelem aktuální teploty v mycích tankách, teploty oplachu a teploty sušení, teploty budou zobrazovány současně; ovládání myčky bude pomocí dotykového displeje s možností nastavení alespoň 3 rychlostí košů s výkonem 120, 180 a 240 košů, hodnota 180 košů/hod odpovídá mytí dle DIN 10510. Myčka musí být vybavena elektronikou s ukazatelem servisních parametrů, servisním chybovým hlášením s možností kontroly a nastavení provozních parametrů Konstrukce myčky, všechny plechové díly, mycí tanky, síta a čerpadla včetně oběžných kol musí být z materiálu min. CrNi 1.4301. Všechny plastové díly mechanicky namáhané musí být vylučeny skelným vláknem v množství min. 25 %. Myčka musí být vybavena systémem přizpůsobujícím spotřebu vody, dle skutečného množství nádobí procházející myčkou. Myčka musí být vybavena automatickou funkcí zajišťující, že myčka myje, jen když je v ní nádobí. Myčka musí umožňovat mytí vodou o teplotě min. 65 °C – vyšší účinnost mycích prostředků. Myčka musí být vybavena dávkovačem mychlo a oplachového prostředku, myčka musí mít samostatně nastavitelné množství mycího prostředku. Odsavač par nástěnný, včetně tukových filtrů, vypouštěcího kohoutu a osvětlení Odsavač par nástěnný, včetně tukových filtrů, vypouštěcího kohoutu a osvětlení	3150	872	2049	1		32,0		32									
15.17	Stavba/VZT	Odsavač par nástěnný	Odsavač par nástěnný, včetně tukových filtrů, vypouštěcího kohoutu a osvětlení	900	1000		1	0,2		0,2									Dodávka stavby/VZT	
15.18	Stavba/VZT	Odsavač par nástěnný	Odsavač par nástěnný, včetně tukových filtrů, vypouštěcího kohoutu a osvětlení	900	1000		1	0,2		0,2									Dodávka stavby/VZT	
15.19	nerez	Vozík na koše	Vozík na koše, 4 kolečka z toho 2 brzděná	550	550	205	2													
15.20		neobsazeno					1													
15.21	nerez	Výstupní stůl s rolny	Výstupní stůl s rolny, napojení na odpad	1200	700															
G16 VÝDEJ																				
16.01	ostatní technologie	Poljzdny zásobník na koše	Vozík na koše s posuvem, uzavřený, kapacita 6 až 10 košů dle typu, koše 500x500 nebo 525x525	714	758	931	2													
16.02	ostatní technologie	Výdejní nápojový automat	Výdejní nápojový automat, kapacita nápojů 1200 ks - 0,2 l, 4 druhy nápojů, 1x kohoutková voda	410	500	1460	1	0,36		0,36										
16.03	nerez	Výdejní stůl, na stavebním soklu, bez pracovní desky	Výdejní stůl skříňový, interiérový obklad z vnější strany - zepředu a zprava, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky	2200	700	710	1													
16.04	ostatní technologie	Výrobník nápojů, 2x 20 l	Výrobník překapávaných nápojů – 2x 20 l, kapacita 50 l/hod., 2x zásobník 20 l, doba varu 14 min., digitální displej	1257	888	592	1		11,4		11,4									
16.05	ostatní technologie	Zásobník na studené a teplé nápoje, včetně odkapní misky	Zásobník na studené a teplé nápoje, dvojitá izolovaná stěna, kapacita 20 l, včetně odkapní misky	374		510	1													
16.06	nerez	Výdejní stůl, na stavebním soklu, bez pracovní desky	Výdejní stůl skříňový, interiérový obklad z vnější strany, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky	1200	800	710	1													
16.07	nerez	Výdejní stůl, na stavebním soklu, bez pracovní desky	Výdejní stůl skříňový, interiérový obklad z vnější strany, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky	1400	800	710	1													
16.08	nerez	Zabudovaný zásobník na koše	Zabudovaný zásobník na koše s posuvem, kapacita 5 košů				1													
16.09	nerez	Vyhřívaný zásobník na talíře	Pojízdný vyhřívaný zásobník na talíře – 2x 55 talířů, 4 kolečka z toho 2 brzděná, termosíť	985	480	900	2	1,5		3										
16.10	nerez	Pracovní deska	Pracovní deska ke stolům č.p. 16.03, 16.06 a 16.07, zadní lam.	2800/800	2200/700	40	1													
16.11	nerez	Vykrývací díl, na stavebním soklu	Vykrývací díl, na stavebním soklu 150 mm, interiérový obklad z vnější strany	650	150	750	2													
16.11a	nerez	Vykrývací díl, na stavebním soklu	Vykrývací díl, na stavebním soklu 150 mm, interiérový obklad z vnější strany	800	150	750	1													

C7
C7

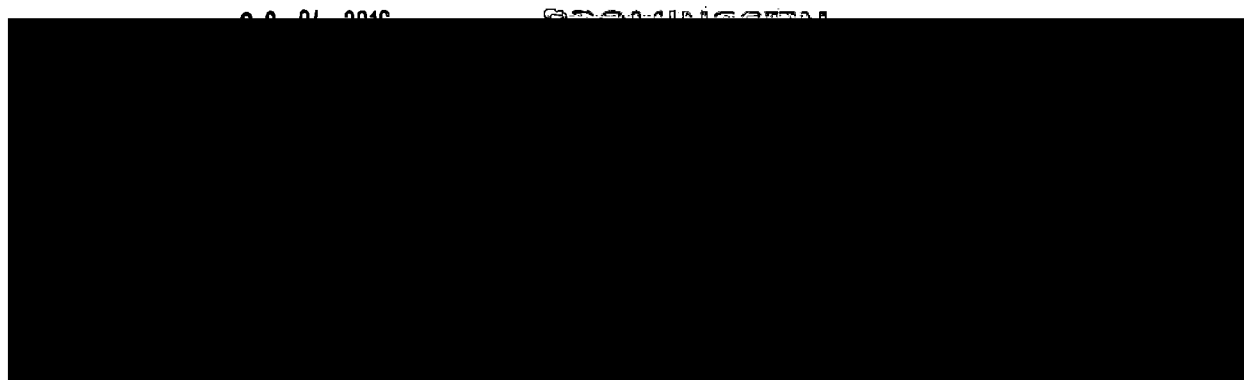
poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm]				připojení elektro				připojení plyn		připojení ZTI			změkčená voda	Poznámka	Cena bez DPH/ks	Cena bez DPH/celem
				š.	hl.	v.	ks	příkon kW/ks 230V	příkon kW/ks 400V	příkon kW celkem 230V	příkon kW celkem 400V	příkon kW/ks	příkon kW celkem	SV	TV	odpad DN				
16.12	nerez	Výdejní stůl, zabudovaná vyhřívaná vodní lázeň 4x GN 1/1, na stavebním soklu	Výdejní stůl, vlevo zabudovaná vyhřívaná vodní lázeň 4x GN 1/1, spodní police, na stavebním soklu 150 mm, Interiérový obklad z vnější strany	2200	800	750	2	4,1		8,2										
16.13	nerez	Výdejní stůl, zabudovaná vyhřívaná vodní lázeň 2x GN 1/1, na stavebním soklu, bez pracovní desky	Výdejní stůl, vlevo zabudovaná vyhřívaná vodní lázeň 2x GN 1/1, spodní police, na stavebním soklu 150 mm, Interiérový obklad z vnější strany, bez pracovní desky	2000	800	710	1	2,1		2,1										
16.14	nerez	Výdejní stůl, chlazená pracovní deska, na stavebním soklu, bez pracovní desky	Výdejní stůl, chlazená pracovní deska, podvěšený agregát, spodní police, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky, Interiérový obklad z vnější strany	1750	800	710	1	0,5		0,5										
16.15	nerez	Výdejní stůl, na stavebním soklu, bez pracovní desky	Výdejní stůl, spodní police, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky, Interiérový obklad z vnější strany	800	800	710	1													
16.16	nerez	Pracovní deska	Pracovní deska ke stolům č.p. 16.13, 16.14 a 16.15; pravý lem	4500	700	40	1													
16.17	nerez	Pojezd	Pojezdová nerezová dráha	14200	350		1													
16.18	nerez	Výdejní galerie	Výdejní galerie jednopatrová	800	350	400	1													
16.19	nerez	Výdejní galerie	Výdejní galerie jednopatrová	1450	350	400	2													
16.20	nerez	Výdejní galerie	Výdejní galerie jednopatrová	850	350	400	2													
16.21	nerez	Výdejní stůl pořízdný, zabudovaná chlazená vana 3x GN 1/1, pojezd	Výdejní stůl pořízdný, Interiérový obklad ze všech stran, uprostřed zabudovaná chlazená vana 3x GN 1/1, pojezdová dráha zepředu a zezadu, 4 kolečka, z toho 2 brzděná	2000	800	900	1	0,5		0,5										
16.22	nerez	Dechová clona	Dechová clona - skleněná nástavba s osvětlením	1100	500	400	1	0,1		0,1										
16.23	nerez	Zásobník na plata a přibory, pořízdný	Pojízdný zásobník na plata a přibory, v horní části nosič pro umístění 4 ks GN1/4 na přibory, spodní police pro ukládání přiborů, 4 kolečka z toho 2 brzděná	752	630	1450	2													
17.01	ostatní technologie	Zapuštěná místková váha 300 kg	Zapuštěná místková váha 300 kg	820	620	150	1	0,1		0,1										
xx.01	ostatní technologie	Sdružená jednotka chlazení k chladičím boxům	Sdružená jednotka chlazení k chladičím boxům				1													
xx.02	ostatní technologie	Jednotka chlazení k mrazicímu boxu	Jednotka chlazení k mrazicímu boxu				1													
xx.03	ostatní technologie	Technologie chlazených prostor					1													
xx.04	ostatní technologie	Montáž chladičské technologie					1													
xx.05	ostatní technologie	Realizační náklady					1													

Čestné prohlášení

Seznam subdodavatelů

s jejichž pomocí dodavatel předpokládá realizaci veřejné zakázky

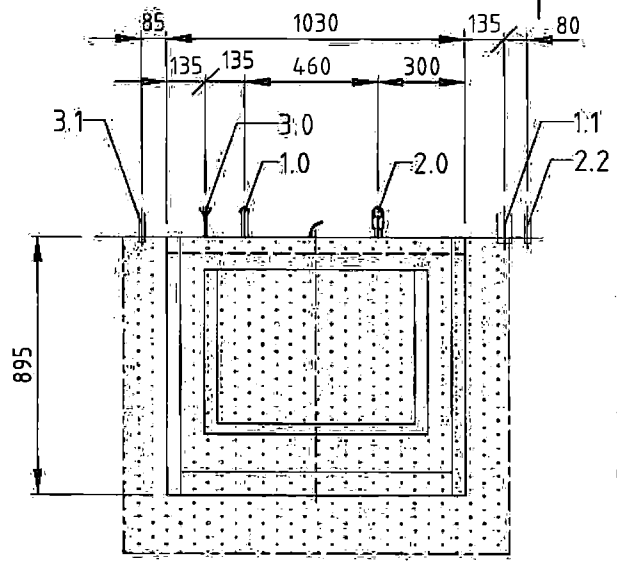
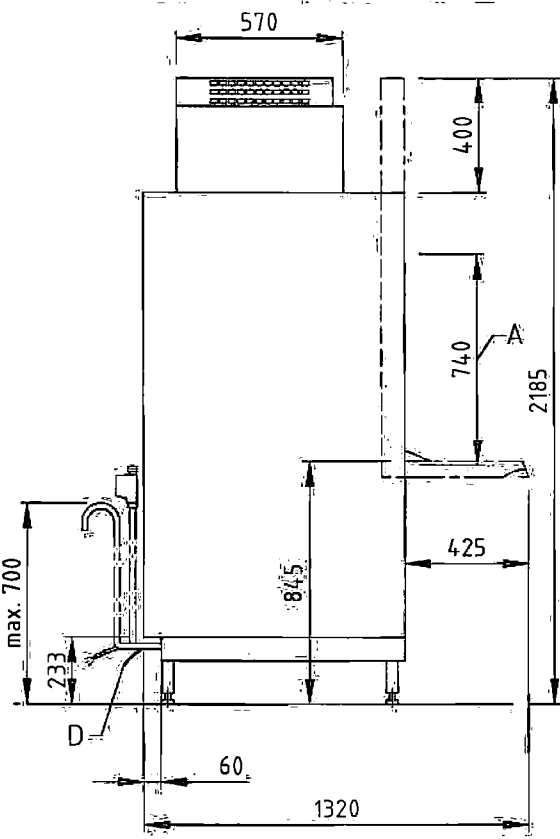
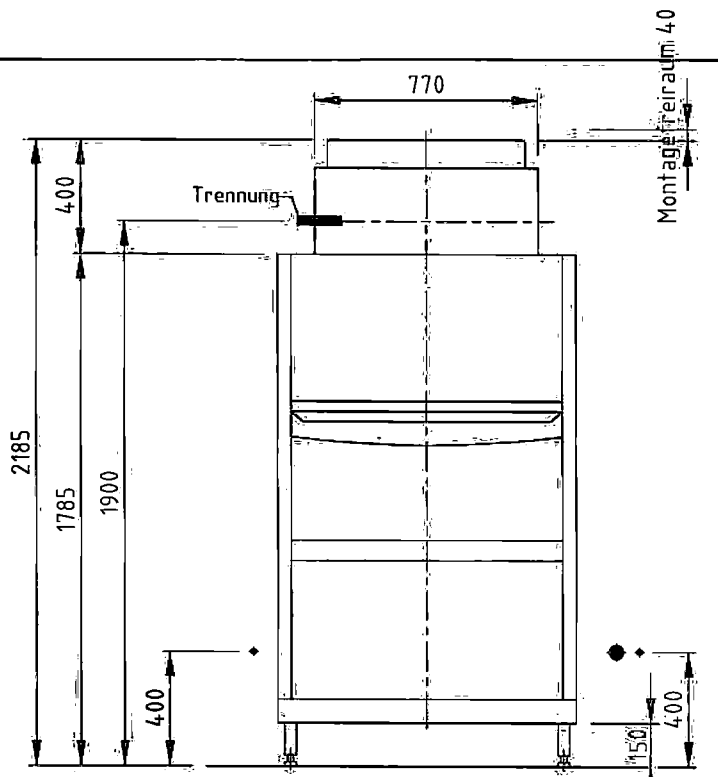
			Část plnění VZ, kterou hodlá uchazeč zadat subdodavatel
1.	Název dodavatele	SOMATHERM, spol. s r.o.	poskytnutí služeb v oblasti technologických zařízení staveb a technika prostředí staveb, spec. technická zařízení
	Sídlo/místo podnikání	Zbraslavská 12/11, Praha 5	
	IČ/DIČ	61465038/CZ61465038	
			2,5%
2.	Název dodavatele	VLTAVÍN HOLDING stavební podnik s.r.o.	stavební práce týkající se rekonstrukce vnitřních prostor budovy v rozsahu: bourací práce, nové stavebné vodorovné a svislé konstrukce, vč. finálních povrchových úprav (omítky, dlažby, obklady)
	Sídlo/místo podnikání	Nuselská 132/499, Praha 4	
	IČ/DIČ	48026921/CZ48026921	
			5,2%



✓



empfohlene Absaugflächen
nach VDI 2052



1.0	Automatenanschluss: Ablauf-Anschlussleitung Schlauch intern im Automat als Siphon verlegt	3/4"
1.1	Ablauf mit Gefaele	DN 50
2.0	Automatenanschluss: Kaltwasser-Anschlussleitung	G 3/4"
2.2	Weich - Kaltwasser 10 °C max. 0,5 mmol/l CaCO ₃ (max.5°fH) Durchlaufmenge: ca. 5 l/min Mindestfließdruck: 0,6 bar vor dem Magnetventil Maximaldruck: 5,0 bar Abstellhahn und Feinfilter ≤ 25 µm	DN 15
3.0	Automatenanschluss: Elektro-Anschlussleitung	
3.1	El. Zuleitung zum Automat:	3 N PE 400 V ~ 50 Hz
	Nominalstrom / - Leistung max. Anschlussquerschnitt	21,0 A / 11,7 kW 5G x 4mm ²
	⊕ Potentialausgleichsleitung	
Anschlussleitung(en) ab Ausgang Automat		1,4 m
Die Lage der Anschlussleitungen ist auch spiegelgleich möglich!		
Automatenausstattung		
(A) Einschubhöhe - 740mm (D) Klarspülerleitung mit Sauglanze Wärmerückgewinnung Tank- und Boilerheizung verriegelt		

A	El. Anschluss aktualisiert	11.04.16	bis		Anderung			
<p>MASCHINENBAU GMBH & CO.KG. ENGLERSTR.3 77652 OFFENBURG GERMANY TEL. 0781/2030 TELEFAX 0781/2031303 E-MAIL: planung@meiko.de</p>		Betreff:		Titel/Typ: FV130.2 UNIVERSALWASCHAUTOMAT				
Diese Zeichnung darf ohne unsere Genehmigung weder zur Kenntnisnahme an Dritte weitergegeben bzw. kopiert noch zu Wettbewerbszwecken verwendet werden. Alle Rechte vorbehalten Änderungen bedingt durch den technischen Fortschritt vorbehalten. Diese Zeichnung unterliegt nicht dem Änderungsdienst. Bitte beachten: Dieses Dokument ist nur gültig im Zusammenhang mit den im Zusatzblatt "wichtige Hinweise" definierten Bedingungen! Diese können beim Hersteller angefordert oder im Partnernet heruntergeladen werden.		Zeichn.-Nr.: S00-P16957 4 A		Auftrags-Nr.:				
Maßstab 1:25		gezeichnet: 05.12.12 wan		geprüfert: 11.04.16 bis				

CS

Universalwaschautomat FV 130.2

AirConcept - Wärmerückgewinnung



Technische Daten

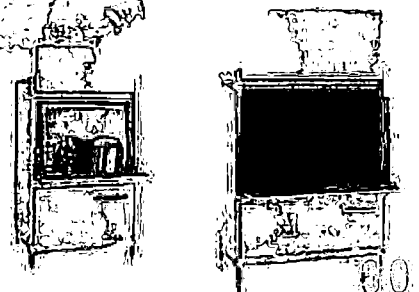
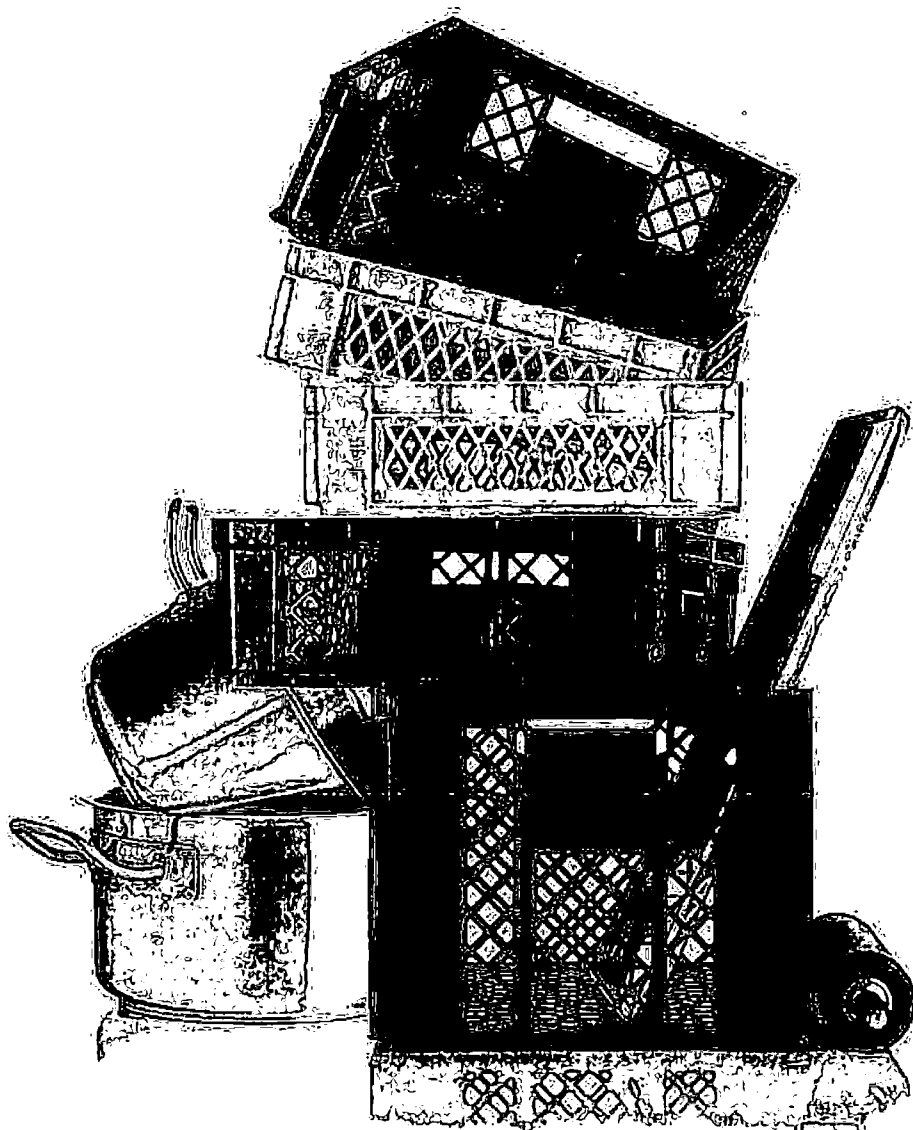
Programmlaufzeit	gesamt 120/240/360 s, zzgl. Wrasen absaugen 60 s waschen 95/215/335 s, abtropfen 12 s, abpumpen 6 s, spülen 7 s, variabel	
Ausstattung	Steuerung MIKE 2 Infrarot-Schnittstelle für drahtlose Kommunikation Aquastop Leckwasserschalter Sanftanlauf temperaturabhängige Waschzeitverlängerung Wascharmantrieb, 0,015 kW Laugenpumpe, 0,32 kW automatische Selbstreinigung bei Tankentleerung Wärmerückgewinnung mit Selbstreinigung	
Korbleistung/h (theoretisch)	30	
Korbgröße	850 x 700 mm	
Einschubhöhe	740 mm	
Schutzart des Automaten	IP X5	
Frischwasserzuleitung	Freier Auslauf „AA“ nach EN 1717 mit Drucksteigerungspumpe	
Frischwasserzulauf Kaltwasser	Mindestfließdruck 60 kPa/0,6 bar vor dem Magnetventil, Maximaldruck 500 kPa/5 bar	
Frischwasser-Grenzwerte	Temperatur Kaltwasser max. 20 °C Leitfähigkeit > 100 µS/cm	
Durchlaufmenge	5 l/min	
Nachspülwassermenge	5,8 l/Spülgang, variabel	
Boilerinhalt	18 l	
Boilerheizung	9 kW Boilerheizung mit Tankheizung el. verriegelt	
Boilertemperatur	83 °C	
Tankheizung	6 kW	
Tanktemperatur	60 °C, einstellbar von 10 – 80 °C	
Tankinhalt	85 l	
Pumpenmotor	Leistung 2,6 kW	Drehzahl 2800 U/min
Umwälzleistung	900 l/min	Druck 85 kPa/0,85 bar
Klarspülerdosiergerät	Typ PPP0001D2001 (24 V) mit Zeitsteuerung	
Reinigerdosiergerät (optional)	Typ PPP0007D1001 mit Zeitsteuerung	
Materialstärke	0,8 – 4 mm	
Werkstoff	1.4301 (CrNi18/10)/1.4404 (CrNiMo 17/13/2)	
Wärmeabgabe	bei 15 Programmabläufen/h: gesamt 2,7 kW sensibel 2,3 kW latent 0,4 kW	
Zuluftstrom	690 m ³ /h	
Dampfabgabe	0,42 kg/h	
Lautstärke	69 dB (A)	
Gewicht netto	311 kg	

Professionelle Spültechnik



FV 130.2 / FV 250.2

Topf- und Behälterwaschautomaten
der Premium-Klasse



Universalwaschautomaten FV 130.2 / FV 250.2

Universalwaschautomaten FV 130.2 / FV 250.2

Starke Kräfte für Ihre Spülküche

Sie sind außergewöhnlich stark in der Technik und funktional gestaltet im Design. Gebaut für einen der härtesten Jobs in der Küche. Sie werden vollelektronisch mit MIKE 2-System gesteuert und arbeiten mit einem neuartigen, reversierenden Waschsysteem in optimaler Kombination mit bewährtem Dreharm-Klarspülsystem. Hinter ihren

großen Klappen ist viel Platz für Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Bleche, Arbeitsgeschirre, Transportbehälter und anderem mehr. Sie haben eine ungewöhnlich reichhaltige Serienausstattung. Und sie haben vor allem einen Vorteil, der sie einzigartig macht: Sie sind von MEIKO – einem der ältesten und führenden Unternehmen für innovative Spültechnik.

FV 130.2

Multitalent mit Power

Einschubhöhe (in mm):
H.740
Korbmaß (in mm):
850 x 700
Leistung:
bis zu 30 Körbe/Std.
MEIKO Technologie:





The clean solution

FV 250.2

Dynamik der Extra-Klasse

Einschubhöhe (in mm):

H 890

Korbmaß (in mm):

1.310 x 700

Leistung:

bis zu 30 Körbe/Std.

MEIKO Technologie:

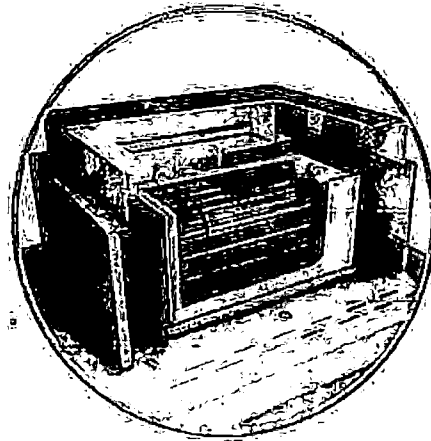


FV 130.2 / FV 250.2 mit Punkt2 AirConcept

Für reine Luft und eine saubere Energiebilanz

Mit dem MEIKO-Reinheitsgebot setzen wir neue Maßstäbe im Bereich Spültechnik: Dazu leistet das MEIKO *Punkt2 AirConcept* der neuen Generation einen sehr wichtigen Beitrag. Ein ausgereiftes Luftmanagement bietet Wärmehückgewinnung auf höchstem Niveau: das reduziert den Anschlusswert der Maschine um bis zu 20% und spart beachtlich Energie! Die Betriebskosten werden drastisch reduziert und das Raum- und Arbeitsklima deutlich verbessert. Die Installation der häufig erforderlichen Hauben über den Maschinen ist nicht mehr notwendig. MEIKO *Punkt2 AirConcept*: die saubere Lösung für Mensch und Umwelt.

- **Höchste Energie-Effizienz**, integrierte Wärmerückgewinnung
- **Verbessertes Raumklima**, geringere Emissionen
- **Integrierte Selbstreinigung**, kompromisslose Hygienesicherheit
- **Absolut DIN-konform**
Einhaltung der Temperatur- und Zeitvorgaben
- **Beschleunigt Eigentrocknung** des Spülguts



Entwickelt nach dem

**Reinheits-
gebot**



The clean solution

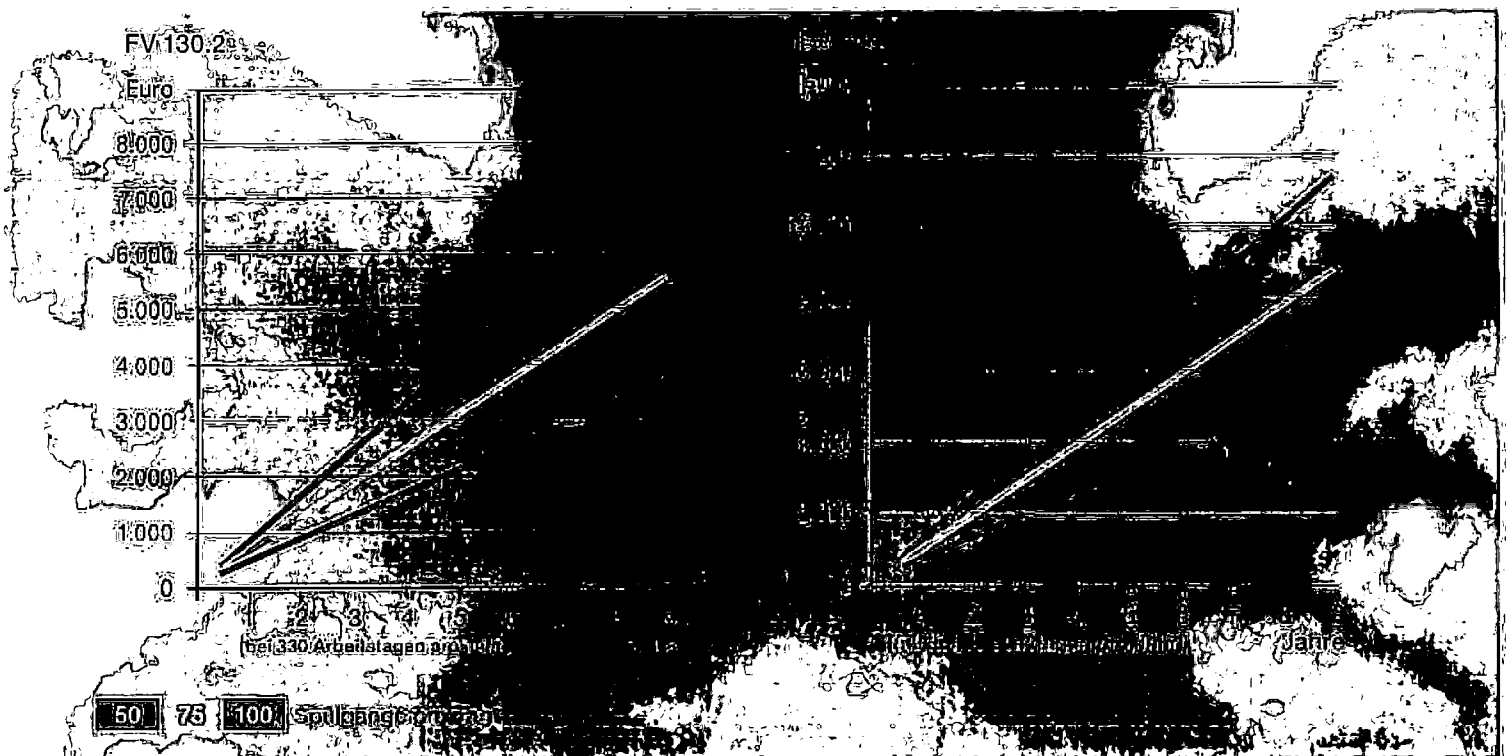
Einmaliger Spülkomfort für Mensch und Umwelt

Das innovative Luftmanagement mit MEIKO *Punkt2 Air-Concept* bietet Abluft-Wärmerückgewinnung auf höchstem Niveau: Der heiße Wrasen wird nicht unkontrolliert in den Raum abgegeben, sondern gezielt der Wärmerückgewinnung zugeführt. So reduziert sich die Emissionsbelastung im Raum spürbar, so angenehm war es in der Spülküche noch nie! Der heiße Wrasen wird über Wärmetauscher

geführt – die Energie wird zurückgewonnen und so wieder für den Aufheizvorgang genutzt. Das reduziert den Anschlusswert der Maschine um bis zu 20% und spart beachtlich Energie und Kosten.

Superschnell: Vier Lüfter sorgen für eine hocheffiziente Wrasen-Absaugung in nur 60 Sekunden bei der FV 130.2 bzw. nur 80 Sekunden bei der FV 250.2!

Betriebskosteneinsparung



Technische Daten		FV 130.2	FV 250.2
Höhe der Maschine* mit Wärmerückgewinnung	mm	2.185	2.490
Wasseranschluss der Maschine		Kaltwasser	
Selbstreinigung (ohne zusätzlichen Wasserverbrauch)		integrierte Reinigungsdüsen	
Wrasenabsaugung (Programmverlängerung)	s	60	80
Reduzierung der Wärmeabgabe an den Raum	kW	1,8	3,1
Ablufttemperatur (bei 12 °C Wasserzulauftemperatur)	°C	ca. 25	
Reduzierung der Dampfabgabe an den Raum		80%	
Reduzierung des Anschlusswertes	kW	3,0	

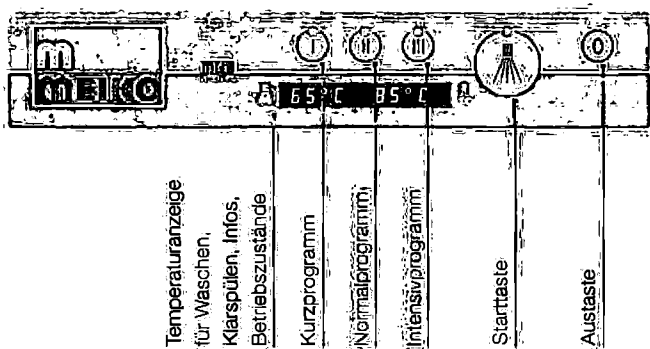
*Arbeitshöhe 845 mm

MIKE 2 und GIO-MODUL – Technologie der Premium-Klasse

MIKE 2. Die MEIKO Technologie für höchsten Bedienkomfort



Serienmäßig sind die MEIKO Universalwaschautomaten FV 130.2 und FV 250.2 mit der modernen Vollelektronik MIKE 2 ausgerüstet. Ein leichtes Antippen der jeweiligen Tastfläche genügt, um eines der drei Programme zu starten. Betriebsablauf und eventuelle Status-Meldungen werden digital angezeigt. Leicht verständliche Symbole und klar angezeigte Temperaturen fürs Waschen und Klarspülen machen Bedienung und Kontrolle kinderleicht.



MIKE 2 – vollelektronischer Bedienkomfort mit integrierter Infrarot-Schnittstelle für die Punkt2-Generation. Bequemer geht's nicht: MIKE 2 ist derzeit eine der innovativsten Steuerungstechnologien für Geschirrspülmaschinen. In Verbindung mit dem intelligenten M-Commander W lassen sich jetzt auf einfachstem Wege Daten lesen, definieren, verändern, über PC transferieren und online dem Werk bzw. Kundendienst zur sofortigen Bearbeitung mitteilen. Das verschafft deutliche Wartungsvorteile in puncto Zeit, Arbeitsaufwand und Kosten.

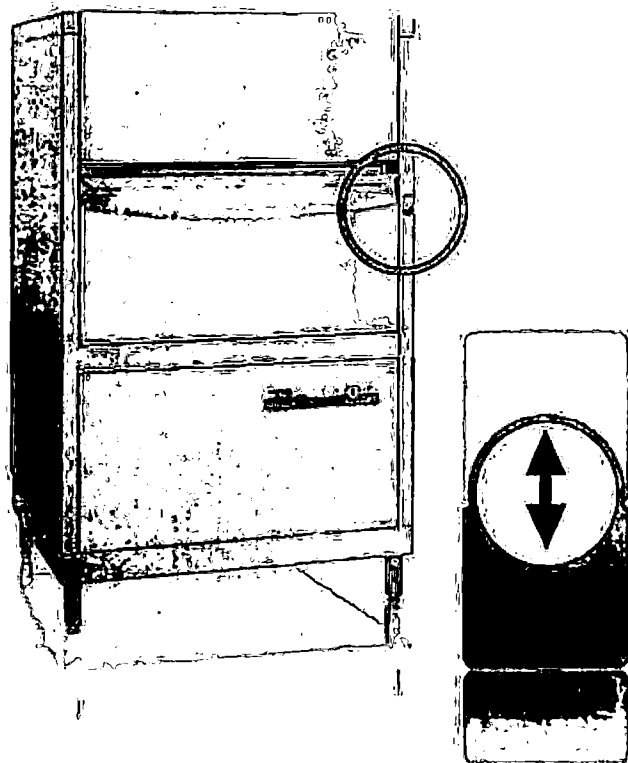
Das Umkehr-Osmose-Modul: Glanzleistung im Baukastenformat



Modular, individuell, praxisnah – ohne wenn und aber. Neu konzipiert, neu präsentiert, so bietet dieses Umkehr-Osmose-System mit einem Reinheitsgrad der Entsalzung von ca. 98% optimale Leistung auf kleinstem Raum. Sauberes, glänzendes, hygienisch reinwandfreies Geschirr. Und das jahrelang.

Starten Sie immer auf der richtigen Höhe

Ein angenehmer Vorteil der FV 130.2 und FV 250.2 Die zusätzliche Programm-Starttaste in ergonomisch bequemer Arbeitshöhe direkt neben der Griffleiste – Einknopf-Automatik in Perfektion, wie sie die Praxis wünscht.

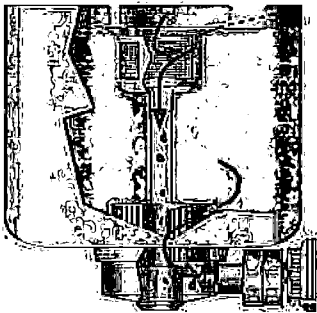


Exklusive Vorteile – Serienmäßig eingebaut



Einige der beispielhaften Vorteile der *Punkt2*-Generation

**CrNi-Wasch- und Spül-
system** von oben und unten



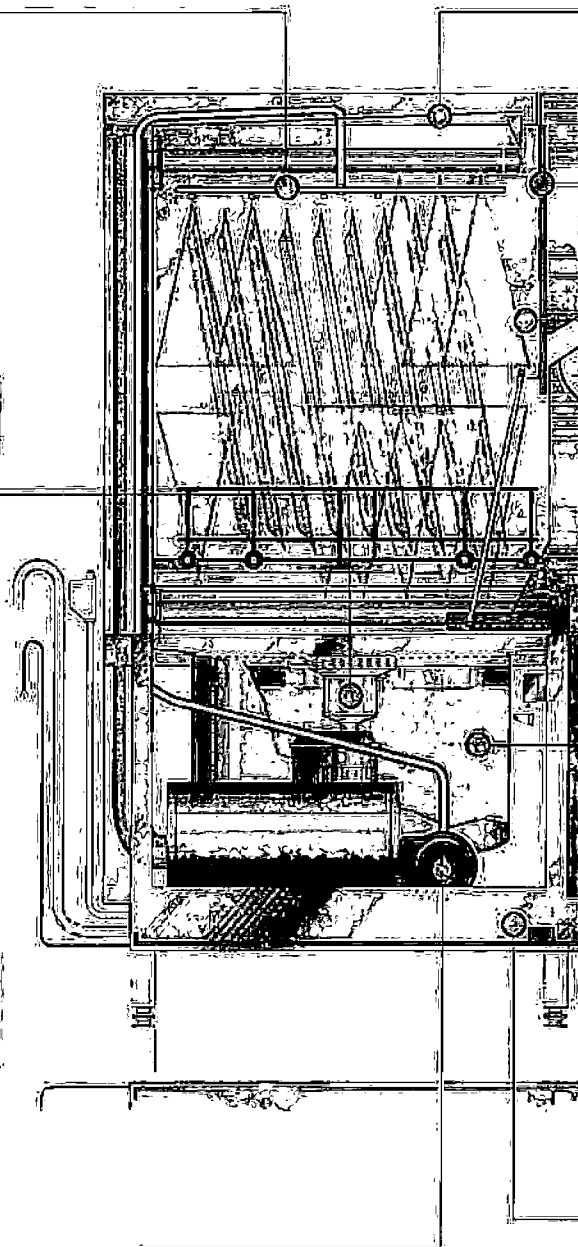
**Laugenfiltersystem
AktivPlus**

Hervorragendes Reinigungs-
ergebnis durch mehrfach
gefiltertes Trinkwasser

**Installation mit Anschluss-
Set (Wasser, Abwasser und
Strom)** ermöglicht schnelle
kostengünstige Inbetriebnahme.
Eingebaute Abwasserpumpe
erlaubt bauseitige Ablaufhöhe
bis 700 mm



- Bedienungsfreundliche, funktional gestaltete Klapp-Schiebetürkombination
- 150 mm Bodenfreiheit
- Service: ideale Zugänglichkeit, übersichtliche Installation, hohe Zuverlässigkeit (Schutzart IP X5), schnelles und zuverlässiges MEIKO-Service- und Kundendienstnetz
- Geprüfte Qualität mit diversen Prüfzertifikaten



Schrägdecke verhindert lästiges Nachtropfen der Waschlauge auf das Waschgut

Doppelwandiger Aufbau mit zusätzlicher Isolierung

Reinigungsfreundliche, glatte Innenwände ohne störende Steigleitungen

Selbstreinigungsprogramm

Vollelektronischer Programmablauf mit übersichtlichem Tastflächendisplay und Infrarot-Schnittstelle

Tiefgezogener, gerundeter Waschtank

Wasserwechselprogramm (Option) Mit nur einem Tastendruck wechseln Sie das Wasser im Tank, um unmittelbar danach mit frischem Wasser weiter zu spülen. Völlig automatisch und unkompliziert - für ein hygienisch sicheres und hervorragendes Spülergebnis

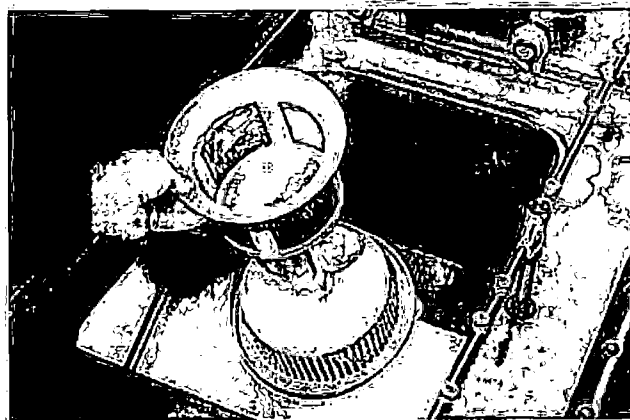
Drucksteigerungspumpe für netzdruckunabhängiges Klarspülergebnis - dadurch immer konstante Klarspültemperatur und Klarspülmenge

Aqua-Stop-System mit Bodenwanne. Überaus hohe Betriebssicherheit durch automatische Leckwasserkontrolle. Hoher Schutz aller Einbauteile

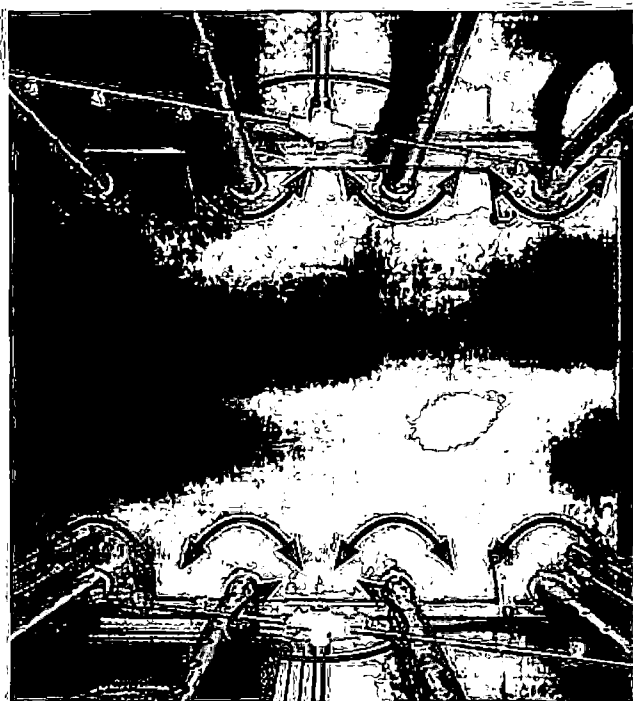
Funktionelle Details, für und von Profis gemacht



Einfahrtshöhe: FV 130.2 = 740 mm, FV 250.2 = 890 mm
Extra hoch für Waschgut, das sonst nirgendwo Platz findet wie z.B. GN-Behälter, Töpfe, Bleche, Arbeitsgeräte.



Laugenfiltersystem AktivPlus
Mehrfach gefiltertes Tankwasser, und zuverlässige Schmutz-
abtrag garantieren ein hervorragendes Reinigungsergebnis.



Reversierende Wascharme aus CrNi-Stahlrohren. 100%ige Waschkammer-
abdeckung ohne Wasser-
"Leerfelder" in den Ecken.

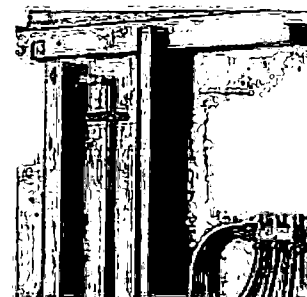
Drehendes Klarspülssystem und seitliche Klarspülarme
aus CrNi-Stahlrohren bieten
erstklassige Klarspülergeb-
nisse.



Tankabdecksieb
Gezielte Schmutzabführung in den AktivPlus-Feinfilter.
Kehrschufefeekt bewirkt einfache Beseitigung von Grob-
schmutz.



Maschine doppelwandig,
Tür zusätzlich isoliert
Extrem niedriger Geräusch-
pegel und geringe Wärme-
abstrahlung fördern ein posi-
tives Raum-/Arbeitsklima.



Steigleitungen ausserhalb
der Waschkammer
in robuster CrNi-Stahl-Aus-
führung.

Kaum zu überbieten. Leistung und Vielseitigkeit



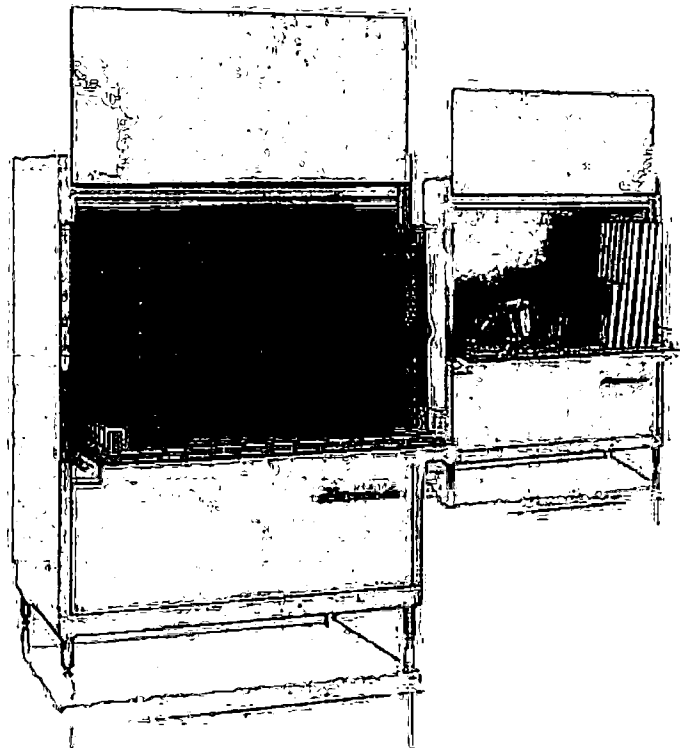
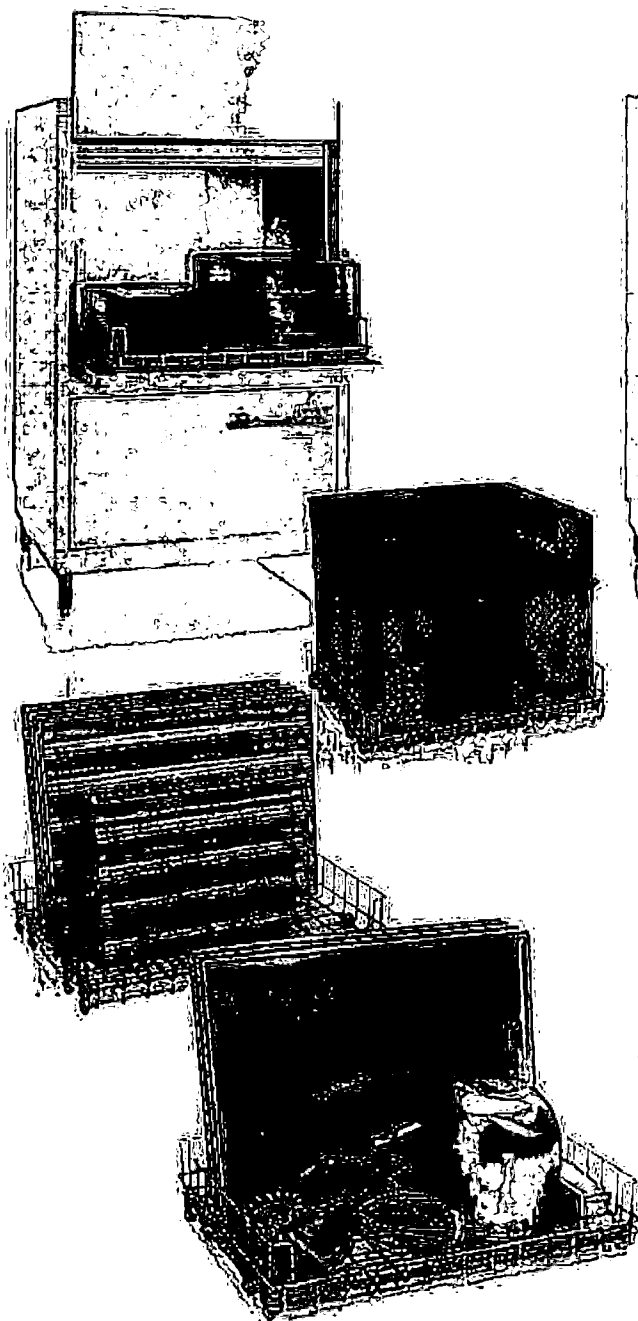
The clean solution

Die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und das enorme Fassungsvermögen unterstreichen den Begriff: Universalwaschautomaten

Korbmaß FV 130.2: 850 x 700 mm

Geeignet für zwei Transportbehälter 600 x 400 mm
nebeneinander und Backbleche bis 580 x 780 mm.

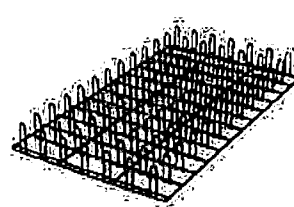
Korbmaß FV 250.2: 1.310 x 700 mm



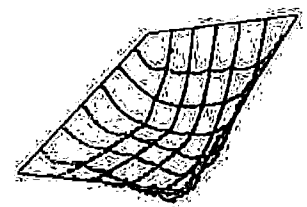
Einsatz
aus CrNi für Tablets und
Auslageschalen (Metzgereien)



Einsätze
aus CrNi für GN-Behälter



Universaleinsatz
aus CrNi



Flexibles Abdeckgitter
aus CrNi

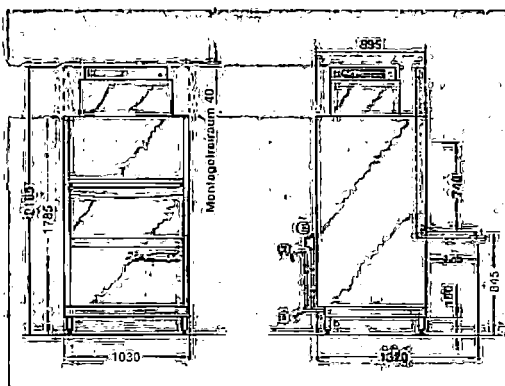
Technische Daten



The clean solution

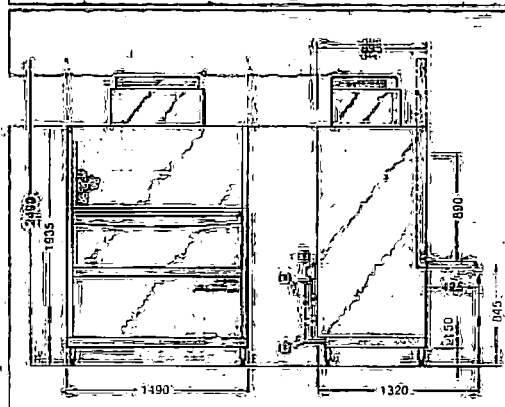
FV 130.2

Punkt2
AirConcept
(optional)

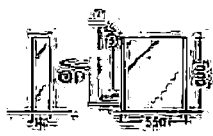


FV 250.2

Punkt2
AirConcept
(optional)



GiO-MODUL
(optional)



Wählbare Programmlaufzeiten:

		FV 130.2	FV 250.2
Kurzprogramm	Sekunden	120	120
Normalprogramm	Sekunden	240	240
Intensivprogramm	Sekunden	360	480

		FV 130.2	FV 250.2
Korbabmessungen:	mm	850 x 700	1.310 x 700
Einschubhöhe	mm	740	890
Theoretische Korbleistungen bis zu Körbe/h*		30	30
Pumpenmotor	kW	2,6	2 x 2,2
Tankinhalt	ltr.	85	100
Klärspülung:	ltr./Korb	5,8	9,0
Tankheizung	kW	6,0	9,0
Einbauboiler bei			
45°C Zulauftemperatur	kW	6,0	12,0
10°C Zulauftemperatur	kW	12,0	18,0
10°C Zulauftemperatur und Punkt2 AirConcept	kW	9,0	15,0
Elektr. Gesamtanschluss bei			
45°C Zulauftemperatur	kW	8,7	16,9
10°C Zulauftemperatur	kW	14,7	22,9
10°C Zulauftemperatur und Punkt2 AirConcept	kW	11,7	19,9

*Bei Anschluss an Kaltwasser und/oder kurzen Korbwechselzeiten können sich die Laufzeiten zur Erreichung hygienischer Klärspültemperaturen erhöhen.
Im Wasserwechselprogramm verlängern sich die Programmlaufzeiten.
Zulauftemperatur Punkt2 AirConcept max: 20°C.

Elektro-Installation:

Elektroanschluss: ① Drehstrom 3 NPE, 400 V, 50 Hz.
Die Schaltung entspricht den Bestimmungen des VDE.

Wasser-Installation:

Die Automaten können ohne Zwischenschaltung von Sicherheitsarmaturen an das Frischwassernetz angeschlossen werden. Mindestfließdruck 0,6 bar, Maximaldruck 5 bar ②.
Die Installationsvorschrift EN 1717 ist zu beachten. Ablauf ③.
Bauseitiger Wandablauf max. 700 mm hoch ③. Länge der Anschlussleitungen ca. 1,4 m ab Automat.

GiO-MODUL:

Kaltwasseranschluss (max. 35°C). Mindestfließdruck 1 bar, Maximaldruck 5 bar. Leitwert Rohwasser < 1000 µS/cm. Gesamtwasserhärte max. 28 °dH. Anschlussset: Parizerschlauch 1 m, Absperrventil, Druckminderer, Filter 10 µm mit Aktivkohle, Panzerschlauch 2 m zum Automat. Ablaufset: Konzentratablaufschlauch ca. 2 m ④, Ablaufverrohrung inkl. Netztrennung. Freier Auslauf Typ AA gemäß EN 1717. Permeat- und Elektroleitung zwischen Automat und separat beigestelltem GiO-MODUL ca. 3 m ⑤. Beim Einsatz des GiO-Moduls ist für den DIN-konformen Betrieb eine Frischwasser-Netztrennung gemäß EN 1717 erforderlich (Option).

(1 bar = 100 kPa) (1 °dH ca. 0,18 mmol/l CaCO₃)

*Gemäß der Hygieneverordnung der DIN 10512 für gewerbliches Geschirrspülen und DIN 10522 für gewerbliches Spülen von Mehrwegkästen, -behältnissen bzw. der DIN SPEC 10534.




MEIKOLON

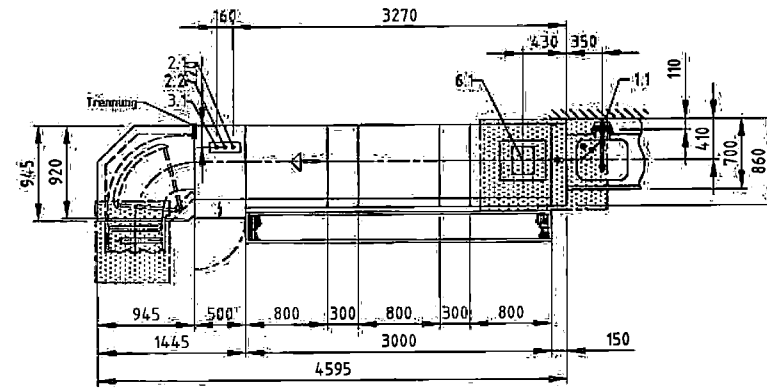
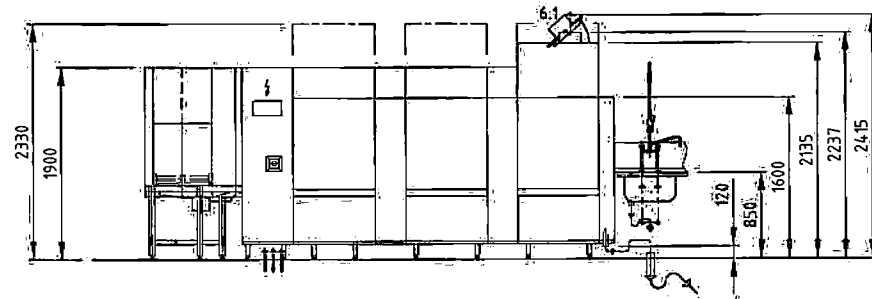
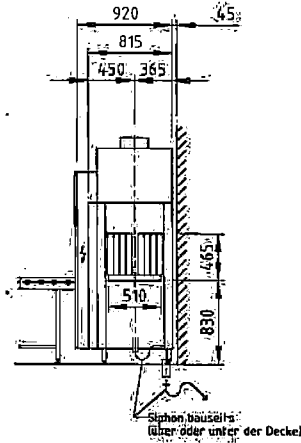
MEIKO empfiehlt Marken-Reinigungsprodukte namhafter Hersteller.
Eine hervorragende Wahl sind MEIKOLON-Reinigungs- und Hygieneprodukte.




150.091.03.09.15/D/FD/000

Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten

1.1	Ablauf Siphon bauseits	DN 70 Ø 75 a
2.1	Weich - Warmwasser 50°C max. 0,54 mmol/l CaCO ₃ (max. 3° dH) Verbrauch ca. 232 l fuer Tankfuellung (TF)	DN20 G 3/4 a
2.2	Weich - Kaltwasser, max. 18 °C max. 0,54 mmol/l CaCO ₃ (max. 3° dH) Verbrauch ca. 165 l/h fuer Klarspuelung	DN20 G 3/4 a
3.1	El. Zuleitung zur Maschine Anschlussdimensionierung Nominalstrom / - Leistung max. Anschlussquerschnitt freies Kabelende ab OKFF ⊕ Potentialausgleichsleitung	3N PE 400V~ 50Hz 60,0 A 60,0 A / 35,3 kW 35 mm ² ca. 4,0 m
Waermebelastung des Spuelraumes:		
6.1	Abluftventilator der Maschine bei einer Frischwasser - zulaufemperatur von ca. 18 °C	Abluftmenge ca. 150 m ³ /h Ablufttemp. ca. 25 °C Rel. Feuchte ca. 90 %
Gesamlast der Maschine inkl. Abluft 6.1 ohne Spuelgut, gilt fuer einen Spuelbetrieb mit einer der Maschine angepassten Spuelgutmenge, be- zogen auf eine Raumtemperatur von 22°C bei 55% rel.-Feuchte. Fuer die gesamte Restraumbelastung ist das Spuelgut nach VDI 2052 hinzuzurechnen. Die Raumbelueftung ist nach VDI 2052 auszuluegen.		
 empfohlene Absaugflächen nach VDI 2052		



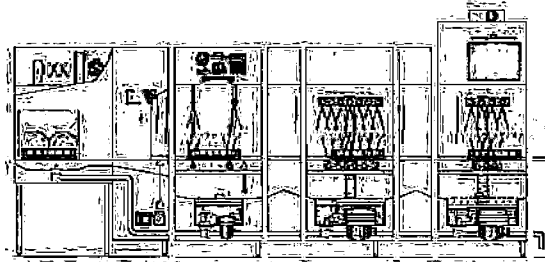
65

 MASCHINENBAU GMBH & CO. KG. ENGLERSTR. 3 77652 OFFENBURG GERMANY TEL. 0781/2030 TELEFAX 0781/2031303 E-MAIL: planung@meiko.de		Änderung: 1 Betreff: M-iQ MASSBLATT / CZE	Titel/Typ K-M54 V8 N33 P8 R-L ELEKTRO WR / TF: WW
Diese Zeichnung darf ohne unsere Genehmigung weder zur Kenntnisnahme an Dritte weitergegeben bzw. kopiert noch zu Werbezwecken verwendet werden. Alle Rechte vorbehalten / Änderungen bedingt durch den technischen Fortschritt vor- behalten. Diese Zeichnung unterliegt nicht dem Änderungsdiplom. Bitte beachten: Dieses Dokument ist nur gültig in Zusammenhang mit dem in Zusatzblatt "wichtige Hinweise" definierten Bedingungen! Diese können beim Hersteller angefordert oder im Partnernet heruntergeladen werden.		Zeichn.-Nr. S00-G65705 3	Auftrags-Nr.
Maßstab 1:50	gezeichnet 11.04.16	m-lplan	geprüft 12.04.16 mja



M-iQ K-M54 V8 N33 P8

Länderausführung: Tschechien



Schematischer Maschinenschnitt

Korbtransportmaschine

Arbeitsrichtung: rechts - links

Netzspannung: 3N PE 400V 50Hz

Beheizung: Elektrisch

Frischwasserklarspülung: Weich - Kaltwasser

Technische Daten

Leistung* (DIN SPEC 10534)	Kontaktzeit	2 Minuten
	Transportgeschwindigkeit (DIN)	1,58 m/min
	Korbleistung (DIN)	190 Körbe/h
	Transportgeschwindigkeit (max.)	2,13 m/min
	Korbleistung (max.)	256 Körbe/h
Motoren	Gesamt	7,3 kW
Heizenergien	Gesamt	27,9 kW
Verbrauch**	Durchschnittsverbrauch im typischen Betrieb	26,3 kW
Elektrozuleitung	Netzspannung	3N PE 400V 50Hz
	Gesamtanschlusswert	35,3 kW
	Anschlussdimensionierung	60,0 A
	Max. Anschlussquerschnitt	35 mm ²
Frischwasser	Frischwasserklarspülung: Weich-Kaltwasser	165 l/h
Tankfüllung	Weich - Warmwasser	232 l
Regeneration	Regenerationswassermenge	75 l/h
Abluft***	Abluftvolumenstrom, ca.:	150 m ³ /h
	Ablufttemperatur, ca.	25 °C
	Relative Feuchte, ca.	90 %



Raumbelastung****	gesamt	6,0 kW
	sensibel	3,5 kW
	latent	2,5 kW
Abmessungen der Maschine	Einlauftrichter (E)	150 mm
	Vorabräumung (WTV)	800 mm
	Funktionszone (N)	300 mm
	Waschtank (HWZ C2)	800 mm
	Funktionszone (N)	300 mm
	Pumpenklarspülung (P)	800 mm
	1. Trocknung (TR)	1445 mm
	Gesamt	4595 mm
Maschinentrennung	Standardtrennung	Trocknung (90° Kurve)
Ausstattung		Abluftwärmerückgewinnung

* Die weiteren zwei Transportgeschwindigkeiten können vor Ort abhängig von Verschmutzungsgrad, Antrocknungszeit, Geschirrtyp usw. in der Bandbreite DIN -10% bis DIN +35% individuell eingestellt werden.

Die Angabe der Tellerleistung - als eine Kenngröße der Maschine (z.B. für die Planung und Dimensionierung von Abluftanlagen) - basiert grundsätzlich auf einer Bandingerteilung von 54mm und einem Tellerdurchmesser von 240mm. Bei Auswahl eines individuellen Transportbandes mit ggf. abweichender Teilung können sich andere Werte als tatsächliche Tellerleistung ergeben.

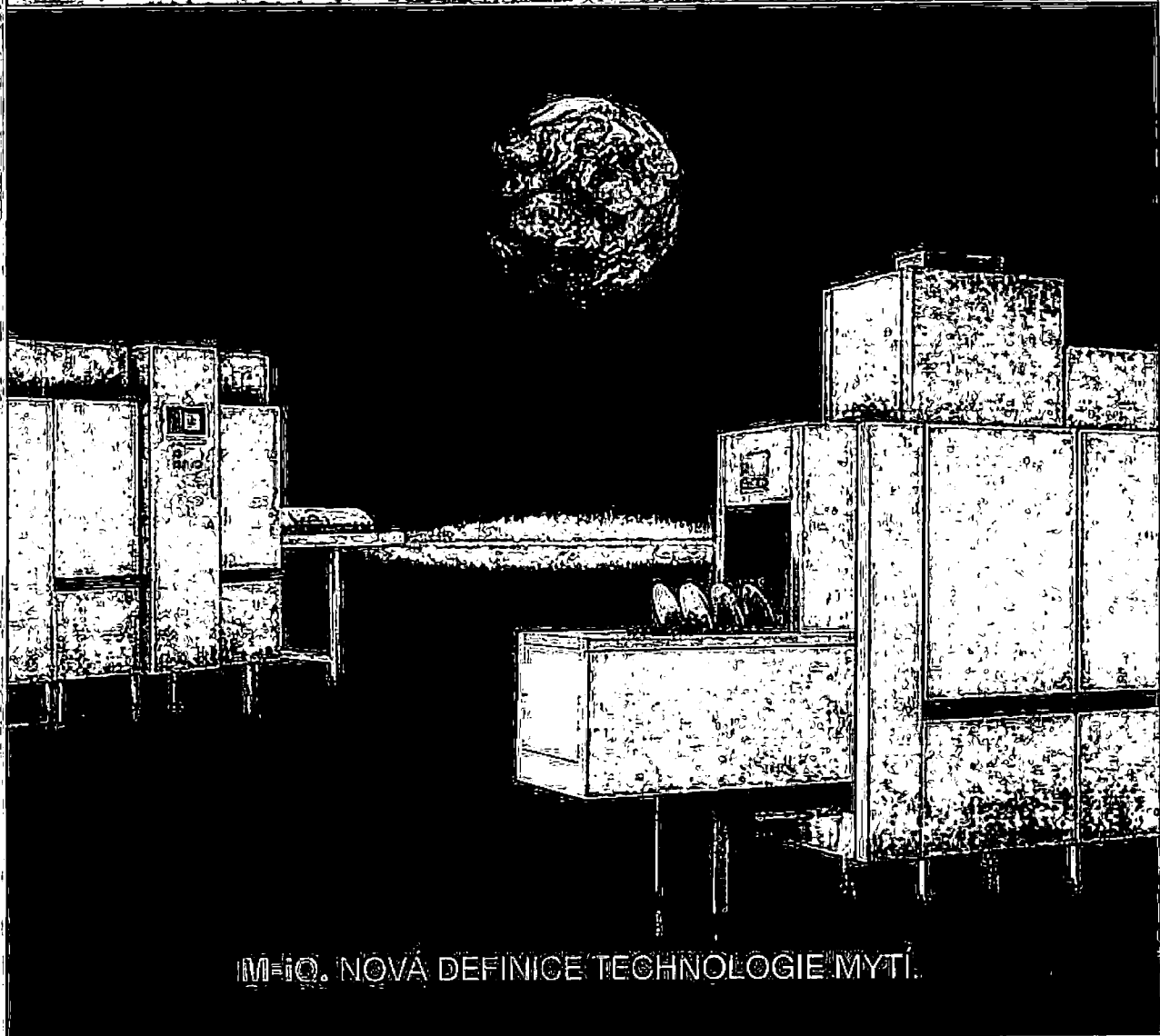
** Es handelt sich hierbei um einen Durchschnittswert, dem ein exemplarischer Gedecksatz und Betriebstyp zugrunde liegt. Objektbezogene Angaben sind einer individuellen Wirtschaftlichkeitsberechnung zu entnehmen.

*** Die Ablufttemperatur steht in Abhängigkeit zur Frischwasserzulauftemperatur. Die angegebenen Abluftkonditionen beziehen sich auf eine Frischwassertemperatur von max. 18°C. Unter diesen Bedingungen und der Berücksichtigung der VDI 2052 ist ein direkter Abluftanschluss für die Maschine nicht erforderlich.


**** Gilt für einen Spülbetrieb mit einer der Maschine angepassten Geschirrmenge. Für die gesamte Raumbelastung ist nach VDI 2052 das Geschirr hinzu zu rechnen. Die Raumbelastung und Entlüftung ist nach VDI 2052 auszulegen.



MiO BY PERFEKČNÍ NĚSTAGI



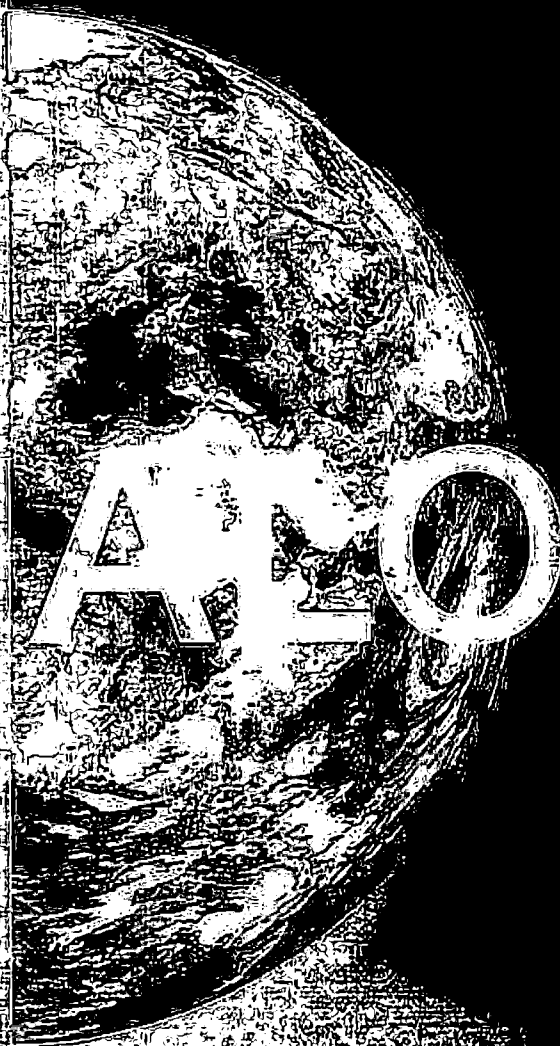
MiO. NOVÁ DEFINICE TECHNOLOGIE MYTÍ.



DOKON

NIČ NEDELAMĚ NAPŮL - JEN ČELEK SE POČÍTÁ

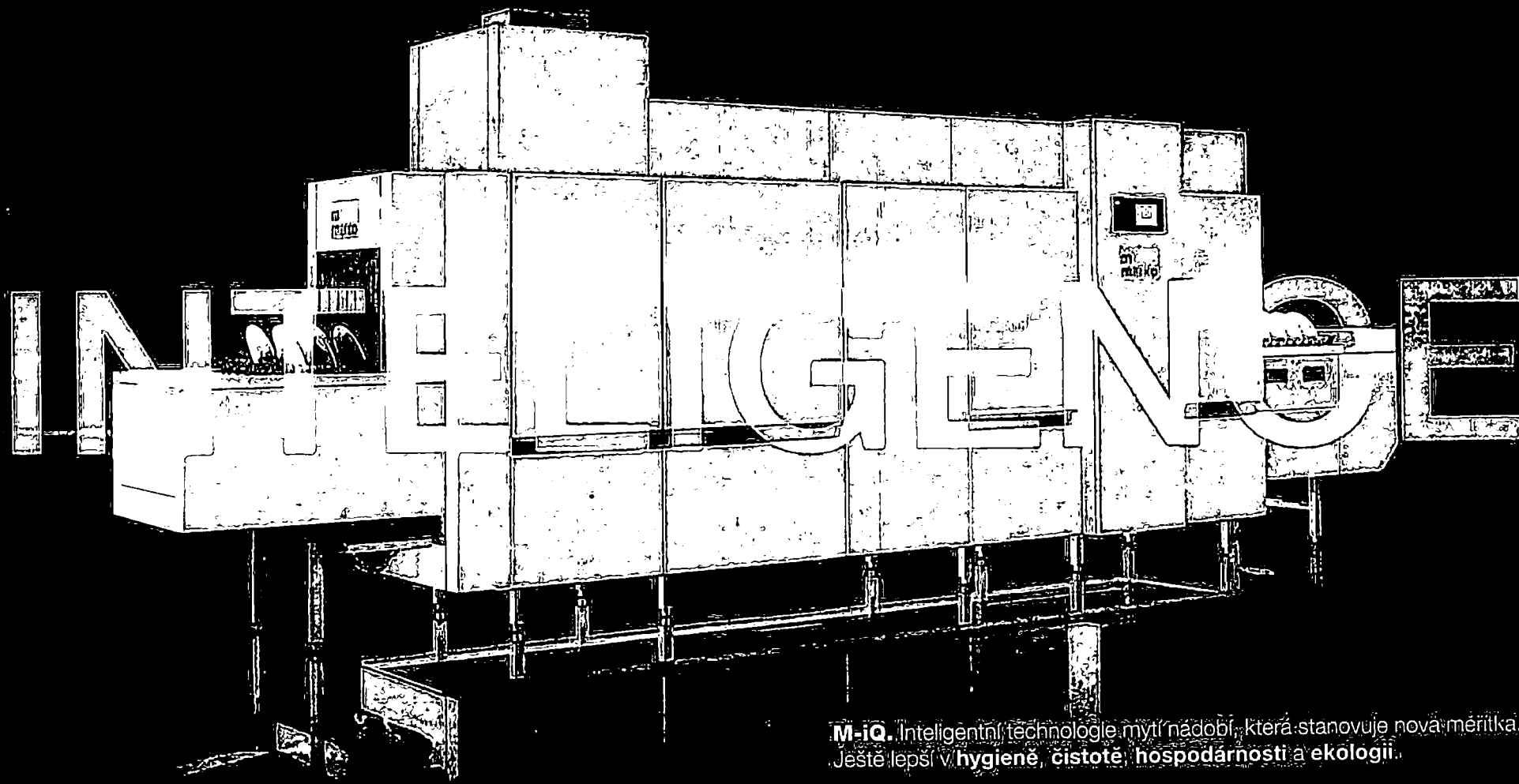
MICHAEL



AIO ST

M-iQ: KOMPLEXNÍ MYCÍ TECHNOLOGIE PRO ČLOVĚKA I ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ.

Čištění nádobí a mytí nádobí již nepotřebuje více vody a energie. Lépe více, napadá - již je přístup jímání. M-iQ je první mycí stroj, který má nádobí zároveň na jedné straně lepší technologii, stále hledíme na celou osobu, přičemž zároveň více času potřebujeme k mytí nádobí. M-iQ má dobrou motivaci je spojit, sdílné, protichůdné požadavky. Jednotlivé požadavky se mohou zdát nekombinovatelné, a s tím společně, i stola na jedné straně, a současně, velmi přístup, ke společné vodě, na druhé straně. M-iQ má také s ohledem na náklady, na jedné straně, a vyvíjí nejmodernější, inteligentní technologii, na druhé straně. M-iQ má také s ohledem na výkon, s tím M-iQ tuto výzvu přijala, novou, všechny aspekty řešení, mycí technologii, M-iQ. Nová řešení technologie mytí nádobí.



M-iQ. Inteligentní technologie mytí nádobí, která stanovuje nová měřítká.
Ještě lepší v **hygieně, čistotě, hospodárnosti a ekologii.**

m **M-iQ HIGHLIGHTS**

M-iQ AIRCONCEPT
vynikající využití odpadní energie

Plně odpovídá normám DIN

Nepotřebuje přímé připojení na
vzduchotechniku



- ✓ Inteligentní proudění vzduchu
- ✓ Revoluční filtrační technika

M-iQ FILTR

Revoluční systém filtrů

Aktivní odstranění zbytků tuku

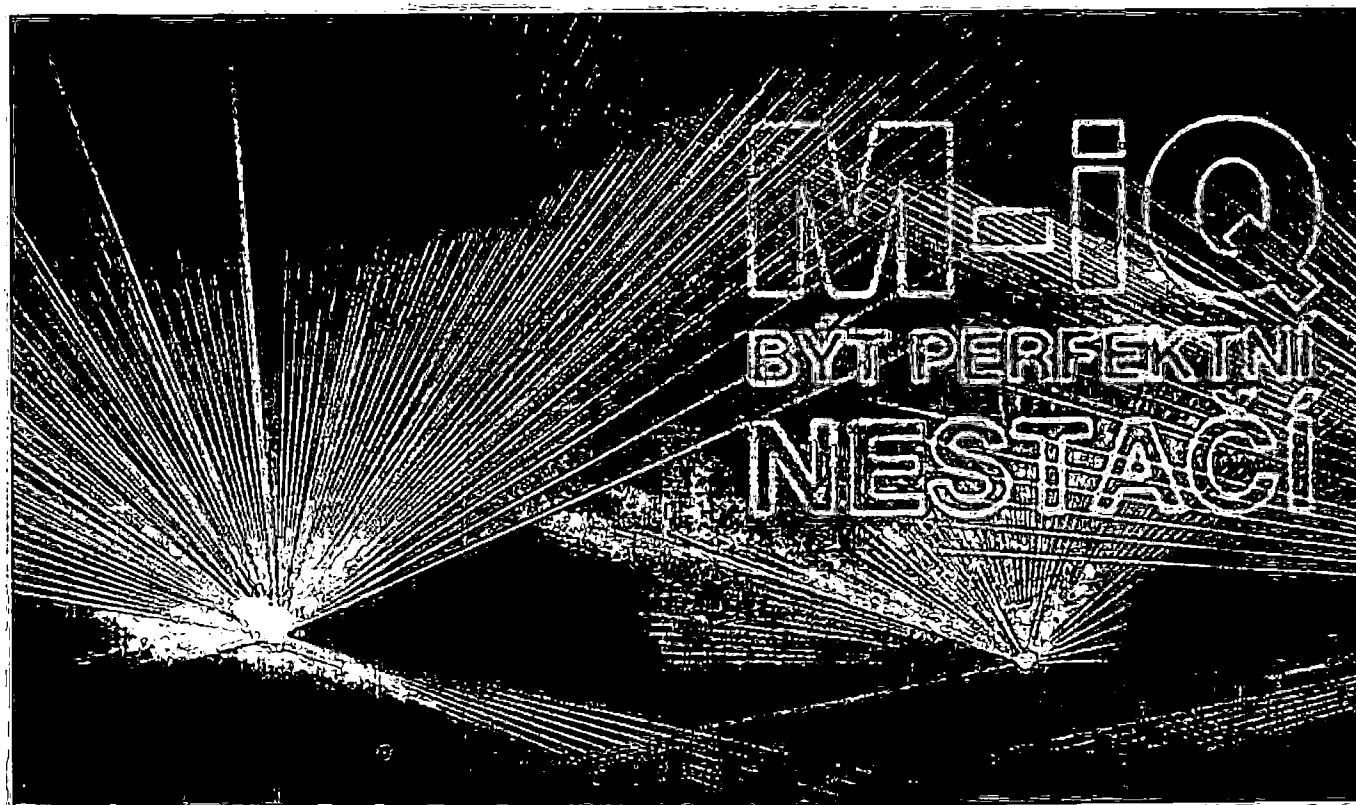
Optimální mycí účinek

**M-iQ
EFEKT**

**M-iQ.
V SOULADU
SE SEBOU
I S CELÝM
SVĚTEM**



M-iQ. MYŠLENKA V KAŽDÉM DETAILU.



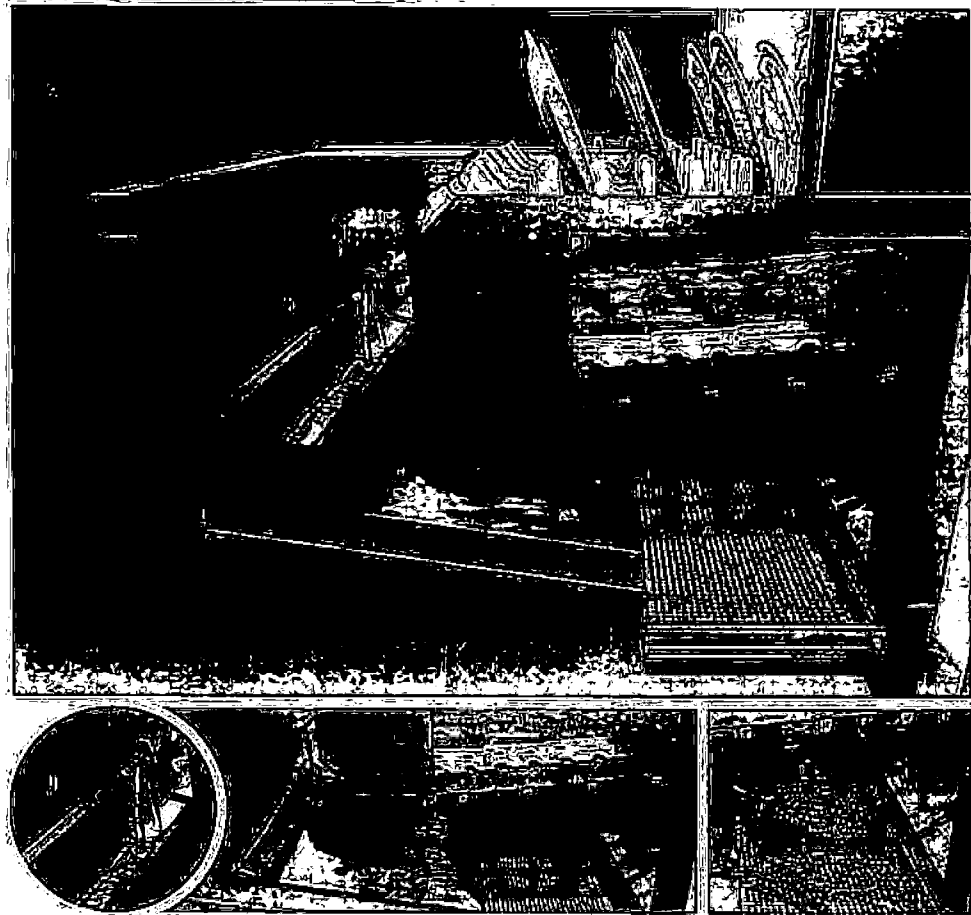


ČISTOTA OD SAMÉHO ZAČÁTKU.

M-iQ ČIŠTĚNÍ VSTUPNÍ ZÓNY

Hygienická práce začíná už ve vstupní zóně: v pravidelných intervalech se zbytky jídel automaticky odstraní mohutným proudem vody.

Jako velká, očištná vlna.



Voda z předmytí se zde nahromadí a silným proudem spláchnie zbytky jídel do zachytného síta.



O 30% VYŠŠÍ MYCÍ ENERGIE

M-iQ DYNAMIKA MYTÍ

Proslulá vysoká efektivita mytí strojů MEIKO se u M-iQ ještě výrazně zvýšila a optimalizovala. Dynamika mytí vykazuje hodnoty, které dosud nebyly dosažitelné:

nejvyšší čistící síla s třetinovou spotřebou energie a mycích prostředků. Čistě řešení.



M-iQ DYNAMIKA MYTÍ

Vysoký tlak – snížená spotřeba vody

Vylepšený směr proudění vody

O 30% vyšší mycí energie

Silové centrum:
Samovypouštěč
Celonozavě-
řovací borpačlo.





MÍSTO VÍCE VODY VÍCE INTELIGENCE

M-iQ FILTR

Srdcem mycího stroje M-iQ je třívrstvý M-iQ filtr - špička v efektivitě a inženýrském umění.

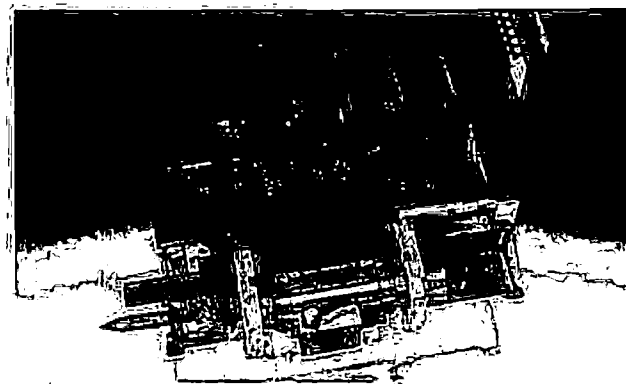
Revoluční princip: odfiltrované zbytky jídel se z mycího procesu aktivně vytřídí, nahromadí a poté pod tlakem vypustí.

Tímto způsobem se mycí roztok neustále čistí - naprosto bez přidání další vody a zároveň s větší inteligencí.

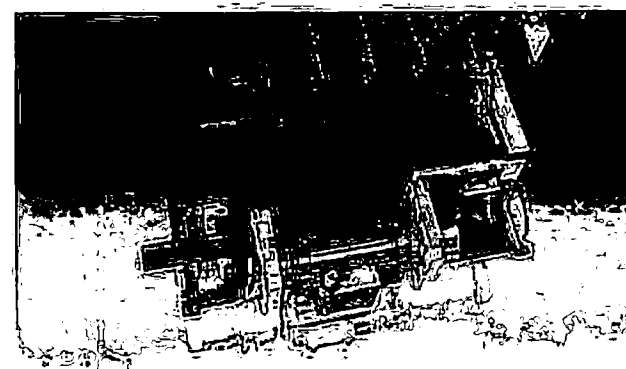
Výsledek: dokonalé mytí za použití menšího množství mycího prostředků a vody.



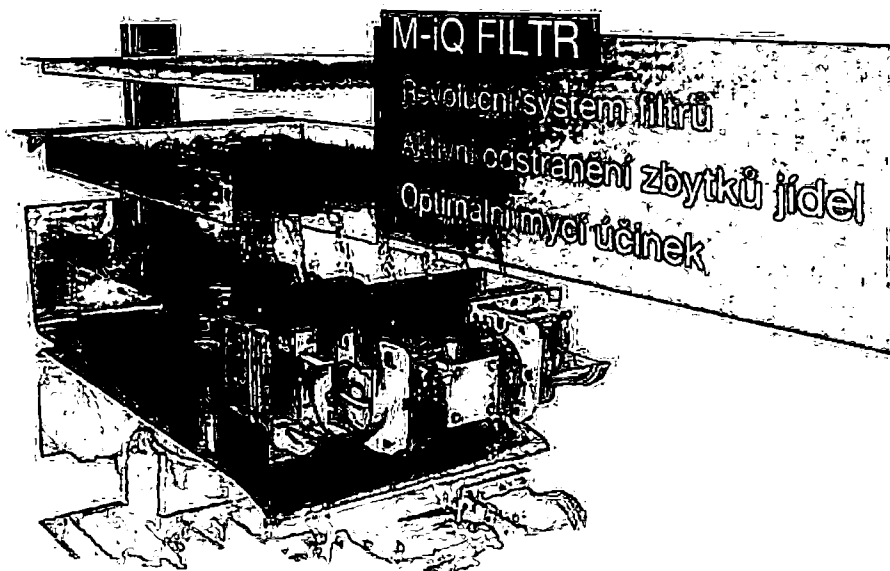
V nepřetržitém procesu mytí se zbytky jídel zachycují v hrubém sítu a v samočisticím jemném sítu.



Návrtka: opakující se zpětný chod odstraňuje zbytky jídel z nádrže - revoluční inovace firmy MEIKO.



Éfekt: Zbytky jídel jsou pryč a mycí roztok je tak mnohem čistější a účinnější - a to vše bez přidání vody.



M-iQ FILTR

Revoluční systém filtrů

Aktivní odstranění zbytků jídel

Optimální mycí účinek

Třívrstvá konstrukce:
hrubé síto, jemné síto a jednotka M-iQ Filtru.



ŽADNÝ HORKÝ VZDUCH

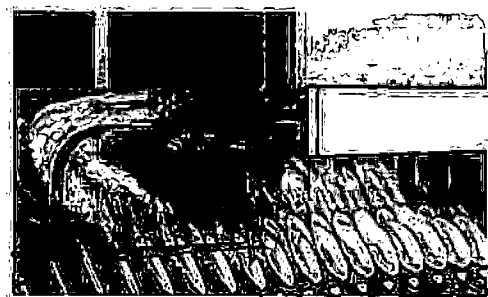
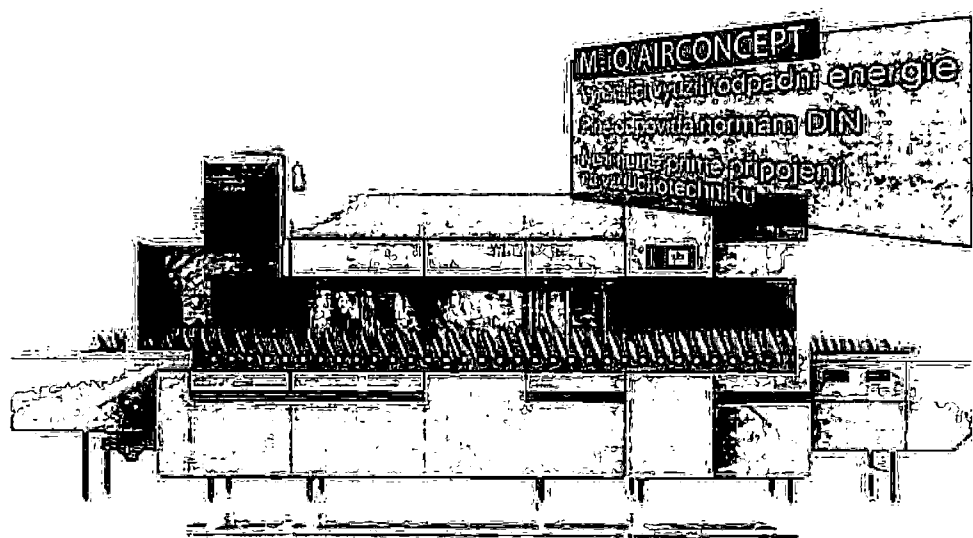
M-iQ AIRCONCEPT

M-iQ nabízí nekompromisní jistotu mytí a hygieny - to umožňuje revoluční koncepcí proudění vzduchu. Dokonale odpovídá normám DIN a nabízí nejvyšší účinek využití energie.

M-iQ Air Concept znamená inovativní proudění vzduchu: vzduch je záměrně veden z horké čisté zóny proti směru pohybu nádobí do chladného vstupního

prostoru. Tak se zabrání kontaminaci čistého prostoru a zároveň se zachová cenná tepelná energie pro mytí. Tím klesá citelně spotřeba energie na velmi nízké hodnoty.

Díky modulu zpětného získávání tepla M-iQ není dokonce v mnoha případech nutné napojení na vzduchotechniku.



Cool: proudění vzduchu je obráceno. Pára se ochlazuje a M-iQ tak získává novou energii pro mytí.



PADNĚ VŽDY JAKO ULITÝ

M-iQ AIRCOMFORT - SUŠENÍ

Proudění vzduchu v sušicí zóně M-iQ je díky funkčním vyrovnávacím otvorům - AirComfort - efektivně odděleno od mycí zóny, a tím je dosaženo vynikajících účinků sušení při současném optimálním zachování cenné

energie v každé fázi provozu. Zároveň je vytvořena nejvyšší míra uživatelského komfortu na místě odběru nádobí.



Dokonalost I:
Výsledek účinku sušicí zóny M-iQ AirComfort!
Proudění vzduchu je díky vyrovnávacím otvorům optimálně odděleno od mycí zóny a zaručuje zároveň příjemné pracovní podmínky na výstupní zóně stroje.
Proudění vzduchu, které zde vzniká a pokračuje přes mycí zóny, je základem inovativní koncepce proudění vzduchu M-iQ AirConcept.

Dokonalost II:
Vynikající výsledek sušení M-iQ také při mytí přepravek!
Při mytí se směrem proudění vzduchu zavřou vyrovnávací otvory, díky nastavení vzduchu optimální podmínky nejen pro sušení, ale také pro stejnoměrné proudění vzduchu přes mycí zóny a důsledkem optimálního využití energie a tím i trvale nejnižších provozních nákladů.



HYGIENA NA NOVÉ ÚROVNI

M-iQ KONTROLA NÁDRŽÍ

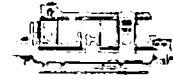
V každé jednotlivé nádrži aktivně pracuje nový filtr M-iQ. Dohromady tvoří všechny filtry perfektně seřazenou sestavu. Skvělý nápad: Systém pracuje proti směru mytí - čistá zóna tak zůstává skutečně čistá, a zbytky jídla se shromažďují dostatečně daleko od hygienického prostoru čistého nádobí.

Ani výšku hladiny v nádržích neponecháváme náhodě. Přes M-iQ Filtr převádíme vodu v závislosti na provozu do další nádrže - nebo do té nádrže, která právě vyžaduje doplnění vody.



M-iQ KONTROLA NÁDRŽÍ
 Inteligentní kontrola hladiny vody
 Nejefektivnější využití zdroje
 Výrazně ekonomické

Inteligentní řešení: trvalým odstraňováním nečistot proti směru pohybu nádobí ze zadu dopředu zůstává nádrž v hygienickém prostoru vždy nejčistější.

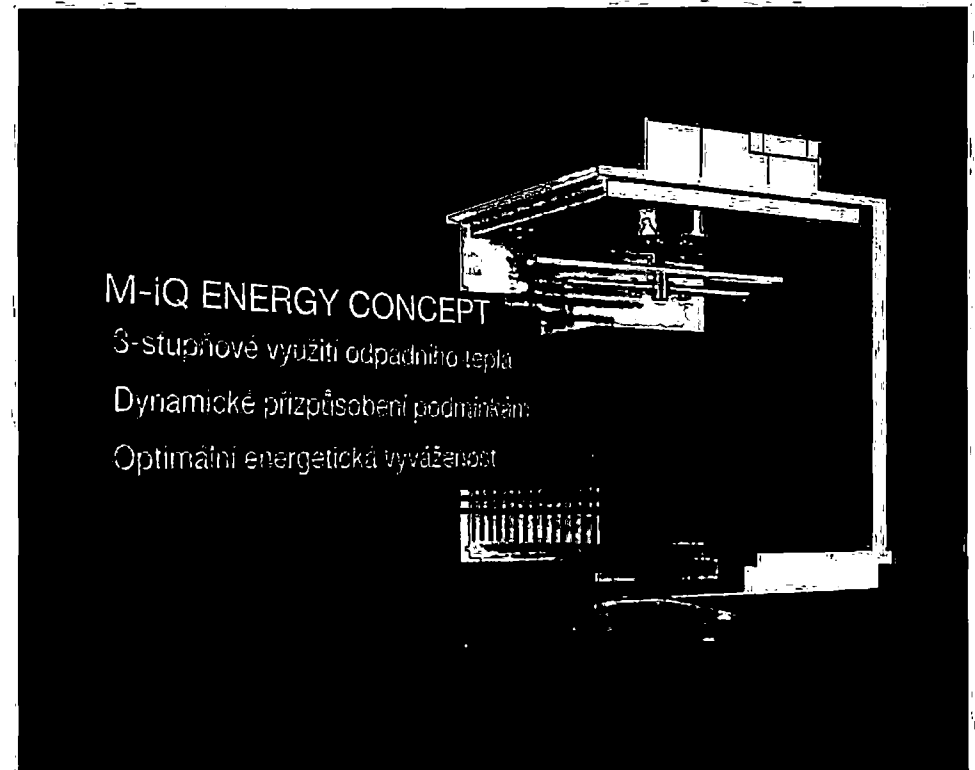


KONEČNĚ ČISTÝ VÝSLEDEK

M-iQ ENERGY CONCEPT

Tak šetrně a efektivně jako M-iQ ještě nepracoval žádný mycí systém: cenné teplo se aktivně zachycuje v modulu zpětného získávání tepla M-iQ a odvádí se jako provozní energie, a zároveň se ochlazuje proudící od-

pádní vzduch. Toto inteligentní rozdělení energie přináší dokonalý energetický výsledek - a zajišťuje nejlepší teplotní klima v prostoru mytí. Díky mycí technologii M-iQ je vše uspořádáno v nejvyšší možné míře.



M-iQ ENERGY CONCEPT

- 3-stupňové využití odpadního tepla
- Dynamické přizpůsobení podmínkám
- Optimální energetická vyváženost

Tři účely v jedné koncepci - dokonalé: díky modulu získávání tepla klesá spotřeba energie, množství a teplota odpadního vzduchu na optimální hodnoty.



BLUEVISION

M-iQ OVLÁDÁNÍ

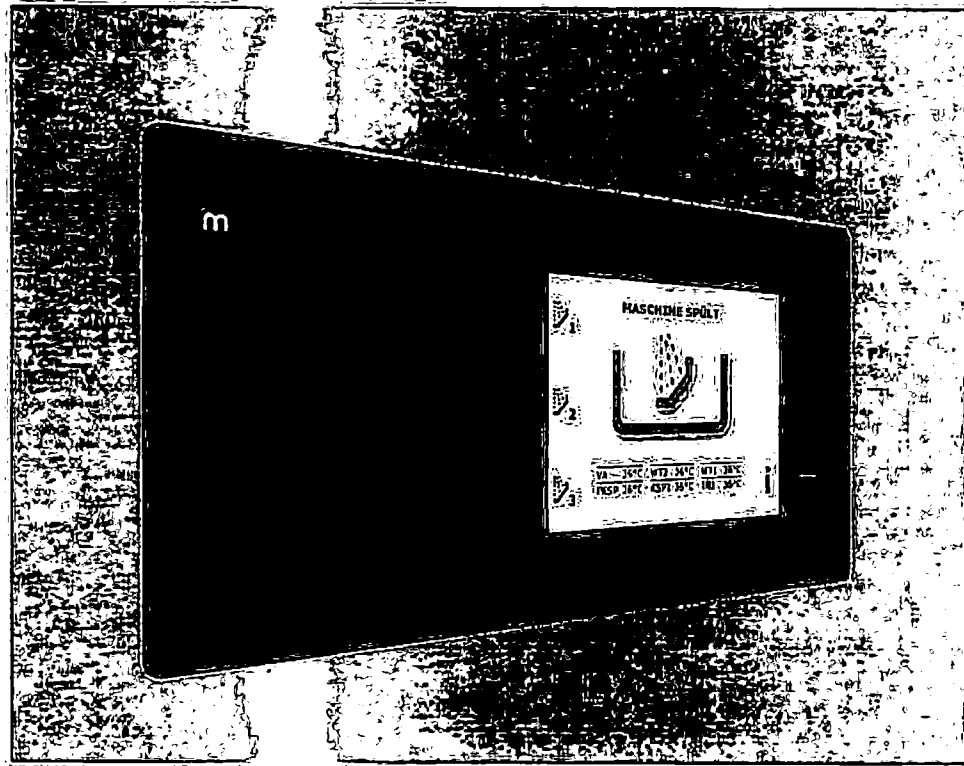
Centrem mycího stroje M-iQ je řídicí software BLUEVISION. Všechny procesy lze ovládat na skleněném dotykovém panelu CC-Touch. Snadné: svítí vždy jen takové klávesy, které lze zrovna skutečně použít - zbytečnosti a zmatky neexistují. Intuitivní vedení obsluhy, s velkým barevným TFT

displejem a grafickým zobrazením, zaručuje nejvyšší míru přesného použití. Každá skupina uživatelů (vedení kuchyně, personál mytí nádobí, údržba atd.) může přes dotykový displej M-iQ zobrazit obsáhlé informace nebo je také ukládat do paměti.

Oprávnění pracovníci mohou navíc snadno zasahovat do řídicí jednotky a provádět systémovou optimalizaci procesů. Barevný displej M-iQ má dostatečně velké rozlišení pro zobrazení podpůrných informací jako např. návodu k obsluze, seznamů náhradních dílů,

kontaktních informací apod. - přímo na panelu CC-Touch. Jako příslušenství nabízí M-iQ dokonale náhled do stroje také přes internet (CC Insight) nebo kapesní počítač (CC Log). M-iQ. Mytí nádobí s IQ - pro dokonalý přehled.

CC-Touch



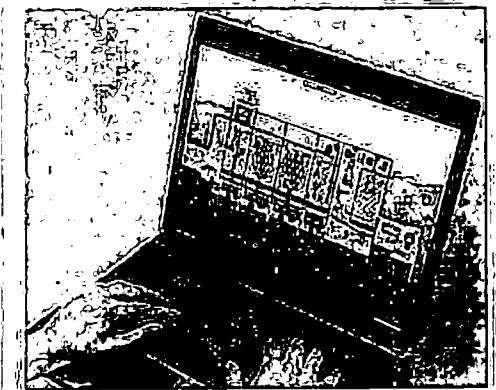
Přehledný a vždy v obraze: barevný TFT displej M-iQ.

CC-Log



Díky bezdrátovému přihlášení do řídicí jednotky mycího stroje si stáhnete do kapesního počítače během pár vteřin všechna relevantní systémová data a uložíte je. Cílená změna startu systému, analýza nebo diagnóza jsou tak kdykoli zajištěny.

CC-Insight



Všechna relevantní systémová data, funkce a provozní procesy ukládá a zobrazuje integrovaný komunikační modul KMM. Situace vyplývající z provozu se poté analyzují, diagnostikují a v případě potřeby se mohou pohodlně změnit v počítači.





BLESKOVĚ ČISTÉ

M-iQ AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ

Také na konci dlouhého pracovního dne M-iQ aktivně přemýšlí. M-iQ se snadno vyčistí sám vodou, která zůstala v nádržích. Pouze jednou naplní oplachové zóny se zbaví nečistot přes M-iQ Filtry. To se děje opakovaně tak dlouho, dokud není voda zcela

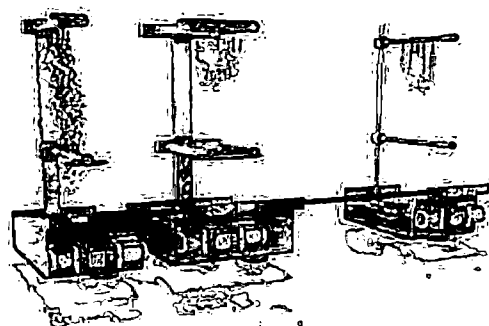
odčerpana. Poté se musí manuálně vyčistit jen několik výrazně modře označených míst. Po automatické přípravě to ale jde pohodlněji, důkladněji a především rychleji a spolehlivěji než kdykoliv předtím. Jinými slovy: Člověk pak rád přiloží ruku k dílu.



M-iQ AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ
Nové řešení mycího cyklu
Využití M-iQ filtrů
Minimální náklady

Inteligentní program samočištění M-iQ vyžaduje nejnižší náklady na personál - a nabízí vyšší hospodárnost v provozu.

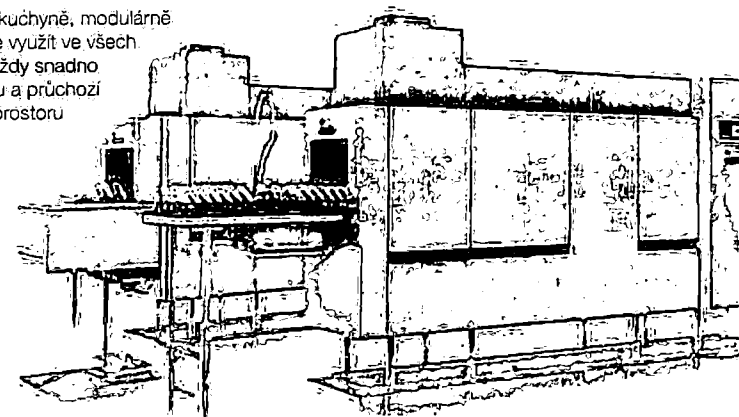
Krok za krokem se čistí voda v nádržích - jako inteligentní kaskádový systém.



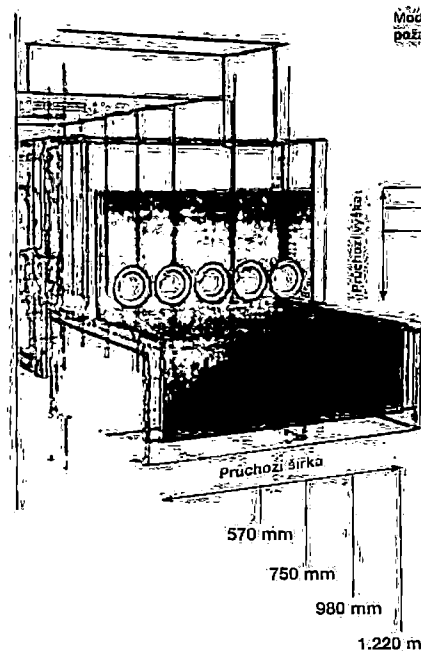
PADNE VŽDY JAKO ULITÝ

M-iQ KONCEPCE PLATFOREM

Nezávisle na dispozici projektu kuchyně, modulárně sestavenou technologii M-iQ lze využít ve všech velikostech a třídách. M-iQ se vždy snadno přizpůsobí. Dostupné šířky pásu a průchozí výšky nabízejí optimální využití prostoru kuchyně a efektivity. Jinak řečeno: M-iQ si najde pokaždé své místo.



Modulární konstrukce M-iQ umožňuje dokonalé přizpůsobení zákaznickým požadavkům a stanoveným prostorovým podmínkám.



705 mm
585 mm
465 mm

Průchozí výška

Průchozí šířka

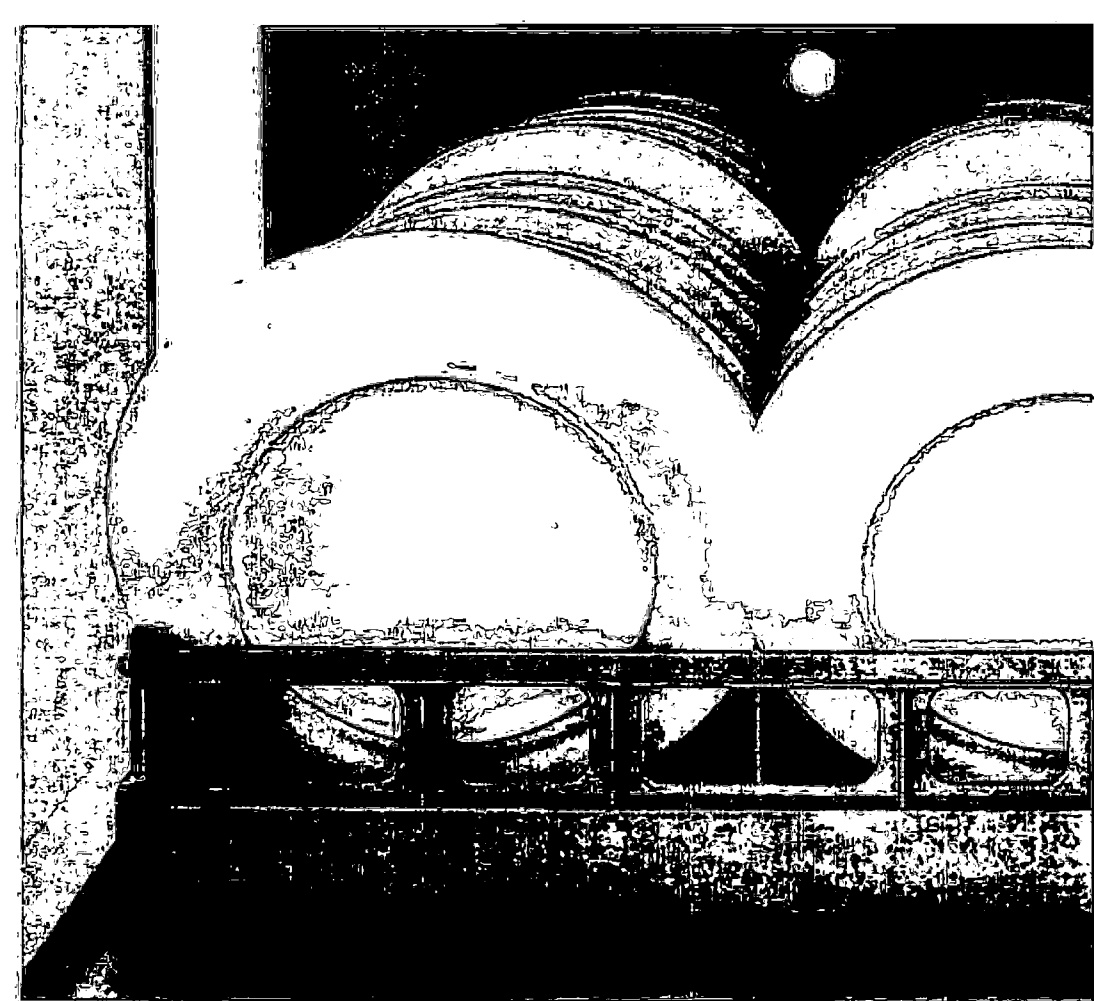
570 mm

750 mm

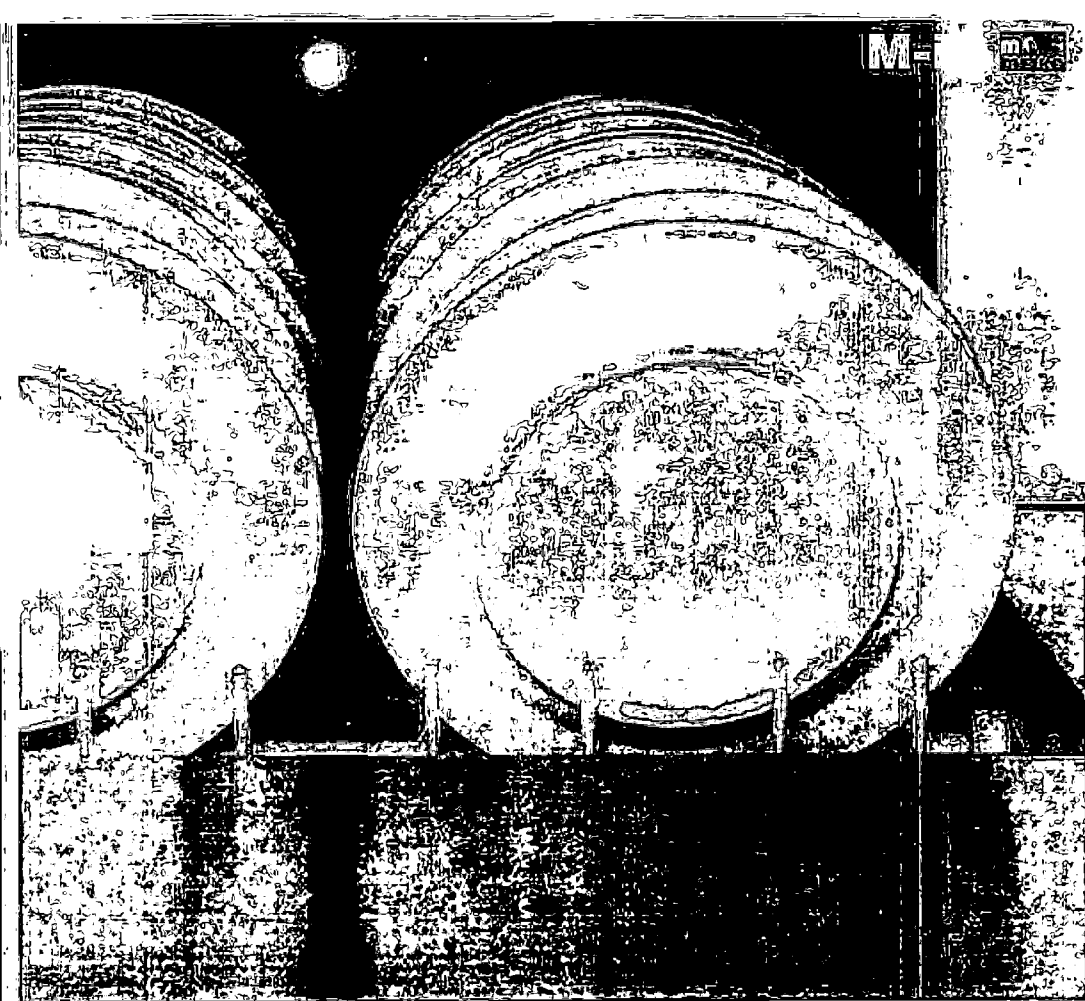
980 mm

1.220 mm

Koševo i pásovo stroje M-iQ se díky volitelné šířce pásu a průchozí výšce dokonale přizpůsobí požadavkům.



M-iQ. AUTOMATICKY KOŠ ZA KOŠEM



MEIQ. ČISTOTA NA BĚŽÍCÍM PASU

ZÁKLADNÍ MODELY M-IQ

PŘÍKLADY SKUPIN STROJŮ

M-IQ PODLE VELIKOSTI.

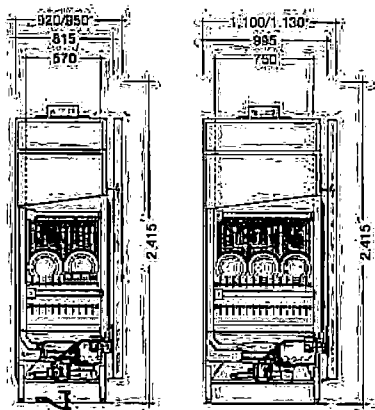
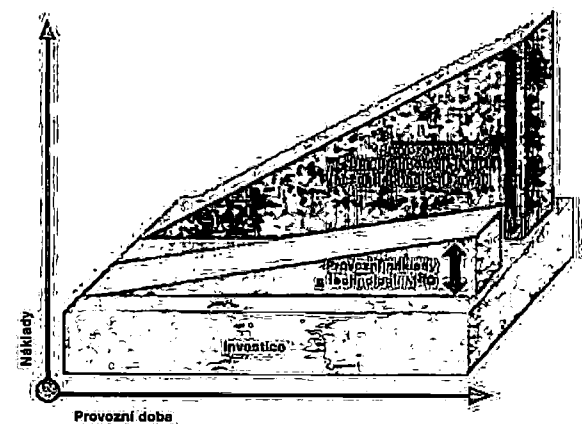
Modely S a M na příkladu dvou košových mycích strojů.

Modely L a XL na příkladu dvou pásových mycích strojů.

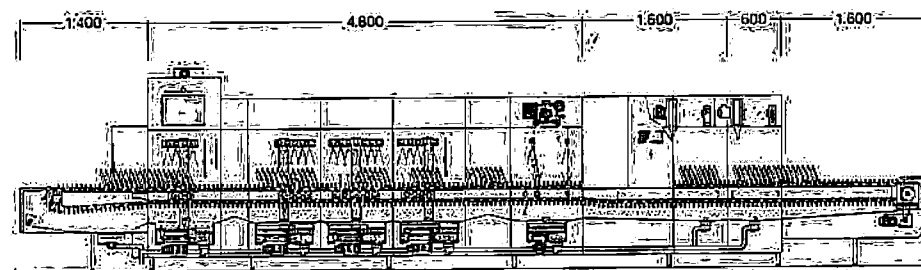
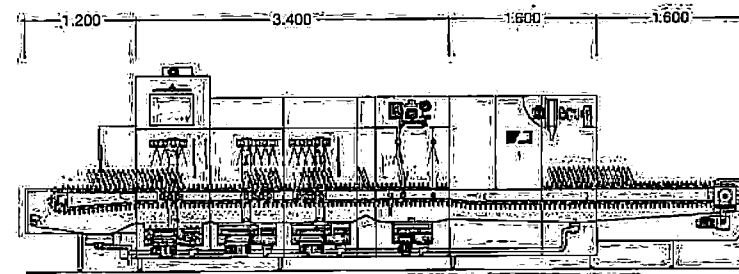
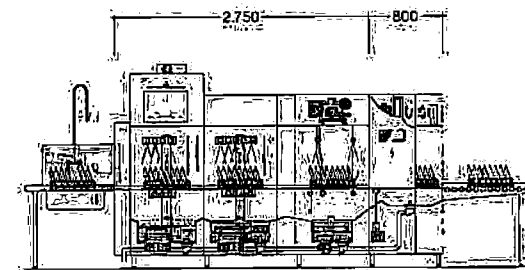
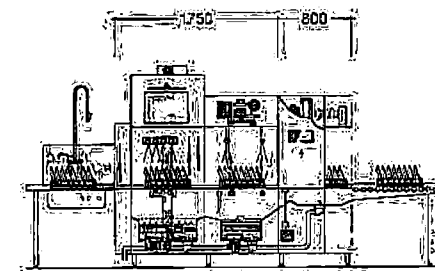
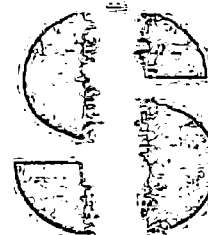
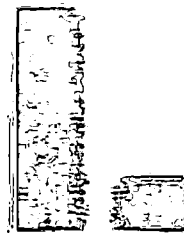
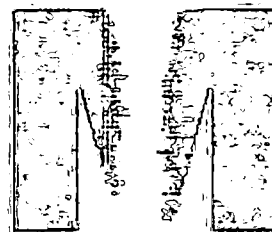
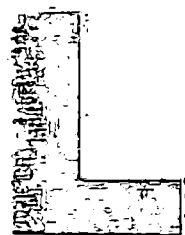
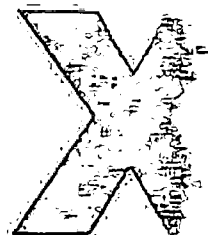
Šířka pásu, která zohledňuje všechny požadavky již v základní konstrukci.

POROVNÁNÍ POŘIZOVACÍCH A PROVOZNÍCH NÁKLADŮ

Technologie M-IQ - stávající technologie



* Závisí na kapacitě stroje.



Technické změny vyhrazeny.

ÚDAJE O KAPACITĚ MYCÍCH STROJŮ M-iQ



Základní modely pásových mycích strojů M-iQ	Průchozí šířka	Kapacita talířů při kontaktním čase	Rychlost posuvu pásu ⁽¹⁾ při kontaktním čase	Spotřeba oplachové vody	Celkový instalovaný elektrický příkon (vč. sušení)	Spotřeba ⁽²⁾ (vč. sušení)	Objem odpadního vzduchu ⁽³⁾	Celková délka stroje (vč. vstupní, sušící i výstupní zóny)
Průchozí výška: 465 mm	mm	Talířů/h	m/min	l/h	kW	kW	m³/h	mm
B-S54 P6	570	1.730	0,78	165	33,0	25,0	110	4.700
B-S74 P8	750	2.600	0,88	215	38,8	33,0	110	4.900
B-M54 V6 P6	570	2.400	1,08	165	33,9	23,5	150	5.500
B-M74 V8 N02 P8	750	3.060	1,38	210	39,5	32,0	150	6.100
B-M54 V8 N33 P8	570	3.510	1,58	165	35,3	26,3	150	6.900
B-M74 V8 N02 P8	750	4.600	1,78	215	41,9	32,0	170	7.800
B-L54 V8 N24 P8	570	3.950	1,98	175	41,2	27,9	170	8.400
B-L74 V8 N66 P8	750	5.930	2,28	225	46,6	33,7	170	9.300
B-XL54 V8 N35 P8	570	5.510	2,48	195	53,5	35,7	190	10.000
B-XL74 V8 N66 P8	750	8.260	2,68	260	62,4	41,1	190	10.600

Základní modely košových mycích strojů M-iQ	Kapacita košů při kontaktním čase	Rychlost posuvu košů ⁽¹⁾ při kontaktním čase	Spotřeba oplachové vody	Celkový instalovaný elektrický příkon (vč. sušení)	Spotřeba ⁽²⁾ (vč. sušení)	Objem odpadního vzduchu ⁽³⁾	Délka stroje (vč. vstupního tunelu, včetně sušící zóny a výstupního tunelu s elektrickou skříňkou)	Délka stroje bez sušící zóny (vč. vstupního a výstupního tunelu s elektrickou skříňkou)
Průchozí výška: 465 mm Průchozí šířka: 570 mm Rozměry koše 500 x 500 mm	Košů/h	m/min	l/h	kW	kW	m³/h	mm	mm
K-S54 P6	95	0,78	165	32,9	25,0	110	1550	2060
K-S54 P8	105	0,88	175	32,9	25,0	110	1.750	2.250
K-S54 N02 P8	115	0,98	175	32,9	25,0	110	1.950	2.450
K-M54 V6 P6	130	1,08	165	33,8	23,5	150	2.150	2.650
K-M54 V8 P8	155	1,28	165	35,2	23,9	150	2.550	3.050
K-M54 V8 N02 P8	165	1,38	165	35,2	24,7	150	2.750	3.250
K-M54 V8 N22 P8	175	1,48	165	35,2	25,5	150	2.950	3.450
K-M54 V8 N33 P8	190	1,58	165	35,2	26,3	150	3.150	3.650
K-M54 V8 N44 P8	200	1,68	170	35,2	27,1	150	3.350	3.850
K-L54 V8 N02 P8	215	1,78	175	40,9	27,9	170	3.550	4.250
K-L54 V8 N22 P8	225	1,88	180	40,9	28,7	170	3.750	4.450

⁽¹⁾ Další dvě transportní rychlosti lze nastavit na místě v závislosti na stupni znečištění nádobí, době naschnutí, druhu nádobí atd.; v rozsahu -10% až +35% oproti DIN.

⁽²⁾ Jedná se o průměrnou hodnotu založenou na výrobní sestavě nádobí a typu provozu. Údaje pro konkrétní budovu lze získat z individuálního výpočtu hospodárnosti.

⁽³⁾ Teplota odpadního vzduchu závisí na stupni teploty vody z vodovodní sítě. Při teplotě vody 12 °C na vstupu do mycího stroje má odpadní vzduch vycházející ze stroje ca. 22 °C a relativní vlhkost 90%. Elektrický příkon 3 NPE, 400 V, 50 Hz.

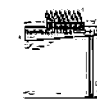
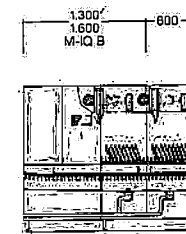
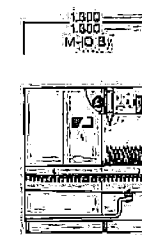
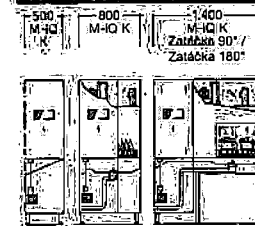
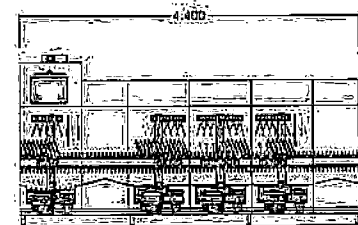
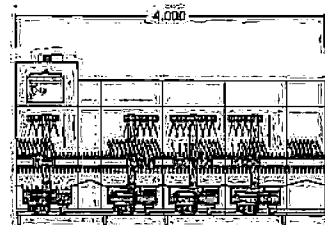
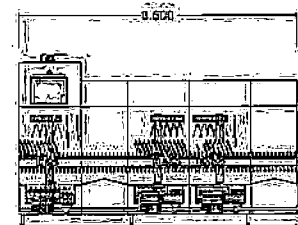
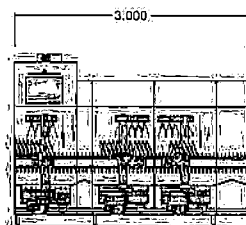
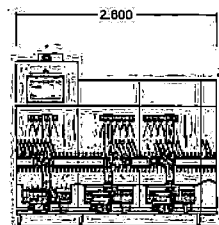
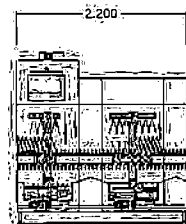
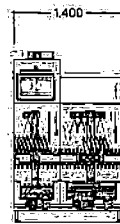
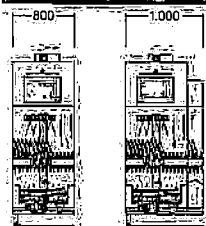
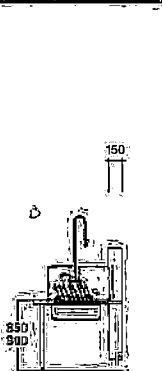
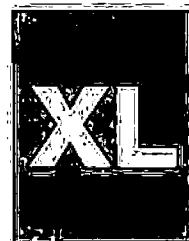
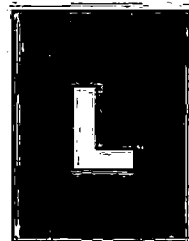
Výstupní zóny /
výstupní stoly

Předmycí a mycí zóny
M-IQ B a M-IQ K
(výběr hlavních modelů M-IQ B)

Opla-
chové
zóny

Sušení a výstupní
tunel s elektrickou
skříňkou

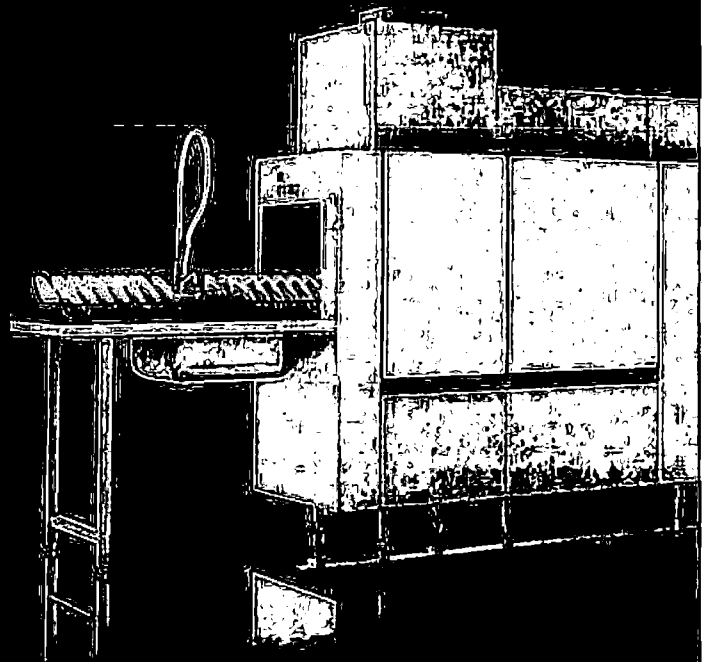
Výstupní zóny
/ výstupní
stoly



□ Rovně
 □ Posuv v zaluzce 90°
 □ Posuv v zaluzce 180°



the clean solution



MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG
Englerstraße 3
77652 Offenburg
Germany
Tel. +49 (0)781 203-0
Fax +49 (0)781 203-1121
www.meiko.de
info@meiko.de

SA 1000 A 12 (2) KD 179



001 151

© 2000 MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG



DV125.2

Länderausführung: Tschechien

Universalspülmaschine

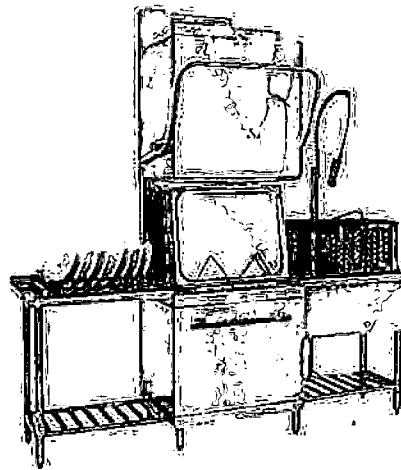
Arbeitsrichtung: links - rechts

Arbeitshöhe: 900 mm

Drehstrom: 3N PE 400V 50Hz

Frischwasserzuleitung: Weich - Kaltwasser 0-3°dH

AirConcept (Wärmerückgewinnung)

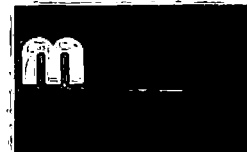


Beispielbild

© MIBKO 2015

Technische Daten

Korbleistung/h (theoretisch)	60 / 40 / 17 Körbe/h
Programmlaufzeit	gesamt 60 / 90 / 210 s, zzgl. Wrasenbehandlung 30 s
Korbgröße	500 x 500 mm (650 x 500)
Einschubhöhe	555 mm
Abmessungen (B x H x T)	735(789) x 2310 x 750(850) mm (mit Haubenbügel) Höhe zzgl. 40mm Montagefreiraum
Elektrozuleitung	Drehstrom: 3N PE 400V 50Hz Gesamtanschlusswert: 11,2 kW Anschlussdimensionierung: 23,2 A
Schutzart der Maschine	IP X5



Ausstattung	Steuerung MIKE 2 Infrarot-Schnittstelle für drahtlose Kommunikation Leckwassererkennung Sanftanlauf Temperaturabhängige Waschzeitverlängerung Laugenpumpe Automatische Selbstreinigung bei Tankentleerung Aqua-Stop-System Haubenstart Wärmerückgewinnung mit Selbstreinigung
Frischwasserzuleitung	Freier Auslauf "AA" nach EN 1717 mit Drucksteigerungspumpe
Frischwasserzulauf	Mindestfließdruck 60 kPa / 0,6 bar vor dem Magnetventil Maximaldruck 500 kPa / 5,0 bar Max. Zulaufwassertemperatur 20 °C
Durchflussmenge	5 l/min
Klarspülwassermenge	3,2 Liter/Spülgang, variabel
Boiler	Inhalt: 10,5 l Heizung: 7,50 kW Temperatur: 83 °C
Waschtank	Füllung: 26,0 l Heizung: 2,00 kW Temperatur: 60 °C, einstellbar von 10 - 80 °C
Waschpumpe, mit Frequenzumrichter	Leistung: 1,50 kW
Klarspülerdosierung	Schlauchpumpe (24V) mit Zeitsteuerung und Sauglanze
Werkstoff	Verkleidung: 1.4301 Waschtank: 1.4301 Boiler: 1.4571



Wärmeabgabe	bei 25 Programmabläufen/h gesamt: 1,6 kW sensibel: 1,4 kW latent: 0,2 kW
--------------------	---

Zuluftstrom	410 m ³ /h
--------------------	-----------------------

Dampfabgabe	0,26 kg/h
--------------------	-----------

Lautstärke	66 dB(A)
-------------------	----------

Gewicht netto	152,0 kg
----------------------	----------

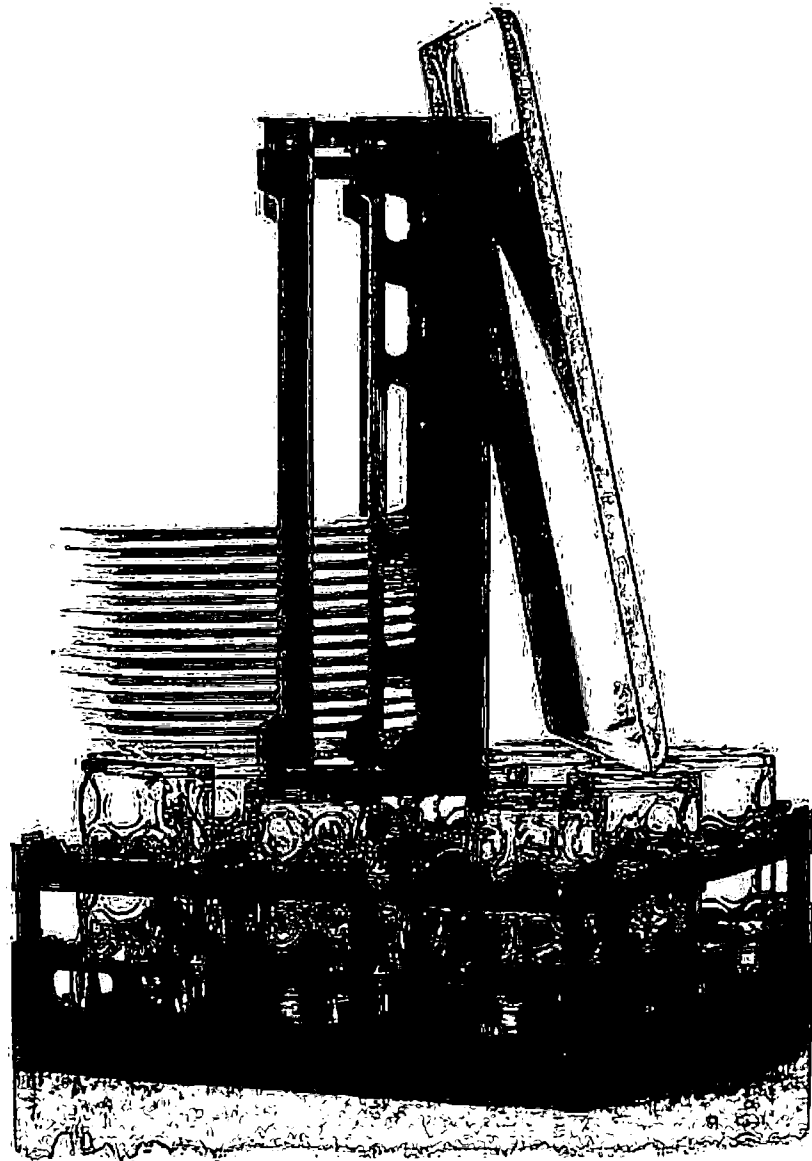
Professionelle Spültechnik



Die saubere Lösung

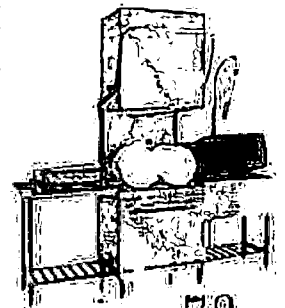
DV 125.2

Noch breiter, noch höher



DV 125.2 Universalwaschautomat
der Premium-Klasse mit großem Nutzraum.

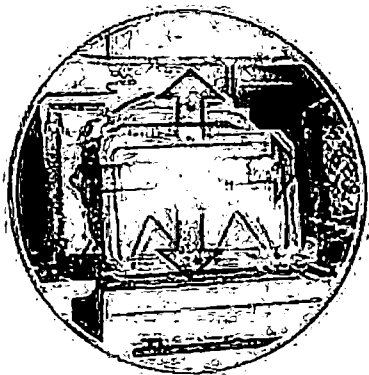
GIO
MODUL



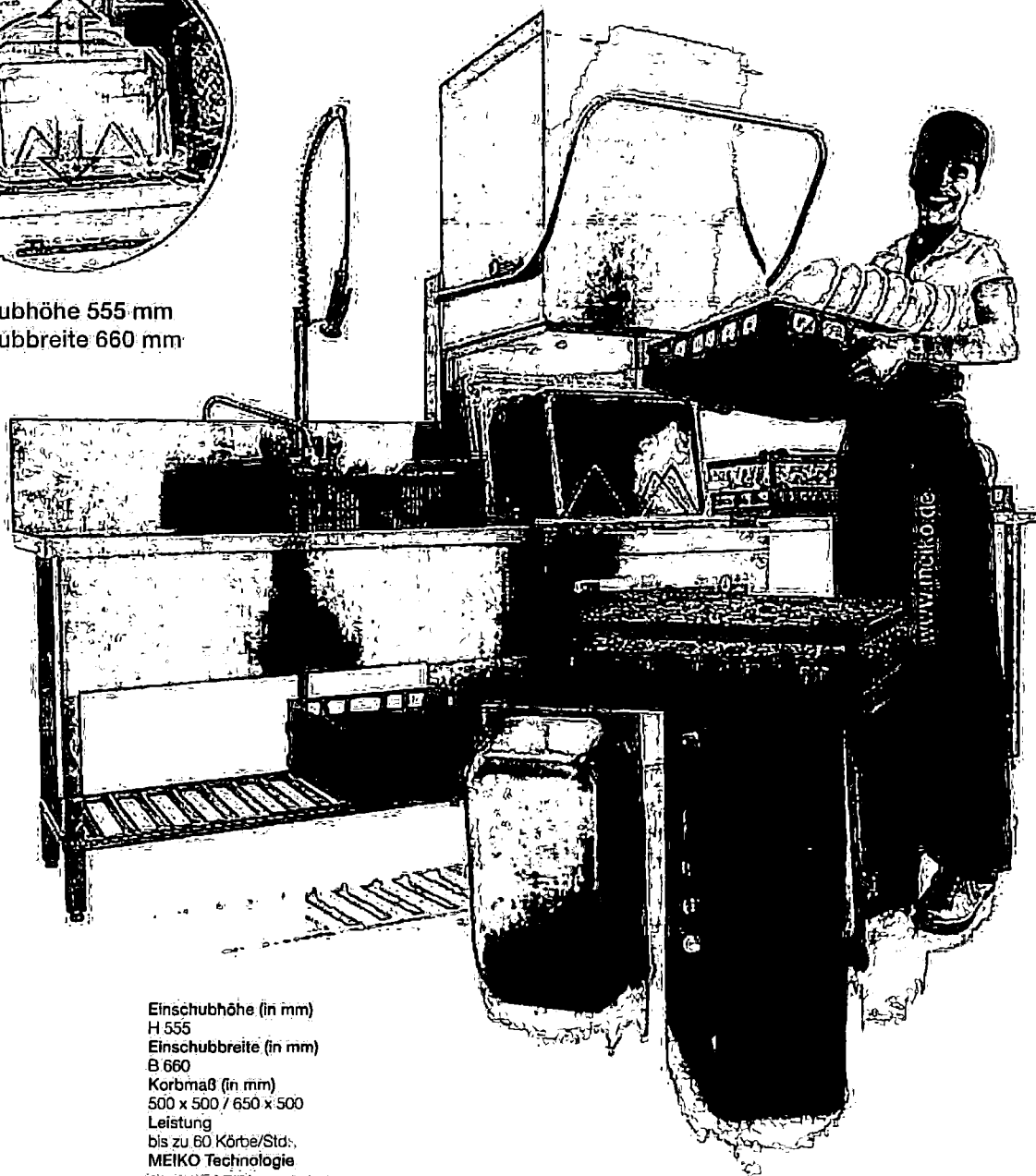
79

DV 125.2 Universalwaschautomat Der Großbrauner im Super-Size-Format

So präsentiert sich der neue Universalwaschautomat DV 125.2 der Premium-Klasse.



Einschubhöhe 555 mm
Einschubbreite 660 mm



Einschubhöhe (in mm)
H 555
Einschubbreite (in mm)
B 660
Korbmaß (in mm)
500 x 500 / 650 x 500
Leistung
bis zu 60 Körbe/Std.
MEIKO Technologie





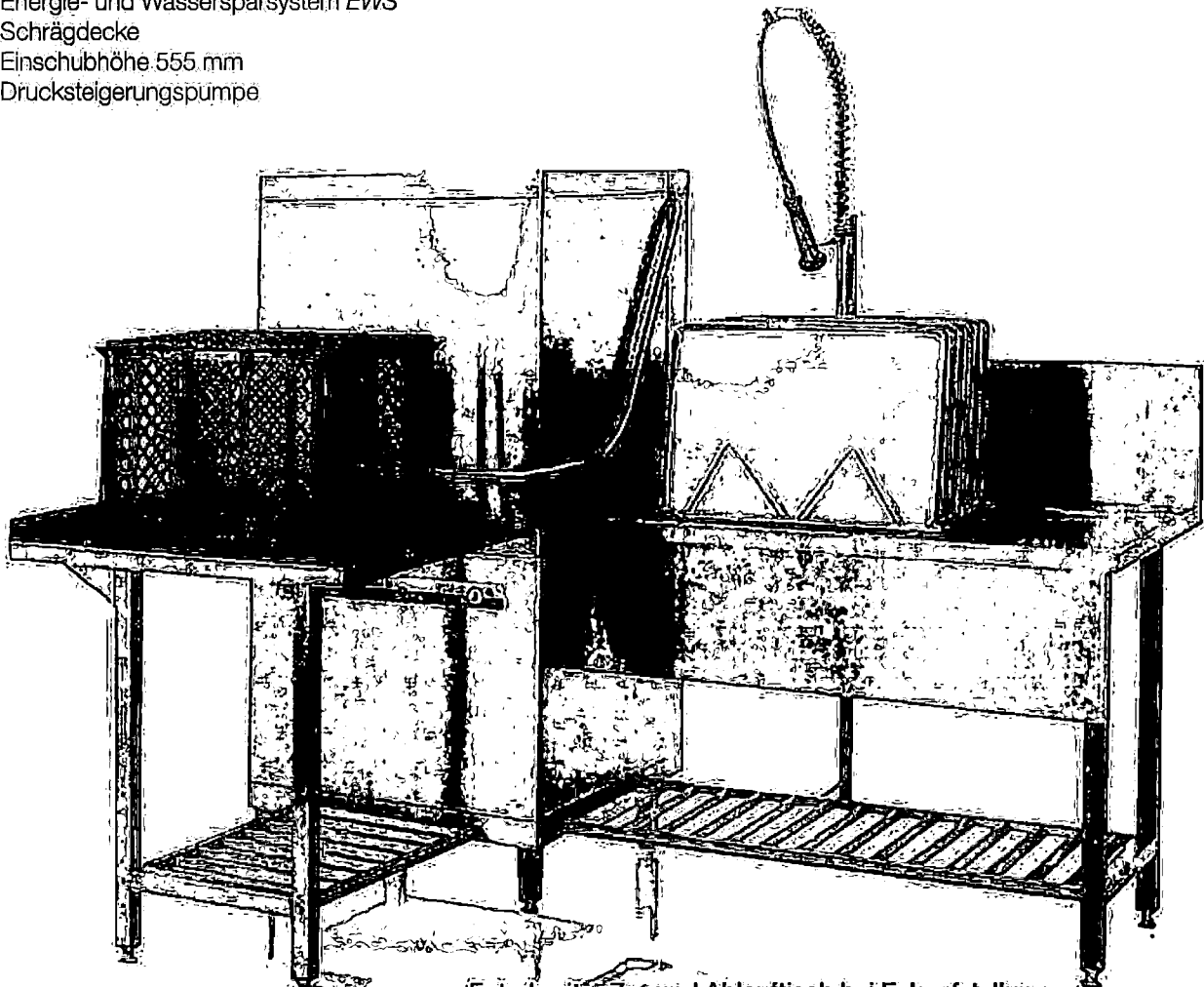
Die saubere Lösung

Er besitzt alles, was ihn zu einem kraftvollen Waschprofi macht. Dynamische Hochleistungspumpe mit kompromissloser Powerwirkung, drehende CrNi-Wasch- und Klarspülsysteme mit zusätzlichen Waschdüsen oben und unten in allen vier Ecken, konsequent robustem Gesamtaufbau und überlegener Funktionstechnik. Der neue Universalwaschautomat spült Geschirr, Transportkörbe,

GN-Küchenbehälter, Töpfe, Bestecke, Bleche und sogar Gläser. Dank seines großen Nutzraumes – Durchfahrts- höhe: 555 mm – kann selbst Spülgut in den Abmessungen 650 x 530 mm (2/1 Gastronorm) hygienisch gespült werden. Somit ist er auch der ideale Spülpartner für Metzgereien und Bäckereien.

In der souveränen MEIKO Technik steckt wahre Qualität auch im Detail:

- Elektronisch geregelte Waschpumpe für
 - Kurzprogramm
 - Normalprogramm
 - Intensivprogramm
- Steuerungselektronik *MIKE 2* mit Infrarot-Schnittstelle
- Laugenfiltersystem *AktivPlus*
- Eingebaute Wasserenthärtung *AktivClean* (Option)
- Wasserwechselprogramm (Option)
- Energie- und Wassersparsystem *EWS*
- Schrägdecke
- Einschubhöhe 555 mm
- Drucksteigerungspumpe
- Laugenpumpe
- Selbstreinigungsprogramm
- Aqua-Stop-System mit Bodenwanne
- Installation mit Anschluss-Set (Wasser, Abwasser, Elektro) u.v.a. mehr.

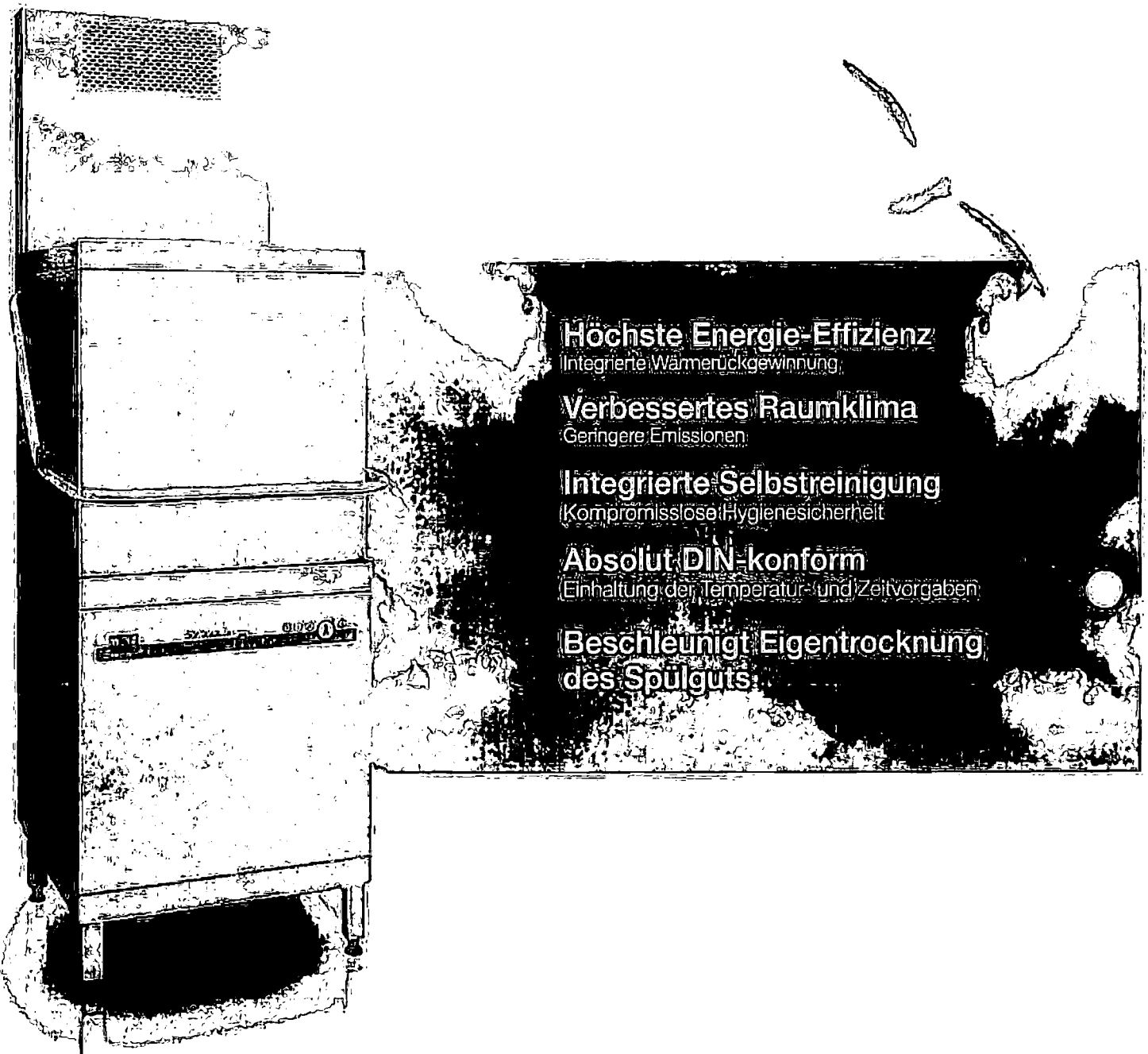


Extrabreiter Zu- und Ablauftisch bei Eckaufstellung

- Kein überstehendes Spülgut
- Kein Abtropfen auf den Fußboden

DV 125.2 mit Punkt2 AirConcept – für reine Luft und saubere Energiebilanz

Das innovative Luftmanagement mit MEIKO *Punkt2 AirConcept* (Option) bietet Abluft-Wärmerückgewinnung auf höchstem Niveau: Der heiße Wrasen wird nicht unkontrolliert in den Raum abgegeben, sondern gezielt der Wärmerückgewinnung zugeführt. So reduziert sich die Emissionsbelastung im Raum spürbar, so angenehm war es in



Höchste Energie-Effizienz

Integrierte Wärmerückgewinnung

Verbessertes Raumklima

Geringere Emissionen

Integrierte Selbstreinigung

Kompromisslose Hygienesicherheit

Absolut DIN-konform

Einhaltung der Temperatur- und Zeitvorgaben

Beschleunigt Eigentrocknung des Spülguts



Die saubere Lösung

der Spülküche noch nie! Die warme Abluft wird wieder als Energielieferant für den Wasserkreislauf zurückgeführt: Das reduziert den Anschlusswert der Maschine um bis zu 12% und spart beachtlich Energie und Kosten.

Entwickelt nach dem



Betriebskosteneinsparung einer DV 125.2 mit MEIKO Punkt2 AirConcept



- 150 Körbe/Tag
- 125 Körbe/Tag
- 100 Körbe/Tag
- 75 Körbe/Tag

Technische Daten		DV 125.2
Selbstreinigung (ohne zusätzlichen Wasserverbrauch)		integrierte Reinigungsdüsen
Wrasenabsaugung (Programmverlängerung)	s	30
Reduzierung der Wärmeabgabe an den Raum	kW	1,1
Ablufttemperatur (bei 12°C Wasserzulauftemperatur)	°C	ca. 25
Reduzierung der Dampfabgabe an den Raum		80%
Reduzierung des Anschlusswertes	kW	1,5

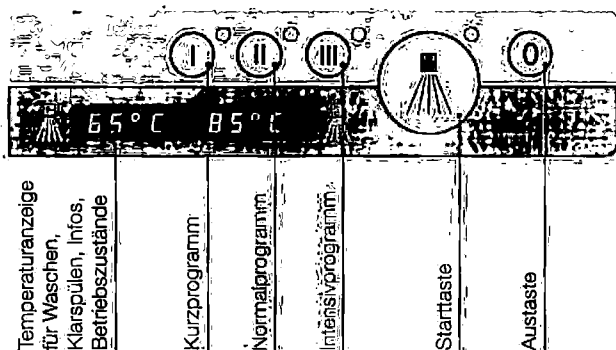
Infrarot-Technologie garantiert Service im Premium-Format.

Bedienungskomfort, der den
Fortschritt zeigt:
Die elektronische Steuerung

Serienmäßig wird der MEIKO-Universalwaschautomat DV 125.2 mit der modernen Vollelektronik *MIKE 2* ausgerüstet. Die drei Programme werden durch leichtes Antippen der jeweiligen Tastfläche gewählt. Betriebsablauf und eventuelle Meldungen werden digital angezeigt. Leicht verständliche Symbole und klar angezeigte Temperaturen fürs Waschen und Klarspülen machen die Bedienung und Kontrolle kinderleicht.

MIKE 2 – die brandneue Elektronik mit integrierter Infrarot-Schnittstelle für die *Punkt2* Generation.

Die zurzeit innovativste Steuerungstechnologie für Spülautomaten. Und in Verbindung mit dem intelligenten *M-Commander W* lassen sich jetzt auf einfachstem Wege Daten lesen, definieren, verändern, über PC transferieren und online dem Werk bzw. Kundendienst zur sofortigen Bearbeitung mitteilen. Das verschafft dem Kunden bei einer Wartung deutliche Vorteile in puncto Zeit, Arbeitsaufwand und Kosten.



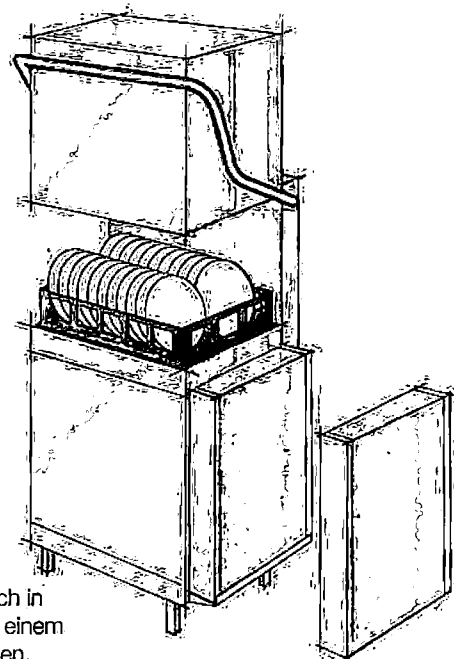
Sauber und perfekt. MEIKO *GiO-MODUL* – das Umkehr-Osmose-System für erstklassige Wasseraufbereitung.

Das revolutionäre *GiO-MODUL* schafft dank seiner Umkehr-Osmose-Technologie mit einem Reinheitsgrad von ca. 98% annähernd voll entsalztes Wasser. Und sorgt – wirtschaftlich und umweltfreundlich zugleich – für optimal glänzende, saubere und hygienisch einwandfreie Spülergebnisse.

- kompakteste Abmessung
- mit komplettem Anschluss-Set
- vollständig integriert in die Steuerung des Spülautomaten
- inkl. Konsole an der Maschine



GiO-MODUL
(Option) kann sich auch in
der Nähe oder z.B. in einem
anderen Raum befinden.



Noch mehr Komfort in der Spülküche

Die saubere Lösung

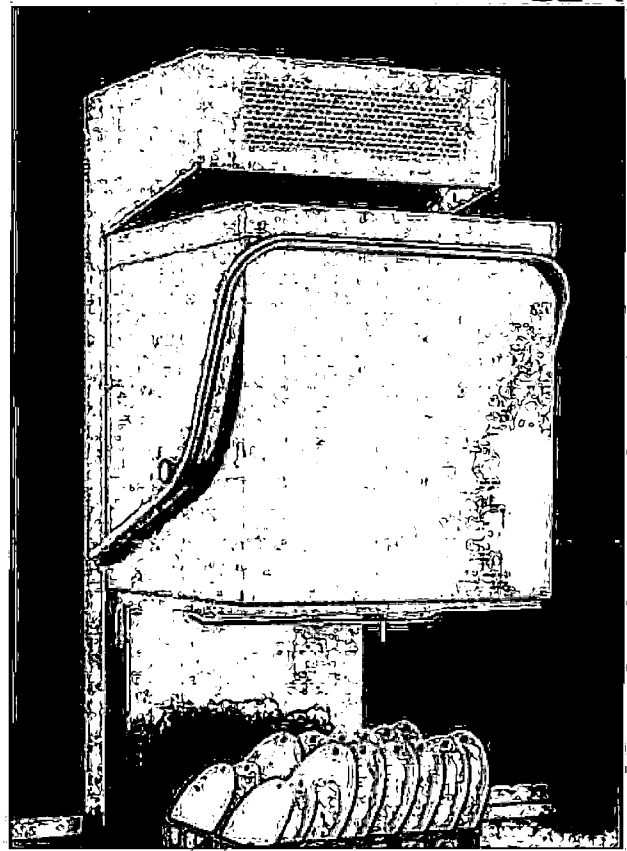
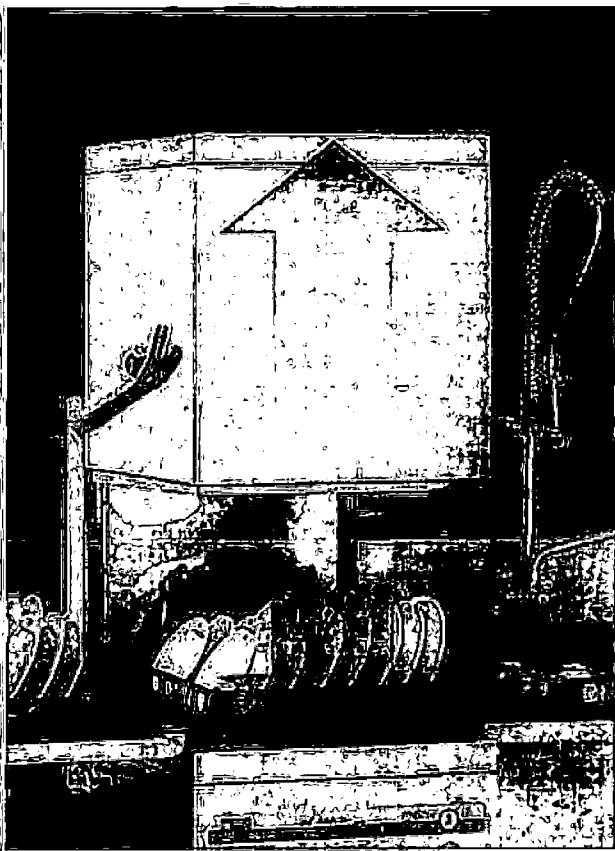
Neu in der Premiumklasse für die
DV 125.2:
Die Haubenautomatik (Option)

- Vollautomatischer Programmablauf mit einem Tastendruck:
 - Schließen der Haube
 - Programmablauf
 - Öffnen der Haube
- Separate Taste für Haubenöffnung und -schließung
- Höhere Kapazitätsauslastung
- Manuelle Haubenbetätigung entfällt
- Kontinuierliche Beschickung
- Hervorragende Ergonomie



Wrasenbehandlung mit
AirBox AktivAir (Option)

- Zentrale Wrasenbehandlung
- Deutliche Reduzierung der Wrasenbelastung
- Keine Wrasenbelastung des Spülpersonals
- Integrierte Kondensatabführung
- Spülprogramm-gesteuertes Anlaufen der Absaugung
- Zeitgesteuerter Nachlauf
- Ohne Filter und wartungsfrei
- Nachrüstbar

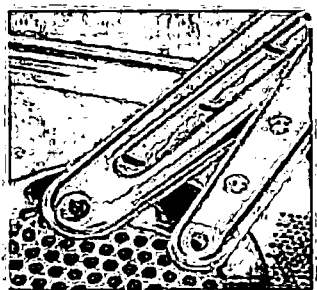


Funktionelle Details, für und von Profis gemacht

Alle Vorteile der MEIKO Spültechnologie auf einen Blick

Haube doppelwandig isoliert

CrNi-Wasch- und Spülsystem
von oben und unten



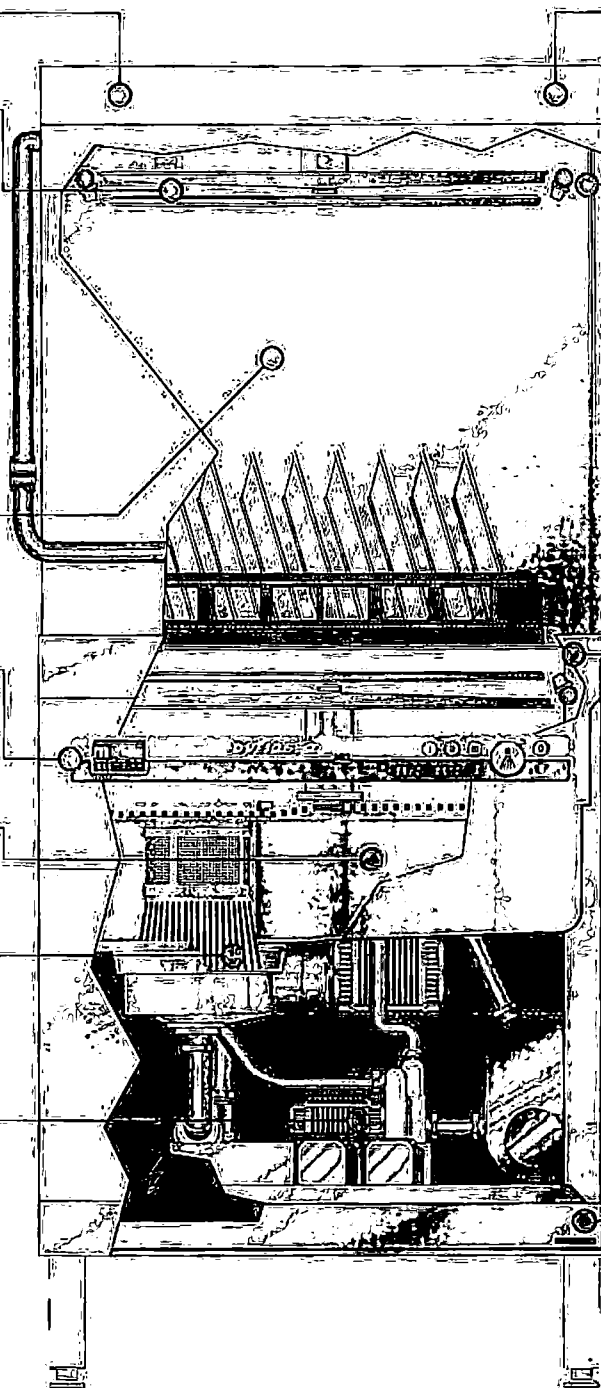
Reinigungsfreundlich
durch glatte Innenwände

Vollelektronischer Programm-
ablauf mit übersichtlichem
Bediendisplay und Infrarot-
Schnittstelle

Waschtank, tiefgezogen,
vorne liegend und damit
pflegeleicht

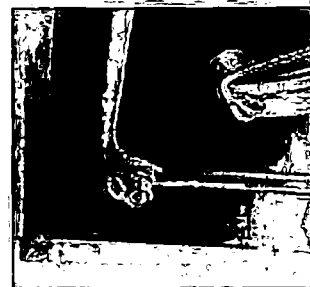
Laugenfiltersystem *AktivPlus*
Hervorragendes Reinigungs-
ergebnis durch mehrfach
gefiltertes Tankwasser

Drucksteigerungspumpe für
netzdruckunabhängiges Klar-
spülergebnis – dadurch immer
konstante Klarspültemperatur
und -menge

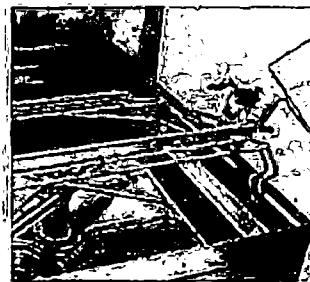


Schrägdecke und umlaufende
Wasserrinne verhindern lästiges
Nachtropfen der Waschlauge
auf das Waschgut

Zusätzliche 8 Waschdüsen
in allen vier Ecken – oben
und unten.
Wichtig für hervorragende
Waschergebnisse bei
großem Spülgut.



Schwenkbarer Korbträger.
Hervorragende Zugänglichkeit
zum Waschtank und
komfortabelste Siebentnahme



Aqua-Stop-System
mit Bodenwanne. Überaus
hohe Betriebssicherheit durch
automatische Leckwasser-
kontrolle. Hoher Schutz aller
Einbauteile.

Kaum zu überbieten: Leistung und Vielseitigkeit



Der universale und schwenkbare Korbträger

Der Korbträger ist sowohl für alle gängigen Standardkörbe 500 x 500 mm sowie 600 x 500 mm als auch für Transportbehälter in den Abmessungen 600 x 400 mm ausgelegt. Eine umfangreiche Reihe von Spezialkörben unterstreicht die universelle Einsetzbarkeit der DV 125.2.

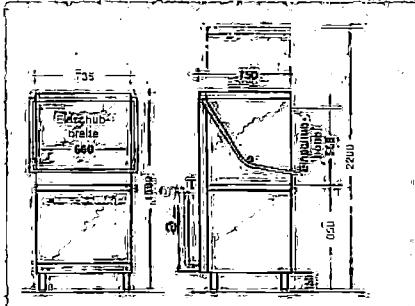
Hierzu zählen Körbe für Tablett, Platten, Back- und Auslageblechen über einen Korb als Schrägsteller für 600 x 400er Transportbehälter bis hin zu einem Korb für GN-Behälter 2/1.



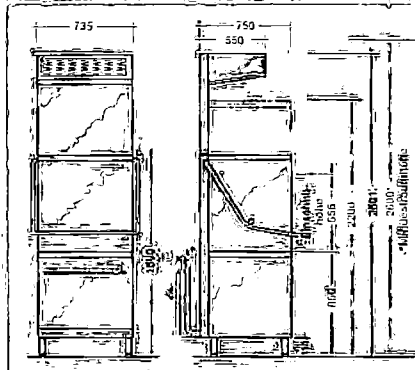
Technische Daten



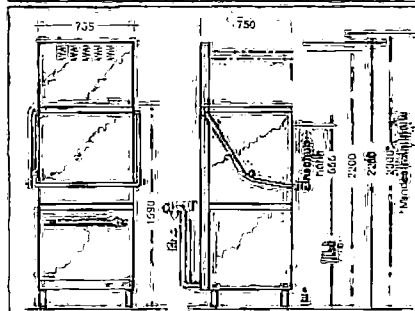
DV 125.2



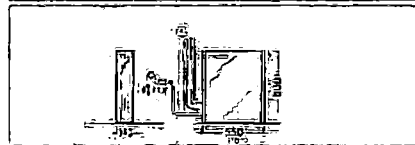
DV 125.2 mit
Wrasenbehandlung
AirBox AktivAir



DV 125.2 mit
Wärmerückgewinnung
Punkt2 AirConcept



GIÖ-MODUL
separat



Wählbare Programmlaufzeiten*:

- Kurzprogramm = 60 Sekunden (Druckstufe I)
- Normalprogramm = 90 Sekunden (Druckstufe II)
- Intensivprogramm = 210 Sekunden (Druckstufe III)

DV 125.2		
Korbabmessungen	mm	500 x 500 bis 650 x 500
Einschubhöhe	mm	555
Theoretische Korbleistungen	bis zu Körbe/h	60/40/17
Tellerleistungen	bis zu Teller/h	1.320
Gläserleistungen	bis zu Gläser/h	2.940
Pumpenmotor	kW	1,5
Tankinhalt	ltr.	26
Klarspülung	ltr.	3,2
Tankheizung	kW	2,0
Einbauboiler bei		
45°C Zulauftemperatur	kW	7,5
10°C Zulauftemperatur	kW	9,0
Elektr. Gesamtanschluss bei		
45°C Zulauftemperatur	kW	11,1
10°C Zulauftemperatur	kW	12,6
10°C Zulauftemperatur mit Punkt2 AirConcept	kW	11,1

*Bei Anschluss an Kaltwasser und/oder kurzen Korbwechselzeiten können sich die Laufzeiten zur Erreichung hygienischer Klarspültemperaturen erhöhen.
Im Wasserwechselprogramm verlängern sich die Programmlaufzeiten.
Für die Auslegung der Be- und Entlüftung der Spülkammer ist die VDI 2052 zu berücksichtigen.
Die Optionen Punkt2 AirConcept und AirBox AktivAir können nicht mit der Option Hauptautomatik kombiniert werden.

Elektro-Installation: Elektroanschluss: ① Drehstrom 3 NPE, 400 V, 50 Hz. Die Option *AktivClean* erhöht den Anschlusswert um 0,25 kW; die Option *AirBox AktivAir* um 0,44 kW.
Die Schaltung entspricht den Bestimmungen des VDE.

Wasser-Installation: Die Automaten können ohne Zwischenschaltung von Sicherheitsarmaturen an das Frischwassernetz angeschlossen werden. ② Mindestfließdruck 0,6 bar, Maximaldruck 5 bar. Die Installationsvorschrift EN 1717 ist zu beachten. Ablauf ③ Baueitiger Wandablauf max. 700 mm hoch ④ Länge der Anschlussleitungen ca. 1,4 m ab Automat ⑤.

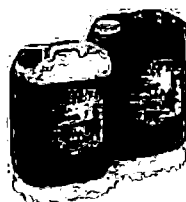
GIÖ-MODUL: Kaltwasseranschluss max. 35°C. Mindestfließdruck 1 bar, Maximaldruck 5 bar. Leitwert Rohwasser < 1000 µS/cm. Gesamtwasserhärte max. 28°dH. Anschlussset: Panzerschlauch 1 m, Absperrventil, Druckminderer, Filter 10 µm mit Aktivkohle, Panzerschlauch 2 m zum Automat. Ablaufset: Konzentrat Ablaufschlauch ca. 2 m ①, Ablaufverrohrung inkl. Netztrennung, Freier Auslauf Typ AA gemäß EN 1717, Permeat- und Elektroleitung zwischen Automat und separat beigelegtem GIÖ-MODUL ca. 3 m ②. Beim Einsatz des GIÖ-Moduls ist für den DIN-konformen Betrieb eine Frischwasser-Netztrennung gemäß EN 1717 erforderlich (Option).
(1 bar = 100 kPa) (17°dH ca. 0,18 mmol/l CaCO₃)

Gemäß der Hygieneanforderungen der DIN 10511-H für gewerbliches Gläserspülen, DIN 10512 für gewerbliches Geschirrspülen und DIN 10522 für gewerbliches Spülen von Mehrwegkästen und -behältnissen bzw. der DIN SPEC 10534.



MEIKOLON

MEIKO empfiehlt Marken-Reinigungsprodukte namhafter Hersteller.
Eine hervorragende Wahl sind **MEIKOLON** Reinigungs- und Hygienepräparate.



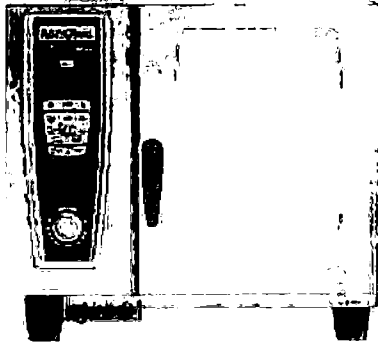
I-0,041;02.10.14/D/FD/5000

Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.

Ausschreibungstext

SelfCookingCenter® 5 Senses 61 E (6 x 1/1 GN)

Referenznummer:



Bezeichnung

- Gargerät zum automatischen Garen (Automatik-Modus) von Fleisch, Geflügel, Fisch, Beilagen/Gemüse, Eierspeisen/Nachtsch, Backwaren sowie zum automatischen Finishing®. Mit intelligentem System zu Optimierung von Mischbeschickungen in der Produktion und im à la carte sowie vollautomatischem Reinigungs- und Pflegesystem.
- Heißluftdämpfer (Combi-Dämpfer-Modus) nach DIN 18866 für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Garmethoden zum wahlweisen Einsatz von Dampf und Heißluft, einzeln, nacheinander oder kombiniert.

Arbeitssicherheit

- Reiniger- und Care-Tabs (Feststoffreiniger) für optimale Arbeitssicherheit
- HACCP-Datenausgabe und Software-Update über integrierte Schnittstelle USB
- Sicherheits-Temperaturbegrenzer für Dampfgenerator und Heißluftheizung
- Gerät gemäß VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen
- Maximale Einschubhöhe: 1,60 m bei Verwendung eines Original Unterschranks
- Integrierte Lüfterradbremse
- Türgriff mit Rechts-/Links- und Zuschlagfunktion

Bedienung

- ICC-Cockpit – Grafisch unterstützter Überblick über das aktuelle Garraumklima, den voraussichtlich weiteren Garverlauf, Rück- und Vorausschau sowie Optionen am Garende
- ICC-Messenger – informiert über aktuelle, automatische Anpassungen des Kochvorgangs
- ICC-Monitor – Überblick über alle automatischen Anpassungen des Kochvorgangs
- Recordmodus – Ermittlung des idealen, kerntemperaturgeführten Kochpfads für kalibrierte Produkte zur späteren Verwendung ohne Kerntemperaturfühler, mit automatischer Berücksichtigung der Beladungsmenge
- Selbstlernende Bedienung, passt sich selbstständig an das Nutzungsverhalten an
- MyDisplay – Selbst-konfigurierbare, benutzerspezifische Bedienanzeige (Bilder, Texte, etc.)
- 8,5 Zoll TFT-Farbdisplay und Touchscreen mit selbsterklärender Symbolik für einfachste Bedienung
- Anwendungs- und Bedienungshandbuch auf dem Gerätedisplay aktionsabhängig aufrufbar

Reinigung, Pflege und Betriebssicherheit

- Netzdruckunabhängiges automatisches Reinigungs- und Pflegesystem für Garraum und Dampfgenerator
- 7 Reinigungsstufen für die unbeaufsichtigte Reinigung und Pflege auch über Nacht
- Automatische Reinigung und Entkalkung des Dampfgenerators
- Automatische Reinigungsaufforderung mit Hinweis der Reinigungsstufe und der Chemiemenge in Abhängigkeit des Verschmutzungsgrades
- Anzeige des Verschmutzungs- und Pflegezustands im Display
- Diagnose-System mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen
- Selbsttest-Funktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen

Ausstattung

- Kerntemperaturfühler mit 6 Messstellen sowie automatischer Fehlerkorrektur bei Fehlstechungen und Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler
- Klimamanagement – prozentgenaue Feuchtigkeitsmessung, -einstellung und -regelung. Tatsächliche Feuchte im Garraum ist auf der Bedienblende einstell- und abrufbar.
- Individuelle Programmierung von mindestens 1.200 Garprogrammen mit bis zu 12 Schritten
- Beschwaden in 3 Stufen einstellbar von 30 °C–260 °C in Heißluft oder Kombination
- Schnittstelle USB
- Hochleistungsfrischdampfgenerator mit automatischer Entkalkung
- 5 Luftgeschwindigkeiten, programmierbar
- Integriertes, wartungsfreies Fettabscheldesystem ohne zusätzlichen Fettfilter
- Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne zusätzliches Entkalken
- Getrennte Magnetventile für Normal- und Weichwasser
- Cool-down-Funktion zur schnellen Garraumabkühlung mittels Lüfterrad
- Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe, Klima, etc.)
- Gerätetür mit hinterlüfteter Doppelglasscheibe und schwenkbarer Innenscheibe
- Herausnehmbare, schwenkbare, einhängige Gestelle (Schienenabstand 68 mm)
- Werkstoff Innen- und außen Edelstahl DIN 1.4301
- Handbrause mit Rückholautomatik
- Abwasser-Festanschluss nach SVGW zulässig, Spritz- und Strahlwasserschutz IP X 5
- Bedarfsgerechte Energiezufuhr
- Längseinschub für 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN-Zubehör
- 5 Gärstufen, programmierbar
- Automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit einstellbar

iCookingControl® - 7 Betriebsarten



Funktion - Automatik-Modus

iCookingControl mit den 7 Anwendungen Fleisch, Geflügel, Fisch, Beilagen, Eierspeisen, Backwaren, Finishing® für einfache Eingabe des Wunschergebnisses mit automatischer Anpassung des idealen Kochpfads.

Combi-Dämpfer-Modus

- Dampf zwischen 30 °C und 130 °C
- Heißluft von 30 °C-300 °C
- Kombination aus Dampf und Heißluft 30 °C-300 °C

IntensityControl®

HDC Patentierte Verteilung der Energie im Garraum

iLevelControl ILC

Mischbeschickungen mit individueller Überwachung jedes Einschubs abhängig von Art und Menge der Beladung sowie Anzahl der Türöffnungen.

Efficient CareControl

Efficient CareControl erkennt Schmutz und Kalk und entfernt ihn automatisch.

Zulassungen/Labels



Planer:



Ausschreibungstext/Datenblatt

Thu Nov 26 13:10:36 CET 2015

SelfCookingCenter® 5 Senses 61 E (6 x 1/1 GN)

Technische Spezifikation

Längseinschub für:	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	Gewicht (netto):	112,5 kg	Anschlusswert Elektro:	11 kW	
Kapazität:	6 x 1/1 GN	Gewicht (brutto):	127,5 kg	Leistung "Dampf":	9 kW	
Essen-Anzahl pro Tag:	30-80	Wasserzulauf (Druckschlauch):	3/4" / d 1/2"	Leistung "Heißluft":	10,3 kW	
Breite:	847 mm	Wasserdruck (Fließdruck):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	Netzanschluss	Absicherung	Kabelquerschnitt
Tiefe:	771 mm	Wasserablauf:	DN 50 mm	3 NAC 400V	3x16 A	5 x 2,5 mm ²
Höhe:	782 mm			50/60Hz		
				Sonderspannungen auf Anfrage		

Installation

- Wirken Wärmequellen auf die linke Seite des Gerätes, so muss der Mindestabstand links 350 mm betragen
- Landesspezifische und lokale Normen und Vorschriften, welche die Installation und den Betrieb von gewerblichen Gargeräten betreffen, müssen eingehalten werden.

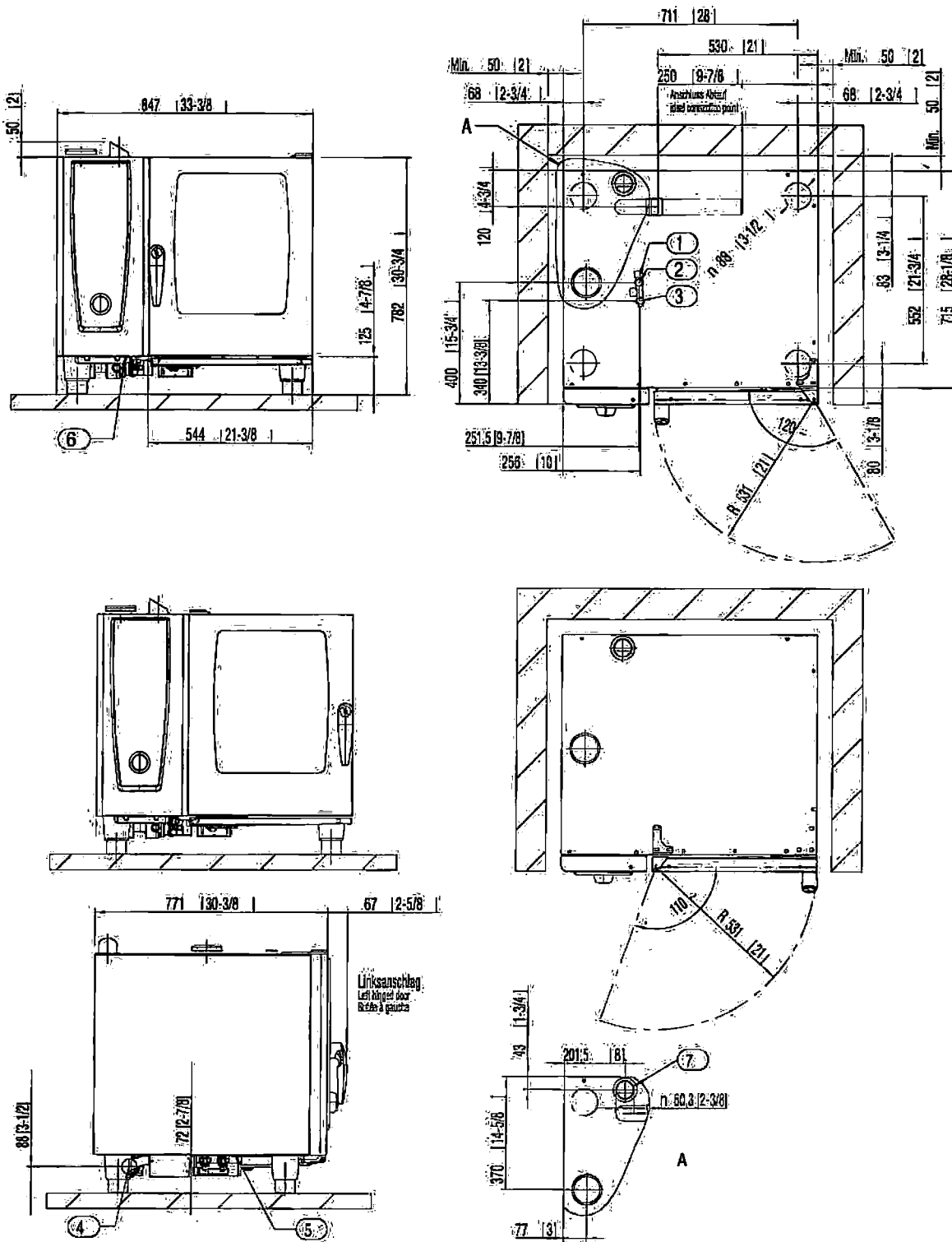
Optionen

- Schiffsversion
- Sicherheitsausführung/Gefängnisausführung
- Linksanschlag für Gerätetür
- Integrierter Fettablauf
- Potentialfreier Kontakt für Betriebsanzeige
- Schnittstelle Ethernet
- Sicherheitstürverschluss
- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler
- Außen ansteckbarer Kerntemperaturfühler
- 3 außen ansteckbare Kerntemperaturfühler für iLevelControl-Anwendungen
- Hordengestellwagenpaket
- Abschließbare Bedienblende
- Anschluss an Energieoptimierung + Potentialfreier Kontakt für Betriebsanzeige
- Sonderspannungen
- Anschluss für externe Signaleinheit
- Schutz für Bedienblende

Zubehör

- Gastronorm Behälter, Bleche, Roste
- Untergestelle/Unterschranke
- Untergestell I / Unterschrank IV
- Thermocover
- Transportwagen
- Dunstabzugshaube
- UltraVent® Plus Kondensationshaube mit spezieller Filtertechnik
- UltraVent® Kondensations-Abzugshaube
- KitchenManagement System
- Heizeschutzschild für Seitenwand links
- Superspike (Geflügelrost), CombiGrill® (Grillrost)
- Hordengestellwagen Bäcker und Grillanwendungen
- Hordengestellwagen Bäcker
- Einhängestelle für Bäcker oder Metzger
- Spezial Reiniger- und Care-Tabs
- Fettauffangbehälter
- Tellerhordengestellwagen
- Wandkonsole zur Befestigung
- Signalleuchte
- Catering-Kit

SelfCookingCenter® 5 Senses 61 E (6 x 1/1 GN)

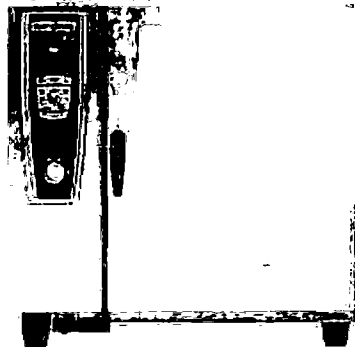


1. Gemeinsamer Wasserzulauf (Kaltwasser) 2. Wasserzulauf Kaltwasser 3. Wasserzulauf Weich- bzw. Warmwasser 4. Wasserablauf 5. Elektroanschluss 6. Potentialausgleich 7. Entlüftungsröhr DN 60 8. Mindestabstand 50 mm 9. Maße in mm (inch)

Ausschreibungstext

SelfCookingCenter® 5 Senses 102 E (10 x 2/1 - 20 x 1/1 GN)

Referenznummer:



iCookingControl® - 7 Betriebsarten



Funktion - Automatik-Modus

iCookingControl mit den 7 Anwendungen Fleisch, Geflügel, Fisch, Beilagen, Eierspeisen, Backwaren, Finishing® für einfache Eingabe des Wunschergebnisses mit automatischer Anpassung des idealen Kochpfads.

Combi-Dämpfer-Modus



Dampf zwischen 30 °C und 130 °C
 Heißluft von 30 °C-300 °C
 Kombination aus Dampf und Heißluft 30 °C-300 °C

IntensityControl®



Patentiertes Verteilung der Energie im Garraum

iLevelControl ILC



Mischbeschickungen mit individueller Überwachung jedes Einschubs abhängig von Art und Menge der Beladung sowie Anzahl der Türöffnungen.

Efficient CareControl



Efficient CareControl erkennt Schmutz und Kalk und entfernt ihn automatisch.

Bezeichnung

- Gargerät zum automatischen Garen (Automatik-Modus) von Fleisch, Geflügel, Fisch, Beilagen/Gemüse, Eierspeisen/Nachtsch, Backwaren sowie zum automatischen Finishing®. Mit intelligentem System zu Optimierung von Mischbeschickungen in der Produktion und in: a) fa-carte sowie vollautomatischem Reinigungs- und Pflegesystem.
- Heißluftdämpfer (Combi-Dämpfer-Modus) nach DIN 18866 für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Garmethoden zum wahlweisen Einsatz von Dampf und Heißluft, einzeln, nacheinander oder kombiniert.

Arbeitssicherheit

- Reiniger- und Care-Tabs (Feststoffreiniger) für optimale Arbeitssicherheit
- HACCP-Datenausgabe und Software-Update über integrierte Schnittstelle USB
- Sicherheits-Temperaturbegrenzer für Dampfgenerator und Heißluftheizung
- Gerät gemäß VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen
- Maximale Ein Schubhöhe 1,80 m bei Verwendung eines Original Unterschranks
- Integrierte Lüfterdrehbremse
- Türgriff mit Rechts-/Links- und Zuschlagfunktion

Bedienung

- ICC-Cockpit – Grafisch unterstützter Überblick über das aktuelle Garraumklima, den voraussichtlich weiteren Garverlauf, Rück- und Vorausschau sowie Optionen am Garendo
- ICC-Messenger – Informiert über aktuelle, automatische Anpassungen des Kochvorgangs
- ICC-Monitor – Überblick über alle automatische Anpassungen des Kochvorgangs
- Recordmodus – Ermittlung des idealen, kerntemperaturgeführten Kochpfads für kalibrierte Produkte zur späteren Verwendung ohne Kerntemperaturfühler, mit automatischer Berücksichtigung der Beladungsmenge
- Selbstlernende Bedienung; passt sich selbstständig an das Nutzungsverhalten an
- MyDisplay – Selbst-konfigurierbare, benutzerspezifische Bedienanzeige (Bilder, Texte, etc.)
- 8,5 Zoll TFT-Farbdisplay und Touchscreen mit selbsterklärender Symbolik für einfachste Bedienung

- Anwendungs- und Bedienungshandbuch auf dem Gerätedisplay aktionsabhängig aufrufbar

Reinigung, Pflege und Betriebssicherheit

- Netzdruckunabhängiges automatisches Reinigungs- und Pflegesystem für Garraum und Dampfgenerator
- 7 Reinigungsstufen für die unbeaufsichtigte Reinigung und Pflege auch über Nacht
- Automatische Reinigung und Entkalkung des Dampfgenerators
- Automatische Reinigungsaufforderung mit Hinweis der Reinigungsstufe und der Chemiemenge in Abhängigkeit des Verschmutzungsgrades
- Anzeige des Verschmutzungs- und Pflegezustands im Display
- Diagnose-System mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen
- Selbsttest-Funktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen

Ausstattung

- Kerntemperaturfühler mit 6 Messstellen sowie automatischer Fehlerkorrektur bei Fehlstechungen und Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler
- Klimamanagement – prozentgenaue Feuchtigkeitsmessung, -einstellung und -regelung. Tatsächliche Feuchte im Garraum ist auf der Bedienblende einstell- und abrufbar.
- Individuelle Programmierung von mindestens 1.200 Garprogrammen mit bis zu 12 Schritten
- Bäckwäden in 3 Stufen einstellbar von 30 °C-260 °C in Heißluft oder Kombination
- Schnittstelle USB
- Hochleistungsfrischdampfgenerator mit automatischer Entkalkung
- 5 Luftgeschwindigkeiten, programmierbar
- Integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen Fettfilter
- Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne zusätzliches Entkalken
- Getrennte Magnetventile für Normal- und Weichwasser
- Cool-down-Funktion zur schnellen Garraumabkühlung mittels Lüfterrad
- Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe, Klima, etc.)
- Gerätetür mit hinterlüfteter Doppelglasscheibe und schwenkbarer Innenscheibe
- Herausnehmbare, schwenkbare Einhängestelle (Schienenabstand 68 mm)
- Werkstoff innen und außen Edelstahl DIN 1.4301
- Handbrause mit Rückholautomatik
- Abwasser-Festanschluss nach SVGW zulässig, Spritz- und Strahlwasserschutz IP X 5
- Bedarfsgerechte Energiezufuhr
- Längseinschub für 2/1, 1/1 GN-Zubehör
- 5 Gärstufen, programmierbar
- Automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit einstellbar

Zulassungen/Labels



Planer:



Ausschreibungstext/Datenblatt

Thu Nov 26 13:26:45 CET 2015

SelfCookingCenter® 5 Senses 102 E (10 x 2/1 - 20 x 1/1 GN)

Technische Spezifikation

Längselanschub für:	2/1, 1/1 GN	Gewicht (netto):	173 kg	Anschlusswert Elektro:	36,7 kW	
Kapazität:	10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	Gewicht (brutto):	193 kg	Leistung "Dampf":	36 kW	
Essen-Anzahl pro Tag:	150-300	Wasserzulauf (Druckschlauch):	3/4" / d 1/2"	Leistung "Heißluft":	36 kW	
Breite:	1.069 mm	Wasserdruck (Fließdruck):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	Netzanschluss	Absicherung	Kabelquerschnitt
Tiefe:	971 mm	Wasserablauf:	DN 50 mm	3 NAC 400V	3 x 63 A	5 x 10 mm²
Höhe:	1.042 mm			50/60Hz		
				Sonderspannungen auf Anfrage		

Installation

- Wirken Wärmequellen auf die linke Seite des Gerätes, so muss der Mindestabstand links 350 mm betragen
- Landesspezifische und lokale Normen und Vorschriften, welche die Installation und den Betrieb von gewerblichen Gargeräten betreffen, müssen eingehalten werden.

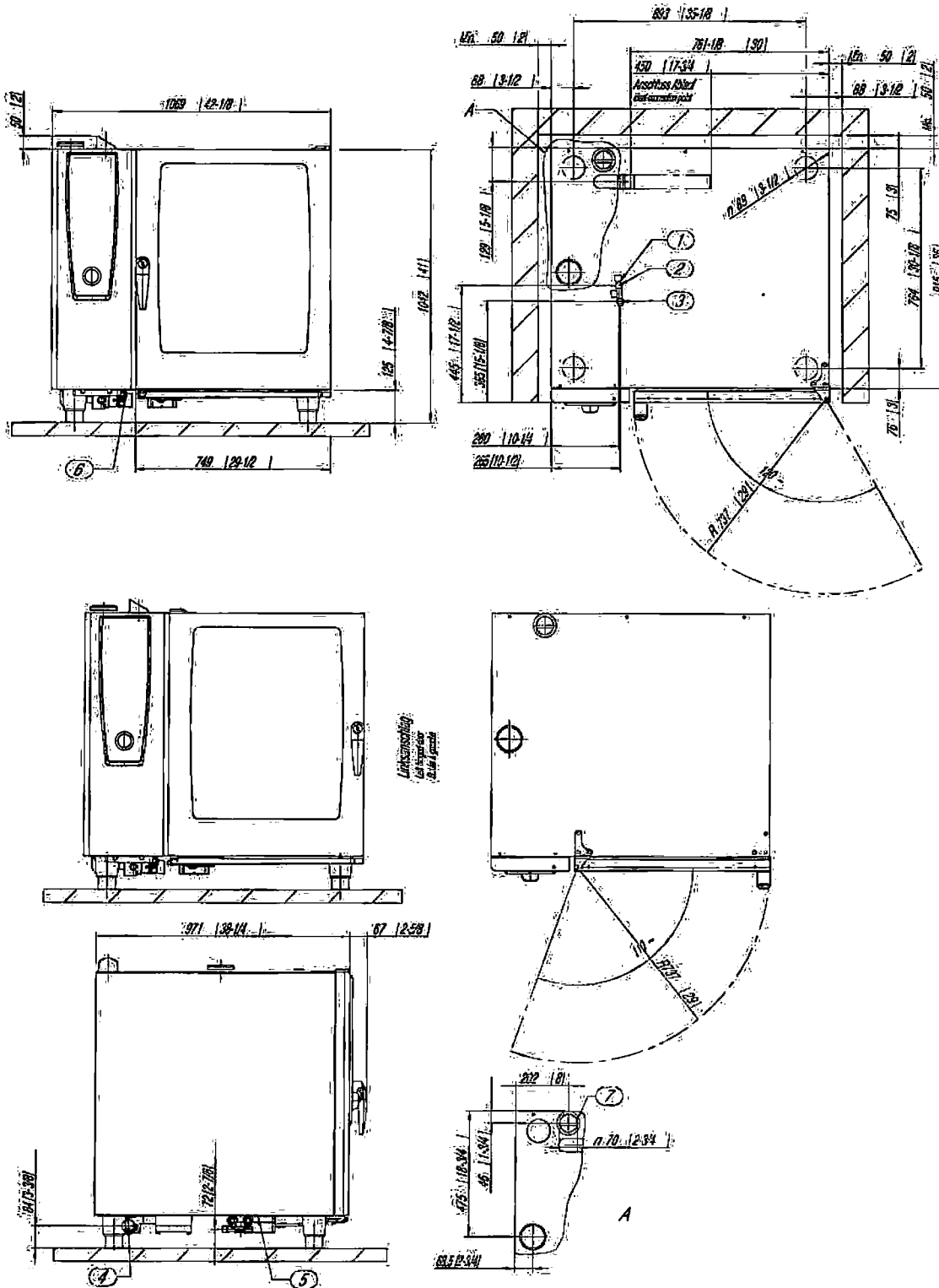
Optionen

- Schiffsversion
- Sicherheitsausführung/Gefängnisausführung
- Linksanschlag für Gerätertür
- Integrierter Fettablauf
- Potentialfreier Kontakt für Betriebsanzeige
- Schnittstelle Ethernet
- Sicherheitstürverschluss
- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler
- Außen-ansteckbarer Kerntemperaturfühler
- 3 außen ansteckbare Kerntemperaturfühler für iLevelControl-Anwendungen
- Hordengestellwagenpaket
- Abschließbare Bedienblende
- Anschluss an Energieoptimierung + Potentialfreier Kontakt für Betriebsanzeige
- Sonderspannungen
- Anschluss für externe Signaleinheit
- Schutz für Bedienblende

Zubehör

- Gastronom Behälter, Bleche, Roste
- Untergestelle/Unterschranke
- Untergestell I / Unterschrank IV
- Thermocover
- Transportwagen
- Dünstabzugshaube
- UltraVent® Plus Kondensationshaube mit spezieller Filtertechnik
- UltraVent® Kondensations-Abzugshaube
- KitchenManagement-System
- Hitzeschutzschild für Seitenwand links
- Superspike (Geflügelrost), CombiGrill® (Grillrost)
- Spezial Reiniger- und Care-Tabs
- Feltauffangbehälter
- Tellerhordengestellwagen
- Signalleuchte
- Catering-Kit

SelfCookingCenter® 5 Senses 102 E (10 x 2/1 - 20 x 1/1 GN)

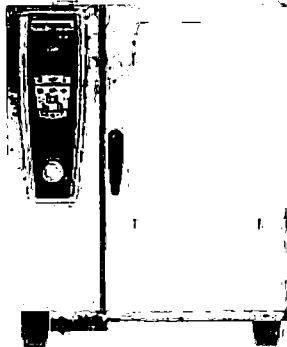


1. Gemeinsamer Wasserzulauf (Kaltwasser) 2. Wasserzulauf Kaltwasser 3. Wasserzulauf Weich- bzw. Warmwasser 4. Wasserablauf 5. Elektroanschluss 6. Potentialausgleich 7. Entlüftungrohr DN 70 8. Mindestabstand 50 mm 9. Maße in mm (inch)

Ausschreibungstext

SelfCookingCenter® 5 Senses 101 E (10 x 1/1 GN)

Referenznummer:



Bezeichnung

- Gargerät zum automatischen Garen (Automatik-Modus) von Fleisch, Geflügel, Fisch, Beilagen/Gemüse, Eierspeisen/Nachtsch, Backwaren sowie zum automatischen Finishing®. Mit intelligentem System zur Optimierung von Mischbeschickungen in der Produktion und im à la carte sowie vollautomatischem Reinigungs- und Pflegesystem.
- Heißluftdämpfer (Combi-Dämpfer-Modus) nach DIN 18866 für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Garmethoden zum wahlweisen Einsatz von Dampf und Heißluft, einzeln, nacheinander oder kombiniert.

Arbeitssicherheit

- Reihiger- und Care-Tabs (Feststoffreiniger) für optimale Arbeitssicherheit
- HACCP-Datenausgabe und Software-Update über integrierte Schnittstelle USB
- Sicherheits-Temperaturbegrenzer für Dampfgenerator und Heißluftheizung
- Gerät gemäß VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen
- Maximale Einschubhöhe 1,60 m bei Verwendung eines Original Unterschranks
- Integrierte Lüfterradbremse
- Türgriff mit Rechts-/Links- und Zuschlagfunktion

Bedienung

- ICC-Cockpit – Grafisch unterstützter Überblick über das aktuelle Garraumklima, den voraussichtlich weiteren Garverlauf, Rück- und Vorausschau sowie Optionen am Garende
- ICC-Messenger – informiert über aktuelle, automatische Anpassungen des Kochvorgangs
- ICC-Monitor – Überblick über alle automatischen Anpassungen des Kochvorgangs
- Recordmodus – Ermittlung des idealen, kerntemperaturgeführten Kochpfads für kalibrierte Produkte zur späteren Verwendung ohne Kerntemperaturfühler, mit automatischer Berücksichtigung der Beladungsmenge
- Selbstlernende Bedienung, passt sich selbstständig an das Nutzungsverhalten an
- MyDisplay – Selbst konfigurierbare, benutzerspezifische Bedienanzeige (Bilder, Texte, etc.)
- 8,5 Zoll TFT-Farbdisplay und Touchscreen mit selbsterklärender Symbolik für einfachste Bedienung
- Anwendungs- und Bedienungshandbuch auf dem Gerätedisplay aktionsabhängig aufrufbar

Reinigung, Pflege und Betriebssicherheit

- Netzdruckunabhängiges automatisches Reinigungs- und Pflegesystem für Garraum und Dampfgenerator
- 7 Reinigungsstufen für die unbeaufsichtigte Reinigung und Pflege auch über Nacht
- Automatische Reinigung und Entkalkung des Dampfgenerators
- Automatische Reinigungsaufforderung mit Hinweis der Reinigungsstufe und der Chemiemenge in Abhängigkeit des Verschmutzungsgrades
- Anzeige des Verschmutzungs- und Pflegezustands im Display
- Diagnose-System mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen
- Selbsttest-Funktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen

Ausstattung

- Kerntemperaturfühler mit 6 Messstellen sowie automatischer Fehlerkorrektur bei Fehlstechungen und Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler
- Klimamanagement – präzise Feuchtigkeitsmessung, -einstellung und -regelung. Tatsächliche Feuchte im Garraum ist auf der Bedienblende einstell- und abrufbar.
- Individuelle Programmierung von mindestens 1.200 Garprogrammen mit bis zu 12 Schritten
- Beschwaden in 3 Stufen einstellbar von 30 °C–260 °C in Heißluft oder Kombination
- Schnittstelle USB
- Hochleistungsfrischdampfgenerator mit automatischer Entkalkung
- 5 Luftgeschwindigkeiten, programmierbar
- Integriertes, wartungsfreies Fettabscheldesystem ohne zusätzlichen Fettfilter
- Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne zusätzliches Entkalken
- Getrennte Magnetventile für Normal- und Weichwasser
- Cool-down-Funktion zur schnellen Garraumabkühlung mittels Lüfterrad
- Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe, Klima, etc.)
- Gerätetür mit hinterlüfteter Doppelglasscheibe und schwenkbarer Innenscheibe
- Herausnehmbare, schwenkbare Einhängestelle (Schienenabstand 68 mm)
- Werkstoff innen und außen Edelstahl DIN 1.4301
- Handbrause mit Rückholautomatik
- Abwasser-Festanschluss nach SVGW zulässig. Spritz- und Strahlwasserschutz IP X 5
- Bedarfsgerechte Energiezufuhr
- Längseinschub für 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN-Zubehör
- 5 Gärstufen, programmierbar
- Automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit einstellbar

iCookingControl® - 7 Betriebsarten



Funktion - Automatik-Modus

iCookingControl mit den 7 Anwendungen: Fleisch, Geflügel, Fisch, Beilagen, Eierspeisen, Backwaren, Finishing® für einfache Eingabe des Wunschergebnisses mit automatischer Anpassung des idealen Kochpfads.

Combi-Dämpfer-Modus

- Dampf zwischen 30 °C und 130 °C
- Heißluft von 30 °C-300 °C
- Kombination aus Dampf und Heißluft 30 °C-300 °C

HDensityControl®

Patentierte Verteilung der Energie im Garraum

iLevelControl ILC

Mischbeschickungen mit individueller Überwachung jedes Einschubs abhängig von Art und Menge der Beladung sowie Anzahl der Türöffnungen.

Efficient CareControl

Efficient CareControl erkennt Schmutz und Kalk und entfernt ihn automatisch.

Zulassungen/Labels



Planer:



Ausschreibungstext/Datenblatt

Thu Nov 26 13:30:07 CET 2015

SelfCookingCenter® 5 Senses 101 E (10 x 1/1 GN)

Technische Spezifikation

Längseinschub für:	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	Gewicht (netto):	132,5 kg	Anschlusswert Elektro:	18,6 kW	
Kapazität:	10 x 1/1 GN	Gewicht (brutto):	151,5 kg	Leistung "Dampf":	18 kW	
Essen-Anzahl pro Tag:	80-150	Wasserzulauf (Druckschlauch):	3/4" / d 1/2"	Leistung "Heißluft":	18 kW	
Breite:	847 mm	Wasserdruck (Fließdruck):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	Netzanschluss	Absicherung	Kabelquerschnitt
Tiefe:	771 mm	Wasserablauf:	DN 50 mm	3 NAC 400V, 50/60Hz	3 x 32 A	5 x 4 mm ²
Höhe:	1.042 mm			Sonderspannungen auf Anfrage		

Installation

- Wirken Wärmequellen auf die linke Seite des Gerätes, so muss der Mindestabstand links 350 mm betragen.
- Landesspezifische und lokale Normen und Vorschriften, welche die Installation und den Betrieb von gewerblichen Gargeräten betreffen, müssen eingehalten werden.

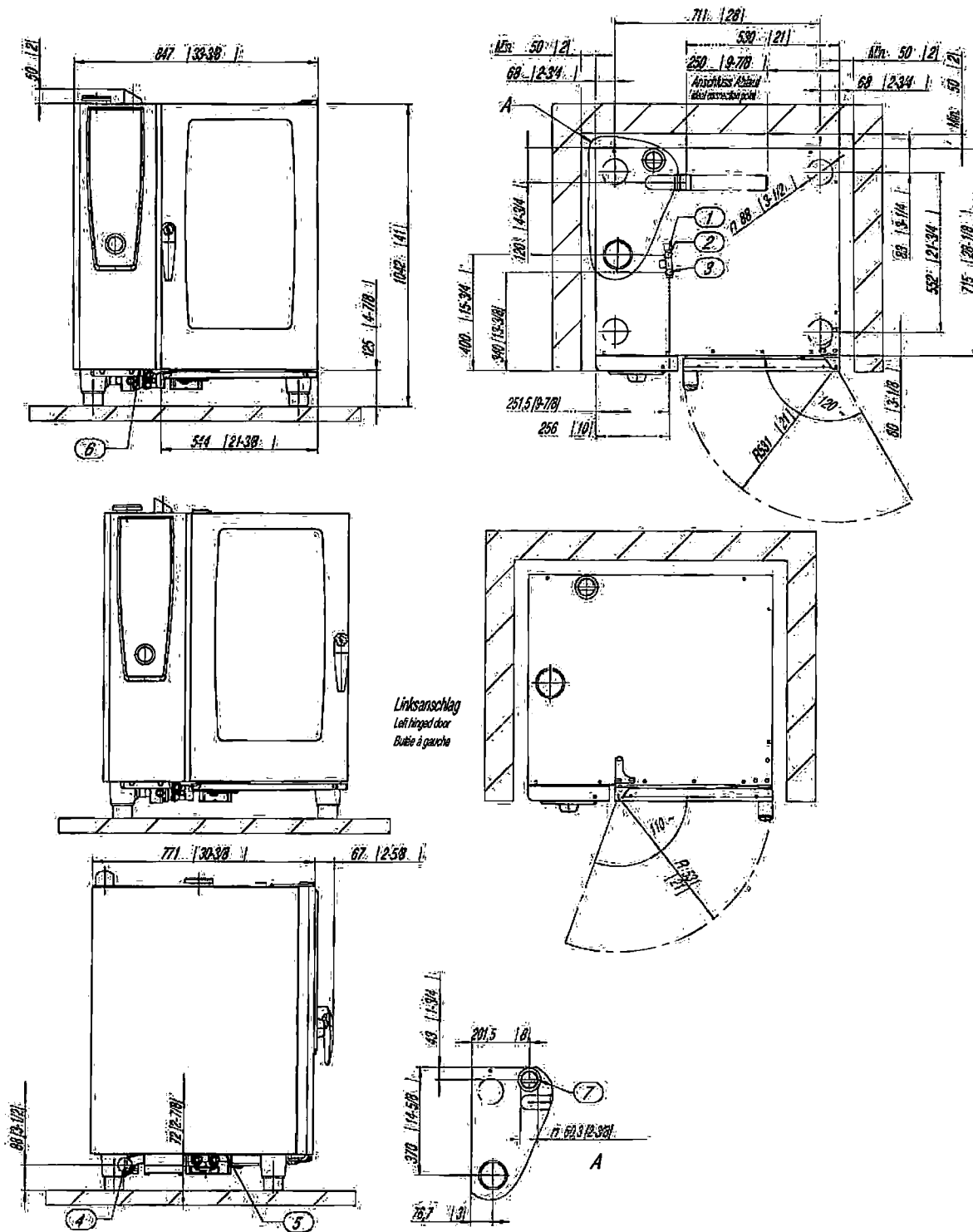
Optionen

- Schiffsversion
- Sicherheitsausführung/Gefängnisausführung
- Linksanschlag für Gerätetür
- Integrierter Fettablauf
- Potentialfreier Kontakt für Betriebsanzeige
- Schnittstelle Ethernet
- Sicherheitstürverschluss
- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler
- Außen ansteckbarer Kerntemperaturfühler
- 3 außen ansteckbare Kerntemperaturfühler für iLevelControl-Anwendungen
- Hordengestellwagenpaket
- Abschließbare Bedienblende
- Anschluss an Energieoptimierung + Potentialfreier Kontakt für Betriebsanzeige
- Sonderspannungen
- Anschluss für externe Signaleinheit
- Schutz für Bedienblende

Zubehör

- Gastronorm Behälter, Bleche, Roste
- Untergestelle/Unterschranke
- Untergestell I / Unterschrank IV
- Thermocover
- Transportwagen
- Dunstabzugshaube
- UltraVent® Plus Kondensationshaube mit spezieller Filtertechnik
- UltraVent® Kondensations-Abzugshaube
- KitchenManagement System
- Hitzeschutzschild für Seitenwand links
- Superspiké (Geflügelrost), CombiGrill® (Grillrost)
- Hordengestellwagen Bäcker und Grillanwendungen
- Hordengestellwagen Bäcker
- Einhängestelle für Bäcker oder Metzger
- Spezial-Reiniger- und Care-Tabs
- Fettauffangbehälter
- Tellerhordengestellwagen
- Signalleuchte
- Catering-Kit

SelfCookingCenter® 5 Senses 101 E (10 x 1/1 GN)

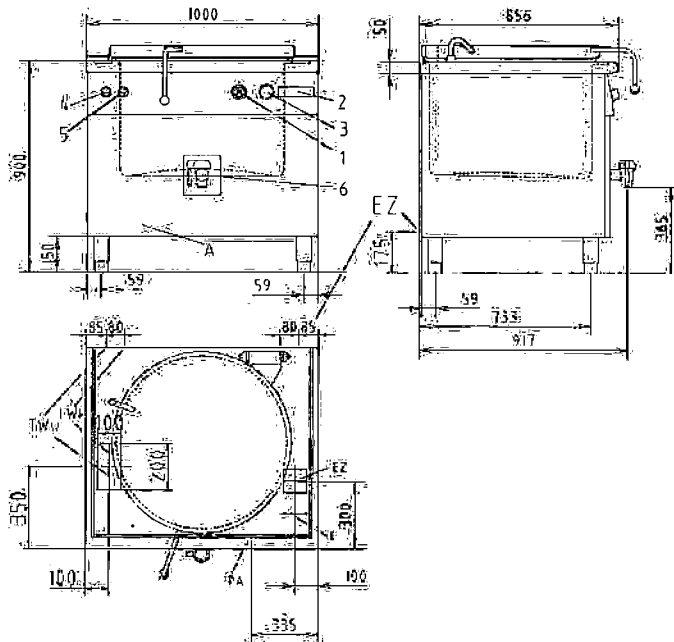


1. Gemeinsamer Wasserzulauf (Kaltwasser) 2. Wasserzulauf Kaltwasser 3. Wasserzulauf Weich- bzw. Warmwasser 4. Wasserablauf 5. Elektroanschluss 6. Potentialausgleich 7. Entlüftungsröhr DN:60 8. Mindestabstand 50 mm 9. Maße in mm (inch)

Elektro-Schnellkochkessel 150 Liter
elektronische Steuerung
Standgerät

Modell-Nr. **MES 150.100**

Ident-Nr.: **6780.315**



- 1 Schalter Ein / Aus
- 2 Füllentastatur
- 3 Manometer (Druckanzeige Druckbehälter)
- 4 Füllventil - Warmwasser
- 5 Füllventil - Kaltwasser
- 6 Sicherheitsauslaufhahn
- A Vorderverkleidung abnehmbar, dazu die äußeren Schrauben von unten herausdrehen
- E geräteseitige Elektro-Anschlussklemme, erreichbar nach Abnahme von Teil A
- EZ Bauseitiger Kabeleingang durch das Installationsfenster im Geräteboden oder Geräterahmen rückseitig, 1,5 m freie Kabellänge ab Kabeleingang im Gerät.
- PA Potentialausgleich
- TWw/TWk Bauseitiger Eingang durch das Installationsfenster im Geräteboden oder vorgeprägtes Installationsfenster in der Geräterückwand.
- TWk Trinkwasseranschluss 3/4" Kaltwasser
- TWw Trinkwasseranschluss 3/4" Warmwasser

Alle Bemaßungen für Medienanschlüsse beziehen sich auf die Außenkante der Abdeckung!

Gerätebeschreibung

Standgerät zur Fuß- bzw. Sockelaufstellung mit 150 mm Bodenfreiraum. Gerätekörper mit schräger Schalterblende aus CNS.

Oberbau mit nahtlos eingeschweißtem, doppelwandigem Kessel. Innenkesselboden aus CrNiMo 1.4571. Füllstandsmarkierung an der Innenkesselwand mit 10-Liter-Einteilung. Halbgeschlossenes, wartungsarmes Heizungssystem mit Kondensatrückführung. Mit elektronischer Regelung und individuell einstellbaren Kochprogrammen, Pressostat und Trockengehschutz als 2. Sicherungsmaßnahme nach VDE/IEC, Sicherheitsarmatur und Schaltschütze eingebaut. Doppelwandiger schall- und wärmegeämmter Deckel mit CNS-Drehgelenk, federentlastet und ausbalanciert. Deckplattenentwässerung. Frontseitig bedienbare Mischbatterie 3/4" für TWw und TWk mit deckelbetätigtem Schwenkeinlauf. Gerät mit folgenden Anschlüssen für Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage vorgerüstet.

A1, B1, C1, D1 und PE für Ankochstufe und A1, B2, C2, D2 und PE für Fortkochstufe.
 Empfohlene Zuleitung: 2 Kabel H 05 RN-F 5x1,5 mm².

Unterbau geschlossen, Grundgestell aus CNS, mit Sicherheitsauslaufhahn (DN 40).

Aufstellung auf 150 mm hohen verstellbaren Edelstahlfüßen, +/- 20 mm höhenverstellbar, auf bauseitigen Beton- oder CNS-Sockel.

Zubehör:

- 1 Auslaufsieb
- 2 edelstahlummantelte Trinkwasserschläuche

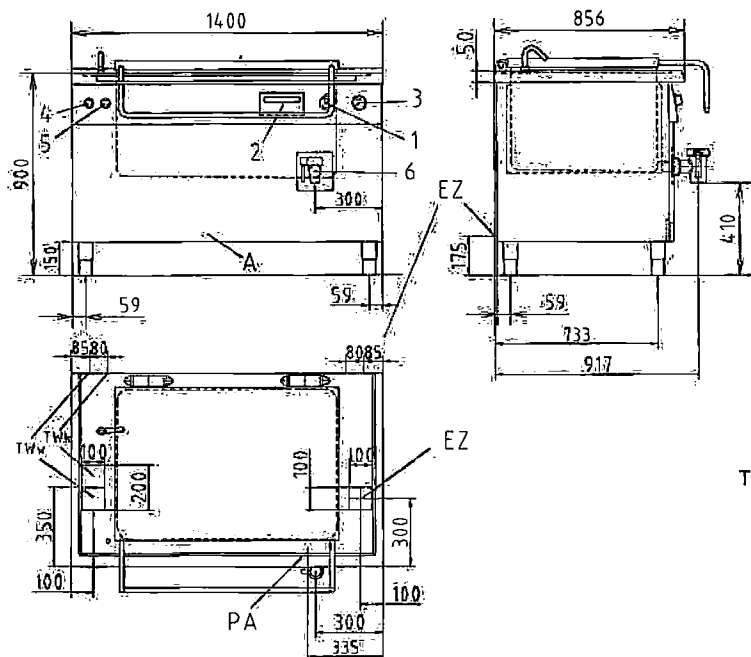
Zubehör gegen Mehrpreis:

- MCC 0003 Kocheinsatz , Lochung 8,0 mm
- MCC 0005 Kocheinsatz , Lochung 2,5 mm
- MCC 320 1 Paar Aushebehaken zu Kocheinsätzen
- MCC 0004 Tragring zu Kocheinsätzen

Technische Daten

Elektro-Anschluss:	400 V 3N PE AC 50/60 Hz
Nennaufnahme:	24,5 kW
Kesseldurchmesser:	697 mm
Kesselhöhe:	470 mm innen
Nutzfüllmenge:	150 Liter
Temperatur Regelung:	30 – 105°C
Anzahl der Kochprogramme:	8
Sicherheitsauslaufhahn:	DN 40
bauseitige Sicherung:	50 A
Anschlussklemme:	16 mm ²
Schutzart:	IPX5
Kaltwasser:	R3/4" (flexibler Schlauch/Außengew.)
Warmwasser:	R3/4" (flexibler Schlauch/Außengew.)
Dampferzeuger:	
Füllmenge:	45,8 Liter
Volumen:	62,0 Liter
max. Wasserhärte:	8° dH
zul. Betriebsüberdruck:	0,5 bar
zul. Temp. Druckraum:	110°C
Ankochzeit nach DIN:	42 Minuten
Außenmaße:	1000x856x900 mm
Fußhöhe:	150 mm
Gewicht:	130 kg
Sensible Wärmeabg.:	858 W
Latente Wärmeabgabe:	4900 W
Dampfabgabe:	7203 g/h
CE-Konformitätserklärung	

Elektro-Rechteck-Schnellkochkessel 250 Liter Modell-Nr. **MER 250.100**
elektronische Steuerung
Standgerät Ident-Nr.: **6781.325**



- 1 Schalter Ein / Aus
- 2 Folientastatur
- 3 Manömeter (Druckanzeige Druckbehälter)
- 4 Füllventil Warmwasser
- 5 Füllventil Kaltwasser
- 6 Sicherheitsauslaufhahn
- A Vorderverkleidung, abnehmbar, dazu die äußeren Schrauben von unten herausdrehen
- E geräteseitige Elektro-Anschlussklemme, erreichbar nach Abnahme von Teil A
- EZ Bauseitiger Kabeleingang durch das Installationsfenster im Geräteboden oder Geräterahmen rückseitig, 1,5 m freie Kabellänge ab Kabeleingang im Gerät.
- PA Potentialausgleich
- TWk/TWw Bauseitiger Eingang durch das Installationsfenster im Geräteboden oder vorgeprägtes Installationsfenster in der Geräteückwand
- TWk Trinkwasseranschluss 3/4" Kaltwasser
- TWw Trinkwasseranschluss 3/4" Warmwasser

Alle Bemaßungen für Medienanschlüsse beziehen sich auf die Außenkante der Abdeckung!

Gerätebeschreibung

Standgerät zur Fuß- bzw. Sockelaufstellung mit 150 mm Bodenfreiraum. Gerätekörper mit schräger Schalterblende aus CNS.

Oberbau mit nahtlos eingeschweißtem, doppelwandigem Kessel. Innenkesselboden aus CrNiMo 1.4571. Füllstandsmarkierung an der Innenkesselwand mit 10 Liter-Einteilung. Halbgeschlossenes, wartungsarmes Heizungssystem mit Kondensatrückführung. Mit elektronischer Regelung und individuell einstellbaren Kochprogrammen. Mit Pressostat und Trockengehschutz als 2. Sicherungsmaßnahme nach VDE/IEC, Sicherheitsarmatur und Schaltschütze eingebaut. Doppelwandiger schall- und wärmegeprägter Deckel mit CNS-Drehgelenk, federentlastet und ausbalanciert. Deckplattenentwässerung. Frontseitig bedienbare Mischbatterie 3/4" für TWw und TWk mit deckelbetätigtem Schwenkeinlauf.

Gerät mit folgenden Anschlüssen für Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage vorgeüstet.

A1, B1, C1, D1 und PE für Ankochstufe und A1, B2, C2, D2 und PE für Fortkochstufe.

Empfohlene Zuleitung: 2 Kabel H 05 RN-F 5x1,5 mm².

Unterbau geschlossen, Grundgestell aus CNS, mit Sicherheitsauslaufhahn (DN 50).

Aufstellung auf 150 mm hohen verstellbaren Edelstahlfüßen, +/- 20 mm höhenverstellbar, auf bauseitigen Beton- oder CNS-Sockel.

Zubehör:

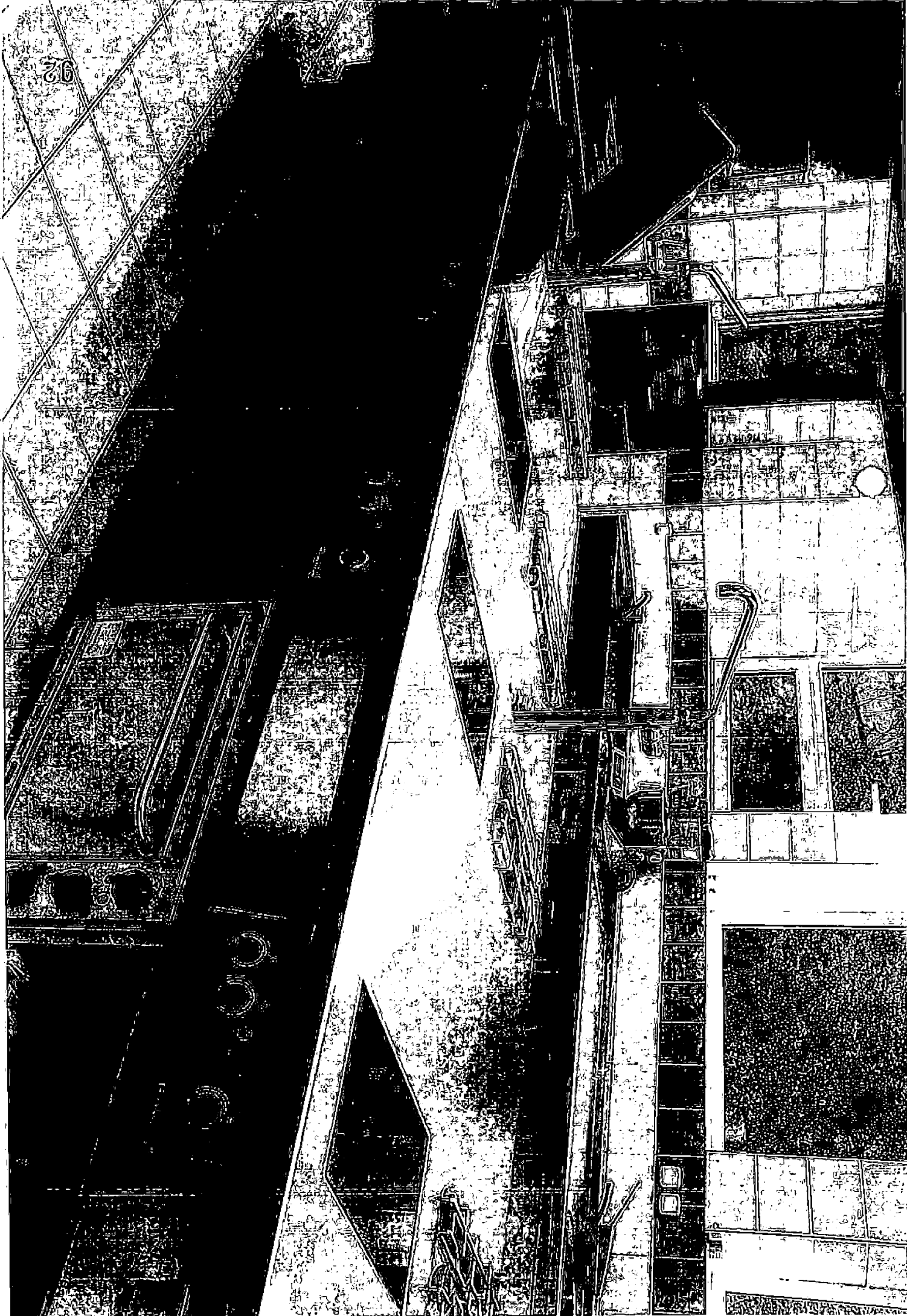
- 1 Auslaufsieb
- 2 edelstahlummantelte Trinkwasserschläuche

Zubehör gegen Mehrpreis:

- MCC 543 gelochter Einlegeboden GN 1/1
- MCC 540 gelochter Einlegeboden GN 2/1
- MCC 544 gelochter Einlegeboden GN 3/1

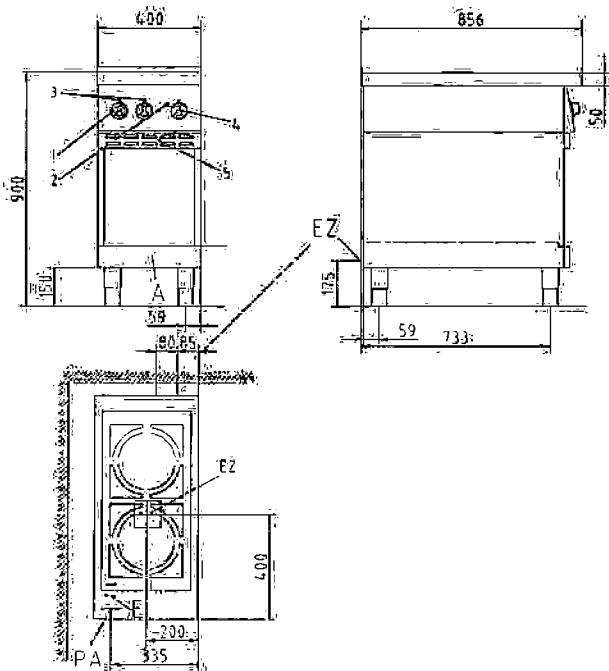
Technische Daten

- Elektro-Anschluss: 3NPE AC 400V
- Nennaufnahme: 30,6 kW
- Innenkessel: 990x656x450 mm
- GN Behälter: 6xGN 1/1-200
- Nutzfüllmenge: 250 Liter
- Temperatur Regelung: 30–105°C
- Anzahl Kochprogramme: 8
- Sicherheitsauslaufhahn: DN 50
- bauseitige Sicherung: 50 A
- Anschlussklemme: 16 mm²
- Schutzart: IPX5
- Kaltwasser: R 3/4" (flexibler Schlauch/ Außengewinde)
- Warmwasser: R 3/4" (flexibler Schlauch/ Außengewinde)
- Dampferzeuger:
- Füllmenge: ca. 31 Liter
- Volumen: ca. 50 Liter
- max. Wasserhärte: 8° dH
- zul. Betriebsüberdruck: 0,5 bar
- zul. Temp. Druckraum: 110°C
- Ankochzeit nach DIN: 52 Minuten
- Außenmaße: 1400x856x900 mm
- Fußhöhe: 150 mm
- Gewicht: 150 kg
- Sensible Wärmeabgabe: 1071 W
- Latente Wärmeabgabe: 6120 W
- Dampfabgabe: 8996 g/h
- CE-Konformitätserklärung



**Elektro-Induktions-Herd mit 2 Kochzonen
offener Unterbau
Standgerät**

Modell-Nr. **MEH 350**
Ident-Nr. 6720.350



- 1 Kochzonen-Leistungsregler
- 2 Leuchtmelder grün Betriebsbereitschaft
- 3 Betriebsanzeigelampe
- 4 Hauptschalter für Kochstellen
- 5 Geräte-Be- und -Entlüftung
- A Blende für Installationsfach, abnehmbar, dazu die äußeren Schrauben herausdrehen
- E geräteseitige Elektro-Anschlussklemme, erreichbar nach Abnahme von Teil A
- EZ bauseitiger Kabeleingang durch das Installationsfenster im Geräteboden oder Geräterahmen rückseitig, 1,5 m freie Kabellänge ab Kabeleingang im Gerät.
- PA Potentialausgleich
- X Sicherheitshinweis
Bei brennbaren Anstellwänden muss der Mindestabstand 50 mm betragen.
- Y Bei brennbaren Anstellwänden muss der Mindestabstand 100 mm betragen.
Mindestabstände nicht erforderlich bei Aufstellung zwischen anderen Ascoline-Geräten.

Alle Bemaßungen für Medienanschlüsse beziehen sich auf die Außenkante der Abdeckung!

Gerätebeschreibung

Standgerät zur Fuß- bzw. Sockelaufstellung mit 150 mm Bodenfreiraum. Gerätekörper mit schräger Schalterblende aus CNS.

Oberbau mit durchgehender Glaskeramik-Kochfläche wasserdicht und flächenbündig in die CNS-Abdeckplatte eingebettet. 2 runde Kochzonen mit Punktinduktion und stufenloser Leistungsreglung, Topferkennung, Fehlersignalisierung, Kochzonen abgeteilt durch Plattendekor.

Unterbau als offener Schrankraum. Grundgestell, Ablageboden und Decke des Schrankraumes aus CNS.

Aufstellung auf 150 mm hohen verstellbaren Edelstahlfüßen, +/- 20 mm höhenverstellbar, auf bauseitigen Beton- oder CNS-Sockel.

Zubehör:

1 Glaskeramik-Reinigungsschaber

Zubehör gegen Mehrpreis:

- MCC 559 Ersatzklingen für Glaskeramik-Reinigungsschaber
- MCC 560 zusätzlicher Glaskeramik-Reinigungsschaber
- MCC 561 Pflegemittel für Glaskeramik
- MCC 409 Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage auf Anfrage

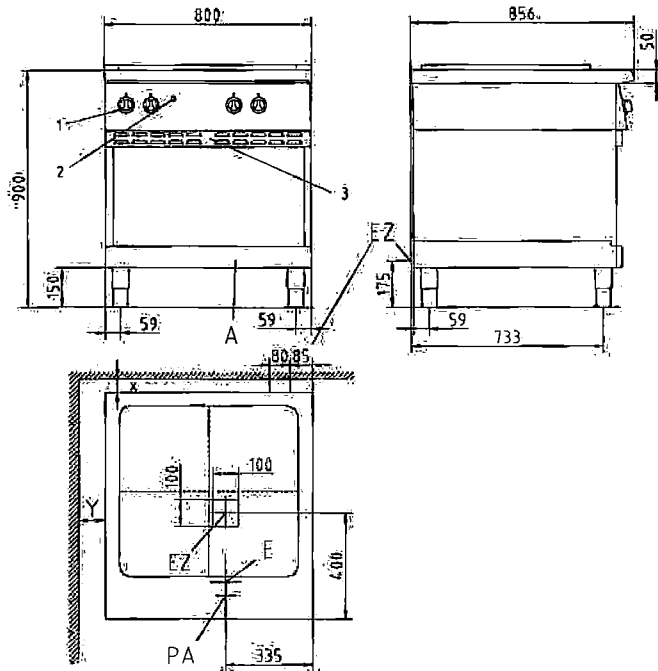
Technische Daten

Elektro-Anschluss:	3NPE AC 400 V
Nennaufnahme:	10,0 kW
Glaskeramik-Kochfläche:	340x688 mm
2 Induktionsspulen:	je \varnothing 260 mm
2 Kochzonen:	je 5,0 kW
bauseitige Sicherung:	20 A
Anschlussklemme:	4,0 mm ²
Schutzart:	IP X5
max. Umgebungstemperatur:	>+5 bis +35 °C
max. relat. Luftfeuchtigkeit:	>30% bis 90%
max. Luftansaugtemperatur:	+35 °C
Außenmaße:	400x856x900 mm
Fußhöhe:	150 mm
Abstellraum:	340x755x360 mm
Gewicht:	50 kg
Sensible Wärmeabgabe:	700 W
Latente Wärmeabgabe:	280 W
Dampfabgabe:	413 g/h
CE-Konformitätserklärung	

Elektro-Stahlkochfeld-Herd mit 4 Kochzonen offener Unterbau Standgerät

Modell-Nr. **MEH 440**

Ident-Nr.: **6704.130**



- 1 Kochzonen-Knebel
- 2 Leuchtmelder grün Betriebsbereitschaft / Lüftung
- 3 Geräte-Be- und -Entlüftung
- A Blende für Installationsfach, abnehmbar, dazu die äußeren Schrauben herausdrehen.
- E geräteseitige Elektro-Anschlussklemme, erreichbar nach Abnahme von Teil A
- EZ bauseitige Kabeleinführung durch das Installationsfenster im Geräteboden oder Geräterahmen rückseitig, 1,5 m freie Kabellänge ab Kabeleingang im Gerät
- PA Potentialausgleich

Sicherheitshinweis

- X Bei brennbaren Anstellwänden muss der Mindestabstand 50 mm betragen.
- Y Bei brennbaren Anstellwänden muss der Mindestabstand 100 mm betragen.

Mindestabstände nicht erforderlich bei Aufstellung zwischen anderen Ascoline-Geräten.

Alle Bemaßungen für Medienanschlüsse beziehen sich auf die Außenkante der Abdeckung!

Gerätebeschreibung

Standgerät zur Fuß- bzw. Sockelaufstellung mit 150 mm Bodenfreiraum. Gerätekörper mit schräger Schalterblende aus CNS.

Oberbau mit einem Stahl-Großkochfeld mit 4 getrennten, über 5-Taktschalter geschalteten Kochzonen. Thermisch entkoppelte Auflage des Stahlkochfeldes auf Auflagekragen. Je ein Temperaturregler pro Kochzone als Überhitzungsschutz.

Unterbau als offener Schrankraum. Grundgestell, Ablageboden und Decke des Schrankraumes aus CNS.

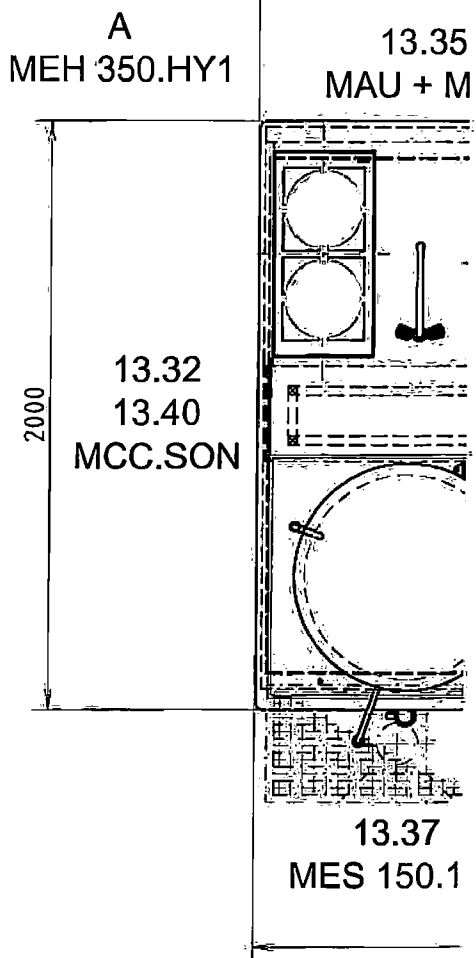
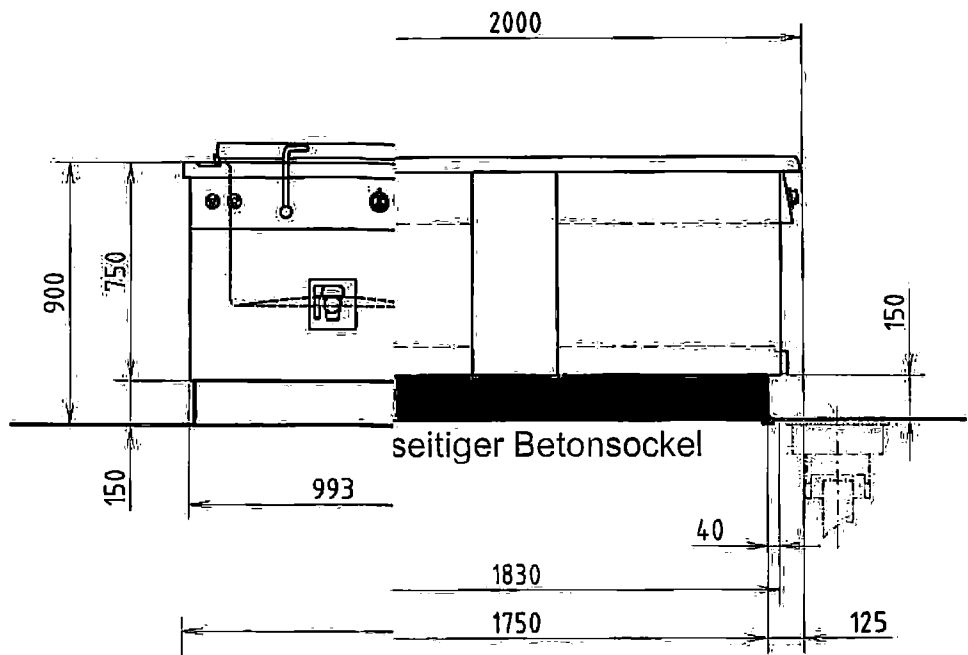
Aufstellung auf 150 mm hohen verstellbaren Edelstahlfüßen, +/- 20 mm höhenverstellbar, auf bauseitigen Beton- oder CNS-Sockel.

Zubehör gegen Mehrpreis:

- MCC 0001 2 Flügeltüren mit Scharnier
- MCC 409 Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage auf Anfrage

Technische Daten

Elektro-Anschluss:	400 V 3N PE AC 50/60 Hz
Nennaufnahme:	14,5 kW
Stahl-Großkochfeld:	690x645 mm
4 Kochzonen:	4x3,5 kW
bauseitige Sicherung:	25 A
Anschlussklemme:	6,0 mm ²
Schaltplan-Nr.:	E185039
Schutzart:	IPX5
Außenmaße:	800x856x900 mm
Fußhöhe:	150 mm
Abstellraum:	740x755x360 mm
Gewicht:	70 kg
Sensible Wärmeabgabe:	3666 W
Latente Wärmeabgabe:	1466 W
Dampfabgabe:	2163 g/h
CE-Konformitätserklärung	



Monobloc 2000

Maßstab:
1:25
Datum:
07.04.2016/1f

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311

65 dm², 150 L



Description:

Multifunctional cooking appliance for boiling, frying and deep frying. VarioCooking Control® - mode to automatically cook meat, fish, vegetables, side dishes, egg dishes, soups and sauces, dairy products and desserts, finishing and service.

Manual Mode for most of the cooking methods used in commercial kitchens. Suitable for boiling, frying and deep frying.

Temperature range: 30 - 250°C

Function: VarioCooking Control® mode

In the 7 cooking modes (cook meat, fish, vegetables and side dishes, egg dishes, soups and sauces, dairy products and desserts, finishing and service) VarioCooking Control® automatically detects the product-specific requirements, the size of the food to be cooked and the load size. The cooking time and temperature are continuously adjusted to achieve the result you want. The operator is actively guided through the cooking processes. The remaining cooking time is displayed.

Function: Manual mode

Cooking using infinitely variable liquid temperature, pan base temperature or oil temperature. The temperatures are measured and regulated to one degree precision in every cooking mode.

Function: programm – mode

The program management function allows to create own programs, save and manage VarioCooking Control® processes and programs with individual settings.

Additional functions:

AutoLift™ raising and lowering device (baskets for boiled and deep-fried food) ■ Delta-T cooking ■ HACCP data memory and outputting via USB port ■ Individual programming of at least 350 cooking programs, each with up to 12 steps.

Equipment:

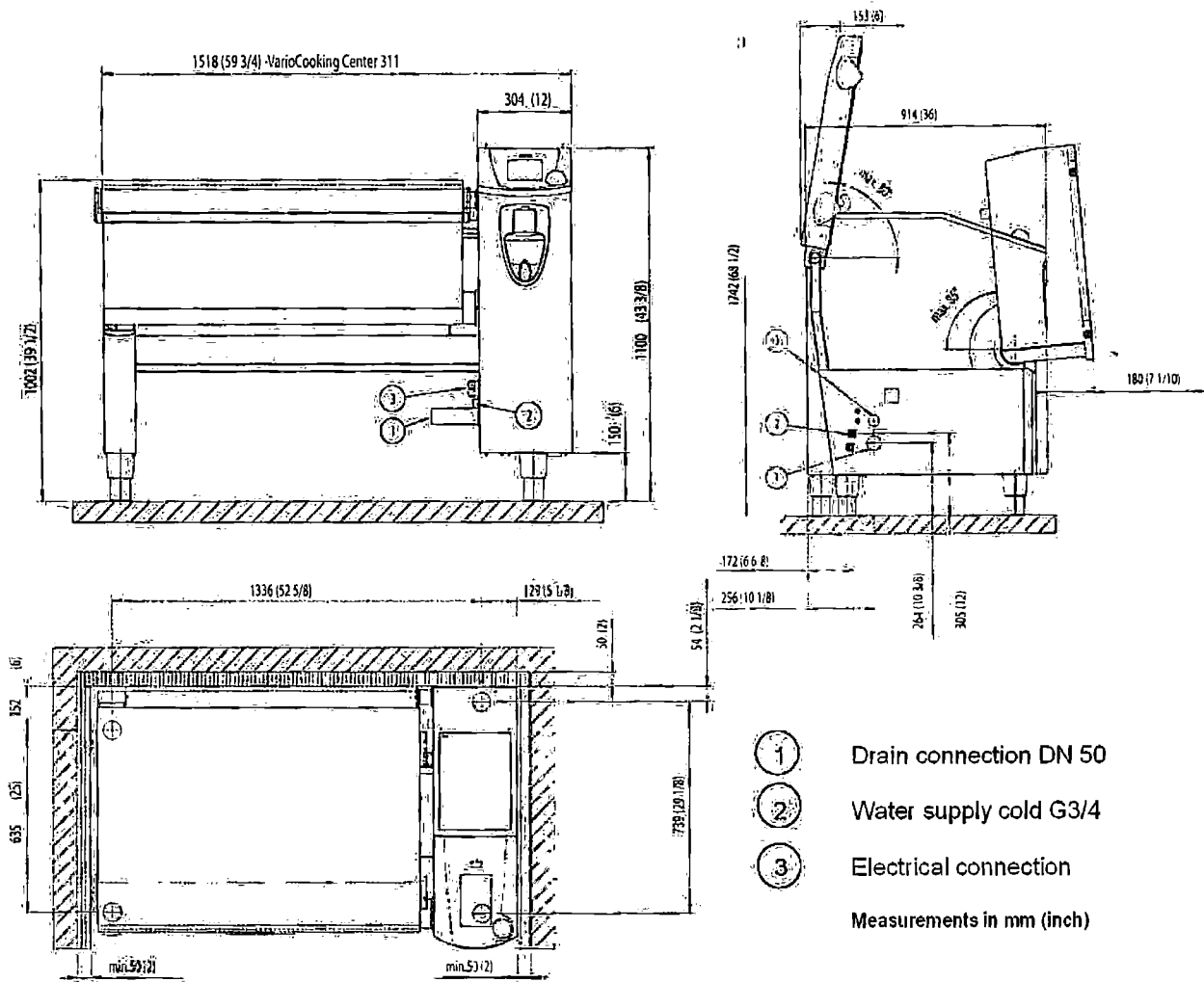
Cooking process control with microprocessor ■ Integral socket ■ Integral hand shower with automatic retracting system and infinitely variable jet strength ■ Core temperature probe with 6 measuring points ■ Cooking or washing water is emptied directly through the pan (without tilting and without floor drain) ■ VarioBoost™ patented heating system ■ VarioDose™ automatic highly accurate water filling device ■ Integral ON/OFF switch ■ 8.5" TFT colour monitor and touch screen with self-explanatory symbols for ease of operation ■ Application and user manuals can be called up on the unit display for the current action ■ Additional functions can be selected at the push of a button ■ Variable foreign language display for messages from the unit ■ Temperature unit can be toggled between °C and °F ■ Central dial with "Push" function to confirm entries and easy-to-clean pushbuttons ■ Digital temperature displays ■ Actual and target value displays ■ Digital timer, 0-24 hours with permanent settings, may be toggled between hour/min and min./sec. ■ 24-hour real-time clock ■ Variable buzzer tone ■ Variable display contrast ■ Operating and warning display, e.g. hot oil when deep frying ■ Safety temperature limiter ■ Deglazing box ■ Patented core temperature probe holder ■ USB port ■ Material: stainless steel DIN 1.4301, inside and out ■ Seamless hygienic pan with rounded corners ■ FrimaTherm® pan base ■ Cooking pan tilted by electric cylinder ■ Cover with integral water inlet ■ ServiceDiagnostic system with service messages displayed automatically

Marks of conformity, ratings and set-up:

Marks of conformity: CE ■ Electrical safety: IEC CB-Certificate ■ Drinking water safety: SVGW ■ VDE approved for unsupervised operation ■ IPX6 water jet protection ■ Maximum temperature of the pan sides 70°C ■ Fixed waste water connection possible as unit incorporates integral pipe isolating section ■ Can be set up without a floor drain ■ Height-adjustable unit feet 150 to 175 mm ■ All VarioCooking Center MULTIFICIENCY® units are compatible with units and tables 850 mm height ■ Installation manual, application manual and operating instructions.

Sample outputs

Omelette	450 port./h	Rice*	30 kg / batch
Burgers	360 pieces / h	Pasta*	54 kg / h
Gulasch searing	20 kg / batch	Pudding	100 L / batch
Gulasch cooking	70 kg / batch	fish fingers (frozen)	2700 pieces / h
Smoked porc loin	70 kg / batch	French fries (frozen)	110 kg / h
Lentils*	30 kg / batch	*dry food	



Technical specifications VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311

Electrical connection:		Dimensions:		Working capacity:	
Connected load:	45 kW - 3N AC 400V	Width:	1542 mm	Volume:	150 liter
Connectes load with VitroCeran:	47,5 kW - 3N AC 400V	Depth:	914 mm	Area:	65, dm ²
Fuse:	80A	Height:	1100 mm	Baskets:	3 x 1/1 GN
Incoming cable:	5x16 mm ²	Height of pan edge:	900 mm		
Maximum socket power:	3,6 kW				
Water connection:		Weight:		Cooking medium:	
Cold water:	R3/4" for 1/2" pressure hose	251 kg		Boiling:	30°C - Boiling T
Water pressure:	2,2 to 4,4 psi			Frying:	30°C - 250°C
				Deep frying:	30°C - 180°C
Drain connection:		Marks of conformity:			
DN50 (Max. T < Boiling point)		CE - GS - SVGW - EMV - IEC CB Certificate			
Thermal load:		VDE approved for unsupervised operation			
latent:	11390 W (253 W / KW)	Noise emissions < 70dBA			
sensitive:	1417 W (31,5 W / KW)	Protection class: IP X6			
Air extraction rate:	2200 m ³ /h				

Options:

- VitroCeran with frame
- May be connected to Sicotronic
- Hot water connection
- Special voltages on request
- Without deep-frying mode
- stainless steel feets
- with signal SOLAS

Accessories:

- Scraper
- Stir spatle
- Arm for automatic raising/lowering device
- Boiling, deep-frying and portion baskets
- Bain Marie for VitroCeran
- Screen
- Rack
- Oil cart
- VarioMobil™

- UltraVent® condensation hood
- Kit for mounting on casters
- Kit for mounting on a plinth
- KitchenManagementSystem - your virtual assistant
- Kit for floor fastening
- Water connection Kit
- Kit for wall suspension



FRIMA International AG
 Heinrich-Wild-Strasse 202
 CH 9435 Heerbrugg
 Web : www.frima-international.com

Tel. +41 717279020
 Fax +41 717279010
 Email : info@frima-international.ch

Data sheet VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311

FRIMA 0 213 - we reserve the right to make technical improvements

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211

42 dm², 100 L



Description:

Multifunctional cooking appliance for boiling, frying and deep frying.

VarioCooking Control® - mode to automatically cook meat, fish, vegetables and side dishes, egg dishes, soups and sauces, dairy products and desserts, finishing and service.

Manual Mode for most of the cooking methods used in commercial kitchens. Suitable for boiling, frying and deep frying.

Temperature range: 30 - 250°C

Function: VarioCooking Control® mode

In the 7 cooking modes (cook meat, fish, vegetables and side dishes, egg dishes, soups and sauces, dairy products and desserts, finishing® and service) VarioCooking Control® automatically detects the product-specific requirements, the size of the food to be cooked and the load size. The cooking time and temperature are continuously adjusted to achieve the result you want. The operator is actively guided through the cooking processes. The remaining cooking time is displayed.

Function: Manual mode

Cooking using infinitely variable liquid temperature, pan base temperature or oil temperature. The temperatures are measured and regulated to one degree precision in every cooking mode.

Function: programm – mode

The program management function allows to create own programs, save and manage VarioCooking Control® processes and programs with individual settings.

Additional functions:

AutoLift™ raising and lowering device (baskets for boiled and deep-fried food) ■ Delta-T cooking ■ HACCP data memory and outputting via USB port ■ Individual programming of at least 350 cooking programs, each with up to 12 steps.

Equipment:

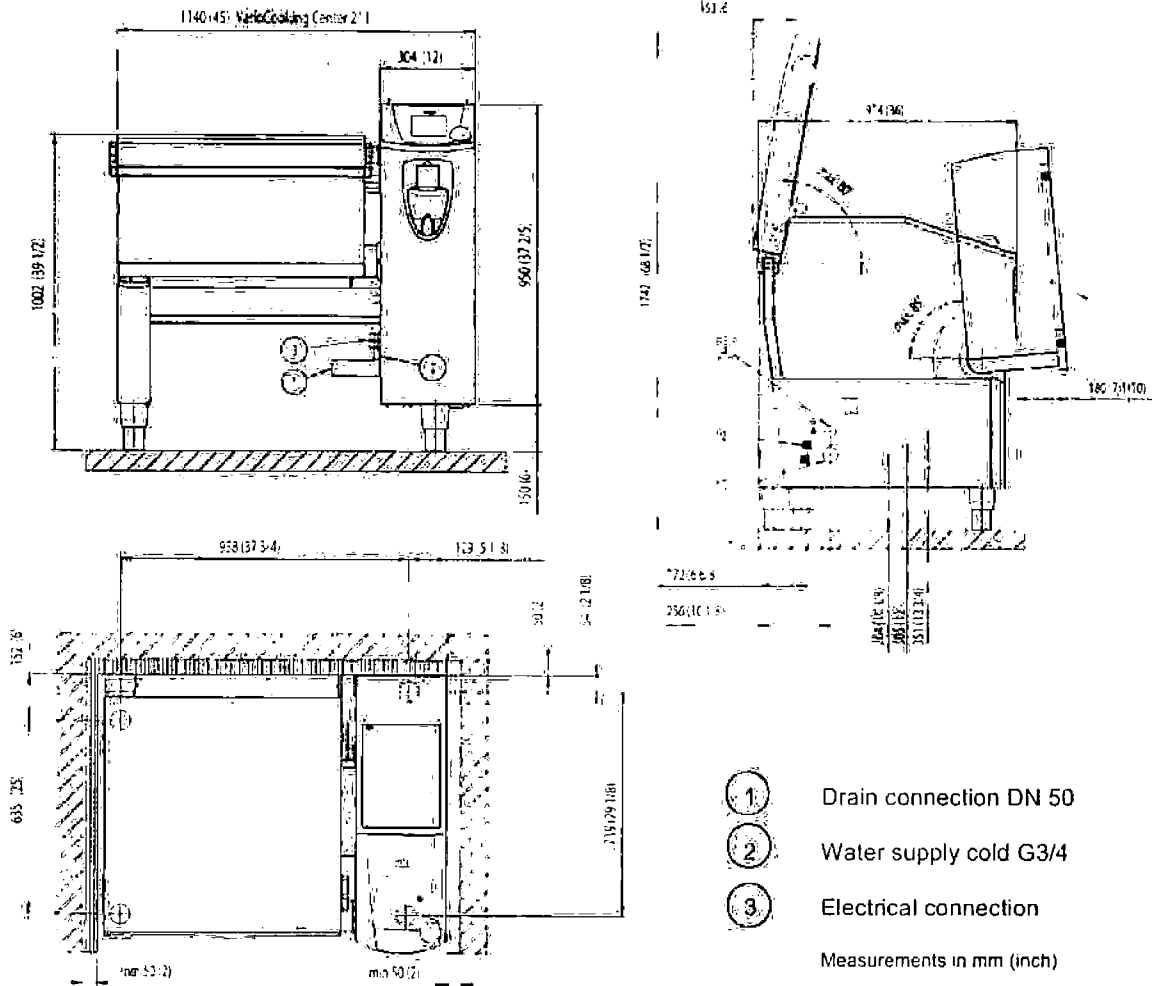
Cooking process control with microprocessor ■ Integral socket ■ Integral hand shower with automatic retracting system and infinitely variable jet strength ■ Core temperature probe with 6 measuring points ■ Cooking or washing water is emptied directly through the pan (without tilting and without floor drain) ■ VarioBoost™ patented heating system ■ VarioDose™ automatic highly accurate water filling device ■ Integral ON/OFF switch ■ 8.5" TFT colour monitor and touch screen with self-explanatory symbols for ease of operation ■ Application and user manuals can be called up on the unit display for the current action ■ Additional functions can be selected at the push of a button ■ Variable foreign language display for messages from the unit ■ Temperature unit can be toggled between °C and °F ■ Central dial with "Push" function to confirm entries and easy-to-clean pushbuttons ■ Digital temperature displays ■ Actual and target value displays ■ Digital timer, 0-24 hours with permanent settings, may be toggled between hour/min. and min./sec. ■ 24-hour real-time clock ■ Variable buzzer tone ■ Variable display contrast ■ Operating and warning display, e.g. hot oil when deep frying ■ Safety temperature limiter ■ Deglazing box ■ Patented core temperature probe holder ■ USB port ■ Material: stainless steel DIN 1.4301, inside and out ■ Seamless hygienic pan with rounded corners ■ FrimaTherm® pan base ■ Cooking pan tilted by electric cylinder ■ Cover with integral water inlet ■ ServiceDiagnostic system with service messages displayed automatically

Marks of conformity, ratings and set-up:

Marks of conformity: CE ■ Electrical safety: IEC CB-Certificate ■ Drinking water safety: SVGW ■ VDE approved for unsupervised operation ■ IPX6 water jet protection ■ Maximum temperature of the pan sides 70°C ■ Fixed waste water connection possible as unit incorporates integral pipe isolating section ■ Can be set up without a floor drain ■ Height-adjustable unit feet 150 to 175 mm ■ All VarioCooking Center MULTIFICIENCY® units are compatible with units and tables 850 mm height ■ Installation manual, application manual and operating instructions.

Sample outputs

Omelette	300 port./h	Rice*	20 kg / batch
Burgers	240 pieces/h	Pasta*	36 kg / h
Gulasch searing	12 kg / batch	Pudding	60 L / batch
Gulasch cooking	45 kg / batch	fish fingers (frozen)	1800 pieces / h
Smoked porc loin	45 kg / batch	French fries (frozen)	70 kg / h
Legs	20 kg / batch	*dry food	



Technical specifications VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211

Electrical connection:		Dimensions:		Working capacity:	
Connected load:	28,2 kW - 3N AC 400V	Width:	1164 mm	Volume:	100 liter
Connects load with VitroCeran:	30,7 kW - 3N AC 400V	Depth:	914 mm	Area:	42 dm ²
Fuse:	50A	Height:	1100 mm	Baskets:	2x 1/1 GN
Incoming cable:	5x10 mm ²	Height of pan edge:	900 mm		
Maximum socket power:	3,6 KW (16A)	Weight:	195 kg	Cooking medium:	
Water connection:				Boiling:	30°C - Boiling T
Cold water:	R3/4" for 1/2" pressure-hose			Frying:	30°C - 250°C
Water pressure:	2,2 to 4,4 psi			Deep frying:	30°C - 180°C
Drain connection:		Marks of conformity:			
DN50 (Max. T < Boiling point)		CE - GS - SVGW - EMV - IEC CB-Certificate			
Thermal load:		VDE-approved for unsupervised operation			
latent:	7778 W (276 W / KW)	Noise emissions < 70dBA			
sensitive:	972 W (34,5 W / KW)	Protection class: IP X6			
Air extraction rate:	1500 m ³ /h				

Options:

- VitroCeran with frame
- May be connected to Sicotronic
- Hot water connection
- Special voltages on request
- Without deep-frying mode
- stainless steel feets
- with signal SOLAS

Accessories:

- Scraper
- Stir spatle
- Arm for automatic raising/lowering device
- Boiling, deep-frying and portion baskets
- Bain Marie for VitroCeran
- Screen
- Rack
- Oil cart
- VarioMobil™
- UltraVent³ condensation hood
- Kit for mounting on casters
- Kit for mounting on a plinth
- KitchenManagementSystem - your virtual assistant
- Kit for floor fastening
- Water connection Kit
- Kit for wall suspension

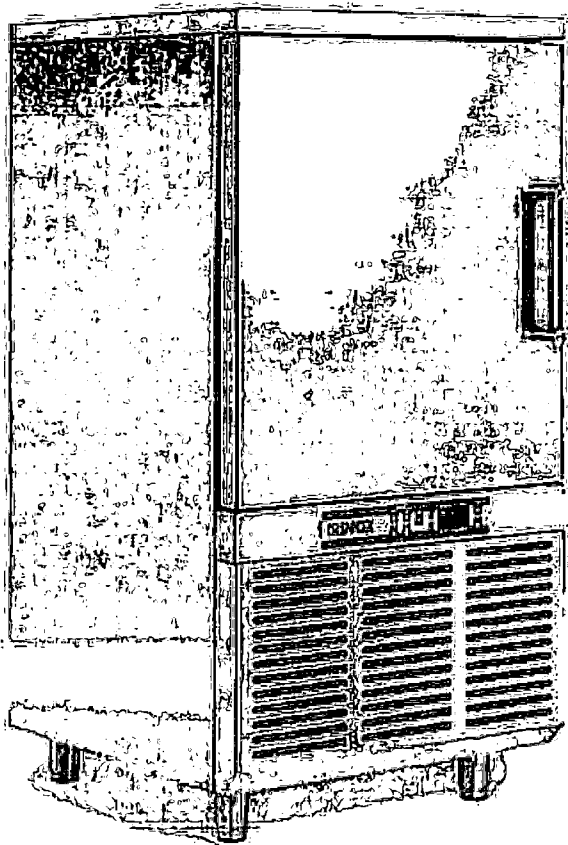


FRIMA International AG
 Heinrich-Wild-Strasse 202
 CH 9435 Heerbrugg
 Web : www.frima-international.com

Tel. +41 717279020
 Fax +41 717279010
 Email : info@frima-international.ch

Data sheet VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211

FRIMA 2016 - www.frima-international.com



MultiFresh®

IRINOX

EF 30.1

Multi Fresh® is much more than a blast-chilling and shock-freezing system: it is a trusted kitchen assistant.

YIELD PER CYCLE **300 KG**

At food core (from +90°C to +3°C)
At food core (from +90°C to -18°C)

CABINET DIMENSIONS

width 790 mm
depth 971 mm
height 1595 mm

ELECTRICAL DATA

max. absorbed power 2,9 kW
max. absorbed current 5,2 A
voltage 400V-50Hz (3N+PE)

CAPACITY

tray height 65/60 mm 9 (GN1/1 or 600x400 mm)
tray height 40 mm 12 (GN1/1 or 600x400 mm)
tray height 20 mm 18 (GN1/1 or 600x400 mm)

UNIQUE SELLING POINTS

INTUITIVE ILLUMINATED LCD CONTROL BOARD

CYCLES:

completely revised thanks to the new special airflow management:
Delicate +3°C with air temp. never below 0°C, for fish, rice, potatoes, pasta, thin cut products etc.
Strong +3°C for meats, soups, sauces, thick cut products etc.
Delicate -18°C for shock freezing hot products
Strong -18°C for shock freezing cold products or at room temperature.

USER FRIENDLY

GREEN PHILOSOPHY:

reduced energy consumption, components with low environmental impact.

30-40% HIGHER EFFICIENCY:

thanks to empowered cooling systems, bigger evaporators, new generation fans. Enhanced shock freezing yields and electronically limited blastchilling power.

NO TEMPERATURE LIMIT:

Even at 95°C core temp. (200° - 300° oven temp.) food can be inserted straight from cooking, stopping its natural evaporation.

EVAPORATORS:

high efficiency with multiple injection points for gas and anticorrosion cathaphoresis treatment.

UNIQUE SELLING POINTS

SPECIAL AIRFLOW:

to guarantee higher efficiency, perfect temperature uniformity in every part of the cabinet and moisture preservation.

MOISTURE PRESERVATION SYSTEM by Δt control

Possibility to add hot food during running cycles, just by replacing the core probe.

YIELDS

measured using stricter standards than NF and UK norms, advised loads 50mm in 65mm pans.

FLEXIBILITY

available in water or air cooled versions, with self contained or remote condensing units.

AUTOMATIC

switch to manual or automatic.

GAS TYPE:

R404.

MULTIRACK:

patented adjustable trayholder, for easily switching from Gn 1/1 to 60x40 cm trays and vice versa. Trays distance adjustable every 20 mm to optimise the use of internal space.

SANIGEN (optional):

patented and certified sanitation system which sanitizes the whole internal chamber-in all of its parts, even on the back of the evaporator. 99,5% efficiency. It also sanitizes food's surface increasing it's shelf life. Takes away also the unpleasant smells generated during the night. Bioxygen technology.

PERFECT HYGIENE:

thanks to the easy accessible washable evaporators, waterproof fans, Sanigen, removable condenser filter, waterproof control boards, etc.

RS232 port:

for data transfer to HACCP software.

DOOR:

with safety closing by dampened magnetic lock and new profile long lasting washable door gaskets. (Magnetic dampened closing system n.a. on EF 10.1 and EF 20.1)

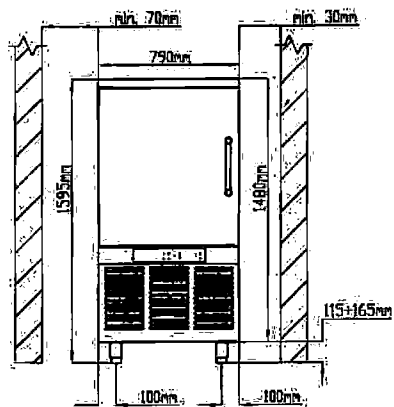
HACCP control Software:

to memorize and transfer data to a PC.

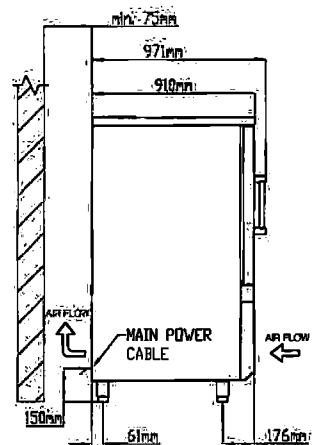
CERTIFICATIONS:



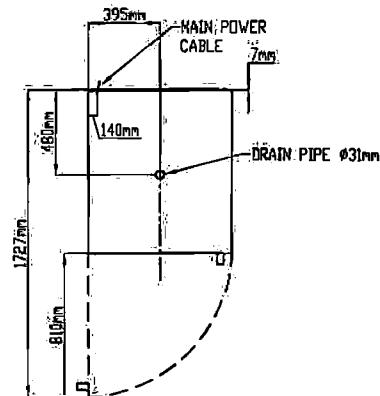
EMC LVD



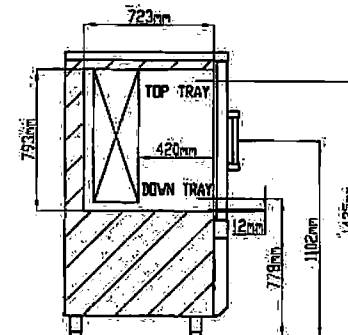
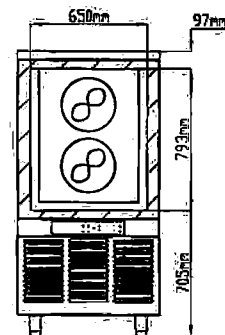
VISTA FRONTALE
FRONT VIEW



VISTA LATERALE
SIDE VIEW



VISTA DALL'ALTO
TOP VIEW



VISTE INTERNE
INTERIOR VIEW

TRAYS CAPACITY GN1/1 OR 600X400mm	n	10
SPACE BETWEEN TRAYS	mm	70
YELD FOR BLAST CHILLING CYCLE (90/+3°C) *	Kg	30
YELD FOR SHOCK FREEZING CYCLE (90/-18°C) **	Kg	30
*: within 90min. **: within 240min.		

DATI GENERALI
GENERAL DATA

MODEL/VOLTAGE	AIR CONDENSER					
	400V 3N+PE 50Hz	400V 3N+PE 60Hz	230V 3+PE 50Hz	230V 3+PE 60Hz	200V 3+PE 208V 3+PE 50/60Hz	
TOTAL RATING:	KW	2,9	3,5	3,0	3,7	3,0 / 3,6
TOTAL OUTPUT:	A	5,2	5,2	12,2	14,5	12,3 / 12,5
SUPPLY CABLE SIZE:	mm ²	5G1,5	5G1,5	4G1,5	4G1,5	4G1,5
COMPRESSOR RATING	KW (HP)	1,47 (2)	1,47 (2)	1,47 (2)	1,47 (2)	1,47 (2)
REFRIGERATION YIELD (-10/40°C)	W	4105	4746	4105	4746	4105/4746
CONDENSATOR RATING (-10/40°C)	W	6375	7717	6375	7717	6375/7717
GAS TYPE 1/3 NOMINAL GAS CHARGE		R404A / 2,6Kg				
MINIMUM AIR CIRCULATION	m ³ /h	3000	3300	3000	3300	3000/3300
MAXIMUM AMBIENT AIR TEMPERATURE	°C	32				
CABINET DIMENSION (WxDxH)	mm	790x971x1595				
CABINET WEIGHT	Kg					

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA

REVISIONI	DESCRIZIONE	CODICE	Q.TA'
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			
41			
42			
43			
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			
51			
52			
53			
54			
55			
56			
57			
58			
59			
60			
61			
62			
63			
64			
65			
66			
67			
68			
69			
70			
71			
72			
73			
74			
75			
76			
77			
78			
79			
80			
81			
82			
83			
84			
85			
86			
87			
88			
89			
90			
91			
92			
93			
94			
95			
96			
97			
98			
99			
100			

POS.	DESCRIZIONE	CODICE	Q.TA'
MATERIALE	DIMENSIONI	TRATTAMENTO	DESCRIZIONE
IRINOX®		SCALA	EF30.1
		TOLLERANZE GENERALI	U.C. INCORPORATA - ARIA
		GRUPPO	CODICE
			EF1010000
		HOME FILE:	W:\DIS\