

„Rekonstrukce gastroprovozu ZŠ Libčická“

Smlouva o dílo

č. 30-6-0000262

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: [REDAKCE]

Osoby oprávněné jednat
a) ve věcech smluvních: Ing. Stanislav Hladiš, ředitel Servisního střediska
[REDAKCE]

b) ve věcech technických: [REDAKCE]

IČ: 00639524
DIČ: CZ00639524
Bankovní ústav: [REDAKCE]
Číslo účtu: [REDAKCE]

(dále jen „objednatel“),

a

1.2.1. Zhotovitel: **„HTAJ Libčická“** (společnost založená smlouvou o společnosti ze dne 14.4.2016)
Vedoucí společník „HTAJ Libčická“:
HOSPIMED, spol. s r.o.
se sídlem: Malešická 2251/51, 130 00 Praha 3
zastoupený/jednající: Janou Doubravovou, jednatelkou (za „HTAJ Libčická“ na základě plné moci udělené Smlouvou o společnosti ze dne 14.4.2016, čl. V)

IČ: 00676853
DIČ: CZ00676853
zápis v obchodním rejstříku: Městský soud v Praze, oddíl C, vložka 480
bankovní spojení: [REDAKCE]
číslo účtu: [REDAKCE]

Společník „HTAJ Libčická“:
Sdružení Libčická (společnost založená smlouvou o společnosti ze dne 1.2.2016)

Společník 1:
Auböck s.r.o.
se sídlem: Poříčí 247, 373 82 Boršov nad Vltavou
zastoupený/jednající: Ing. Janem Vilánkem, jednatelem
IČ: 26089785
DIČ: CZ26089785
zápis v obchodním rejstříku: Krajský soud v Českých Budějovicích, oddíl C, vložka 13372

Společník 2:
TREPART s.r.o.
se sídlem: Pištěkova 782/3, 149 00 Praha 4
zastoupený/jednající: Pavlem Pátkem, jednatelem
IČ: 25917838
DIČ: CZ25917838
zápis v obchodním rejstříku: Městský soud v Praze, oddíl C, vložka 206689

Společník 3:
JARg s.r.o.
se sídlem: Litvínovice 26, 370 01 České Budějovice
zastoupený/jednající: Radimem Ciprou, jednatelem
IČ: 46678867
DIČ: CZ46678867
zápis v obchodním rejstříku: Krajský soud v Českých Budějovicích, oddíl C, vložka 1466

(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 Libčická“ (dále jen „dílo“).

Dílo je vymezeno rozpočtovou a projektovou dokumentací: Rekonstrukce školní kuchyně a jídelny, ZŠ Libčická, Libčická 10, č.p. 658, 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 19.4.2016 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 stavebního 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 smlouvených prací.

- 3.3 Místo plnění: ZŠ Libčická, Libčická 10, č.p. 658, 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 podepíše 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:

Celková cena bez DPH

44 448 607,- Kč

- 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 Zábor 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 subdodavateli 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 nenaplnoval 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 niž 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. ZÁNİK 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 uvedené,
- 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. Sjednává 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 prohlášení 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 skutečně 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 kterákoli 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 nevylučuje 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] [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 přijímacího řízení, o kterém bude sepsán předávací protokol, který bude mj. obsahovat:
- datum předání a převzetí díla,
 - jméno a příjmení předávajícího a přijímacího,
 - popis předávaného díla,
 - soupis dokladů, předložených při přijímce 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 přijímacího.
- Smluvní strany si mohou dohodnout „předpřímku“.
- 13.2 Přijímací 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 přijímacím 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 přijímce díla. Vlastní stavební deník bude objednateli předán nejpozději následující den po jeho uzavření.
- 13.5 Pokud se při přijímacím 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 přijímací 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 vlastnosti a jakost stanovenou touto smlouvou, projektovou dokumentací, technickými podmínkami, platnými ČSN/ČS 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 [REDAKCE]
- 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.

ČI. 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.

ČI. XVII.

ODPOVĚDNOST ZA ŠKODU

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

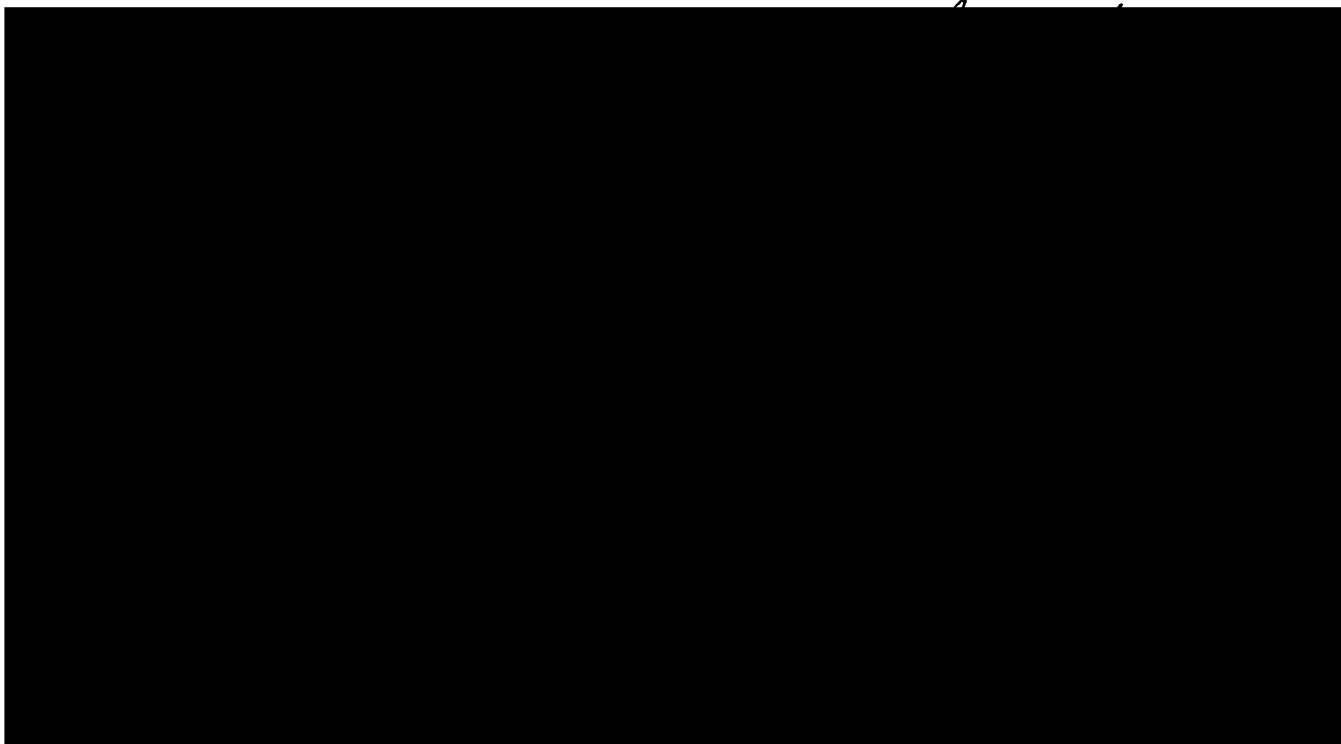
ČI. XVIII.

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 *(ve fázi podání nabídky pouze příslib vystavení bankovní záruky)*



DIČ: CZ00676311

SEZNAM SUBDODAVATELŮ

ČESTNÉ PROHLÁŠENÍ

Dodavatel: HOSPIMED, spol. s r.o., se sídlem Malešická 2251/51, 130 00 Praha 3, IČ: 00676853, jako vedoucí společník "HTAJ Libčická"

Seznam subdodavatelů v souladu s § 44 odst. 6 zákona č. 137/2006 Sb., o veřejných zakázkách, ve znění pozdějších předpisů											
Veřejná zakázka: Rekonstrukce gastroprovozu ZŠ Libčická											
1.	<table border="1"> <tr> <td>Obchodní firma nebo název / Obchodní firma nebo jméno a příjmení:</td> <td>KLIMAMONT KOPELNT, s.r.o.</td> </tr> <tr> <td>Sídlo / Místo podnikání / popř. místo trvalého pobytu:</td> <td>Havlíčková 915, 252 28 Černošice</td> </tr> <tr> <td>IČ:</td> <td>49823388</td> </tr> <tr> <td>Osoba oprávněná jednat jménem či za subdodavatele:</td> <td>Ing. Václav Kopelent, jednatel</td> </tr> <tr> <td>Spisová značka v obchodním rejstříku:</td> <td>Městský soud v Praze, oddíl C, vložka 32070</td> </tr> </table>	Obchodní firma nebo název / Obchodní firma nebo jméno a příjmení:	KLIMAMONT KOPELNT, s.r.o.	Sídlo / Místo podnikání / popř. místo trvalého pobytu:	Havlíčková 915, 252 28 Černošice	IČ:	49823388	Osoba oprávněná jednat jménem či za subdodavatele:	Ing. Václav Kopelent, jednatel	Spisová značka v obchodním rejstříku:	Městský soud v Praze, oddíl C, vložka 32070
Obchodní firma nebo název / Obchodní firma nebo jméno a příjmení:	KLIMAMONT KOPELNT, s.r.o.										
Sídlo / Místo podnikání / popř. místo trvalého pobytu:	Havlíčková 915, 252 28 Černošice										
IČ:	49823388										
Osoba oprávněná jednat jménem či za subdodavatele:	Ing. Václav Kopelent, jednatel										
Spisová značka v obchodním rejstříku:	Městský soud v Praze, oddíl C, vložka 32070										
2.	<table border="1"> <tr> <td>Obchodní firma nebo název / Obchodní firma nebo jméno a příjmení:</td> <td>MAXE CZ s.r.o.</td> </tr> <tr> <td>Sídlo / Místo podnikání / popř. místo trvalého pobytu:</td> <td>Strakonice - Přední Ptákovice, Nad Školou 319, PSČ 38601</td> </tr> <tr> <td>IČ:</td> <td>26025221</td> </tr> <tr> <td>Osoba oprávněná jednat jménem či za subdodavatele:</td> <td>Miroslav Brožák, jednatel</td> </tr> <tr> <td>Spisová značka v obchodním rejstříku:</td> <td>Krajský soud v Českých Budějovicích, oddíl C, vložka 9782</td> </tr> </table>	Obchodní firma nebo název / Obchodní firma nebo jméno a příjmení:	MAXE CZ s.r.o.	Sídlo / Místo podnikání / popř. místo trvalého pobytu:	Strakonice - Přední Ptákovice, Nad Školou 319, PSČ 38601	IČ:	26025221	Osoba oprávněná jednat jménem či za subdodavatele:	Miroslav Brožák, jednatel	Spisová značka v obchodním rejstříku:	Krajský soud v Českých Budějovicích, oddíl C, vložka 9782
Obchodní firma nebo název / Obchodní firma nebo jméno a příjmení:	MAXE CZ s.r.o.										
Sídlo / Místo podnikání / popř. místo trvalého pobytu:	Strakonice - Přední Ptákovice, Nad Školou 319, PSČ 38601										
IČ:	26025221										
Osoba oprávněná jednat jménem či za subdodavatele:	Miroslav Brožák, jednatel										
Spisová značka v obchodním rejstříku:	Krajský soud v Českých Budějovicích, oddíl C, vložka 9782										

V Praze, dne 14.4.2016

25

OCENĚNÝ VÝKAZ VÝMĚR

Rekonstrukce školní kuchyně a jídelny
ZŠ Libčická, Libčická 10, Praha 8

REKAPITULACE

Popis

SO 01: Rekonstrukce školní kuchyně a jídelny ZŠ Libčická

1.1.: Architektonicko - stavební a statické řešení

- 0027: Základy
- 0031: Zdi pozemních staveb
- 0034: Stěny a přčky
- 0061: Úprava povrchů vnitřní
- 0063: Podlahy a podlahové konstrukce
- 0094: Lešení a stavební výtahy
- 0095: Dokončovací konstrukce a práce pozemních staveb
- 0096: Bourání konstrukcí
- 059: Práce na hmotě HSY
- 711.: Izolace proti vodě a vlhkosti
- 7631: Konstrukce montované - z desek sádkartonových
- 764.: Konstrukce klempířské
- 766.: Konstrukce truhlářské
- 767.: Konstrukce zámečnické
- 771.: Podlahy z dlaždic
- 776.: Podlahy poviakové
- 777.: Podlahy lité
- 781.: Obklady
- 783.: Nátěry
- 784.: Malby

1.2.: Technické zařízení budovy

- 021.: Elektroinstalace
- 024.: Vzduchotechnika
- 720.: 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 Libčická, Libčická 10, Praha 8**

Rozpočet s výkazem výměr

Poř. Kód	Popis	MJ	
SO 01: Rekonstrukce školní kuchyně a jídelny ZŠ Libčická			
1.1.: Architektonicko - stavební a statické řešení			
0027: Základy			
1.	273351215	Zřízení bednění stěn základových desek	m2
2.	273351216	Odstranění bednění stěn základových desek	m2
3.	278361821	Výztuž základů pod stroje z betonářské oceli 10 505 složitosti I	t
4.	278382551	Základ pod stroje z ŽB do 5 m3 tř. C 25/30 složitosti I	m3
0031: Zdi pozemních staveb			
1.	311231114	Zdivo nosné z cihel plných	m3
2.	317168112	Překlad keramický plochý š 11,5 cm dl 125 cm - OZN. PR02, PR03	kus
3.	317168113	Překlad keramický plochý š 11,5 cm dl 150 cm - OZN. PR01	kus
4.	317168114	Překlad keramický plochý š 11,5 cm dl 175 cm - OZN. PR04	kus
5.	317168116	Překlad keramický plochý š 11,5 cm dl 225 cm - OZN. PR06	kus
6.	317168132	Překlad keramický vysoký v 23,8 cm dl 150 cm - OZN. PR05	kus
7.	342291121	Ukotvení příček k cihelným konstrukcím plochými kotvami	m
0034: Stěny a příčky			
1.	342248113	Příčky keramické tl 140 mm pevnosti P 10 na MVC	m2
2.	342291121	Ukotvení příček k cihelným konstrukcím plochými kotvami	m
0061: Úprava povrchů vnitřní			
1.	611131102	Cementový postřik vnitřních stropů nanášený síťovitě ručně	m2
2.	611321140	Vápenocementová omítka štuková dvouvrstvá vnitřních stropů rovných nanášená ručně	m2
3.	612131102	Cementový postřik vnitřních stěn nanášený síťovitě ručně	m2
4.	612135001	Vyrovnání podkladu vnitřních stěn maltou vápenocementovou tl do 10 mm	m2
5.	612135002	Vyrovnání podkladu vnitřních stěn maltou cementovou tl do 10 mm - pod obklad	m2
6.	612471413	Tenkovrstvá úprava vnitřních stěn tl do 3 mm aktivovaným štukem s disperzní přísadou	m2
0063: Podlahy a podlahové konstrukce			
1.	631311134	Mazanina tl do 240 mm z betonu prostého tř. C 16/20	m3
2.	631319013	Příplatek k mazanině tl do 240 mm za přehlazení povrchu	m3

28

Rozpočet s výkazem výměr

Poř. Kód	Popis	MJ	Výměra	Jedn. cena	Cena
3.	631319197	Příplatek k mazanině tl do 240 mm za plochu do 5 m ²			
4.	631351101	Zřízení bednění rýh a hran v podlahách			
5.	631351102	Odstranění bednění rýh a hran v podlahách			
0094: Lešení a stavební výtahy					
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:	713300840	Odstranění chladicích boxů			
2:	766441820	Demontáž parapetních desek dřevěných, laminovaných šířky do 30 cm délky přes 1,0 m			
3:	766691914	Vyvěšení nebo zavěšení dřevěných křidel dveří pl do 2 m ²			
4:	771473810	Demontáž soklíků z dlaždic keramických lepených rovných			
5:	771573811	Demontáž podlah z dlaždic keramických lepených			
6:	960010001	Drobné bourání - např. kapsy pro překlady, provázání zdiva apod.			
7:	962031132	Bourání příček z cihel pálených na MVC tl do 100 mm			
8:	962031133	Bourání příček z cihel pálených na MVC tl do 150 mm			
9:	962032231	Bourání zdiva z cihel pálených nebo vápenopískových na MV nebo MVC			
10:	965042241	Bourání podkladů pod dlažby nebo mazanin betonových nebo z litého asfaltu tl přes 100 mm pl přes m ²			
11:	968062245	Vybourání dřevěných rámu oken jednoduchých včetně křidel pl do 2 m ²			
12:	968072357	Vybourání kovových rámu oken dvojitých včetně křidel pl přes 4 m ²			
13:	968072455	Vybourání kovových dveřních zárubní pl do 2 m ²			
14:	978013141	Otlučení vnitřních omítek stěn MV nebo MVC stěn v rozsahu do 30 %			
15:	978013191	Otlučení vnitřních omítek stěn MV nebo MVC stěn v rozsahu do 100 %			
16:	978021191	Otlučení cementových omítek vnitřních stěn o rozsahu do 100 % - pod obkladem			
17:	978059541	Odsekání a odebrání obkladů stěn z vnitřních obkladaček plochy přes 1 m ²			
18:	97901R	Sondy - kontrola pilířů			
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			

Rozpočet s výkazem výměr

Poř. Kód	Popis	MJ	Výměra	Jedn. cena	Cena
4.	997013830	Poplatek za uložení stavební sutě na skládce (skládkovně)			t
5.	997013832	Poplatek za uložení komunálního odpadu na skládce (skládkovně)			t
6.	997221611	Nakládání sutě na dopravní prostředky pro vodorovnou dopravu			t
7.	997221612	Nakládání vybouraných hmot na dopravní prostředky pro vodorovnou dopravu			t
8.	999281111	Přesun hmot pro opravy a údržbu budov v do 25 m			t
711.: Izolace proti vodě a vlhkosti					
1.	711413110	Izolace proti vodě za studena vodorovné těsnicí hmotou včetně provedení systémových detailů - kouty, rohy, vytažení min. 200 mm na stěnu apod.			m2
2.	711413120	Izolace proti vodě za studena svislé těsnicí hmotou včetně provedení systémových detailů - kouty, rohy apod.			m2
3.	998711202	Přesun hmot procentní pro izolace proti vodě, vlhkosti a plynům v objektech v do 12 m			%
7631: Konstrukce montované - z desek sádkartonových					
1.	763131460	SDK podhled desky 2xH2 12,5 bez TI dvourvrstvá spodní kce profil CD+UD			m2
2.	763131714	SDK podhled základní penetrační nátěr			m2
3.	763431001	Montáž minerál. podhledu s vyjímatelnými panely vel. do 0,36 m2 na zavěšený viditelný rošt			m2
4.	59030569	Podhled kazetový			m2
5.	998763402	Přesun hmot procentní pro sádkartonové konstrukce v objektech v do 12 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 titan-zinkového plechu standard Rhein-zink DBP tl. 0,7 mm bídlícově šedý			soult
2.	998764202	Přesun hmot procentní pro konstrukce klempířské v objektech v do 12 m			%
766.: Konstrukce truhlářské					
1.	766010001	Dodávka a montáž vnitřních dveří - viz příloha			kpl
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			kpl
3.	766010003	Dodávka a montáž vnitřního posuvného okna k hospodářce 1000x1180 mm, bezpečnostní zasklení, nátěr - kompletní provedení - OZN. O/01.01			kpl
4.	766010004	Dodávka a montáž dřevěného protinárazového dubového prvku výšky 250 mm na stěnách - transparentní polyuretový nátěr - kompletní provedení - OZN. TR/01.01			m
5.	766010005	Dodávka a montáž vnitřního parapetu s nosem šířky do 100 mm včetně lepenky - dřevo tvrdé (dub) - kompletní provedení - OZN. TR/01.05			m

Rozpočet s výkazem výměr

Poř. Kód	Popis	MJ	Výměra	Jedn. cena	Cena
6.	766010006	Dodávka a montáž vnitřního parapetu s nosem šířky do 200 mm včetně lepenky - laminované dřevotřískové desky - kompletní provedení - OZN. TR/01.02-04. 08			
7.	766010007	Dodávka a montáž vnitřního parapetu s nosem šířky do 230 mm včetně lepenky- laminované dřevotřískové desky - kompletní provedení - OZN. TR/01.06-07. 10			
8.	766010008	Dodávka a montáž vnitřního parapetu s nosem šířky do 300 mm včetně lepenky- laminované dřevotřískové desky - kompletní provedení - OZN. TR/01.09			
9.	766010009	Dodávka a montáž vnitřního parapetu s nosem šířky do 500 mm včetně lepenky - laminované dřevotřískové desky - kompletní provedení - OZN. TR/01.11 a 12			
10.	998766202	Přesun hmot procentní pro konstrukce truhlářské v objektech v do 12 m			
767.: Konstrukce zámečnické					
1.	767010001	Dodávka a montáž přechodových lišt			
2.	767010003	Dodávka a montáž interiérové prosklené stěny s 3 dvoukřídlovými dveřmi - 2070x4450 mm, hliník eloxovaný, případně RAL a povrch dle architekta - dveře opatřené madlem, zámkem, dle požadavků PBŘS - OZN. PS.01:01			
3.	767010004	Dodávka a montáž revizních dvířek			
4.	767010005	Dodávka a montáž vodotěsného ocelového vstupního poklopu do instalační šachty, vč. rámečku - s možností zadláždění. 640x640 mm. nerez - OZN. ZA/1.01			
5.	767010006	Dodávka a montáž rolovací mříže s elektropohonem výšky 2300 mm, délky 4380 mm - pozink. ocel. odstín hliník - OZN. ZA/1.02			
6.	767010007	Dodávka a montáž rolovací mříže s elektropohonem výšky 2300 mm, délky 3350 mm - pozink. ocel. odstín hliník - OZN. ZA/1.03			
7.	767010008	Dodávka a montáž rolovací mříže s elektropohonem výšky 2300 mm, délky 3720 mm - pozink. ocel. odstín hliník - OZN. ZA/1.04			
8.	767010009	Dodávka a montáž rolovací mříže s elektropohonem výšky 2300 mm, délky 4330 mm - pozink. ocel. odstín hliník - OZN. ZA/1.05			
9.	998767202	Přesun hmot procentní pro zámečnické konstrukce v objektech v do 12 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.	771591111	Podlahy penetrace podkladu			
5.	771591115	Podlahy spárování silikonem			
6.	771990112	Vyrovnání podkladu samonivelační stěrkou tl 3 mm pevností 30 MPa			
7.	998771202	Přesun hmot procentní pro podlahy z dlaždic v objektech v do 12 m			
776.: Podlahy povlakové					
1.	776491114	Dodávka a montáž soklu			

Rozpočet s výkazem výměr

Poř. Kód	Popis	MJ	Výměra	Jedn. cena	Cena
2.	776521100. Lepení pásů poviakových podlah plastových včetně lepidla	m2			
3.	2841228 Podlahovina PVC	m2			
4.	776590100 Úprava podkladu nášlapných ploch vysátím	m2			
5.	776590150 Úprava podkladu nášlapných ploch penetrací	m2			
6.	776990112 Vyrovnání podkladu samonivelační stěrkou tl 3 mm pevnosti 30 MPa	m2			
7.	998776202 Přesun hmot procentní pro podlahy poviakové v objektech v do 12 m	%			
777.: Podlahy lité					
1.	777315071 Podlahy ze stěrky na cementové bázi, s vhodnou protiskluzností, včetně soklu	m2			
2.	777315080 Vyrovnání podkladu samonivelační stěrkou tl 3 mm pevnosti 30 MPa	m2			
3.	998777202 Přesun hmot procentní pro podlahy lité v objektech v do 12 m	%			
781.: Obklady					
1.	781474110 Montáž obkladů vnitřních keramických lepených flexibilním lepidlem včetně lepidla, spárování atd. - kompletní provedení	m2			
2.	59760998 Keramické obkladačky	m2			
3.	781494111 Plastové profily rohové lepené flexibilním lepidlem	m			
4.	781494311 Plastové profily dilatační lepené flexibilním lepidlem	m			
5.	781494511 Plastové profily ukončovací lepené flexibilním lepidlem	m			
6.	781495111 Penetrace podkladu vnitřních obkladů	m2			
7.	781495115 Spárování vnitřních obkladů silikonem	m			
8.	998781202 Přesun hmot procentní pro obklady keramické v objektech v do 12 m	%			
783.: Nátěry					
1.	78301R Nátěr výtahových dveří a výtahové kabiny vč. odstranění stávajícího	kpl			
784.: Malby					
1.	784402801 Odstranění maleb oškrabáním v místnostech v do 3,8 m	m2			
2.	784422270 Malby barevné dvojnásobné se začištěním a 2x pačkováním, penetrace	m2			
3.	784901R Grafika na stěny dle návrhu architekta	m2			
1.2.: Technické zařízení budovy					
021.: Elektroinstalace					
1.	210020001 Elektroinstalace - silnoproud - demontáž, manipulace, naložení, odvoz a ekologická likvidace (skládkovné)	kpl			
2.	210020002 Elektroinstalace - silnoproud - nové rozvody a zařízení - viz příloha	kpl			

Rozpočet s výkazem výměr

Poř. Kód	Popis	MJ	Výměra	Jedn. cena	Cena
3.	210020003	Stavební přípomoc		%	
024.: Vzduchotechnika					
1.	240020001	Vzduchotechnika, větrání - demontáž, manipulace, naložení, odvoz a ekologická likvidace (skládkovné), nové rozvody a zařízení - viz příloha		kpl	
2.	240020002	Stavební přípomoc		%	
720.: 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		kpl	
2.	720002002	Vybourání podlah a uvedení do původního stavu - ležatá kanalizace - kompletní provedení		kpl	
3.	720002003	Stavební přípomoc		%	
727.: Protipožární opatření					
1.	727020001	Dodávka a montáž výstražných tabulek - značení únikových cest, označení rozvaděčů, hasicích přístrojů apod.		soub	
2.	727020002	Dodávka a montáž přenosného hasicího práškového přístroje s hasicí schopností - 21A, 6 kg, vč. držáku, revize a dopravy		kus	
3.	727020003	Dodávka a montáž přenosného hasicího sněhového přístroje S5, vč. držáku, revize a dopravy		kus	
4.	727020004	Dodávka a montáž protipožárních ucpávek prostupů, autonomní detekce, PHP atd. dle PBRS - kompletní provedení		soub	
791.: Technologie gastronomického provozu					
1.	791020001	Technologie gastronomického provozu - demontáž, manipulace, naložení, odvoz a ekologická likvidace (skládkovné)		kpl	
2.	791020002	Technologie gastronomického provozu - nové vybavení kuchyně - viz příloha		kpl	
3.	791020003	Stavební přípomoc		%	
796.: Vnitřní vybavení					
1.	796000001	Vybavení jídelny - stoly a židle - demontáž, manipulace, naložení, odvoz a ekologická likvidace (skládkovné)		soub	
2.	796000002	Vybavení jídelny - stoly a židle - nové zařízení		soub	
3.	791020003	Stavební přípomoc		%	

1.3.: Vedlejší rozpočtové náklady

Rozpočet s výkazem výměr

Poř. Kód	Popis	MJ	Výměra	Jedn. cena	Cena
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	soub		
6.		Zpracovávání objednatelům požadovaných a vzájemně projednaných změn díla	soub		
7.		Technická pomoc a konzultace při realizaci a kolaudaci stavby	soub		
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	soub		
9.		Technická pomoc při posuzování technických alternativ navrhovaných GD stavby	soub		
10.		Technická pomoc při provádění, přípravě vzorkování a provádění jednotlivých vzorků na stavbě	soub		
11.		Spolupráce při řešení dílenských dokumentací a aktualizace navazujících tzv. okrajových detailů při řešení dílenských dokumentací	soub		
12.		Geodetické práce, vytyčení stáv. inženýrských sítí, které mohou být realizací stavby dotčeny	soub		

ROZPOČET

Stavba: ZŠ LIBČICKÁ
 Objekt: LIBČICKÁ 10, Č.P. 658, PRAHA 8

JKSO:

Objednatel:
 Zhotovitel:
 Datum: 01 / 2016

P.Č.	KCN	Kód položky	Popis	MJ	Množství celkem	Cena jednotková	Cena celkem
1	2	3	4	5			
			Zdravotně technické instalace - celkem				
			PLYNOVOD				
		1	Likvidace stávajících rozvodů				
1			Demontáž a ekologická likvidace stávajících rozvodů plynovodu	kpl			
			Kanalizace				
		2	Likvidace stávajících rozvodů				
1			Demontáž a ekologická likvidace stávajících rozvodů kanalizace.	kpl			
		3	Trubní rozvody v zemi				
1			Výtrasování stávajících rozvodů kanalizace v zemi kamerou a přesné určení napojovacích bodů	m			
			Potrubí z materiálu KG 2000 PPR odolností 100 °C; potrubí včetně montáže, výkopů, obsypu, zásuvy, hutnění a spojovacího materiálu				
2			Potrubí PVC OV SN4 do 20 % KG odpadní DN 110	m			
		4	Potrubí splaškové kanalizace				
			Potrubí z materiálu PPs-HT s odolností 100 °C; potrubí včetně montáže, tvarovek, závěsů a spojovacího materiálu				
1			DN 32	m			
2			DN 40	m			
3			DN 50	m			
4			DN 75	m			
5			DN 110	m			
6			DN 125	m			
		5	Příslušenství kanalizace				
			Tvarovky včetně montáže, závěsů a spojovacího materiálu				
1			Kondenzační sifon DN40 s transparentními zásuvnými trubicemi pro kontrolu stavu vodní hladiny, s možností dopouštění vody	ks			

P.Č.	KCN	Kód položky	Popis	MJ	Množství celkem	Cena jednotková	Cena celkem
1	2	3	4	5	6	7	10
		6	Vpustí splaškové kanalizace				
1			ACO vpust nerezová DN100 + mřížka 300x300	ks			
2			Kompletní nerezová podlahová vana ACO 350x1000 s roštem a vpustí DN 100 s protizápachovou uzávěrou	ks			
3			Kompletní nerezová podlahová vana ACO 300x800 s roštem a vpustí DN 100 s protizápachovou uzávěrou	ks			
4			Kompletní nerezová podlahová vana ACO 500x650 s roštem a vpustí DN 100 s protizápachovou uzávěrou	ks			
5			Kompletní nerezová podlahová vana ACO 300x900 s roštem a vpustí DN 100 s protizápachovou uzávěrou	ks			
6			Kompletní nerezová podlahová vana ACO 350x2000 s roštem a vpustí DN 100 s protizápachovou uzávěrou	ks			
7			Podlahová vpust DN 110 se svislým odtokem, pevným izolačním límcem, sifonovou vložkou, s plastovým výškově stavitelným nástavcem s rámečkem 14-70 mm/123x123 mm a mřížkou z nerezové oceli 115x115 mm: zápachový uzávěr funguje jak s tak i bez vody	ks			
		7	LAPOL				
1			Vykopání a likvidace stávajícího lapolu ve dvoře	kpl			
2			Plastový lapol NS 10 samonosný do prostředí se zvýšenou hladinou spodní vody včetně výkopů a zásypů. Zemní práce - výkop dle požadovaných rozměrů pro realizaci. Autodoprava - odvoz vytěženého materiálu na skládku (meziskládku), jeřábnické práce - osazení (příp. ruční osazení), zemní práce - zajištění zahnutí zeminou a zprovoznění prostoru do původního stavu před realizací, zemní a stavební práce - rekultivace trávníku, případně zámkové dlažby, chodáčku	kpl			
		8	Ostatní				
			Tlakové a funkční zkoušky potrubí dle ČSN	kpl			
			Přesun hmot	kpl			
			Ostatní spojovací a závěsový materiál	kpl			
			Územnění potrubí	kpl			
			Ekologická likvidace odpadového materiálu	kpl			
			Lešení/plošina	kpl			
			Díleňská dokumentace a zakreslení skutečného stavu	kpl			
			Vyhotovení dokumentace ke kolaudaci (revize, atesty, prohlášení atd.)	kpl			
			Zaregulování a zprovoznění, provozní dokumentace	kpl			
			Revize potrubí	kpl			
			Požární ucpávky pro průchody stěnou	kpl			
			Vodovod				
		9	Likvidace stávajících rozvodů a oprava páteřní trasy				

34

P.C.	KCN	Kód položky	Popis	MJ	Množství celkem	Cena jednotková	Cena celkem
1	2	3	4	5	6	7	10
1			Demontáž a ekologická likvidace stávajících rozvodů vodovodu	kpl			
2			Výměna páteřní trasy SV, TUV a cirkulace v chodbě 1. PP, dimenze dle stáv. rozvodů	kpl			
		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	m			
2			25x3,5	m			
3			32x4,4	m			
			Potrubí pro rozvod teplé užitkové vody bude z PPR, PN 16; bude spojováno svařováním a s použitím speciálních fitinků pro spojování tohoto potrubí				
4			16x2,3	m			
5			20x2,8	m			
6			25x3,5	m			
7			32x4,4	m			
		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	bm			
2			25x3,5 - tl. 9 mm	bm			
3			32x4,4 - tl. 9 mm	bm			
			Potrubí 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.				
			16x2,3 - tl. 20 mm	bm			
4			20x2,8 - tl. 20 mm	bm			
5			25x3,5 - tl. 20 mm	bm			
6			32x4,4 - tl. 30 mm	bm			
		12	Armatury				
			Vřeteno 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 bude konstruovány na nominální tlak min. PN 16				
1			Roháčky pro připojení kuchyňských PB	ks			
			Nástěnný kohout s napojením na hadici	ks			

P.C.	KCN	Kód položky	Popis	MJ	Množství celkem	Cena jednotková	Cena celkem
1	2	3	4	5	6	7	8
			Centrální změkčovač - požadovaná výstupní tvrdost vody je max. 5° (dle německé stupnice tvrdosti vod), orientační průtok: 0,2-0,5 m3/hod.				
			Termostatický regulační ventil DN 15	ks			
			Kulový kohout - KK 20	ks			
			Kulový kohout - KK 25	ks			
2			Kulový kohout - KK 32	ks			
		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	ks			
			Prkénko - typ dle architekta	ks			
			Předstěnová instalace - typ dle architekta	ks			
2			U				
			Umyvadlo - typ dle architekta	ks			
			Umyvadlová baterie stojánková páková - typ dle architekta	ks			
			Sifon - typ dle architekta	ks			
			Rohový ventil - typ dle architekta	ks			
3			U - kuchyně				
			Umyvadlo - typ dle architekta	ks			
			Umyvadlová baterie stojánková páková s dlouhým ramenem - typ dle architekta	ks			
			Sifon - typ dle architekta	ks			
			Rohový ventil - typ dle architekta	ks			
4			Sp				
			Sprchová vanička - typ dle architekta	ks			
			Sprchová baterie - typ dle architekta	ks			
			Odtoková sprchová souprava - typ dle architekta	ks			
			Sprchová zástěna - typ dle architekta	ks			
6			Vý				
			Výlevka závěsná DN 100 - typ dle architekta	ks			
			Vodovodní baterie nástěnná výlevková - typ dle architekta	ks			

P.C.	KCN	Kód položky	Popis	MJ	Množství celkem	Cena jednotková	Cena celkem
1	2	3	4	5	6	7	10
			GASTRO - PŘIPOJENÍ DLE AKTUÁLNÍHO PROJEKTU GASTRO				
		14	Ostatní				
1			Tlakové a funkční zkoušky potrubí dle ČSN	kpl			
2			Přesun hmot	kpl			
3			Ostatní spojovací a závěsový materiál	kpl			
4			Uzemnění potrubí	kpl			
5			Ekologická likvidace odpadového materiálu	kpl			
7			Lešení/plošina	kpl			
8			Dílenská dokumentace a zakreslení skutečného stavu	kpl			
9			Výhotovení dokumentace ke kolaudaci (revize, atesty, prohlášení atd.)	kpl			
10			Zaregulování a zprovoznění, provozní dokumentace	kpl			
11			Revize potrubí	kpl			
13			Požární ucpávky pro průchody stěnou	kpl			



**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				
30				

4.9

	Název	Množství	MJ	Jedn. cena	Cena celkem
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	N1 - Nouzové přisazené svítidlo 24 W, IP 65				
8	N2 - Nouzové přisazené 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 LIBČICKÁ
 Projektant: Jiří Kejmar, Milánská 417, 109 00 Praha 10
 Část: VZDUCHOTECHNIKA + CHLAZENÍ + VYTÁPĚNÍ

Objednatel:
 Zhotovitel:
 Datum:

P.Č.	KČN	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			Vzduchotechnická jednotka DUPLEX 15000 pro přívod a odvod vzduchu				
			Přívod: klapka, filtr EU5, deskový rekuperační výměník, vodní ohřivač, ventilátor				
			Odvod: klapka, filtr EU4, ventilátor				
			Vp = 13000 m3/h, Pext = 280Pa				
			Vo = 13000 m3/h, Pext = 260Pa				
			vč. Pružných vložek na sání a výtaku z jednotky				
			vč. měření a regulace (čidla, regulátory...)				
			vč. regulačního uzlu RE-TPO				
			Větrací strop TPV - uzavřený systém - ATREA				
			Přívodní vzduchovody TPV vč. distribučních vyústí - 16 m				
			Odtahový vzduchovod TPV dvouřadý - 25 m				
			Odtahový vzduchovod TPV jednořadý - 17 m				
			Tukové filtry 500x175 - 65 ks				
			Polykarbonátová výplň - 60 m2				
			Svítlidla - 2x 58 W - 32 ks				
			Svítlidla - 1x 36 W - 1 ks				
			Teplotní čidla, zátěžová čidla				
			Přívodní vyúst komfortní s regulací R2, vel. 625x225 do hranatého potrubí				
			Odvodní vyúst komfortní s regulací R1, vel. 425x75 do kruhového potrubí				
			Tlumič hluku kulisový do potrubí - kulisy 200 mm - délka 1 m, vel. 1250x800				
			Kruhové potrubí z pozinkovaného plechu o síle dle norem, včetně tvarovek, regulačních klapek, spojovacího a těsnícího materiálu (SPIRO)				

P.Č	KCN	Kód položky	Popis	MJ	Množství celkem	Cena jednotková	Cena celkem
1	2	3	4	5	6	7	10
			do průměru 250/20 % tvarovek				
			do průměru 160/20 % tvarovek				
			Potrubí hranaté z pozinkovaného plechu o síle dle norem, včetně tvarovek, regulačních klapek, spojovacího a těsnicího materiálu				
			do obvodu 3600/20 % tvarovek				
			do obvodu 2600/20 % tvarovek				
			do obvodu 1600/20 % tvarovek				
			Tepelná izolace potrubí - minerální vlna s polepem - tl. 4 cm				

AHU2 - Větrání jídelny

		AHU2	Vzduchotechnická jednotka DUPLEX 8100 pro přívod a odvod vzduchu				
			Přívod: klapka, filtr EU5, deskový rekuperační výměník, vodní ohřivač, ventilátor				
			Odvod: klapka, filtr EU4, ventilátor				
			Vp = 7400 m3/h, Pext = 380 Pa				
			Vo = 7400 m3/h, Pext = 360 Pa				
			vč. pružných vložek na sání a výtlačku z jednotky				
			vč. měření a regulace (čidla, regulátory...)				
			vč. regulačního uzlu RE-TPO				
			Přívodní vyúst: komfortní s regulací R2, vel. 625x225 do hranatého potrubí				
			Odvodní vyúst: komfortní s regulací R1, vel. 425x75 do kruhového potrubí				
			Tlumič hluku kulisový do potrubí - kulisy 200 mm - délka 1 m, vel. 1000x500				
			Potrubí hranaté z pozinkovaného plechu o síle dle norem, včetně tvarovek, regulačních klapek, spojovacího a těsnicího materiálu				
			do obvodu 2400/20 % tvarovek				
			do obvodu 2100/20 % tvarovek				
			Tepelná izolace potrubí - minerální vlna s polepem - tl. 4 cm				

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

EF1.1 - Odvětrání sociálního zařízení

		EF1.1	Radiální ventilátor do kruhového potrubí (RM250), V = 860 m ³ /h, P _{ext} = 160 Pa vč. pružných manžet na sání a výdechu				
			Talířový ventil odvodní vel. 125				
			Výdechová stříška D 250				
			<i>dveřní mřížka vel. 400x80 - dodávka dveří</i>				
			Kruhové potrubí z pozinkovaného plechu o síle dle norem, včetně tvarovek, regulačních klapek, spojovacího a těsnícího materiálu (SPIRO)				
			do průměru 250/20 % tvarovek				
			do průměru 200/20 % tvarovek				
			do průměru 125/20 % tvarovek				
			Ohebné potrubí SONOFLEX - průměr 160				

EF1.2 - Odvětrání zázemí v 1pp

		EF1.1	Radiální ventilátor do kruhového potrubí (RM160), V = 250 m ³ /h, P _{ext} = 180 Pa vč. pružných manžet na sání a výdechu				
			Talířový ventil odvodní vel. 125				
			Zpětná klapka D 160				
			<i>dveřní mřížka vel. 400x80 - dodávka dveří</i>				
			Kruhové potrubí z pozinkovaného plechu o síle dle norem, včetně tvarovek, regulačních klapek, spojovacího a těsnícího materiálu (SPIRO)				
			do průměru 160/20 % tvarovek				
			do průměru 125/20 % tvarovek				

CH1.1 - chlazení zázemí uskladněných potravin

		CH1.1	Klimatizační jednotka SPLIT				
--	--	-------	-----------------------------	--	--	--	--

P.Č	KCN	Kód položky	Popis	MJ	Množství celkem	Cena jednotková	Cena celkem
1	2	3	4	5	6	7	10
			Venkovní jednotka + nástěnná vnitřní jednotka - CH 2,6KW (LG)				
			Propojovací potrubí vč. izolace				
			vč. konzolí pro venkovní jednotku, čerpadla kondenzátu, montáž, oživení, doprava				
CH1.2 - chlazení jídelny							
		CH1.2	Klimatizační jednotka Multisplit				
			Venkovní jednotka CH = 12kW (LG)				
			Vnitřní kazetová jednotka CH = 6 kW (LG)				
			Propojovací potrubí vč. izolace				
			vč. konzolí pro venkovní jednotku, čerpadel kondenzátu, montáž, oživení, doprava				
CH1.3 - chlazení jídelny							
		CH1.3	Klimatizační jednotka Multisplit				
			Venkovní jednotka CH = 12 kW (LG)				
			Vnitřní kazetová jednotka CH = 6 kW (LG)				
			Propojovací potrubí vč. izolace				
			vč. konzolí pro venkovní jednotku, čerpadel kondenzátu, montáž, oživení, doprava				
CH1.4 - chlazení pro AHU 2							
		CH1.4	Klimatizační jednotka - SPLIT - venkovní kondenzační jednotka				
			Venkovní jednotka CH = 30 kW (LG)				
			Propojovací potrubí vč. izolace				
			vč. konzolí pro venkovní jednotku, montáž, oživení, doprava				
VYTÁPĚNÍ							
			POTRUBÍ				
			Tato položka zahrnuje potrubí včetně všech tvarovek, závěsů, spojovacího a montážního materiálu, montáže, označení potrubí štítky a tlakové zkoušky.				
			Potrubí ocelové bezešvé vč. všech tvarovek, montážního a kotvicího materiálu				
			DN 32				
			DN 25				

P.Č	KCN	Kód položky	Popis	MJ	Množství celkem	Cena jednotková	Cena celkem
1	2	3	4	5	6	7	10
			Izolace				
			Tepelná izolace - minerální vlna s polepem tl. 4 cm				
			pro potrubí DN 32				
			pro potrubí DN 25				
			Tlaková a topná zkouška potrubí, vč. vypuštění a napuštění systému.	sa			
			Materiál na závěsy	sa			
			Vyregulování systému, uvedení do provozu a zaškolení obsluhy	hc			
			Společné zařízení				
			Demontáž a likvidace stávajících rozvodů a zařízení VZT	sa			
			Demontáž a likvidace stávajících rozvodů a zařízení UT	sa			
			Materiál na závěsy	sa			
			Vyregulování systému, uvedení do provozu a zaškolení obsluhy	hc			

Celkem bez DPH

			Pokud není uvedeno jinak, obsahují všechny položky dodávky 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 specifikací 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	š.	H.	V.	ks	přifon kW/ks	přifon kW/ks	přifon kW/ks	přifon kW/ks	přifon kW/ks	přifon kW/ks	přifon kW/ks	sv	TV	odpad DN	změněná voda	Poznámka	Cena bez DPH / ks	Cena bez DPH / celkem
01.01	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s rostem a protišplachovou uzávěrkou	Kompletní nerezová podlahová vana s rostem a protišplachovou uzávěrkou	300	300		1														
01.02	ostřní technologie	Škrabka na brambory – 40 kg	Nerezová škrabka na brambory – náplň 40 kg, včetně legátů ruky a sbíhač	780	880	1000	1	1,1	1,1												
01.03	neroz	Vanový vozík na zeleninu	Vanový vozík na zeleninu, rozměr vany 1635x510x230, pro dvě nádoby GN1/1, 4 kolečka z lože 2 bzdícími	735	610	600	1														
01.04	neroz	Pracovní stůl, dřez, prolis	Pracovní stůl, vpravo dřez 600x500, prolis desky, zadní a pravá oštková stěna 300 mm, spodní prostor volný	1500	700	900	1														
01.05	Pracovní stůl	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1														
01.06	ostřní technologie	Tlaková sprcha	Tlaková oplachová sprcha se směšovací baterií a nepodstředím ramínkem				1														
01.07	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s rostem a protišplachovou uzávěrkou	Kompletní nerezová podlahová vana s rostem a protišplachovou uzávěrkou	800	300		1														
01.08	Pracovní stůl	Mášítko lmyvadlo na nuce včetně baterie	Mášítko lmyvadlo na nuce včetně baterie				1														
01.09	Pracovní stůl	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1														
01.10	ostřní technologie	Chladič box, výpamik, připojeno na externí agregát	Chladič box, bez podlahy, dveře 600mm, samostatná signalizace otevřených dveří nebo poklesu teploty, včetně číselního výkřikového pro bez výpamiku, připojeno na externí agregát	1850	2100	2600	1	0,5	0,5												
01.11	neroz	Regál do chladicího boxu	Regál do chladicího boxu	1000	400	1800	2														
01.12	neroz	Regál do chladicího boxu	Regál do chladicího boxu	900	400	1800	2														
01.13	Stavba	Chladičový stůl na brambory	Chladičový stůl na brambory	1150	1950	100	1														
xx.xx		Výpočet množství není součástí projektu gastr.	Výpočet množství není součástí projektu gastr.				1														
03.01	neroz	Chladič skříň 6011 – GN Z/1	Chladič skříň 6011, GN Z/1, celonerezové provedení, s ventilátorem, elektronické ovládání s textovým displejem, vnější digitální ukazatel vnitřní teploty, železná dveře	700	830	2150	2	0,25	0,25												
03.02	ostřní technologie	Chladič box, výpamik, připojeno na externí agregát	Chladič box, bez podlahy, dveře 600 mm, samostatná signalizace otevřených dveří nebo poklesu teploty, včetně číselního výkřikového pro bez výpamiku, připojeno na externí agregát	2150	1800	2600	1	0,5	0,5												
03.03	ostřní technologie	Vozík na olej	Vozík na olej k varným centům Frima, k pinění, filtrování a hygienické uchování filtrovacího oleje, zabudovaná výškové výkonná čerpadla se schopností čerpaní horkého oleje, filtrační koš se speciálními filtračními vložkami pro maximální zbytečnou částí	580	605	1050	1														
03.04	neroz	Regál do chladicího boxu	Regál do chladicího boxu	1000	500	1800	1														
03.05	neroz	Regál do chladicího boxu	Regál do chladicího boxu	950	500	1800	1														
03.06	neroz	Regál do chladicího boxu	Regál do chladicího boxu	1100	500	1800	1														
03.07	ostřní technologie	Mrazicí box, výpamik, připojeno na externí agregát	Mrazicí box, zapuštěná podlaha, dveře 800 mm, samostatná signalizace otevřených dveří nebo poklesu teploty, včetně číselního výkřikového pro bez výpamiku, připojeno na externí agregát	2400	1800	2600	1	1	1												
03.08	neroz	Regál do mrazicího boxu	Regál do mrazicího boxu	1000	500	1800	2														
03.09	neroz	Regál do mrazicího boxu	Regál do mrazicího boxu	1000	500	1800	1														
03.10	neroz	Regál do mrazicího boxu	Regál do mrazicího boxu	1250	500	1800	1														
03.11	ostřní technologie	Chladič box, výpamik, připojeno na externí agregát	Chladič box, bez podlahy, dveře 800 mm, samostatná signalizace otevřených dveří nebo poklesu teploty, včetně číselního výkřikového pro bez výpamiku, připojeno na externí agregát	2100	1800	2600	1	0,5	0,5												
03.12	neroz	Regál do chladicího boxu	Regál do chladicího boxu	1100	500	1800	2														
03.13	neroz	Regál do chladicího boxu	Regál do chladicího boxu	1000	500	1800	1														
03.14	neroz	Regál do chladicího boxu	Regál do chladicího boxu	1000	500	1800	1														

48

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm]		ks	připojení elektriky		připojení elvln		zvlněná voda	Pozastávka	Cena bez DPH / ks	Cena bez DPH / celkem
				š.	hl.		v.	hl.	v.	ks				
03.15	ostatní technologie	Chladicí box, výparník, připojeno na externí agregát	Chladicí box, bez podlahy, výška 800 mm, samostatná signalizace dveřních dveří nebo poklesu teploty, včetně běžného výkřelí otvoru pro box, výparník, připojeno na externí agregát	2050	1500	2200/2600	1	0,5	0,5	-	-	-	-	-
03.16	rez	Regál do chladicího boxu	Regál do chladicího boxu	850	500	1800	2	-	-	-	-	-	-	-
03.17	rez	Regál do chladicího boxu	Regál do chladicího boxu	1000	500	1800	1	-	-	-	-	-	-	-
03.18	rez	Regál do chladicího boxu	Regál do chladicího boxu	900	500	1800	1	-	-	-	-	-	-	-
04.01	ostatní technologie	Regál - komaxit	Regál skladový komaxitový byřpolicový	1000	500	1800	2	-	-	-	-	-	-	-
04.02	ostatní technologie	Regál - komaxit	Regál skladový komaxitový byřpolicový	750	500	1800	2	-	-	-	-	-	-	-
05.01	Stavba/ZTV	Výlevka stavební včetně nástěnné baterie	Výlevka stavební včetně nástěnné baterie	1750	400	1800	1	-	-	-	-	-	-	-
05.02	interier	Sestava skříní na čistící a úklidové prostředky	Sestava skříní na čistící a úklidové prostředky	1000	500	1800	5	-	-	-	-	-	-	-
06.01	ostatní technologie	Regál - komaxit	Regál skladový komaxitový byřpolicový	1200	500	1800	1	-	-	-	-	-	-	-
06.02	ostatní technologie	Regál - komaxit	Regál skladový komaxitový byřpolicový	1400	500	1800	1	-	-	-	-	-	-	-
06.03	ostatní technologie	Regál - komaxit	Regál skladový komaxitový byřpolicový	900	500	1800	1	-	-	-	-	-	-	-
06.04	technodoba	Regál - komaxit	Regál skladový komaxitový byřpolicový	700	700	750	1	-	-	-	-	-	-	-
07.01	rez	Pracovní stůl skříněvý, police, na stavebním soklu, na stavebním soklu	Pracovní stůl skříněvý, uprostřed dřež 500x500, stojánková baterie, protiskolem dřež, spodní police, zadní lem, na stavebním soklu 150 mm	700	700	750	1	-	-	-	-	-	-	-
07.02	rez	Rezníkový špátek, na stavebním soklu	Rezníkový špátek, na stavebním soklu 150 mm	700	700	750	1	-	-	-	-	-	-	-
07.03	Pravý/levý	Pojízdná nádobna na odpad, podstolová výška	Pojízdná nádobna na odpad, podstolová výška	300	300	300	1	-	-	-	-	-	-	-
07.04	Stavba/ZTV	Kompletní nerezová podlahová vanička s roštem a protišplachovou úpravou	Kompletní nerezová podlahová vanička s roštem a protišplachovou úpravou	1100	700	750	1	-	-	-	-	-	-	-
07.05	rez	Pracovní stůl skříněvý, police, na stavebním soklu	Pracovní stůl skříněvý, spodní police, zadní lem, na stavebním soklu 150 mm	1100	300	600	1	-	-	-	-	-	-	-
07.06	rez	Nástěnná police	Nástěnná police dvoustranná	700	700	710	1	-	-	-	-	-	-	-
07.07	rez	Pracovní stůl skříněvý, police, na stavebním soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříněvý, spodní police, zadní a levý lem, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky	1200	700	710	1	-	-	-	-	-	-	-
07.08	rez	Pracovní stůl skříněvý, police, na stavebním soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříněvý, spodní police, zadní lem, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky	2400	700	40	1	-	-	-	-	-	-	-
07.09	rez	Pracovní deska pro pracovní stůl 07.07 + 07.08	Pracovní deska pro pracovní stůl 07.07 + 07.08	570	1070	1140	1	2,8	2,8	-	-	-	-	-
07.10	ostatní technologie	Univerzální šlehač a hrnčák stroj, 60 l	Univerzální šlehač a hrnčák stroj, 60 l, 3 převodové stupně, mechanický koncový spínač, hltk, měšička, baterie, měřič	580	1180	1145	1	2,8	2,8	-	-	-	-	-
07.11	ostatní technologie	Spirální hrnčák - 65 l	Spirální hrnčák, velikost dřež 85 l, ocelová keramický, 2,5 l nádobí	700	450	1000	1	1,1	1,1	-	-	-	-	-
07.12	Stavba/ZTV	Konkur pro připojení hadice	Konkur pro připojení hadice	1400	700	750	1	-	-	-	-	-	-	-
07.13	ostatní technologie	Hydraulická dělička těsta	Hydraulická dělička těsta, hmotnost dle 333-1333 g - 30 ks	1350	700	750	1	-	-	-	-	-	-	-
07.14	rez	Pracovní stůl skříněvý, zásuvka, police, dřevěná pracovní deska, na stavebním soklu	Pracovní stůl skříněvý, vlevo zásuvka, spodní police, dřevěná pracovní deska, zadní lem, na stavebním soklu 150 mm	1800	700	710	1	-	-	-	-	-	-	-
07.15	rez	Pracovní stůl skříněvý, police, dřevěná pracovní deska, na stavebním soklu	Pracovní stůl skříněvý, spodní police, dřevěná pracovní deska, zadní lem, na stavebním soklu 150 mm	1200	700	710	1	-	-	-	-	-	-	-
07.16	rez	Pracovní stůl skříněvý, police, bez pracovní desky, na stavebním soklu	Pracovní stůl skříněvý, police, bez pracovní desky, na stavebním soklu 150 mm	3000	700	40	1	-	-	-	-	-	-	-
07.20	rez	Pracovní stůl skříněvý, police, zásuvkový blok, bez pracovní desky, na stavebním soklu	Pracovní stůl skříněvý, police, vlevo zásuvkový blok, bez pracovní desky, na stavebním soklu 150 mm	700	700	710	1	-	-	-	-	-	-	-
07.22	rez	Pracovní deska pro pracovní stůl 07.16 + 07.20, dřež, protisk desky	Pracovní deska pro pracovní stůl 07.16 + 07.20, dřež 500x500 vpravo u stolu 4. p. 07.20, protisk desky, kolek dřež, zadní lem	700	700	710	1	-	-	-	-	-	-	-

49

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm]			ks	příkon elektrický				příkon plyn		připojení ZTI			změkčená voda	Poznámka	Cena 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				
07.17	ostatní technologie	Nářezový stroj, průměr nože 300 mm	Nářezový stroj, 3nekový pohon, průměr nože 300mm, nůž hladký, maximální řez: 195x260 mm, provedení eloxovaný hliník, hmotnost 40 kg	435/580	540/600	420	1	0,45		0,45										
07.18	ostatní technologie	Stolní krájec zeleniny	Celokovový kruhač zeleniny, celokovové krájecí disky, nerezový blok motoru; magnetická bezpečnostní pojistka páky i vika; rychlost 375 ot/min.; výkon až 260 kg/hod., váha 15 kg.	350	320	590	1	0,55		0,55										
07.19	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizapachovou uzávěrou	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizapachovou uzávěrou	300	300		1													
07.21	ostatní technologie	Tlaková sprcha	Tlaková oplachová sprcha se směšovací baterií a napouštěcím ramenem				1													
07.23	Stavba/ZTI	Nástěnné umyvadlo na ruce včetně baterie	Nástěnné umyvadlo na ruce včetně baterie				1													
07.24	Pravozavazec	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1													
07.25	nerez	Pracovní stůl skříňový, police, bez pracovní desky, na stavebním soklu	Pracovní stůl skříňový, vpravo spodní police, vlevo spodní prostor volný, bez pracovní desky, na stavebním soklu 150 mm	1850	700	710	1													
07.28	nerez	Pracovní stůl skříňový, police, bez pracovní desky, na stavebním soklu	Pracovní stůl skříňový, spodní police, bez pracovní desky, na stavebním soklu 150 mm	1750	700	710	1													
07.29	nerez	Pracovní deska pro pracovní stoly 07.25 + 07.28	Pracovní deska pro pracovní stoly 07.25 + 07.28, zední lem	3850	700	40	1													
07.26	ostatní technologie	Vakuová balíčka	Stolní vakuová balíčka, velikost komory 380x350x170, lůžka 355 mm, kapacita 10 m3/hod, hmotnost 60 kg	440	480	430 (860)	1	0,6		0,6										
07.27	nerez	Pojízdný podstavec pod balíčku	Pojízdný podstavec pod balíčku, spodní police, 4 kolečka, z toho 2 brzděná	450	500	400	1													
07.30	nerez	Pracovní stůl skříňový, zásuvka, police, bez pracovní desky, na stavebním soklu	Pracovní stůl skříňový, vlevo zásuvka, spodní police, bez pracovní desky, na stavebním soklu	2300	700	710	1													
07.31	nerez	Pracovní stůl skříňový, zásuvka, police, bez pracovní desky, na stavebním soklu	Pracovní stůl skříňový, vpravo zásuvka, spodní police, bez pracovní desky, na stavebním soklu 150 mm	2300	700	710	1													
07.32	nerez	Pracovní deska pro pracovní stoly 07.30 + 07.31	Pracovní deska pro pracovní stoly 07.30 + 07.31	2300	1400	40	1													
07.33	nerez	Stolový nástavec	Stolový nástavec dvoupatrový	1150	500	400	1													
07.34	nerez	Stolový nástavec	Stolový nástavec dvoupatrový	1150	500	400	1													
07.35	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizapachovou uzávěrou	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizapachovou uzávěrou	300	300		1													
07.36	nerez	Pracovní stůl skříňový, zásuvka, police, bez pracovní desky, na stavebním soklu	Pracovní stůl skříňový, vlevo zásuvka, spodní police, bez pracovní desky, na stavebním soklu 150 mm	2300	700	710	1													
07.37	nerez	Pracovní stůl skříňový, zásuvka, police, bez pracovní desky, na stavebním soklu	Pracovní stůl skříňový, vlevo zásuvka, spodní police, bez pracovní desky, na stavebním soklu 150 mm	2300	700	710	1													
07.38	nerez	Pracovní deska pro pracovní stoly 07.36 + 07.37	Pracovní deska pro pracovní stoly 07.36 + 07.37	2300	1400	40	1													
07.38a	ostatní technologie	Odšťavovač - ostředivka na ovoce a zeleninu	Odšťavovač - ostředivka na ovoce a zeleninu, rychlost 3000 ot/min, kapacita 120 kg/hod., pínící otvor 79 mm, odstředivý koš, dřevěná koláč a filtr z nerez oceli, odpadní koš 6,5 l	235	420	505	1	0,7		0,7										
07.39	nerez	Stolový nástavec	Stolový nástavec dvoupatrový	650	500	400	1													
07.40	nerez	Stolový nástavec	Stolový nástavec dvoupatrový	1150	500	400	1													
07.41	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 brzděná	560	385	1640	1													
08.01	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 brzděná	560	385	1640	1													
08.02	Stavba/ZTI	Centrální změkčovač vody pro gastro	Centrální změkčovač vody pro gastro				1													
08.03	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 brzděná	560	385	1640	1													

50

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm]			ks	příkon elektrického				příkon plyn		příkon ZT			změkčená voda	Poznámka	Cena 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				
08.04	mytí	Myčka na kuchyňské nádoby	Myčka na černé 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 (svítlá) 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, bezpečný mycí a oplachovací ramena v provedení CNS (spodní, vrchní a boční) strop mycího prostoru v sašikované poloze pro stékání vody po stránkách při ukončení mycího cyklu, odúhlené přínění mycího linku dávající na oplachovou a mycí chemii, žerpadlo na odpadní vodu mycí žerpadla s výkonem min. 2,6 kW minimálně dvoustupňová filtrace mycí lázně vč. systému jemného filtru, systém aktivního odčerpávání nečistot při mycím cyklu výkon max. 15,0 kW 230V 400V Odsavač par nástěnný, včetně tukových filtrů a vypoštěčích kohoutků	840	945	1984	1		15,0		15									
08.05	Stavba/VZT	Odsavač par nástěnný	Odsavač par nástěnný, včetně tukových filtrů a vypoštěčích kohoutků	1100	1200		1													
08.06	nerez	Pracovní stůl, dvoudřez, prolis	Pracovní stůl, uprosřed dvoudřez 600x600, prolis desky kolem dřezu	1450	800	900	1													
08.10	nerez	Pracovní stůl	Pracovní stůl, spodní prostor volný, zadní lem	1300	800	900	1													
08.07	nerez	Sklopný rošt ke dřezu	Sklopný rošt ke dřezu	600	700		2													
08.08	ostatní technologie	Tlaková sprcha	Tlaková oplachovací sprcha se směšovací baterií a napouštěcím ramenem				1													
08.09	Stavba/ZT	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizpachovou uzávěrou	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizpachovou uzávěrou	1300	300		1													
08.11	Provozovat	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1													
08.12	nerez	Kombivýlevka	Celonerezová kombinovaná výlevka s umyvadlem	500	700	900	1													
08.13	nerez	Regál roštový	Skladový regál čtyřpolcový - roštové police	1500	600	1800	1													
08.14	nerez	Regál roštový	Skladový regál čtyřpolcový - roštové police	1500	600	1800	1													
08.15	nerez	Pojízdný stojan na GN	Pojízdný stojan na gastronádoby, celonerezové provedení, kapacita 18x GN 1/1 nebo 36x GN 1/2, čtyř otáčková kolečka, z toho dvě brzděná	560	385	1640	1													
xx.xx		Vybavení místnosti není součástí projektu gastro	Vybavení místnosti není součástí projektu gastro				1													
10.01	nerez	Chladicí skříň 601 l - GN 2/1	Chladicí skříň 601 l, GN 2/1, celonerezové provedení, s ventilátorem, elektronické ovládání s textovým displejem, vnější digitální ukazatel vnitřní teploty, zámek dvojitý	700	830	2150	1	0,25		0,25										

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry (mm)		ks	příkon		příkon		příkon		zněkenná voda	Poznámka	Cena bez DPH / ks	Cena bez DPH / celkem
				š.	hl.		v.	230V	400V	230V	400V	230V				
10.02	termika	EL konvektomat 6x GN 1/1	EL Konvektomat 6x GN 1/1, vaření, naparování, expresní vaření, konvekční/vzduch, víhkost, nastavitelná nezávisle na teplotě, kombivariční, regenerační a banketový program, individuální ovládní víhkosti, samostatná regenerační /banketová kuchařka, nízkoteplotní vaření, vaření a udržování, vařicí deska 4- výsokoběžná sonda, FlexiTrack umožňuje vybrat si mezi příborným či podélným způsobem vkládní 1/1 gastronóm; umožňuje také použití pedich plechu 60x40 cm, samý vývoj páry, integrovaný ovládní vývrtků páry, kontrolní ovládní, ledovou rukou, rychlé předehřítí, rychlé chlazení varného prostoru, automatický systém odsávkí páry z varného prostoru na konci vaření, samostatná kuchařka pro individuální regenerační programy, 300 programů o 12 krocích, přednastavené varné procesy, ovládní pomocí symbolů, kontrola času jednotlivých vurnú, včetně elastického systému, varná komora z chromnicková ocelí	997	799	1	10,9	10,9	10,9	10,9	•					
10.03	neroz	Podstava pod konvektomat, vany na GN	Podstava pod konvektomat, vany na GN	1500	800	710	1									
10.04	neroz	Pracovní stůl skřínový, police, bez pracovní desky, na stavebním soklu	Pracovní stůl skřínový, spodní police, bez pracovní desky, na stavebním soklu 150 mm	1500	800	710	1									
10.05	neroz	Pracovní deska pro pracovní stůl 10.03 + 10.04	Pracovní deska pro pracovní stůl 10.03 + 10.04, 10.04, zadní lara	3000	800	40	1									
10.06	neroz	Chladicí skřín 6011 - GN 2/1	Chladicí skřín 6011 (GN 2/1, celonerezová provedení, s ventilátorem, elektronické ovládní, s ledovým uspiejením, větší digitální ukazatel vývrtků, zábrnká, dvéřky	700	830	2150	1	0,25	0,25	0,25						
10.07	neroz	Pracovní stůl skřínový, police, bez pracovní desky, na stavebním soklu	Pracovní stůl skřínový, spodní police, bez pracovní desky, na stavebním soklu 150 mm	1500	700	710	1									
10.08	neroz	Pracovní stůl skřínový, police, bez pracovní desky, na stavebním soklu	Pracovní stůl skřínový, spodní police, bez pracovní desky, na stavebním soklu 150 mm	1400	700	710	1									
10.09	neroz	Pracovní deska pro pracovní stůl 10.07 + 10.08 + 10.13	Pracovní deska pro pracovní stůl 10.07 + 10.08 + 10.13, zadní lara	33007	700	50	1									
10.10	termika	EL kotel - 150 l, na stavebním soklu	Elektrický kotel - 150 l, doba zaváření: 26 min, 1100 W, 32 min; (150 l), napouštěcí baterie, bezzávadná svařky, ovládní prvky jsou chladicí páry voda, vchodní a ledová zasklápní knoflíky a Upravitelné množství svařování. Možnost nastavení výškové úrovně ohřev. Vnějšího páštějícího ze samostatného vyfúče páry, chojící lamelně izolované vlně s ocelí potažené svařováním, vnitřní lara z 4004, automatické odvědní proti korozí (DIN 1.4404), vnější páštějící tepelně izolovaný, automatická kontrola hladiny vody ve vývrtce páry, automatická regulace tlaku páry v páštějící, 3 vnitřní stupně vaření, jistič zabudovaný do kontrolky ohřevu, termostatem ovládné vaření, závěsné odmětky pro měření hladiny, vypustný kohout, možnost připojení na systém HACCP, konstrukce a páštějící kompletně z nerez, materiálu DIN 1.4301 (výfina materiálu vlnitého plechu DIN 1.4404), na stavebním soklu 150 mm	1000	850	750	1	25,8	25,8	26,8	•					

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry (mm):			připojení el. síla:			připojení el. síla:			Poznámka	Cena bez DPH / ks	Cena bez DPH / celkem	
				š.	h.	v.	ks	př. 230V, kWh/a	př. 400V, kWh/a	př. 230V, kWh/a	př. 400V, kWh/a	SV				TV
10.11	termika	El. kotel - 150 l, na stavebním soklu	Elektrický kotel - 150 l, doba zavření: 26 min. (100 l) / 32 min. (195 l), nepouštěcí baterie, bezseptické světy, ovládací prvky jsou chráněny proti vodě, vibraci a tepu, postranní kotel s U-připojením pro správné 838881, rušoběžná vnější i vnitřní vana, ohřev vnitřního přístřeší parou za samostatného vyfukce odvě, světla teplotně izolované víko s průhledným závěsem, vnitřní vana s ocelí, ovládací jednotka (DIN 1.4404), vnější ovládací prvky (tepelná izolace), sanitární kotel, který má bezpečnostní uzamčení, sanitární kotel regulace teploty a tlaku, 3 vnitřní ohřev, termoelementy, uzavírací ventil, závěsná odměrky pro měření hladiny, výstupní kotel, možnost připojení na systém HACCP, konstrukce a pásek sjezd kompozitní z nerez, materiál DIN 1.4301 (výjma materiálu vnitřního přístřeší DIN 1.4404), na stavebním soklu 150 mm	1000	850	750	1	25,8	25,8	25,8	•	•	•			
10.12	Staveba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protišplachovou uzávěrou	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protišplachovou uzávěrou	2000	400		1							€		
10.13	nerez	Pracovní stůl skřínový, police, bez pracovní desky, na stavebním soklu	Pracovní stůl skřínový, spodní police, bez pracovní desky, stejné čelo jako vedlejší technologie, na stavebním soklu 150 mm	1300	850	710	1									
10.14	termika	Varný monoblok pod jedinou deskou, na stavebním soklu	Varný monoblok se zabudovanými varnými aparáty - 10,15, 10,17, 10,20, 10,21, postavený na stavebním soklu, pracovní deska vyrobená z 3mm silné nerezové oceli AISI 304, přehled hrana provedená s odslapáním podhledem, jednotlivé přístroje vevaratelný či vložený s dílčím spárou vypínanou řídicím tlačítkem	1200	850	750	1									
10.15	termika	El. kotel - 195 l - 2x GN 1/1, na stavebním soklu	Elektrický kotel - 190 l, doba zavření: 26 min. (100 l) / 38 min. (195 l), nepouštěcí baterie, bezseptické světy, ovládací prvky jsou chráněny proti vodě, vibraci a tepu, postranní kotel s U-připojením pro správné 838881, rušoběžná vnější i vnitřní vana, ohřev vnitřního přístřeší parou za samostatného vyfukce odvě, světla teplotně izolované víko s průhledným závěsem, vnitřní vana z oceli, ovládací jednotka (DIN 1.4404), vnější ovládací prvky (tepelná izolace), sanitární kotel, který má bezpečnostní uzamčení, sanitární kotel regulace teploty a tlaku, 3 vnitřní ohřev, termoelementy, uzavírací ventil, závěsná odměrky pro měření hladiny, výstupní kotel, možnost připojení na systém HACCP, konstrukce a pásek sjezd kompozitní z nerez, materiál DIN 1.4301 (výjma materiálu vnitřního přístřeší DIN 1.4404), na stavebním soklu 150 mm	1000	850	750	1	25,8	25,8	25,8	•	•				
10.16	Staveba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protišplachovou uzávěrou	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protišplachovou uzávěrou	1000	400		1							€		
10.17	nerez	Pracovní stůl skřínový, police, bez pracovní desky, na stavebním soklu	Pracovní stůl skřínový, police, stejné čelo jako vedlejší technologie, na stavebním soklu 150 mm, pracovní deska propojena s okolní technologií a řešením odskok	1100	850	750	1									
10.18	osazení	neobsazeno														
10.19	technologie	Nepouštěcí baterie pro varný blok	Nepouštěcí baterie pro varný blok				1									

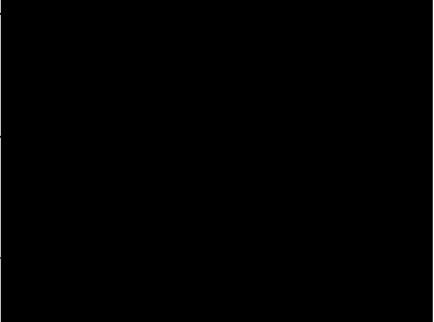
53

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry (mm)		hmotnost kg	připojení elektrické síť		připojení ostatní			Poměr m2	Cena bez DPH / kč	Cena bez DPH / celkem	
				š.	hl.		v.	š.	hl.	v.	š.				hl.
10.33	chlazení	Šokový chlizač/zmrzačovač (10-20x GN 1/1)	Solový chlizač/zmrzačovač, 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., čtyř chlizačové cívky, 1x3 °C - s topnou chladičnou vzduchu nízký rekvasifikaci pod 0 °C, pro ryby, vln, krabčích, těstovin, tenké produkty atd., 2x3 °C - pro maso polévky, omáčky, sítě produkty atd., 3x18 °C - pro přímé zmrazení horkých právě solených produktů, proces je koncipován tak, aby nedocházelo k ledu efektu, 4x18 °C - pro zmrazení studených produktů nebo produktů o teplotě okolo vestavěný agregát, chlazení vzduchem, topiční sonoda, rožná věsná 85 mm, přesahující ovládací LCD panel, vícebodová nastavení chlaziva do výhledů, výhledový LCD displej, ovládací panel, kontrola, monitor, řízení výkonem, 600 mm pro přední, 600 mm pro zadní, 600 mm výškový limit pro viditelnost, Vlastnosti: kompaktní, snadná instalace, výkon, bezproblémová obsluha, nízká spotřeba, nízká úroveň hluku, GN s možností umístění GN od hloubky 20 mm, možnost použití plechu plechové normy 600x400 mm.	790	971	1585	1	2.9	2.9						
10.34	Stavba/VZT	Klimatický odvlhčič vzduchu (Altra)	Klimatický odvlhčič vzduchu (Altra)			1								Dodávka stavby/VZT	
10.35	Stavba/VZT	Měření teploty vnitřní na více než 20 místech	Měření teploty vnitřní na více než 20 místech			1								Dodávka stavby/VZT	
10.36	Provozovatel	Pojízdná nádrha na odpad, podstolová výška	Pojízdná nádrha na odpad, podstolová výška			1								Dodávka provozovatele	
11.01	neraz	Pojízdný vyfukovací zásobník na talíře - 2x 55 talířů	Pojízdný vyfukovací zásobník na talíře - 2x 55 talířů			985	480	900	1	1.5			1.5		
11.02	neraz	Vysušič talířů od myčky, rolný	Vysušič talířů od myčky, rolný, nepojení na odpad, samotný prostor volný zespodu lem			1650	700	900	1						
11.03	mycí	Mycí stroj s automatickým posuvem koší, výkon 80/120hod., se sušicí žehlicí	Myčka musí být vybavena elektronikou s uzávkou servisních parametrů, servisním chybovým hlášením s možností kontroly a nastavení provozních parametrů. Konstruktce myčky, výškový displej, dle, mycí talíř, síla a čepadla včetně objemných kol musí být z materiálu min. CrNi 1.4301, všechny částové díly mechanicky namáhané musí být vyrobeny stejným vláknem v množství min. 25 % Myčka musí být vybavena systémem předehřívání epichuby, který dle stavebního množství může přeprogramovat myčku, myčka musí být vybavena automatickou funkcí zajišťující, že myčka myje, jen když je v ní nádobí.			3150	872	2049	1		32		32		
11.04	Stavba/VZT	Kompletní rekonstrukce podstolová varna s roštěm a protišlachovou uzávkou	Kompletní rekonstrukce podstolová varna s roštěm a protišlachovou uzávkou			900	300		1					Dodávka stavby/VZT	

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm]				připojení nádob				připojení vody		změtková voda	Poznámka	Cena bez DPH / ks	Cena bez DPH / celkem
				s.	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				
11.24a	nerez	Pracovní stůl, 1x gumová stěrka	Pracovní stůl, 1x gumová stěrka, spodní prostor vlnitý, bez pracovní desky	1800	950	860	1										
11.24b	nerez	Pracovní deska	Pracovní deska ke stolum č.p. 11.24 a 11.24a, pravý a levý lem, protažená deska přes polopříčku	3300	950	860	1										
11.25	Provozovatel	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				2										
11.26	ostatní technologie	Vozík na koše	Vozík na koše	520	520	205	2										
11.27	ostatní technologie	Pojízdný zásobník na koše	Vozík na koše s posuvem, uzavřený, kapacita 6 až 10 košů dle typu, koše 500x500 nebo 525x525	714	758	931	2										
11.28	nerez	Pojezd	Pojezdová dráha nerezová	3300	350		1										
11.29	nerez	Pojezd	Pojezdová dráha nerezová	3700	350		1										
12.01	ostatní technologie	Pojízdný zásobník na koše	Vozík na koše s posuvem, uzavřený, kapacita 6 až 10 košů dle typu, koše 500x500 nebo 525x525	714	758	931	1										
12.02	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							
12.03	nerez	Výdejní skříňový stůl, police, na stavebním soklu	Výdejní skříňový stůl, spodní police, příprava pro zabudování výdejního automatu, interiérový obklad z vnější strany, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky	1850	650	710	1										
12.04	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										
12.05	ostatní technologie	Výrobník překápaných nápojů - 2x 20 l	Výrobník překápaných nápojů - 2x 20 l, kapacita 50 l/hod., 2x zásobník 20 l, doba varu 14 min., digitální displej	1173	600	947	1		9,3		9,3						
12.06	nerez	Výdejní skříňový stůl, police, zásobník na koše	Výdejní skříňový stůl, spodní police, zabudovaný zásobník na koše s posuvem, kapacita 5 košů, interiérový obklad z vnější strany, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky	1400	1000	710	1										
12.07	nerez	Výdejní skříňový stůl, police, chlazená deska, agregát, na stavebním soklu	Výdejní skříňový stůl, spodní police, chlazená deska, podvěšený agregát, interiérový obklad z vnější strany, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky	2100	1000	710	1	0,3		0,3							
12.08	nerez	Výdejní skříňová konstrukce, na stavebním soklu	Výdejní skříňová konstrukce, spodní police, interiérový obklad z vnější strany, levý a částečný zadní lem, na stavebním soklu 150 mm	4700	450	750	1										
12.09	STÁVAJÍCÍ	Pojízdná vyhřívaná vodní lázeň 4x GN 1/1 - STÁVAJÍCÍ ZARÍZENÍ	Pojízdná vyhřívaná vodní lázeň 4x GN 1/1 - STÁVAJÍCÍ ZARÍZENÍ				2	2,8		5,6							
12.10	nerez	Pojízdný vyhřívaný zásobník na talíře - 2x 55 talířů	Pojízdný vyhřívaný zásobník na talíře - 2x 55 talířů, 4 kolečka, z toho 2 brzdná, termosníl	985	480	900	2	1,5		3							
12.11	nerez	Pojízdný zásobník na plata a přístroje	Pojízdný zásobník na plata a přístroje, v horní části nosič pro umístění 4 ks GN1/4 na přístroje, spodní police pro ukládání přístrojů, 4 kolečka, z toho 2 brzdná	752	630	1450	1										
12.12	nerez	Výdejní skříňový stůl, chlazená vana 3x GN 1/1, skleněná nástavba s osvětlením	Výdejní skříňový stůl, zabudovaná chlazená vana 3x GN 1/1, pojezdová dráha z jedné strany, skleněná nástavba s osvětlením, interiérový obklad ze všech stran, 4 kolečka, z toho 2 brzdná	1800	1400	900	1	0,5		0,5							
12.13	nerez	Pojízdná vyhřívaná vodní lázeň 2x GN 1/1	Pojízdná vyhřívaná vodní lázeň 2x GN 1/1, dle náplně, otevřený spodní prostor, 4 kolečka, z toho 2 brzdná	860	685	900	1	1,4		1,4							
12.14	ostatní technologie	Pojízdný zásobník na koše	Vozík na koše s posuvem, uzavřený, kapacita 6 až 10 košů dle typu, koše 500x500 nebo 525x525	714	758	931	1										
12.15	nerez	Nerezová pracovní deska	Nerezová pracovní deska ke stolum č.p. 12.06, 12.07 a 12.08 ???, zadní a pravý lem	3500	1000	40	1										
12.16	nerez	Pojezd	Pojezdová dráha	10300	350		1										

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm]		přívod elektr. energie		přívod tepelné energie		TV	odpad DN	změková voda	pozůstatka	Cena bez DPH / ks	Cena bez DPH / celkem
				s.	N.	v.	přívod kW/ks	přívod kW/ks	přívod kW/ks						
13.01	ostatní technologie	Pojízdný zásobník na koše	Vozík na koše s posuvným uzamykáním, kapacita 6 až 10 košů dle typu, koše 500x500 nebo 525x625	714	758	931	-	-	-	-	-	-	-	32 871,00	32 871,00
13.02	technologie	Výdejní nápojový automat	Výdejní nápojový automat, kapacita nápojů 1200 ks - 02 litry, 1x koncovková voda	410	500	1460	0,36	0,36	-	-	-	-	-	152 341,00	152 341,00
13.03	nezez	Výdejní skřínkový stůl, police	Výdejní skřínkový stůl, spodní police, příprava pro zabudování výdejního automatu, interaktivní ovládací z vnější strany, na stavebním soklu 150 mm, bez anacovní desky	1700	900	710	1	-	-	-	-	-	Na stavebním soklu	35 920,00	35 920,00
13.04	ostatní technologie	Zásobník na studené a teplé nápoje, včetně odtávání misky	Zásobník na studené a teplé nápoje, dvojitá izolovaná sbírna, kapacita 20 l, včetně odtápní omšavky	374	510	1	-	-	-	-	-	-	-	19 150,00	19 150,00
13.05	technologie	Výrobek pro přípravu nápojů - 2x 20 l	Výrobek pro přípravu nápojů - 2x zásobník 20 l, doba varu kapacita 50 l (mod. 2x zásobník 20 l, doba varu 14 min., digitální časovač)	1173	600	947	1	9,3	9,3	-	-	-	-	112 700,00	112 700,00
13.06	nezez	Výdejní skřínkový stůl, police, zásobník na koše	Výdejní skřínkový stůl, spodní police, chlazná deska, podstavený agregát, interaktivní ovládací z vnější strany, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky	1500	900	710	1	-	-	-	-	-	Na stavebním soklu	38 058,00	38 058,00
13.07	nezez	Výdejní skřínkový stůl, police, chlazná deska, agregát	Výdejní skřínkový stůl, spodní police, chlazná deska, podstavený agregát, interaktivní ovládací z vnější strany, na stavebním soklu 150 mm, bez pracovní desky	2200	900	710	1	0,3	0,3	-	-	-	Na stavebním soklu	114 085,00	114 085,00
13.08	nezez	Výdejní skřínková konstrukce	Výdejní skřínková konstrukce, spodní police, interaktivní ovládací z vnější strany, pravý a levý skřínkový zónní lam, na stavebním soklu 150 mm	4700	450	750	1	-	-	-	-	-	Na stavebním soklu	59 250,00	59 250,00
13.09	STAVAJÍCÍ	Pojízdná vyřizovaná vodní lžička 4x GN 1/1 - STAVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	Pojízdná vyřizovaná vodní lžička 4x GN 1/1 - STAVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	985	480	900	2	1,5	3	-	-	-	STAVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	76 424,00	76 424,00
13.10	nezez	Pojízdná vyřizovaná vodní lžička na talíře - 2x 55 talířů	Pojízdná vyřizovaná vodní lžička na talíře - 2x 55 talířů, 4 kolečka, 2 lžičky z oceli, 2 temperovací jednotky	752	630	1450	1	-	-	-	-	-	-	25 875,00	25 875,00
13.11	nezez	Pojízdný zásobník na pláca a přibory	Pojízdný zásobník na pláca a přibory, 4 kolečka, 2 lžičky z oceli, 2 temperovací jednotky, 4 kolečka, 2 lžičky z oceli, 2 temperovací jednotky	1900	1400	900	1	0,5	0,5	-	-	-	-	103 920,00	103 920,00
13.12	nezez	Výdejní skřínkový stůl, chlazná vana 3x GN 1/1, skřínková nádobníka a osvětlení	Výdejní skřínkový stůl, zabudovaná chlazná vana 3x GN 1/1, police, chlazná deska z jedné strany, automatická nádobníka a osvětlení, 4 kolečka, z toho 2 brzdná	660	665	900	1	1,4	1,4	-	-	-	-	32 870,00	32 870,00
13.13	nezez	Pojízdná vyřizovaná vodní lžička 2x GN 1/1	Pojízdná vyřizovaná vodní lžička 2x GN 1/1, delší, 4 kolečka, 2 lžičky z oceli, 2 temperovací jednotky	714	758	931	1	-	-	-	-	-	-	38 536,00	38 536,00
13.14	ostatní technologie	Pojízdný zásobník na koše	Vozík na koše s posuvným uzamykáním, kapacita 6 až 10 košů dle typu, koše 500x500 nebo 525x625	5400	950	40	1	-	-	-	-	-	-	38 894,00	38 894,00
13.15	nezez	Nerezová pracovní deska	Nerezová pracovní deska (ve státním úřadu 13.06 a 13.07, zadání o pravý lam	10100	350	1	-	-	-	-	-	-	-	53 459,00	53 459,00
13.16	nezez	Pojezd	Pojízdná deska	10100	350	1	-	-	-	-	-	-	-	53 459,00	53 459,00
14.01	ostatní technologie	Chladicí box, výpěrník, připojeno na externí agregát	Chladicí box, bez podlahy, dvířka 650 mm, samostatná signalizace otevřených dveří nebo pokusu teploty, včetně železného výkrofu chyceného pro box, výpěrník, odbočeno na externí agregát	1900	2600	2200	1	0,5	0,5	-	-	-	Připojeno na externí agregát chlazení gastro	117 500,00	117 500,00
07.12	Stavba/ZTI	Kochnutí pro přípravu jídla	Kochnutí pro přípravu jídla	300	300	1	-	-	-	-	-	-	Dotávková stavba/ZTI	192 500,00	192 500,00
07.13	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová průběhová vana s rostem a průběhovou izolací	Kompletní nerezová průběhová vana s rostem a průběhovou izolací	300	300	1	-	-	-	-	-	-	Dotávková stavba/ZTI	192 500,00	192 500,00
xx.01	ostatní technologie	Sjednocená jednotka chlazení k chlazcím boxům	Sjednocená jednotka chlazení k chlazcím boxům					8,7	8,7	-	-	-	-		
02.01	nezez	Mylí stůl s dřezem	Mylí stůl, uprostřed dřez 1000x600, spodní police, zadní a pravá oštkovací stěna 300 mm	2000	700	900	1	-	-	-	-	-	Připojená armatura ke dřezu je součástí jednotky dřezu	37 387,00	37 387,00

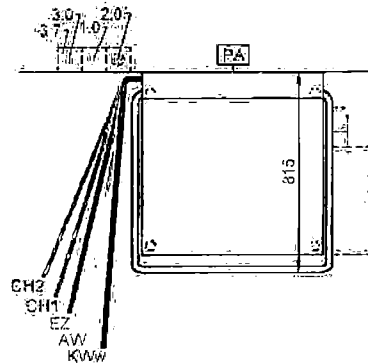
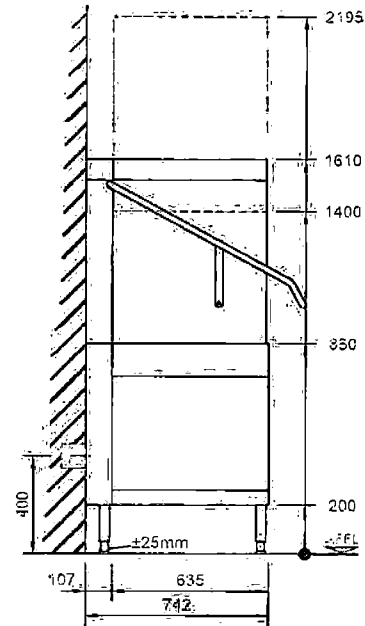
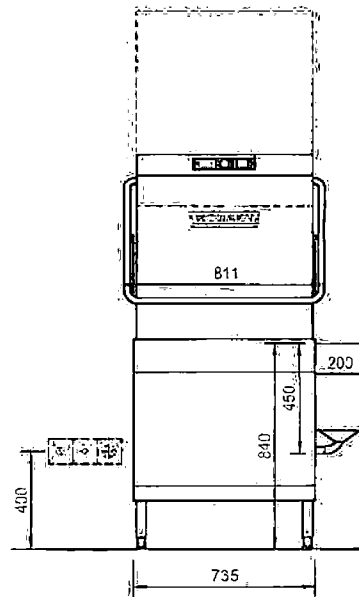
poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry (mm)			příkon		příkon		příkon		příkon		změrná voda	poznámka	Cena bez DPH / 100	Cena bez DPH / celkem
				š.	hl.	v.	ka	príkon kW/ks	príkon kW/ks	príkon kW/ks	príkon kW/ks	opad DN	opad DN					
02.02	čistící technologie	Talová sprcha	podrobný popis				1											
02.03	Skvělá ZTI	kompatibilní/alternativní podlahová sprcha s nožem a srazovacími boky (kondenzát)	Talová úvlečková sprcha se smlávkou baterií a nespouštěcím remenem	300	300	1												
02.04	čistící technologie	Regál - komoda	Regál skladový luminescentní svítícíkový	1200	600	1800	2											
KC.02	pození technologie	Jednotka chlazení k mrazicímu boxu	Jednotka chlazení k mrazicímu boxu				1	0,6										
M01		Montáž gastrotechnologie	Montáž technologií				1											
M02		Montáž chladicí technologie	Montáž chladicí technologie				1											



TECHNICKÉ LISTY

MYCÍ STROJ NA KUCHYŇSKÉ NÁDOBÍ, PRŮCHOZÍ, KOŠOVÝ

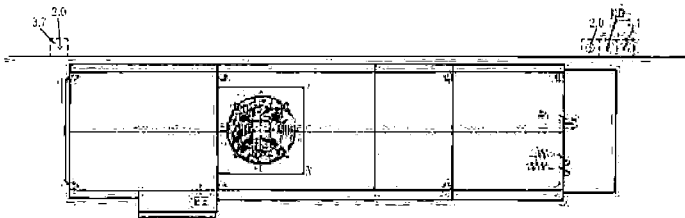
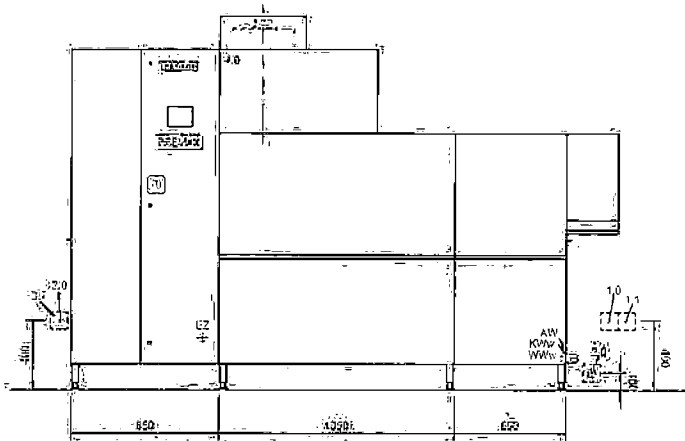
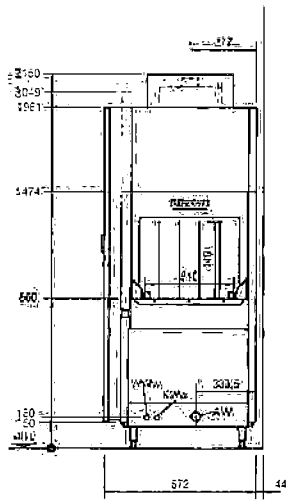
- **Technický list nebo výkres výrobce (rozměry, média, funkce a ovládání)**



Machine-Type: Dish- and Utensilwasher						Heating: Electrical		
Modél: PREMAX AUPL-10A						Operation: R/L/R		
Rack size: 500 x 500			Loading height: 540			Main-Switch: by others		
required supply. (by others); (all installations according to local regulations) (technical feasibility must be checked on site)								
Electric	Voltage	Frequency	Supply	Fuse	Total Load	Position in mm		
3,7	PA	Equipement	400 V	50 Hz	3-N-PE	max. 3 x 35 A	16,8 kW	400mm AFFL
Water		Consumption	Temp.	Hardness	Conductance	Dimension	Connection	Position in mm
2,0	AW	Drain. (E) (open provided by customer) / (max. 60mm height 800mm)				DN50	Drain pipe	400mm AFFL
1,0	KWw	1/4" I (Rack) / 40.0 I (Filling)	min. 10 °C / max. 60 °C	max. 3,75 clark (0,5mmol/l) / 80µS/cm	required water flow min. 5l/min	DN20	G 3/4 male	400mm AFFL
Water-Flow-Pressure provided by customer: min. 0,5 bar / 7,1 psi - max. 10 bar / 145 psi (Installation in accordance to DIN 19881)								
machine-side connections and data								
CH1 Supply hose for detergent (blue)		2000 mm		CH2 Supply hose for rinse-aid (transparent)		2000 mm		
EZ Power cord		2500 mm		AW Drain hose (D20 / OD25)		2000 mm		
Heat Radiation (thermal output to the room)				washware: 2,3 kW				
				litenl: 0,3 kW		available: 0,9 kW		
Das Urheberrecht an dieser Zeichnung verbleibt bei der HOBART GmbH. Jede nicht von uns schriftlich genehmigte Benutzung, Vervielfältigung, Überlassung an Dritte ist strafbar und macht schadensersatzpflichtig.								
This document contains proprietary and confidential data of HOBART GmbH. No disclosure, reproduction or use of any part thereof may be made without written permission of HOBART GmbH.								
HOBART			HOBART GmbH Robert-Bosch-Straße 17 77858 Offenburg, Germany		Tel.: +49 (0) 781 800-3 Fax: +49 (0) 781 800-2318 www.hobart.de		Angebot <input type="checkbox"/> Quotation Auftrag <input type="checkbox"/> Order	
Datum / Date: DATUM =		Project: PROJEKT-NAMÉ						
Gezeichnet / Drawn by: GEZEICHNET:		PROJEKT-ANSCHRIFT						
Geprüft / Checked by: GERÜFT:		PROJEKT-LAND						
Projectmanager: PROJEKTMANAGER:		Maßstab / Scale: MA&STAB	Order-No.: ORDER-NR.:	Zeichnungsnummer / Drawing No.: ZEICHNUNGSNUMMER				

MYCÍ STROJ NA KUCHYŇSKÉ NÁDOBÍ S AUTOMATICKÝM POSUVEM KOŠŮ

- **Technický list nebo výkres výrobce (rozměry, média, funkce a ovládání)**

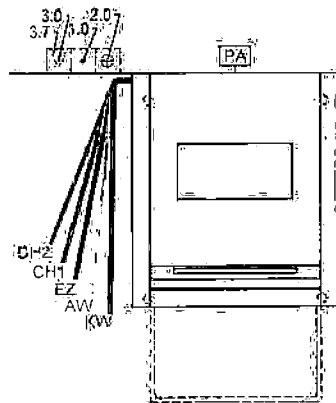
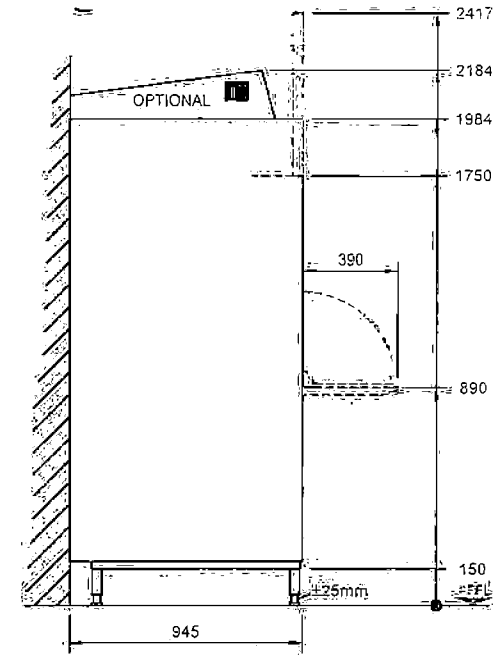
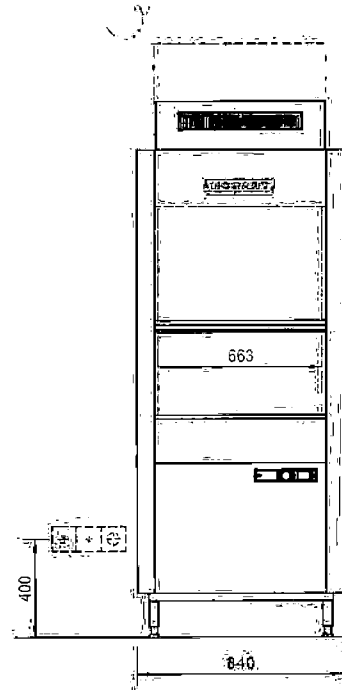


Machine-Type:	Container Washer	Heating:	Electrical
Model:	PREMAX CP	Laundry-Machine:	L-LOS, CMP
Operation:	Right / Left	Material:	Steel
Capacity:	330	Material-Options:	Build in Machine
<p>Technical drawing of a machine or equipment or a machine or equipment (technical drawing) is a drawing of a machine or equipment.</p> <p>Technical drawing of a machine or equipment or a machine or equipment (technical drawing) is a drawing of a machine or equipment.</p> <p>Technical drawing of a machine or equipment or a machine or equipment (technical drawing) is a drawing of a machine or equipment.</p>			
<p>Das Urheberrecht an dieser Zeichnung verbleibt bei der HOBART GmbH. Jede nicht von uns schriftlich genehmigte Benutzung, Vervielfältigung, Übertragung an Dritte ist strikter und nicht behoben. Sonstige Haftung.</p> <p>The intellectual property rights remain with HOBART GmbH. No disclosure, reproduction or use of any part thereof may be made without written permission of HOBART GmbH.</p>			
HOBART			Angebot <input type="checkbox"/> Quotation Auftrag <input type="checkbox"/> Order
Datum / Date:	Projekt		
DATUM	PROJECT-NAME		
Gezeichnet / Drawn by:	PROJEKT-ANSCHRIFT		
GEZEICHNET	PROJEKT-LAND		
Geprüft / checked by:	Projekt-Nr. / Order-Nr.		
GEPRÜFT	Zeichnungsnummer / Drawing-Nr.		
Projektmanager:	MASSSTAB	ORDER-NR.:	ZEICHNUNGSNUMMER

69

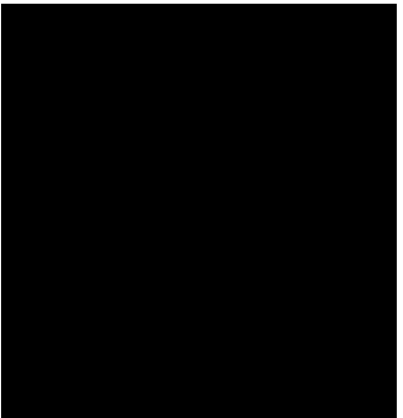
MYCÍ STROJ NA KUCHYŇSKÉ NÁDOBÍ

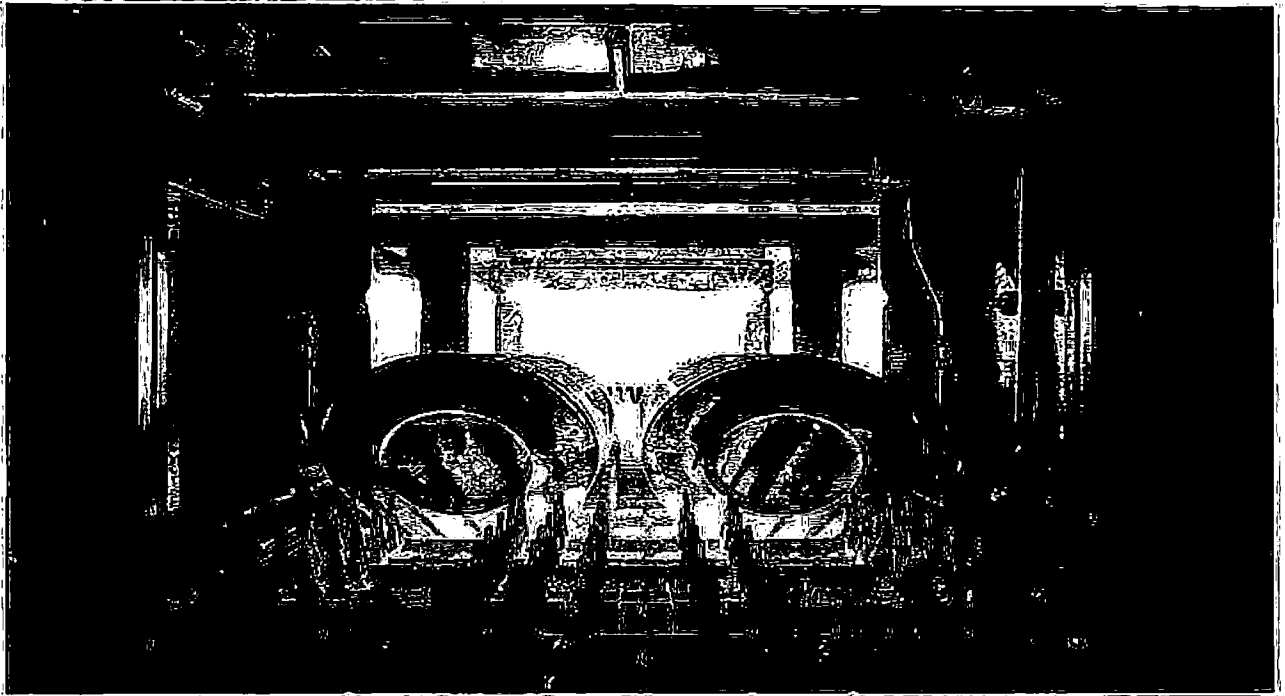
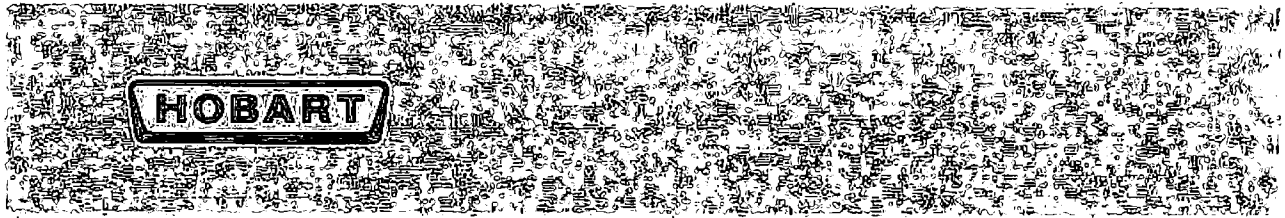
- **Technický list nebo výkres výrobce (rozměry, média, funkce a ovládání)**



Machine-Type: Utensil Washer		Heating: Electrical	
Model: PREMAX UP-10A		Operation: R/L/R	
Rack size: 600 x 760 Loading height: 860		Main-Switch: by others	
required supply... (by others) (all installations according to local regulations) (technical feasibility must be checked on site)			
Electric	Voltage	Frequency	Supply
3.7 PA	400 v	50 Hz	3-PE
3.0 EZ			3x32-A
			15,5 kW
			400mm AFFL
Water	Consumption	Temp.	Hardness
2.0 AW	80 l/Rack	min 10 °C	max 3.75 dmk (0.5mmol/l) / 80µS/cm
1.0 KWw	80 l/Filling	max 60 °C	required water flow min. 5l/min
Water-Flow-Pressure: provided by customer, min. 0.5 bar / 7.1 psi - max. 1.0 bar / 14.5 psi (restrictions in accordance to DIN 19881)			
machine-side connections and data			
CH1: Supply hose for detergent (blue)	2500 mm	CH2: Supply hose for rinse aid (transparent)	2500 mm
EZ: Power cord	1800 mm	AW Drain hose ID20 / OD25	2000 mm
		KWw Supply hose RW	2000 mm
		Heat Radiation (thermal output to the room)	
washware	3.0 kW	Laundry	0.6 kW
		sensible	1.0 kW
Das Urheberrecht an dieser Zeichnung verbleibt bei der HOBART GmbH. Jede nicht von uns schriftlich genehmigte Benutzung, Vervielfältigung, Überlassung an Dritte ist strafbar und macht schadensersatzpflichtig. This document contains proprietary and confidential data of HOBART GmbH. No disclosure, reproduction or use of any part thereof may be made without written permission of HOBART GmbH.			
HOBART		Angebot <input type="checkbox"/> Quotation	
Roberts-Bosch-Strasse 17 76590 Offenburg, Germany		Auftrag <input type="checkbox"/> Order	
Datum / Date: DATUM		Project: PROJECT-NAME	
Gezeichnet / Drawn by: GEZEICHNET:		PROJECT-ANSCHRIFT	
Geprüft / Checked by: GERÜFT:		PROJECT-LAND	
Projectmanager:		Maßstab / Scale:	Order-No.:
PROJEKTMANAGER:		MAßSTAB	ORDER-NR.:
		Zeichnungsnummer / Drawing-Nr.:	ZEICHNUNGSNUMMER

69





Projekt: Grundschule Libcicka

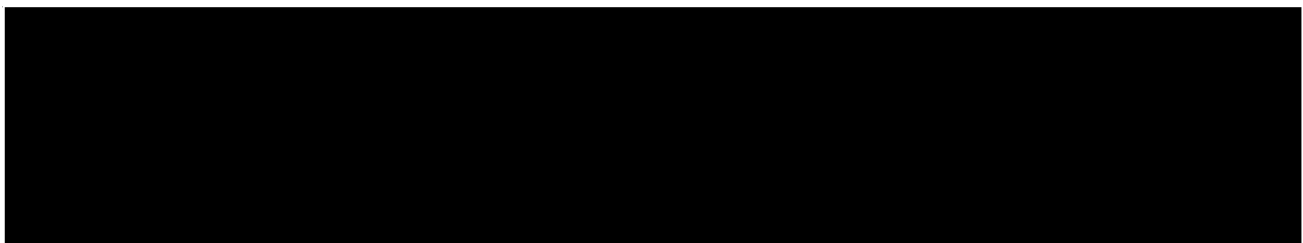
Investitionen

Maschinenbeschreibung

Produktdetails

Technische Daten

Liefer- und Zahlungsbedingungen





HOBART

Investitionen

<u>Pos.</u>	<u>Anz.</u>	<u>Beschreibung</u>
-------------	-------------	---------------------

Grundschule Libcická

08.04	1	Universalspülmaschine PREMAX UP-10A
	1	Abwasser-Wärmerückgewinnung bei Kaltwasseranschluss (SEF-15/107)
	1	Türöffnung VAPOSTOP / Abluft-Wärmerückgewinnung (SEF-15/106)
11.03	1	Korbdurchlaufmaschinen Serie CP Premax
		Typ: CP-L-A-DS-CHP
11.17	1	Haubenspülmaschine PREMAX AUPL-10A
	1	VAPOSTOP Haubenöffnung zur wirkungsvollen Verhinderung des Dampfaustritts (SEF-14/047)



Maschinenbeschreibung:
Pos. 08.04 Universalspülmaschine UP-10A

ABLUFTWÄRMERÜCKGEWINNUNG

Die optionale Abluftwärmerückgewinnung bei Fronttür-Modellen nutzt die Energie aus dem 60°C heißen Wrasen zur Erwärmung des Frischwassers.

Feuchtigkeit und Energie werden nicht unkontrolliert an den Raum abgegeben sondern effizient über einen Wärmetauscher der Spülmaschine zurückgeführt.

- Spart über 5.000 kWh pro Jahr
- Reduziert die Raumtemperatur
- Verbessert das Raumklima

ABWASSERWÄRMERÜCKGEWINNUNG

Die Energie des 65°C heißen Abwassers wird zur Erwärmung des Frischwassers genutzt.

Die optionale Abwasserwärmerückgewinnung leitet das heiße Abwasser entlang dem zuströmenden Frischwasser.

Dadurch wird das Frischwasser auf bis zu 45°C erwärmt, bevor es im Boiler auf die finale Klarspültemperatur erhitzt wird.

Komplett anschlussfertig:

- Zu- und Ablaufschlauch
- Anschlußkabel
- Klarspülmittel-Dosierpumpe
- Klarspülpumpe
- Flüssig-Reiniger-Dosiergerät
- Ablaufpumpe
- Rücksaugverhinderer
- Tankheizung
- Durchlauferhitzer, elektrisch

1 Abwasser-Wärmerückgewinnung bei Kaltwasseranschluss

Optionale Abwasser-Wärmerückgewinnung: Spart bis zu 7,4 kWh. Die notwendige Boilerleistung kann von 15 kW auf 9 kW reduziert werden.

1 Türöffnung VAPOSTOP / Abluft-Wärmerückgewinnung

für UPS, Durchlauferhitzer 15 kW, Gesamtanschlusswert 18,2 kW



Technische Daten:
Pos. 08.04 Universalspülmaschine UP-10A

Abmessungen	in. [mm]
Maschinen-Breite	840 mm
Maschinen-Tiefe	945 mm
Maschinen-Tiefe bei geöffneter Tür	1335 mm
Maschinen-Höhe	1984 mm
Maschinen-Höhe bei geöffneter Tür	2417 mm
Maschinen-Höhe bei reduzierter Tür	2200 mm
Einschubhöhe	860 mm

Leistungen	
Programmzeiten* P1/P2/P3/P4	120/240/280/Sonderprogramme
Frischwasserprogramm	P1/P2/P3/P4
Spülleistung**	bis zu 30 Körbe/h, 180 1/1 GN-Schalen/h, 120 EN-Behälter/h
Waschtemperatur	65 °C
Klarspültemperatur	ca. 85 °C
Tankinhalt	80 l
Frischwasserverbrauch/Korb P1/P2/P3/P4	8 l

Anschlusswerte	
Heizleistung Erhitzer	15,3 kW/(9,1 kW***)
Gesamtanschlusswert	18,5 kW/(15,5 kW***)
Pumpenleistung	2,9 kW / 1.150 l/min
Absicherung	3X32 A/(3X25 A***)
Nennspannung	400/50/3

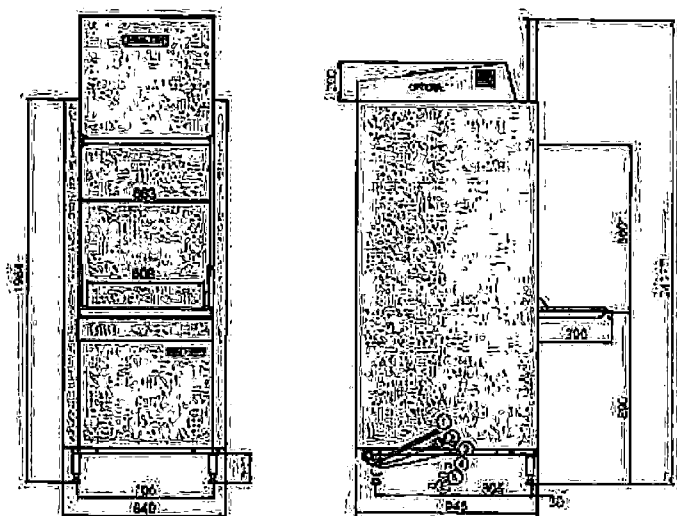
* Um das Erreichen hygienischer Klarspültemperaturen auch bei Kaltwasseranschluss oder verringerter Heizleistung zu gewährleisten, besitzt die Maschine eine automatische Programmzeitsteuerung.

** Theoretische Leistung

*** Möglichkeit der Reduzierung der Erhitzerleistung

HOBART

**Technische Daten:
Pos. 08.04 Universalspülmaschine UP-10A**





Maschinenbeschreibung:
Pos. 11.03 Korbdurchlaufmaschinen Serie CP Premax

Modell	Korb-Durchlaufmaschine
Typ	CP-L-A-DS-CHP
Spülgut	gemäß DIN 10510 Abs. 7
Laufrichtung	Rechts/Links
Beheizungsart	elektrisch
Körbe/h Geschw. 2	180
Körbe/h Geschw. 3	240
Vorwaschung	1 Vorwaschzone L
Waschung	1 Waschzone
Klarspülung	1 Klarspülzone
Trocknung	1 Trocknungszone

Panoramatür
Isolierung und Verkleidung mit Modulisolierung
mit Tankisolierung
Die Trocknungszone ist isoliert.
Standard Spannung 400/50/3 N
Die Trocknungszone ist isoliert.
Separate Tankfüllung Sensotronic
mit Tankisolierung

WIRTSCHAFTLICHKEIT

50PERCENT FRISCHWASSERSPÜLUNG

Hauptaufgabe der Frischwasser-Klarspülung ist das Abspülen der Reinigungsschemie. Die Verteilung des Frischwassers ist ausschlaggebend für die eingesetzte Wassermenge. Die patentierte Frischwasserspülung 50PROZENT bei der PREMAX-Linie arbeitet mit speziellen Präzisionsdüsen. Diese zerstäuben das Klarspülwasser in einen feinen Wasservorhang und bilden einen dünnen Wasserfilm auf dem Spülgut. Aufgrund der optimierten Wasserverteilung ist der mikrofeine Film ausreichend, um die Waschlauge vom Spülgut abzuspülen. Zur herkömmlichen Klarspülung von oben und unten besprüht die Frischwasserspülung 50PROZENT das Spülgut zusätzlich mit seitlichen Spülarmen. Die optimierte Düsenanordnung ermöglicht das präzise Besprühen des Spülguts. Die Frischwasserspülung 50PROZENT reduziert die notwendige Frischwassermenge bis zu 60%. In der Folge reduzieren sich der Klarspülmittel- und Energieverbrauch entsprechend.

TOP-TEMP ENERGIEMANAGEMENT

Eine herkömmliche Spülmaschine verliert rund 80 % der eingebrachten Energie durch sensible und latente Wärmeabstrahlung. Wesentlichen Einfluss haben die heiße Frischwasserklarspülung sowie der Luft- und Temperatenausgleich zwischen den Maschinenzonen. Die Folgen sind zu hohe Energieverbräuche und eine starke Raumbelastung durch Wasserdampf. Das patentierte und serienmäßige Energiemanagement vermeidet Verluste bereits vor der Entstehung. Dabei schließen die kühleren Zonen wie die Vorwaschung und die Trocknung die heißen Maschinenzonen ein. Es entsteht



Maschinenbeschreibung:

Pos. 11.03 Korbdurchlaufmaschinen Serie CP Premax

ein Temperaturvorhang und der Luftaustausch kann nur noch innerhalb der Maschine stattfinden. Das Energiemanagement reduziert die Energieverluste um bis zu 20 %.

LOW-CHEM REINIGERSPARSYSTEM

Reinigungschemie wird direkt in den Waschtank dosiert. Die Waschlauge wird durch das Frischwasser aus der Klarspülung permanent regeneriert. Für das zugeführte Frischwasser muss entsprechend Reinigungschemie nachdosiert werden. Das patentierte Reinigersparsystem leitet bei der PREMAX-Linie 75 l Frischwasser zur Regeneration der Waschlauge in den Waschtank. Dabei wird über die Vorspüldüse bereits Reinigerlauge vom Waschgut vorab gespült und über Ableitbleche in den Waschtank zurückgeführt. Die Reinigerdosierung erfolgt entsprechend der Regenerationswassermenge. Das Reinigersparsystem reduziert somit den Reinigerverbrauch bei der PREMAX-Linie gegenüber herkömmlichen Systemen bis zu 80 %.

Absaugung mit Ventilator und Wärmepumpe

Die Wärmepumpe sitzt zusammen mit der notwendigen Wärmerückgewinnung in der Ablufthaube auf dem Klarspülmodul. Ein Ventilator sorgt dafür, dass kontinuierlich warme Maschinenabluft die Kondensatoren der WR und WP überströmen. So wird die Wärmeübertragung sichergestellt.

Die Einsparung des Energiesparsystems CLIMATE-PRO beträgt ca. 15.7 kW/h.

SPÜLERGEBNIS

HOT-TEMP HEISSWASCHUNG

Die Waschung ist das Ergebnis des Zusammenwirkens von Temperatur, Zeit, Mechanik und Chemie. Die Temperatur des Wassers hat den größten Einfluss auf die Reinigungsleistung – deutlich mehr als der mechanische Waschdruck. Herkömmliche Bandspülmaschinen waschen das Spülgut mit ca. 60 °C. Die HOT-TEMP Heisswaschung wäscht bei der PREMAX-Linie das Spülgut zunächst mit ca. 67 °C. Dadurch wird die Effizienz der Reinigungschemie wesentlich verbessert – das Spülgut wird schneller sauber, was uns führende Hersteller der Spülmittelindustrie bestätigen. Die HOT-TEMP Heisswaschung erhöht die Kapazität der Maschine um bis zu 50 %. Im Umkehrschluss reduziert sie den Platzbedarf der Maschine.

TRI-RINSE KLARSPÜLUNG

Die patentierte TRI-RINSE Klarspülung besteht aus Vorspüldüse, Pumpenspülung und Frischwasserspülung. Die neue Vorspüldüse ist der Pumpenspülung vorgelagert. Sie spült die Waschlauge vom Spülgut ab. Die Waschlauge wird über Ableitbleche in den Waschtank zurückgeführt. Die Reinigerkonzentration in der nachfolgenden Pumpenklarspülung wird minimiert.

CONTACT-PLUS WASCHSYSTEM

Die Beaufschlagung mit Waschlauge durch die Wascharm, die Temperatur und die Chemie sind die wesentlichen Einflußgrößen für das Reinigungsergebnis in der Waschung. Die Präzision der Weitwinkeldüsen ergibt eine breite Beaufschlagung mit Wasser und optimiert die Reinigungsleistung deutlich. Die Anordnung der Weitwinkeldüse verdoppelt in Verbindung mit dem 65% breiteren Waschstrahl den Kontakt zwischen Waschlauge und jedem Wascharm. Bei der PREMAX-Linie



Maschinenbeschreibung:

Pos. 11.03 Korbdurchlaufmaschinen Serie CP Premax

garantieren die 11 Wascharme des patentierten CONTACT-PLUS Waschsystems ein optimales Spülergebnis und erhöhen dadurch die aktive Kontaktzeit signifikant.

SENSOTRONIC SPÜLINTELLIGENZ

AQUA-ADAPT Wasserverbrauchsmanagement

In modernen Spülsystemen können üblicherweise mehrere Geschwindigkeiten manuell ausgewählt werden. Dies erfolgt entsprechend der Geschirrmenge, der Verschmutzung oder der zur Verfügung stehenden Spülzeit. Mit dem zum Patent angemeldeten Wasserverbrauchsmanagement passt sich der Frischwasserverbrauch pro Stunde automatisch an die gewählte Transportgeschwindigkeit an. Die Wassermenge pro Maschinenmeter ist immer optimal. In Spülsystemen mit einem Tabletrückgabeband erfolgt die Regulierung der Geschwindigkeit und des Frischwasserverbrauchs automatisch. Bei Modellen mit einem zweiten Waschtank bleibt ein Tank so lange im Stand-by-Modus, bis das System voll ausgelastet ist. Unnötig hohe Wasserverbräuche bei niedrigen Maschinengeschwindigkeiten werden vermieden.

SENSO-SPACE Leerfächererkennung

Diskontinuierliches Spülgutauftreten während einer Spülschicht führt zu einer nur teilweisen Maschinenauslastung. Es entstehen leere Abschnitte zwischen dem Spülgut. Im Durchschnitt handelt es sich je nach Anwendungsfall um 30 – 40 % Leerfächer über die gesamte Spülzeit gesehen. Die zum Patent angemeldete Leerfächererkennung erkennt bei der PREMAX-Linie automatisch solche Lücken und reguliert den Frischwasserverbrauch sofort auf ein notwendiges Minimum herunter. Ein hygienisch einwandfreies Spülergebnis wird dabei weiterhin garantiert, die Verbräuche von Wasser, Energie und Chemie werden reduziert.

BEST-START System-Check

Während jeder Neubefüllung der Maschine werden die hygieneund waschsystemrelevanten Punkte wie Heizsysteme, Pumpen, Wascharme und Siebssysteme automatisch auf Funktion und korrekte Position überprüft. Darüber hinaus überwacht der System-Check dank des innovativen Pumpen-Checks permanent die Funktionalität jeder einzelnen Waschpumpe. Der Status des zum Patent angemeldeten System-Checks wird bei der PREMAX-Linie leicht verständlich am farbigen Touch-Screen der Steuerung angezeigt. Abweichungen vom Soll-Zustand werden dem Bediener in Symbol und Klarschrift eindeutig angezeigt. Korrekturmaßnahmen werden im Fall von Abweichungen vom intelligenten System automatisch vorgeschlagen.

SENSO-ACTIVE RESSOURCENEINSATZ

Der Verschmutzungsgrad des Spülguts und der Schmutzeintrag in die Spülmaschine haben wesentlichen Einfluss auf das Reinigungsergebnis. Sich ausbreitender Schmutz kann nicht nur das Wasch-, sondern auch das Klarspülergebnis negativ beeinflussen. Aus diesem Grund sind moderne Filter- und Siebssysteme unerlässlich. In der PREMAX-Linie geht der zum Patent angemeldete SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz noch einen Schritt weiter. Der Frischwasserverbrauch wird dauerhaft auf einem ausreichenden Minimum gehalten. Kommt es zu höherem Schmutzeintrag in der Maschine, so wird ihr dank eines intelligenten Verschmutzungssensors kurzzeitig ein höheres Maß an Frischwasser zugeführt. Auf diese Weise kann mit niedrigsten durchschnittlichen



Maschinenbeschreibung: **Pos. 11.03 Korbdurchlaufmaschinen Serie CP Premax**

Frischwasserverbräuchen völlig automatisch eine hohe Tankwasserqualität sichergestellt werden.

Schmutzaustragung PERMANENT

- Keine Schmutzausbreitung in der Maschine
- Verschmutzung wird aktiv aus der Zone ausgetragen
- Konstant hohe Waschlaugenqualität
- Reduzierung von Wasser-, Energie- und Chemie-Verbrauch
- Vermeidung von Neubefüllungen im laufenden Betrieb
- Komfortables Entsorgen des Schmutzes am Ende der Spülschicht

Der hohe Schmutzeintrag in die Vorwaschzone einer Spülmaschine lässt sich in der Hektik des Alltags nur selten vermeiden. Dies führt zu einer Belastung der Waschlauge und häufigem Wechsel des Tankwassers. Außerdem werden die Maschinenabwässer und der Fettabscheider negativ beeinflusst. Mit PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag wird der über das Spülgut eingetragene Grobschmutz mit einem durchdachten und effektiven Filtersystem aktiv und automatisch aus der Vorwaschzone ausgetragen. Der Grobschmutz dieser Zone wird permanent gefiltert und in eine Siebschublade der Spülmaschine gepumpt. Dadurch wird eine dauerhaft saubere Vorwaschung garantiert. Von dort aus können die Speisereste komfortabel am Ende der Spülschicht entsorgt werden. Zeitaufwändiges und prozessstörendes Entleeren des Siebkorbs entfallen. PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag entfernt Schmutzbestandteile aus dem Reinigungsprozess, bevor diese die Wasserqualität negativ beeinflussen und garantiert somit eine dauerhaft hochwertige Qualität der Reinigungslauge. Dies führt dazu, dass im laufenden Prozess weniger Reinigungschemie nachdosiert werden muss und das Zwischenentleeren des Waschtanks entfällt. Die Betriebskosten werden weiter gesenkt. Die Maschinenabwässer und der Fettabscheider werden automatisch entlastet und die Umwelt wird nachhaltig geschont.

TROCKNUNGSERGEBNIS

Pumpenspülung

Wesentlicher Faktor für die Trocknung ist die Temperatur des Spülguts. In herkömmlichen Spülmaschinen ist die höchste Temperatur in der Frischwasserspülung. Für die Erwärmung des Spülguts steht hier maximal die Menge des Frischwasserverbrauchs zur Verfügung. In der patentierten Pumpenspülung wird bei der PREMAX-Linie das zusätzlich erhitzte Wasser mehrfach umgewälzt und der Temperatur-Eintrag in das Spülgut so erhöht. Die bessere Erwärmung des Spülguts unterstützt den Igentrocknungseffekt. Sie verbessert das Trocknungsergebnis erheblich und reduziert den Energieeinsatz in der Trocknung.

KOMFORT

Steuerung auf Trocknung DS
STEUERUNG PROTRONIC



HOBART

Maschinenbeschreibung:

Pos. 11.03 Korbdurchlaufmaschinen Serie CP Premax

Die innovative, mehrzeilige und selbsterklärende Klarschrift- und Symbolanzeige wird über einen farbigen Touch-Screen bedient. Dies gewährleistet eine einfache Handhabung und Bedienung für das Küchenpersonal.

Funktionen wie bspw.

- Maschine Ein- und Ausschalten
 - Transport Ein- und Ausschalten
 - Menüauswahl
 - Spülmaschinenzustand
 - Geschwindigkeiten
- sind direkt auf der Bedienoberfläche auszuwählen.

Betriebszustände wie bspw.

- Füllung ein oder aus
- Abläufe Vorwasch- und Waschtanks
- AutoStart aktiv
- Türen geöffnet
- Aktive Zonen

werden ebenfalls auf dem Touch-Screen übersichtlich dargestellt.

Je nach Personenkreis stehen unterschiedliche Informationsebenen zur Verfügung, welche bei Bedarf mit Zugriffsrechten versehen werden können. In diesen Ebenen können bspw. Hygienekontrollwerte, technische Details oder Meldungen komfortabel abgerufen werden.

Die Überwachung hygienerrelevanter Parameter ist durch folgende Merkmale gewährleistet:

- Permanente Anzeige der Temperaturen von Vorwaschung, Waschung, Klarspülung und Trocknung
- Permanente Funktionsprüfung hygienerrelevanter Bauteile (z.B. Temperaturfühler)
- Anzeige der Betriebsbereitschaft
- Klartextanzeige von Fehlermeldungen über Alarmmeldefenster

Zusatzfunktionen wie bspw.

- Anzeige der Betriebsstunden und Wartungsintervalle über Betriebsdatenmenü
 - Automatische Inbetriebnahme durch programmierbare Zeitsteuerung über Inbetriebnahmemenü
 - Bandreversiereinrichtung über das Steuerungsmenü anwählbar
- sind ebenfalls über die innovative Steuerung PROTRONIC auswählbar.

Schnittstellen TCP/IP; ISO on TCP; UDP; Profinet

Drop-IN Waschsystem

Einfaches Herausnehmen und sicheres Einsetzen der Waschsyste durch eine Schubladenführung sowie leichtes Öffnen und Schließen der Wascharme durch Bajonett-Wascharmverschluss.

Kodierte Wasch- und Spülarme



HOBART

Maschinenbeschreibung:

Pos. 11.03 Korbdurchlaufmaschinen Serie CP Premax

Die eindeutige Ausführung der Wasch- und Spülarms verhindert eine Verwechslung beim Einsetzen.

Kodierte Vorhänge

Einfaches Herausnehmen und Einsetzen. Die eindeutige Markierung an den Waschvorhängen verhindert eine Verwechslung beim Einsetzen.

SUPPORT

Reinigungsunterstützung

Zusätzliche Reinigungsdüsen in den Waschsystemen sorgen im laufenden Betrieb für ein kontinuierliches Abwaschen von Türrückseite und Maschinendecke. Schmutzablagerungen auf der Maschineninnenseite können so minimiert werden. Der manuelle Reinigungsaufwand am Ende der Spülschicht kann so reduziert werden.

Tiefgezogener Ablaufstutzen

Der Schmutz wird über Sicken an einen zentralen Punkt in den Abfluss geleitet. Schmutzablagerungen im Tank werden vermieden.

Komplett tiefgezogener Tank

Tanksumpf und Tankboden sind aus einem einzigen Teil tiefgezogen und bieten Schmutz keine Chance zur Ablagerung. Das sind optimale Voraussetzungen für einfache Reinigung und optimale Hygiene.

Kondensator

Ideale Zugänglichkeit zum Ausspritzen des Kondensators - einfaches Entfernen der vorderen Abdeckung genügt.

Panoramatür

Inspektionstür mit Sicherheitsschalter über die gesamte Modullänge. Die Isolierung der Inspektionstür ist zusätzlich mit 40 mm FCKW-freiem Polyurethanschaum ausgeführt.



Technische Daten:
Pos. 11.03 Korbdurchlaufmaschinen Serie CP Premax

Modell	CP-L-A-DS-CHP
Laufrichtung	Rechts/Links
Beheizungsart	elektrisch
Korbleistung	180/240
Befüllung der Maschine	Separate Tankfüllung Sensotronic
Abmessungen	in [mm]
Maschinenlänge	2850
Nutzbare Durchlaufbreite	510
Nutzbare Durchlaufhöhe	440
Korpusbreite	872
Korpusbreite inkl. Schaltschrank	872
Korpushöhe	1961
Höhe inkl. Aufbauten	2150
Anschlusswerte	
Anschlusswert elektrisch	25.52 kW
Abluftwerte	ca.
Abluftmenge	350 m ³ /h
Abluftmenge bauseits	m ³ /h
Ablufttemperatur	20 in °C
Abluftfeuchte	90 - 98 %
Tankinhalt	in [L]
Tankvolumen bei Erstbefüllung	180
Frischwasserverbrauch/h	140
Regenerationswassermenge/h	75





Maschinenbeschreibung:

Pos. 11.17 Haubenspülmaschine AUPL-10A

Spülgut	gemäß DIN SPEC 10534
Spülart	Eintank-Spülmaschine
Bauart	Tischanschlussfähige Korbdurchschubmaschine
Beheizungsart	Elektrisch, 400 V-Anschluss
Spüleistung	70 Körbe/h, 1260 Teller/h, 2520 Gläser/h
Korbmaß	500 x 500 mm
	600 x 500 mm
Einschubhöhe	540 mm

PERMANENT CLEAN SCHMUTZAUSTRAG



HANDBRAUSE NICHT MEHR ERFORDERLICH

Ein gründliches manuelles Abbrausen kostet Zeit, ist aber bei herkömmlichen Maschinen zwingend notwendig. Beim revolutionären PERMANENT CLEAN Schmutzaustrag entfällt dieser Arbeitsschritt. Der gesamte Schmutzeintrag wird durch das neue Filtersystem unmittelbar aus der Maschine abgepumpt. Teller können schmutzbeladen direkt in den Korb gestellt werden. Eine manuelle Vorwaschung durch eine Handbrause ist nicht mehr notwendig.

- Eliminiert das manuelle Abbrausen
- Benötigt keine Handbrause im Spülprozess
- Vereinfacht das Arbeiten an der Spülmaschine deutlich und spart Zeit

REDUZIERTER RESSOURCENVERBRAUCH

Je mehr Fein- und Grobschmutz in die Spülmaschine gelangt desto mehr verschmutzt die Waschlauge. Der Waschtank muss dann am Tag mehrmals entleert und neu befüllt werden. Dies benötigt viel Zeit und verursacht Kosten für Wasser, Energie und Chemie von bis zu 680 € pro Jahr. Der revolutionäre PERMANENT CLEAN Schmutzaustrag filtert allen Grobschmutz sofort aus der Maschine. Bei Bedarf regeneriert sich die Maschine automatisch selbst. Wasserwechsel während einer Spülschicht sind nicht mehr notwendig.

- Vermeidet zeitintensive Wasserwechsel
- Reduziert Betriebskosten, die sonst unvermeidbar sind
- Schont die Umwelt

PERFEKTER MASCHINENSCHUTZ

Während des hektischen Spülalltags werden Schmutz und Speisereste nicht immer optimal abgeräumt. Dieser Grobschmutz kann Siebssysteme verstopfen. Eine einwandfreie Funktion der Maschine ist dann nicht mehr gewährleistet. Der revolutionäre PERMANENT CLEAN Schmutzaustrag pumpt den ganzen Grobschmutz aus der Maschine und verhindert dadurch ein Zusetzen der Siebe. Dies sichert ein einwandfreies Ergebnis.

- Verhindert extremen Eintrag von Grobschmutz in die Waschlauge
- Schützt das Filtersystem bei extremer Beanspruchung



Maschinenbeschreibung:
Pos. 11.17 Haubenspülmaschine AUPL-10A

PERMANENTE HYGIENESICHERHEIT

Ein hervorragendes Spülergebnis nach einem langen Spülalltag ohne Wasserwechsel ist bei herkömmlichen Filtersystemen kaum möglich. Durch das sofortige Austragen aller Schmutzpartikel aus dem Waschtank bleibt die Waschlauge mit dem PERMANENT CLEAN Schmutzaustrag auch am Ende eines langen Arbeitstages so sauber, dass sie ein absolut hygienisches Spülergebnis sichert.

- Gewährleistet ein permanentes hygienisches Spülergebnis ohne Wasserwechsel
- Spült hygienisch rein auch bei extremem Schmutzeintrag

SPÜLERGEBNIS

INTENSIV PROGRAMME

Extremer Schmutz erfordert normalerweise eine intensive manuelle Vorbehandlung. Um ein hervorragendes Spülergebnis bei hartnäckigen Verschmutzungen komfortabel in der Maschine zu erreichen, setzen PREMAX Spülmaschinen 100 °C heißen Dampf ein. Mithilfe der Dampfwäsche werden eingetrocknete Speisereste aus Eiweiß und Stärke vom Geschirr gelöst. Messer und Gabeln können im einzigartigen Besteckprogramm durch die Kombination von Hochdruck und heißem Wasserdampf sogar ohne Voreinweichen gespült werden.

Feinfiltersystem GENIUS-X²

Eine dauerhaft saubere Waschlauge ist die Voraussetzung für das beste Spülergebnis sowie geringen Reiniger- und Wasserverbrauch. Mit dem weiterentwickelten GENIUS-X² Feinfiltersystem wird die Waschlauge während des Waschvorgangs permanent durch ein System aus Filtern geleitet. Schmutzpartikel werden parallel zum Waschzyklus abgepumpt. Vor der Frischwasserklarspülung werden die restlichen Schmutzpartikel abgepumpt. Die Waschlauge wird mit dem Frischwasser der nachfolgenden Klarspülung regeneriert. Dadurch wird sie optimal erneuert und garantiert ein noch besseres Spülergebnis. GENIUS-X² reinigt sich beim Abpumpen selbstständig und reduziert den Reinigerverbrauch deutlich.



POWER-PLUS WASCHPROGRAMME

Speisereste haften umso stärker am Geschirr, je mehr Zeit bis zum Spülen vergeht. Nach einer längeren Antrocknungszeit kann es notwendig sein, das Spülgut entweder vorzureinigen oder das Geschirr mehrmals zu spülen, um ein hygienisches Spülergebnis zu erhalten. Das zuschaltbare POWER-PLUS Waschprogramm erzeugt mit hintereinander geschalteten Pumpen einen größeren Waschdruck. Im Gegensatz zu herkömmlichen Programmen werden auch schwer lösliche, stark anhaftende Speisereste ohne Vorreinigung gelöst und abgespült. Das POWER-PLUS Waschprogramm garantiert auch bei schwer löslichen Speiseresten ein einwandfreies Spülergebnis.



Maschinenbeschreibung:
Pos. 11.17 Haubenspülmaschine AUPL-10A



ROTOR-X WASCHSYSTEM

Ein einwandfreies Spülergebnis wird erreicht, indem der Reiniger flächendeckend auf das Spülgut einwirkt, Verschmutzungen löst und bindet. Dazu muss die Waschlauge jede Stelle des Spülguts benetzen; je öfter und intensiver das geschieht, desto besser ist das Ergebnis. Das drehende ROTOR-X Waschsystem besteht aus je einem Kreuzwascharm oben und unten. Die Rotation der Wascharme erzeugt die notwendige Waschmechanik, gleichzeitig bringen die Weitwinkeldüsen der Wascharme die Waschlauge durch einen präziseren Sprühfächer an jede Stelle des Spülguts. Das ROTOR-X Waschsystem garantiert ein hervorragendes Reinigungsergebnis auf ganzer Fläche.

SIEB-EINSATZKONTROLLE

Eine reine Waschlauge ist Voraussetzung für ein sauberes und hygienisches Spülergebnis. Filtersysteme tragen in erheblichem Maße dazu bei, dass die Waschlauge sauber bleibt. Die Sieb-Einsatzkontrolle prüft permanent, ob das Sieb richtig eingesetzt ist. Anderenfalls zeigt die Steuerung einen Warnhinweis an. Wird das Sieb richtig eingesetzt kann der Betrieb fortgesetzt werden.



STÄRKE-ABBAU-PROGRAMM

Je nach Zusammensetzung der Speisen und der Tellererwärmung während des Speisenverteilungsprozesses bilden sich mit der Zeit Stärkeablagerungen auf dem Spülgut. Das zum Patent angemeldete Stärke-Abbau-Programm entfernt die Stärke vom Geschirr in der Maschine. Umständliches und zeitraubendes Behandeln des Spülguts von Hand mit aggressiver Reinigungslauge entfällt. Das Stärke-Abbau-Programm entlastet das Personal und garantiert glänzendes Geschirr.

WIRTSCHAFTLICHKEIT

ECO PROGRAMME

Niedrige Wasserverbräuche und kurze Programmzeiten sind wichtige Faktoren, um Kosten zu senken und Zeit zu sparen

Bei der Dampfklarspülung wird der Wasserverbrauch durch Dampf auf 1,4 l Frischwasser pro Korb reduziert. Dies spart gegenüber herkömmlichen Modellen bis zu 44 % an Wasser und Chemie. Durch eine höhere Waschtemperatur kann mit der Heißwaschung die Kapazität der Maschine um 17 % auf 70 Körbe/h erhöht werden. Die kürzeste Programmdauer beträgt nur 52 Sekunden.

ABLUF-ENERGIESPEICHER

Beim Öffnen einer herkömmlichen Haubenspülmaschine entweicht heißer Wasserdampf an der offenen Rückseite der Haube in den Raum und kostbare Energie geht verloren. Der serienmäßig integrierte



Maschinenbeschreibung: Pos. 11.17 Haubenspülmaschine AUPL-10A

Abluft-Energiespeicher bei HOBART-Spülmaschinen beruht auf einer nach allen Seiten hin geschlossenen Haube. Bei geöffneter Maschine verbleibt der heiße Wasserdampf dadurch in der Haube und kann nicht an den Raum entweichen. Die Wärmeenergie bleibt im System erhalten. Der serienmäßige Energiespeicher gibt nahezu keine Feuchtigkeit und Energie an den Raum ab. HOBART Haubenspülmaschinen benötigen aufgrund der geschlossenen Haube deshalb keine separate Abluft-Wärmerückgewinnung. Der Abluft- Energiespeicher spart bis zu 1.560 kWh Energie oder bis zu 360 € Energiekosten pro Jahr.* Und das ohne eine zusätzliche Investition.

* 312 Arbeitstage pro Jahr, 100 Programme pro Tag, 0,23€/kWh



WÄRME-UND SCHALLISOLIERTE HAUBE

Auch während des Betriebes bleibt die vorhandene Wärme im System erhalten. Das Spülwasser kühlt sich an den 15 mm stark isolierten Wänden der Haube nicht ab: Das vergrößert die Wärmenutzung und spart dadurch Energie. Die wärme- und schallisolierte Haube verstärkt den Energiespareffekt der geschlossenen Haube.

Ressourceneinsatz MINIMAL

Der Schmutzeintrag in eine Maschine ist abhängig vom täglich wechselnden Speiseplan, der Menüauswahl der Gäste und der jeweiligen Tageszeit. Herkömmliche Maschinen passen ihre Verbräuche nicht dem Verschmutzungsgrad der Lauge an. Vielmehr setzen sie immer die maximal notwendige Klarspülwassermenge ein, um auch bei hohem Schmutzeintrag eine ausreichende Regeneration der Waschlauge zu erreichen. In der Folge wird mehr Wasser verbraucht, als eigentlich notwendig ist. Der intelligente SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz misst kontinuierlich die Qualität der Waschlauge und reguliert die Klarspülmenge bei jedem Spülgang auf das notwendige Minimum, um ein einwandfreies hygienisches Spülergebnis zu gewährleisten. Der Verbrauch je Spülgang reduziert sich dadurch auf bis zu 1,4 l Frischwasser. Mit dem intelligenten SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz können bis zu 44 % Wasser, Reiniger und Energie eingespart werden.

INTELLIGENTES ENERGIEMANAGEMENT

Um den Gesamtanschlusswert von Haubenspülmaschinen zu reduzieren wird bei herkömmlichen Maschinen die Heizleistung im Erhitzer reduziert. Dadurch verlängern sich jedoch die Aufheizzeiten um bis zu 100%. Durch das intelligente Energiemanagement der HOBART Haubenspülmaschinen steht zur Füllung immer die maximale Boilerleistung zur Verfügung. Die Füllzeit wird reduziert. Während der Waschung kann die Erhitzerleistung auf das notwendige Minimum zurück gefahren werden, um die Energie für die Waschpumpe und die Tankheizung bereit zu stellen. Durch den intelligenten Einsatz, der zur Verfügung stehenden Energie, werden bei geringem Gesamtanschlusswert der Maschinen gleichzeitig kurze Aufheizzeiten gewährleistet.



Maschinenbeschreibung: Pos. 11.17 Haubenspülmaschine AUPL-10A

BEDIENUNG

VISIOTRONIC STEUERUNG

Eine Steuerung muss dem Bediener die wichtigsten Informationen, wie beispielsweise den Programmstatus oder Warnhinweise, sofort und auf einen Blick anzeigen. Weitere Informationen über das aktuelle Spülprogramm, Temperaturen oder Betriebsdaten müssen zusätzlich schnell und einfach abrufbar sein. Die intelligente VISIOTRONIC Steuerung erfüllt genau diese Anforderungen. Die gewünschten Informationen werden im großen Display sowohl in Textform als auch mittels Symbolen angezeigt. Das Display aktiviert sich durch einen Näherungssensor und deaktiviert sich, sobald sich der Anwender wieder von der Maschine entfernt. Der STARTER ist permanent beleuchtet und zeigt über die Farbcodierung ständig den aktuellen Betriebszustand der Maschine an. Die intelligente VISIOTRONIC Steuerung garantiert eine einfache und intuitive Bedienung der HOBART Spülmaschine.



VAPOSTOP HAUBENÖFFNUNG

Beim Öffnen herkömmlicher Haubenspülmaschinen entweicht eine heiße Dampf Wolke aus der Haube. Die patentierte VAPOSTOP Haubenöffnung zieht mit einem mehrstufigen Ventilator die mit Feuchtigkeit gesättigte Luft aus der Maschine. Die VAPOSTOP Haubenöffnung verhindert wirkungsvoll den Dampfaustritt. Das Herausnehmen des Spülguts durch das Personal wird angenehmer und die Feuchtigkeitsabgabe an den Raum wird gegenüber herkömmlichen Spülmaschinen um bis zu 90 % reduziert.

RESTLAUFANZEIGE

Den Spülverlauf im Auge zu behalten ist normalerweise schwer möglich. Entweder man kommt zu früh oder zu spät. Die Restlaufanzeige im STARTER zeigt gut sichtbar den Fortschritt des aktiven Spülprogramms an. Die vier farbigen Segmente im STARTER füllen sich dabei im Uhrzeigersinn und geben dem Personal dadurch auch in Stoßzeiten die Möglichkeit, Prioritäten auf einen Blick richtig zu setzen und effizient zu arbeiten.

FÜLLSTANDSANZEIGE

Die integrierte Füllstandsanzeige weist auf den Zeitpunkt des Nachfüllens von Reiniger und Klarspüler hin. Dadurch wird ein dauerhaft einwandfreies Spülergebnis garantiert.

SIEB-VERSCHMUTZUNGSSENSOR

Ein sehr hoher Schmutzeintrag in die Maschine kann dazu führen, dass sich Siebe zusetzen. Der Sieb-Verschmutzungssensor registriert das und zeigt einen Warnhinweis an der Steuerung an. Diese Funktion unterstützt das Bedienpersonal und stellt den kontinuierlichen Spülbetrieb sicher.

HYGIENEPROGRAMM

Im Laufe der Zeit lagern sich in der Maschine Kalk und Schmutzpartikel ab. Das patentierte



Maschinenbeschreibung: Pos. 11.17 Haubenspülmaschine AUPL-10A

Hygieneprogramm mit dem Hygiene-Tab INTENSIV beseitigt wirkungsvoll Kalk und Schmutzrückstände und sorgt für einen angenehmen Duft. Das Programm wird nach einer festgelegten Anzahl von Spülzyklen angezeigt.

CLIP-IN WASCH-UND KLARSPÜLARME

Zur Unterstützung der einfachen Reinigung der Maschine können beide Wasch- und Klarspülarme über das CLIP-IN System mit einem Handgriff aus der Waschkammer entnommen werden. Nach dem Reinigungsprozess können die Wasch- und Klarspülarme ohne Werkzeug genauso einfach wieder aufgesteckt werden.



EASY-CLEAN KONZEPT

Verschiedene Bauteile in der Maschine sollen täglich gereinigt werden. Um dem Bediener klar zu zeigen, welche Teile zur Reinigung der Maschine entnommen werden sollen, sind diese farblich gekennzeichnet. Die Reinigung der Maschine ist dadurch einfach und schnell möglich.

USB-SCHNITTSTELLE

Das Dokumentieren von relevanten Betriebsdaten, wie Temperatur oder Dauer des Waschprogramms, ist für den Betrieb einer gewerblichen Spülmaschine durch die DIN SPEC 10534 verpflichtend geregelt. Diese personalintensive Aufgabe übernimmt die VISIOTRONIC Steuerung automatisch. Zum regelmäßigen und einfachen Download dieser Daten besitzt die Maschine eine USB-Schnittstelle. Betriebs- und Hygieneparameter können dadurch schnell und lückenlos auf einem externen Endgerät dokumentiert und abgespeichert werden.



FLEXIBILITÄT

XL WASCHKAMMER

Der verbreiterte Innenraum der Haube und die vergrößerte Einschubhöhe der Modelle PROFi AMXXL und PREMAX AUPL erlauben bequemes Einstellen von E-Norm-Behältern und Bäckerkörben. Zwei 1/1 GN-Schalen oder bis zu 8 Ladenbleche und Tablett 600 x 400 mm finden mühelos Platz unter der Großraumhaube.

AUFSTELLVARIANTEN

Haubenspülmaschinen von HOBART können entsprechend der Arbeitsorganisation in der Spülküche aufgestellt und dem Geschirrfloss angepasst werden. Die Haubenspülmaschinen können sowohl von links als auch von rechts mit Körben bestückt werden. Neben einem Einbau entlang einer Wand

85



Maschinenbeschreibung:
Pos. 11.17 Haubenspülmaschine AUPL-10A

zwischen einem Zu- und einem Auslauftisch, können alle Haubenmaschinen auch als Eckaufstellung in ein Tischsystem integriert werden. Auch bei einer Eckaufstellung passt sich die Maschine an den Geschirrfloss an und kann sowohl von vorne als auch von der Seite mit Körben bestückt werden.

Komplett anschlussfertig:

- Zu- und Ablaufschlauch
- Rücksaugverhinderer
- Flüssigreiniger-Dosierpumpe
- Klarspülmittel-Dosierpumpe
- Klarspülpumpe
- Ablaufpumpe
- Anschlusskabel (400 V-Anschluss)

Korbausstattung:

- 1 Tellerkorb P-18-12
- 1 Teller/Tablettkorb T-06-09
- 1 Universalkorb C-01-07



Technische Daten:
Pos. 11.17 Haubenspülmaschine AUPL-10A

Abmessungen	in [mm]
Gesamtbreite	811 mm
Maschinen-Breite	735 mm
Gesamt-Tiefe	815 mm
Maschinen-Tiefe	742 mm
Maschinen-Höhe	1610 mm
Maschinen-Höhe bei geöffneter Haube	2195 mm
Einschubhöhe	540 mm
Permanent-Clean-Box ***	400 x 210 x 435 mm

Leistungen	
Programmdauer	52 / 70 / 170 / 180 sec. und Sonderprogramme
Spüleleistung**	bis zu 70 Körbe/h, 1260 Teller/h, 2520 Gläser/h
Tankinhalt	40 l
Frischwasserverbrauch/Korb/Spülgang	1,4 l

Anschlusswerte	
Tankheizung werkseitig	2,5 kW
Erhitzerleistung	12,4 kW
Gesamtanschlusswert	15,9 kW
Absicherung	3 x 35 A
Adaptierbar	
Erhitzerleistung	6,2 kW
Gesamtanschlusswert	11,3 kW
Absicherung	3 x 25 A
Pumpenleistung	2 x 1,1 kW/600 l/min
Nennspannung	400/50/3 N

* Um das Erreichen hygienischer Klarspültemperaturen auch bei Kaltwasseranschluss oder verringerter Heizleistung zu gewährleisten, besitzt die Maschine eine automatische Programmzeitsteuerung.

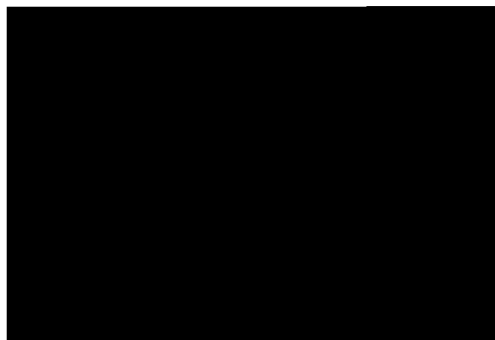
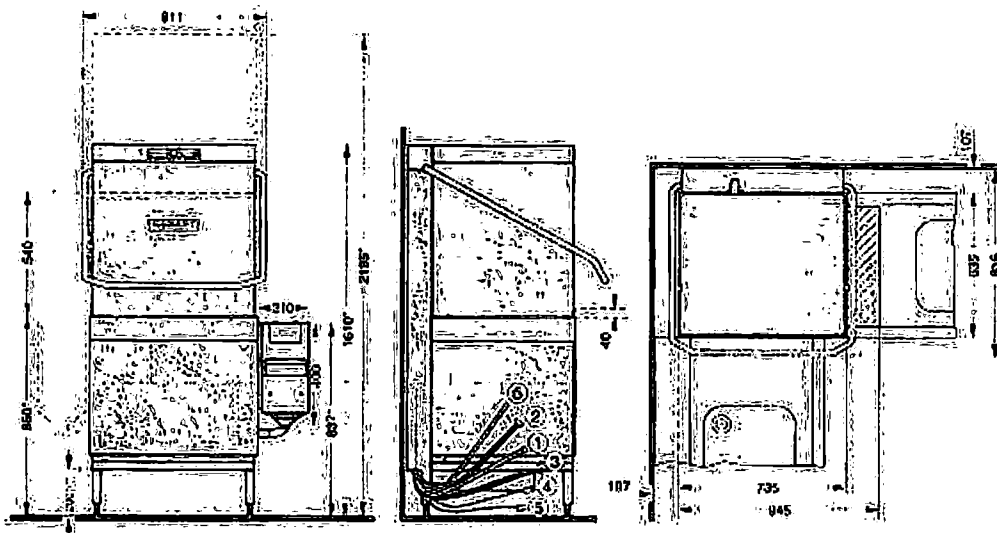
** Theoretische Leistung

*** Platzbedarf für PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag-Box links oder rechts neben der Maschine (Position unterhalb des Tisches)

84

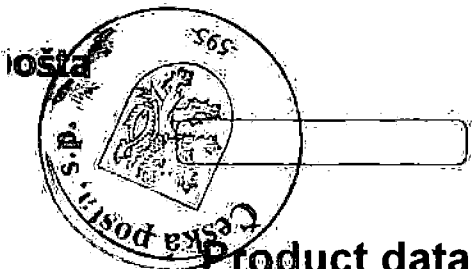
HOBART

**Technische Daten:
Pos. 11.17 Haubenspülmaschine AUPL-10A**



KONVEKTOMAT ELEKTRICKÝ

- **Technický list nebo výkres výrobce (rozměry, média, varné funkce a ovládání)**

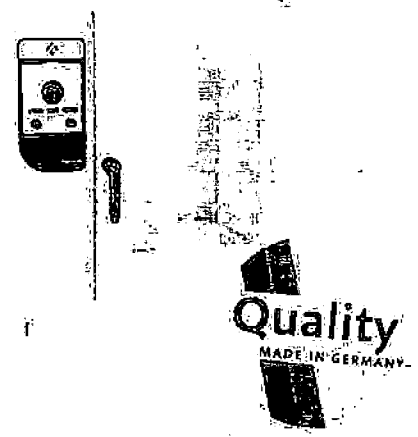


Product data sheet – Electric combi steamer FlexiCombi Classic 10.1

MKN-No.: FKE101R_CL

Combi steamer according to DIN 18 866 (part 2) suitable for most of the cooking methods used in commercial kitchens.

FlexiCombi offers a choice of cooking functions with convection and pressureless fresh steam either separately, one after the other or combined with moist or dry heat.



Technical highlights

Durable hygienic cooking chamber 316

Made of highly corrosion-resistant medical grade stainless steel, seamlessly robot welded, with rounded corners and protection against spillage, thermally insulated.

Hygienic door, insulated triple glazing*

Saves energy due to low heat loss, high level of work safety due to low outside temperature, perfect hygiene due to flat seamless inner surface.

High performance PHI fan wheel

Best cooking uniformity with 5 programmable fan speeds and fan wheel safety brake. High performance PHI fan wheel with integrated grease separation system without fat filter.

StepMatic – Cooking step function

Individual combination of up to 6 programme steps, basic cooking methods in succession, e.g. 2x Steaming plus 1x Convection plus 3x CombiSteaming. Up to 100 individual cooking programmes can be stored.

Integrated shower hose*

With automatic retractor function, can also be used when oven door is closed.

EasyLoad

Crosswise insertion supplied as standard to ensure safety at work. Distance between insert levels 68 mm.



FlexiRack – capacity concept

Hanging rack for FlexiRack with tilt protection for containers and for GN 1/1 crosswise insertion. FlexiRack special sizes for a capacity increase up to 50% during cooking.*



* compared to GN 1/1

PHIeco with DynaSteam2

High speed centrifugal steam generation technology with heat recovery and dynamic, microprocessor controlled steam quantity adjustment depending on the cooking process – DynaSteam2.



ClimaSelect – Climate control

Individually controllable cooking chamber climate with humidity and temperature measurement as well as active humidification and dehumidification.

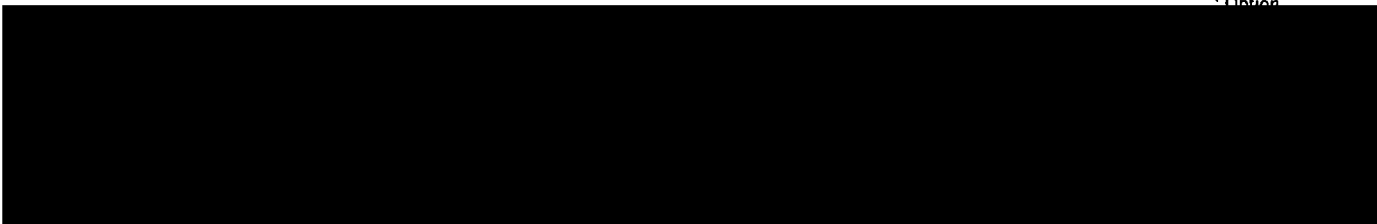


WaveClean – automat. cleaning system*

- safe – the detergent is in a cartridge sealed with protective wax
- easy – insert the cartridge, ready
- economical – by recirculation system



* Option



FlexiCombi

Classic

Product data sheet → Electric combi steamer FlexiCombi Classic 10.1

MKN-No.:
FKE101R_CL

Further features

- analogue setting and digital display for cooking temperature, humidity, cooking time and core temperature
- Manual operation concept with 6 cooking modes: soft steaming, steaming, express steaming, convection, combi steaming and Perfection
- Ready2Cook – preheating, cool down, climate preparation
- internal core temperature measurement up to 99°C
- manual cleaning programme with user guide
- energy supply as required
- HACCP basic version
- integrated HACCP memory
- start time pre-selection
- manual steam injection/humidification
- temperature controlled vapour quenching
- cooking chamber with halogen lighting behind shockproof glass
- cooking chamber door with inspection window, rear ventilated, double glazed safety glass
- door lock with end stop, non-contact door switch, insertable door seal – replaceable by the end user
- USB interface e.g. for software updates*
- audible signal after cooking time has elapsed
- loudspeaker, selectable sounds
- connection to external air outlet hood
- direct waste water connection according to DVGW is possible

Technical data

Dimensions (LxWxH) (mm):	997 x 789 x 1060
Rated heat load (kW):	15.9
Connected load (electrical) (kW):	15.9
Voltage ¹⁾ (V):	400 or 440 3 (N) PE AC
Recommended fuses (A):	3 x 25
Frequency range (Hz):	50 or 60
Standard gas pressure – natural gas ²⁾ (mbar):	20
Standard gas pressure – liquid gas ²⁾ (mbar):	35
Gas connection:	
Exhaust gas connection:	
Exhaust gas discharge system:	
Soft water connection:	DN 20 (G 1/2" A)
Water connection:	DN 20 (G 1/2" A)
Water pressure (bar):	2.0 - 6.0
Drain connection:	DN 50
FlexiRack (530 x 570 mm):	10 (max. 65 mm deep)
Gastronorm 1/1 (530 x 325 mm):	10 (max. 65 mm deep)
Gastronorm 2/1 (530 x 850 mm):	10 (max. 65 mm deep)
Baking standard (600 x 400 mm):	8 (insert levels 85 mm)
Plates Ø 28 cm on FlexiRack grids:	40
Plates Ø 32 cm – plate trolley:	40
Material cooking chamber (housing):	1,440 kg (1,430 kg)
Net weight (Gross weight) ³⁾ (kg):	160 (160)
Heat emission latent (W):	2750
Heat emission sensitive (W):	1840
Type of protection:	IPX 5

Product safety

- CE mark
- GS TÜV proofed
- WRAS

Option / accessories

- Hygienic door with insulated triple glazing
- Left hand hinged door and insulated triple glazing
- Two position safety door lock
- Internal multipoint core temperature probe
- Connection for external multi-point core temperature probe (can not be retrofitted)
- 2nd multi-point core temperature probe or sous vide (single point sensor)
- GN lengthwise insertion
- FlexiRack hanging racks for baking size 400 x 600 mm
- Regeneration and plate banquet systems, thermal insulation hoods
- FlexiRack special accessories
- GN containers, GN grids and special baking and roasting trays
- WaveClean, Two-in-one cartridges
- Special cleaning and descaling agents, manual pressure spray gun for manual cleaning
- Integrated shower hose
- Stacking kits for table-top appliances, stands and base cupboards
- Steam condensation hood
- Marine version, Special voltage
- Connection for an energy optimization system
- IPX 6 – Protection against powerful water jets

¹⁾ special voltages on request
²⁾ seaworthy packing on request

³⁾ further types of gas on request

* without surcharge under www.mkn.eu

Installation requirements

- connection to the water supply mains provided by customer
- connection to waste water provided by customer (With option WaveClean without siphon!)
- Electricity supply

Subject to change without notice!

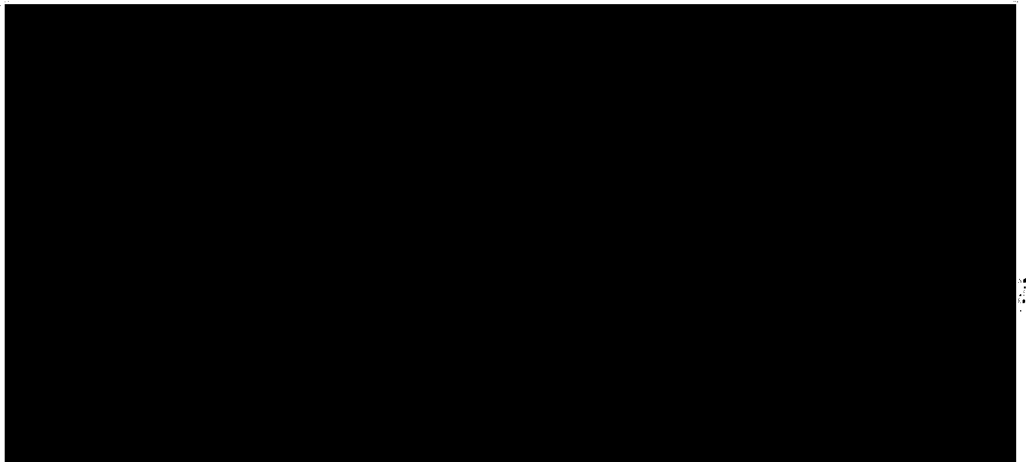


00

rv

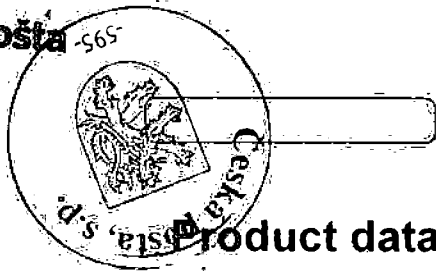
0

2



10

posta -565



FlexiCombi
Classic

Product data sheet –

Electric combi steamer FlexiCombi
Classic MAXI 10.2

MKN-№: FKE102R_CL

Combi steamer according to DIN 18 866 (part 2) suitable for most of the cooking methods used in commercial kitchens.

FlexiCombi offers a choice of cooking functions with convection and pressureless fresh steam either separately, one after the other or combined with moist or dry heat



Technical highlights

Durable hygienic cooking chamber 316

Made of highly corrosion-resistant medical grade stainless steel, seamlessly robot welded, with rounded corners and protection against spillage, thermally insulated.

ClimaSelect – Climate control

Individually controllable cooking chamber climate with humidity and temperature measurement as well as active humidification and dehumidification.



Hygienic door, insulated triple glazing

Saves energy due to low heat loss, high level of work safety due to low outside temperature, perfect hygiene due to flat seamless inner surface. Left hand hinged door.

High performance PHI fan wheel

Best cooking uniformity with 5 programmable fan speeds and fan wheel safety brake. High performance PHI fan wheel with integrated grease separation system without fat filter.

PHleco with DynaSteam2

Steam²

High speed centrifugal steam generation technology with heat recovery and dynamic, microprocessor controlled steam quantity adjustment depending on the cooking process – DynaSteam2.

StepMatic – Cooking step function

Individual combination of up to 6 programme steps, basic cooking methods in succession, e.g. 2x Steaming plus 1x Convection plus 3x CombiSteaming. Up to 100 individual cooking programmes can be stored.

Integrated shower hose*

With automatic retractor function, can also be used when oven door is closed.

WaveClean – automat. cleaning system*

- safe – the detergent is in a cartridge sealed with protective wax
- easy – insert the cartridge, ready



FlexiCombi

Classic

Product data sheet – Electric combi steamer FlexiCombi Classic MAXI 10.2

MKN-No. FKE102R_CL

Further features

- analogue setting and digital display for cooking temperature, humidity, cooking time and core temperature
- Manual operation concept with 6 cooking modes: soft steaming, steaming, express steaming, convection, combi steaming and Perfection
- Ready2Cook – preheating, cool down, climate preparation
- internal core temperature measurement up to 99°C
- manual cleaning programme with user guide
- energy supply as required
- HACCP basic version
- integrated HACCP memory
- start time pre-selection
- manual steam injection/humidification
- temperature controlled vapour quenching
- GN 2/1 hanging rack with tilt protection for containers for 2x 1/1 GN crosswise insertion and 2/1 GN
- distance between insert levels: 68 mm
- cooking chamber with halogen lighting behind shockproof glass
- cooking chamber door with inspection window, rear ventilated, double glazed safety glass
- left hand hinged door
- door lock with end stop, non-contact door switch, insertable door seal – replaceable by the enduser
- USB interface e.g. for software updates*
- audible signal after cooking time has elapsed
- loudspeaker, selectable sounds
- connection to external air outlet hood
- direct waste water connection according to DVGW is possible

Technical data

Dimensions (LxWxH) (mm):	997 x 799 x 1060
Rated heat load (kW):	
Connected load (electrical) (kW):	30,5
Voltage* (V):	400 or 440 3 (N) PE AC
Recommended fuses (A):	3 x 50 [†]
Frequency range (Hz):	50 or 60
Standard gas pressure – natural gas* (mbar):	
Standard gas pressure – liquid gas* (mbar):	
Gas connection:	
Exhaust gas connection:	
Exhaust gas discharge system:	
Soft water connection:	DN 20 (G ½" A)
Water connection:	DN 20 (G ½" A)
Waterpressure (bar):	2,0 - 6,0
Drain connection:	DN 50
FlexiRack (530 x 570 mm):	10 (max. 65 mm deep)
Gastronorm 1/1 (530 x 325 mm):	20 (max. 65 mm deep)
Gastronorm 2/1 (530 x 650 mm):	10 (max. 65 mm deep)
Baking standard (600 x 400 mm):	8 (insert levels 85 mm)
Plates Ø 28 cm on FlexiRack grids:	40
Plates Ø 32 cm – plate trolley:	40
Material cooking chamber (housing):	1,4404 (1,4301)
Net weight (Gross weight*) (kg):	180 (180)
Heat emission latent (W):	5400
Heat emission sensitive (W):	3800
Type of protection:	IPX 5

Product safety

- CE mark
- GS TÜV proofed
- WRAS

Option / accessories

- Hygienic door with insulated triple glazing
- Left hand hinged door and insulated triple glazing
- Two position safety door lock
- Internal multipoint core temperature probe
- Connection for external multi-point core temperature probe (can not be retrofitted)
- 2nd multi-point core temperature probe or sous vide (single point sensor)
- hanging racks for baking size 400 x 600 mm
- Regeneration and plate banquet systems, thermal insulation hoods
- GN containers, GN grids and special baking and roasting trays
- WaveClean, Two-in-one cartridges
- Special cleaning and descaling agents, manual pressure spray gun for manual cleaning
- Integrated shower hose
- Stacking kits for table-top appliances, stands and base cupboards
- Steam condensation hood
- Marine version, Special voltage
- Connection for an energy optimization system
- IPX 6 – Protection against powerful water jets

* without surcharge under www.mkn.eu

Installation requirements

- connection to the water supply mains provided by customer
- connection to waste water provided by customer (With option WaveClean without siphon!)
- Electricity supply

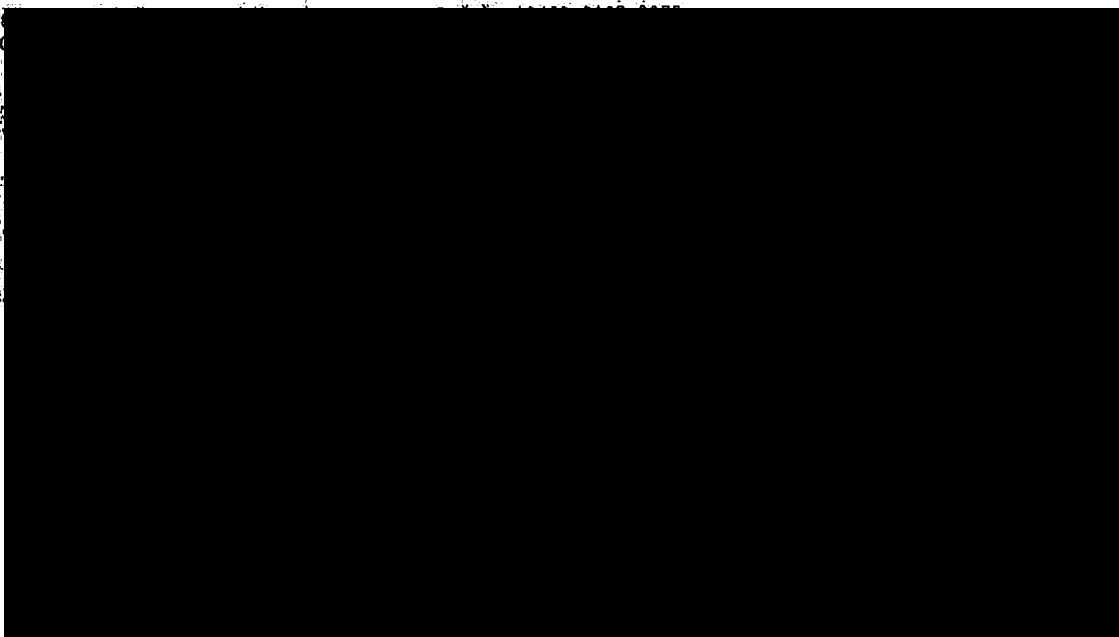
† special voltages on request

‡ further types of gas on request

§ seaworthy packing on request



OV
Pod
Ta
s
pp
Lit
vi
v
pr
La



FlexiCombi

MagicPilot

Product data sheet – Electric combi steamer FlexiCombi MagicPilot 6.1

MKN-No.
FK6081R MP

A flexible combination oven unit for manual and automatic cooking. Combi steamer according to DIN 18 866 (part 2) suitable for most of the cooking methods used in commercial kitchens.

Manual operation with Steaming, Convection, Combi-steaming and Perfection. Automatic with 10 autoChef cooking categories from meat to Perfection – the climate regeneration.

FlexiCombi offers a choice of cooking functions with convection and pressureless fresh steam either separately, one after the other or combined with moist or dry heat.



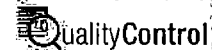
Technical highlights

MagicPilot – operation



Robust, wear-free, capacitive true colour touch screen – protected behind 3 mm hardened safety glass. Can be seen optimally from all sides: 800 x 480 Pixel and 16 Mio. colours. Durable LED background lighting.

QualityControl



Registers the food load automatically, adjusts the cooking process for autoChef cooking programmes – without using a core temperature probe! Quality assurance – you always achieve perfect results regardless of the food load.

ChefsHelp – user information



Insertion of user information into the text and graphics at any position where required during the cooking process. Optionally with audible signal. Large visual display.

FamilyMix



Products which can be cooked in the same cooking chamber climate are suggested in a clearly arranged list. Efficient utilization of the cooking chamber capacity.

VideoAssist



Interactive user assistance with clips featuring professional chefs.

EasyLoad



Crosswise insertion supplied as standard to ensure safety at work. Distance between insert levels 68 mm.

CombiDoctor – self diagnostics programme



Automatic self-test for all relevant appliance functions such as climate function and cleaning function. Results are shown in display.

FlexiRack – capacity concept



Hanging rack for FlexiRack with tilt protection for containers and for GN 1/1 crosswise insertion. FlexiRack special sizes for a capacity increase up to 50% during cooking.

compared to GN 1/1

GreenInside – Energy consumption display



Indicates the energy and water consumption for each cooking programme.

WaveClean – automat. cleaning system



- safe – the detergent is in a cartridge sealed with protective wax
- easy – insert the cartridge, ready
- economical – by recirculation system



Master of Performance

Subject to change without notice

29.01.2016

44



Product data sheet – Electric combi steamer FlexiCombi MagicPilot 6.1 MKN-No. FKES61R-AP

Further features

- autoChef – automatic cooking
- preselected international cooking processes can be individually modified
- more than 350 cooking programmes can be saved (autoChef & own)
- overview of individual favourites on the screen
- programme protection – against modify/cancel
- adjustable language display, full text search
- Manual operation concept with 12 cooking modes: soft steaming, steaming, express steaming, convection, combi steaming, Perfection, low temperature cooking, ΔT, Sous vide, humidification, baking and rest function
- StepMatic - up to 20 programme steps can be combined
- Time2Serve – enter the required completion time
- RackControl – multiple timer
- ClimateSelect plus – Climate control
- Ready2Cook – preheating, cool down, climate preparation
- PerfectHold – holding function with SmartCoolDown
- multipoint core temperature measurement up to 99°C
- SES – Steam Exhaust System
- PHleco with DynaSteam 2 dosing unit
- autoreverse fan wheel for extremely uniform cooking performance
- 5 air speeds, in connection with fan intervals even 10 air speeds can be programmed
- fan wheel safety brake, integrated grease separation system
- calling cooking programmes with BarcodeScan in autoChef
- manual cleaning programme with user guide
- water filter maintenance instructions for external water filters
- energy supply as required, reduced heat output (E2)
- EcoModus – reduces temperature of cooking chamber autom. when this has not been changed for some time
- MKN CombiConnect – PC software equipped as standard to compile cooking programmes, for visualisation, storage and printing of HACCP data
- integrated HACCP memory
- start time pre-selection in real time
- manual steam injection/humidification
- professional baking function – set baking programmes with humidity injection in min. a rest period and dehumidification
- temperature controlled vapour quenching
- integrated shower hose with automatic retractor function
- 316S11 – durable hygiene cooking chamber, medical grade
- cooking chamber with halogen lighting behind shockproof glass
- hygienic cooking chamber door with triple glazing
- door lock with end stop, non-contact door switch, insertable door seal – replaceable by the enduser
- USB interface e.g. for software updates
- cooking recipe import function by using a USB stick
- display blinks after cooking time has elapsed
- loudspeaker, selectable sounds
- connection to external air outlet hood
- direct waste water connection according to DVGW is possible
- the siphon is included with the appliance

without surcharge under www.mkn.eu

Installation requirements

- connection to the water supply mains provided by customer
- connection to waste water provided by customer
- Electricity supply

Technical data

Dimensions (LxWxD) (mm):	997 x 799 x 790
Rated heat load (kW):	
Connected load (electrical) (kW):	10.4
Voltage ¹ (V):	400 or 440 3 (N) PE AC
Recommended fuses (A):	3 x 16
Frequency range (Hz):	50 or 60
Standard gas pressure – natural gas ² (mbar):	
Standard gas pressure – liquid gas ² (mbar):	
Gas connection:	
Exhaust gas connection:	
Exhaust gas discharge system:	
Soft water connection:	DN 20 (G 3/4" A)
Water connection:	DN 20 (G 3/4" A)
Water pressure (bar):	2.0 - 6.0
Drain connection:	DN 50
FlexiRack (530 x 570 mm):	6 (max. 65 mm deep)
Gastronorm 1/1 (530 x 325 mm):	6 (max. 65 mm deep)
Gastronorm 2/1 (530 x 650 mm):	
Baking standard (600 x 400 mm):	5 (insert levels 85 mm)
Plates Ø 28 cm on FlexiRack grids:	24
Plates Ø 32 cm – plate trolley:	22
Material cooking chamber (housing):	1.4404 (1.4301)
Net weight (Gross weight) ³ (kg):	140 (160)
Heat emission latent (W):	1780
Heat emission sensitive (W):	1180
Type of protection:	IPX 5

Product safety

- CE mark
- GS-TUV proofed
- WRAS

Option / accessories

- Left hand hinged door
- Two position safety door lock
- Connection for external multi-point core temperature probe (can not be retrofitted)
- 2nd multi-point core temperature probe (can be used at the same time as an internal multi-point core temperature probe) or sous vide (single point sensor)
- GN lengthwise insertion
- FlexiRack hanging racks for baking size 400 x 600 mm
- Regeneration and plate banquet systems, thermal insulation hoods
- FlexiRack special accessories
- GN containers, GN grids and special baking and roasting trays
- Two-in-one cartridges
- Stacking kits for table-top appliances
- Stands and base cupboards
- Steam condensation hood
- Marine version, Special voltage
- Connection for an energy optimization system
- ETHERNET interface
- Wireless barcode scanner including USB cable for charging
- IPX 5 – Protection against powerful water jets

¹ special voltages on request ² further types of gas on request
³ seaworthy packing on request



Subject to change without notice!
29.01.2016

MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & CO. KG

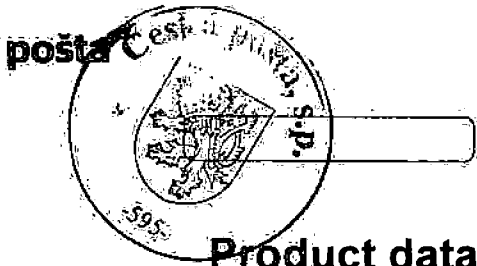
Halberstaedter Strasse 2a
38300 Wolfenbuettel/Germany

Tel: +49 (0) 5331 89-0
Fax: +49 (0) 5331 89-280

Info@mkn.de www.mkn.eu
www.combi steamer-flexi combi.com

KOTLE ELEKTRICKÉ (3 KS)

- **Technický list nebo výkres výrobce (rozměry, média, varné funkce a ovládání)**

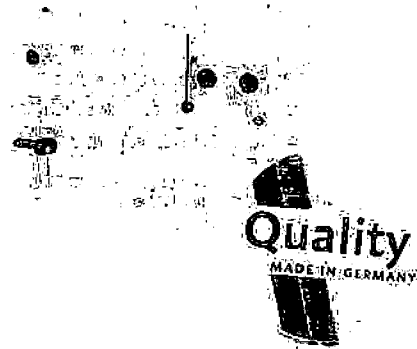


Optima 850

Product data sheet — Electric quick boiling kettle 2

MKN-No. 2022832

Cooking kettle according to DIN 18855 for all-purpose cooking in liquid in commercial kitchens, for vegetables, starch side dishes, soups, sauces, in particular also acidic dishes as well as desserts.



Technical highlights

Material:

Casing and cover are made completely of CNS (material No. 1.4301) / AISI 304.
Visible surfaces with polished and satin finish, 320 grit.

Body:

Buckling resistant, self-supporting, closed construction with side walls, rear wall and bottom.

Effective area:

Hygienically formed inner kettle of CNS (1.4404), 3 mm wall thickness, appropriate for Gastronorm containers, corner radii up to 52,5 mm, with incline on all sides for optimal draining. The inner kettle is welded seamlessly and tightly with a 10 mm high rim.

Type of energy:

Appliance is completely wired internally for the electrical supply provided by customer. All contactors required for operation are installed. Appliance is completely tubed internally in accordance with water requirements for connection to the water supply mains provided by the customer.

Heating: VAPRO

Vapro energy saving heating system with separate steam generator. Completely integrated into the appliance. Low water and energy consumption with very short boiling times due to a closed system resistant to low pressure with automatic condensate return. Steam generator heated with tubular heating elements made of CNS/stainless steel. Even heating due to intelligent heating circuitry.

Bendings:

Cover bent downwards 50 mm at the front and on the sides, bent upwards 25 mm at the rear. Designed as a drip edge at the front on the bottom side, 50 mm cover projection closed to the appliance body. With tightly welded drain channels on the side - rounded (R30) at the rear.

Control panel:

Control panel with profile to protect the control elements, can be taken off at the front for simple and cost-efficient service access. Embossing behind the control knobs, ergonomically shaped knobs for a easy identification of the position.

Installation:

Equipped for installation of appliance feet which are adjustable in height (optional) or for installation on a plinth provided by customer.

Special feature:

Double walled, insulated, spring balanced hinged lid with swivel joint. Inner lid with the drip edge in the kettle rim for condensate discharge. Wear-free without gasket seal.



Muster of Performance

Optima 850

Product data sheet — Electric quick boiling kettle 2

MKN-No.:
2022832

Cooking kettle for cooking vegetables, starch side dishes, soups, sauces, in particular also acidic dishes as well as desserts.

Further features

- connection, sealing by special clip bars flush mounted to the cover (optional)
- panel of the lower section can be taken off at the front for simple, cost-efficient service access
- appliance equipped for connection to a power optimising system, incl. Relay
- extra large safety kettle drain valve made of stainless steel (1.4404) of the latest design with discharge screen
- double walled, insulated, spring balanced hinged lid with swivel joint
- inner lid with the drip edge in the kettle rim for condensate discharge – wear-free without gasket seal
- Vapro energy saving heating system with separate steam generator
- completely integrated into the appliance, low water and energy consumption with very short boiling times due to a closed system resistant to low pressure with automatic condensate return
- fast energy transfer and control due to a low process water volume of under 10 litres
- autom. level control and feed of process water, soft water is not required
- with safety temperature limiter, pressure gauge and steam overpressure valve – minimum service costs due to long maintenance intervals
- temperature control for the food being cooked, combined with power selector switch with control lamp for the following processes: bringing to boil (100%), simmering (40%) and keeping warm (22%)
- compensation of heat loss for silent (nucleate) boiling
- autom. pressure regulation in the steam chamber up to 0.8 bar overpressure

Installation requirements

- electrical supply provided by customer
- connection to the water supply mains provided by the customer
- connection to waste water provided by the customer
- With optional mixer tap equipped with 1/2" cold and warm water connections.

Current drawings you will find here:
www.mkn.eu
► service & support
► spare parts database & download

Technical data

Dimensions (LxWxH*) (mm):	1000 x 650 x 700
Effective area:	1
Dim.: effect. area (LxWxH) (mm):	700 x 540 x 635
Diameter (mm):	
Nominal capacity (L):	195
Nominal fill quantity (L):	
Connected load (electrical) (kW):	25,8
Voltage* (V):	400 3 NPE AC
Recommended fuses (A):	3 x 50
Frequency range (Hz):	50/60
Rated heat load (kW):	
Standard gas pressure – natural gas* (mbar):	
Standard gas pressure – liquid gas* (mbar):	
Heat-up time (Min.):	41
Vapour pressure (bar):	
Refrigeration capacity (kW):	
Net weight (kg):	178
Gross weight* (kg):	211
Heat emission latent (W):	5160
Heat emission sensitive (W):	903
Type of protection:	IPX5

* Carcase height plus optional appliance feet with a height of 150 mm or 200 mm

Product safety

- CE mark

Option / accessories

MKN-No.:	Description:
846101	mixing tap R 3/4", emptying 250 mm
202020	boiling inset, GN 1/1, perforated, 190 mm deep
895019	measuring rod
814295	perforated bottom grate for pressure kettle



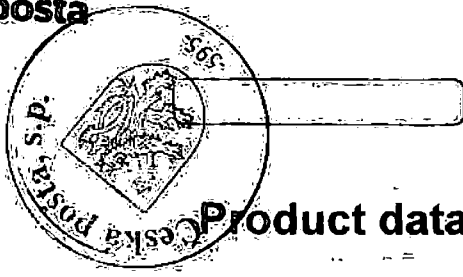
Subject to change without notice!
03.02.2016

* special voltages on request
* seaworthy packing on request

* further types of gas on request



pošta



Optima 850

Product data sheet — Electric quick boiling kettle 150 L

MKN-No.:
2022805B

Cooking kettle according to DIN 18855 for all-purpose cooking in liquid in commercial kitchens, for vegetables, starch side dishes, soups, sauces, in particular also acidic dishes as well as desserts,



Technical highlights

Material:

Casing and cover are made completely of CNS (material No. 1.4301) / AISI 304. Visible surfaces with polished and satin finish, 320 grit.

Body:

Buckling resistant, self-supporting, closed construction with side walls, rear wall and bottom.

Effective area:

Inner kettle of CNS (1.4404) with bottom curved upwards for optimal run-out. Seamlessly and tightly welded into the cover plate. Kettle with rim to prevent liquids flowing from the cover into the kettle.

Type of energy:

Appliance is completely wired internally for the electrical supply provided by customer. All contactors required for operation are installed. Appliance is completely tubed internally in accordance with water requirements for connection to the water supply mains provided by the customer.

Heating: VAPRO

Vapro energy saving heating system with separate steam generator. Completely integrated into the appliance. Low water and energy consumption with very short boiling times due to a closed system resistant to low pressure with automatic condensate return. Steam generator heated with tubular heating elements made of CNS/stainless steel. Even heating due to intelligent heating circuitry.

Bendings:

Cover bent downwards 50 mm at the front and on the sides, bent upwards 25 mm at the rear. Designed as a drip edge at the front on the bottom side. 50 mm cover projection closed to the appliance body. With tightly welded drain channels on the side — rounded (R30) at the rear.

Control panel:

Control panel with profile to protect the control elements, can be taken off at the front for simple and cost-efficient service access. Embossing behind the control knobs, ergonomically shaped knobs for a easy identification of the position.

Installation:

Equipped for installation of appliance feet which are adjustable in height (optional) or for installation on a plinth provided by customer.

Special feature:

Double walled, spring balanced hinged lid with swivel joint. Curved outer lid, inner lid with double bead for condensate discharge, wear-free without gasket seal.



Master of Perf

Optima 850

Product data sheet – Electric quick boiling kettle 150 L

MKN-No.:
2022805B

Cooking kettle for cooking vegetables, starch side dishes, soups, sauces, in particular also acidic dishes as well as desserts.

Current drawings you will find here:
www.mkn.eu
► service & support
► spare parts database & download

Further features

- connection, sealing by special clip bars flush mounted to the cover (optional)
- panel of the lower section can be taken off at the front for simple, cost-efficient service access
- appliance equipped for connection to a power optimising system, incl. Relay
- inner kettle of CNS (1.4404) with bottom curved upwards for optimal run-out
- seamlessly and tightly welded into the cover plate
- kettle with rim to prevent liquids flowing from the cover into the kettle
- extra large safety kettle drain valve made of stainless steel (1.4404) of the latest design with discharge screen
- double walled, spring balanced hinged lid with swivel joint – curved outer lid
- inner lid with double bead for condensate discharge – wear-free without gasket seal
- Vapro energy saving heating system with separate steam generator
- completely integrated into the appliance, low water and energy consumption with very short boiling times due to a closed system resistant to low pressure with automatic condensate return
- fast energy transfer and control due to a low process water volume of under 10 litres
- autom. level control and feed of process water, soft water is not required
- with safety temperature limiter, pressure gauge and steam overpressure valve – minimum service costs due to long maintenance intervals
- temperature control for the food being cooked, combined with power selector switch with control temp for the following processes: bringing to boil (100%), simmering (40%) and keeping warm (22%)
- compensation of heat loss for silent (nucleate) boiling
- autom. pressure regulation in the steam chamber up to 0.8 bar overpressure

Technical data

Dimensions (LxWxH*) (mm):	1000 x 850 x 700
Effective area:	
D _{eff} : effect. area (LxW _{eff}) (mm):	x x 500
Diameter (mm):	665
Nominal capacity (L):	150
Nominal fill quantity (L):	
Connected load (electrical) (kW):	25.8
Voltage ¹ (V):	400.3 NPE AC
Recommended fuses (A):	3 x 50
Frequency range (Hz):	50/60
Rated heat load (kW):	
Standard gas pressure – natural gas ² (mbar):	
Standard gas pressure – liquid gas ² (mbar):	
Heat-up time (Min.):	32
Vapour pressure (bar):	
Refrigeration capacity (kW):	
Net weight (kg):	147
Gross weight ³ (kg):	180
Heat emission latent (W):	5160
Heat emission sensitive (W):	903
Type of protection:	IPX8

* Carcass height plus optional appliance feet with a height of 150 mm or 200 mm

Product safety

- CE mark

Installation requirements

- electrical supply provided by customer
- connection to the water supply mains provided by the customer
- connection to waste water provided by the customer

Option / accessories

MKN-No.:	Description:
216287	boiling inserts - 2 pieces made of CNS, round
216285	pair of lifting hooks
895084	measuring rod for 150 L kettle
645026	faucet R 3/4", reach 250 mm

¹ special voltages on request
² seaworthy packing on request

³ further types of gas on request



Subject to change without notice!
08/02/2016

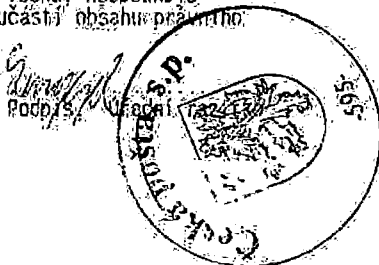
Ověřovací doložka pro vidimaci
Podle ověřovací knihy pošty: Praha 106

Poř.č.: 10600-0102-0028

Tato dočná kopie, obsahující 2 stran souhlasí doslovně
s předloženou listinou, z níž byla pořizena a tato listina je
přepis, obsahující 2 stran.

Listina, z níž je vidimovaná listina pořizena, neobsahuje
viditelný zajišťovací prvek, jenž je součástí obsahu právního
významu této listiny.

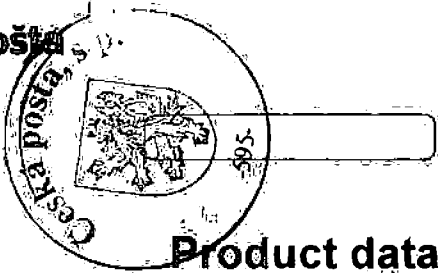
Praha 106 dne 13.04.2016
Lengyel Peter



VARNÝ MONOBLOK

- **Technický list nebo výkres výrobce (rozměry, média, zabudované varné aparáty)**

pošta



Optima 850

Product data sheet — Electric induction range 2-zone

MKN-No.:
2023104

Range according to DIN 18851 for all-purpose application in commercial kitchens. For the preparation of dishes in saucepans and pans on one surface. For boiling, steaming, frying, braising, simmering and steam frying.



Technical highlights

Material:

Casing and cover are made completely of CNS (material No. 1.4301) / AISI 304.
Visible surfaces with polished and satin finish, 320 grit.

Benidings:

Cover bent downwards 50 mm at the front and on the sides, bent upwards 25 mm at the rear. Designed as a drip edge at the front on the bottom side, 50 mm cover projection closed to the appliance body. With tightly welded drain channels on the side - rounded (R30) at the rear.

Body:

Buckling resistant, self-supporting, closed construction with side walls, rear wall and bottom.

Control panel:

Control panel with profile to protect the control elements, can be taken off at the front for simple and cost-efficient service access. Embossing behind the control knobs, ergonomiacally shaped knobs for a easy identification of the position.

Effective area:

Seamless glass ceramic hob 6 mm thick, easy to clean, stuck into the cover plate at the same height. Divided into cooking zones of the same size, with decor marking. The corners of the hob are rounded (R 50).

Installation:

Equipped for installation of appliance feet which are adjustable in height (optional) or for installation on a plinth provided by customer.

Type of energy:

Appliance is completely wired internally for the electrical supply provided by customer. All contactors required for operation are installed.

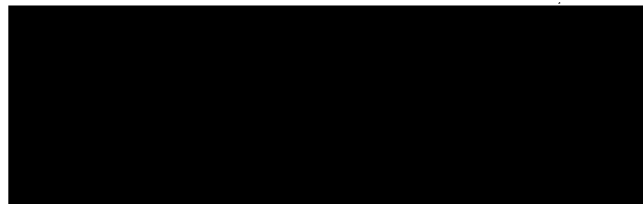
Special feature:

Heating: INDUCTION

Heating by high output induction generators for fast energy transmission. Saves energy due to high efficiency.
Electronic, energy saving saucepan recognition system starting from 12 cm pan bottom diameter. PT 1000 protection against overheating.
Progressive characteristic line.



Master of Performance



Optima | 8 | 5 | 0

Product data sheet – Electric induction range 2-zone

MKN-No. 2023104

Range for the preparation of dishes in saucepans and pans on one surface. For boiling, steaming, frying, braising, simmering and steam frying.

Current drawings you will find here:
www.mkn.eu
 ▶ service & support
 ▶ spare parts database & download

Further features

- connection, sealing by special clip bars flush mounted to the cover (optional)
- heating output can be precisely adjusted by means of a tact switch in 15 steps for each cooking zone – one control lamp for each cooking zone

Technical data

Dimensions (LxWxH*) (mm):	400 x 850 x 700
Effective area:	1
Dim.: effect. area (LxWxH) (mm):	305 x 690 x
Diameter (mm):	
Nominal capacity (L):	
Nominal fill quantity (L):	
Connected load per heating zone (kW):	5,0
Connected load (electrical) (kW):	10
Voltage* (V):	400 3 NPE AC
Recommended fuses (A):	3 x 16
Frequency range (Hz):	50/60
Rated heat load (kW):	
Standard gas pressure – natural gas ² (mbar):	
Standard gas pressure – liquid gas ² (mbar):	
Heat-up time (Min.):	
Vapour pressure (bar):	
Refrigeration capacity (kW):	
Net weight (kg):	63
Gross weight ² (kg):	70
Heat emission latent (W):	800
Heat emission sensitive (W):	700
Type of protection:	IPX5

* Carcass height plus optional appliance feet with a height of 150 mm or 280 mm

Product safety

- CE mark

Installation requirements

- electrical supply provided by customer

Option / accessories

MKN-No.:	Description:
848031	hygiene insert R20 (H2) for cabinet 400 mm Optima 850
845031	wing door for an appliance length of 400 mm

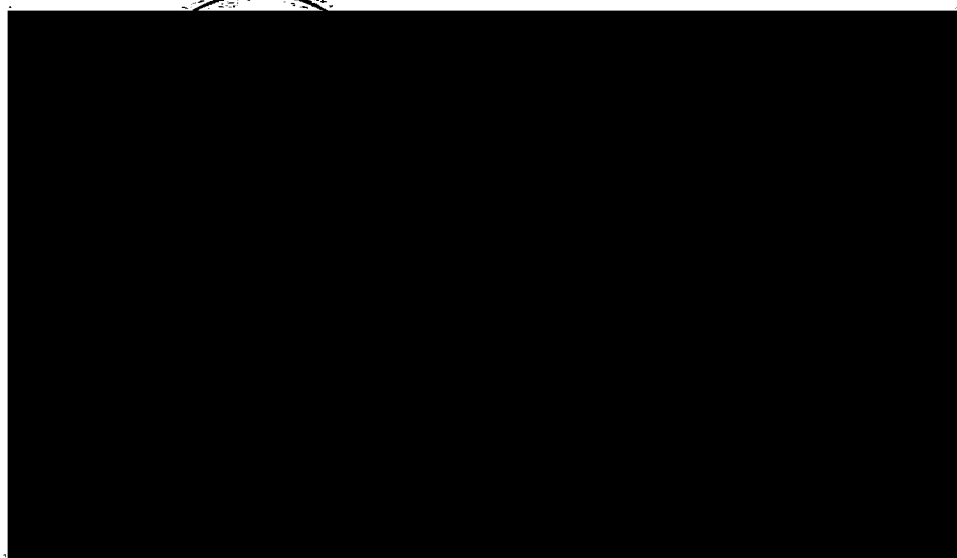
* special voltages on request
 * seaworthy packing on request

² further types of gas on request



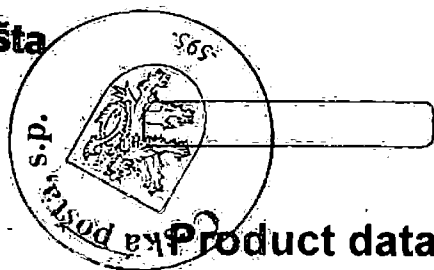
* Subject to change without notice!
 08/02/2013

102



102

pošta



Optima 850

Product data sheet – Electric range with 4-zone HOB chrome plated

MKN-No.:
2023502A

Range according to DIN 18851 for all-purpose application in commercial kitchens. For the preparation of dishes in saucepans and pans on one surface. For boiling, steaming, frying, braising, simmering and steam frying.



Technical highlights

Material:

Casing and cover are made completely of CNS (material No. 1.4301) / AISI 304.
Visible surfaces with polished and satin finish, 320 grit.

Body:

Buckling resistant, self-supporting, closed construction with side walls, rear wall and bottom.

Effective area:

Multi-zone hob of highly heat resistant steel (up to 18 mm thick) with labyrinth sealing system and circumferential drain channel installed at the same height in the cover, divided into cooking zones of the same size. Corners are rounded (R 59) for easier cleaning.

Type of energy:

Appliance is completely wired internally for the electrical supply provided by customer. All contactors required for operation are installed.

Heating:

Heating of the hob by special contact heaters made of high grade CNS/stainless steel. Even and fast energy distribution due to adapted geometry. Infinitely variable temperature control for each cooking zone.

Bendings:

Cover bent downwards 50 mm at the front and on the sides, bent upwards 25 mm at the rear. Designed as a drip edge at the front on the bottom side, 50 mm cover projection closed to the appliance body. With tightly welded drain channels on the side-rounded (R30) at the rear.

Control panel:

Control panel with profile to protect the control elements, can be taken off at the front for simple and cost-efficient service access. Embossing behind the control knobs, ergonomiacally shaped knobs for a easy identification of the position.

Installation:

Equipped for installation of appliance feet which are adjustable in height (optional) or for installation on a plinth provided by customer.

Special feature:



103

Optima 850

Product data sheet – Electric range with 4-zone HOB chrome plated

MKN-No.:
2023502A

Range for the preparation of dishes in saucepans and pans on one surface. For boiling, steaming, frying, braising, simmering and steam frying.

Current drawings you will find here:
www.mkn.eu
► service & support
► spare parts database & download

Further features

- connection, sealing by special clip bars flush mounted to the cover (optional)
- hard chrome plated hob surface to reduce the radiant heat and for easier cleaning

Technical data

Dimensions (LxWxH*) (mm):	800 x 850 x 700
Effective area:	1
Dim.: effect. area (LxWxH) (mm):	715 x 705 x
Diameter (mm):	
Nominal capacity (L):	
Nominal fill quantity (L):	
Connected load per heating zone (kW):	4,0
Connected load (electrical) (kW):	16
Voltage ¹ (V):	400 3 NPE AC
Recommended fuses (A):	3 x 32
Frequency range (Hz):	50/60
Rated heat load (kW):	
Standard gas pressure – natural gas ² (mbar):	
Standard gas pressure – liquid gas ² (mbar):	
Heat-up time (Min.):	
Vapour pressure (bar):	
Refrigeration capacity (kW):	
Net weight (kg):	120
Gross weight ³ (kg):	133
Heat emission latent (W):	1680
Heat emission sensitive (W):	4160
Type of protection:	IPX5

* Carcass height plus optional appliance feet with a height of 150 mm or 200 mm

Product safety

- CE mark

Installation requirements

- electrical supply provided by customer

Option / accessories

MKN-No.:	Description:
846046	hygiene insert R20 (H2) for cabinet 800 mm Optima 850
845041	wing door for an appliance length of 800 mm (2 pieces)

¹ special voltages on request
² seaworthy packing on request

³ further types of gas on request

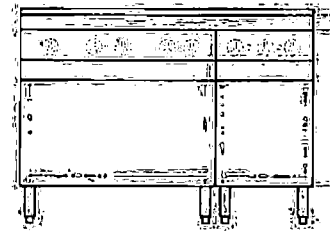
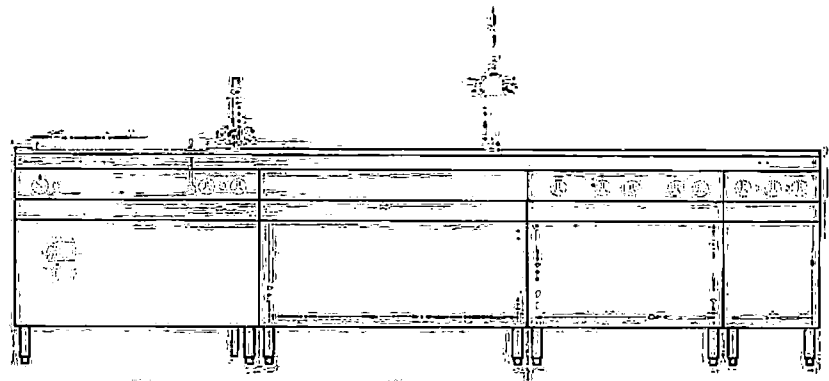


Subject to change without notice!
08.02.2016

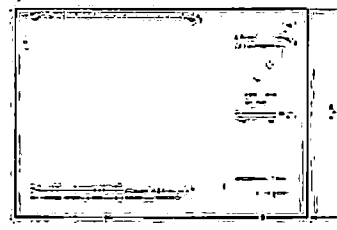
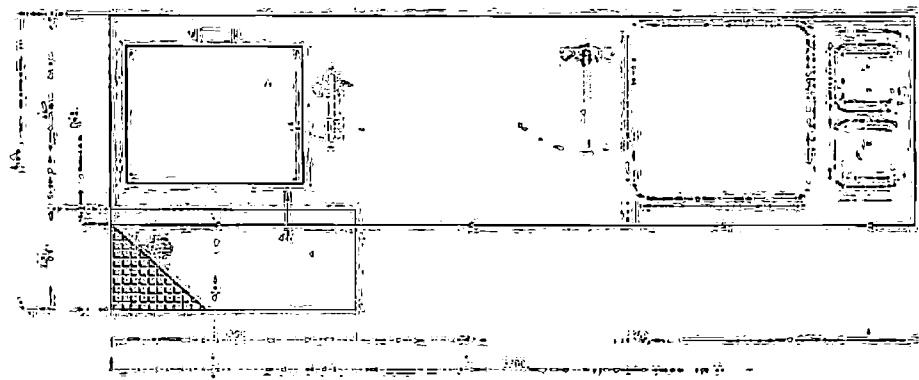
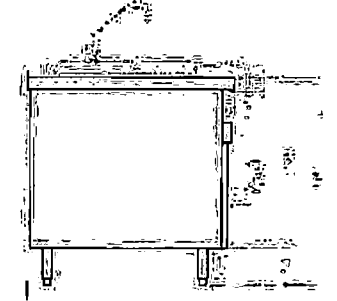
100



100



1/2" = 1'-0"
1/4" = 1'-0"



GENERAL NOTES	
1.	SEE ARCHITECT'S SPECIFICATIONS FOR MATERIALS AND FINISHES.
2.	ALL DIMENSIONS ARE IN FEET AND INCHES.
3.	CONSTRUCTION SHALL BE IN ACCORDANCE WITH THE MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS.
4.	THE CONTRACTOR SHALL BE RESPONSIBLE FOR OBTAINING ALL NECESSARY PERMITS.
5.	PROTECT ALL EXISTING UTILITIES AND STRUCTURES.
6.	INSTALLATION SHALL BE COMPLETED WITHIN THE SPECIFIED TIME FRAME.
7.	MAINTAIN CLEAR ACCESS TO ALL AREAS AT ALL TIMES.
8.	PROTECT WORK AREAS FROM WEATHER AND OTHER HAZARDS.
9.	ALL WORK SHALL BE SUBJECT TO INSPECTION AND APPROVAL BY THE ARCHITECT.
10.	THE CONTRACTOR SHALL BE RESPONSIBLE FOR DISPOSING OF ALL DEBRIS.

MULTIFUNKČNÍ VARNÁ CENTRA

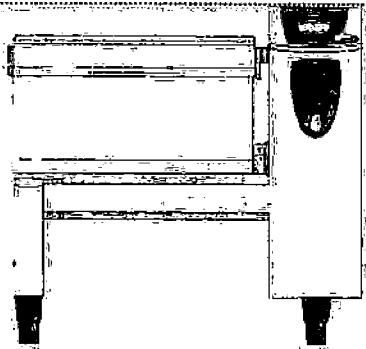
- **Technický list nebo výkres výrobce (rozměry, média, varné funkce, ovládání, USB vstup)**



Specification

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211 (42 dm², 100 l)

Reference number:






VarioCooking Control® - 7 process groups




Function: VarioCooking Control® mode
 In the 7 cooking modes (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.


Manual mode

-  Boiling: 30 °C - BoilingT
-  Frying: 30 °C - 250 °C
-  Deep frying: 30 °C - 180 °C

VarioBoost®

 patented, net-type heating system for absolutely even and precise temperature transmission

Program – mode

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

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

Working safety

- Cooking or washing water is emptied directly through the pan (without tilting and without floor drain)
- Operating and warning display, e.g. hot oil when deep frying
- Safety temperature limiter
- Maximum temperature of the pan sides 70 °C

Operation

- 8.5" TFT colour monitor and touch screen with self-explanatory symbols for ease of operation
- Central dial with "Push" function to confirm entries
- Application and user manuals can be called up on the unit display for the current action

Features

- Core temperature probe with 6 measuring points with patented core temperature probe holder
- VarioDose automatic highly accurate water filling device
- Fixed waste water connection possible as unit incorporates integral pipe isolating section
- VarioBoost® patented heating system
- Pan base FrimaTherm® - efficient and hard pan base made of three inseparable steel layers
- Cooking process control with microprocessor
- Integral hand shower with automatic retracting system and infinitely variable jet strength
- Integral socket
- USB port
- Integral ON/OFF switch
- Variable foreign language display for messages from the unit
- Temperature unit can be toggled between °C and °F
- 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
- Material: stainless steel DIN 1.4301, inside and outside
- Seamless hygienic pan with rounded corners
- Cooking pan tilted by electric cylinder
- Service Diagnostic System with service messages displayed automatically
- Protection class IP X5

Additional functions

- AutoLift raising and lowering device (baskets for boiled and deep-fried food)
- HACCP datamemory and outputting via USB port
- Individual programming of 350 cooking programs
- Delta-T cooking
- Energy efficiency tested according to DIN 18873 and consumption values published in database HKI CERT (Germany): <http://grosskuechen.cert.hki-online.de/en>

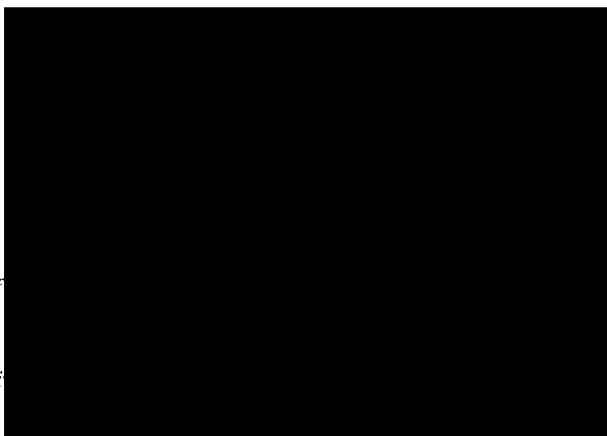
Installation

- 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

Approval



Designer:





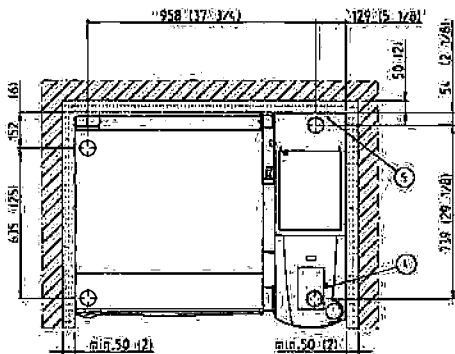
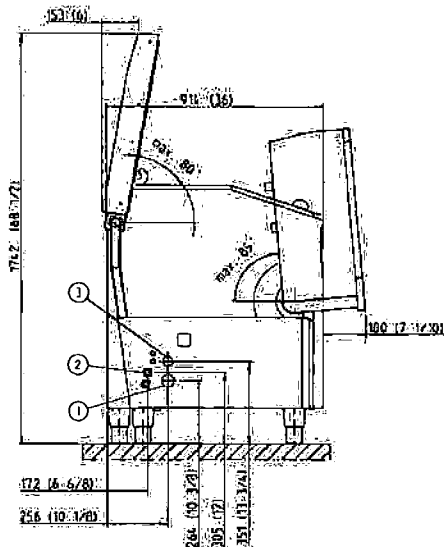
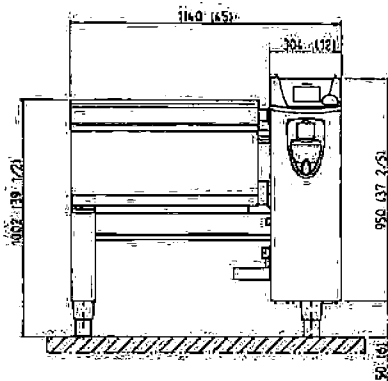
Specification/Data sheet

Thu Feb 04 10:00:07 CET 2016

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 211 (42 dm², 100 l)

1. Drain connection DN50
2. Water supply cold G3/4
3. Electrical connection

Measurements in mm (inch)



Technical Info

Working capacity	100 litre	Water connection cold water:	R3/4" for 1/2" pressure hose	Connected load**:	28 kW - 3NAC
Volume :		Water pressure:	2,2 to 8,8 psi		400-415V
Area:	42 dm ²	Drain connection:	DN 50	Connected load with VitroCeran**:	31 KW – 3NAC
Capacity baskets:	2 x 1/1 GN	Thermal load latent:	7778 W (276 W/KW)	Fuse***:	50 A
Width:	1140 mm	Thermal load sensitive:	972 W (34,5 W/KW)	Incoming cable***:	5 x 10 mm ²
Depth:	914 mm	Recommended air extraction rate*:	1596 m ³ /h	Maximum socket power:	3,6 KW (16 A)
Height:	1100 mm				
Weight:	195 kg				
Height of pan edge:	900 mm				

Installation

- *In normal operation according to VDI 2052 (application mix 60% boiling, 38% frying, 2% deep-frying). In case of differing application prior to the construction of the room ventilation system, consult FRIMA **Special voltages on request ***Values shown are for a maximum cable length of 2 m. It is the responsibility of the person installing the unit to adjust these values according to the length of cable which will be in use.
- The right hand clearance must be a minimum of 14" (350mm) if heat sources are affecting the left right of the unit
- Installations must comply with all local electrical, plumbing and ventilation codes
- Make sure that the device is connected separately to a 30mA RCD in the onsite distribution.

Options

- VitroCeran with frame
- Connection to Sicotronic (others on request)
- Pressure cooking Mode
- Hot water connection
- Without deep-frying mode
- Special voltages on request
- with signal SOLAS
- stainless steel feets
- Ethernet

Accessories

- Scraper
- Arm for automatic raising/lowering device
- Boiling and deep-frying basket
- Bain Marie Kit
- Colander
- Rack
- Oil cart
- VarioMobil®
- UltraVent® condensation hood
- Kit for mouting on casters
- Kit for mouting on a plinth
- Body Kit
- Kit for wall suspension
- Water connection kit
- KitchenManagementSystem – your virtual assistant

FRIMA International AG
 Heinrich-Wild-Strasse 202, CH-9435 Heerbrugg
 Tel. +41 71 727 90 20
 Fax +41 71 727 90 10

Visit us on the internet: www.frima-online.com

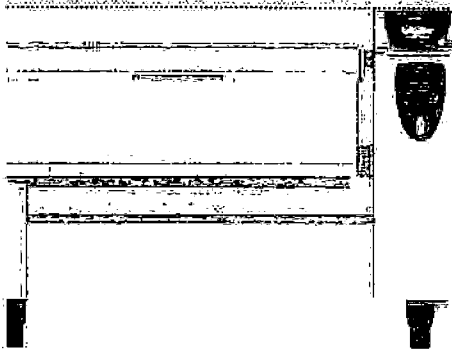
We reserve the right to make technical improvements



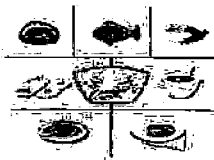
Specification

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311 (65 dm², 150 l)

Reference number:






VarioCooking Control® - 7 process groups



Function: VarioCooking Control® mode
 In the 7 cooking modes (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.

Manual mode

-  Boiling: 30°C - BollingT
-  Frying: 30°C - 250°C
-  Deep frying: 30°C - 180°C

VarioBoost®



patented, net-type heating system for absolutely even and precise temperature transmission

Program – mode



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

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

Working safety

- Cooking or washing water is emptied directly through the pan (without tilting and without floor drain)
- Operating and warning display, e.g. hot oil when deep frying
- Safety temperature limiter
- Maximum temperature of the pan sides 70°C

Operation

- 8.5" TFT colour monitor and touch screen with self-explanatory symbols for ease of operation
- Central dial with "Push" function to confirm entries
- Application and user manuals can be called up on the unit display for the current action

Features

- Core temperature probe with 6 measuring points with patented core temperature probe holder
- VarioDose automatic highly accurate water filling device
- Fixed waste water connection possible as unit incorporates integral pipe isolating section
- VarioBoost® patented heating system
- Pan base FrimaTherm® efficient and hard pan base made of three inseparable steel layers
- Cooking process control with microprocessor
- Integral hand shower with automatic retracting system and infinitely variable jet strength
- Integral socket
- USB port
- Integral ON/OFF switch
- Variable foreign language display for messages from the unit
- Temperature unit can be toggled between °C and °F
- 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
- Material: stainless steel DIN 1.4301, inside and outside
- Seamless hygienic pan with rounded corners
- Cooking pan tilted by electric cylinder
- Service Diagnostic System with service messages displayed automatically
- Protection class IP X5

Additional functions

- AutoLift raising and lowering device (baskets for boiled and deep-fried food)
- HACCP datamemory and outputting via USB port
- Individual programming of 350 cooking programs
- Delta-T cooking
- Energy efficiency tested according to DIN 18873 and consumption values published in database HKI CERT (Germany): <http://grosskuechen.cert.hki-online.de/en>

Installation

- 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

Approval



Designer:

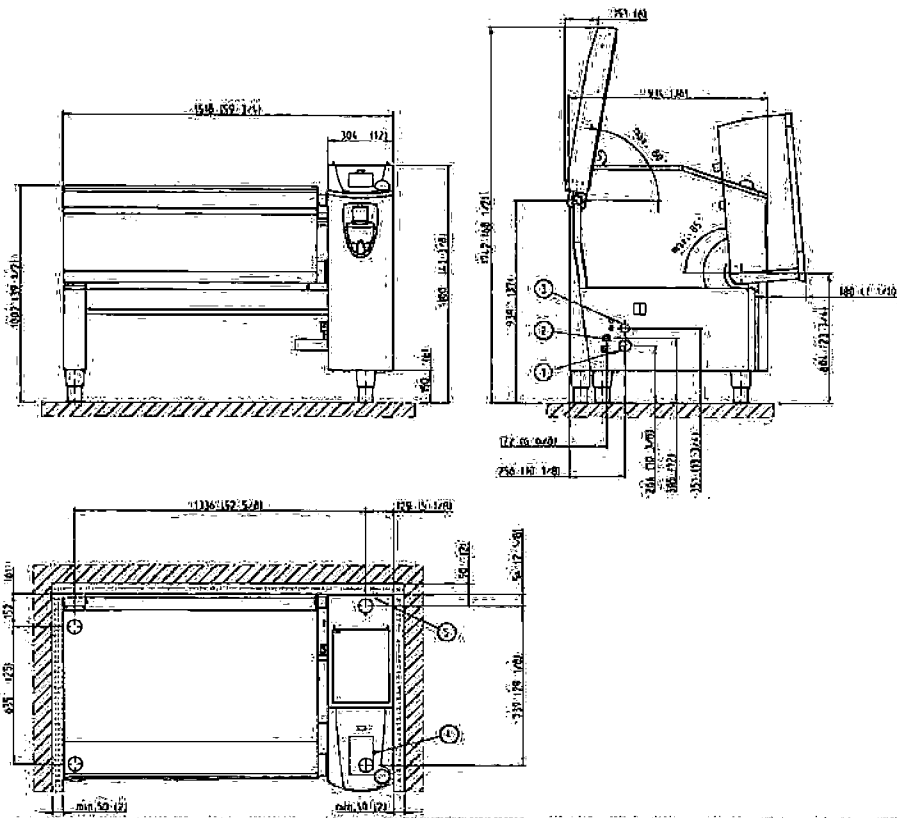




Specification/Data sheet

Thu Feb 04 09:58:55 CET 2016

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311 (65 dm², 150 l)



1. Drain connection DN50
2. Water supply cold G3/4
3. Electrical connection

Measurements in mm (inch)

Technical Info

Working capacity	150 litre	Height of pan edge:	900 mm	Recommended air extraction rate*:	2337 m³/h
Volume :		Water connection cold water:	R3/4" for 1/2" pressure hose	Connected load**:	45 kW - 3NAC 400-415V
Area:	65 dm²	Water pressure:	2,2 to 8,8 psi	Connected load with VitroCeran**:	47 KW – 3NAC 400-415V
Capacity baskets:	3 x 1/1 GN	Drain connection:	DN 50	Fuse***:	80 A
Width:	1518 mm	Thermal load latent:	11390 W (253 W/ KW)	Incoming cable***:	5 x 16 mm²
Depth:	914 mm	Thermal load sensitive:	1417 W (31,5 W/ KW)	Maximum socket power:	3,6 KW (16 A)
Height:	1100 mm				
Weight:	251 kg				

Installation

- *In normal operation according to VDI 2052 (application mix 60% boiling, 38% frying, 2% deep-frying). In case of differing application prior to the construction of the room ventilation system, consult FRIMA **Special voltages on request ***Values shown are for a maximum cable length of 2 m. It is the responsibility of the person installing the unit to adjust these values according to the length of cable which will be in use.
- The right hand clearance must be a minimum of 14" (350mm) if heat sources are affecting the left right of the unit
- Installations must comply with all local electrical, plumbing and ventilation codes
- Make sure that the device is connected separately to a 30mA RCD in the onsite distribution.

Options

- VitroCeran with frame
- Connection to Sicotronic (others on request)
- Pressure cooking Mode
- Hot water connection
- Without deep-frying mode
- Special voltages on request
- with signal SOLAS
- stainless steel feets
- Ethernet

Accessories

- Scraper
- Arm for automatic raising/lowering device
- Boiling and deep-frying basket
- Bain Marie Kit
- Colander
- Rack
- Oil cart
- VarioMobil®
- UltraVent® condensation hood
- Kit for mouting on casters
- Kit for mouting on a plinth
- Body Kit
- Kit for wall suspension
- Water connection kit
- KitchenManagementSystem – your virtual assistant

FRIMA international AG
 Heinrich-Wild-Strasse 202, CH-9435 Heerbrugg
 Tel. +41 71 727 90 20
 Fax +41 71 727 90 10

Visit us on the internet: www.frima-online.com

We reserve the right to make technical improvements

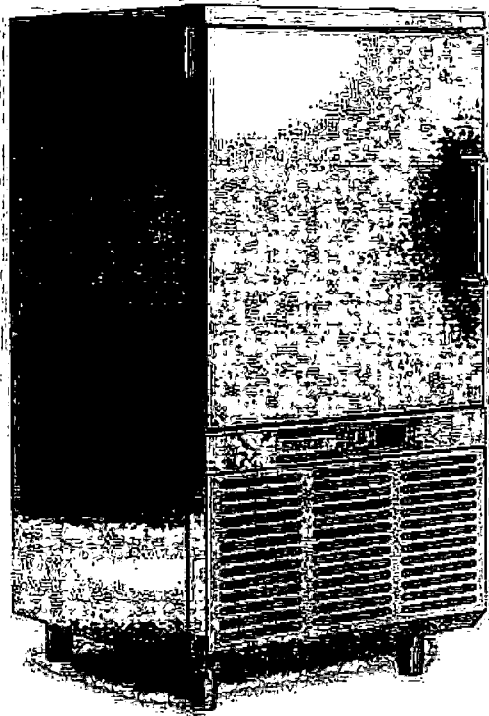
ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ/ZMRAZOVAČ

- **Technický list nebo výkres výrobce (rozměry, média, funkce, ovládání, ukazatele hodnot)**

EasyFresh

IRINOX

EF 30.1



Irinox EasyFresh is the only blast chiller that can blast chill and shock freeze your products, even straight out of the oven.

YIELD PER CYCLE

from +90°C to +3°C	30 kg
from +90°C to -18°C	30 kg

TRAY CAPACITY NR.

t. height 65/60 mm	9 (GN 1/1 or 600x400mm)
t. height 40 mm	12 (GN 1/1 or 600x400mm)
t. height 20 mm	18 (GN 1/1 or 600x400mm)

DIMENSIONS

width	790 mm
depth	971 mm
height	1595 mm
weight	207 kg

ELECTRICAL DATA

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

UNIQUE SELLING POINTS

IRINOX

2 BLAST CHILLING CYCLES

EasyFresh has 2 exclusive blast chilling cycles: DELICATE +3°C and STRONG +3°C, which rapidly take food from any temperature, including boiling hot, through the temperature range of +90°C to +70°C, fundamental for quality, and +40°C to +10°C, to limit bacterial proliferation.

The DELICATE +3°C cycle is suitable for low density food such as vegetables, fresh pasta, fish, mousse and crèmes; the STRONG +3°C cycle is suitable for very fatty foods, dense products or pre-packed foods such as sauces, roasts and oven-baked pasta.

EasyFresh's blast chilling cycles quickly lower the temperature of any food product, preserving its consistency, moisture content and nutritional properties.

2 SHOCK FREEZING CYCLES

Products can be kept for a medium-to-long period only if they are rapidly frozen to -18°C at the core. EasyFresh freezes to -18°C from any temperature, including boiling hot, guaranteeing the formation of microcrystals that do not spoil the texture and maintain the organoleptic properties of food.

The DELICATE -18°C cycle is designed for delicate and oven-baked products; for this reason the blast chilling cycle consists of 2 phases (+6°C/-18°C) with extremely gentle ventilation suitable for all cooked products.

With the STRONG -18°C cycle chamber temperature can reach even -40°C. This cycle is suitable for shock freezing raw products (meat, fish, short pastry), thick cooked food (roasts, roast beef, etc.) and desserts in cups, bavarois and ice cream.

IRINOX BALANCE SYSTEM®

The principle on which blast chillers operate consists of removing heat from food in the shortest time possible in order to limit product ageing. Our blast chillers guarantee the fastest heat removal, also with boiling hot food, due to the Irinox Balance System®, i.e. the perfect size of the main refrigerator components (condenser, evaporator, compressor and fan).

Condenser

Condensers are built to the drawings and specifications of Irinox R&D and have large exchange surfaces to guarantee high performance even with high ambient temperatures. They are built to reduce acoustic impact and the amount

of refrigerant involved.

Evaporator

Built to the drawings and specifications of Irinox R&D with large heat exchange surfaces to prevent food dehydration. A multi-injection system ensures good performance and cataphoresis anti-corrosion treatment prolongs the life of the evaporator.

Compressor

The compressors selected by Irinox guarantee low energy consumption and great reliability and meet their stated productivity.

Fans

New generation fans with innovative design and materials provide uniform ventilation and humidity management throughout the chamber.

AUTOMATIC HUMIDITY CONTROL SYSTEM

With EasyFresh you can place other products into the chamber even after you have started a cycle, simply by reinserting the core probe.

SANIGEN®: SANIFICATION 24/7

The Irinox patented sanitization system sanitizes every part of the chamber, including the areas difficult to access for cleaning (e.g. the evaporator).

The system's efficiency, tested by Udine University and certified by the Italian Ministry of Health, guarantees bacteria abatement of 99.5%. Sanigen® also acts to eliminate unpleasant odours that can occur at the end of the work cycle or the working day.

IRINOX MAGNETIC PROBE

EasyFresh comes with a 1-point probe for perfect temperature control. Core temperature readings provide software with extremely precise indications which allow prompt regulation of ventilation, temperature and humidity in the chamber. The special shape of the MultiSensor® probe makes it easy to remove from food without spoiling any part of it and without the need to overheat it. The Irinox patented system of automatic attachment to the door facilitates its use and prevents malfunctioning.

MULTIRACK®

The adjustable tray holder patented by Irinox allows operators to double the number of trays loaded in each

UNIQUE SELLING POINTS

IRINOX

model. It is easy to set the distance between one tray and the next, allowing better air distribution on the product and greater temperature uniformity on all levels. You can choose between GN1/1 or 600X 400 mm trays.

EASE OF USE

Luminous display with intuitive controls that flash to guide you step by step through the functions available.

MANUAL DEFROSTING

EasyFresh can be defrosted manually at the end of the day. It does not defrost automatically during the work cycle in progress because it is constantly able to remove all the heat from the chamber, even when it contains boiling hot food, which prevents the formation of ice on the evaporator.

IRINOX MANUFACTURING QUALITY

Below are some details of the manufacture and functions of EasyFresh:

- Soft closing magnetic door closure with a high/low temperature resistant gasket. (available on EF 30.1 and EF 45.1)
- Automatic switch from manual mode (timed) to automatic mode (with probe); EasyFresh senses if the probe has been inserted or not.
- With the data transfer system all process data can be easily downloaded from the RS232 port and printed with a portable printer.
- Maximum cleanliness and hygiene due to rounded corners and components situated in the chamber so that they can be accessed and cleaned easily.
- Compact condenser units can also be provided on request in different versions: water, air, super silent, incorporated and remote. (not available on EF 10.1 and EF 15.1)
- Refrigerant gas R404.

IRINOX CERTIFICATIONS

▪ **CE:** indicates that a product is compliant with the applicable EU legislation and may circulate freely within the EU



▪ **EMC conformity test** (performed by an accredited independent laboratory): conformity to Directive 2004/108/CE regarding Electromagnetic Compatibility

(EMC) is a compulsory requisite in Europe for obtaining the CE mark and is now becoming obligatory for an increasing number of products in countries outside the EU

▪ **LVD conformity test** (tested by an accredited independent laboratory): conformity to the Low Voltage Directive (2006/95/CE)

▪ **GOST R:** GOST-R certification for products to be exported to Russia



▪ **TÜV / PED Directive 97/23/CE (Pressure Equipment Directive)** Certificate number: TIS-PED-MI-12-05-001918-5534



▪ **cETLus** (tested by an accredited independent laboratory): certifies compliance with the safety regulations in force in North America and is as widely accepted as the UL and CSA marks.



▪ **ETL Sanitation** (tested by an accredited independent laboratory): indicates compliance with NSF product safety standards. It also indicates that the manufacturer's production site conforms to a range of compliance measures and is subject to periodic follow-up inspections to verify continued conformance.

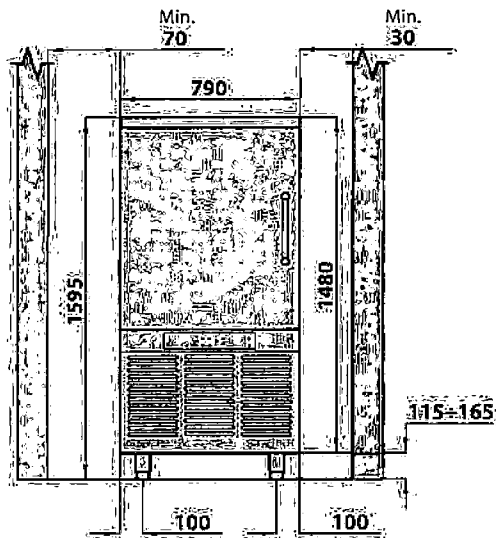


*Contains fluorinated greenhouse gases covered by the Kyoto Protocol.

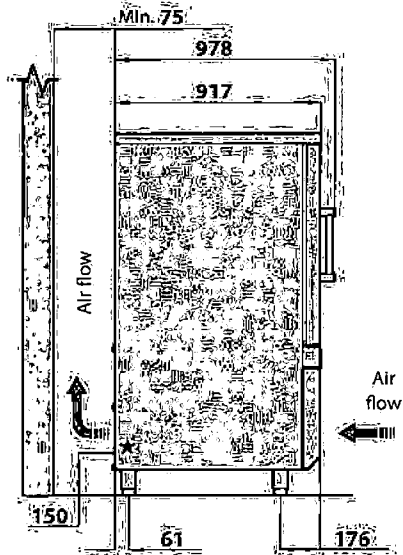
www.irinoxprofessional.com

111

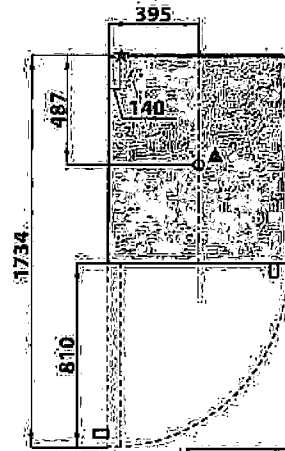
FRONT VIEW



SIDE VIEW

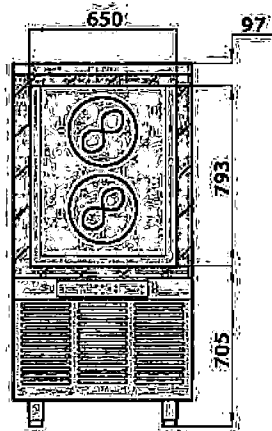


TOP VIEW

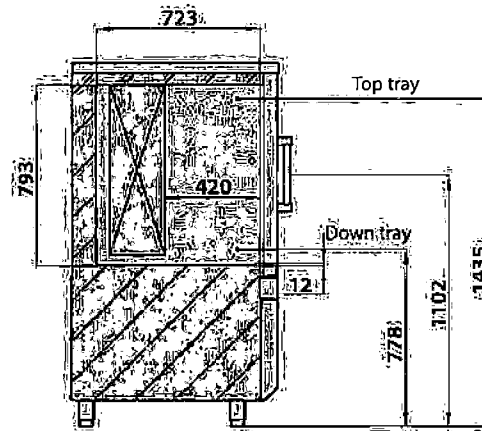


- ★ Main power cable
- ▲ Drain pipe ø 31

TRAYS CAPACITY		
Yield for blast chilling cycle (90/+3°C)*	Kg	30
Yield for shock freezing cycle (90/-18°C)**	Kg	30
*: within 90 min. **: within 240 min.		



INTERIOR VIEW



AIR CONDENSER						
Model / Voltage	400V 3N+PE		230V 3+PE		200V 3+PE 208V 3+PE	
	50Hz	60Hz	50Hz	60Hz	50Hz/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	mm²	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 / Nominal gas charge		R404A / 2,6Kg				
Minimum air circulation	m³/h	3000	3300	3000	3300	3000/3300
Maximum ambient air temperature	°C	32				
Cabinet dimension (WxDxH)	mm	790x971x1595				
Cabinet weight	Kg	207				

measurement in millimeters

IRINOX

Mod.: **EF1010000**

Ed.: **05/13**

Rev.: **00**

IRINOX S.p.A.

Via Caduti nei Lager, 1 31015 Conegliano (TV) Italy



GB DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
D DECLARATION OF CONFORMITY
F ÜBEREINSTIMMUNGSERKLÄRUNG
E DECLARATION DE CONFORMITE
P DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
NL DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
DK CONFORMITEIT'S VERKLARING
S OVERENSSTEMMELSE - ERKLÆRING
FIN GARANTI
GR VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS
PL ΔΗΛΩΣΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ
PL DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

I Si dichiara che la seguente apparecchiatura:

GB We declare the following machines:

D Man erklart, daß folgendes Gerät mit den nachstehend aufgeführten Europäischen

F Nous déclarons que les appareils suivants:

E Se declara que el siguiente equipo:

Mod. EF 30.1

P Se declara que a seguinte máquina:

NL De volgende machines:

X Man erklærer, at det følgende apparatur:

Nr.

Härmed udertygas att följande apparatur:

FIN Tätten vakuutimme, että seuraava laite:

GR Δηλώνεται ότι η παρεχόμενη συσκευή:

PL Deklarujemy że następujące urządzenie:

I è conforme a quanto prescritto dalle seguenti Direttive Europee:

GB comply with the following European Directives:

D richtlinien übereinstimmt:

F sont conformes aux Directives Européennes:

E es en conformidad a cuanto establecen las siguientes Normas Europeas:

P è feita seguindo as prescrições das seguintes directivas eu:

NL conform met de Europese Wetgeving:

DK er i overensstemmelse med de følgende europæiske direktivers forskrifter:

S ä normriktig och utformad enligt följande Europeiska direktiv:

FIN vastaa seuraavien Euroopan yhteisön direktiivien vaatimuksia:

GR τηρεί τις προδιαγραφές των εξής Ευρωπαϊκών Οδηγών:

PL Spełnia wymogi następujących Dyrektyw Europejskich:

2006/42 CE

2004/108 CE

REG.1935/2004 CE

2006/95 CE

2002/95 CE

97/23/CE

I ed è stata progettata, realizzata e controllata secondo le seguenti norme:

GB and have been conceived, realized and controlled according to the following regulations:

D das Gerät ist folgenden Normen gemäß entworfen, angefertigt und geprüft worden:

E et ont été conçus, réalisés et contrôlés suivant les normes:

F y estuvo proyectado, realizado y controlado según las siguientes normas:

P e foi projectada, realizada e controlada segundo as seguintes normas:

NL die volgens de volgende normen werden geconstrueerd, uitgevoerd en gecontroleerd:

DK er blevet projekteret, realiseret og kontrolleret i følge nedenfor beskrevne normer:

S projekterad, realiserad och kontrollerad enligt följande normregler:

FIN ja että se on suunniteltu, valmistettu ja tarkistettu seuraavien säännösten mukaisesti:

GR και σχεδιαστηκε, κατασκευαστηκε και ελεγχτηκε:

PL Oraz że została zaprojektowana, wyprodukowana i skontrolowana zgodnie

z następującymi przepisami:

UNI EN ISO 12100-1

UNI EN ISO 12100-2

UNI EN ISO 294

UNI EN ISO 378-1 :2011

UNI EN ISO 378-2 :2009

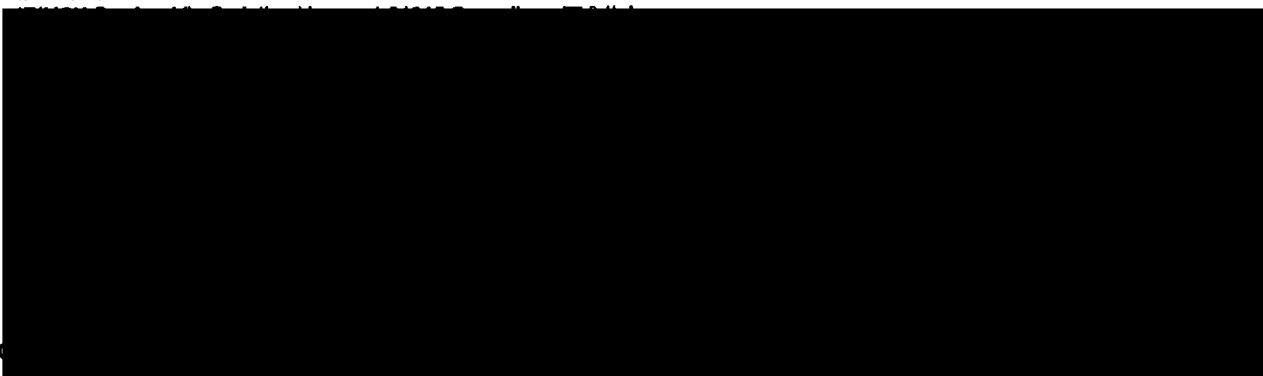
UNI EN ISO 378-4 :2008-07

UNI EN ISO 13136 :2007

CEI EN 60204-1

CEI EN 60335-1

Il fascicolo tecnico è costituito da:



112



ALLEGATO AL CERTIFICATO PED NUMERO TIS-PED-MI-12-05-001918-5534 MODULO A1
(ANNEX TO THE PED CERTIFICATE NUMBER TIS-PED-MI-12-05-001918-5534 MODULE A1)

ELENCO MODELLI (SUMMARY OF MODELS)

ABBATTITORI MF/EF (BLAST CHILLER AND SHOCK FREEZER MF/EF)				
MODELLO (MODEL)	P&ID	UNITA' CONDENSANTE (CONDENSING UNIT)	P&ID	CATEGORIA PED (PED CATEGORY)
MF25.1	P&ID MF25.1	/	/	I
MF45.1	P&ID MF45.1	/	/	I
MF70.1	P&ID MF70.1	/	/	II
MF30.2	P&ID MF30.2	/	/	I
MF70.2	P&ID MF70.2	/	/	II
MF85.2	P&ID MF85.2	/	/	II
MF90.2	P&ID MF90.2	/	/	II
MF100.1	P&ID MF100.1	M605	P&ID M605	II
MF100.1C		M615	P&ID M615	II
MF100.1ST		M605	P&ID M605	II
MF100.2	P&ID MF100.2	M605	P&ID M605	II
MF100.2C		M615	P&ID M615	II
MF130.2	P&ID MF130.2	M615	P&ID M615	II
MF130.2C		M624	P&ID M624	II
MF130.2ST		M615	P&ID M615	II
MF180.2	P&ID MF180.2	M624	P&ID M624	II
MF180.2C		M625	P&ID M625	II
MF180.2L		M624	P&ID M624	II
MF180.2ST		M624	P&ID M624	II
MF250.2	P&ID MF250.2	M625	P&ID M625	II
MF250.2C		M628	P&ID M628	II
MF250.2L		M625	P&ID M625	II
MF300.2	P&ID MF300.2	M628	P&ID M628	II
MF300.2C		M628	P&ID M628	II
MF350.2 2T	P&ID MF350.2 2T	M630	P&ID M630	II
MF350.2 2T C		M635	P&ID M635	II
MF500.2 2T	P&ID MF500.2 2T	M635	P&ID M635	II
MF500.2 2T C		M640	P&ID M640	II
MF500.2 3T	P&ID MF500.2 3T	M635	P&ID M635	II
MF500.2 3T C		M640	P&ID M640	II
MF600.2 3T	P&ID MF600.2 3T	M640	P&ID M640	II
MF600.2 3T C		M650	P&ID M650	II
MF600.2 2T		M640	P&ID M640	II
MF600.2 2T C	P&ID MF600.2 2T	M650	P&ID M650	II
MF700.2 4T		M650	P&ID M650	II
MF700.2 4T C	P&ID MF700.2 4T	M660	P&ID M660	II
MF750.2 3T		M650	P&ID M650	II
MF750.2 3T C	P&ID MF750.2 3T	M660	P&ID M660	II
MF1000.2 4T	P&ID MF1000.2 4T	M970	P&ID M670	II
EF20.1	P&ID EF20.1	/	/	I
EF30.1	P&ID EF30.1	/	/	I
EF45.1	P&ID EF45.1	/	/	I
CONSERVATORI CP MULTI (HOLDING CABINET CP MULTI)				
CP40 MULTI	P&ID CP40	C504	P&ID C504	I
CP40 MULTI PLUS	P&ID CP40 PLUS	C508	P&ID C508	II
CP80 MULTI	P&ID CP80	C508	P&ID C508	II
CP80 MULTI PLUS	P&ID CP80 PLUS	C512	P&ID C512	II
CP120 MULTI	P&ID CP120 PLUS	C512	P&ID C512	II

113