




příloha č. 1

## TECHNICKÁ SPECIFIKACE NA VEŘEJNOU ZAKÁZKU MALÉHO ROZSAHU

### 1 NÁZEV VEŘEJNÉ ZAKÁZKY MALÉHO ROZSAHU

#### Modernizace vybavení školní jídelny

### 2 IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE ZADAVATELE

Zadavatel: **Střední průmyslová škola, Praha 10, Na Třebešíně 2299**  
Sídlo: Na Třebešíně 2299, 108 00 Praha 10  
IČ: **61385417**  
Zastoupený: Mgr. Luboš Bauer, ředitel školy  
Kontaktní osoba VZ:   
Telefon:   
E-mail: 

### 3 VYMEZENÍ TECHNICKÉ SPECIFIKACE A UPŘESNĚNÍ DODÁVKY

položka	počet
<p><b>Elektrický konvektomat 20xGN1/1, 40xGN1/2 včetně zavážecího vozíku</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Provozní režimy pro pečení (velkých a malých kusů masa, drůbež, ryby, přílohy, bramborové pokrmy, vaječné pokrmy, pečivo, finishing).</li><li>- Provozní režimy: pára, horký vzduch, kombinace páry a horkého vzduchu.</li><li>- výběr z vlastní kuchařky</li><li>- osvětlení LED, odolné těsnění dveří, blikání LED světla při ukončení úpravy ve vsunu, možnost sledování oblíbených úprav v samostaném menu, okna pro sledování následné úpravy, zobrazení momentální spotřeby energie, dvířka komory z trojitého skla s možností čištění, odstředivý systém odvádění tuku, vestavěná ruční sprcha s navíjecím mechanismem, automatický Finishing proces, dotykový displej s piktogramy, držák sondy, komunikace v ČJ,</li><li>- automatické měření teploty jádra, automatické mytí a odvápnění komory a boileru, automatická detekce stupně zavápnění a úrovně mytí,</li><li>- bez potřeby používání změkčovače vody, boilerový vyvíječ páry, halogenové osvětlení, samonavíjecí hadice se sprchou, volba času startu, regulace a kontrola vlhkosti, možnost vlastních programů, možnost textového zadávání, časové nastavení jednotlivých vsunů, automatický systém analýzy servisních zásahů,</li><li>- integrovaná brzda ventilátoru, více rychlostí ventilátoru, taktování ventilátoru</li><li>- možnost rychlého ochlazení var. prostoru, HACCP uložení, USB připojení, nerezový vnitřní a vnější plášť, certifikát pro noční provoz bez dozoru</li><li>- základní sada cleaner a care tablet</li><li>- Rozměry: max. 900x800x1800mm</li><li>- Příkon (400V): max. 40 kW, Hmotnost: maximálně 300 kg</li><li>- Záruka: min. 36 měsíců + pozáruční servis včetně pravidelných odborných kontrol a revizí.</li></ul>	1
<p><b>Elektrická multifunkční pánev včetně špachtle a čistící houbičky 1x</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Elektrická multifunkční pánev vč. špachtle, čistící houbičky</li><li>- užitná kapacita: 100 - 120 l</li><li>- varná plocha: min. 40 dm<sup>2</sup></li><li>- rozsah teplot: 30 - 250°C</li><li>- Provozní režimy: pečení ve velkém, minutky, ryby/plody moře, zelenina/brambory, těstoviny/rýže, vaječné pokrmy, mléčné výrobky/moučnický, polévky/omáčky, finishing</li><li>- ruční modus se 3 druhy provozu: pečení, vaření, fritování</li><li>- Rozměr: max. 1200x950x1200mm</li><li>- Příkon (230V): max. 30 kW</li><li>- Hmotnost: max. 300 kg</li></ul>	1

<p>Vybavení:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elektrická zásuvka, integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím, automatickým uzávěrem vody a plynulým dávkováním paprsku, sonda teploty jádra se 6 měřicími body, vypouštění varné vody, resp. mycí vody přímo pomocí pánve (bez překlápění, bez podlahové vpusti), automatické zařízení na plnění vodou, přesně na litr, dotyková obrazovka s naváděcími symboly pro co nejjednodušší obsluhu, integrovaný vypínač, přídatné funkce volitelné zmáčknutím tlačítka, ukazatel s vysvětlujícími texty pro všechny tepelné úpravy, komunikace v ČJ, centrální ovládací kolečko a snadno omyvatelná tlačítka, indikátor provozu a varování, např. teplý olej při fritování, digitální ukazatele teploty, ukazatel požadovaných a skutečných hodnot, nastavení času digitálně 0-24 hod. s nastavením trvalého provozu, 24 hod. předvolba začátku / reálný čas, bezpečnostní termostat, servisní kryt přístupný zepředu, rozhraní USB</li> <li>- Zjišťování teploty jádra s 6 měřicími body, zvedací a spouštěcí automatika (koše pro vaření těstovin a fritování), rozpoznání varného média v pánvi: není možné spálení oleje, 1 energie, paměť pro HACCP-data a výstup přes rozhraní USB, min. 200 volně volitelných programů</li> </ul> <p>Příslušenství k pánvi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vozík pro snadné vyjímání – vel.GN 2/1 s možností nastavení výšky vozíku 1x</li> <li>- Varný koš na těstoviny 2x</li> <li>- Rameno pro zvedací a spouštěcí automatiku 1x</li> <li>- Rošt na dno pánve pro noční úpravy 2x</li> </ul> <p>Záruka: min. 36 měsíců + pozáruční servis včetně pravidelných odborných kontrol a revizí.</p>	
<p><b>Šokový zchlazovač/zmrazovač</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- elektronický ovládací panel</li> <li>- sonda pro teplotu jádra</li> <li>- kapacita GN1/1-40mm (65mm): 5ks</li> <li>- chladivo: R 404 A</li> <li>- rozteč vsunů: 70mm</li> <li>- zchlazování +90°C/+3°C: min. 20 kg/cyklus</li> <li>- zmrazování +90°C/-18°C: min. 10 kg/cyklus</li> <li>- Maximální rozměr: max. 800x750x900mm</li> <li>- Příkon (230V): max. 1,5 kW</li> <li>- Záruka: min 24 měsíců + pozáruční servis včetně pravidelných odborných kontrol a revizí.</li> </ul>	1
<p><b>Robustní elektrická sklopná pánev</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vnitřní a vnější rám zcela z nerezové oceli</li> <li>- Víko upevněno na vyváženém závěsu z nerezavějící oceli,</li> <li>- Velká a silná rukojeť z nerezové oceli</li> <li>- Vana na vaření - stěny s tloušťkou 20/10s povrchovou úpravou nepřilnavé keramické mikrosféry a plně zaoblené rohy</li> <li>- Spodní dno - tloušťka sálavé oceli min. 12 mm</li> <li>- Velká kapacita výpustného krku umístěnou nahoře ve vaně</li> <li>- Bezpečnostní mikrospínač pro zastavení provozu při zvedání vany</li> <li>- Bezpečnostní termostat s ručním restartem</li> <li>- Stejněměrný ohřev dna prostřednictvím obrněných elektrických topnic z nerezové oceli, které budou v dolní části připojené ke spodní části vany a pokryté izolačním materiálem, spodní dno vany bude pokryté izolačním materiálem.</li> <li>- Výstupní výkon řízen spínačem a nastavitelným termostatem</li> <li>- Objem – 110 – 120 l</li> <li>- Rozměr vany - min. 1100x550x220mm</li> <li>- Varná plocha – min 6000 cm<sup>2</sup></li> <li>- Příkon – max. 20 kW</li> <li>- Maximální rozměr – 1200x900x900</li> <li>- Ovládací panel bude umístěn na pravé straně</li> <li>- Záruka oficiálně garantovaná výrobcem - 60 měsíců + pozáruční servis včetně pravidelných odborných kontrol a revizí.</li> </ul>	1

**Salátový bar chlazený GN 4x1/1 – pojízdný**

- Chlazená vana 4/1-210 s cirkulací vzduchu
- Výklopný výparník pro snazší údržbu
- Masivní nerez deska tl. minimálně 50 mm
- Vpravo atyp. podávací šachta na koše s miskami
- Interiérové provedení opláštění
- 2x podélný pojezd (4x kruhové trubky) s R ukončením
- Snímatelné provedení pojezdu
- Skleněná galerie s ESG skly a kšilty tl. min. 5,0 mm
- Osvětlovací most s LED osvětlením
- Pojízdné provedení s masivním rámem
- 4x otočné kolečko (2x bržděné)
- Maximální rozměr: 2100x750x900
- Dodání včetně gastro nádobek a 200ks misek o průměru 9 cm
- Záruka: 36 měsíců + pozáruční servis včetně pravidelných odborných kontrol a revizí.

1

V Praze dne 15. 11. 2017

Mgr. Luboš Bauer, ředitel školy