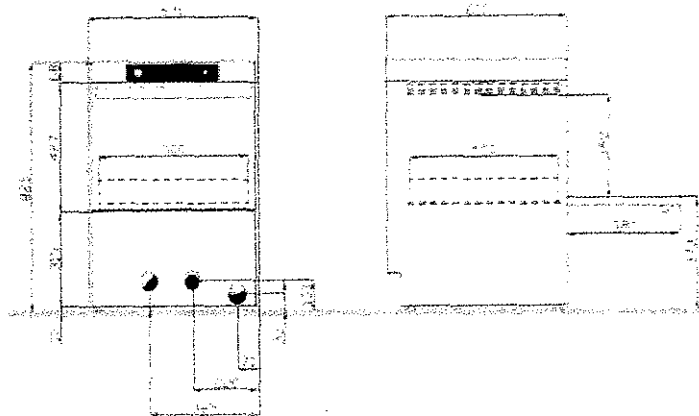


DISHWASHER N700 DIGIT 2



SILANOS



- Electrical connection
- Cold water inlet
- Hot water inlet
- Water drain

STANDARD FEATURES



- Double-skinned cabinet and door.
- Press-moulded basket guides with radial corners.
- Easy-clean-filter system.
- Two wash stainless-steel arms and two rinse arms made of composite material, rotary and independent.
- Tank and door made of stainless steel AISI 304.
- Adjustable rinse aid dosing unit.
- Micro security door
- Digital control panel (DIGIT).
- Four purpose-designed washing cycles for various types of crockery to be washed.

TECHNICAL FEATURES

	(sec.)	Baskets/h	Plates/h**
Digital control panel (DIGIT 2)			
Washing cycle P1 * (42" wash - 5" pause - 13" rinse)	60	60	1.080
Washing cycle P2 * (102" wash - 5" pause - 13" rinse)	120	30	540
Washing cycle P3 * (142" wash - 5" pause - 13" rinse)	180	20	360
Washing cycle P4 * (462" wash - 5" pause - 13" rinse)	480	7	126
Basket size	500 x 500 mm		
Wash pump power/capacity	0,4 kW / 261 l/min		
Element power of single-phased machine: tank/boiler	2,5 kW / 4,5 kW		
Water supply: temperature/pressure/hardness	max. 55°C / 200 - 400 kPa / min. 7 max. 12°F ***		
Washing/Rinsing temperature	55°C / 85°C		
Capacity: tank/boiler/water consumption per cycle	25 l / 5,5 l / 2,5 l		
Total power/Voltage	4,9 kW / 400 Volt 3-N ~50 Hz		

*Theoretical data with water supply at 50°C

**Depending on plate sizes

***Where water hardness exceeds 12°F or 100ppm a water softener is required. Water softener is not suitable for hot water above 30°C.

DISHWASHER N700 DIGIT 2



ACCESSORIES

Baskets	1x18 plates, 1 universal basket, 1 cutlery rack
Hoses (1 for each)	Water connection, drain, transparent rinsing product

OPTIONAL ADD-ONS

- Peristaltic detergent dosing unit (PD), identified by a red hose.
- Peristaltic rinse dosing unit (PB).
- Integrated drain pump (PS).
- Water softener with salt level indicator included (A).
- Stainless-inox rinse arm (RI).
- HY-NRG system: composed by a break tank, an atmospheric boiler and a pressure booster pump, ensuring a rinsing cycle at the same pressure.

All data, photos or indications on this technical sheet are given for information and have no contractual value. They are subject to change without notice.

SILANOS s.r.l. Via Grandi, 19 - 20096 Pioltello MI - Italy • T. +39 029291161 F. +39 029267306 info@silanos.it www.silanos.it

GASTRONOMIK KV s. r. o.
Závodu míru 208 / 46
IČ: 290 99 528
360 17 Karlovy Vary
Česká republika

Kontaktní osoba: Miroslav Reich, tel: +420 777 99 22 12, emi: miroslav.reich@gastronomikkv.cz

TECHNICKÝ LIST POL. 5,14,15,24

Chladicí skříň SAVE 161SS

Celonerezová podpultová chladicí skříň s intenzivním ventilovaným chlazením.

Chladicí prostor řízení elektronickým termostatem s automatickým odtáváním a přehledným LDC displejem .

Hygienický vnitřní prostor se 3 ks polohovatelných roštových polic.

Výškově stavitelné nožičky. V základu jsou skříň vybaveny zámkem dveří.

Rozměry šxhxv: 600x630x830 mm

Obsah: 161 litrů

Počet dveří: 1

Počet polic: 3

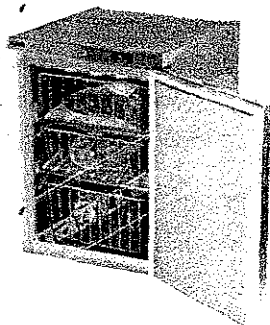
Chlazení: ventilované

Zámek dveří: ano

Ovládání, displej: elektronické

Pracovní teplota: 0-10°C

Příkon: 110W/230V



GASTRONOMIK KV s. r. o.
Závodu míru 208 / 46
IC: 290 99 528
360 17 Karlovy Vary
Česká republika

Kontaktní osoba: Miroslav Reich, tel: +420 777 99 22 12, eml: miroslav.reich@gastronomikkv.cz

TECHNICKÝ LIST POL. 9,13,

Chladicí skříň SAVE 400SS

Chladicí skříň v celonerezovém provedení (vnitřní / vnější), výkonné ventilované chlazení (1 ventilátor, optimální proudění vzduchu),

zesílená (60mm) izolace stěn. Nastavení teploty a regulace elektronickou jednotkou Carel s automatickým odtáváním.

Pevný a hygienický vnitřní prostor, čtyři polohovatelné roštové police s plastem pokryté ocelí (rozměr polic 450x450 mm).

Regulační výškově stavitelné nožičky a pojezdová kolečka pro snadnou manipulaci. Robustní dveře s profísem,

zámkem a snadno vyměnitelným těsněním.

Garance pracovní teploty při okolní teplotě do +32°C.

Rozměry šxhxv: 600x640x1860 mm

Obsah: 400 litrů

Počet dveří: 1

Počet polic: 4

Rozměr polic: 450x450 mm

Chlazení: ventilované, 1x ventilátor

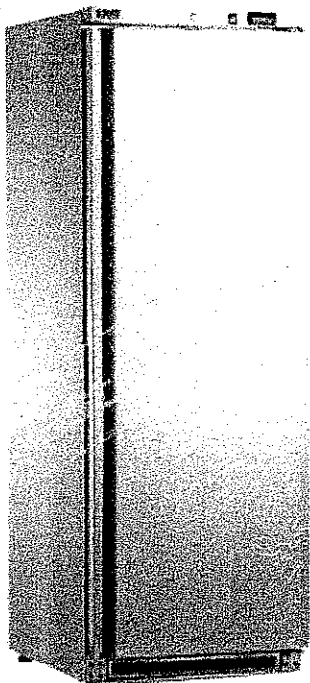
Zámek dveří: ano

Zesílená izolace stěn: 60 mm

Pracovní teplota: 0-10°C

Chladivo: R134a

Příkon: 330W/230V



GASTRONOMIK KV s.r.o. Závodu míru 208/46. IČ: 290 99 528, 360 17 Karlovy Vary – Stará Růže, Česká republika.
Společnost zapsaná ve veřejném rejstříku vedeném Krajským soudem v Plzni oddíl C, vložka 24689
tel: 602 282 609 eml: info@gastromikkv.cz www.gastromikkv.cz

GASTRONOMIK KV s. r. o.
Závodu míru 208 / 46
IČ: 290 99 528
360 17 Karlovy Vary
Česká republika

Kontaktní osoba: Miroslav Reich, tel: +420 777 99 22 12, eml: miroslav.reich@gastronomikkv.cz

TECHNICKÝ LIST POL. 12

Mrazicí skříň SAVE 400SS

Mrazicí skříň v celonerezovém provedení (vnitřní / vnější), výkonné statické chlazení, zesílená (60mm) izolace stěn. Nastavení teploty a regulace elektronickou jednotkou Carel s automatickým odtáváním.

Pevný a hygienický vnitřní prostor, čtyři polohovatelné roštové police s plastem pokryté ocelí (rozměr polic 450x450 mm),

ve dvou policích vložen koš.

Regulační výškové stavitelné nožičky a pojezdová kolečka pro snadnou manipulaci. Robustní dveře s prolisem, zámkem a snadno vyměnitelným těsněním.

Garance pracovní teploty při okolní teplotě do +32°C.

Rozměry šxhxv: 600x640x1860 mm

Obsah: 400 litrů

Počet dveří: 1

Počet drátěných košů: 2

Počet polic: 4

Rozměr polic: 450x450 mm

Chlazení: statické

Zámek dveří: ano

Zesílená izolace stěn: 60 mm

Pracovní teplota: -22 až 18°C

Chladivo: R134a

Příkon: 310W/230V

GASTRONOMIK KV s. r. o.

Závodu míru 208 / 46

IČ: 290 99 528

360 17 Karlovy Vary

Česká republika

Kontaktní osoba: Miroslav Reich, tel: +420 777 99 22 12, eml: miroslav.reich@gastronomikkv.cz

TECHNICKÝ LIST POL. 26

ROBOT UNIVERZÁLNÍ STOLNÍ

Stroj slouží pro přípravu lehkých a těžkých těst, šlehání smetany, bílků, krémů, majonézy, přípravu bramborové kaše. Součástí dodávky je míchací příslušenství: míchací hák, šlehací metla, míchací srdce. Na rozdíl od podobných platových robotů ze supermarketu je tento stroj stabilní a má váhu 13 kg. Velice silný a zároveň bezpečný stroj včetně bezpečnostních čidel, centrální STOP.

Technické údaje: Kuchyňský robot 5 L

Napětí: 230V

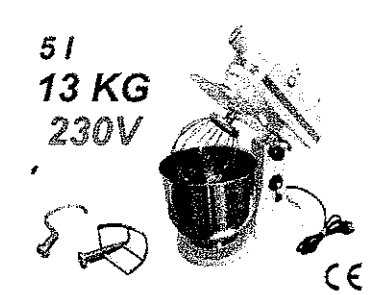
Výkon: 300 W / 50Hz

Otáčky míchadla: 3 nastavitelné rychlosti míchání - 83-580 ot./min.

Objem kotlíku: 5 litrů

Rozměry: 350x268x436 mm

Váha: 13 kg



GASTRONOMIK KV s.r.o. Závodu míru 208/46, IČ: 290 99 528, 360 17 Karlovy Vary – Stará Role, Česká republika.

Společnost zapsána ve veřejném rejstříku vedeným Krajským soudem v Plzni oddíl C, vložka 24689.

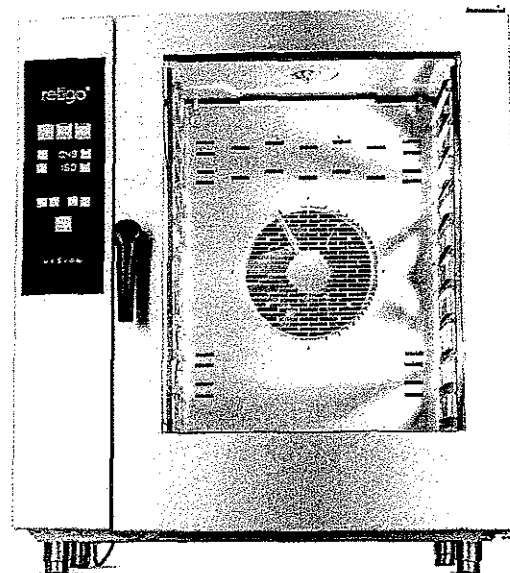
tel: 602 282 609

eml: info@gastronomikkv.cz

www.gastronomikkv.cz

Orange 1011 i, b

i - injekční | b - bojlerový



UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI



Vision Perfect Cooking

S konvektomaty Retigo Vision máte jistotu, že výsledek vaření bude vždy skvělý. Připravená jídla mají perfektní barvu, jsou šťavnatá, křupavá a zdravě připravená s minimem přidaného tuku.



Vision Design

Konvektomat Retigo Vision Vám nabízí skvělou kombinaci funkcí, výborné ergonomie a atraktivního vzhledu. To vše s důrazem na bezpečnost a hygienu.



Vision Controls

Nejjednodušší ovládací na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Panel reaguje perfektně i když máte masné ruce nebo pracujete v rukavicích.



Smart Investment

S konvektomatem Retigo Vision šetříte peníze každý den. Prokazatelně nejnižší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice.

VYBAVENÍ

Vaření

- Horký vzduch 30 – 300 °C
- Kombinovaný režim 30 – 300 °C
- Vaření v páře 30 – 130 °C
- Bio vaření 30 – 98 °C
- Vaření/pečení přes noc – šetří čas i peníze
- Pokročilý systém vývinu páry – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
- Zásuvy napříč – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronádobami. Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami.
- Regenerace/banketing – podávejte více pokrmů v kratším čase
- Nizkoteplotní vaření – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení – speciální programy pro moderní gastronomii*

Vision Controls

- Dotykový ovládací panel - rychlé a přehledné ovládání s okamžitou odezvou a snadnou údržbou
- Nekonečný čas vaření - uspoří čas při vaření v provozní spicce
- Automatický start - možnost naplánovat odložený start

Ostatní vybavení

- Active cleaning - systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- Trojitě dveřní sklo - minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
- Obousměrný ventilátor - minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- Robustní klikka - pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
- AISI 304 nerezová ocel - kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
- Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy - snadná údržba
- Odkapová dveřní vanička - zachytává kondenzát z dveří
- Dva přívody vody - pro změkčenou a nezměkčenou vodu
- WSS (Water Saving System) - speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody
- Vyjímatelné držáky gastronádob s roztečí 65 mm

Konektivita

- USB rozhraní - snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
- VisionCombi software - správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP

Provozní záznamy

- HACCP záznamy - snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
- Kompletní záznamy provozních událostí

Servis

- BCS** (Boiler Control System) - automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru
- SDS (Servisní a diagnostický systém) - automatické vyhodnocení chyb

Volitelné vybavení

- Opačné otevírání dveří
- Bezpečnostní otevírání dveří
- Jednobodová teplotní sonda
- Klapka pro odtaž přebytečné páry
- 99 programů s 9 kroky
- Standardní ruční sprcha
- Ruční sprcha samonavíjecí
- 7 rychlostí ventilátoru + funkce Fan Stop
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

Volitelné příslušenství

- ST 1116 podstavec s kapacitou 16 x GN 1/1
- ST 1116 FP skládací podstavec s kapacitou 8 x GN 1/1
- ST 1116 CS podstavec ST1116 na kolečkách
- ST 1116 H podstavec s kapacitou 16 x GN1/1, výška 900 mm
- PODSTAVEC s místem pro Holdomat
- PODSTAVEC s místem pro BC411P nebo BC511P, C
- VISION VENT kondenzační digestor
- GN ADAPTÉR pro 2 x GN1/2 nebo 3 x GN1/3
- MODIFIKACE ZÁSUVU s roztečí 85, 70 mm nebo GN 400/600
- VISION GUN olejová pistole
- VISION SMOKER udírna
- GASTRONÁDOBY, ČISTIČÍ PROSTŘEDKY, ÚPRAVNÝ VODY

volitelné vybavení

volitelné příslušenství

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE

Retigo s.r.o. | Křemže 100 | 252 01 Křemže | tel. +420 311 621 111 | info@retigo.cz | www.retigo.cz

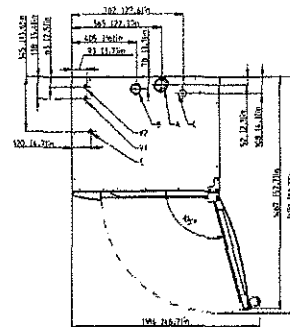
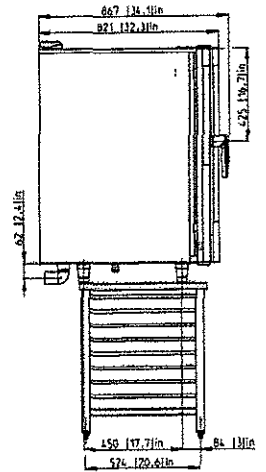
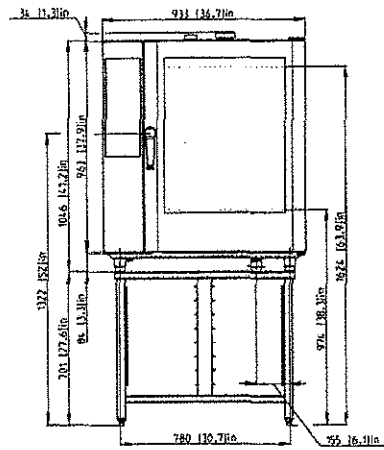
TECHNICKÁ DATA

MOŽNOSTI KONFIGURACE

	Vrchní stroj	
	611	611 IG
Spodní stroj		
1011	ano	ano

MOŽNOSTI NÁPĚJE

Model	1011
3~/220-240V/50-60Hz	ano
3~/400-480V/50-60Hz (bez N)	ano



A	klapka
B	komínek
C	odpad
E	připojení elektřiny
V1	neupravená voda
V2	upravená voda
Umístění na podstavci ST 1116	

Model	1011 J	1011 B
Technická specifikace	2E1011JZ	2E1011BZ
Energie	Elektřina	Elektřina
Výhřev	Injekční	Bojler
Kapacita	11 x GN 1/1	11 x GN 1/1
Kapacita (volitelná)	11 x 400/600	11 x 400/600
Kapacita jídla na výdej	151 – 250	151 – 250
Rozteč zásuvů	65 mm	65 mm
Rozměry (Š x V x H)	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm
Váha	138 kg	144 kg
Čalkový příkon	18,6 kW	18,6 kW
Teplotný příkon	18 kW	18 kW
Příkon vyvíječe páry	-	18 kW
Jistič	32 A	32 A
Nápaní	3N~/400V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz
Hlučnost	do 70 dBA	do 70 dBA
Připojení vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Teplota	30 – 300 °C	30 – 300 °C



www.gastronomikkv.cz

GASTRONOMIK KV s. r. o.

Závodu míru 208 / 46

IČ: 290 99 528

360 17 Karlovy Vary

Česká republika

Kontaktní osoba: Miroslav Reich, tel: +420 777 99 22 12, eml: miroslav.reich@gastronomikkv.cz

TECHNICKÝ LIST POL. 32

Sporák s troubou ATA K4MCUS10FF

Plynový sporák 4x hořák

El. trouba GN 2/1

Rozměry šxhxv: 800x900x850 mm (seříditelné nohy)

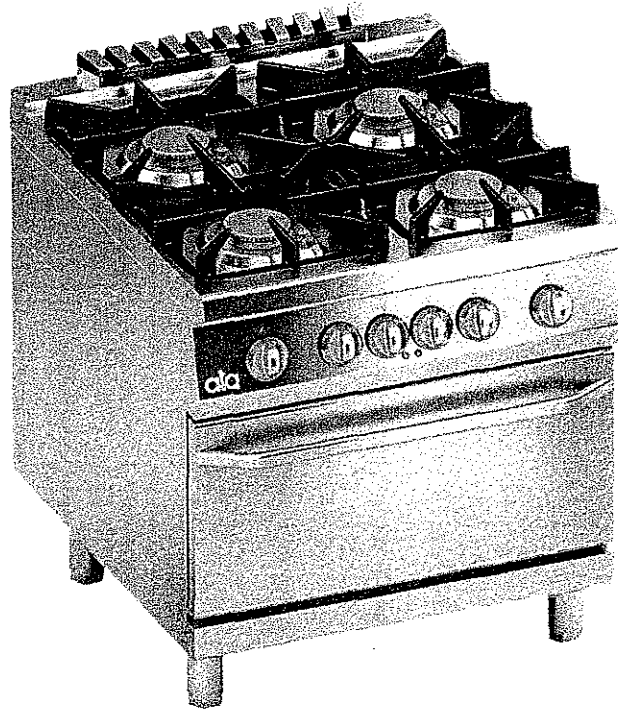
Příkon el. trouba: 5,4 kW/400V

Příkon plyn hořáků: 4x8kW



K4MCUS10FF

GAS RANGE 4 BURNERS + ELECTRIC OVEN 2/1 GN - SOLUTION LINE



PRODUCT DESCRIPTION

Stainless steel surface table of AISI 304 and thickness 20/10 with rounded corners for better cleaning operations.

Frontal panel made of stainless steel AISI 304.

Stainless steel frame with height-adjustable stainless steel feet.

Table finishing with laser cut in order to guarantee a perfect combination between different tables; they can be very well fasted.

Handles in oval form made of AISI 304.

Surface grids made of RAAF enamelled cast iron.

Heating obtained through stabilized flame burners of enamelled cast iron with the following power ratings:

diameter 120 mm with continuous regulation of the power from 3 to 8 kW;

Safety gas cock with thermocouple and pilot flame protected against the accumulation of the residues

Athermic thermoset plastic knobs with screen printing on the board.

GAS OVEN entirely made of stainless steel, sole of the oven made of ferritic stainless steel, suitable for trays with dimensions 2/1 GN. 3 grids levels in the oven.

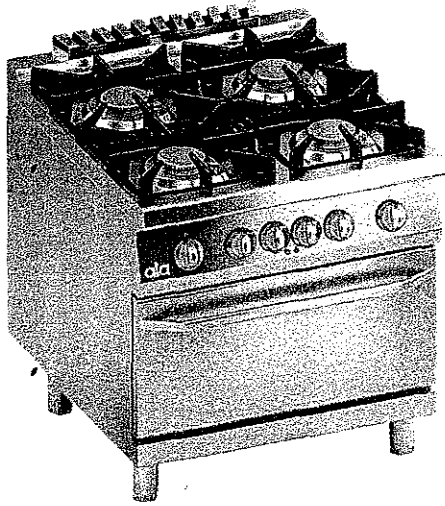
Oven burner made of stainless steel with self-balanced flame.

Leakproof door with sealing

Safety gas cock with thermocouple and pilot flame with piezoelectric ignition.

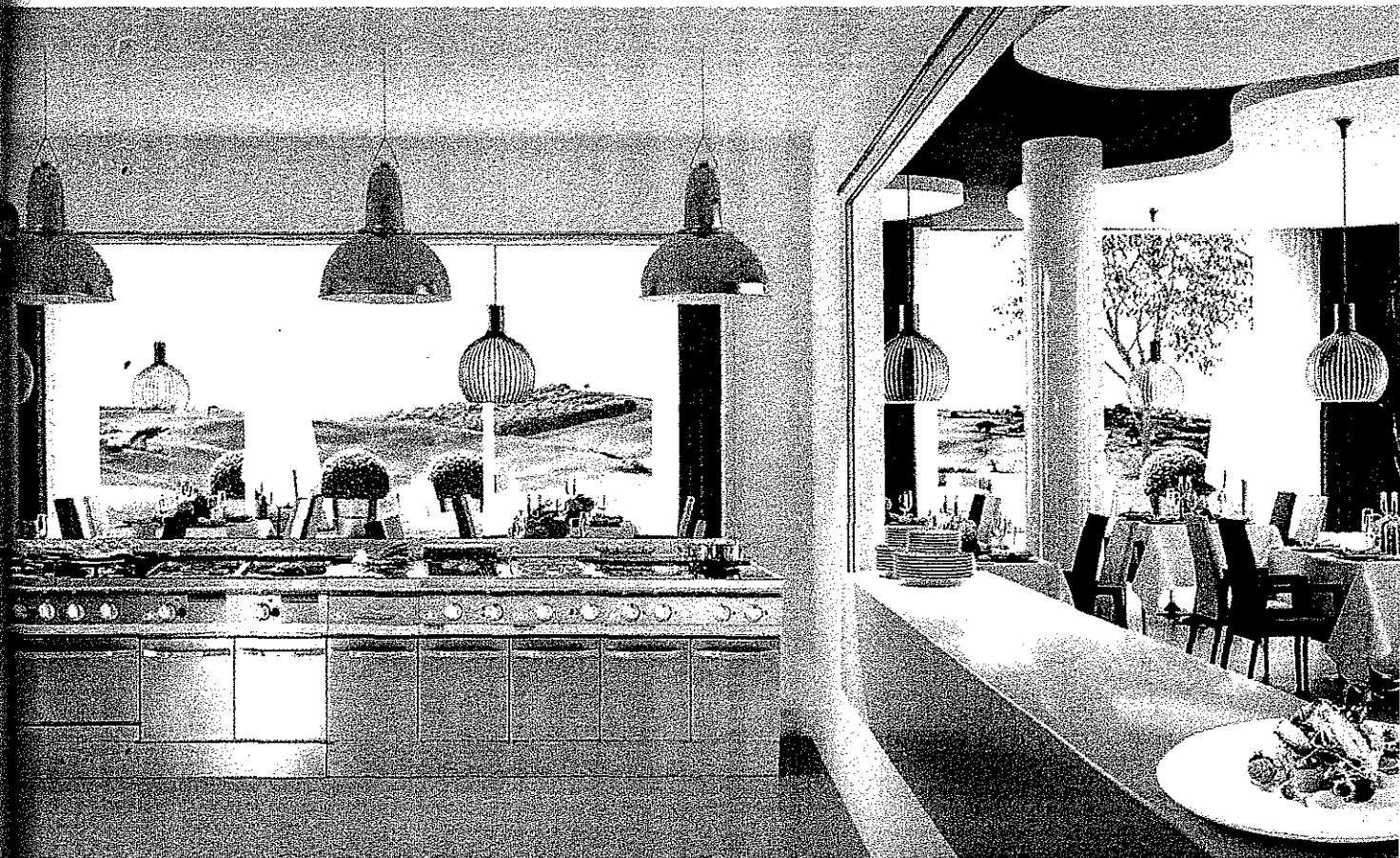
Safety gas cock with thermocouple and pilot flame with piezoelectric ignition with rubber protection.

Tested with natural gas or LPG, according to the user's needs. EEC Mark



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Width: 900 mm
Depth: 800 mm
Height: 850 mm
Weight: 125 kg
Volume: 0.99 m³
Electrical power: 5.40 kW
Gas power: 32.00 kW



KRYCÍ LIST SOUPISU

Stavba:

MŠ Černošice SO01 Gastro

KSO:

Místo: parc.4105/1

Zadavatel:

Město Černošice

Uchazeč: GASTRONOMIK KV s.r.o.

Projektant:

rala s.r.o & atelier 15 s.r.o.

CC-CZ:

Datum:

IČ:

DIČ:

IČ: 29099528

DIČ: CZ29099528

IČ:

DIČ:

Poznámka: Výrobky uvedené v projektu jsou uvažovány jako technický nebo vzhledový standard a mohou být nahrazeny materiály stejné nebo vyšší kvality po odsouhlasení projektantem a stavebníkem (investorem).

Cena bez DPH

826 942,00

DPH	základní snížená	Základ daně	Sazba daně	Výše daně
		826 942,00	21,00%	173 657,82
		0,00	15,00%	0,00

Cena s DPH

v CZK

1 000 599,82

REKAPITULACE ČLENĚNÍ SOUPISU PRACÍ

Stavba:

MŠ Černošice S001 Gastro

Místo: parc.4105/1

Datum:

Zadavatel: Město Černošice

Projektant: rala s.r.o & atelier 15 s.

Uchazeč:

Kód dílu - Popis

Cena celkem [CZK]

Náklady soupisu celkem

826 942,00

PSV - Práce a dodávky PSV

826 942,00

791 - Zařízení velkokuchyní

826 942,00

7911 - Zařízení kuchyně

693 145,25

7912 - Drobný inventář

133 796,75

SOUPIS PRACÍ

Stavba:

MŠ Černošice S001 Gastro

Místo: parc.4105/1

Datum:

Zadavatel: Město Černošice

Projektant: rala s.r.o & atelier 15 s.r.o.

Uchazeč:

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]	Cenová soustava
----	-----	-----	-------	----	----------	--------------	-------------------	-----------------

Náklady soupisu celkem

826 942,00

D	PSV	Práce a dodávky PSV	826 942,00
D	791	Zařízení velkokuchyní	826 942,00
D	7911	Zařízení kuchyně	693 145,25

1	M	79111R001	1 - Myčka sklenic SILANOS N 700 DIGIT 2	kus	3,000	33 320,00	99 960,00	
2	M	79111R002	2 - mycí stůl jednoduchý - dřez lisovaný vevařovaný, 1700x700x900	kus	3,000	9 139,20	27 417,60	
3	M	79111R003	2a - Sprcha tlaková na nádobí STAR120 stolní s napouštěcím ramínkem	kus	3,000	4 105,50	12 316,50	
4	M	79111R004	3 - výdejní stůl s ohřevem GN2x1/1 - pojízdný, 870x665x900	kus	3,000	14 280,00	42 840,00	
5	M	79111R005	4 - nástěnná skříňka ,posuvné dveře, 1100x350x650	kus	9,000	8 687,00	78 183,00	
6	M	79111R006	5 - chladicí skříň podstolová nerezová 200l/130l, 600x585x845, SAVE 161SS	kus	3,000	7 735,00	23 205,00	
7	M	79111R007	6 - pracovní stůl jednoduchý - nad chladnice, 650x700x900	kus	3,000	4 284,00	12 852,00	
8	M	79111R009	8 - regál skladový čtyřpolicový - komaxit, 950x500x1800	kus	2,000	2 737,00	5 474,00	
9	M	79111R010	9 - chladicí skříň nerez 400l/340l, SAVE 400SS	kus	1,000	15 743,70	15 743,70	
10	M	79111R011	10 - mycí stůl jednoduchý - dřez lisovaný vevařovaný, 1500x700x900	kus	1,000	8 627,50	8 627,50	
11	M	79111R012	10a - Sprcha tlaková na nádobí STAR120 stolní s napouštěcím ramínkem	kus	1,000	4 105,50	4 105,50	
12	M	79111R014	12 - mrazicí skříň nerezová 340 l, SAVE 400SS	kus	1,000	17 493,00	17 493,00	
13	M	79111R015	13 - chladicí skříň nerez 400l/340l, SAVE 400SS	kus	1,000	15 743,70	15 743,70	
14	M	79111R016	14 - chladicí skříň podstolová nerezová 200l/130l - umístěno na sobě, 600x585x845, SAVE 161SS	kus	2,000	9 401,00	18 802,00	

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]	Cenová soustava
15	M	79111R017	15 - chladicí skříň podstolová nerezová 200l/130l - umístěno na sobě, 600x585x84, SAVE 161 SS	kus	2,000	9 401,00	18 802,00	
16	M	79111R018	16 - mycí stůl jednoduchý - dřez lisované vevařované, 1200x700x850	kus	1,000	7 901,60	7 901,60	
17	M	79111R019	16a - Sprcha tlaková na nádobí STAR120 stolní s napouštěcím rámečkem	kus	1,000	4 105,50	4 105,50	
18	M	79111R021	18 - regál skladový rohový nerez 4-policový, 700x700x1800	kus	1,000	7 140,00	7 140,00	
19	M	79111R022	19 - pracovní stůl nerez spodní políce, zadní lem, 1500x700x900	kus	1,000	7 354,20	7 354,20	
20	M	79111R023	20 - mycí stůl s policí - dřez lisovaný vevařovaný, 1450x700x900	kus	1,000	10 067,40	10 067,40	
21	M	79111R024	20a - Baterie stolní profi páková	kus	1,000	1 517,25	1 517,25	
22	M	79111R025	21 - pracovní stůl rohový, 700x700x900	kus	2,000	4 284,00	8 568,00	
23	M	79111R026	22 - mycí stůl s policí - dřez lisovaný vevařovaný, 1900x700x900	kus	1,000	11 543,00	11 543,00	
24	M	79111R027	22a - Baterie stolní profi páková	kus	1,000	1 517,25	1 517,25	
25	M	79111R028	23 - pracovní stůl jednoduchý - nad chladnice, 1900x700x900	kus	1,000	6 866,30	6 866,30	
26	M	79111R029	24 - chladicí skříň podstolová nerezová 200l/130l, 600x585x850, SAVE 161SS	kus	2,000	9 401,00	18 802,00	
27	M	79111R030	25 - mycí stůl s policí - dřez lisovaný vevařovaný, 1900x700x900	kus	1,000	11 543,00	11 543,00	
28	M	79111R031	25a - Baterie stolní profi páková	kus	1,000	1 517,25	1 517,25	
29	M	79111R032	26 - Robot univerzální stolní 5l, TECHNOLOGIS 5L	kus	1,000	9 877,00	9 877,00	
30	M	79111R033	27 - Elektrický konvektomat RETIGO 0 1011 i, 11xGN 1/1,	kus	1,000	124 950,00	124 950,00	
31	M	79111R034	28 - stůl pod konvektomat, 1300x900x850	kus	1,000	7 140,00	7 140,00	
32	M	79111R035	29 - Sporák plynový 4-hořákový s elektrickou troubou GN2/1, 800x900x900, ATA K4MCUS10FF	kus	1,000	51 170,00	51 170,00	
D		7912	Drobný inventář			0	133 796,75	
33	M	79121R001	65 - Deska bílá - výška 20 mm, 500x325 mm	kus	2,000	630,70	1 261,40	
34	M	79121R002	67 - Deska červená - výška 20 mm, 500x325 mm	kus	2,000	487,90	975,80	
35	M	79121R003	66 - Deska zelená - výška 20 mm, 500x325 mm	kus	2,000	487,90	975,80	
36	M	79121R004	71 - Vařečka kulatá dl.45 cm	kus	10,000	13,09	130,90	
37	M	79121R005	69 - Palička na maso dl. 33 cm	kus	1,000	98,77	98,77	
38	M	79121R006	78 - Trychtýř se sítkem pr. 10 cm	kus	1,000	24,99	24,99	

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]	Cenová soustava
39	M	79121R007	29 - Alice lžice jídelní 18,5 cm	kus	100,000	13,09	1 309,00	
40	M	79121R008	30 - Alice nůž jídelní 21,5 cm	kus	100,000	22,61	2 261,00	
41	M	79121R009	32 - Alice lžička na kávu 13 cm	kus	100,000	8,33	833,00	
42	M	79121R010	31 - Alice vidlička jídelní 18,5 cm	kus	100,000	13,09	1 309,00	
43	M	79121R011	5 - Hrnek stohovatelný 25,8 cl	kus	100,000	21,42	2 142,00	
44	M	79121R012	1 - Ebro talíř mělký pr. 25,5 cm	kus	100,000	17,85	1 785,00	
45	M	79121R013	2 - Ebro talíř hluboký pr. 23,5 cm	kus	100,000	17,85	1 785,00	
46	M	79121R014	3 - Ebro talíř dezertní pr. 20 cm	kus	100,000	17,85	1 785,00	
47	M	79121R015	61 - Magnetická lišta na nože 45cm	kus	1,000	155,89	155,89	
48	M	79121R016	76 - Mačkadlo na brambory, dl.30 cm	kus	1,000	179,69	179,69	
49	M	79121R017	80 - Brusič nožů CC-320	kus	1,000	2 357,39	2 357,39	
50	M	79121R018	34 - Mandolína KOBRA	kus	1,000	1 063,86	1 063,86	
51	M	79121R019	83 - Štětec silikonový dl.25 cm	kus	1,000	160,65	160,65	
52	M	79121R020	33 - Pánev CHOC, pr. 26 cm	kus	1,000	479,57	479,57	
53	M	79121R021	77 - Kořenka - síťka	kus	1,000	119,00	119,00	
54	M	79121R022	8 - Termos DUPLITHERM bez výpustného kohoutu 10l	kus	4,000	2 907,17	11 628,68	
55	M	79121R023	59 - Vozík plošinový nerez / plast 73x49x86	kus	1,000	4 641,00	4 641,00	
56	M	79121R024	24 - Mísa vysoká 2l	kus	6,000	178,50	1 071,00	
57	M	79121R025	7 - Miska Empilable, pr. 12 cm, objem 31 cl	kus	100,000	10,71	1 071,00	
58	M	79121R026	4 - Duritka Picardie, 22 cl	kus	100,000	10,71	1 071,00	
59	M	79121R027	10 - Mixér Dynamic MINI 190	kus	1,000	5 926,20	5 926,20	
60	M	79121R028	56 - Pekáč - nepřilnavý povrch 8x50x35 cm	kus	2,000	1 241,17	2 482,34	
61	M	79121R029	37 - Nůž vykostovací 14 cm	kus	2,000	89,25	178,50	
62	M	79121R030	36 - Nůž kuchařský 21 cm	kus	2,000	380,80	761,60	
63	M	79121R031	38 - Nůž na zeleninu 8,5 cm	kus	2,000	55,93	111,86	
64	M	79121R032	35 - Nůž japonský 16 cm	kus	1,000	172,55	172,55	

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]	Cenová soustava
65	M	79121R033	84 - Rukavice	kus	1,000	238,00	238,00	
66	M	79121R034	44 - Obrabečka perforovaná 39 cm	kus	1,000	238,00	238,00	
67	M	79121R035	6 - Mísa na polévku 5 l bez poklice, pr. 28 cm	kus	3,000	454,58	1 363,74	
68	M	79121R036	51 - Škrabka	kus	1,000	59,50	59,50	
69	M	79121R037	62 - Nůž univerzální 11 cm - zelený	kus	1,000	74,97	74,97	
70	M	79121R038	60 - Vidlice 18 cm - černá	kus	1,000	316,54	316,54	
71	M	79121R039	55 - Cedník špičák 27 cm	kus	2,000	496,23	992,46	
72	M	79121R040	68 - Nerezový stojan na desky	kus	1,000	362,95	362,95	
73	M	79121R041	70 - Otvírák na konzervu ruční, dl.20 cm	kus	1,000	201,11	201,11	
74	M	79121R042	47 - Hrnec vysoký s poklicí BISTRO 14,2l, pr. 28 cm	kus	2,000	1 309,00	2 618,00	
75	M	79121R043	46 - Hrnec vysoký s poklicí BISTRO 22,1l, pr. 32 cm	kus	1,000	1 570,80	1 570,80	
76	M	79121R044	39 - Hrnec střední s poklicí BISTRO 15,3l, pr. 32 cm	kus	1,000	1 349,46	1 349,46	
77	M	79121R045	49 - Hrnec nízký s poklicí BISTRO 7,4l, pr. 28 cm	kus	2,000	1 256,64	2 513,28	
78	M	79121R046	48 - Hrnec nízký s poklicí BISTRO 12,1l, pr. 32 cm	kus	1,000	1 812,37	1 812,37	
79	M	79121R047	16 - Víko standardní GN 1/1	kus	4,000	249,90	999,60	
80	M	79121R048	15 - Gastronádoba GN 1/1 200 mm	kus	4,000	654,50	2 618,00	
81	M	79121R049	14 - Víko standardní GN 1/3	kus	6,000	121,38	728,28	
82	M	79121R050	13 - Gastronádoba GN 1/3 200 mm	kus	6,000	351,05	2 106,30	
83	M	79121R051	12 - Víko standardní GN 1/6	kus	4,000	89,25	357,00	
84	M	79121R052	11 - Gastronádoba GN 1/6 200 mm	kus	4,000	374,85	1 499,40	
85	M	79121R053	18 - Víko standardní GN 2/3	kus	2,000	261,80	523,60	
86	M	79121R054	17 - Gastronádoba GN 2/3 200 mm	kus	2,000	559,30	1 118,60	
87	M	79121R055	58 - Rošt na knedlíky GN 1/1 530x325 mm	kus	4,000	1 582,70	6 330,80	
88	M	79121R056	19 - Gastronádoba smaltovaná GN 1/1, hl. 65 cm	kus	6,000	368,90	2 213,40	
89	M	79121R057	73 - Box na vejce	kus	1,000	725,90	725,90	
90	M	79121R058	63 - Síto na halušky pr. hrnce 40 cm	kus	1,000	1 324,47	1 324,47	

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]	Cenová soustava
91	M	79121R059	79 - Kleště servírovací	kus	5,000	71,40	357,00	
92	M	79121R060	25 - Rendlík Tomgast, 2,7 l, pr. 20 cm	kus	6,000	773,50	4 641,00	
93	M	79121R061	21 - Podnos jídelní - červený 360 x 460 mm	kus	100,000	88,06	8 806,00	
94	M	79121R062	22 - Podnos Mykonos protiskluzový - 32,5 x 53 cm	kus	6,000	257,04	1 542,24	
95	M	79121R063	57 - Teploměr vpichový digitální -50 až + 200 °C	kus	1,000	232,05	232,05	
96	M	79121R064	9 - Termoport Smart GN 1/1 200	kus	2,000	3 689,00	7 378,00	
97	M	79121R065	82 - Karta cukrářská 143x100 mm	kus	3,000	35,70	107,10	
98	M	79121R066	81 - Stěrka cukrářská 33 cm	kus	2,000	59,50	119,00	
99	M	79121R067	64 - Odměrka polypropylenová 1l	kus	2,000	130,90	261,80	
100	M	79121R068	45 - Cedňkové síto jemné pr. 20 cm	kus	1,000	204,68	204,68	
101	M	79121R069	52 - Kuchyňská váha stolní 10/20 kg	kus	3,000	3 927,00	11 781,00	
102	M	79121R070	50 - Vozík servírovací rozebiratelný 86x56x93 cm	kus	2,000	2 975,00	5 950,00	
103	M	79121R071	43 - Lžice servírovací perforovaná 40 cm	kus	1,000	149,94	149,94	
104	M	79121R072	42 - Lžice servírovací 40 cm	kus	1,000	141,90	141,90	
105	M	79121R073	75 - Obracečka 37 cm	kus	1,000	107,10	107,10	
106	M	79121R074	20 - Gastronádoba standard GN 1/1 100 perforovaná	kus	4,000	374,85	1 499,40	
107	M	79121R075	40 - Metlička šlehací 35 cm	kus	1,000	115,43	115,43	
108	M	79121R076	23 - Nerezová konvice 2l	kus	6,000	279,65	1 677,90	
109	M	79121R077	28 - Naběračka Monoblok 0,12l	kus	7,000	130,90	916,30	
110	M	79121R078	27 - Naběračka Monoblok 0,25l	kus	8,000	178,50	1 428,00	
111	M	79121R079	26 - Naběračka Monoblok 1,00l	kus	1,000	312,97	312,97	
112	M	79121R080	41 - Metlička nerezová 40 cm	kus	1,000	130,90	130,90	
113	M	79121R081	72 - Kráječ na brambory 9 cm	kus	1,000	23,80	23,80	
114	M	79121R082	74 - Kráječ vajec	kus	1,000	166,60	166,60	
115	M	79121R083	53 - Plastová nádoba na regeneraci 60 l	kus	3,000	297,50	892,50	
116	M	79121R084	54 - Víko k nádobě 60 l	kus	3,000	96,39	289,17	