

zařízení	popis	počet	Nabídková cena v Kč bez DPH za 1 kus	Nabídková cena v Kč bez DPH požadované množství ks	Obchodní označení výrobku	Právní název výrobce zařízení	Poznámka
1	Konvektomat Komunikační display s touch ovládním - minimálně 8,3", přednastavené receptury a pracovní režimy, sdílení dat přes USB nebo přes internetové připojení Ethernet/LAN, možnost přípravy ovládacích povelů externě ze svého NTB nebo tabletu, minimálně 4x171 GN 65 mm, režim Crisp, Tasty, režim pro pečení cukrářských a pekářských výrobků, volitelně vnitřní klima, regulovatelné otáčky ventilátoru - alespoň 4 stupně, systém kontroly, čistící režim, režim pomalé přípravy pokrmů, volba odložení spuštění, řízení více různých jídel s časovým posunem, max teplota minimálně 250 C. Dotykový displej se zobrazením a snadným výběrem provozních režimů za využití varných procesů, sonda s minimálně 6-ti měřicími body, trojitě zasklení dveří, centrální ovladač s funkcí stisknutí pro výběr, BOJLEROVÉ vyvíjení páry (!!), dálkové ovládání a monitoring pomocí softwaru a bezdrátové konektivity pomocí tabletu, mobilu nebo PC, režim horkého vzduchu do 130°C, režim páry do 300°C. Včetně podstavby.	1	215 600	215 600	SCC 61- 5S + KPKV	Rational AG, Germany	výrobce podstavce Gastro Karafát
2	Konvektomat Komunikační display s touch ovládním - minimálně 8,3", přednastavené receptury a pracovní režimy, sdílení dat přes USB nebo přes internetové připojení Ethernet/LAN, možnost přípravy ovládacích povelů externě ze svého NTB nebo tabletu, minimálně 6+1x 171 GN 65, režim Crisp, Tasty, režim pro pečení cukrářských a pekářských výrobků, volitelně vnitřní klima, regulovatelné otáčky ventilátoru - alespoň 4 stupně, systém kontroly, čistící režim, režim pomalé přípravy pokrmů, volba odložení spuštění, řízení více různých jídel s časovým posunem, max teplota minimálně 250 C. Dotykový displej se zobrazením a snadným výběrem provozních režimů za využití varných procesů, sonda s minimálně 6-ti měřicími body, trojitě zasklení dveří, centrální ovladač s funkcí stisknutí pro výběr, BOJLEROVÉ vyvíjení páry (!!), dálkové ovládání a monitoring pomocí softwaru a bezdrátové konektivity pomocí tabletu, mobilu nebo PC, režim horkého vzduchu do 130°C, režim páry do 300°C. Včetně podstavby.	2	215 600	431 200	SCC 61- 5S + KPKV	Rational AG, Germany	výrobce podstavce Gastro Karafát
3	Šóker Nerez provedení, velikost 5x GN 1/1, kapacita zchlazování 20 kg/cykklus, kapacita zmrazování 15 kg/cykklus, teplotní sonda, ventilované chlazení, izolace min. 60 mm, digitální teploměr	1	46 497	46 497	AT05ISO	NOSRETI s.r.o.	dovozece
4	Sklopná pánev tlaková Komunikační display s touch ovládním - minimálně 8,3", snadný výběr provozních režimů za využití varných procesů, sonda s minimálně 6-ti měřicími body, monitoring pomocí softwaru a bezdrátové konektivity pomocí tabletu, mobilu nebo PC, centrální ovladač s funkcí stisknutí pro výběr, české menu se zpracovanou nápovědou, topný systém s celoplošnými keramickými tělesy s integrovanými teplotními senzory pro zajištění rychlého náběhu teploty - 200°C za 2 minuty, napojení na odpad a vodu, elektrické sklápění pánve a zavírání a otvírání víka, elektrický zdvih varných a fritovacích košů pomocí zvedacího ramene, příslušenství pro varení, fritování a přípravu těstovin - 1x rameno pro zvedání, 2x varný koš, 2x fritovací koš, 1x špachtle, 2x rošť na dno pánve, 1x sito na odtok.	1	550 421	550 421	VCC211+	FRIMA International AG	
5A	Kotel Nerez provedení, objem 100 l, elektrický nepřímý ohřev - tlakový bezpečnostní a regulační systém, automatické dopouštění duplikátoru, možno volit plyn nebo polovláchní výkon topných těles, baterie na teplotu i studenou vodu, pro snadné čištění.	1	95 772	95 772	M-E910 BM	Fagor Industrial S, COOP.	
5B	Kotel míchací Elektrický kotel s kapacitou 100 lt s mícháním pro všestranné a profesionální zpracování potravin, integrovaný mixer s plynulou regulací otáček 20 až 110 otáček/min., dva míchací programy (jemné míchání, výkonné míchání), míchání se střídáním směru, odmítnutí stěrky, plynulá regulace teploty max 120°C, instalační rám, cedící síto, bezpečnostní víko s mřížkou, sňehací mřížka.	1	461 280	461 280	Viking Combi 100E SGL	Metos Manufacturing, Finland	
6	Sporák indukční 4 plotny Nerez provedení, bezkontaktní kontrola povrchu, kontrola přehřátí, čtyři varné zóny, pro nepřetržitý provoz, minimálně 2x10 úrovní nastavení, příkon minimálně: 4x4 kW, připojení: 400V.	1	203 504	203 504	C-1905	Fagor Industrial S, COOP.	
7	Sporák indukční 2 plotny Nerez provedení, bezkontaktní kontrola povrchu, kontrola přehřátí, dvě varné zóny, pro nepřetržitý provoz, minimálně 2x10 úrovní nastavení, příkon: 2x3,5 kW, připojení: 230V, integrováno do nerezové podstavby s dvířky a pracovní deskou s přípravou pro jednoduché uložení samostatných indukčních ploten a indukčního grilu. V pracovní ploše podstavby integrováno nerezové umývadlo se stojánkovou baterií, 1400*900*850	1	61 640	61 640	Hendi 3500D	Hendi Food Service Equipment GmbH	nerezová podstavba Gastro Karafát
8	Gril indukční - přenosný nerezové provedení, minimální rozměr 526x443 mm, pro nepřetržitý provoz, minimálně 8 úrovní nastavení, rychlý náběh teploty do 230°C, připojení: 230V.	1	108 464	108 464	SCHOLL SH/GR 3500	SCHOLL APPARATEBAU GMBH & CO. KG	

9	Smažiči lázeň 2x 18 lt	objem oleje min. 2x 18 lt, 2x vana se samostatnou regulací	1	1	92 000	92 000	F-E9221	Fagor Industrial S, COOP
10	Infra most	Minimální rozměr vyhřívané plochy 600x2000 mm.	1	1	25 944	25 944	KSNJI	Gastro Karafiát
11	Saledeta stolová	Rozsah teploty 0-10°C, 6x1/4 GN hl. 150 mm.	1	1	14 288	14 288	MVRX GN 1/4	Save Commercial
12	Robot univerzální	Volitelně 3 rychlosti, planetové uložení nástavců, ochranná nerexová nádobka, total stop, vyměnitelné nástroje, bezpečnostní mikrosopínací, objem nádoby 20 l, metla, létk, michtáč, masový mýlník.	1	1	56 090	56 090	RM 200H	RM Gastro s.r.o.
13	Robot - krouhač zeleniny	Minimálně 6 výměnných disků, min. hodinová produkce až 200 kg, nerexové provedení, 230 V, plnicí otvor ve tvaru ledviny s plochou 139 cm2, kruhový otvor průměr 58 mm	1	1	46 957	46 957	CL 50E	Robot Coupe, FR
14	Profesionální termální mixér	Sňhání, emulgace, redukce, důšení, kandování, karamelizace, pasteurizace, temperování, nerexové provedení, SD karta s ovládacími daty, ovládací software v ceně, mmimální rozsah teploty 30 - 190°C, regulace po 1°C.	2	1	51 396	102 672	HotMIX GASTRO	Vitaeco s.r.l.
15	Mýčka nádoby průchodů s rekuperací a předmycími strojem	Výkon minimálně 50 košů/hod., různé režimy (talíře, sklenice, kastroly), světla výška minimálně 350 mm, rozměr koše 500x500, rekuperace tepla. Systém obsahuje dva moduly-mycí stroj s dvojitým opláchnem se spotřebou vody maximálně 1,5 lt na cyklus s vysokou elektřivostí a s minimální spotřebou vody, chemie a elektrické energie, s příkonem max 9,9 kW, předmycí stroj s příkonem max 0,9 kW, který je napojen na odpadní systém myčky a nemá žádnou spotřebu vody ani chemie. Vše pro dosažení úsporného a ekologicky šetrného provozu. Bez nutnosti předmyvání tlakovou sprchou.	1	1	298 920	298 920	WD-PRM6 + WDS DUPLUS	WEXODISK AB, Sweden
16	Sušička a lešička příborů	Minimální výkon 1500 kshod., dodávka včetně granulátu.	1	1	77 188	77 188	TAMAI MIG	Tamai food equipment s.r.l.
17	Vyhřívané šachty na talíře	Nerexový vyhřívaný zásobník talířů pojizdrý, 1 tubus po 60 talířích, regulace 50 - 90°C, vedení pro talíře, automatické vysouvání talířů pomocí pružin	4	1	11 951	47 804	KZTJ	Gastro Karafiát
18	Vyhřívací vozík 4x1/1	Výdejní lázeň, kapacita 4 x GN 1/1-200, 4x výpustní kohout, oddělené vany, pojizdné provedení, ovládní na delší straně, ochranné gumové bandáže, 4 otočná kola (2 brzděná), regulace teploty 30 až 90°C, celonerexové provedení	3	1	26 128	78 384	KSVOL-4L	Gastro Karafiát
19	Mraznička	Celonerexové provedení, objem minimálně 600 l, minimálně 4x zásuvky s rošty, výškové přestavitelné, uložení GN 2/1, provozní teplota minimálně v rozsahu - 15 °C / - 20°C, chladič agregát nahofa, zámek dveří.	4	1	35 797	143 188	BT 700	NOSRETI s.r.o.
20A	Lednice - chlazený stůl	Celonerexové provedení, objem minimálně 450 l, minimálně 4x zásuvky s rošty, výškové přestavitelné, uložení GN 1/1, provozní teplota minimálně v rozsahu 0 °C / + 6°C, chladič agregát vpravo, zámek dveří, V prostoru agregátu vevarfený difež 3x chlazená sekce s dvířky, 1800*700*850 mm	1	1	35 420	35 420	CMFP-180 GN	Fagor Industrial S, COOP.
20B	Lednice - chlazený stůl	Celonerexové provedení, objem minimálně 600 l, minimálně 4x zásuvky s rošty, výškové přestavitelné, uložení GN 1/1, provozní teplota minimálně v rozsahu 0 °C / + 6°C, chladič agregát vpravo, zámek dveří, 4x chlazená sekce s dvířky, 2250*700*850 mm	2	1	44 804	89 608	CMFP-225 GN	Fagor Industrial S, COOP.
21	Robot	Pracovní mísa s velkou kapacitou, minimálně 5 l, induční varná nádoba, minimální rozsah teploty 20°C až 140°C, s přesností minimálně na 2°C, minimálně 7 stupňů otaček, časovač, příslušenství: metla, hnětací hák, metla ve tvaru K, mixér s víceúrovňovými noži a michtací tyčinkou na smoothie, možno mixovat studené i horké konzistence, možnost drení ledu, nástavec na krouhání zeleniny, ovoce - různé druhy struhadel - minimálně 6 rozdílných typů.	1	1	27 370	27 370	Kenwood cooking chef KMD96	Kenwood Limited, UK
22	Nářezový stroj šnekový	Průměr nože 300 mm, tloušťka řezu 0 - 15 mm, max. průměr řezu 240 mm, rozměr stolu v cm: 34 x 30, řezný stůl uložení šikmo, šnekový převod, nerexový nůž, přídavné brusné zařízení v ceně, speciální antiadhezní úprava nože, motor s ventilátorem a pojistikou proti přehřátí.	1	1	26 496	26 496	GMS 300	RM Gastro s.r.o.
23	Dělička na těsto	Dělička těsta v pojizdném provedení, snadné a rovnoměrné rozdělování těsta na 36 dílků, s velikostí jednotlivých dílů od 35gr do 100gr, s pevnou hlavou (směr pracovního pohybu delicí hlavy - sjízdí z hora dolu do vložené mísy se vsádkou těsta), bezpečnostní spínač	1	1	66 240	66 240	HLM 21036	Masoprofit
24	Vakuová balíčka	Celonerexové provedení, digitální ovládní, vnitřní rozměry: 26x33x9,5, nastavení doby vakuování, nastavení doby sváření, tlakoměr, pojistka otevření vřítka, výkon vakuové pumpy 5mzřh, 10 uživatelských programů.	1	1	46 710	46 710	Vision VAC	JMchef s.r.o.
25	Výrobek zmrzliny 3 l	Různé výrobní programy - 1. Klasická zmrzlina a sorbet, jogurt, sorbetly, zmrzliny řidší konzistence, GRANITA, SHOCK FREEZING - rychlé ochlazení z 80°C na 10°C do 10-12 minut, Minimální jehorázový vklad: 1 Kg/1 L, minimální produkce 4 Kg/7 L za 1 hodinu, objem mísy minimálně 3 L.	1	1	84 088	84 088	Nemox 5K CREA SC	Monaco Int. S.r.o.
26A	Nerexový stůl s polici a zásuvkami	Nerexový pracovní stůl s polici, 1200*700*900 mm	1	1	6 900	6 900	KSP0	Gastro Karafiát
26B	Nerexový stůl s polici a zásuvkami	Nerexový pracovní stůl s polici, 1000*700*900 mm	1	1	6 440	6 440	KSP0	Gastro Karafiát
26C	Nerexový stůl s polici a zásuvkami	Nerexový pracovní stůl s polici, 2000*700*900 mm	1	1	10 120	10 120	KSP0	Gastro Karafiát
26D	Nerexový stůl s polici a zásuvkami	Nerexový pracovní stůl, skřínové provedení s dvířky, difež 300*300 mm, zadní lem (vama), 1000*900*900 mm	1	1	16 560	16 560	KSSUP atyp	Gastro Karafiát

26E	Nerezové stoly s polici a zásuvkami (varna), 900*900*900 mm	1	16 284	16 284	16 284	KSSDZ	Gastro Karafiát
26F	Nerezové stoly s polici a zásuvkami mm	1	16 560	16 560	16 560	KSPZH-3	Gastro Karafiát
26G	Nerezové stoly s polici a zásuvkami mm	2	15 640	15 640	31 280	KSPZH-3	Gastro Karafiát
26H	Nerezové stoly s polici a zásuvkami mm	1	15 640	15 640	15 640	KSVOP	Gastro Karafiát
26I	Nerezové stoly s polici a zásuvkami mm	2	13 800	13 800	27 600	KSPZH-3	Gastro Karafiát
27A	Regály Nerezový regál, 4 police plně, 900*500*1800 mm - VARNA - 6 ks	6	7 176	7 176	43 056	KRGP	Gastro Karafiát
27B	Regály Nerezový regál, 4 police plně, 900*500*1800 mm - PROVOZNI NADOBÍ - 2 ks	2	7 176	7 176	14 352	KRGP	Gastro Karafiát
27C	Regály Nerezový regál, 4 police plně, 900*500*1800 mm - SKLAD ZELENINY - 2 ks	2	7 176	7 176	14 352	KRGP	Gastro Karafiát
27D	Regály Skladový regál, pozink., 4 police plně, 900*500*1800 mm - SKLAD SUCHÝ - 6 ks	6	2 300	2 300	13 800	REG Zn	KREDO s.r.o.
27E	Regály Skladový regál, pozink., 4 police plně, 900*500*1800 mm - BOX - 4 ks	4	2 300	2 300	9 200	REG Zn	KREDO s.r.o.
28A	Pracovní stůl se dřezem Nerezový pracovní stůl, 2x dřez 500*500 mm, zadní lem (tr. př. zeleniny), 1500*700*900	1	13 846	13 846	13 846	KSVK	Gastro Karafiát
28B	Pracovní stůl se dřezem Nerezový pracovní stůl, 2x dřez 600*500 mm, zadní lem (provozní nádobí), 1500*700*900	1	15 824	15 824	15 824	KSVK	Gastro Karafiát
28C	Pracovní stůl se dřezem Nerezový pracovní stůl, skříňové provedení s dvířky, dřez 300*300 mm, zadní lem (varna), 1000*900*900 mm	1	14 996	14 996	14 996	KSSUP atyp	Gastro Karafiát
28D	Pracovní stůl se dřezem Nerezový pracovní stůl, dřez 400*400 mm vlevo, zadní lem (maso), 1x zásuvka, 1800*700*900 mm	1	13 524	13 524	13 524	KSPT atyp	Gastro Karafiát
29	Transportní vozíky na GN Nerezový vozík na GN 2/1, nebo 2x GN 1/1, min 12 zásuvů, 4 otočná kola, 2 s brzdou, výška cca 1750 mm	4	7 636	7 636	30 544	PRGN	Gastro Karafiát
30	Transportní boxy na talíře Plastový, z omyvatelného materiálu, vysoká pevnost, minimální počet talířů průměr 190 mm 400 ks, 4 ks kol minimální Ø 80 mm, 4 sklopná madla, 4 zámkové uzávěry, kovový displej na možnost popisu, minimální nosnost boxu 60 kg.	4	13 984	13 984	55 936	TB60b-atyp	Music data s.r.o.
31	inventář Sada nerez. nádobí pro indukční ohřev : hrnec vysoký 20 lit-poklice, hrnec střední 10 lit-poklice, hrnec nízký 5 lit-poklice, pánev Ø24 nepřilnavá-poklice, pánev Ø24-poklice, pánev Ø20-poklice	4	9 936	9 936	39 744	Sliver	Tomgast
32	Servírovací vozík 3 patra Celonerezový 3-patrový vozík, rozměry police 800*500 mm, 4x kolo průměr 100 mm	3	5 750	5 750	17 250	SV3P	Masoprofit
33	Váha elektronická Váha elektronická, váživost 2,5/5,0 kg, dílek 1/2 gr, napájecí adapter, nerezová vážící plocha 230*190 mm, ES ověření, LCD displej	2	3 864	3 864	7 728	CAS SW 1S-5DR 5kg	Zeman váhy s.r.o.
34	Usmrcovač hmyzu Zářívka 2x 10 W, pusebnost cca 50 m2	1	1 656	1 656	1 656	J20-210L	Masoprofit
35-37	kuchařská, cukrářská část - výdejna, minutkový úsek zařízení NEBISAZENO	počet	Nabídková cena v Kč bez DPH za 1 kus	Nabídková cena v Kč bez DPH za požadované množství ks	Obchodní označení výrobku	Přesný název výrobce zařízení	Poznámka
38	Konvektomat Komunikační display s touch ovládáním - minimálně 8,3", přednastavené receptury a pracovní režimy, sdílení dat přes USB nebo přes internetové připojení - Ethernet/LAN, možnost přípravy ovládacích povelů externě ze svého NTB nebo tabletu, minimálně 6+1x 1/1 GN 65, režim Crisp, Tasty, režim pro pečení cukrářských a pekařských výrobků, volitelné vnitřní klima, regulovatelné otačky ventilátoru - alespoň 4 stupně, systém kontroly, čistící režim, režim pomalé přípravy pokrmů, volba odložení spuštění, řízení vložení různých jídel s časovým posunem, max teplota minimálně 250 C. Dotykový displej se zobrazením a snadným výběrem provozních režimů za využití varných procesů, sonda s minimálně 6-ti měřicími body, trojitě zasklení dveře, centrální ovladač s funkcí stisknutí pro výběr, BOJLEROVÉ vyvíjení páry (III), dálkové ovládání a monitoring pomocí software a bezdrátové konektivity pomocí tabletu, mobilu nebo PC, režim horkého vzduchu do 130°C, režim páry do 300°C. Všechné podstavby.	1	215600	215600	SCC 61-5S + KPRV	Rational AG, Germany	výrobce podstavce Gastro Karafiát
39	Robot Pracovní mísa s velkou kapacitou minimálně 5 l, induční varná nádoba, minimální rozsah teploty 20°C až 140°C, s přesností minimálně na 2°C, minimálně 7 stupňů otačec, časovač, příslušenství: metla, hnětací hák, metla ve tvaru K, mixér s víceurovňovacími noži a míchací tyčinkou na smoothie, možno mixovat studené i horké konzistence, možnost drcení ledu, nástavec na krouhání zeleniny, ovoce - různé druhy struhadel - minimálně 6 rozdílných typů.	2	27 370	54 740	Kenwood cooking chef KM096	Kenwood Limited, UK	
40	Váha elektronická Váha elektronická, váživost 2,5/5 kg, dílek 1/2 g, napájecí adapter, nerezová vážící plocha 230*190 mm, ES ověření, LCD displej	2	3 864	7 728	CAS SW 1S-5DR 5kg	Zeman váhy s.r.o.	
41	Usmrcovač hmyzu Zářívka 2x 10 W, pusebnost cca 50 m2	1	1 656	1 656	J20-210L	Masoprofit	

42	Sporák indukční 2 plínoy	Nerez provedení, bezkontaktní kontrola povrchu, kontrola přehřátí, dvě varné zóny, pro nepřetržitý provoz, minimálně 2x10 úrovní nastavení, příkon: 2x3,5 kW, přípojení: 230V, integrováno do nerezové podestavy s dvířky a pracovní deskou s přípravou pro jednoduché uložení samostatných indukčních ploten.	1	1	54280	54280	54280	Hendi 3500D	Hendi Food Service Equipment GmbH	nerezová podestava Gastro Karafiat
43	Saladeta stílová	Horní část pro uložení GN 2x 1/1 + 3x 1/6 hl. 150 mm, spočítčast: 2x dveře s chlazeným uložným prostorem. Rozsah teploty 2-10°C, 900*700*980 mm	1	1	14711	14711	14711	S900	RM Gastro s.r.o.	
44A	Lednice	Celonezerové provedení, objem minimálně 600 l, minimálně 4x zásuvky s rošty, výškové přestavitelné, uložení GN 2/1, provozní teplota minimálně v rozsahu 0 °C / + 6°C, chladič agregát nahoré, zámeč dveří.	1	1	28612	28612	28612	TN 700	NOSRETI s.r.o.	
44B	Lednice - chlazený stůl	Celonezerové provedení, objem minimálně 600 l, minimálně 4x zásuvky s rošty, výškové přestavitelné, uložení GN 1/1, provozní teplota minimálně v rozsahu 0 °C / + 6°C, chladič agregát vpravo, zámeč dveří: 4x chlazená sekce s dvířky, 2250*700*850 mm	1	1	44 804	44 804	44 804	CMFP-225 GN	Fagor Industrial S, COOP.	
Číšnícká část - cvičná školní kavárna										
Zařízení										
45	Chladič vitřina	Samostatně stojící, šířka 1200-1300 mm, chladič agregát +2 až +10°C, možnost spojování do sestav, skleněná nástavba s rovným sklem, temperovaná skla, osvětlení LED, automatické odtávání a odpařování kondenzátů.	1	1	125 302	125 302	125 302	SAGI KP12	SAGI S.p.a.	
46	Chlazená vitřina prosklená na nápoje v lahvi	Vnitřní s ventilovaným chlazením, digitální termostat, nastavitelná rozdílná teplota v horní a dolní části, automatické odtávání, osvětlení vnitřního prostoru, dřevěné rošty, čistící ultrahřívový filtr, zámeč, čistý objem: minimálně 360l, teplota: +6 až +22°C, počet polic: 6, hloubka: 600 mm, šířka: 600 mm.	1	1	24 804	24 804	24 804	W185	Vestfrost, DK	
47	Lednice podstolová	Nerezové provedení, objem minimálně 110 l, výškové přestavitelné rošty, provozní teplota minimálně v rozsahu 0 °C / + 6°C.	2	1	10 396	10 396	10 396	UR200S	NOSRETI s.r.o.	dovozce
48	Mrazák podstolový	Nerezové provedení, objem minimálně 110 l, výškové přestavitelné rošty, provozní teplota minimálně v rozsahu - 15 °C / - 20°C.	1	1	11 408	11 408	11 408	UF200S	NOSRETI s.r.o.	dovozce
49	Kávovar dvoupákový s vážením kávy	Kávovar dvoupákový, technologie duálního bojleru a oddělené skupiny pák, nerezové páky, saturované hlavy pák, multifunkční digitální display, ekonomizér horké vody, systém předehřátí vody, PID kontrola teploty, elektronická kontrola teploty maximálně 40 5°C, indikace pulsů průtokoměru, použití kónického ventilu umožňující postupné zvyšování průtoku a tlaku, padle ventil umožňující kontrolu nad pre-infuží i pokud běží čerpadlo na plný tlak, možnost provádět na jedné hlavě pre-infuží a na druhé hlavě extrakci pod plným tlakem systémem. Jspory el. energie pokud není zařízení využíváno, možnost náhrání updatů pomocí usb, výkon topné spirály v bojleru minimálně 4000 W, objem kávového bojleru minimálně 3,2 l, objem bojleru na páru minimálně 7 l, šířka kávovaru maximálně 75 cm. Gravimetricka pod každou pákou součástí kávovaru umožňující okamžitý odečet hmotnosti na displeji, přesnost vážení na 0,1 g.	1	2	257 000	257 000	257 000	La Marzocco Linea PB2 (s integr. vahami) 230V	Coffe Source s.r.o.	dovozce, POZOR - kávovar s připojením na 230V nemůže mít spirálu 4000W (!)
50	Mlýnek na kávu	Mlýnek na kávu, vybaven kónickými kameny, průměr kamenů minimálně 63 mm, mikrometrické nastavení hrubosti mletí: volba mezi jednou či dvěma porciemi přímo do páky kávovaru, možnost dávkování i manuálně, elektronické nastavení porce, elektronický displej s počítadlem, elektronické řízení chlazení mléčného prostoru, konstrukce z leštěné nerez oceli s černými doplňky, příkon maximálně 400W.	1	2	46 000	46 000	46 000	La Marzocco Linea PB2 (s integr. vahami) 230V	Coffe Source s.r.o.	dovozce
51	Výrobek šlehačky	Nerezová vyjímatelná nádoba 2,0 lit, nerezové čerpadlo a dvojitý celonezerový labyrint, předem nastavitelné dávky 18,30,40 a 60 gr pomocí tlačítek, kompresorový chladič agregát, sanitace pomocí originálně dodávaného přípravku.	1	2	73 508	73 508	73 508	Mussana PONY	Hans Kraitt Maschinenfabrik GmbH	
52	Tyčový mixér	Ruční ponorný mixér a šlehač do max 30 lit nádob, plynulá regulace otáček mixeru v minimálním rozsahu 2.300 až 9.500/min., šlehač minimálně 500 až 1800 ot/min., délka nohy mixeru 300 mm, délka metel šlehače 220 mm.	1	2	16 192	16 192	16 192	CMP 300 Combi	Robot Coupe, FR	
53	Výrobek kostkového ledu	Celonezerové provedení, výroba kostkového ledu, chlazení vzduchem, zásobník na led minimálně 18 kg.	1	1	28 520	28 520	28 520	SL 90	N.T.F. Nuove Tecnologie del Freddo	
54	Mixér barový	Volitelné programy, program s možností dvou režimů, zobrazení denního a celkového výdeje nápoje, přehledný LCD displej, minimální otáčky 20.000 ot/min, funkce s programovatelem regulací otaček, nádoba 2 l s odměrkou, víčekem pro přidávání přísad a snadno vyměnitelnými noži, lze mýt v myčce, nerezový vyměnitelný nůž.	1	2	18 032	18 032	18 032	Blendtec CHEF 775	Blendtec, USA	
55	Mýška barová	Podstolové, celonezerové provedení, dávkovač myčícího prostředku řízený časově, odpadové čerpadlo, elektronické ovládání, termostop, samočistící programy, kontrolky chodu a vyhřátí, otočná horní a dolní mycí ramena, regulovatelný termostat bojleru, rozměr: koše 40x40 cm.	1	1	92 000	92 000	92 000	UC-S	Winterhalter, DE	

Barový nábytek	Nábytková sada, vyrobená na přesný rozměr daný prostorovou dispozicí a instalovanými zařízeními. Pracovní deska tmavý kámen minimální tloušťka minimálně 20 mm, materiál pultu a skříň lamiro s vysokým leskem, dekor a barva volitelná, panty skříň na vysoké zařazení, pojezdy šúřfat na ložiscích, pinovýšuv, neruzové doplňky (madla.....) podle výběru.	1	1	125 000	125 000	alyp	TeS spol. s r.o. Chotěboř	
Montáž zařízení	Montáž zařízení na předem připravené instalace, provedení funkčních zkoušek, koordinace s dodavatelem stavební části, účast na kontrolních dnech.	1		153 000	153 000		TeS spol. s r.o. Chotěboř	
Školení - Zaškolení	Bude provedeno školení minimálně v rozsahu 30 hodin se zaměřením na položky č. 1, 2, 36, 4, 5B, 15, 16, 49, 55. Zaškolení musí být provedeno nejpozději do 30.zářří 2018	1		18 000	18 000		TeS spol. s r.o. Chotěboř	
CELKEM bez DPH 21%								

Vzorek k položce:

Jsou-li v zadávacích podmínkách nebo jejich přílohách uvedeny konkrétní obchodní názvy, případně odvolávky na názvy systémů a funkční strojí nebo označení výrobce, jedná se pouze o vymezení požadovaného standardu a zadavatel umožňuje i jiné technicky a kvalitativně srovnatelné nebo lepší řešení.

Uchazeč je povinen doložit vybraná zařízení katalogovým listem s uvedením parametrů dle vzorků. Pro doložení je možné použít i přímo list vzorku.

- vzorek 1 položka č. 1, 2, 38 - ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT
vzorek 2 položka č. 4 - SKLOPNÁ PANEV TLAKOVÁ
vzorek 3 položka č. 5B - KOTEL MÍCHACÍ
vzorek 4 položka č. 15 - MYČKA NÁDOBÍ S REKUPERAČÍ A PŘEDMYCÍM STROJEM
vzorek 5 položka č. 16 - SUŠIČKA A LEŠTÍČKA PŘÍBORŮ
vzorek 6 položka č. 49 - KÁVOVAR DVOUPÁKOVÝ S VÁZENÍM KÁVY
vzorek 7 položka č. 55 - MYČKA BAROVÁ

Záruční doba minimálně 24 měsíců

Etapy dodání:

1. etapa nejpozdější možný datum dodání je 31. srpna 2018.
2. etapa nejpozdější možný datum dodání je 30. září 2018.

Chotěboř
18.5.2018

Ing. Jaroslav LACINA, jednatel

Střední škola gastronomická
 Adolpha Kolpinga
 U Klafárku 1685/3
 591 01, Zdráv nad Sázavou
 IČ: 488 97 094

TeS, spol. s r.o. Chotěboř
 DIČ: CZ60934395
 Zednická 558, 583 01 Chotěboř
 Tel., fax: 569 621 367-8