

SOUŘADNÝ SYSTÉM: S-JTSK
VÝŠKOVÝ SYSTÉM: Bpv ±0,000 = 188,230 m n. m.

<div><div><div><div><div></div><div></div><div></div><div></div></div><div>G – TEAM</div><div>PROJEKTOVÁ KANCELÁŘ s.r.o.</div><div>Veleslavínská 39 Telefon: 233 330 907</div><div>162 00 Praha 6 E-mail: info@prvnigteam.cz</div></div><div><div>Projektant:</div><div>Ing. JAN PŘINDIŠ</div></div><div><div></div><div>Ing. EVA DOBIŠKOVÁ</div></div><div><div>Investor: Servisní středisko pro správu</div><div>svěřeného majetku MČ Praha 8</div></div><div><div>U Synagogy 2, Praha 8</div></div><div><div>Stupeň PD: DPS</div><div>Měřítko:</div></div><div><div>Zak. číslo: 521/17</div><div>Počet A4: 15</div></div><div><div>Datum: 07/2024</div><div>Revize: 02</div></div></div><td><div>ŠKOLNÍ KUCHYŇ A JÍDELNA</div><div>ZŠ LYČKOVO NÁMĚSTÍ</div><div>LYČKOVO NÁMĚSTÍ 6, ČP.460, PRAHA 8 – KARLÍN</div><div>GASTROTECHNOLOGIE</div><div>Název přílohy:</div><div>SEZNAM STROJŮ A ZAŘÍZENÍ</div></td><td><div>Č. paré:</div><div>Profese:</div><div>GST</div><div>Č. přílohy:</div><div>02</div></td></div>	<div>ŠKOLNÍ KUCHYŇ A JÍDELNA</div> <div>ZŠ LYČKOVO NÁMĚSTÍ</div> <div>LYČKOVO NÁMĚSTÍ 6, ČP.460, PRAHA 8 – KARLÍN</div> <div>GASTROTECHNOLOGIE</div> <div>Název přílohy:</div> <div>SEZNAM STROJŮ A ZAŘÍZENÍ</div>	<div>Č. paré:</div> <div>Profese:</div> <div>GST</div> <div>Č. přílohy:</div> <div>02</div>
---	--	---

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) (mm)	230 V (kW)	400 V (kW)	Příkon celkový (kW)	Plyn (kW)	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
Poznámka: Úroveň nabízených zařízení musí odpovídat popisu ve výkazu výměr nebo musí mít vyšší úroveň. Nižší úroveň se nepřipouští. Rozměry zařízení jsou nastaveny jako optimální, připouští se rozměrová odchylka ± 5% nebo v rámci dané tolerance (pokud není stanoven maximální možný rozměr). Elektrický příkon: pokud není tolerance u zařízení uvedena, je příkon uvažován jako maximální a nesmí být překročen. Přesné rozměry neutrálního nerezového vybavení nutno doměřit dle skutečné stavby. Uváděné rozměry jsou v mm (š x hl x v). Vítězný uchazeč provede kontrolu vývodů elektro, plyn, ZT v návaznosti na jím dodávané typy spotřebičů a další gastro vybavení. V případě nutnosti úpravy vývodů uvedených v projektové dokumentaci je vítězný uchazeč povinnen na toto upozornit zadavatele a v přiměřené lhůtě poskytnout prováděcí dokumentaci s aktualizací vývodů odpovídající dodávaným spotřebičům.													
1.PP													
061 – PLNĚNÍ TRANSPORTNÍCH NÁDOB													
01	Stůl mycí nerez, dřez 1000x500x300, spodní police, zadní a levý lem	1	1500x700x900									DN50	
02	Sprcha tlaková stolní s napouštěcím ramínkem	1	200x340x1080						DN15	DN15			
03	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	1	1000x300x200									DN100	osadí stavba
04	Regál nerez čtyřroštový	1	1400x500x1800										
05	Stůl pracovní nerez, spodní police, zadní lem	1	2000x700x900										
062 – KANCELÁŘ													
01	Vybavení místnosti	1											zajistí stavba
065 – LEDNICOVÝ SKLAD													
01	Chladicí skříň pro GN2/1, objem min. 460 litrů, teplotní rozsah -2 až +8°C, energetická třída min. B, klimatická třída min. 5, vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli 304 AISI, vestavěná chladicí jednotka (monoblok), přístup z čela, chladivo R600a, dotykový ovládací panel, vzdálený monitoring teplot, záznam alarmových stavů, HACCP reporty, datové výstupy pro externí softwaru řízení, sběr dat, autodiagnostika, zobrazení času a data, nucená cirkulace vzduchu, možnost úsporného režimu chlazení, zámek dveří, vypnutí ventilátoru při otevření dveří, automatické odmrazování s následným odpařením kondenzátu, zásuvy s ochranou proti nechtěnému sklopení zasunutých roštů nebo GN nádob, samozavírací dvířka s fixací polohy, magnetické těsnění (vyjímatelné bez použití nástrojů), bezruční otevírání dveří (nožní pedál), vč. 3 roštů GN2/1	4	770x880x2150	0,3	0	1,2							
02	Mrazicí truhla, objem min. 280 ltr, kapacita zmrazení - 22 kg/24 h, vnitřní stěny hliník, vnější ukazatel teploty, vnitřní stropní osvětlení, chladivo R600a, vč. 2 košů	1	908x999x725	0,5	0	0,5							
03	Stolek pracovní pojízdný nerez, spodní police	1	590x775x900										
04	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	1	300x300x200									DN100	osadí stavba
067 – CHLADICÍ BOXY													
01	Chladicí box, bez podlahy, 0 až +10°C, vč. chladicího agregátu stavebnicový modulový box, systém spojení panelů pero-drážka vč. rohových sloupků, opláštění bíle lakovaný, žárově pozink. ocelový plech tl. min. 0,6mm, PUR izolace tl. min. 60mm, chladírenské otočné dveře pravé š. 800 mm, bíle lakované, vč. zamykání a bezp. otevírání zevnitř boxu, osvětlení LED, krycí lišty mezi stěnami nebo stropem a stavbou, chladicí agregát na boxu	1	1890x3200x2150		2,0	2,0						DN40	
02	Regál systémový (nerez) do chladicího boxu, 4 police	2	1500x400x1800										
03	Regál systémový (nerez) do chladicího boxu, 4 police	3	1300x400x1800										

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) (mm)	230 V (kW)	400 V (kW)	Příkon celkový (kW)	Plyn (kW)	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
04	Chladicí box, bez podlahy, 0 až +10°C, vč. chladicího agregátu stavebnicový modulový box, systém spojení panelů pero-drážka vč. rohových sloupků, oplaštění bíle lakovaný, žárově pozink. ocelový plech tl. min. 0,6mm, PUR izolace tl. min. 60mm, chladírenské otočné dveře pravé š. 800 mm, bíle lakované, vč. zamykání a bezp. otevírání zevnitř boxu, osvětlení LED, krycí lišty mezi stěnami nebo stropem a stavbou, chladicí agregát na boxu	1	1810x3400x2150		2,0	2,0						DN40	
05	Regál systémový (nerez) do chladicího boxu, 4 police	2	1600x400x1800										
068 – SUCHÝ SKLAD													
01	Regál skladový komaxit, 4 police	10	1000x450x2000										
02	Paleta plastová	2	1200x800										
069 – PŘÍPRAVNA MASA A VAJEC													
01	Mixer-kutr stolní, objem min. 17,5 ltr, vč. mobilního nerezového podstavce a nožového bloku pro kutr nerezová mísa s centrálním hřídelem a průhledným víkem s těsněním a plnicím otvorem, variabilní nastavení rychlosti, bezpečnostní magnetický spínač na víku, nožový blok s nerezovými jemně zoubkovanými noži, beznapěťový blokovací systém	1	416x680x1293		3,0	3,0							
02	Stůl mycí nerez, vlevo 2x dřez 500x500x250 a spodní police, vpravo zásuvkový blok (3x zásuvka s plnovýsuvem), zadní a levý lem	1	1700x700x900									DN50	
03	Sprcha tlaková stolní s napouštěcím ramínkem	1	200x340x1080						DN15	DN15			
04	Řeznický špalek bukový, rozměr desky 600x600x230 mm	1	600x600x900										
05	Stůl pracovní nerez, spodní police, zadní a pravý lem	1	1500x700x900										doměrek
06	neobsazeno												
07	Police nerez nástěnná dvoupatrová	1	700x300										
08	Chlazený stůl nerez, -2 až +10°C, 3x prostor pro GN s dvířky, zadní a pravý lem, vč. agregátu vlevo	1	1750x700x900	1,0		1,0							
09	Police nerez nástěnná dvoupatrová	1	1700x300										
10	Váha stolní 10 kg, rozměr váhací plochy 230x190 mm, voděodolná, velký LCD displej, rozlišení (dílek) 2/5 g, krytí proti vodě a prachu IP65, vč. úředního ověření	1		0,2		0,2							
11	Kombinovaný mlýnek/naklepávač masa, výkon mlýnku 150 kg/h součástí je: hnací jednotka - 100 ot./min, prac. cyklus 15 - 35 s, kompaktní provedení, automatické vypnutí motoru při sejmutí násypkového krytu, zpětný chod, oboustranné připojení příslušenství, naklepávací nastavitelná hlava 2 až 6 mm, kryt k naklepávací hlavě, řezačka masa v celonerezovém provedení s řezným složením ø70 mm (řezná deska předřezová, stírací 4-břítý nůž, řezací deska 4,5mm, vymezovací kroužek 15mm, plastová přítlačka a robustní nerez šnek)	1	255x675x520		1,0	1,0							
12	Odpadní nádoba pojízdná nerez, objem 50 l, s víkem	1	380x615										
13	Stůl mycí nerez, vpravo umyvadlo 340x240x150, vedle dřez 400x400x250, pod nimi sp. police, vlevo volný prostor pro chladničku, zadní a pravý lem	1	1500x700x900									DN50	
14	Baterie stolní s pákovým ovládáním, otočné ramínko	1							DN15	DN15			
15	Police nástěnná nerez dvoupatrová	1	1500x300										
16	Chladicí skříň podstolová, objem 160 ltr., +2 až +10°C, nerez dveře plné vč. zámku, vnitřní cirkulace vzduchu	1	600x630x830	0,5		0,5							

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) (mm)	230 V (kW)	400 V (kW)	Příkon celkový (kW)	Plyn (kW)	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
070 – HRUBÁ PŘÍPRAVNÁ ZELENINY													
01	Umyvadlo nerez vč. baterie s kolenovým ovládáním a sifonu	1	470x370x225						DN15	DN15		DN50	
02	Stůl mycí nerez, 2x dřez 600x500x300mm vlevo, prolis desky, zadní a pravý lem	1	1800x700x900									DN50	
03	Sprcha tlaková stolní s napouštěcím ramínkem	1	200x340x1080						DN15	DN15			
04	Odpadní nádoba pojízdná nerez, objem 50 l, s víkem	1	380x615										
05	Paleta plastová	2	1200x800										
06	Škrabka brambor, nerez, náplň min. 40 kg, vč. lapače slupek a škrobu	1	800x880x1000		0,55	0,55			DN20			DN50	bet. sokl 1200x700x100mm (dodávka stavby)
07	Vozík nerez na zeleninu vanový GN 2/1	1	735x610x600										
08	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	1	1400x300x200									DN100	osadí stavba
072 – VARNA													
01	Výlevka nerez kombinovaná s umyvadlem, zadní lem, vč. baterie bez ručního ovládání	1	500x700x900						DN15	DN15		DN50	
02	Chlazený stůl nerez, -2 až +10°C, 3x prostor pro GN s dvířky, zadní lem, vč. agregátu vlevo	1	1750x700x900	1,0		1,0							
03	Police nerez nástěnná dvoupatrová	1	1700x300										
04	Blixer stolní, objem min. 5,5 ltr., rychlost 1500 a 3000 ot/min, výkon min. 3,5kg, kovový motorový blok, nerezová hřídel motoru, nerezová nádoba s držadlem, průhledné víko s otvorem, nerezový nůž se 2 zoubkovanými čepelemi, magnetická bezpečnostní pojistka, ochrana proti přehřátí, brzda motoru příslušenství: nádoba s víkem, rameno se stěrkou a stěrka víka, nerezový nůž	1	280x350x500		1,3	1,3							
05	Nářezový stroj vertikální (vodorovný řezný stůl), prům. nože 300 mm, integrované brusné zařízení, šnekový převod, nastavení síly řezu 195 až 260 mm, voděodolné piezoovládání	1	600x570x420	0,4		0,4							
06	Míchačka salátů (masa), celonerezové provedení, kapacita min. 65 ltr., min. 40 kg zpracovávané suroviny, výklopná mísa, otáčení mísy a ramene, dva motory (samostatně pro mísu a hák), plynulá regulace otáček 20-90 ot/min, pneumatická zvedací hlava s bezpečnostním dorazem	1	690x990x1060		1,0	1,0							
07	Univerzální velkokapacitní kráječ zeleniny, kapacita 100 - 900 kg/h, 2 rychlosti + pulzní chod, motorový blok, automatická krouhací násypná hlava, kovová mechanická krouhací hlava s přítlačnou pákou, hlava se 4 rovnými násypnými tubusy, pojízdný podstavec – 3× GN 1/1 vč. GN, skladovací vozík, zařízení na bramborovou kaši bez násypky, průměr 3 mm, sada 16 disků, automatická krouhací hlava plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, hranolkuje, mechanická hlava s přítlačnou pákou plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje, celokovové provedení, odnímatelné víko s velkokapacitní násypkou a integrovaným tubusem: 1× kruhový plnicí otvor o ploše min. 238 mm ² , objem násypky min. 4,2 l – krouhání větších kusů zeleniny, 1× trubicový otvor o průměru min. 58 mm	1	462x770x1353		1,5	1,5							
08	Stůl pracovní nerez, 2x police, prac. deska nierolenová tl. 30mm	1	1000x700x900										doměrek
09	Chlazený stůl nerez, -2 až +10°C, 3x prostor pro GN s dvířky, zadní lem, vč. agregátu vlevo	1	1750x700x900	1,0	0	1,0							
10	Police nerez nástěnná dvoupatrová	1	1700x300										

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) (mm)	230 V (kW)	400 V (kW)	Příkon celkový (kW)	Plyn (kW)	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
11	Kráječ zeleniny stolní, výkon 250kg (600 porcí), rychlost 375 ot/min, přítlačná páka, magnetická bezpečnostní pojistka, brzda motoru, automatický restart pákou, boční výstup, dvě násypky - velká s plochou 175mm ² , objem 4,4 l, a trubcová Ø58 a Ø39mm, nerezový motorový blok, kovová krouhací hlava příslušenství: nádoba, sběrný disk, víko a pěchovadlo vč. sady 6 disků (plátkovač 2 a 4mm, strouhač 1,5mm, nudličkovač 4x4mm a kostičkovač 14x14x14mm)	1	360x340x690	0	0,8	0,8							
12	Stůl mycí nerez, dřez 500x500x250 vpravo, zásuvkový blok vlevo (3x zásuvka s plnovýsuvem), prolis desky, zadní lem	1	1200x700x900									DN50	
13	Baterie stolní s pákovým ovládáním, otočné ramínko	1							DN15	DN15			
14	Odpadní nádoba pojízdná nerez, objem 50 l, s víkem	1	380x615										
15	Stůl pracovní skříňkový nerez, 2x police, levý lem	1	1200x700x900										
16	Stůl pracovní skříňkový nerez, 2x police, bez lemů	1	1200x700x900										
17	Stůl pracovní skříňkový nerez, 2x police, bez lemů	1	1200x700x900										
18	Stůl pracovní skříňkový nerez, 2x police, pravý lem	1	1200x700x900										
19	Kráječ chleba a knedlíků, stroj je vybaven bezpečnostním krytem a bezpečnostní pojistkou. Spouští se tlačítkem a po rozplátkování se automaticky vypne. Základní výbava ocelové nože. Bezpečné vyprázdnění řezné komory. Šikmý držák pro snadné balení nakrájeného chleba	1	600x600x630	0,3	0	0,3							
20	Stůl mycí nerez, dřez 500x500x250 vlevo, zásuvkový blok vpravo (3x zásuvka s plnovýsuvem), prolis desky, zadní lem	1	1200x700x900									DN50	
21	Baterie stolní s pákovým ovládáním, otočné ramínko	1							DN15	DN15			
22	Chlazený stůl nerez, -2 až +10°C, 3x prostor pro GN s dvířky, zadní lem, vč. agregátu vlevo	1	1750x700x900	1,0	0	1,0							
23	Váha stolní 10 kg, rozměr váhací plochy 230x190 mm, voděodolná, velký LCD displej, rozlišení (dílek) 2/5 g, krytí proti vodě a prachu IP65, vč. úředního ověření	1		0,2	0	0,2							
24	Univerzální kuchyňský stroj, vč. příslušenství o objemu 60 a 30 ltr. motorický zdvih, zdvih za chodu, třírychlostní motor - 72/146/290 ot/min, mechanické ovládání s časovačem, signalizací, stop tlačítkem, mechanický spínač ochranného krytu kotlíku, možnost připojení přídavných zařízení - mlýnek na maso a mák, krouhač zeleniny vč. příslušenství o objemu 60ltr. (kotlík, hnětací hák, míchač, šlehací metla, transportní vozík a podstavec pod kotlík) a 30 ltr. (kotlík vč. redukčního nosiče, hnětací hák, míchač, šlehací metla, transportní vozík a podstavec pod kotlík)	1	570x1070x1140	0	3,0	3,0							
25	Pec třítroubová el. nerezové provedení, smaltovaný vnitřní povrch, dolní topné těleso výklopné, samostatná regulace pro každou troubu 50-300°C, signalizace zapnutého stavu, termostat, dvířka s vnitřním lisovaným profilem, izolované madlo, krytí IP 34, 2 vsuvy uvnitř každé pece - 2x GN2/1, stavitelné nožičky vč. 3x mřížky (do každé pece 1 ks)	1	900x850x1670		12,0	12,0							
26	Stolek pracovní pojízdný nerez, 2 sloupce á 8 vodítek na GN1/1, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou	2	775x590x900										
27	Stůl pracovní skříňkový nerez, posuvná dvířka, přestavitelná police, zadní lem	2	1300x700x900										

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) (mm)	230 V (kW)	400 V (kW)	Příkon celkový (kW)	Plyn (kW)	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
28	Police nerez nástěnná dvoupatrová	2	1300x300										
29	neobsazeno												
30	neobsazeno												
31	Umyvadlo nerez vč. baterie s kolenovým ovládáním a sifonu	1	470x370x225						DN15	DN15		DN50	
32	Konvektomat el. 20x GN1/1 s bojlerovým vyvíjením páry vývin páry pomocí bojleru, programování - možnost vytvoření až 1000 programů, min. 4 bodová teplotní sonda, min. 5 rychlostí ventilátoru, zásuvy orientované napříč, elektronický dotykový panel odolný vlhkosti, automatický předehřev/zchlazení, automatické mytí, automatické odvápňení varné komory, 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, časování zásuv, regenerace, delta T vaření/pečení, nízkoteplotní vaření/pečení, možnost připojení k systému optimalizace spotřeby energie, rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP vč. závažecího vozíku	2	948x1824x827		37,0	74,0			DN20		DN20	DN50	
33	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	2	800x400x200									DN100	osadí stavba
34	Buben nerez samonavíjecí s hadicí 20m, vč. vodní rozprašovací pistole	1	270x480x450						DN15	DN15			
35	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	1	300x300x200									DN100	osadí stavba
36	Změkčovač vody automatický, centrální, do tvrdosti vody 60 st.N, dva sklolaminátové tanky s katexovou pryskyřicí, jeden řídící modul, automatické spouštění regenerace, průtok max. 30l/min, množství ionexu: 20 l/tank, výška lože 635 mm. Řídící modul: ne-elektrický kinetický modul. Měřicí turbína: polypropylén, rozsah 1,1 – 94 l/min. Solankový tank z HDPE φ457x889mm, kap. 100 kg tablet, soli. Množství soli na regeneraci 1 tanku: 1,8 kg. Doba regenerace (1 tank): 45 min. Omezovač průtok proplachu: zabudovaný 7,6 l/min. Odpadní voda na regeneraci 1 tanku: 132 l. Vstupní voda: tlak 2,0-8,0 bar, teplota 2 – 45 °C, pH 5-10. Diskový filtr na nečistoty s manuálním oplachem max. tlak 10 bar, max. teplota 65°C, průtok do 5 m3/hod	1	432x203x1168 + φ457x889	0	2,0	2,0			DN20			DN50	
37	Pracovní stůl ve varném bloku, celonerezová konstrukce; vč. noh 150 mm. Vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“ , přední prolis stejný jako u varné technologie. Možnost hygienicky spojit s ostatními zařízeními ve varném bloku. Podestavba z obou stran bloku s lisovanými vsuvy na gastronádoby - ne vařené. Vnitřní stěny podestavby provedeny min. v provedení H3, radius R= 20 mm. Nosná rámová konstrukce, roboticky svařená, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min 2 mm.	1	1940x450x900										
38	Pracovní stůl ve varném bloku, celonerezová konstrukce, vč. noh 150 mm. Vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“, přední prolis stejný jako u varné technologie. Možnost hygienicky spojit s ostatními zařízeními ve varném bloku. Podestavba s lisovanými vsuvy na gastronádoby. Vnitřní stěny podestavby provedeny min. v provedení H3, radius R= 20 mm. Nosná rámová konstrukce, roboticky svařená, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min 2 mm.	1	450x920x900										

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) (mm)	230 V (kW)	400 V (kW)	Příkon celkový (kW)	Plyn (kW)	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
39	Sporák indukční čtyřzónový, vč. podestavby a nožiček. Vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301. Povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“. Vrchní deska prolisovaná se zaoblenými rohy, tloušťka min 1,2 mm. Podél celé varné plochy sběrný kanálek na nečistoty vypárovaný k přední části přístroje. Ceranová varná plotýnka s rozměry min. 720 x 720 mm o síle 6 mm. 8 vysoko výkonnostních indukčních cívek min. 150 x 290 mm s integrovaným tepelným senzorem zamezujícím přehřátí. Každá cívka o výkonu min. 3,5 kW. Elektronické rozpoznání nádoby pro každou varnou zónu. Možnost použití menších nádob s malým průměrem. Přední opláštění bezespárové z nerezové oceli AISI 304 DIN 1.4301, tloušťka min 2 mm. Bezestupňové ovládání výkonu pro každou varnou zónu. Nosná rámová konstrukce, roboticky svařená, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min 2 mm.	1	900x920x900	0	28,0	28,0							
40	Fritéza elektrická 1x 15 l; vč. noh 150 mm a podestavby se dvířky. Fritovací vana ovládaná samostatně o objemu min. 15 L. Vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, přední opláštění o síle min. 2 mm. Povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“. Vrchní deska prolisovaná se zaoblenými rohy, tloušťka min 1,2 mm. Hlubokotažná fritovací vana z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 se zakulacenými rohy. Víko na fritovací vanu z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301. Regulace teploty 110° až 190°C s elektromechanickým termostatem. Nerezová topná tělesa ICOLOY 800. Topná tělesa plně výklopná s automatickou aretací. Automatické odpojení těles při vyklopení. Bezpečnostní termostat na 230°C. Po obvodu fritovacích van je prolis kvůli možnému přetečení oleje. Výpustní ventil vespod stroje s kulovým ventilem. Včetně 2 fritovacích košů s tepelně izolovanou rukojetí. Včetně nádoby na vypouštěný olej. Pozice ovládání fritézy pro rozpuštění tuku. Nosná rámová konstrukce z profilů z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 o síle min 2 mm. Možnost hygienicky (kompatibilně) spojit s ostatními zařízeními ve varném bloku.	1	450x920x900	0	15,0	15,0							
41	Sklopná pánve plynová, 89 l; vč. noh 150 mm, mikroprocesorem řízené automatické vaření, kapacita pánve min. 2 x GN1/1x200, využitelný obsah vany min. 89 litrů, hloubka vany min. 250 mm, motorické sklápění vany, plnění vany vodovodní armaturou s možností přesného dávkování vody, mikroprocesorem řízené automatické vaření, nastavení teploty v rozmezí 30-300°C, mikroprocesorem řízená teplota, ovládání přes dotykový panel s digitálním displejem – nastavení a zobrazování požadované teploty, aktuální teploty, času, dávkování vody, začátek a konec varného procesu a chybová hlášení, start/stop automatických varných procesů signalizován akusticky a opticky, plynové hořáky trubkového tvaru z nerezové oceli, elektronické zapalování a kontrola plamene, bez věčného plamínku, vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“, vana velikosti GN s dvojítm dnem z molybden nerezové oceli DIN 1.4436, dvojité víko bezespárově a parotěsně svařeno, vyváženo s hygienickým madlem, osa sklápění posunuta dopředu kvůli lepšímu sklápění pánve, nosná rámová konstrukce, roboticky svařená, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min. 2 mm, pojistný termostat na 360°C, možnost hygienicky spojit s ostatními zařízeními ve varném bloku	1	1200x920x900	0,5	0	0,5	19,3	DN20	DN15	DN15			
42	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	4	1200x500x200									DN100	osadí stavba

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) (mm)	230 V (kW)	400 V (kW)	Příkon celkový (kW)	Plyn (kW)	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
43	El. sklopná tlaková multifunkční pánve s elektronickou regulací „Touch Screen“, objem pánve min. 155 l; vč. noh 150 mm. Kapacita pánve min. 3 x GN1/1. Hloubka vany min. 275 mm. Pracovní tlak pánve min. 0,5 bar. Motorické sklápění vany s pojistkou proti přetížení. Plnění vany vodovodní armaturou řízené přes dotykový displej, přesné dávkování vody na 1L. Mikroprocesorem řízené automatické vaření. 3 samostatně ovládané varné zóny. Více bodová sonda teploty jádra. Ovládání přes dotykový 7“ displej s min. 3 mm silným sklem umístěným na výškově nastavitelné nerezové noze s kloubem v pravé části pánve. Ovládání displeje je možné také v rukavicích. Možnost 7 druhů manuálního vaření v nebo přes naprogramované recepty. Využití: pečení ve velkém, minutky, vaječné pokrmy, ryby, mléčné výrobky, přílohy a ruční modus s min. 3 provozy: pečení, vaření, fritování. Možnost nízkoteplotního vaření přes noc. Vaření v tlaku ovládané elektronicky na min. 4 úrovních. Kontrola tlaku v pánvi přes tlakový senzor. Snížení tlaku v pánvi po vaření díky chlazenému víku. Vícenásobné jištění víka při vaření v tlaku – není možné otevření, pokud je pánve pod tlakem. Bezpečností přetlakový ventil s možností manuálního snížení tlaku. Nastavení a zobrazování požadované teploty, aktuální teploty, času, dávkování vody, začátek a konec varného procesu a chybová hlášení. Dno pánve z molybden nerezové oceli AISI 316 DIN 1.4436, bezespárově svařeno se stěnami vany. Dno pánve s velkými rádiusy a nepřilnavým vysoce leštěným povrchem. Vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301.Povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“. Dvojitě, tlaku odolné víko bezespárově a parotěsně svařeno, vyváženo s hygienickým madlem a bezpečnostním ventilem. Osa sklápění posunuta dopředu kvůli lepšímu sklápění pánve. Topná tělesa zalitá do hliníkového bloku – lepší předávání energie. Tepelná izolace min. 60 mm – lepší tepelná účinnost. Teplotní rozsah od 30°C do 250°C. Integrovaná samonavíjecí sprcha. Nosná rámová konstrukce, roboticky svařená, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min. 2 mm. Možnost hygienicky spojit s ostatními zařízeními ve varném bloku. Včetně děrovné vložky na dno pro noční vaření a rámu pro vaření v gastronádobách.	2	1650x920x900	0	41,4	82,8				DN15	DN15		
44	Varný kotel plynový, 150 l; vč. noh 150 mm, vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“, vrchní deska prolisovaná se zaoblenými rohy, tloušťka min 1,2 mm, průměr vložky kotle min.595 mm, hloubka kotle min. 580 mm, vnitřní dno kotle z molybden nerezové oceli AISI 316 DIN 1.4436, bezespárově svařeno se stěnami kotle o síle min 1,5 mm, dvojitě víko z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, parotěsné, bezespárově, vyvážené, otvírání víka do úhlu cca 90°, nosná rámová konstrukce, roboticky svařená, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min. 2 mm, uzavřený ohřevný systém s maximálním pracovním tlakem 0,5 bar, nerezový trubkový hořák, dvojí plášť kotle k ohřevu používá pouze nízkotlakou páru, automatické plnění, regulace pracovní teploty plynulá v rozmezí min. 50° – 100 °C pomocí elektromagnetického termostatu, elektronické zapalování, bezpečnostní termostat, přerušení vakua a automatické odvětrání umístěno na bočním sloupku, automatické plnění pláště – výměník páry, manometr s ukazatelem tlaku v plášti, bezpečnostní vypouštěcí ventil 2“, možnost hygienicky spojit s ostatními zařízeními ve varném bloku	2	900x920x900	0,5	0	1,0	26,5	DN20	DN15	DN15	DN15		rozvod změkčené vody provede stavba

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) (mm)	230 V (kW)	400 V (kW)	Příkon celkový (kW)	Plyn (kW)	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
45	Středový kryt mezi varnými aparáty rozdělený na 2 kusy, kce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 o síle min. 1 mm, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“	1	4235x100x900										
45.a	Boční celoplošný zákryt varného bloku, kce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 o síle min. 1 mm, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“	2	1940x750										
45.b	Nerezový sokl kolem varného bloku, kce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 o síle min. 1 mm, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“	1	19000x10x150										
46	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	2	2300x400x200									DN100	osadí stavba
47	Varný výklopný kotel elektrický s nepřímým ohřevem, 165 l; vč. noh 150 mm. Objem kotle min. 165 litrů, průměr kotle min. 780 mm, hloubka kotle min. 380 mm, vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“, vnitřní dno kotle z molybden nerezové oceli AISI 316 DIN 1.4436, bezespárově svařeno se stěnami vložky o síle min. 1,5 mm, dvojité víko z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, parotěsné, bezespárové, vyvážené, osa sklápěný posunuta dopředu kvůli lepší sklápění, kotel s dvojitým izolovaným pláštěm, uzavřený ohřevný systém max.0,5 Bar / 50 kPa/ pracovní tlak v plášti, ovládání přes dotykový panel s digitálním displejem – nastavení a zobrazování požadované teploty, aktuální teploty, času, dávkování vody, začátek a konec varného procesu a chybová hlášení, topné elementy Incoloy 800, automatické plnění mezipláště, dvojitý plášť vybaven omezovačem vakua a aut. odvětráváním, s automatickou regulací intenzity ohřevu v jednotlivé fázi, mikroprocesorem řízené automatické vaření, pressostat, nastavení teploty v rozmezí 30-100°C, mikroprocesorem řízená teplota, mikroprocesor nastavuje s automatickým regulátorem normální a intenzivní var, přesné dávkování teplé a studené vody do kotle přes dotykový panel, vrchní plnění kotle přes ventily teplé a studené vody s otočným ramenem, automatická kontrola hladiny plnění vyvíječe páry, manometr jako ukazatel tlaku v plášti kotle, nosná rámová konstrukce, roboticky svařená, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min. 2 až 3 mm, bezpečnostní vypouštěcí ventil 2“, možnost hygienicky spojit s ostatními zařízeními ve varném bloku	1	1350x1050x900	0	22,0	22,0			DN15	DN15	DN15		rozvod změkčené vody provede stavba

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) (mm)	230 V (kW)	400 V (kW)	Příkon celkový (kW)	Plyn (kW)	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
48	Varný kotel plynový, 300 l; vč. noh 150 mm. Možnost vaření v gastronádobách 8 x GN 1/1 x 200 mm, vnitřní rozměry kotle: min. 1350 x 540 x 410 mm, vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“, vrchní deska prolisovaná se zaoblenými rohy, tloušťka min 2 mm, vnitřní dno kotle z molybden nerezové oceli AISI 316 DIN 1.4436, bezesparové svařeno se stěnami vložky, dvojité víko z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, parotěsné, bezesparové, vyvážené, otvírání víka do úhlu cca 90°, kotel s dvojitým izolovaným pláštěm, uzavřený ohřevný systém max.0,5 Bar / 50 kPa/ pracovní tlak v plášti, masivní závěs zákrytu z chromniklové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, všechny instalační a servisní úkony přístupné zepředu, v zařízení kotle je integrován vysokovýkonný parní generátor, hořák s ventilátorem a ochrana před vysušením, dvojitý plášť kotle k ohřevu používá pouze nízkotlakou páru, plášť vybaven omezovačem vakua a aut. odvětráváním s automatickou regulací intenzity ohřevu v jednotlivé fázi, mikroprocesorem řízené automatické vaření, ovládání přes dotykový panel s digitálním displejem – nastavení a zobrazování požadované teploty, aktuální teploty, času, dávkování vody, začátek a konec varného procesu a chybová hlášení, nízkonapěťová elektronická deska /12V/ je oddělena od elektronického modulu / 230 V / s ochranou IP 65, nastavení teploty v rozmezí 30-100°C, mikroprocesorem řízená teplota, mikroprocesor nastavuje s automatickým regulátorem normální a intenzivní var, přesné dávkování teplé a studené vody do kotle přes dotykový panel, vrchní plnění kotle přes ventily teplé a studené vody s otočným ramenem, pressostat, plynové zařízení s elektronickým ovládáním, automatickým zapalováním a kontrolou plamene, automatická kontrola hladiny plnění vyvíječe páry, manometr jako ukazatel tlaku v plášti kotle, nosná rámová konstrukce, roboticky svařená, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min. 2 až 3 mm, bezpečnostní vypouštěcí ventil 2", možnost hygienicky spojit s ostatními zařízeními ve varném bloku	1	1800x920x900	0,5	0	0,5	32,0	DN15	DN15	DN15	DN15		rozvod změkčené vody provede stavba
49	Kompenzační zákryt varných zařízení č. 47 a 48, kce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 o síle min. 1 mm, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“	1	3150x150x900										
49.a	Boční celoplošný zákryt varného bloku, kce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 o síle min. 1 mm, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“	2	1070x750										
49.b	Nerezový sokl kolem varného bloku, kce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 o síle min. 1 mm, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“	1	10000x10x150										
50	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	4	1800x400x200									DN100	osadí stavba
51	Stůl pracovní nerez do varného bloku, skříňkový, sp. police	1	1500x840x900										
52	Stůl pracovní nerez do varného bloku, skříňkový, sp. police	1	1500x700x900										
53	Stůl pracovní nerez do varného bloku, skříňkový, sp. police	1	1800x600x900										
54	Stůl pracovní nerez do varného bloku, skříňkový, sp. police	1	1350x500x900										
55	Stůl pracovní nerez, 2x police, zadní a pravý lem	1	1800x700x900										
56	Stůl mycí nerez, dřez 500x500x250 vpravo, pod ním sp. police, zásuvkový blok vlevo (3x zásuvka s plnovýsuvem), zadní lem	1	1800x700x900									DN50	
57	Baterie stolní s pákovým ovládáním, otočné ramínko	1							DN15	DN15			
58	VZT strop 97 m²	1	dle sam. výkresu										
073 – DENNÍ MÍSTNOST													

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) (mm)	230 V (kW)	400 V (kW)	Příkon celkový (kW)	Plyn (kW)	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
01	Vybavení místnosti	1											zajistí stavba
074 – MYTÍ PROVOZNIHO NÁDOBÍ													
01	Stůl mycí nerez, dřez 1000x500x300 vpravo, prolis desky, sp. roštová police, přesah pracovní desky 300mm vlevo, zadní a pravý lem	1	1600x900x900									DN50	
02	Sprcha tlaková stolní s napouštěcím ramínkem	1	200x340x1080						DN15	DN15			
03	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	1	1900x300x200									DN100	osadí stavba
04	Granulová myčka černého nádobí (mytí bez ručního předmytí či předmáčení), kapacita min. 6xGN1/1-65 na jeden mycí cyklus, náplň granulí ve stroji k mytí min. 8 kg, atmosferický izolovaný boiler, oplachové čerpadlo, elektronický ovládací panel s grafickým displejem, 3 mycí programy s granulemi a 3 bez granulí, veškeré hlavní vnitřní komponenty i venkovní panely z nerez oceli AISI304, mycí nádrž z nerez oceli AISI304, ochrana proti vodě IPX5, provedení pro připojení na studenou vodu, výbava: škrabka, 1x sběrač granulí, 1x min. 8 kg originálních granulí, 1x roční servisní sada, 1x dvouletá servisní sada, držák mís a hrnců s košem na naběračky, vložka na tácy a víka, držák na malé pánve, koš na velké hrnce, flexibilní držák hrnců 2x, držák příslušenství na boční stranu stroje	1	1025x957x2025		16,5	16,5			DN20		DN20	DN50	rozvod změkčené vody provede stavba
05	Regál nerez čtyřštvrtý	2	1400x500x1800										doměrek
075 – MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ													
01	Stojan na tácy pojízdný nerez, kap. 24 ks táců	6	700x580x1640										
02	Stůl pracovní nerez, dřez 500x500x250 vpravo, spodní prostor volný, 1x otvor v prac. desce pro shoz odpadků, zadní a pravý lem	1	1950x700x900									DN50	doměrek
03	Sprcha tlaková stolní s napouštěcím ramínkem	1	200x340x1080						DN15	DN15			
04	Deska pracovní nerez, zadní a levý lem	1	200x835x40										doměrek
05	Police nástěnná nerez na koše	1	1040x520x500										

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) (mm)	230 V (kW)	400 V (kW)	Příkon celkový (kW)	Plyn (kW)	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
06	Pásová myčka, směr mytí z prava do leva. Všechny plechové díly, mycí tanky, síta a čerpadla vč. oběžných kol min. z materiálu CrNi-1.4301. Mycí tanky z hlubokotažné oceli, ne svařované (z hygienických důvodů). Dvouplášťové provedení s izolací včetně mycích tanků. Samočistící program. Autotimer (myčka myje, jen když je v ní nádoba). Aktivní systém úspory vody a chemie (myčka přizpůsobuje aktuálně spotřebu vody dle množství nádobí na pásu). Elektronické ovládání dotykovým displejem, programovatelné, komunikace přes interface. Ukazatel teplot v mycích tancích a teploty oplachu a sušení. Při spuštění myčky kontrola provozního stavu: funkčnost a těsnost čerpadel, funkčnost topení, umístění sít. Komunikace plně v českém jazyce. Ukazatel spotřeby vody, plnění a oplachu. Min. 3 rychlosti posuvu pásu, možnost zpětného chodu pásu. Kapacita myčky je dle DIN 10510 min. 2800 talířů za hodinu. Využitelná šířka pásu min. 615 mm, max. 750 mm, průchozí výška min. 440 mm. Vstupní, základací zóna o délce min. 800 mm, z toho přístupných min. 740 mm. Předmycí zóna, oplachová zóna třístupňová, spotřeba vody max. 130 l/hod, sušící zóna, sušení shora i zdola. Výstupní zóna volný konec min. 400 mm. Zpětné získávání tepla. Teplota vzduchu vycházejícího z myčky maximálně 20°C, nezávisle na teplotě vstupní vody. Tepelné čerpadlo a rekuperace tepla. Samostatné napouštění mycího tanku teplou vodou, samostatně ovládané vypouštění tanků. Transportní pás umožňující mytí v koších. Mycí tank s rameny v blocích. Myčka musí sama rozpoznat automaticky sklo a přibory a přizpůsobí samostatně parametry mytí. Myčka umožňuje mytí vodou o teplotě min. 65°C. Bez dávkovačů detergentů.	1	max. délka 5150 x990x2150	0	25,5	25,5			DN20		DN20	DN100	rozvod změkčené vody provede stavba
07	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	1	1600x300x200									DN100	osadí stavba
08	Regál nerez tříroštový, pod spodní policí prostor pro rozdělovač podlahového topení	1	1400x500x1800										doměrek
09	Umyvadlo nerez vč. baterie s kolenovým ovládáním a sifonu	1	470x370x225						DN15	DN15		DN50	
076 – VÝDEJ JÍDEL													
01	Stojan na přibory a podnosy pojízdný nerez, police pro ukládání podnosů, nosič na přibory pro 4x GN1/4 s krytem z plexiskla	2	752x630x1277										
02	Stůl výdejní nerez, skříňkový, křídlová dvířka, zámek, zabudovaný zásobník na koše, čelní a pravý sokl	1	700x700x900										
03	Stůl výdejní nerez s ohřevnou vanou 2x GN1/1 nedělenou, skříňkový, otevřený, ovl. šachta vpravo, čelní sokl	1	800x700x900	0	2,1	2,1			DN15			DN50	
04	Stůl výdejní nerez s ohřevnou vanou 4x GN1/1 nedělenou, skříňkový, otevřený, ovl. šachta vpravo, čelní sokl	1	1500x700x900	0	4,1	4,1			DN15			DN50	
05	Stůl výdejní nerez, skříňkový, křídlová dvířka, zámek, zabudovaný vyhřívaný zásobník na talíře, čelní sokl	1	500x700x900	1,5	0	1,5							
06	Stůl výdejní nerez s ohřevnou vanou 4x GN1/1 nedělenou, skříňkový, otevřený, ovl. šachta vpravo, čelní sokl	1	1500x700x900	0	4,1	4,1			DN15			DN50	
07	Stůl výdejní nerez, skříňkový, křídlová dvířka, zámek, zabudovaný vyhřívaný zásobník na talíře, čelní sokl	1	500x700x900	1,5	0	1,5							
08	Stůl výdejní nerez s ohřevnou vanou 4x GN1/1 nedělenou, skříňkový, otevřený, ovl. šachta vpravo, čelní sokl	1	1500x700x900		4,1	4,1			DN15			DN50	
09	Nástavba pultová hranatá, bez čelního skla	1	7000x300										
10	Dráha pojezdová nerez čtyřtrubková, 1x lomená	1	14000x300										doměrek

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) (mm)	230 V (kW)	400 V (kW)	Příkon celkový (kW)	Plyn (kW)	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
11	Stůl výdejní nerez pod vitrínu, skříňkový, otevřený, agregát. šachta vpravo, čelní a zadní mřížka, čelní sokl	1	1500x700x900										
12	Vitrína chlazená samoobslužná přefukovaná, chlazená vana na 3x GN1/1-200 s nastavitelnou hloubkou, z čela plexi klapací dvířka, zezadu posuvná dvířka, 2x skleněná police, LED osvětlení, výklopný výparník, germicidní lampa, agregát umístěný ve stole (podestavbě)	1	1133x677x720	1,0	0	1,0							
13	Stůl výdejní nerez, skříňkový, otevřený, přestavitelná police, čelní sokl	1	1500x700x900										
14	Vířič na nápoje, 3x 9 ltr., nerezové provedení, polykarbonátové nádoby, lopatkový systém víření (míchání), samoobslužné dávkování	1	450x300x700	0,2	0	0,2							
15	Stůl výdejní nerez, skříňkový, otevřený, zabudovaný zásobník na koše vpravo, čelní a pravý sokl	1	1300x700x900										
16	Stůl výdejní nerez, skříňkový, posuvná dvířka, přestavitelná police, prolis desky o výšce podstavce pro výrobek čaje, otvor v desce pro výrobek čaje, čelní sokl	1	1300x700x900										doměrek
17	Výrobek čaje a nápojů 2x 20 l, vč. 2 ks termosů 20 l a filtrů na čaj, kapacita 90ltr./hod (720 šálků), dotykový displej, automatické přerušení cyklu při odebrání zásobníku, programovatelné řízení, regulace udržovací teploty vyrobeného nápoje (automaticky), čistící program, počítadlo denního a celkového výdeje, signalizace stavu náplně na vodoznaku zásobníku, nekapající kohouty zásobníků	1	1095x500x890	0	10,0	10,0			DN20			DN50	
18	Termos k čajovaru 20 l, vyhřívání, kompatibilní s položkou 17	2		0,5	0	1,0							
19	Chladicí skříň pro GN2/1, objem min. 460 litrů, teplotní rozsah -2 až +8°C, energetická třída min. B, klimatická třída min. 5, vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli 304 AISI, vestavěná chladicí jednotka (monoblok), přístup z čela, chladič R600a, dotykový ovládací panel, vzdálený monitoring teplot, záznam alarmových stavů, HACCP reporty, datové výstupy pro externí software řízení, sběr dat, autodiagnostika, zobrazení času a data, nucená cirkulace vzduchu, možnost úsporného režimu chlazení, zámek dveří, vypnutí ventilátoru při otevření dveří, automatické odmrazování s následným odpařením kondenzátu, zásuvy s ochranou proti nechtěnému sklopení zasunutých roštů nebo GN nádob, samozavírací dvířka s fixací polohy, magnetické těsnění (vyjímatelné bez použití nástrojů), bezruční otevírání dveří (nožní pedál), vč. 3 roštů GN2/1	1	770x880x2150	0,3		0,3							
20	Regál nerez čtyřpolicový	1	1400x500x1800										
21	Umyvadlo nerez vč. baterie s kolenovým ovládáním a sifonu	1	470x370x225						DN15	DN15		DN50	
22	Vozík transportní nerez, staticky vyhřívání v hygienickém provedení dle DIN 18865, provedení H2 s bočními prolisy pro uchycení gastronádob pro 17 ks GN 2/1, rozteč vsunů 65 mm, dveře otočné o 270°	1	850x795x1655	2,0	0	2,0							
23	Zásobník na talíře pojízdný nerez, ohřevný, kap. 120 talířů, regulace teploty +30°C do +90°C, vč. plast. poklopů	1	985x480x900	1,5	0	1,5							
1.NP													
151 – PŘÍPRAVNA/VÝDEJ													
01	Umyvadlo nerez vč. baterie s kolenovým ovládáním a sifonu	1	470x370x225						DN15	DN15		DN50	
02	Regál skladový komaxit, 4 police	1	1000x400x2000										
03	neobsazeno												
04	Stolek pracovní pojízdný nerez, spodní police	1	590x775x900										

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) (mm)	230 V (kW)	400 V (kW)	Příkon celkový (kW)	Plyn (kW)	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
05	Stůl mycí nerez, dřez 400x400x250, sp. prostor volný, zadní lem	1	600x700x900									DN50	
06	Baterie stolní s pákovým ovládáním, otočné ramínko	1							DN15	DN15			
07	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	2	600x300x200									DN100	osadí stavba
08	Chlazený stůl nerez, -2 až +10°C, 2x prostor pro GN s dvířky, zadní lem, vč. agregátu vlevo	1	1300x700x900	1,0	0	1,0							
09	Blixer stolní, objem min. 5,5 ltr., rychlost 1500 a 3000 ot/min, výkon min. 3,5kg, kovový motorový blok, nerezová hřídel motoru, nerezová nádoba s držadlem, průhledné víko s otvorem, nerezový nůž se 2 zoubkovanými čepelemi, magnetická bezpečnostní pojistka, ochrana proti přehřátí, brzda motoru příslušenství: nádoba s víkem, rameno se stěrkou a stěrka víka, nerezový nůž	1	280x350x500		1,3	1,3							
10	Stůl pracovní nerez, spodní police, zadní a levý lem	1	1000x700x900										doměrek
11	Skříňka nástěnná nerez, posuvná dvířka, přestavitelná police	1	1000x350x600										
12	Stůl pracovní nerez, spodní police, zadní lem	1	1000x700x900										
13	Skříňka nástěnná nerez, posuvná dvířka, přestavitelná police	1	1000x350x600										
14	Stůl výdejní nerez s ohřevnou vanou 3x GN1/1 nedělenou, skříňkový, otevřený, ovl. šachta vpravo, zadní a pravý částečný lem	1	1200x700x900		3,5	3,5			DN15			DN50	
15	Police nástěnná nerez dvoupatrová	1	1200x300										
16	Stůl mycí nerez, dřez 400x400x250 vlevo, sp. prostor volný, zadní a levý lem	1	1200x700x900									DN50	doměrek
17	Sprcha tlaková stolní s napouštěcím ramínkem	1	200x340x1080						DN15	DN15			
18	Police nástěnná na koše nerez	1	540x500										
19	Myčka na nádobí podstolová s oplachovým čerpadlem, odpadní čerpadlo, zabudovaný kontinuální změkčovač vody, vč. dávkovače oplach. prostředku, celonerezová konstrukce s lisovaným mycím tankem v hygienickém provedení, elektronické ovládání s možností zobrazení aktuálního stavu myčky (teplot), plně v češtině, zobrazení aktuální fáze programu, pro koše min. 500x500mm, možnost mytí dvou košů současně, program na příbory - mytí horkou vodní párou, řízené sušení pomocí vícestupňového ventilátoru, odvod páry po skončení mycího cyklu mimo stroj a prostor obsluhy, mycí čerpadlo, mycí ramena nerezová, min. 2 mycí programy + nekonečný program, kapacita min. 40 košů/h, spotřeba vody max. 2 litry na mycí cyklus, vč. roštu pro mytí dvou košů	1	600x600x820		6,8	6,8			DN20			DN50	
20	Deska parapetní odkládací nerez	1	1100x700x40										doměrek
21	Deska parapetní výdejní nerez	1	1050x700x40										doměrek
169 – ŠATNA ŽENY													
01	Vybavení místnosti	1											zajistí stavba
171 – ŠATNA MUŽI													
01	Vybavení místnosti	1											zajistí stavba
179 – SKLAD ODPADU													
01	Sprcha nástěnná s pákovou baterií a napouštěcím ramínkem	1							DN15	DN15			
02	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	1	1000x500x200									DN100	osadí stavba

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) (mm)	230 V (kW)	400 V (kW)	Příkon celkový (kW)	Plyn (kW)	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
03	Chladicí box, bez podlahy, 0 až +10°C, vč. chladicího agregátu stavebnicový modulový box, systém spojení panelů pero-drážka vč. rohových sloupků, opláštění bíle lakovaný, žárově pozink. ocelový plech tl. min. 0,6mm, PUR izolace tl. min. 60mm, chladírenské otočné dveře levé š. 800 mm, bíle lakované, vč. zamykání a bezp. otevírání zevnitř boxu, osvětlení LED, krycí lišty mezi stěnami nebo stropem a stavbou, chladicí agregát na boxu	1	2100x1600x2150		1,5	1,5						DN40	
180 – PŘÍJEM ZBOŽÍ													
01	Váha příjmová 300 kg, rozměr můstku 1000x800mm, kce z ocelových komaxitových profilů, vrchní krycí plech ocelový komaxitový s možností odklopení, vč. obvodového rámu z nerezové oceli k zabudování do podlahy a úředního ověření	1	1000x800x80	0,1	0	0,1							snížená podlaha o 150 mm
01A	Indikátor - vyhodnocovacího zařízení k váze k montáži na stěnu	1											