

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
1.PP													
061 – PLNĚNÍ TRANSPORTNÍCH NÁDOB													
01	Stůl mycí otevřený, dřez 1000 × 500 × 300, sp. police, zadní a levý lem	1	1500 × 700 × 900									DN50	
02	Sprcha předoplachová nástěnná s baterií a kohouty pro studenou, teplou vodu a přepínáním vody do napouštěcího ramínka (300mm).	1	200 × 340 × 1080						DN15	DN15			
03	Podlahový nerezový žlab s roštem vč. sifonu	1	1000 × 300 × 200									DN100	
04	Regál nerezový čtyřroštový	1	1400 × 500 × 1800										
05	Prac. stůl s policí se zad. límcem	1	2000 × 700 × 900										
062 – KANCELÁŘ													
01	Vybavení místnosti	1											zajistí stavba
065 – LEDNICOVÝ SKLAD													
01	Chladicí skříň -2 °C / +8 °C – 700 l, mikroprocesorové ovládání, které aktivně vyhodnocuje provozní stav velkého množství parametrů a následně upravuje chod celého systému tak, aby byl optimalizován výkon zařízení s ohledem na minimální spotřebu elektrické energie. Monobloková konstrukce. Řízená vnitřní vlhkost v chlazeném prostoru po 1 % s možností kategorizace potravin. Vnitřní kapacita pro gastronádoby GN 1/1 nebo GN 2/1. Vnější i vnitřní provedení z ušlechtilé nerezové CrNi oceli AISI 304. Vnější povrch leštěn metodou Scotch-Brite. Klimatická třída do +43 °C okolního prostředí. Min. 75 mm izolace v místě těsnění zesílená s vysokou hustotou bez látek FCKW. Ekologické chladivo R 134a. Čidlo teploty v chladicím prostoru není umístěno v přímém kontaktu s „výfukem“ studeného vzduchu od výparníku a zobrazuje tak reálnou teplotu v prostoru skříně. Automatické odmrazování a odpařování kondenzátu bez potřeby elektrické energie. Integrované HACCP alarmany s možností přenosu zobrazených dat centrálního monitoru. V případě poruchy vnitřního čidla se zařízení přepne do nouzového režimu a pokračuje v chlazení bez znehodnocení potravin. Zaoblení vnitřního prostoru pro snadné čištění. Výkonná chladicí jednotka s výparníkem a velkoplošným kondenzátorem. Umístění výparníku mimo využitelný prostor skříně. Aretace otevřených dveří při otevření 95°, možnost záměny otevírání dveří. Osvětlení, dveřní zámek.	4	710 × 830 × 2080	0,5	0	2,0							
02	Mrazicí truhla, objem brutto – 299 l. Užitečný objem – 284 l. Množství ke zmrazení – 22 kg / 24 h. Materiál vnitřních stěn: hliník. Ukazatel teploty mrazicí části: vnější, analogový. Vnitřní osvětlení mrazicí části: stropní osvětlení. Koše standardně: 2 Pracovní teplota okolí – +10 °C až 43 °C. Chladivo: R 600a	1	908 × 999 × 725	0,5	0	0,5							
03	Pojízdný pracovní stolek policový	1	656 × 747 × 900										
067 – CHLADICÍ BOXY													

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	Chladicí box se stropní jednotkou, bez podlahy Opláštění PUR panelové izolace bíle lakované, žárově pozinkovaný ocelový plech Tl izolace 75 mm. Na stavebně provedenou podlahu. Strop PUR panelový, samonosný. Dveře CHO 800 × 2000 mm s cylindrickou vložkou. Chladicí jednotka stropní kompaktní Rozsah teplot 0–10 °C. V ceně dodávky je skříň, chl. jednotka, montáž.	1	1890 × 3200 × 2150	0	2,0	2,0						DN50	
02	Regál nerezový do chladicích boxů	4	1500 × 400 × 1800										
03	Regál nerezový do chladicích boxů	3	1300 × 400 × 1800										
04	Chladicí box se stropní jednotkou, bez podlahy Opláštění PUR panelové izolace bíle lakované, žárově pozinkovaný ocelový plech Tl izolace 75 mm. Na stavebně provedenou podlahu. Strop PUR panelový, samonosný. Dveře CHO 800 × 2000 mm s cylindrickou vložkou. Chladicí jednotka stropní kompaktní Rozsah teplot 0–10 °C. V ceně dodávky je skříň, chl. jednotka, montáž.	1	1810 × 3200 × 2150	0	2,0	2,0						DN50	
05	Podlahový nerezový žlab s roštem vč. sifonu	1	300 × 300 × 200									DN100	
068 – SUCHÝ SKLAD													
01	Regál skladový, bílý lakovaný, 4 police	10	1000 × 450 × 2000										
02	Paleta plastová	2	1200 × 800										
069 – PŘÍPRAVNÁ MASA A VAJEC													
01	Mixer-kutr stolní, objem 17,5 l, vč. mobilního nerezového podstavce a nožového bloku pro kutr. Robustní stolní kutr vhodný pro všechny druhy sekání, mixování, mletí. Min. 17,5l nerezová mísa AISI304 s centrálním hřídelem a průhledným BPA free víkem s vodotěsným těsněním a plnicím otvorem. Variabilní nastavení rychlosti (nepřetržitý provoz a stop). Části přicházející do styku s potravinami jsou odnímatelné a lze je umývat v myčce nádobí. Víko je vybaveno bezpečnostním magnetickým spínačem. Nožový blok s nerezovými jemně zoubkovanými noži. Rotační nože svírají úhel, který spolu s kónickým tvarem mísy zaručují rovnoměrné mixování. Magnetická ochrana správného usazení mísy nebo víka. Beznapěťový blokovací systém – v případě výpadku el. proudu za provozu se kráječ samovolně znovu nespustí dokud obsluha nestiskne tlačítko Start.	1	416 × 680 × 1293	0	3,0	3,0							
02	Mýcí stůl, 2× dřez 500 × 500 × 250 vlevo, pod nimi spodní police, zásuvkový blok vpravo, 3× zásuvka s teleskopickým plnovýsuvem, zadní a levý lem	1	1600 × 700 × 900									DN50	

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	Sprcha předoplachová nástěnná s baterií a kohouty pro studenou, teplou vodu a přepínáním vody do napouštěcího ramínka (300mm).	1	200 × 340 × 1080						DN15	DN15			
04	Řeznický špalek dřevěný s podstavcem, rozměr vrchní dřevěné desky 500 × 700 × 200 mm	1	500 × 700 × 900										
05	Prac. stůl, spodní police, zadní a pravý lem	1	1600 × 700 × 900										Před výrobou ověřit hloubku stolu dle skutečně provedené stavby
06	Neobsazeno												
07	Police dvoupatrová	1	700 × 350										
08	Chlazený stůl -2 °C / +10 °C pro GN 1/1 – 420 l, trojkřídlová nerez dvířka plná, pracovní deska se zadním lemem 100 mm	1	1745 × 700 × 900	1,0	0	1,0							
09	Police dvoupatrová	1	1700 × 350										
10	Váha stolní 10 kg, rozměr vážicí plochy 230 × 190 mm. Voděodolná verze kompaktní digitální váhy s velkým integrovaným LCD displejem. Rozlišení (dílek): 2/5 g. Krytí proti vodě a prachu: IP-65. Včetně úředního ověření.	1		0,2	0	0,2							
11	Kombinovaný mlýnek/naklepávač masa, výkon mlýnku 150 kg/h	1	255 × 675 × 520	0	1,0	1,0							
12	Odpadní nádoba pojízdná 50 l, CNS	1											
13	Stůl mycí otevřený, vpravo umyvadlo 340 × 240 × 150, vedle dřez 400 × 400 × 250, pod nimi spodní police, vlevo volný prostor pro chladničku, zadní a pravý lem	1	1500 × 700 × 900									DN50	
14	Baterie stolní s pákovým ovládním, nerezové robustní provedení, otočné ramínko	1							DN15	DN15			
15	Police dvoupatrová	1	1500 × 350										
16	Chladicí skříň +2 °C / +10 °C – 160 l podstolová, nerez dveře plné, opatřené zámkem, odnímatelné balónové těsnění, pěnová izolace 30mm, vestavěná chladicí jednotka. Vnitřní cirkulace vzduchu.	1	600 × 630 × 830	0,5	0	0,5							
070 – HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY													
01	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládním, sifonem a baterií. Nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu	1	470 × 370 × 225						DN15	DN15		DN50	
02	Mycí stůl s dvoudřezem 600 × 500 × 300 mm vlevo, s prolisovanou deskou, zadní a pravý lem	1	1800 × 700 × 900									DN50	
03	Sprcha předoplachová nástěnná s baterií a kohouty pro studenou, teplou vodu a přepínáním vody do napouštěcího ramínka (300mm).	1	200 × 340 × 1080						DN15	DN15			
04	Odpadní nádoba pojízdná 50l, CNS	1											
05	Paleta plastová	2	1200 × 800										

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	Škrabka brambor, nerezové provedení, náplň min. 40 kg, vč. lapače slupek a škrobu	1	800 × 880 × 1000	0	0,55	0,55			DN20			DN50	Na betonovém soklu 1200 × 700 mm, v = 100 mm (dodávka stavby)
07	Vozík na zeleninu vanový GN 2/1	1	735 × 610 × 600										
08	Podlahový nerezový žlab s roštem vč. sifonu	1	1400 × 300 × 200									DN100	
072 – VARNA													
01	Kombinovaná výlevka s umyvadlem nerezová s vyklápěcím roštem a baterií, nerez	1	500 × 700 × 900						DN15	DN15		DN50	
02	Chlazený stůl -2 °C / +10 °C pro GN 1/1 – 420 l, trojkřídlová nerez dvířka plná, pracovní deska, hyg. provedení H2, zadní lem	1	1745 × 700 × 900	1,0	0	1,0							
03	Police dvoupatrová	1	1700 × 350										
04	Blixer vč. 5,5l nerez nádoby, 2 rychlosti 1500/3000 ot./min + pulzní chod. Asynchronní motor pro profesionální použití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje, tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu, nerezová hřídel, magnetický bezpečnostní systém, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení, popř. nespustění blixeru, 2 regulace rychlosti. Pulzní tlačítko pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování. Kryt motorového bloku je kovový.	1	280 × 350 × 500	0	1,3	1,3							
05	Nářezový stroj vertikální (vodorovný řezný stůl), prům. nože 300 mm, integrované brusné zařízení. Pohon stroje je zajišťován šnekovým převodem s výkonným bezúdržbovým vzduchem chlazeným motorem. Přesné nastavení síly min. 195 až 260 mm řezu a uchycení produktu na vozíku s odlehčeným pojezdem pro velice snadné krájení. Bezpečné voděodolné piezzo ovládání. Podstava stroje je vybavena protiskluzovou gumou zamezující nechtěnému pohybu stroje a usazování nečistot pod zařízení.	1	600 × 570 × 420	0,4	0	0,4							
06	Míchačka salátů (masa), celonerezové provedení, kapacita 80 l, max. 55 kg zpracovávané suroviny, výklopná mísa, otáčení mísy a ramene, dva 3fázové motory samostatně pro mísu a hák. Celonerezová konstrukce. Plynulá regulace otáček 20–90 ot./min. Míchačka není určena na hnětání těsta. Napětí/Příkon: 400 V / 750 W. Rozměry 660 × 1100 × 880/odklopený stav 1330 mm. Hmotnost 95 kg.	1		0	3,0	3,0							

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
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 – dodáno s GN, skladovací vozík, zařízení na bramborovou kaši bez násypky, průměr 3 mm, sada 16 disků. Automatická krouhací hlava plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje. Vhodná pro plátkování brambor, strouhání mrkve, kostičkování brambor, cuket, aj. Velký násypný otvor zajišťuje kvalitu řezu pro velké objemy zpracovávané zeleniny. Mechanická krouhací hlava s přítlačnou pákou plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje. Celokovové provedení. Odnímatelné víko s celokruhovou velkokapacitní násypkou a integrovaným tubusem: 1× kruhový plnicí otvor o ploše min. 238 cm², objem násypky min. 4,2 l – určen ke krouhání větších kusů zeleniny, 1× trubicový otvor o průměru min. 58 mm – umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru (např. mrkev, okurky, houby atd.). Páka s posilovačem pohybu – usnadňuje obsluhu a zvyšuje výkonnost.	1	462 × 770 × 1353	0	1,5	1,5							
08	Pracovní stůl, 2× police, nierolenová prac. deska tl. 30 mm	1	1000 × 700 × 900										Před výrobou ověřit rozměry dle skutečného provedení stavby.
09	Chlazený stůl -2 °C / +10 °C pro GN 1/1 - 420 l, trojkřídlová nerez dvířka plná, pracovní deska, hyg. provedení H2, zadní lem	1	1745 × 700 × 900	1,0	0	1,0							
10	Police dvoupatrová	1	1700 × 350										
11	Kráječ zeleniny stolní, indukční asynchronní motor pro profesionální použití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje, tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu, nerezová hřídel, magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky, automatický restart. Kryt motorového bloku je z nerez. Celokovové provedení. Odnímatelné víko s celokruhovou velkokapacitní násypkou a integrovaným tubusem: 1× kruhový plnicí otvor o ploše min.238 cm2, objem násypky min. 4,2 l – určen ke krouhání větších kusů zeleniny, 1× trubicový otvor o průměru min. 58 mm – umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru (např. mrkev, okurky, houby atd.). Páka s posilovačem pohybu – usnadňuje obsluhu a zvyšuje výkonnost.	1	360 × 340 × 690	0	0,8	0,8							
12	Mycí stůl, dřež 500x500x250 vpravo, prolis desky, zásuvkový blok vlevo, 3x zásuvka s teleskopickým plnovýsuvem, zadní lem	1	1200 × 700 × 900									DN50	
13	Baterie stolní s pákovým ovládáním, nerezové robustní provedení, otočné ramínko	1							DN15	DN15			
14	Odpadní nádoba pojízdná 50 l, CNS	1											
15	Prac. stůl uzavřený ze 3 stran, 2x police, bez lemů	1	1200 × 700 × 900										
16	Prac. stůl uzavřený ze 3 stran, 2x police, bez lemů	1	1200 × 700 × 900										

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
17	Prac. stůl uzavřený ze 3 stran, 2x police, bez lemů	1	1200 × 700 × 900										
18	Prac. stůl uzavřený ze 3 stran, 2x police, bez lemů	1	1200 × 700 × 900										
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	600 × 600 × 630	0,3	0	0,3							
20	Mycí stůl, dřez 500x500x250 vlevo, prolis desky, zásuvkový blok vpravo, 3x zásuvka s teleskopickým plnovýsuvem, zadní lem	1	1200 × 700 × 900									DN50	
21	Baterie stolní s pákovým ovládním, nerezové robustní provedení, otočné ramínko	1							DN15	DN15			
22	Chlazený stůl -2 °C / +10 °C pro GN 1/1 - 420 l, trojkřídlová nerez dvířka plná, pracovní deska, hyg. provedení H2, zadní lem	1	1745 × 700 × 900	1,0	0	1,0							
23	Váha stolní 10 kg, rozměr vážicí plochy 230x190 mm. Voděodolná verze kompaktní digitální váhy s velkým integrovaným LCD displejem. Rozlišení (dílek): 2/5 g. Krytí proti vodě a prachu: IP-65. Včetně úředního ověření.	1		0,2	0	0,2							
24	Univerzální šlehač a míchací stroj 60 l, vč. 30 a 60 l kotlíku, vozíku pod kotlík, hnětacího háku, míchače a šlehač metly. Elektrické ovládání stroje se děje pomocí tlačítek rychlostí a STOP tlačítka. Otáčivý pohyb od motoru na řemenici přenáší klínové řemeny . Ve spodní části převodovky je vypouštěcí zátky , která slouží k vypouštění oleje. Mazání převodovky je brodivé pomocí kotouče a rozvodného žlabu . Planetové soukolí je mazáno tukem, stejně jako se doporučuje domazávat ložiska v náboji přípojných strojů .Pro zajištění přípojných strojů v náboji slouží aretovací šroub .Prostor mezi podstavcem a převodovkou je zakryt dvěma bočními kryty a zadním krytem .Ochranný kryt je seřiditelný pomocí čepů, na kterých se otáčí.Stroj musí vypnout v okamžiku, kdy se kryt otevře (rozeprne se spojka mezi levým a pravým křídlem) a pohyb se přenesse přes páku na koncový spínač , který rozpojí elektrický obvod. Na podstavci pod zadním krytem je vnější ochranná svorka. Zvih kotlíku je elektrický.	1	570 × 1070 × 1140	0	3,0	3,0							

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
25	El. třítрубová pec, rozpětí teplot: 50 - 280 °C se skládá ze tří pečicích jednotek sestavených prostorově nad sebou. Dolní pečicí jednotka je pak opatřena čtyřmi výškově stavitelnými nožičkami. Vlastní pečicí trouby mají vnitřní rozměr 540 x 280 x 700 mm. Tento rozměr odpovídá použití normalizovaných nádob (pekáčů i plechů). Topná tělesa jsou umístěna uvnitř pečicí trouby, horní je pevné a dolní výklopné. Vnější plášť pečicích jednotek je z nerezavějícího plechu, dno je z ocelového plechu s ochranou proti korozi. Na zadní straně má každá pečicí jednotka odnímatelný kryt pro přístup k zadním přípojům topných těles. V prostoru dolní pečicí jednotky, pod panelem je umístěna hlavní svorkovnice. Na panelu jsou ovládací knoflíky termostatů s vypínači. Knoflíkem se spíná horní těleso, knoflíkem spodní těleso trouby. Panely pro střední a horní pečicí trouby jsou funkčně shodné s panelem dolní pečicí trouby. Pečicí trouba je opatřena sklopnými dvířky s polohami zavřeno, pootevřeno a otevřeno.	1	900 × 900 × 1800	0	12,0	12,0							
26	Pojízdný pracovní stolek s vodítky na GN 1/1	2	810 × 617 × 900										
27	Prac. stůl uzavřený ze 3 stran, 2x police, bez lemů	2	1300 × 700 × 900										
28	Police dvoupatrová	2	1300 × 350										
29	Neobsazeno												
30	Neobsazeno												
31	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládáním, sifonem a baterií. Nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu	1	470 × 370 × 225						DN15	DN15		DN50	
32	Elektrický konvektomat s bojlerovým vývinem páry. Kapacita min. 20 zásuvů na GN 1/1 s minimální roztečí 66 mm. Ovládání přes dotykovou 9" obrazovku. Pára 30°C - 130°C se zaručeným nasycením. Horký vzduch s párou 100°C - 250°C s automatickým přizpůsobením vlhkosti. Horký vzduch 30°C - 250°C s optimalizovaným přenosem tepla. Vícebodová sonda teploty jádra. Kompletně z nerezové oceli včetně varného prostoru svařeného beze spár s oblými rohy. Dveře zajišťující do boku stroje z důvodu úspory pracovního prostoru a bezpečnosti při práci. Uzavřený topný systém. Klika dveří s bezpečnostním uzávěrem a kontaktním magnetickým spínačem. Integrovaný předehřívací můstek. Ukládání dat HACCP. Delta T pečení, regenerace, funkce energetické úspory, management plnění pro různé produkty, konzervace, Sous-Vide. Předehřívání a funkce rychlého zchlazení. Včetně zavážecího vozíku. Vícerychlostní ventilátor s min 5 stupni rychlosti a autoreverzem. Automatické vyplachování bojleru. Min. 3 Automatické programy mytí komory s min. 4 volitelnými stupni dle zašpinění na tekutý mycí prostředek. Menu v českém jazyce. Samonavíjecí sprcha. Min 399 programů ve 20 krocích.	1	1000 × 820 × 1945	0	38,9	38,9			DN20		DN20	DN50	Rozvod změkčené vody provede stavba.
32A	Podlahový nerezový žlab s roštem vč. sifonu	1	800 × 400 × 200									DN100	

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
33	Elektrický konvektomat s bojlerovým vývinem páry. Kapacita min. 20 zásuvů na GN 1/1 s minimální roztečí 66 mm. Ovládání přes dotykovou 9" obrazovku. Pára 30°C - 130°C se zaručeným nasycením. Horký vzduch s párou 100°C - 250°C s automatickým přizpůsobením vlhkosti. Horký vzduch 30°C - 250°C s optimalizovaným přenosem tepla. Vícebodová sonda teploty jádra. Kompletně z nerezové oceli včetně varného prostoru svařeného beze spár s oblými rohy. Dveře zajištěné do boku stroje z důvodu úspory pracovního prostoru a bezpečnosti při práci. Uzavřený topný systém. Klika dveří s bezpečnostním uzávěrem a kontaktním magnetickým spínačem. Integrovaný předehřívací můstek. Ukládání dat HACCP. Delta T pečení, regenerace, funkce energetické úspory, management plnění pro různé produkty, konzervace, Sous-Vide. Předehřívání a funkce rychlého zchlazení. Včetně zavážecího vozíku. Vícerychlostní ventilátor s min 5 stupni rychlosti a autoreverzem. Automatické vyplachování bojleru. Min. 3 Automatické programy mytí komory s min. 4 volitelnými stupni dle zašpinění na tekutý mycí prostředek. Menu v českém jazyce. Samonavíjecí sprcha. Min 399 programů ve 20 krocích.	1	1000 × 820 × 1945	0	38,9	38,9			DN20		DN20	DN50	Rozvod změkčené vody provede stavba.
33A	Podlahový nerezový žlab s roštem vč. sifonu	1	800 × 400 × 200									DN100	
34	Sanitační hadice 20 m, samonavíjecí, buben celonerezové konstrukce s vodícími válečky a pistole vodní rozprašovací	1							DN15	DN15			
35	Podlahový nerezový žlab s roštem vč. sifonu	1	300 × 300 × 200									DN100	
36	Změkčovač vody automatický (pro všechna gastronomická zařízení, která vyžadují změkčenou vodu) Automatický změkčovač použitelný do tvrdosti vody 60 st.N. Dvojitý tank naplněný katexovou pryskyřicí, který je řízen jedním řídicím modulem. Řídicí modul měří množství vody proteklé systémem kontrolních disků po průtoku. Určitého množství vody se automaticky spouští regenerace a tok vody je předán z jednoho tanku na druhý. Průtok doporučený max. 30l/min. Počet tanků: 2. Materiálové provedení tanků: sklolaminát. Množství ionexu: 20 l/tank. Ionexová pryskyřice: silně kyselý katex. Výška lože: 635 mm. Řídicí modul: ne-elektrický kinetický modul. Měřicí turbínka: polypropylén, rozsah 1,1 – 94 l/min. Solankový tank – materiál: HDPE. Solankový tank – rozměr: 457x889 mm (průměr x výška). Solankový tank – kapacita: 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. Tvrdost celková max 60°N. Rozměry (mm): 432x203x1168+457x889. Diskový filtr na nečistoty s manuálním oplachem max. tlak 10 bar, max. teplota 65°C, průtok do 5 m3/hod	1		0	2,0	2,0			DN20			DN50	

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
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	1940 × 450 × 900										
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 - 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	450 × 920 × 900										
39	Sporák indukční čtyřzónový; vč. noh 150 mm. Včetně podestavby přístroje. 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 vyspárovaný 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 nádob 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	900 × 920 × 900	0	28,0	28,0							

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
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. Bezpečností 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 vypouštění 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	450 × 920 × 900	0	15,0	15,0							
41	Sklopná pánve plynová, 89 l; vč. noh 150 mm, mikroprocesorem řízené automatické vaření, kapacita pánve min. 2 x GN 1/1x200, 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 dvojitým dnem z molybden nerezové oceli DIN 1.4436, dvojitě víko bezesparově 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	1200 × 920 × 900	0,5	0	0,5	19,5	DN20	DN15	DN15			
42	Podlahový nerezový žlab s roštem vč. sifonu	4	1200 × 500 × 200									DN100	

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	<p>El. sklopná tlaková multifunkční pánev s elektronickou regulací „Touch Screen“, 130 l; vč. noh 150 mm. Kapacita pánve min. 3 x GN 1/1. Hloubka vany min. 235 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 proozy: 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 pánev pod tlakem. Bezpečností přetlakový ventil s možností manuálního snížení tlaku. Poloautomatický čistící program vany. 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“. Dvojité, 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.</p>	2	1650 × 920 × 900	0	41,4	82,8				DN15	DN15		

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
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, bezspárově svařeno se stěnami kotle o síle min 1,5 mm, dvojité víko z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, parotěsné, bezspárové, 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	900 × 920 × 900	0,5	0	1,0	48,0	DN20	DN15	DN15	DN15		Rozvod změkčené vody provede stavba.
45	Středový kryt mezi varnými aparáty rozdělený na 2 kusy, vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 o síle min. 1 mm, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“	1	4235 × 100 × 900										
45.a	Boční celoplošný zákryt varného bloku, konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 o síle min. 1 mm, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“.	2	1940 × 750										
45.b	Nerezový sokl kolem varného bloku, konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 o síle min. 1 mm, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“.	1	19000 × 10 × 150										
46	Podlahový nerezový žlab s roštem vč. sifonu	2	2300 × 400 × 200									DN100	

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
47	Varný výklopný kotel elektrický s nepřímým ohřevem, 165 l; vč. noh 150 mm. Využitelný objem kotle min. 165 litrů, průměr kotle min. 780 mm, hloubka kotle min. 410 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, dvojitě 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, dvojí 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	1350 × 1050 × 900	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, bezespárově svařeno se stěnami vložky, dvojité víko z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, parotěsné, bezespárové, 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 chromikové 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	1800 × 920 × 900	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, konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 o síle min. 1 mm, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“.	1	3150 × 150 × 900										
49.a	Boční celoplošný zákryt varného bloku, konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 o síle min. 1 mm, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“.	2	1070 × 750										
49.b	Nerezový sokl kolem varného bloku, konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 o síle min. 1 mm, povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“.	1	10000 × 10 × 150										
50	Podlahový nerezový žlab s roštem vč. sifonu	4	1800 × 400 × 200									DN100	
51	Prac. stůl do varného bloku, uzavřený ze 3 stran, sp. police, hyg. provedení H2, radius R15 na čelní a pravé straně prac. Desky	1	1500 × 875 × 900										
52	Prac. stůl do varného bloku, uzavřený ze 3 stran, sp. police, hyg. provedení H2, radius R15 na čelní a pravé straně prac. Desky	1	1500 × 700 × 900										
53	Prac. stůl do varného bloku, uzavřený ze 3 stran, sp. police, hyg. provedení H2, radius R15 na čelní a pravé straně prac. Desky	1	1800 × 500 × 900										

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
54	Prac. stůl do varného bloku, uzavřený ze 3 stran, sp. police, hyg. provedení H2, radius R15 na čelní a pravé straně prac. Desky	1	1350 × 500 × 900										
55	Pracovní stůl, 2x police, zadní a pravý lem	1	1800 × 700 × 900										
56	Mycí stůl, dřez 500x500x250 vpravo, pod ním sp. police, zásuvkový blok vlevo, 3x zásuvka s teleskopickým plnovýsuvem, zadní lem	1	1800 × 700 × 900									DN50	
57	Baterie stolní s pákovým ovládním, nerezové robustní provedení, otočné ramínko	1							DN15	DN15			
58	VZT strop 104 m²	1	dle výkresu										
073 – DENNÍ MÍSTNOST													
01	Vybavení místnosti	1											zajistí stavba
074 – MYTÍ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ													
01	Stůl mycí otevřený, dřez 1000x500x300, tl. dřezu 1,5mm, prolis desky, sp. roštová police, zadní a pravý lem	1	1200 × 900 × 900									DN50	
02	Sprcha předoplachová nástěnná s baterií a kohouty pro studenou, teplou vodu a přepínáním vody do napouštěcího ramínka (300mm).	1	200 × 340 × 1080						DN15	DN15			
03	Podlahový nerezový žlab s roštem vč. sifonu	1	1900 × 300 × 200									DN100	
04	Myčka provozního nádobí. Zpětné získávání tepla z odpadní vody-úspora min. 7 kW. Mycí koš CNS součástí stroje, rozměr min. 1240 x 700 mm. Objem mycí nádrže max. 130 L. Myčka musí být celonerezové konstrukce s lisovanými mycími tanky v hygienickém provedení. Plnění boční, vsuvná výška min. 880 mm. Víko myčky ze všech stran uzavřené, izolované, elektrický zdvih víka ovládaný z čelní strany stroje. Ovládání pomocí dotykového displeje s barevnou signalizací aktuálního stavu stroje. Displej plně v ČJ včetně chybových hlášení. Dvouplášťové provedení, vč. tepelné a zvukové izolace. Mycí a oplachová ramena v provedení CNS (spodní a vrchní). Dávkovač na oplachovou a mycí chemii, čerpadlo na odpadní vodu. Mycí čerpadla min. 2 x s výkonem min. 2,9 kW 1150 litrů/min. Minimálně dvoustupňová filtrace mycí lázně vč. systému jemného filtru, systém aktivního odčerpávání nečistot při mycím cyklu. Výkon - mycí časy: 120, 240, 360 sec plus nekonečný cyklus. Minimální teoretická kapacita na nejkratší čas 30 košů/hod. Mycí hygienický program vnitřní komory myčky. Mycí program na zaschlé nádobí s možností aktivace vyššího mycího tlaku. Kompetentně zaplechováno včetně zadní části stroje. Koš vysouvací do obou boků stroje. Spotřeba vody max. 7,5 l/cyklus.	1	1447 × 936 × 1984	0	21,6	21,6					DN20	DN50	Rozvod změkčené vody provede stavba.
05	Regál nerezový čtyřroštový	2	1400 × 500 × 1800										Před výrobou ověřit rozměry dle skutečného provedení stavby.
075 – MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ													
01	Pojízdný stojan na tácy, prostor pro uložení 24 ks tácu	6	700 × 580 × 1640										

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
02	Třídící stůl s dřezem vpravo a 2 otvory pro shoz odpadků vlevo	1	1950 × 700 × 900						DN15	DN15		DN50	Před výrobou ověřit rozměry dle skutečného provedení stavby.
03	Podlahový nerezový žlab s roštem vč. sifonu	1	1300 × 400 × 200									DN100	
04	Třídící stůl	1	835 × 500 × 900										Před výrobou ověřit rozměry dle skutečného provedení stavby.
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. Všechny plastové díly mechanicky namáhané musí být vyztuženy skelným vláknem v množství min. 25%. Mycí tanky z hlubokotažné oceli, ne svařované z hygienických důvodů. Dvouplášťové provedení s izolací včetně mycích tanků. Samočisticí 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 barevným dotykovým displejem, programovatelné, komunikace přes interface. Ukazatel všech teplot současně, v mycích tankách 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, při použití pásu s roztečí min. 55 mm. Využitelná šířka pásu min. 612 mm, max. 750 mm, průchozí výška min. 440 mm. Články pásu o síle min. 3 mm. Vstupní, zakládací zóna o délce min. 500 mm, z toho přístupných min. 440 mm. Předmycí zóna o délce min. 900 mm se stranovým mytím. Oplachová zóna třístupňová, spotřeba vody max. 130 l/hod. Sušicí zóna o délce min. 1100 mm, sušení shora i zdola. Výstupní zóna volný konec min. 400 mm. Zpětné získávání tepla. Teplota vzduchu vycházejícího z myčky maximálně 22°C, nezávisle na teplotě vstupní vody. Tepelné čerpadlo je umístěno společně s nutnou rekuperací tepla v nastavci výstupního vzduchu na modulu oplachu. Ventilátor zajišťuje kontinuální proudění teplého výstupního vzduchu ze zařízení přes kondenzátory. Samostatné napouštění mycího tanku teplou vodou, samostatně ovládané vypouštění tanků. Transportní pás umožňující mytí v koších. Mycí tank s min. 11 ramen. Mycí program na mytí gastronádob se zvýšeným tlakem mytí. Myčka musí sama rozpoznat automaticky kovové nádoby sklo a přibory a přizpůsobí samostatně parametry mytí. Výkon předmycího čerpadla min. 1,5kW. Výkon mycího čerpadla min 1,5kW, programu pro GN min. 4 kW. Myčka umožňuje mytí vodou o teplotě 66°C.	1	4850 × 990 × 2150	0	27,0	27,0				DN20	DN20	DN70	Rozvod změkčené vody provede stavba.
07	Podlahový nerezový žlab s roštem vč. sifonu	1	1600 × 300 × 200									DN100	

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
08	Regál nerezový tříroštový s prostorem vespod pro jednotku rozdělovače podlahového topení	1	1400 × 500 × 1800										Před výrobou ověřit rozměry dle skutečného provedení stavby.
09	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládáním, sifonem a baterií. Nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu	1	470 × 370 × 225						DN15	DN15		DN50	
076 – VÝDEJ JÍDEL													
01	Pojízdný stojan na příbory a podnosy, s krytem z plexiskla na příbory a polici pro ukládání podnosů	2	752 × 630 × 1277										
02	Výdejní stůl, sp. police, zabudovaný zásobník na koše, zaplechovaný ze strany obsluhy, radius R16 na čelní a pravé straně desky, čelní a pravý sokl	1	700 × 700 × 900										
03	Ohřívací stůl s vyhřívanou vanou 2x GN 1/1 nedělenou, ot. sp. prostor v hyg. provedení H2, ovl. šachta vpravo, radius R16 na čelní straně desky, čelní sokl, pevný přívod vody a odpadu	1	800 × 700 × 900	0	2,1	2,1			DN15			DN50	
04	Ohřívací stůl s vyhřívanou vanou 4x GN 1/1 nedělenou, ot. sp. prostor v hyg. provedení H2, ovl. šachta vpravo, radius R16 na čelní straně desky, čelní sokl, pevný přívod vody a odpadu CNS sokl	1	1500 × 700 × 900	0	4,1	4,1			DN15			DN50	
05	Výdejní stůl, sp. police, zabudovaný vyhřívaný zásobník na talíře Ø 320 mm, zaplechovaný ze strany obsluhy, radius R16 na čelní straně desky, čelní sokl	1	500 × 700 × 900	1,5	0	1,5							
06	Ohřívací stůl s vyhřívanou vanou 4x GN 1/1 nedělenou, ot. sp. prostor v hyg. provedení H2, ovl. šachta vpravo, radius R16 na čelní straně desky, čelní sokl, pevný přívod vody a odpadu	1	1500 × 700 × 900	0	4,1	4,1			DN15			DN50	
07	Výdejní stůl, sp. police, zabudovaný vyhřívaný zásobník na talíře Ø 320 mm, zaplechovaný ze strany obsluhy, radius R16 na čelní straně desky, čelní sokl	1	500 × 700 × 900	1,5	0	1,5							
08	Ohřívací stůl s vyhřívanou vanou 4x GN 1/1 nedělenou, ot. sp. prostor v hyg. provedení H2, ovl. šachta vpravo, radius R16 na čelní straně desky, čelní sokl, pevný přívod vody a odpadu	1	1500 × 700 × 900	0	4,1	4,1			DN15			DN50	
09	Nástavba na výdejní linku jednoduchá, bez čelního skla	1	7000 × 300										
10	Pojezd na plata trubkový, 1× lomený	1	14000 × 350										Před výrobou ověřit rozměry dle skutečného provedení stavby.
11	Výdejní stůl pod vitrínu, sp. police, ovl. šachta vlevo, hyg. provedení H2, radius R16 na čelní straně desky, čelní sokl	1	1500 × 700 × 900										
12	Třípatrová chlazená vitrina samoobslužná, vana 4 x GN 1/1-150, čelní klapací dvířka, LED osvětlení	1	1130 × 622 × 720	1,0	0	1,0							Připojení na externí chladicí jednotku.
13	Výdejní stůl, 2x police, hyg. provedení H2, radius R16 na čelní straně desky, čelní sokl	1	1500 × 700 × 900										

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
14	Vířič na nápoje, 3x 6 l, vhodné pro běžné šťávy a nápoje s menším i větším podílem dužiny. Lopatkový systém víření (míchání) dokonale promíchá a vychladí směsi bez vytváření nežádoucí pěny na povrchu.	1	450 × 300 × 600	0,1	0	0,1							
15	Výdejní stůl, zabudovaný zásobník na koše, zabudovaná odkapnička pod termos, sp. police, hyg. provedení H2, radius R16 na čelní a pravé straně desky, čelní a pravý sokl	1	1300 × 700 × 900										
16	Výdejní stůl skříňkový, 2x police, posuvná dvířka, hyg. provedení H2, prolis desky o výšce podstavce pro výrobek čaje, radius R16 na čelní straně desky, čelní sokl	1	1300 × 700 × 900										Před výrobou ověřit rozměry dle skutečného provedení stavby.
17	Výrobek čaje a nápojů 2x 20 l, vč. 2 ks termosů 20 l a filtrů na čaj. Snadné ovládání pomocí LC-displeje, automatické přerušení cyklu při odebrání zásobníku, snadné programovatelné řízení, regulace udržovací teploty vyrobeného nápoje (automaticky), vybaven čistícím programem, počítadlo denního a celkového výdeje, signalizace stavu naplně na vodoznanu zásobníku, automatický nekapající kohouty zásobníků. Pevné připojení vody 3/4", přepad hadičkou Ø 25mm.	1	1015 × 500 × 890	0	10,0	10,0			DN15			DN50	
18	Termos k čajovaru 20 l, vyhřívaný, kompatibilní s položkou 17	1		0,5	0	0,5							
19	Chladicí skříň -2 °C / +8 °C - 700 l, mikroprocesorové ovládání, které aktivně vyhodnocuje provozní stav velkého množství parametrů a následně upravuje chod celého systému tak, aby byl optimalizován výkon zařízení s ohledem na minimální spotřebu elektrické energie Toto inteligentní řízení celého procesu umožňuje snížit reálnou spotřebu elektrické energie až o 40% oproti některým výrobkům na trhu. Monobloková konstrukce. Řízená vnitřní vlhkost v chlazeném prostoru po 1% s možností kategorizace potravin. Vnitřní kapacit pro gastronádoby GN 1/1 nebo GN 2/1 Vnější i vnitřní provedení z ušlechtilé nerezové CrNi oceli AISI 304. Vnější povrch leštěn metodou Scotch-Brite. Klimatická třída do +43°C okolního prostředí Min. 75 mm. izolace v místě těsnění zesílená s vysokou hustotou bez látek FCKW. Ekologické chladivo R 134a. Čidlo teploty v chladicím prostoru není umístěno v přímém kontaktu s „výfukem“ studeného vzduchu od výparníku a zobrazuje tak reálnou teplotu v prostoru skříně. Automatické odmrazování a odpařování kondenzátu bez potřeby elektrické energie. Integrované HACCP alarmany s možností přenosu zobrazených dat centrálního monitoringu. V případě poruchy vnitřního čidla se zařízení přepne do nouzového režimu a pokračuje v chlazení bez znehodnocení potravin. Zaoblení vnitřního prostoru pro snadné čištění. Výkonná chladicí jednotka s výparníkem a velkoplošným kondenzátorem. Umístění výparníku mimo využitelný prostor skříně. Aretace otevřených dveří při otevření 95°, možnost záměny otevírání dveří. Osvětlení, dveřní zámek	1	710 × 830 × 2080	0,5	0	0,5							
20	Regál nerezový čtyřpolicový	1	1400 × 500 × 1800										
21	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládáním, sifonem a baterií. Nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu	1	470 × 370 × 225						DN15	DN15		DN50	

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
22	Transportní vozík staticky vyhříváný 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 vozíku jsou otočné o 270 stupňů.	1	850 × 795 × 1655	2,0	0	2,0							
23	Vozík na talíře dvoutubusový, kapacita: 120 talířů, regulace teploty ohřevu v rozmezí od +30 °C do +110 °C	2	985 × 480 × 900	1,5	0	3,0							
1.NP													
151 – PŘÍPRAVNA/VÝDEJ													
01	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládáním, sifonem a baterií. Nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu	1	470 × 370 × 225						DN15	DN15		DN50	
02	Regál skladový, bílý lakovaný, 4 police	1	1000 × 400 × 2000										
03	Neobsazeno												
04	Pojízdný pracovní stůl policový	1	747 × 656 × 900										
05	Stůl mycí otevřený, dřez 400x400x250, sp. prostor volný, zadní lem	1	600 × 700 × 900									DN50	
06	Baterie stolní s pákovým ovládáním, nerezové robustní provedení, otočné ramínko	1							DN15	DN15			
07	Podlahový nerezový žlab s roštem vč. sifonu	2	600 × 300 × 200									DN100	
08	Chlazený stůl -2 °C / +10 °C pro GN 1/1 - 290 l, dvojkřídlová nerez dvířka plná, pracovní deska, hyg. provedení H2, zadní lem	1	1330 × 700 × 900	1,0	0	1,0							
09	Blixer 5,5 l vč. integrované stěrky, zoubkovaného nože, 5,5 l nerezové nádoby. Asynchronní motor pro profesionální použití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje, tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu, nerezová hřídel, magnetický bezpečnostní systém, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení, popř. nespuštění blixeru, 2 regulace rychlostí. Pulsní tlačítko pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování. Kryt motorového bloku je kovový.	1	280 × 350 × 500	0	1,3	1,3							
10	Prac. stůl, sp. police, zadní a levý lem	1	1000 × 700 × 900										Před výrobou ověřit rozměry dle skutečného provedení stavby.
11	Skříňka nástěnná uzavřená	1	1000 × 350 × 600										
12	Prac. stůl s policí se zad. límcem	1	1000 × 700 × 900										
13	Skříňka nástěnná uzavřená	1	1000 × 350 × 600										
14	Ohřívací stůl s vyhřívanou vanou 3x GN 1/1 nedělenou, ot. sp. prostor, ovl. šachta vpravo, pevný přívod vody a odpadu	1	1200 × 700 × 900	0	3,5	3,5			DN15			DN50	
15	Police dvoupatrová	1	1200 × 350										
16	Stůl mycí otevřený, dřez 400x400x250 vlevo, sp. prostor volný, zadní a levý lem	1	1200 × 700 × 900									DN50	Před výrobou ověřit rozměry dle skutečného provedení stavby.

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
17	Sprcha předoplachová nástěnná s baterií a kohouty pro studenou, teplou vodu a přepínáním vody do napouštěcího ramínka (300mm).	1	200 × 340 × 1080						DN15	DN15			
18	Police na koše do myčky s odtokovou trubičkou	1	1200 × 350										Před výrobou ověřit rozměry dle skutečného provedení stavby.
19	Myčka na nádobí podstolová s oplachovým čerpadlem, odpadní čerpadlo, zabudovaný kontinuální změkčovač vody, vč. dávkovače oplach. prostředku. Myčka musí být celonerezové konstrukce s lisovaným mycím tankem v hygienickém provedení. Elektronické ovládání s možností zobrazení aktuálního stavu myčky (teplot), plně v češtině. Aktuální zobrazování fáze programu. Možnost mytí košů 500 x 500 mm a 500 x 530 mm. Myčka musí umět mytí dvou košů současně. Parní program - do prostoru mytí se dávkuje mycí chemi a následně je komora vyplněna parou - lepší účinek chemie. Mytí vysokou teplotou min 62°C. Řízené sušení pomocí vícestupňového ventilátoru. Odvod páry po skončení mycího cyklu mimo stroj prostor obsluhy. Mycí čerpadlo min. 0,6 kW. Mycí ramena nerezová, mycí programy 80/150/170 sec., nekonečný program (kapacita min. 45 košů/hod.) Spotřeba vody max. 1 litr na mycí cyklus. Včetně roštu pro mytí dvou košů.	1	600 × 600 × 820	0	7,7	7,7			DN20			DN50	
20	Odkládací plocha kotvená do stěn	1	1100 × 670 × 900										Před výrobou ověřit rozměry dle skutečného provedení stavby.
21	Výdejní plocha kotvená do stěn	1	1050 × 670 × 900										Před výrobou ověřit rozměry dle skutečného provedení stavby.
169 – ŠATNA ŽENY													
01	Vybavení místnosti	1											zajistí stavba
171 – ŠATNA MUŽI													
01	Vybavení místnosti	1											zajistí stavba
179 – SKLAD ODPADU													
01	Sprcha předoplachová nástěnná s baterií a kohouty pro studenou, teplou vodu a přepínáním vody do napouštěcího ramínka (300mm).	1	200 × 340 × 1080						DN15	DN15			
02	Podlahový nerezový žlab s roštem vč. sifonu	1	1000 × 500 × 200									DN100	

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 se stropní jednotkou, bez podlahy Opláštění PUR panelové izolace bíle lakované, žárově pozinkovaný ocelový plech TI izolace 75 mm. Na stavebně provedenou podlahu. Strop PUR panelový, samonosný. Dveře CHO 800 × 2000 mm s cylindrickou vložkou. Chladicí jednotka stropní kompaktní Rozsah teplot 0–10 °C. V ceně dodávky je skříň, chl. jednotka, montáž.	1	2000 × 1600 × 2150	0	1,5	1,5						DN50	
180 – PŘÍJEM ZBOŽÍ													
01	Váha příjmová 300 kg, rozměr můstku 1000x800 mm, Konstrukce vah je zhotovena z ocelových profilů, které jsou opatřeny komaxitovým nástřikem. Provedení je vrchní krycí plech - ocelový rovný plech opatřený komaxitovým nástřikem s možností odklopení, včetně ověření a obvodového rámu z nerezové oceli k zabudování do podlahy	1	1000 × 800 × 80	0,1	0	0,1							Snížená podlaha o 150 mm; rozměry snížené podlahy budou upraveny dle vybraného výrobku
01A	Indikátor – vyhodnocovacího zařízení k váze k montáži na stěnu	1											