

SAMOSTATNÝ TECHNICKÝ STANDARD VYBRANÉ TECHNOLOGIE

Nabízené zařízení musí splňovat minimálně následující technické požadavky:

Pozice: 101 – Kotel elektrický míchací, 200l

Základní funkce stroje:

Varný kotel vhodný pro přípravu polévek, omáček, brambor a bramborové kaše a dalších produktů s vyklápěním a mícháním

Technický popis:

Napětí 400 V

Příkon 35 kW +/-5%

Půdorysný rozměr 1300x1000 +/- 10%

Užitný objem varné nádoby 200 litrů +/- 10%

Systém montáže do podlahy

Programy pro automatické mytí pomocí mycích tablet

Ovládání pomocí jednoduchého dotykového displeje umístěného ergonomicky přímo v horní části konstrukce, s možností programování

Bezpečnostní STOP tlačítko umístěné vedle ovládacího panelu pro snadný dosah

Manometr tlaku duplikátoru mechanický umístěný v blízkosti ovládacího panelu pro snadnou vizuální kontrolu

Víko plastové, zaručující kvalitní izolaci a bezpečnou dotykovou teplotu, vyvážené s ergonomickým madlem, s možností plnění i při zavřeném stavu přes otvor s mřížkou

Součástí víka je LED osvětlení varného prostoru

Výška vypouštěcí části při vyklopeném kotly 600 mm +/-5%

Sonda pro měření teploty vařené suroviny s automatickou regulací

Elektronicky řízené plynulé vyklápění

Automatické plnění vody s přesností na 1 dcl

Minimálně 6 přednastavených programů míchání, od jemného míchání po vysokorychlostní šlehání

Nastavení otáček míchání v rozmezí od 5 do 155 otáček za minutu

Robustní nerezové míchadlo s objemovým odstupňováním, snadno vyjímatelné a čistitelné s dostatečným výkonem na přípravu bramborové kaše při využití plného objemu kotle

Příslušenství:

Pedál pro ovládání míchání i při otevřeném víku, např. pro vyprazdňování

Cedící síto

Sprcha s nárazuvzdornou konstrukcí s možností úpravy tlaku trysky

Měrka pro sledování hladiny objemu v kotlině

Čistící kartáčové míchadlo s vlastním pohonem kartáče pro snadné čištění

Položka 102 – Dělička těsta

Základní funkce stroje:

Zařízení pro snadné a rovnoměrné dělení těsta

Technický popis:

Pojízdné provedení děličky

Napětí 230 V

Příkon max. 300 W

Rozměr: 400x500x1300 mm s tolerancí +/-10%

Dělení na 36 dílků

Max. vsádka těsta 3500 gramů s tolerancí +/-10%

Nastavitelná hmotnost jednoho dílku v rozmezí 35-100 gramů

Položka 103 – Konvektomat plynový, 20xGN1/1

Základní funkce stroje:

Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování

Technický popis:

bojlerový vyvíječ páry

Celkový instalovaný příkon 40 kW +/-10%

Kapacita: možnost vložení 20x GN 1/1 nebo 40x GN ½

Maximální půdorysný rozměr: 900(šířka)x850(hloubka) mm

Max. výška horního zásuvu 1600 mm

Automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství pomocí tablet na mytí a oplachování, program krátkého mytí s tabletami max. do 15 min.

Stroj používá na mytí chemické, ekologické tablety bez fosfátů a fosforu

Teplotní rozsah: 30 až 300°C

Regulace vlhkosti s přesností na 1%

Min. tři nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti

odtah přebytečných par a vlhkosti min. 100 lt./vteřinu

min. šestibodová teplotní sonda

integrováná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku

LED osvětlení vnitřního prostoru

Dvířka s trojitým sklem odvětraným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění

Max. dotyková teplota dvířek 75°C

Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru

Funkce rychlého zchlazení varné komory

Stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, zabarvení a vlhkost pro dosažení nastaveného cíle

Energetická účinnost:

Spotřeba energie v kombinovaném režimu dle normy DIN 18873-1:2012-12 maximálně 8 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

Ovládací panel:

Ovládání pomocí barevného dotykového displeje

zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace

Zobrazení spotřeby energie

WiFi připojení bez externí antény

Příslušenství:

Originální zavážecí vozík s 20-ti zásuvy na GN 1/1

Uchazeč ve své nabídce doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji, servisu a zaškolení obsluhy nabízeného stroje.

Položka 104 – Kráječ chleba

Základní funkce stroje:

Zařízení pro snadné krájení chleba, vek, knedlíků

Technický popis:

Stolní provedení

Napětí 230 V

Příkon max. 1 kW

Rozměr: 600x700x500 mm s tolerancí +/-10%

Tloušťka jednoho plátku 13 mm s tolerancí +/-10%

Zásuvka na sběr drobků

Pol. 105 – Multifunkční pánev elektrická, 150l

Základní funkce stroje:

elektrické multifunkční zařízení vhodné pro vaření, dušení, smažení, restování, grilování s možností použití varných a fritovacích košů s automatickým zdvihem.

Technický popis:

kapacita min. 150 lt., vložení 3x GN 1/1

rozměr: šířka stroje 1250 mm (+/-10%)

maximální hmotnost stroje 350 kg

instalovaný příkon 40 kW (+/-10%)

rychlost ohřevu dna pánve z pokojové teploty na 200°C do 2,5 min.

pracovní rozsah teplot 30-250°C

integrováná samonavíjecí sprcha

ovládání pomocí dotykového displeje s min. 6-ti druhy automatizovaného provozu v ČJ vč. integrované nápovědy (návodu k obsluze)

manuální ovládání se třemi druhy provozu – grilování, vaření, fritování

motorické vyklápění pánve

teplotní sonda s min. 6ti měřícími body vč. magnetického držáku ve víku pánve

automatické napouštění vody s přesností na 1 lt.

internetové připojení na vzdálenou aplikaci pro servisní i uživatelský přístup

integrováný WIFI modul bez externí antény

možnost použití košů na vaření a smažení s automatickým zdvihem, časově nastavitelný

Energetická účinnost:

Spotřeba energie na 1 fritovací cyklus dle normy DIN 18873-5:2012-06 maximálně 3 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

Příslušenství:

Podestavba se 4 nohama

rameno pro automatický zdvih košů, 3x varný koš, 3x fritovací koš, 3x rošt na noční úpravu, stěrka malá, stěrka velká, čistící sada, vypouštěcí síto, vozík pro bezpečné vypouštění surovin s kapacitou GN2/1 a s výškovým nastavením. Vozík na skladování, filtrování a čerpání oleje s funkcí předehřevu.

Uchazeč doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji a servisu nabízeného zařízení

106 – Multifunkční varný kotel elektrický

Základní funkce stroje:

elektrické multifunkční zařízení vhodné pro vaření, jemné vaření, vaření delta T, dušení, smažení, restování, grilování, udržování

Technický popis:

Objem min. 220 litrů

Možnost vložení 3x GN 1/1 vedle sebe

max. půdorysný rozměr: 1400x900 mm

instalovaný příkon 35 kW (+/-10%)

rychlost ohřevu dna varné nádoby z pokojové teploty na 200°C do 4 min.

uvedení do bodu varu při plném množství do 45-ti minut

pracovní rozsah teplot 30-250°C

integrováná samonavíjecí sprcha

elektrická zásuvka 230 V pro připojení ručních přístrojů (např. ponorný mixér)

asistent mytí s konečnou fází sušení

teplotní sonda

automatické napouštění vody s přesností na 1 lt.

ovládání pomocí barevného dotykového TFT displeje o úhlopříčce min. 7"

možnost vytváření a ukládání receptů

centrální STOP tlačítko
elektronické řízení provozu zařízení
USB port pro aktualizaci softwaru
možnost řízení teploty dle polohy víka pro bezpečné snižování teploty
celonerezová rámová konstrukce
celonerezová nesklopná vana z materiálu AISI 316F1 o síle dna minimálně 10 mm
boční stěny varné nádoby o síle minimálně 3 mm
nerezový výpustný ventil pokrmu 2" z AISI 316 s plynulou regulací výtoku
krycí plechy o síle minimálně 2 mm
víko izolované, dvouplošné s těsněním
horní deska s prolisem a přepadem napojeným přímo na odpad v bezspárovém provedení o síle min. 2,5 mm
elektromechanické vypouštění odpadní vody z varné nádoby přímo do odpadu

Příslušenství:

Síto odpadu pro vypouštění odpadní vody s měrkou
Síto výpustního ventilu pro vypouštění vařených potravin
3 ks roštu na dno pánve
Velká špachtle
Děrovaná lopata
Plná lopata
Stěrka na čištění
3 ks děrované vložky GN 1/1 se sklopnými držadly
Sada kartáčů pro čištění a údržbu

Pozice: 107 – Tunelový mycí automat s rekuperací tepla

Základní funkce stroje:

Průběžný mycí pásový automat vhodný pro mytí talířů, misek, příborů, sklenic, táců a dalších předmětů používaných v jídelně

Technický popis:

Elektrické provedení, napětí 400 V, instalovaný příkon 31 kW +/-10%
Přímé napojení na studenou vodu změkčenou
Centrální napojení na odpad
Směr posuvu pásu pravo-levý
min. 3 aktivní mycí tanky
min. dvojitý oplach (dva tlakově nezávislé okruhy)
sušící zóna s vlastním topným registrem a ventilátorem o délce min. 1300 mm
rychlost posuvu pásu min. 1,05 m/min. při dodržení 2 min. kontaktního času (DIN 10534)
výkon stroje min. 2400 talířů/hod. při dodržení 2 min. kontaktního času (DIN 10534), referenční talíř o průměru 24 cm
průjezdna výška 510 mm s tolerancí +/-10%
průjezdna šířka 550 mm s tolerancí +/-10%
min. délka aktivní mycí zóny 2000 mm
min. délka zakládací zóny 1200 mm
min. délka výjezdu 1000 mm
celková délka stroje max. 5500 mm (limitováno prostorem umývárny)
Unášecí pás vhodný pro dané myté předměty s osovým odstupem prstů min. 52 mm a výškou min. 60 mm, vč. příčných výtuh pro uložení nosných košů nebo jiných, větších předmětů, např. gastronádob

Ovládací panel:

Ovládání se třemi rychlostmi s možností modifikace
Autotimer
Ukládání HACCP dat min. 14 dnů zpětně
Displej zobrazující provozní hodnoty: doba provozu od uvedení do provozu a v určitý den, doba provozu

mycích a oplachových čerpadel, spotřeba vody celkem, spotřeba vody v jeden den, záznam teplot v aktivních tankích, záznam teplot sušení

Konstrukce:

Koncepce mycího stroje nevyžadující samostatné odsávání výstupního, odpadního, vzduchu bez agregátu s chladičem, výparníkem a kompresorem.

Rekuperace využívající zbytkovou energii z výstupního vzduchu

Čerpadla aktivních tanků musí být v provedení CNS s diagnostickou ochranou proti zkratu v případě vniknutí vlhkosti

Mycí stroj v CNS provedení, dvouplášťové vč. zvukové a tepelné izolace

Vícestupňová filtrace mycího roztoku

Mycí tanky bezešvé se šikmým dnem

Každý aktivní tank se samostatným čerpadlem na vypuštění náplně tanku

Mycí a oplachová ramena CNS v blocích

Ekonomika provozu:

Spotřeba energie při plném výkonu stroje max. 25 kW

množství výstupního, odpadního vzduchu vysálaného z rekuperace max. 140m³/hod. provozu

s tolerancí +/-10%

spotřeba oplachové vody a vody nutné k regeneraci mycích tanků při plném výkonu stroje max. 170 lt./hod.

Příslušenství:

Uchazeč ve své nabídce předloží technický list mycího stroje, vydaný výrobcem, z kterého lze vyčíst min. následující parametry nabízeného stroje (může být v AJ nebo NJ): rozměry celkové a rozměry jednotlivých sekcí stroje, instalovaný příkon, spotřeba vody, typická spotřeba energie, množství vysálaného vzduchu a jeho teplota, výkon stroje dle DIN 10534.

Pol. 108 – Mycí stroj granulový

Základní funkce stroje:

Mycí stroj vhodný na mytí jakéhokoliv provozního nádobí, myje zcela zaschlé nepředmyté nebo neodmočené nádobí kombinací vody, detergentů a plastových granulí

Technický popis:

Průchozí provedení s automatickým zdvihem kapoty umožňující plnění zepředu, zleva nebo zprava
Nejdelší mycí cyklus min. 320 s

Kapacita na 1 cyklus: min. 6x GN 1/1-65 nebo ekvivalent

Atmosférický izolovaný boiler v kombinaci s oplachovým čerpadlem, spuštění oplachu vázáno na dosažení správné oplachové teploty v boileru.

elektronický ovládací panel v úrovni očí

minimálně 3 mycí programy s možností volby mytí s granulemi a minimálně 3 mycí programy mytí bez granulí

veškeré hlavní vnitřní komponenty jakož i venkovní panely vyrobeny z ušlechtilé nerez oceli AISI 304, mycí nádrž vyrobena z ušlechtilé nerez oceli AISI 304, plovákový bezpečnostní hlídač hladiny vody v boileru, připojení na studenou vodu.

Mycí stroj používá pro mytí plastové granule těžší než voda v ekologickém provedení (biologicky odbouratelné)

Max. půdorysný rozměr: 900x1050 mm

Napětí 400 V, instalovaný příkon 18 kW +/-10%

Příslušenství:

2x základní mycí koš vhodný pro mytí gastronomických

Sběrná nádrž na granule

Držák na misky a hrnce s integrovaným držákem na naběračky

Koš na mytí hrnců

Vložka na tácy, plechy, rošty, poklice, krájecí desky, apod.

Vstupní stůl s dřezem 800x500 a tlakovou sprchou

Výstupní stůl závěsný, sklopný