

SAMOSTATNÝ TECHNICKÝ STANDART VYBRANÉ TECHNOLOGIE

Nabízené zařízení musí splňovat minimálně následující technické požadavky:

Položka č. 104 - Mycí stroj na koše

Technický popis:

jednotanková univerzální myčka s rekuperací tepla
max. půdorysné rozměry 750x750 mm
napětí 400 V, instalovaný příkon 10kW +/-10%
výkon 60/40/17 košů/hod
možnost vložení košů 650x500, 600x500 nebo 500x500 mm
průběžné provedení
ovládací panel vpravo
vsuvná výška min. 560 mm
vsuvná šířka min. 650 mm
ohřev elektrický
integrováná úprava vody pomocí reverzní osmózy
připojení na studenou vodu
čerpadlo na odpadní vodu
čerpadlo na oplachovou vodu
vícestupňový filtrační systém mycí lázně
dávkovače mycího a oplachového prostředku
kombinovaná rotační mycí a oplachová ramena v CNS provedení
dodatečné stacionární mycí trysky – 8ks
dvouplášťové izolované provedení zákrytu myčky
automatická detekce vložení koše, automatické zavření korby a spuštění mycího cyklu
mycí tank tažený, bezeší
samočistící program
min. 8 aktivních mycích programů, možnost úpravy každého programu

Položka č. 120 – Mycí stroj na provozní nádoby

Základní funkce stroje:

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

Technický popis:

mycí stroj s integrovaným nakládacím stolem (otevře se poklop a tím se vytvoří stůl)
max. půdorysný rozměr: 900x1000 mm
napětí 400 V, instalovaný příkon 18 kW +/-10%
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)

Příslušenství:

základní mycí koš vhodný pro mytí gastronádob
sběrná nádrž na granule
škrabka

držák mís a hrnců s košem na naběračky
koš na velké hrnce
vločka na tácy, plechy, rošty, poklice, krájecí desky, apod.

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

Položka č. 504 – Multifunkční pánev elektrická, 100 l

Základní funkce stroje:

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

Technický popis:

kapacita min. 100 lt., vložení 2x GN 1/1
rozměr: šířka stroje 1000 mm +/-10%
maximální hmotnost stroje 250 kg
instalovaný příkon 25 kW +/-10%
rychlost ohřevu dna pánve z pokojové teploty na 200 °C do 2,5 min.
pracovní rozsah teplot 30-250 °C
integrovaná samonavíjecí sprcha
elektrická zásuvka 230 V pro připojení ručních přístrojů (např. ponorný mixér)
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. 6-ti 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
integrovaný WIFI modul bez externí antény
možnost použití košů na vaření a smažení s automatickým zdvihem, časově nastavitelný
robustní zámky víka pánve pro tlakové použití, tlakové vaření do 300 mbar

Energetická účinnost:

Spotřeba energie na cyklus vaření v tlaku dle normy DIN 18873-6:2012-07 maximálně 10 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

Příslušenství:

1x stěrka
2x varný koš
2x rošt na dno pánve
rameno pro automatické zvedání a spouštění
síto
čistící houbička

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

Položka č. 506 – Multifunkční pánev elektrická, 150 l

Základní funkce stroje:

Elektrické multifunkční zařízení vhodné pro vaření, tlakové 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
robustní zámky víka pánve pro tlakové použití, tlakové vaření do 300 mbar

Energetická účinnost:

Spotřeba energie na cyklus vaření v tlaku dle normy DIN 18873-6:2012-07 maximálně 14,5 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

Příslušenství:

1x stěrka
3x varný koš
3x fritovací koš
2x rošt na dno pánve
rameno pro automatické zvedání a spouštění
síto
čistící houbička
Uchazeč ve své nabídce doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji, servisu a zaškolení obsluhy nabízeného stroje.

Položka č. 510 – Varný kotel elektrický, 150 l**Základní funkce stroje:**

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

Technický popis:

kapacita min. 150 lt., vložení 2x GN 1/1 vedle sebe
max. půdorysný rozměr: 1200x900 mm
instalovaný příkon 30 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
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 vypustný ventil pokrmu 2" z AISI 316 s plynulou regulací výtoku
krycí plechy o síle minimálně 3 mm
víko izolované, dvouplášťové 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

Energetická účinnost:

Maximální spotřeba el. energie na kg/vody dle DIN 18873-5:2016-02 max. 0,090 kWh – doložit prohlášení výrobce.
Maximální čas zavažení min. vsázky 100l vody dle DIN 18873-5:2016-02 max. 35 min – doložit prohlášení výrobce.

Základní vybavení:

integrován zásuvka 230 V pro připojení pomocných spotřebičů
integrován samonavíjecí sprcha

Příslušenství:

Děrovaná vložka GN1/1 195 se sklopnými držadly
Síto odpadu pro vypouštění odpadní vody s měrkou (scezovací síto)
Síto vypustného ventilu pro vypouštění vařených potravin
2x rošt na dno pánve
Velká špachtle – kopist
Lopata plná
Lopata perforovaná
Stěrka na čištění (s gumou)
Sada kartáčů pro čištění a údržbu

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

Položka č. 603 – Konvektomat elektrický, 20xGN1/1

Základní funkce stroje:

Elektrické zařízení vhodné pro vaření, dušení, smažení, restování, grilování.
Základní režimy: pára, horký vzduch a kombinace páry s horkým vzduchem, noční úpravy vaření a pečení.

Technický popis:

užitná kapacita 20x GN 1/1 nebo 40x GN ½
max. půdorysný rozměr 900x850 mm
max. výška horního zásuvu 1600 mm
instalovaný příkon 40 kW +/-10%
bojlerový vyvíječ páry
automatické mycí programy s technologií na odvápňení 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

individuální programování času pro jednotlivé vsuny
min. šestibodová teplotní sonda
integrováná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku
LED osvětlení vnitřního prostoru
dvířka s trojitým sklem odvětrávaným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění
max. dotyková teplota dvířek 75°C
integrováný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, zabarvení a vlhkost pro dosažení nastaveného cíle
zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace
WiFi připojení bez externí antény

Energetická účinnost:

Spotřeba energie v kombinovaném režimu dle normy DIN 18873-1:2012-12 maximálně 6,5 kWh.
Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

Příslušenství:

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

Položka č. 604 – Konvektomat elektrický, 10xGN1/1

Základní funkce stroje:

Elektrické zařízení vhodné pro vaření, dušení, smažení, restování, grilování.
Základní režimy: pára, horký vzduch a kombinace páry s horkým vzduchem, noční úpravy vaření a pečení.

Technický popis:

užitná kapacita 10x GN 1/1 nebo 20x GN ½
max. půdorysný rozměr 900x850 mm
instalovaný příkon 20 kW s tolerancí +/-10%
bojlerový vyvíječ páry
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. dva nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti
individuální programování času pro jednotlivé vsuny
min. šestibodová teplotní sonda
integrováná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku
LED osvětlení vnitřního prostoru
dvířka s trojitým sklem odvětrávaným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění
max. dotyková teplota dvířek 75°C
integrováný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, zabarvení a vlhkost pro dosažení nastaveného cíle
ovládání pomocí barevného dotykového displeje
zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace
WiFi připojení bez externí antény

Energetická účinnost:

Spotřeba energie v kombinovaném režimu dle normy DIN 18873-1:2012-12 maximálně 3 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

Příslušenství:

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

TECHNICKÝ STANDARD NEREZOVÉHO NÁBYTKU**Základní specifikace:**

Tato specifikace se vztahuje na všechny položky nerezového nábytku označeného ve výkazu výměr.

Podrobný popis je uveden níže v jednotlivých bodech.

Všechny použité materiály musí být nové, musí mít kvalitu schválenou pro dané odvětví a musí odpovídat specifikovaným jakostním normám.

Typ použité nerezové oceli musí být schválený pro potravinářství, typ CrNi 18/10, chemické složení C max 0,07%, Cr 17–19%, Ni 8,5 – 10,5%, jakost dle ČSN 17240, 17241, DIN W. Nr. 1.4301, ASTM 304. Materiál musí mít atest ke styku s potravinami. Povrchové provedení brus v jemnosti „240“, případně „scotchbright“.

Stolové pracovní desky, pracovní desky s dřezy, parapetní desky, apod.:

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.

Tloušťka materiálu nerezové desky je minimálně 1 mm, u délek větších než 150 cm minimálně 1,5mm.

Pracovní deska je po celé ploše podlepena laminovou deskou, případně jsou opatřeny podélnými nerezovými výztuhami.

Pracovní desky mají standartní tloušťku 40mm. Dle požadavků mohou mít provedení částečný, nebo celoplošný prolis desky. Hloubka prolisu 2mm.

Pracovní desky jsou plně zavařeny a vybroušeny. Lemy jsou provedeny vždy v místě kde sousedí se stěnou, jinou technologií, případně dle specifických požadavků zákazníka. Standartní výška lemu je 40mm.

Dřezy u pracovních desek jsou v lisovaném provedení o specifikovaném rozměru. Dřezy jsou v pracovní desce vevařeny a vybroušeny s bezspárovým provedením, bez možného vizuálního zjištění místa svaru. Pracovní stoly s dřezy jsou opatřeny zákrytem. Umístění dřezu dle výkresu.

Pracovní desky tvoří s podnožím kompaktní celek.

Zásuvky a dvířka:

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.

Zásuvky jsou uchyceny na celonerezových plno výsuvných kuličkových výsuvech. V provedení pro vložení GN.

Dvířka jsou osazena na celonerezovém kování s tlumením.

Čela zásuvek a dvířek jsou opatřeny profilovaným ohýbaným madlem pro snazší uchopení.

Zásuvky mohou být uspořádány do bloku, mohou být umístěny samostatně, nebo vedle sebe pod pracovní deskou.

Police:

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.

Police musí být provedeny s podélnými výztuhami.

Nerezové stoly, regály, apod.:

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.

Nerezové stoly tvoří kompaktní celek s nerezovou pracovní deskou a podnožím. Regály jsou tvořeny jeklovou konstrukcí a jednotlivými policemi.

Podnoží může být opatřeno (viz základní specifikace výrobku) policemi, zásuvkami, zásuvkovým blokem, vsuvy na gastronádoby, bočními a zadními zákryty (oplechováním), dvířky a různými kombinacemi.

Žádné spoje nesmí být provedeny nýtováním, veškeré spoje jsou svařované a řádně začištěné.

Podnoží bude opatřeno výškově stavitelnými nožičkami, vyrobenými z plastu.

Podnoží bude provedeno z jeklu 40x40 o minimální tloušťce 1mm. Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.
Zemní šrouby na zadních nohách.

JEDNODUCHÉ SCHÉMA PRACOVNÍHO STOLU S DŘEZEM, ZÁSUVKOVÝM BLOKEM A POLICÍ:

