

NEMOCNICE BŘECLAV

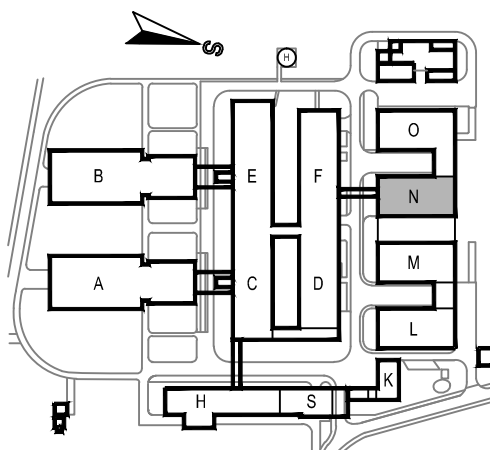
DOKUMENTACE PRO PROVÁDĚNÍ STAVBY

Objednatel:

Jihomoravský kraj
Žerotínovo nám. 3
601 82 Brno

Autorizační razítko:

Schema:



Generální projektant:

MEDICOPROJECT, s.r.o.
Kroftova 45, 616 00 BRNO
tel.: 541 211 409
medicoproject@medicoproject.cz
http://www.medicoproject.cz

Hlavní inženýr projektu:

Ing. VLADIMÍR KUNDERA

Akce:

**Nemocnice Břeclav -
stravovací provoz**

Zpracovatel části:

HRASPO spol. s.r.o.
Tuřanka 1148/107
627 00 Brno
tel: 548 219 792

Zodpovědný projektant

Jakub Hrabálek

Vypracoval

Jakub Hrabálek

Pare:

Soubor (PS):

PS 01 - Gastrotechnologie

Datum:

ČERVEN 2020

Zakázkové číslo:

DSP/DPS-01-2020

Část PD:

Gastrotechnologie

Formát:

A4

Stupeň:

DPS

Příloha:

TECHNICKÝ STANDART TECHNOLOGIE

1:50

Číslo přílohy:

D.3-54

Poz. 205 - Mycí stroj provozního nádobí

Základní funkce stroje:

Mycí stroj myje zcela zaschlé nepředmyté nebo neodmočené nádobí kombinací vody, detergentů a plastových granulí

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

Technický popis:

Průchozí provedení s automatickým zdvihem kapoty umožňující plnění zepředu, zleva nebo zprava

Nejdelší mycí cyklus min. 320 s

Průměrná doba jednoho cyklu: 180s.

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 bojleru,
připojení na studenou vodu.

Mycí stroj používá pro mytí plastové granule těžší než voda

Max. půdorysný rozměr: 900x1100 mm

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

Poz. 235 - Mycí pásový automat na tablet

Základní funkce stroje:

Průběžný mycí pásový automat vhodný pro mytí požadovaného tabletu patientské stravy.

Technický popis:

Elektrické provedení, napětí 400 V, max. instalovaný příkon 38 kW +/-10%

Přímé napojení na studenou vodu změkčenou

Centrální napojení na odpad

Směr posuvu pásu levo-pravý

min. 3 aktivní mycí tanky

mezi předmycím a prvním hlavním mycím tankem musí být umístěna neutrální aktivní zóna o šířce alespoň 500 mm +/- 10%

mezi hlavním mycím a oplachovým tankem musí být umístěna neutrální aktivní zóna o šířce alespoň 300 mm +/- 10%

min. dvojitý oplach (dva tlakově nezávislé okruhy)

dvojitá sušící zóna s vlastním topným registrem a ventilátorem o délce min. 1600 mm vč. vedení proudění vzduchu i zespođu

rychlost pásu min. 1,45 m/min. při dodržení 2 min. kontaktního času (DIN 10534)

průjezdna výška 510 mm s tolerancí +/-10%

průjezdna šířka 830 mm s tolerancí +/-10%

min. celková délka aktivní mycí zóny 3000 mm

celková délka stroje max. 7500 mm (limitováno prostorem umývárny)

Unášecí pás vhodný pro dané myté předměty s osovým odstupem prstů min. 105 mm a výškou 60 mm, vč. příčných výztuh pro uložení nosných košů nebo jiných, větších předmětů, např. gastronomůb

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 tancích, 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:

množství výstupního, odpadního vzduchu vysávaného z rekuperace max. 140m³/hod. provozu s tolerancí +/- 10%

aktivní řízení zón – aktivně pracuje jen ta zóna, v které se právě nachází myté předměty

spotřeba oplachové vody max. 200 lt./hod. provozu s tolerancí +/-10%

Poz. 268 – Mycí stroj pro zaměstnaneckou jídelnu**Základní funkce stroje:**

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

Technický popis:

Výkon stroje min. 120 košů/hod. dle normy DIN 10534

Elektrické provedení, napětí 400 V, max. instalovaný příkon 30 kW +/-10%

Přímé napojení na studenou vodu změkčenou

Min. dva aktivní mycí tanky s mycími a oplachovými rameny v blocích, provedení CNS

Dvojitý oplach s na sobě nezávislými tlakovými okruhy

Sušicí zóna

Nosné koše o rozměru 500x500 mm

Min. průjezdná výška 550 mm s tolerancí +/-10%

Celková délka stroje vč. sušicí zóny max. 2700 mm

KONSTRUKCE:

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

Rekuperace využívající zbytkovou energii z výstupního vzduchu

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

Vícestupňová filtrace mycího roztoku

Mycí tanky bezešvé se šikmým dnem

EKONOMIKA PROVOZU:

množství výstupního, odpadního vzduchu vysávaného z rekuperace max. 140m³/hod. provozu s tolerancí +/- 10% o teplotě max. 22°C

aktivní řízení zón – aktivně pracuje jen ta zóna, v které se právě nachází myté předměty

spotřeba oplachové vody max. 240 lt./hod. provozu s tolerancí +/-10%

Poz. 511 – Multifunkční elektrická pánev pro přípravu dietní stravy**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. 2x17 lt
rozměr: max. šířka stroje 1100 mm
maximální hmotnost stroje 150 kg
instalovaný příkon 15 kW (+/-10%)
rychlost ohřevu dna pánve z pokojové teploty na 200°C do 2 min.
pracovní rozsah teplot 30-250°C
integrovaná samonavíjecí sprcha
ovládání pomocí dotykového displeje 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
možnost použití košů na vaření a smažení s automatickým zdvihem, časově nastavitelný

Poz. 521 – Elektrický konvektomat

Základní funkce stroje:

Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení se zráním a udržováním

Technický popis:

bojlerový vyvíječ páry
Celkový instalovaný příkon 20 kW +/-10%
Kapacita: možnost vložení 10x GN 1/1 nebo 20x GN 1/2
Maximální rozměr: 850(šířka)x850(hloubka)x1050(výška) 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.
Teplotní rozsah: 30 až 300°C
individuální programování času pro jednotlivé vsuny
min. šestibodová teplotní sonda
integrovaná samonavíjecí sprcha
LED osvětlení vnitřního prostoru
Dvířka s trojitým sklem odvětraným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění
Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
Funkce rychlého zchlazení varné komory

Ovládací panel:

Ovládání pomocí dotykového displeje
zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace
Zobrazení spotřeby energie
WiFi připojení bez externí antény

Poz. 524 – Multifunkční elektrický kotel nesklopný

Základní funkce stroje:

vaření, jemné vaření – mléčné produkty, sous-vide, vaření delta T, vaření v páře, grilování, restování, smažení a udržování

Technický popis:

Objem Brutto: 165 lt.
Objem Netto /60mm pod hranu nádoby/: 150 lt.
Možnost vložení min. 2xGN 1/1 vedle sebe
Rozměr dna: 660 x 600 mm s tolerancí 5%
Hloubka vany max.: 410 mm
Celkový max. půdorysný rozměr: 1100x900 mm

Celkový instalovaný příkon max.: 30 kW
napětí 400 V
Přímé napojení na studenou vodu
Odpad vody DN 50
Pracovní teplota: 30-250°C

Ovládací panel:

Ovládání pomocí dotykového TFT displeje
stroj řízen mikroprocesorem
automatické napouštění vody do nádoby s přesností na 1 lt.
teplotní sonda
řízení teploty dle polohy víka pro snadné snižování nastavené teploty

Konstrukce:

celonerezová rámová konstrukce
celonerezová nesklopná vana z materiálu AISI 316F1 o síle dna min. 10 mm
nerezový výpustný ventil pokrmu 2" z AISI 316 s plynulou regulací výtoku
boční stěny varné nádoby o síle min. 3 mm
krycí plechy o tl. 2mm
elektromechanické vypouštění odpadní vody z varné nádoby přímo do odpadu
víko izolované, dvouplášťové s těsněním
horní deska s prolisem a přepadem napojeným přímo na odpad v bezspárovém provedení o tl. 2,5 mm
systém vytápění zaručující vyhřátí dna z pokojové teploty na 200°C do 4 min.
uvedení do bodu varu při plném množství vody do 30 min
integrováná zásuvka 230 V pro připojení pomocných spotřebičů
integrováná samonavíjecí sprcha
asistent mytí s konečnou fází sušení

Poz. 552 – Elektrický konvektomat

Základní funkce stroje:

Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení se zráním a udržováním

Technický popis:

bojlerový vyvíječ páry
Celkový instalovaný příkon 41 kW +/-10%
Kapacita: zavážecí vozík s možností vložení 20x GN 1/1 nebo 40x GN 1/2
Maximální rozměr: 900(šířka)x950(hloubka)x1850(výška) 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.
Teplotní rozsah: 30 až 300°C
individuální programování času pro jednotlivé vsuny
min. šestibodová teplotní sonda
integrováná samonavíjecí sprcha
LED osvětlení vnitřního prostoru
Dvířka s trojitým sklem odvětraným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění
Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
Funkce rychlého zchlazení varné komory

Ovládací panel:

Ovládání pomocí dotykového displeje
zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace
Zobrazení spotřeby energie
WiFi připojení bez externí antény

Poz. 556 – Elektrická multifunkční pánev

Základní funkce stroje:

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

Konstrukce stroje:

Dvě varné nádoby, každá o objemu min. 40 lt.
možnost vložení GN 1/1 do každé nádoby
užitný rozměr varného dna 400x600 mm s tolerancí +/-10%
max. půdorysný rozměr 1600x900 mm
napětí 400 V
max. instalovaný příkon 24 kW +/- 10%
konstrukce stroje v provedení AISI 304
dno varné nádoby sendvičové o celkové síle min. 20 mm
dvojité víko s motorickým zdvihem
systém vytápění zaručující vyhřátí dna z pokojové teploty na 200°C do 4 min.
integrováná zásuvka 230 V pro připojení dalšího spotřebiče
integrováná sprcha s automatickým navíjením

Ovládací panel:

Ovládání pomocí dotykového displeje v ČJ
Automatický i manuální režim
Možnost vložení vlastních programů
Zobrazení běžných provozních údajů – čas, teplota, teplota na jádře, apod.

Poz. 558 - Elektrická multifunkční pánev

Základní funkce stroje:

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

Konstrukce stroje:

min. objem dle normy DIN 18857 100 lt.
možnost vložení min. dvou GN 1/1 vedle sebe
užitný rozměr varného dna 700x600 mm s tolerancí +/-10%
max. půdorysný rozměr 1400x900 mm
napětí 400 V
max. instalovaný příkon 25 kW +/- 10%
konstrukce stroje v provedení AISI 304
dno varné nádoby sendvičové o celkové síle min. 30 mm
dvojité víko s motorickým zdvihem
systém vytápění zaručující vyhřátí dna z pokojové teploty na 200°C do 4 min.
integrováná zásuvka 230 V pro připojení dalšího spotřebiče
integrováná sprcha s automatickým navíjením

Ovládací panel:

Ovládání pomocí dotykového displeje v ČJ
Automatický i manuální režim
Možnost vložení vlastních programů
Zobrazení běžných provozních údajů – čas, teplota, teplota na jádře, apod.

Poz. 559 - Elektrická multifunkční pánev

Základní funkce stroje:

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

Konstrukce stroje:

min. objem dle normy DIN 18857 200 lt.
možnost vložení min. čtyř GN 1/1 vedle sebe
užitný rozměr varného dna 1500x600 mm s tolerancí +/-5%
max. půdorysný rozměr 2100x900 mm
napětí 400 V
max. instalovaný příkon 50 kW +/- 10%
konstrukce stroje v provedení AISI 304
dno varné nádoby sendvičové o celkové síle min. 30 mm
dvojitě víko s motorickým zdvihem
systém vytápění zaručující vyhřátí dna z pokojové teploty na 200°C do 4 min.
integrováná zásuvka 230 V pro připojení dalšího spotřebiče
integrováná sprcha s automatickým navíjením

Ovládací panel:

Ovládání pomocí dotykového displeje v ČJ
Automatický i manuální režim
Možnost vložení vlastních programů
Zobrazení běžných provozních údajů – čas, teplota, teplota na jádře, apod.

Poz. 603 – Tabletovací vůz otevřený

Kapacita 2x 10 tablet EURONORM, dvě samostatné sekce
Hygienické provedení
Ukládání tablet na rozpon 370 mm
Světlá výška mezi zásuvy 125 mm
Kola o průměru 200 mm, 2 pevná a 2 otočná s brzdou
Masivní plná CNS spodní rámová konstrukce, v úrovni dna vozu
v rozích ochranné pryžové nárazníky v černé barvě, zajišťující dostatečnou tuhost pro horní plně svařovanou jeklovou konstrukci (profil min. 30x30 mm) a pro uchycení tažného a spřažovacího zařízení
vsuvy L profily CNS, úložná šíře min. 50 mm, hrana ze strany vsuvu skloněná o 30°, zaoblená, zadní část vsuvu se zarážkou
úchyty vozu pro manipulaci na čele vozu, vodorovné, CNS provedení svařené k nosnému rámu, min. průměr 25 mm
centrální vertikální zajišťovací uzamykací otočnou příčkou s aretací pro každou sekci samostatně

Poz. 613 – Tablet pro pacienty

Základní popis tabletu:

Kompaktní uzavřený tablet EURONORM skládající se z osmi dílů: horní a spodní díl tabletu, menu talíř, poklop na menu talíř, miska na polévku, víčko na polévkovou misku, miska na salát/desert a držák karet

Konvenční princip bez vnějšího ohřevu
Rozměr v zaklopeném stavu 530x370x108 mm
Tepelně izolační skořepina, skládající se ze spodního a horního dílu, každý díl dvouplášťové provedení
Vnitřní prostor vyplněn izolační pěnou, bez jakéhokoliv uzávěru nebo spony
Povrchový materiál korpusu skořepiny z mechanicky odolného plastu
Tablet odolný působení teplot dlouhodobě od -20° do +90°C
Provedení vhodné pro mytí v mycím stroji

Horní díl překrývá celý spodní díl, vyjma rohového místa na šálek/sklenici pro nápoj
Spodní díl je po obvodu vybaven průběžným prolisem, do něhož zapadá zrcadlový prolis horního dílu umístěného na obvodě
Tablet musí být stohovatelný
Tablet musí mít uvnitř při zaklopeném stavu 3 samostatně tepelně izolované oddělené prostory pro nádobí, příbor a současně musí poskytovat prostor pro uložení svačiny společně s obědem

Spodní díl tabletu:

Půdorysný rozměr 530x370, euronorm vč. samostatného prolisu pro hlavní menu talíř/misku, samostatného prolisu pro polévkovou misku, samostatného prolisu pro misku na salát/desert a pro příbor, svačinu a samostatný prolis pro umístění šálku/sklenice na nápoj, který není překryt horním víkem tabletu

Horní díl tabletu:

Půdorysný rozměr 530x370, euronorm s rohovým výřezem pro umístění nápoje, mající 3 samostatné izolované prostory, jeden pro menu talíř, druhý pro misku na salát/desert, příbor a svačinu a třetí pro polévkovou misku

Menu talíř:

Porcelánový, silnostěnný, min. vnější průměr 230 mm, výška okraje talíře min. 30 mm, talíř hluboký nedělený
Rozšířená a zesílená horní hrana, spodní plocha dna hladká, rovná
Kompatibilní s prolisem spodního dílu tabletu

Poklop na menu talíř:

Plastový, neprůhledný, rigidní, vydutý s prolisovaným úchytem ve středu, stohovatelný
Min. užitná vnitřní výška poklopu 30 mm
Kompatibilní s menu talířem a horním dílem tabletu
Okraj svislý zahnutý směrem dolů min. výšky 5 mm s přesahem překrývající rozšířenou a zesílenou hranu talíře, na kterou poklop dosedá
Poklop vybaven min. třemi distančními výlisky, zaručujícími dostatečný odstup mezi poklopy při jejich stohování
Tepelná odolnost min. 150°C

Miska na polévku:

Min. objem 0,3 lt
Porcelánová, silnostěnná, válcová, kruhový průměr min. 120 mm, výška min. 50 mm
Svislý válcový vnitřní horní okraj pro zasunutí víčka
Dno s průměrem min. 80 mm, zajišťující dostatečnou stabilitu misky při transportu, kompatibilní se zaklopeným korpusem tabletu

Víčko na polévkovou misku:

Kruhové, kompatibilní s miskou na polévku o průměru min. 120 mm, plastové, rigidní, neprůhledné, zasouvací
Silikonové, samosvorné, vyjímatelné těsnění zajišťuje dokonalou 100%-ní těsnost misky v naplněném stavu
Těsnost je dosažena pouhým zatlačením, nikoliv šroubováním, zaklapáváním či jinou manipulací

Miska na desert/salát:

Identická jako miska na polévku
Min. objem 0,3 lt
Porcelánová, silnostěnná, válcová, kruhový průměr min. 120 mm, výška min. 50 mm
Svislý válcový vnitřní horní okraj pro zasunutí víčka
Dno s průměrem min. 80 mm, zajišťující dostatečnou stabilitu misky při transportu, kompatibilní se zaklopeným korpusem tabletu

Držák patientských karet:

Vhodný pro daný druh tabletu, plastový
Naklapávací na kraj spodního dílu tabletu

Poz. 912 – Udržovací zařízení do zaměstnanecké jídelny

Základní funkce stroje:

Zařízení pro šetrné udržování hotových pokrmů a nízkoteplotní tepelné úpravy

Technický popis:

Kapacita 5x GN 1/1

Napětí 230 V

Celkový instalovaný příkon max. 1,1 kW

Max. rozměr. 450x680x450 mm

Systém vytápění pomocí odporové drátu

Dvířka s regulací vlhkosti 0%, 50%, 100%

USB vstup vnitřní komora v hygienickém standardu H3

Indikace otevřených dveří

Ovládání:

Vaření pomocí tří režimů: manuální, přednastavené, vlastní varoteka

Ovládání pomocí dotykového displeje

Jednotlivé varné programy rozděleny do skupin a označeny piktogramy

Integrovaná nápověda

Možnost vložení vlastního programu

Poz. 957 – Multifunkční pánev do zaměstnanecké jídelny

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. 2x17 lt

rozměr: max. šířka stroje 1100 mm

maximální hmotnost stroje 150 kg

instalovaný příkon 15 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

ovládání pomocí dotykového displeje 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

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

Poz. 958 – Elektrický konvektomat do zaměstnanecké jídelny

Základní funkce stroje:

Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení se zráním a udržováním

Technický popis:

bojlerový vyvíječ páry

Celkový instalovaný příkon 10 kW +/-10%

Kapacita: možnost vložení 6x GN 1/1 nebo 12x GN 1/2

Maximální rozměr: 850(šířka)x850(hloubka)x800(výška) 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.

Teplotní rozsah: 30 až 300°C

individuální programování času pro jednotlivé vsuny

min. šestibodová teplotní sonda

integrovaná samonavíjecí sprcha

LED osvětlení vnitřního prostoru

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

Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru

Funkce rychlého zchlazení varné komory

Ovládací panel:

Ovládání pomocí dotykového displeje

zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace

Zobrazení spotřeby energie

WiFi připojení bez externí antény