Kniha standardů pro VZ „Modernizace stravovacího provozu při Nemocnici TGM Hodonín“ zadávanou v režimu DB

Realizované práce budou v režimu, který nevyžaduje řešení stavebního povolení.

Zadavatel požaduje dodržení následujících podmínek:

- V rámci projektu bude zajištěno zavedení energetického managementu, v souladu s „Metodickým návodem pro splnění požadavku na zavedení energetického managementu" (tzn. technologický uzel bude samostatně měřen).
- Nebudou instalovány spotřebiče pro neprofesionální použití (zařízení pro domácnost) podle nařízení Evropského parlamentu a Rady 2017/1369 ze dne 4. července 2017, kterým se stanoví rámec pro označování energetickými štítky a zrušuje směrnice 2010/30/EU.
- Budou instalovány spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče.

Zhotovitel je povinen před odsouhlasením DPS předložit zadavateli rozpočet s uvedením rekapitulací položek dle pokynů zadavatele, jenž bude navazovat na rozpočet předložený v rámci zadávacího řízení na veřejnou zakázku. Zadavatel požaduje následné rozdělení jednotlivých položek na způsobilé a nezpůsobilé náklady dle následujícího zadání:

- Za způsobilé výdaje jsou obecně považovány stavební práce, dodávky a služby bezprostředně související s předmětem podpory (tedy uvedením nové technologie do provozu), zejména pak:
  - Stavební práce, dodávky a služby spojené se snížením energetické náročnosti/zvýšením energetické účinnosti gastro provozů.
  - Stavební práce, dodávky a služby spojené se snížením energetické náročnosti/zvýšením energetické účinnosti u dalších technologických zařízení ve veřejných budovách nebo infrastruktuře.
  - Stavební práce, dodávky a služby spojené se zavedením energetického managementu, včetně řídícího softwaru a měřících a řídících prvků pro optimalizaci výroby a spotřeby energie.
  - Náklady na zkoušky nebo testy související s uváděním majetku do stavu způsobilého k užívání a k prokázání splnění technických parametrů, ovšem pouze v období do kolaudace (uvedení zařízení do trvalého provozu).
- Za nezpůsobilé výdaje jsou považovány náklady na zařízení nesplňující podmínky výzvy a náklady nesouvisející s předmětem podpory (tzn. „nevynucené“ – zejména u stavebních prací). Jedná se např. o nádobí, vodovodní baterie, nerezové pracovní stoly, různé druhy regálů, příbory, gastronádoby, servírovací vozíky, tablety, dřezy, umyvadla, sanitu, zdroje tepla, náklady na VZT bez rekuperace, výměnu oken, dveře, úpravu sociální zázemí, kanceláře, a dále práce související se změnou dispozice.
- Konečné rozdělení způsobilých a nezpůsobilých nákladů bude odsouhlaseno se zadavatelem, respektive administrátorem žádosti o dotaci.

SAMOSTATNÝ TECHNICKÝ STANDARD VYBRANÉ TECHNOLOGIE
Nabízené zařízení musí splňovat minimálně následující technické požadavky:

Položka č. 402 – Mycí stroj na provozní nádobí

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
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 oči
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 v ekologickém provedení
Max. půdorysný rozměr: 900x1080 mm
Napětí 400 V, instalovaný příkon 18 kW +/-20%

Příslušenství:

základní mycí koš vhodný pro mytí gastronádob
sběrná nádrž na granule
škrabka
držák na misky a hrnce s integrovaným držákem na naběračky
koš na mytí hrnců
vložka 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 a č. 506 – Varný kotel plynový, 200l

Technický popis:

napětí 400 V
maximální příkon 39 kW
maximální půdorysný rozměr 1000x900
užitný objem varné nádoby 200lt. +/- 10%
tepelná izolace garantována keramickým vláknem o vysoké hustotě 64/128
ohřev pomocí vysokovýkonných trubkových hořáků z nerez oceli AISI 304
ruční piezoelektrické zapalování a pilotní plamem
bezpečnostní kohout ovládaný ventilem s termočlánkem
bezpečnostní termostat, větrací mřížka
sada trysek pro různé druhy plynu
kontrola hladiny vody v duplikátoru s vodovodními kohoutky min/max s možností automatického napouštění

ovládání tlaku v duplikátoru pomocí pojistného ventilu, nastavený na tlak 0,5 bar, vakuový ventil a manometr

Položka č. 507 – Míchací kotel elektrický, 150l

Základní funkce stroje:

Varný kotel vhodný pro přípravu čirých i hustých a krémových polévek, omáček, brambor a bramborové kaše a dalších receptů s vyklápěním a mícháním.

Technický popis:

napětí 400 V
příkon 30 kW +/-5%
maximální půdorysný rozměr 1400x1400
užitný objem varné nádoby 150 lt. +/- 10%
doba potřebná pro uvedení do varu vč. napouštění do 35 min.
programy pro automatické mytí
ovládání pomocí jednoduchého dotykového displeje umístěného ergonomicky přímo v horní části konstrukce, s možností programování, zabudované do pracovní desky vpravo
bezpečnostní STOP tlačítko pro snadný dosah
manometr tlaku duplikátoru mechanický umístěný v blízkosti ovládacího panelu pro snadnou vizuální kontrolu
Víko s ergonomickým madlem, s možností otočení kolem své osy pro snadné čištění. Otvor s mřížkou pro doplňování surovin i při zavřeném víku. Součástí víka je integrované LED osvětlení vnitřního varného prostoru.
výška vypouštěcí hrany kotle při vyklopení 600 mm +/-5%
elektronicky řízené plynulé vyklápění
automatické plnění vody s přesností na 1l
min. 6 přednastavených programů míchání, od jemného míchání po vysokorychlostní šlehání
nastavení otáček míchání v min. rozmezí od 10 do 150 ot./minutu
robustní nerezové míchadlo s objemovým odstupňováním, snadno vyjímatelné a čistitelné
s dostatečným výkonem na přípravu bramborové kaše při využití plného objemu kotle
funkce chlazení

Příslušenství:

pedál pro ovládání míchání i při otevřeném víku, např. pro plynulé a rovnoměrné vyprazdňování
kolébkový držák gastronádob pro snadné dávkování při vyprazdňování jídla z kotle nebo pro přidávání suroviny do kotle přes mřížku kotle (např. mléko), kolébka s možností aretace
cedící síto
sprcha s nárazuvzdornou konstrukcí pro teplou i studenou vodu s možností úpravy tlaku trysky
měrka pro sledování hladiny objemu v kotlině
čistící kartáčové míchadlo s vlastním pohonem kartáče pro snadné čistění

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

Položka č. 510 – 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. 512 – 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
integrovaná 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
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 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. 518 – Multifunkční pánev elektrická, 2x25l

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. 50 lt., vložení 2x GN 1/1
rozměr: šířka stroje 1000 mm +/-10%
maximální hmotnost stroje 200 kg
instalovaný příkon 20 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

Energetická účinnost:

Spotřeba energie na 1 fritovací cyklus dle normy DIN 18873-3:2018-02 maximálně 4 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

Příslušenství:

CNS podestavba s bezpečnostními čepy na uchycení stroje, dva sloupce integrovaných zásuvů na odložení gastronádob, dvě výsuvné police

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

Položka č. 519 – Varný kotel plynový, 100l

Technický popis:

napětí 400 V
maximální příkon 18 kW
maximální půdorysný rozměr 800x750 mm
užitný objem varné nádoby 100lt. +/- 10%
sendvičová izolace duplikátoru
plně automatické dopouštění hladiny duplikátoru bez zásahu obsluhy
tlačítkem ovládané napouštění vody do kotle
plynulé nastavení výkonu bez jakýchkoliv stupňů
pojistný tlakový ventil
odolnost celého stroje proti tekoucí vodě IPX4

Položka č. 529 – Konvektomat plynový, 20xGN1/1

Základní funkce stroje:

Plynové 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 plynový příkon 40kW s tolerancí +/-10%
elektrické připojení 230 V, příkon max. 1,5 kW
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. tři nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti
individuální programování času pro jednotlivé vsuny
min. šestibodová teplotní sonda
integrovaná 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
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 7,5 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. 530 – Konvektomat plynový, 10xGN1/1

Základní funkce stroje:

Plynové 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 plynový příkon 20 kW s tolerancí +/-10%
elektrické připojení 230 V, příkon max. 1 kW
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
integrovaná 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
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 3,5 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. 651 – Tunelový mycí stroj

Základní funkce stroje:
Průběžný mycí pásový automat vhodný pro mytí pacientského systémového tabletu vč. jeho příslušenství a s možností mytí přepravek EN 600x400

Technický popis:
Elektrické provedení, napětí 400 V, instalovaný příkon max 34 kW
Přímé napojení na studenou vodu změkčenou
Centrální napojení na odpad
Směr posuvu pásu levo-pravý
min. 3 aktivní mycí tanky (předmycí, hlavní a oplachový mycí tank)
min. dvojitý oplach (dva tlakově nezávislé okruhy)
sušící zóna s vlastním topným registrem, vzduchovou tryskou a ventilátorem o délce min. 1100 mm
rychlost posuvu pásu min. 1,08 m/min. dle normy DIN EN 17735
výkon stroje min. 1200 talířů/hod. dle normy DIN EN 17735
průjezdná výška min 450 mm
průjezdná šířka min 550 mm
délka zakládací zóny 1200 mm
délka výjezdu 1000 mm
celková délka stroje max. 5500 mm (limitováno prostorem umývárny)
množství výstupního, odpadního vzduchu vysálaného z rekuperace max 200m3/hod. provozu a teplotě 20°C
spotřeba vody nutné k regeneraci mycích tanků a oplachové vody max 180 lt./hod. provozu

Unášecí pás univerzální vhodný pro dané myté předměty s osovým odstupem prstů 115 mm a výškou min. 60 mm, vč. příčné výztuhy pro uložení přepravek, nosných košů nebo jiných, větších předmětů.

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 chladivem, 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

Povolená tolerance parametrů +/-10%, pokud není uvedeno maximum či minimum.
Uchazeč ve své nabídce předloží technický výkres a technický list, které jsou vydané výrobcem nabízeného stroje a z kterých lze vyčíst následující parametry: rozměry celkové a rozměry jednotlivých částí stroje. Rychlost posuvu pásu, napětí, celkový instalovaný příkon, množství vysálaného vzduchu a jeho teplota, průjezdná výška a šířka stroje.
Uchazeč ve své nabídce doloží technický list unášecího mycího pásu vč. fotografie (ilustračního obrázku). Z technického listu musí být jednoznačně čitelné jeho provedení a rozměrové parametry.
Uchazeč ve své nabídce doloží min. požadovaný výkon stroje dle DIN EN 17735 kapacitním výpočtem s ohledem na nabízený unášecí pás a jeho transportní rychlost.
Uchazeč ve své nabídce doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji, servisu a zaškolení obsluhy nabízeného stroje.

TECHNICKÝ STANDART 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 40 mm. Dle požadavků mohou mít provedený částečný, nebo celoplošný prolis desky. Hloubka prolisu 2 mm.
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 40 mm.
Dřezy u pracovních desek jsou v lisovaném provedení o specifikovaném rozměru. Dřezy jsou v pracovní desce vevařeny a vybroušeny s bezespárovým 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.

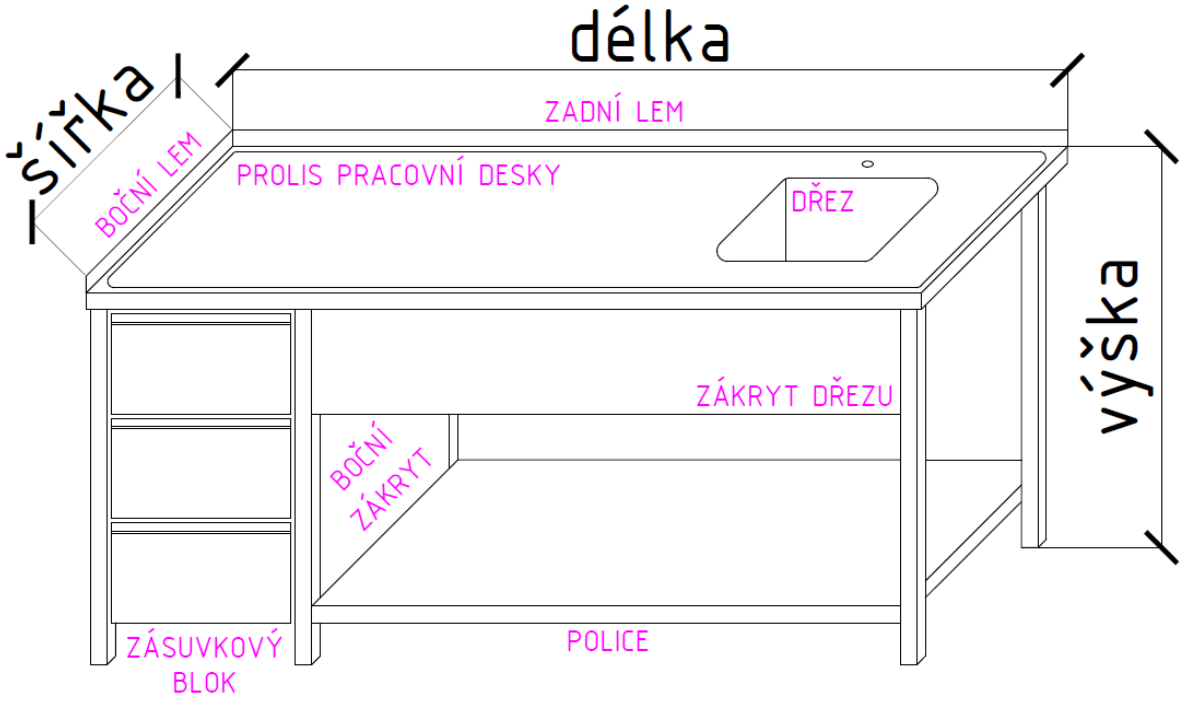
Police:

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 1 mm. Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.
Zemnící šrouby na zadních nohách.

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


délka
šířka
ZADNÍ LEM
BOČNÍ LEM
PROLIS PRACOVNÍ DESKY
DŘEZ
výška
ZÁKRYT DŘEZU
BOČNÍ ZÁKRYT
ZÁSUVKOVÝ BLOK
POLICE