

kontroloval	Ing. Václav Nevřiva		ProKitchen Minská 3104/34, 616 00 Brno
vypracoval	Ing. Václav Nevřiva		
	projekce@prokitchen.cz		
investor	Nemocnice Kyjov, příspěvková organizace, Strážovská 1247/22, 697 01 Kyjov		
název stavby	Modernizace kuchyně nemocnice Kyjov p.o. Strážovská 1247/22, 697 01 Kyjov		
název dokumentu	GASTROTECHNOLOGIE - VÝKAZ VÝMĚR ZPŮSOBILÉ VÝDAJE		

číslo paré	
zakázka	22-094
datum	05/2024
stupeň	DPS
formát / měřítko	A4 / ---
číslo přílohy	201

Položka č.:	Název a popis:	Typ:	orientační Rozměr v mm:	MJ:	Počet ks:	Napětí: (V)	Příkon: [kW]	Připojení plyn :	Připojení ZTI:				Cena za	Cena celkem bez DPH:
								Příkon: [kW]	Upravená voda	Studená voda	Teplá voda	Odpad	MJ bez DPH:	
1NP														
ČISTÁ PŘÍPRAVA ZELENINY														
018	Krouhač zeleniny		462x770x1353	ks	1	400	1,5						0,00 Kč	0,00 Kč
	pro velké gastronomické provozy, odolná konstrukce, výkonný indukční motor, nerezová hřídel, automatický restart, magnetický bezpečnostní systém, dvě regulace rychlosti, automatická krouhací hlava - velký násypný otvor, mechanická krouhací hlava s přitlačnou pákou - celokovové provedení, odnímatelné víko s celokruhovou velkokapacitní násypkou a integrovaným tubusem, páka s posilovačem pohybu. Součástí krouhače vozín na GN v nerezovém provedení, se 4 kolečky z toho 2 s brzdou. Součástí také sada disků - plátkovače 1 mm, 2 mm, 4 mm, strouhače 1,5 mm a 5 mm, nudličkovače 4x4 a 6x6 mm a kostičkovač 10x10x10 mm													
PŘÍPRAVA MASA														
103	Univerzální kuchyňský robot, kotlík 60l		632x720x1300	ks	1	400	2,25						0,00 Kč	0,00 Kč
	3 volitelné rychlosti, planetové uložení nástavců, dokonalé promísení nádoby bez její rotace, odnímatelná nerezová nádoba, total stop, snadno vyměnitelné nástroje, bezpečnostní mikrosplínač, nerezový kryt pracovního prostoru, mechanický zdvih nádoby. Součástí stroje redukční sada s hákem, metlou, míchačem a 30l kotlíkem													
111	Chladicí stůl, 3 sekce (2x zásuvka, 2x dvířka), bez pracovní desky		1850x700x860	ks	1	230	0,5						0,00 Kč	0,00 Kč
	digitální termostat, nerez s T-PUR izolací, 2x zásuvka na vložení GN1/1-200, 2x sekce s dvířky a zásuvy na vložení GN1/1. chladivo R404a, bližší specifikace viz. samostatný technický standard nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
117	Mlýnek na maso		633x495x557	ks	1	400	2,2						0,00 Kč	0,00 Kč
	pro vysokou zátěž, mlecí hlava a padávací táč s bezpečnostním uzamykacím mechanismem, ventilovaný motor, šnekový pohon, ochranné ovládací prvky IP 67, olejový box převodovky s dvojitým těsněním, nerezové tělo a hlava mlýnku. Součástí šajby 2:3:3,5:6 a 8 mm													
SKLAD A VÝTLUK VAJEC														
133	Chladicí skříň		684x800x2040	ks	2	230	0,27						0,00 Kč	0,00 Kč
	nerezové provedení, energetická třída A, klimatická třída 5, izolace 75 mm, ventilované chlazení, výparník umístěným mimo chladicí komoru, automatické odmrzování. Hygienické provedení, oblé vnitřní rohy, 20 vlisovaných vsunů na GN 2/1, rozteč vsuvů 55 mm, LCD digitální display, chladivo R600a, 4 ks roštů AISI 304 součástí stroje													
PRCOVNÁNÍ A KOMPLETACE														
208	Vyhřívavý výdejní vozík na 15xGN1/1 s přívihčováním		570x825x1465	ks	1	230	2,3						0,00 Kč	0,00 Kč

	z chromniklové oceli, dvouplášťové provedení, suchý nebo vlhký ohřev, lisované bočnice s roztečí vsunů 75 mm, ventilátor a distanční prvky na zadní stěně a dveřích, madlo pro transport, odkládací zásuvka, digitální termostat, +30°C až + 90°C, výpustný kohout, jednokřídlé uzamykatelné dveře s těsněním, rohové nárazníky, 4 otočná kolečka z toho 2 s brzdou, minimální nosnost 100kg.													
DIETNÍ KUCHYNĚ														
302	Konvektomat plynový, 20xGN1/1		877x847x1807	ks	1	230	1,3	42		x		x	0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standard - příloha výkazu výměr													
303	Multifunkční pánev elektrická, 100l		1030x894x608	ks	1	400	27			x		x	0,00 Kč	0,00 Kč
	s připojením k systému řízení energetických špiček, součástí podstavec pod pánev s výsuvy a zásuvy na GN, zadní strana podstavce uzavřená, bližší specifikace viz. samostatný technický standard - příloha výkazu výměr													
305	Multifunkční indukční sporák s napouštěcím rámečkem		1380x760x900	ks	1	400	10,5			x		x	0,00 Kč	0,00 Kč
	s připojením k systému řízení energetických špiček, bližší specifikace viz. samostatný technický standard - příloha výkazu výměr													
311	Šokový zchlazovač a zmrazovač pro 10xGN1/1	stávající	850x870x1860	ks	1	400	2,4						-	-
312	Vertikální kutr/mixér		370x615x680	ks	2	400	3						0,00 Kč	0,00 Kč
	indukční motor, tichý chod motoru, 2 rychlosti, nerezová hřídel, magnetický bezpečnostní systém, plynulá regulace rychlosti, pulsní tlačítko pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování, kovový kryt motorového bloku, odnímatelná nádoba z nerezů s ergonomickým držadlem, lze sekat maso, zeleninu, mandle, připravovat majonézu, pyré, protlaky, pomazánky, ., průhledné polykarbonové víko s otvorem pro přidání dalších ingrediencí v průběhu sekání													
318	Chladicí stůl, 3 sekce (3x dvířka), bez pracovní desky		1850x700x860	ks	1	230	0,5						0,00 Kč	0,00 Kč
	digitální termostat, nerez s T-PUR izolací, 3x dvířka, chladiivo R404a, bližší specifikace viz. samostatný technický standard nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
320	Mlýnek na maso		215x440x520	ks	1	400	0,8						0,00 Kč	0,00 Kč
	ventilovaný motor, šnekový pohon, převodovka v olejové lázni, tělo z litého hliníku s nerezovou hlavou, výkon 200kg/hod. Součástí šajby 2;3;3,5;6 a 8 mm													
VARNA														
402	Olejový vozík s filtrací oleje			ks	1	230	1,2						0,00 Kč	0,00 Kč
	k plnění pánve a ke skladování a filtrování oleje, s funkcí předehřevu k rozpouštění ztuženého chlazeného oleje, možnost čerpání horkého tuku													
405	Konvektomat plynový, 20xGN1/1		877x847x1807	ks	1	230	1,3	42		x		x	0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standard - příloha výkazu výměr													
407	Konvektomat plynový, 20xGN1/1		877x847x1807	ks	1	230	1,3	42		x		x	0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standard - příloha výkazu výměr													
408	Konvektomat plynový, 20xGN1/1		877x847x1807	ks	1	230	1,3	42		x		x	0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standard - příloha výkazu výměr													
410	Šokový zchlazovač a zmrazovač, kompatibilní s vozíkem pro konvektomat, kapacita 20xGN1/1		900x1300x2400	ks	1	400	6,38						0,00 Kč	0,00 Kč

	Kompatibilní s vozíkem na 20xGN1/1 do konvektomatu, zchladí za 90 minut z +90 na +3°C min. 90kg, zmrazí za 240 minut z 90°C na -18°C min 50kg potravin. Ovládání pomocí dotykového displeje. Teplotní sonda s vyhříváním.												
417	Plynový kotel s nepřímým ohřevem, 400l		2000x900x850	ks	1			45		x		0,00 Kč	0,00 Kč
	obdélníkové provedení vany pro použití gastronádob, konstrukce z nerezové oceli, tepelná izolace garantována keramickým vláknem o vysoké hustotě 64/128, ohřev pomocí trubkových hořáků z nerez oceli AISI 304, ruční piezoelektrické zapalování a pilotní plamen, bezpečnostní kohoutovládaný ventil s termočlánekem, bezpečnostní termostat, větrací mřížka, kontrola hladiny vody v duplikátoru s vodovodními kohouty min/max s možností automatického napouštění, ovládání tlaku v duplikátoru pojistným ventilem, vakuový ventil a manometr												
421	Plynový kotel s nepřímým ohřevem, 150l		800x900x850	ks	1			26		x		0,00 Kč	0,00 Kč
	hranatý kotel s kulatým provedením vany, konstrukce z nerezové oceli, tepelná izolace garantována keramickým vláknem o vysoké hustotě 64/128, ohřev pomocí trubkových hořáků z nerez oceli AISI 304, ruční piezoelektrické zapalování a pilotní plamen, bezpečnostní kohoutovládaný ventil s termočlánekem, bezpečnostní termostat, větrací mřížka, kontrola hladiny vody v duplikátoru s vodovodními kohouty min/max s možností automatického napouštění, ovládání tlaku v duplikátoru pojistným ventilem, vakuový ventil a manometr												
423	Multifunkční pánev elektrická, 150l		1365x894x1078	ks	1	400	41			x		0,00 Kč	0,00 Kč
	s připojením k systému řízení energetických špiček, bližší specifikace viz. samostatný technický standard - příloha výkazu výměr												
428	Míchací kotel elektrický, 200l			ks	1	400	36,5			x		0,00 Kč	0,00 Kč
	s připojením k systému řízení energetických špiček, bližší specifikace viz. samostatný technický standard - příloha výkazu výměr												
435	Multifunkční pánev elektrická, 100l		1030x894x608	ks	1	400	27			x		0,00 Kč	0,00 Kč
	s připojením k systému řízení energetických špiček, bližší specifikace viz. samostatný technický standard - příloha výkazu výměr												
437	Multifunkční pánev elektrická, 100l		1030x894x608	ks	1	400	27			x		0,00 Kč	0,00 Kč
	s připojením k systému řízení energetických špiček, bližší specifikace viz. samostatný technický standard - příloha výkazu výměr												
441	Multifunkční kotel elektrický, 150l		1120x880x960	ks	1	400	27,5			x		0,00 Kč	0,00 Kč
	s připojením k systému řízení energetických špiček, bližší specifikace viz. samostatný technický standard - příloha výkazu výměr												
442	Multifunkční indukční sporák s napouštěcím rámečkem		1400x760x900	ks	1	400	10,5			x		0,00 Kč	0,00 Kč
	s připojením k systému řízení energetických špiček, bližší specifikace viz. samostatný technický standard - příloha výkazu výměr												
STUDENÁ KUCHYNĚ													
502	Chladicí skříň		684x800x2040	ks	1	230	0,27					0,00 Kč	0,00 Kč

[illegible]

	10 ks integrovaných zásuvek na 230 V, ochranná gumová boční oboustranná lišta, koncový optický vypínač, plynulá regulace chodu v rozmezí 0-11 m/min, na konci sklopný stůl													
702	Vyhřívač talířů pro hlavní chod pro talíře o průměru 190-300 mm (lze nastavit), možnost uložit talíře ve 2 sloupcích, CNS dvouplášťové izolační provedení, pracovní teplota +30°C až +110°C, 2 otočná kolečka a 2 otočná kolečka s brzdou o průměru 125 mm		955x480x900	ks	5	230	1,6						0,00 Kč	0,00 Kč
703	Vyhřívač pro misky na polévku		955x480x900	ks	2	230	1,8						0,00 Kč	0,00 Kč
	obdélníková šachta 590x290 mm, 2 otočná a 2 pevná kola o průměru 125 mm, ochranné pryžové rohy v úrovni dna, pracovní teplota +30° až +110°C,													
705	Vyhřívaný výdejní vozík na 3xGN1/1, s policí		1185x678x900	ks	6	230	1,41						0,00 Kč	0,00 Kč
	ovládání na kratší straně, každá vana má samostatné vyhřívání topným tělesem a výpustný kohout, suchý nebo mokry ohřev, gumové nárazníky v rozích, nastavitelná teplota +35° až 110°C													
SYSTÉM ŘÍZENÍ ENERGETICKÝCH ŠPIČEK														
801	Systém řízení energetických špiček			ks	1	230	0,1						0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standard - příloha výkazu výměr													
Doprava, montáž, demontáž, rozmístění technologie a zaškolení obsluhy v ceně jednotlivých zařízení.														
Pokud není stanoveno jinak, činí povolená odchylka od orientačních rozměrů +/- 10%. Veškerý nerezový nábytek musí být zaměřen do výroby na místě dle skutečných prostorových poměrů v místě osazení. Součástí dodávky je i veškerý materiál potřebný k montáži zařízení na koncové prvky ELEKTRO / ZTI, včetně koordinace s těmito profesemi.														
Celkový investiční náklad z veřejně dostupných zdrojů bez DPH													0,00 Kč	

SAMOSTATNÝ TECHNICKÝ STANDART VYBRANÉ TECHNOLOGIE

Nabízené zařízení musí splňovat minimálně následující technické požadavky:

Položka č. 302, č. 405, č. 407, č. 408 – 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

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

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

funkce rychlého zchlazení varné komory

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. 303, č.435, č. 437 – 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
integrováná 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
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
Příprava na připojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukci výkonových špiček dle DIN 18875.

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. 305– Sporák indukční

Modulární indukční sporák
Max. délka 1300 mm
Min. 3x profesionální vestavná indukční varná a udržovací deska určená pro dlouhodobý provoz bez přerušení min. 8h
Varné zóny min. 3x min. 3kW umístěné vedle sebe, bezrámečkové zabudování do varného bloku
Napětí 400V
Sklokeramické desky min. 300x300 mm, rozměr nádobí při, kterém sepne indukční ohřev od 120 mm
Ovládání ploten z čela sporáku
Síla pracovní desky min. 1,5 mm
Zatížitelnost sklokeramické varné desky min. 60kg
Bezpečnostní prvky při přehřátí elektrického prostoru a varné desky (systém vypne při přehřátí),
bezpečnostní prvky při elektrickém přetížení
Systém řízení nastavené teploty v reálném čase s přesností na 1°C
3 druhy varných postupů:
• inteligentní vaření podle teploty s přesností na 1° (35-250°C), například dlouhodobé vaření sous-vide, grilování
• udržovací režimy podle nastavené teploty 40-90°C
• vaření s různými úrovněmi výkonu min. 10
Samostatný elektronický ovládací panel
Včetně elektrické 230V/500W zásuvky pro napojení příslušenství (např. tyčový mixér)

Napouštěcí rameno na studenou vodu

Provedení na nerezové nohy 150 mm

Příprava na připojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukci výkonových špiček dle DIN 18875.

Energetická účinnost:

Spotřeba energie pro ohřátí 1 kg vody max. 0,120kWh/kg.

Provozování zařízení bez obsluhy dle EN.

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

Položka č. 423 – 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

příprava na připojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukci výkonových špiček dle DIN 18875.

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

3x 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. 428 – Rychlovarný elektrický kotel s mícháním a chlazením, 200 l

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 35 kW +/- 10%

Maximální rozměr (šhv) 1400x1300x1100

Užitný objem varné nádoby 200 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

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.

Výška vypouštěcí hrany kotle při vyklopení 600 mm +/-5%

Elektronicky řízené plynulé vyklápění

Automatické plnění vody s přesností na 1 lt.

Min. 6 přednastavených programů míchání, od jemného míchání po vysokorychlostní šlehání

Nastavení otáček míchání v rozmezí min. 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

příprava na připojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukci výkonových špiček dle DIN 18875

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 surovin 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 čištění

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

Položka č. 441 – Multifunkční varný kotel, 150 l

Základní funkce stroje:

Elektrické multifunkční zařízení vhodné pro smažení, grilování, vaření ve vodě, vaření mléčných produktů, vaření v páře, nízkoteplotního dlouhodobého vaření, vaření sous-vide, vaření v gastronádobách a varných koších například těstovin, fritování, delta T vaření a udržování.

Technický popis:

Užitná kapacita min. 150 lt., min. plocha dna 37 dm², vložení min. 4xGN1/1-195

Max. délka 1400 mm

Instalovaný příkon 25kW (+/-10%)

Rozsah nastavení teploty max. 50 - min. 250°C

Sprcha pro čištění stroje

Integrovaná elektrická zásuvka 230V s příkonem 0,5kW pro připojení ručních přístrojů
Vpichová potravinová sonda
Automatické napouštění vody s přednastavením množství s přesností min. na 1lt.
Výpustný ventil 2" (umístěný vlevo nebo vpravo varné nádoby) z nerezové oceli AISI 316 s pojistkou proti otevření, včetně EPDM těsnění, s plynulou regulací proudu vypouštěného obsahu zabraňující rozstřík vypouštěné tekutiny
Izolované dvouplášťové víko s těsněním
Ovládání pomocí dotykové obrazovky (rezistivní nebo kapacitní) v českém jazyce
Ovládací display v min. výšce 850 mm
Přednastavené varné programy min. 7, vytváření a ukládání receptů v českém jazyce
Centrální STOP tlačítko
USB port pro aktualizaci software
Celonerezová vana z materiálu min. AISI 316

Instalováno do hygienicky spojeného designově jednotného varného bloku s položkou č. 442. Spojení jednotlivých komponent provedeno hygienicky zabraňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu.

Energetická účinnost:

Maximální spotřeba el. energie na kg/vody dle DIN 18873-5:2016-02 max. 0,090 kWh.

Maximální čas zavaření min. vsázky 100l vody dle DIN 18873-5:2016-02 max. 35 min.

Příslušenství:

rameno pro koše nebo GN
4x varný koš
scezovací síto
vozík na vypouštění vařeného obsahu
2x rošt na dno pánve děrovaná vložka GN1/1 195 se sklopnými držadly
velká špachtle – kopist
lopata plná
lopata perforovaná
stěrka na čištění (s gumou)
čistící houbička

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

Položka č. 442 – Sporák indukční

Modulární indukční sporák
Max. délka 1400 mm
Min. 3x profesionální vestavná indukční varná a udržovací deska určená pro dlouhodobý provoz bez přerušení min. 8h
Varné zóny min. 3x min. 3kW umístěné vedle sebe, bezrámečkové zabudování do varného bloku
Napětí 400V
Sklokeramické desky min. 300x300 mm, rozměr nádobí při, kterém sepne indukční ohřev od 120 mm
Ovládání ploten z čela sporáku
Síla pracovní desky min. 1,5 mm
Zatížitelnost sklokeramické varné desky min. 60kg
Bezpečnostní prvky při přehřátí elektrického prostoru a varné desky (systém vypne při přehřátí),
bezpečnostní prvky při elektrickém přetížení
Systém řízení nastavené teploty v reálném čase s přesností na 1°C
3 druhy varných postupů:

- inteligentní vaření podle teploty s přesností na 1°(35-250°C), například dlouhodobé vaření sous-vide, grilování
- udržovací režimy podle nastavené teploty 40-90°C
- vaření s různými úrovněmi výkonu min. 10

Samostatný elektronický ovládací panel

Včetně elektrické 230V/500W zásuvky pro napojení příslušenství (např. tyčový mixér)

Napouštěcí rameno na studenou vodu

Provedení na nerezové nohy 150 mm

Příprava na připojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukci výkonových špiček dle DIN 18875.

Instalováno do hygienicky spojeného designově jednotného varného bloku s položkou č. 441. Spojení jednotlivých komponent provedeno hygienicky zabraňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu. Uzavřený ze tří stran bez větracích otvorů z boků, zad, vrchní desky, dna a boků vnitřního skříňového prostoru, spodní police. Levá a pravá strana sporáku je dvouplošňová.

Energetická účinnost:

Spotřeba energie pro ohřátí 1 kg vody max. 0,120kWh/kg.

Provozování zařízení bez obsluhy dle EN.

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

Položka č. 611 – 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

Max. půdorysný rozměr: 1500x1200 mm

Napětí 400 V

Instalovaný příkon 30 kW +/-10%

Nejdelší mycí cyklus min. 320 s

Kapacita na 1 cyklus: min. 8x 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

příprava na připojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukci výkonových špiček dle DIN 18875.

Příslušenství:

multikazeta

2x sběrná nádrž na granule

dělicí přepážka pro GN nádoby

škrabka

držák hrnců a pánví

koš pro drobné náčiní

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

Položka č. 657 – Mycí automat pásový

Základní funkce stroje:

Průběžný mycí pásový automat vhodný pro mytí patientského systémového tabletu vč. jeho příslušenství a s možností mytí přepravek EN 600x400

Technický popis:

Elektrické provedení, napětí 400 V, instalovaný příkon max 48 kW

Přímé napojení na studenou vodu změkčenou

Centrální napojení na odpad

Směr posuvu pásu pravo-levý

min. 4 aktivní mycí tanky (předmycí, 2x hlavní a oplachový mycí tank)

mezi předmycím a hlavním mycím tankem musí být umístěna neutrální aktivní zóna o šířce 400 mm

min. dvojitý oplach (dva tlakově nezávislé okruhy)

první sušící zóna se spodní vzduchovou tryskou a s vlastním topným registrem a ventilátorem o celkové délce min. 1200 mm

druhá sušící zóna s vlastním topným registrem a ventilátorem o celkové délce min. 600 mm

rychlost posuvu pásu min. 2,05 m/min. dle normy DIN EN 17735

výkon stroje min. 2300 talířů/hod. dle normy DIN EN 17735

průjezdna výška min 450 mm

průjezdna šířka min 550 mm

délka zakládací zóny 1500 mm

délka výjezdu 1700 mm

celková délka stroje max. 9000 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 200 lt./hod. provozu

Unášecí pás univerzální vhodný pro dané myté předměty s osovým odstupem prstů 115 mm a výškou min. 60 mm, vč. příčné výtuhy 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 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, v hlavním mycím tanku dodatečná boční mycí ramena

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, průjezdna 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.

Položka č. 801 – Systém řízení energetických špiček

Zařízení pro optimalizaci elektrické energie na redukci výkonových špiček u tepelných spotřebičů pozice: **303, 305, 423, 428, 435, 437, 441, 442, 611, 657** bez omezení provozu a délky tepelné přípravy. Komunikace mezi spotřebiči a řídicím systémem dle normy DIN 18875. Systém umožňuje dosáhnout koeficient souběhu technologie min. 0,4. Regulace skládající se z centrální jednotky a vstupních/výstupních modulů a řídicího PC. Automatické dodržování naprogramovaných minimálních a maximálních spínacích časů. Strategie řízení zapojují do optimalizace všechny spotřebiče a ty fungují zcela bez priority. Systém umožňuje zaznamenávat spotřeby jednotlivých zařízení a umí zaznamenávat i spotřebu celého celku kuchyně. Databáze uložení spotřeb min. 2 měsíce. Systém je schopen vyhodnotit, které spotřebiče jsou momentálně v provozu a dále umí vyhodnotit nutnost daného spotřebiče odebírat elektrickou energii. Fungování je u každého jednotlivého spotřebiče zjištěno pomocí měřicí techniky a zahrnuto do celkové strategie optimalizace. Vyloučení překročení mezní hodnoty odběru elektrické energie. Každému spotřebiči je přiřazen ruční/automatický spínač, pomocí kterého může být tento spotřebič v případě poruchy nebo nutnosti servisního zásahu cíleně vyřazen ze systému řízení. Při výpadku některé komponenty přejdou spotřebiče do definovaného stavu (většinou nouzového vypnutí) a mohou být až do odstranění poruchy dále ovládány pomocí ručního/automatického spínače – zabránění překročení odběrového maxima. Možnost změny priorit přes webové rozhraní zaškolenou obsluhou kuchyně. Vzdálený přístup přes LAN. Monitorování spotřeby el. energie celé kuchyně přes webové rozhraní v počítači provozovatele. Ovládací software v českém jazyce.

Součástí dodávky: dotyková obrazovka o min. uhlopříčce 10 palců. Vstupní výstupní moduly jsou propojeny s centrální jednotkou datovým kabelem BUS po sběrnici. Spotřebiče musí být připraveny výrobcem pro napojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukci výkonových špiček dle DIN 18875. Propojení mezi spotřebičem a regulačním členem viz projekt elektro.

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 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. Podnoží musí být ve výšce 10 až 15 cm nad podlahou k zajištění úklidu a sanitace. 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. Výška spodní police, dna zásuvkových bloků a dalších komponent musí být v minimální výšce 10 cm nad podlahou k zajištění úklidu a sanitace.

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.

Zemní šrouby na zadních nohách.

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

