**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 300oC

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

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

zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace

**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 max. 1300 mm

instalovaný příkon 25 kW +/-10%

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. 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

robustní zámky víka pánve pro tlakové použití, tlakové vaření

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

Varné zóny min. 3x min. 3kW umístěné vedle sebe, bezrámečkové zabudování do varného bloku

Min 7 výkonových varných úrovní

Napětí 400V

kolem celého obvodu pracovní desky žlab pro stékání přetečeného varného obsahu s napojením na odpad

Sklokeramické desky min. 270x270 mm, rozměr nádobí při, kterém sepne indukční ohřev od 120 mm

Ovládání ploten z čela sporáku

Síla pracovní desky min. 2 mm

Zatížitelnost sklokeramické varné desky min. 50kg

Bezpečnostní prvky při přehřátí elektrického prostoru a varné desky

Bezpečnostní prvky při elektrickém přetížení

Samostatný elektronický ovládací panel

Včetně elektrické 230V/min 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 dvouplášťová.

**Energetická účinnost:**

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

Provozovaní 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 max 1700 mm

instalovaný příkon 40 kW +/-10%

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. 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

robustní zámky víka pánve pro tlakové použití, tlakové vaření

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 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. 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 24W (+/-15%)

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 rozstřik 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 1300 mm

Min. 3x profesionální vestavná indukční varná a udržovací deska

Varné zóny min. 3x min. 3kW umístěné vedle sebe, bezrámečkové zabudování do varného bloku

Min 7 výkonových varných úrovní

Napětí 400V

kolem celého obvodu pracovní desky žlab pro stékání přetečeného varného obsahu s napojením na odpad

Sklokeramické desky min. 270x270 mm, rozměr nádobí při, kterém sepne indukční ohřev od 120 mm

Ovládání ploten z čela sporáku

Síla pracovní desky min. 2 mm

Zatížitelnost sklokeramické varné desky min. 50kg

Bezpečnostní prvky při přehřátí elektrického prostoru a varné desky

Bezpečnostní prvky při elektrickém přetížení

Samostatný elektronický ovládací panel

Včetně elektrické 230V/min 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 dvouplášťová.

**Energetická účinnost:**

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

Provozovaní 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**

Myčka provozního průchozí. Přední vkládání nádobí pomocí zavážecích vozíku a zavážecích klecí s nádobím. Aktivní redukce páry. Funkce mytí silně znečištěného (z pečení například v konvektomatu) nádobí bez ručního před mytí a namáčení, výsledkem mytí je vizuálně a hygienicky čisté provozní nádobí pro bezpečné použití v kuchyni. Dodatečný mycí systém pro zapečené plechy, např. ekologickými, ve vodě odbouratelnými mycími granulemi, nebo vysokotlakým mytím o min. tlaku 14 Bar.

Referenční kapacita minimálně 8 GN1/1-200, nebo 12 GN 1/1-65 mm na jeden mycí cyklus. Hodinový mycí referenční výkon minimálně 260 GN1/1-200 /hodina. Nejdelší mycí čas max 340 s včetně závěrečného oplachu. Příslušenství k mytí hrnců, pánví, naběraček, metel, táců, vík gastronádob, gastronádob velikostí GN 1/1 - GN 1/9.

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

Elektronický ovládací panel, minimálně 6 mycích programu pro mytí provozního nádobí

Elektronický ovládací panel v min. výšce 1300 mm.

Připojení na studenou vodu

Sběr dat HACCP.

Veškeré hlavní vnitřní komponenty jakož i venkovní panely vyrobeny z ušlechtilé nerez oceli AISI 304, mycí nádrž vyrobena z ušlechtilé nerez oceli AISI 304.

Spotřeba vody na 1 mycí cyklus maximálně 14 l včetně spotřeby v před mycím dřezu.

Ochrana proti vodě min IPX5.

Maximální požadavek na VZT max. 300 m3/hod

Maximální vysálané latentní teplo max. 1,7 kW. Doložit potvrzení výrobcem, nebo dovozcem.

Spotřeba el. energie na nejdelší mycí cyklus max. 1,9 kWh. Doložit potvrzení výrobcem, nebo dovozcem zařízení.

Možnost připojení do optimalizace energie dle DIN 18875.

Minimální el. příkon min. 20 kW

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 pacientského 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 zóna o min. 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

průjezdná výška min 450 mm

průjezdná šířka min 550 mm

délka zakládací zóny min 1500 mm

délka výjezdu min 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 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, 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, 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.

**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 řídícím 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 řídícího 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 měřící 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. Monitorovaní 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 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. 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.

Zemnící šrouby na zadních nohách.

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

