

kontroloval	Ing. Václav Nevřiva		<b>ProKitchen</b> 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	<b>Modernizace kuchyně nemocnice Kyjov p.o.</b>			
	Strážovská 1247/22, 697 01 Kyjov			
název dokumentu	<b>GASTROTECHNOLOGIE - VÝKAZ VÝMĚR</b>			
	<b>ZPŮSOBILÉ VÝDAJE</b>			

číslo paré	
zakázka	22-094
datum	01/2025
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 šaibv 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		-	ks	1	230	2,3							0,00 Kč	0,00 Kč

	z chromniklové oceli, dvouplášťové provedení, suchý nebo vlhký ohřev, minimální kapacita 15xGN1/1, lisované bočnice s roztečí vsunů min 70 mm, ventilátor a distanční prvky na zadní stěně a dveřích, madlo pro transport, , digitální termostat, rozsah min +30°C až + 80°C, jednokřídle 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,. pruhledné 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, chladivo 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 šálby 2;3;3,5;6 a 8 mm													
VARNA														
402	Olejový vozík s filtrační 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		-	ks	1			45		x			0,00 Kč	0,00 Kč
	obdélníkové provedení kotle a vany, objem vany min. 400l, maximální délka 2000 mm, konstrukce z nerezové oceli, tepelná izolace, nepřímý ohřev pomocí plynových hořáků, výpustný kohout, přímé připojení na vodu, příkon min. 40kW													
421	Plynový kotel s nepřímým ohřevem, 150l		800x900x900	ks	1			26		x			0,00 Kč	0,00 Kč
	hranatý kotel s kulatým provedením vany, konstrukce z nerezové oceli, tepelná izolace, minimální výkon 24kW, bezpečnostní termostat, automatického napouštění duplikátoru, ovládání tlaku v duplikátoru pojistným ventilem, manometr													
423	Multifunkční pánev elektrická, 150l		1365x894x1078	ks	1	400	41			x		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		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		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		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 ramínkem		1400x760x900	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													
STUDENÁ KUCHYNĚ														
502	Chladicí skříň		684x800x2040	ks	1	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, chladiivo R600a, 4 ks roštů AISI 304 součástí stroje													
506	Vertikální kutr/mixér		370x615x680	ks	1	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 nerez s ergonomickým držadlem, lze sekát maso, zeleninu, mandle, připravovat majonézu, pyré, protlaky, pomazánky,. pruhledné polykarbonové víko s otvorem pro přidání dalších ingrediencí v průběhu sekání													
508	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 mikropínač, nerezový kryt pracovního prostoru, mechanický zdvih nádoby. Součástí stroje redukční sada s hákem, metlou, míchačem a 30l kotlíkem													
511	Kráječ chleba a knedlíků		620x760x460	ks	1	230	0,6						0,00 Kč	0,00 Kč
	kráječ se zvedacími rameny a 30 zubatými noži, vkládání a odběr nakrájeného pečiva z čelní části stroje, krájení krajíců tloušťky 13 mm, rozteče jsou pevně nastavené výrobcem, zásuvka na sbírání drobků, jež vznikají během krájení, součástí lakovaný podstavec pod kráječ se 4 kolečky, z toho 2 s brzdou													
512	Nářezový stroj, průměr kotouče 300 mm		495x640x495	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
	poloautomatický, 3 rychlosti, 3 úrovně nastavení pojezdu, možnost manuálního krájení, počítadlo plátků, úhel nože 35°, výkon 34-70 plátků/min., řemíkový pohon, nerezový nůž s rovným ostřím, zabudované brusné zařízení, ovládací plastový knoflík, plastová tlačítka, gumové nožičky													
513	Chladicí stůl, 3 sekce (2x zásuvka, 2x dvířka)		1850x700x900	ks	1	230	0,5						0,00 Kč	0,00 Kč
	digitální termostat, nerez s T-PUR izolací, zadní lem 40 mm, 2x zásuvka, 2x dvířka, cladivo R404a, bližší specifikace viz. samostatný technický standard nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
MYTÍ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ														
611	Mycí stroj na provozní nádobí		-	ks	1	400	29			x		x	0,00 Kč	0,00 Kč
	s připojením k systému řízení energetických špiček, bližší specifikace viz. samostatný technický standard - příloha výkazu výměr													
MYTÍ TABLETŮ														
657	Mycí automat pásový		-	ks	1	400	39,4			x		x	0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standard - příloha výkazu výměr													
TABLETOVÁNÍ														
701	Tabletovací pás, délka 8m		d = 8000	ks	1	400	4						0,00 Kč	0,00 Kč
	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		955x480x900	ks	5	230	1,6						0,00 Kč	0,00 Kč

	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													
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 mokrá 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. Veškerá výše uvedené položky musí být nabídnuty v souladu se stavební a technologickou dispozicí respektující veškeré podklady, které jsou součástí projektové dokumentace ve všech jeho částech (zejména elektro, VZT a ZTI). Nabízená a dodávaná technologie musí respektovat stavební dispozici, umístění odsávacích částí VZT, jističe v rozvaděčích, kabelové vedení, podlahové vpustě a vývody médií pro instalaci.														
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 odvápňení bojleru, komory a příslušenství pomocí tablet na mytí a oplachování, program krátkého mytí s tabletami max. do 15 min.

stroj používá na mytí chemické, ekologické tablety bez fosfátů a fosforu

teplotní rozsah: 30 až 300°C

regulace vlhkosti s přesností na 1%

min. tři nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti

individuální programování času pro jednotlivé vsuny

min. šestibodová teplotní sonda

integrovaná samonavíjecí sprcha

LED osvětlení vnitřního prostoru

dvířka s trojitým sklem odvětrávaným 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 měřicími 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.  
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 pánve 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

integrováná samonavíjecí sprcha

ovládání pomocí dotykového displeje s min. 6-ti druhy automatizovaného provozu v ČJ vč. integrované nápovědy (návodu k obsluze)

manuální ovládání se třemi druhy provozu – grilování, vaření, fritování

motorické vyklápění pánve

teplotní sonda s min. 6ti měřicími 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 (šxh) 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

čisticí 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 dm<sup>2</sup>, 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 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 zavažení 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.  
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**

Myčka provozního průchozí. Přední vkládání nádobí pomocí zavážecích vozíků 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 programů 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 patientského systémového tabletu vč. jeho příslušenství a s možností mytí přepravky 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  
průjezdna výška min 450 mm  
průjezdna 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 200m<sup>3</sup>/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 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 bežešvé 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 odbírat 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 1,5 mm.

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

Pracovní desky mají standardní tloušťku 40 mm. Dle požadavků mohou mít provedení částečné, nebo celoplošné 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. Standardní 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:**