

SAMOSTATNÝ TECHNICKÝ STANDART VYBRANÉ TECHNOLOGIE

Nabízené zařízení musí splňovat minimálně následující technické požadavky:

Položka č.611 – Multifunkční pánev elektrická, 100l

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, šířka stroje v sestavě s *pol.* 615 max. 2400 mm

instalovaný příkon 25 kW (+/-10%)

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 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

Energetická účinnost:

Spotřeba energie na cyklus vaření v tlaku dle normy DIN 18873-6:2012-07 nebo DIN 18873-6:2016-02 maximálně 10 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

Příslušenství:

Uchazeč doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji a servisu nabízeného zařízení.

Položka č.615 – Míchací kotel elektrický

Základní funkce stroje:

Varný kotel vhodný pro přípravu polévek, omáček, brambor a bramborové kaše a dalších produktů s vyklápěním a mícháním

Technický popis:

Napětí 400 V

Příkon min 15 kW

Rozměr: max. šířka - 1250 mm, max. šířka stroje v sestavě s *pol.* 611 - 2400 mm

Užitný objem varné nádoby min 50 litrů

Ovládání pomocí jednoduchého dotykového displeje umístěného ergonomicky přímo v horní části konstrukce, s možností programování

Bezpečnostní STOP tlačítko umístěné vedle ovládacího panelu pro snadný dosah

Manometr tlaku duplikátoru mechanický

Víko vyvážené s ergonomickým madlem.

Výška vypouštěcí části při vyklopeném kotly 600 mm +/-5%

Sonda pro měření teploty vařené suroviny s automatickou regulací

Elektronicky řízené plynulé vyklápění

Automatické plnění vody s přesností na 1 l

Minimálně 6 přednastavených programů míchání, od jemného míchání po vysokorychlostní šlehání

Nastavení otáček míchání v rozmezí od 10 do 150 otáček za minutu

Robustní nerezové míchadlo s objemovým odstupňováním, snadno vyjímatelné a čistitelné s dostatečným výkonem na přípravu bramborové kaše při využití plného objemu kotle

Příslušenství:

Pedál pro ovládání míchání i při otevřeném víku, např. pro 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 s možností úpravy tlaku trysky

Měrka pro sledování hladiny objemu v kotlině

Čistící kartáčové míchadlo pro snadné čištění

Položka č. 803 – 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:

Mycí stroj s předním plněním

Připojení na studenou vodu

max. půdorysný rozměr: 1350x1250 mm

Napětí 400 V

Instalovaný příkon min. 16 kW

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

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

Elektronický ovládací panel v úrovni 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 granule těžší než voda

Příslušenství:

2x základní mycí koš vhodný pro mytí gastronádob

Držák na misky a hrnce s integrovaným držákem na naběračky

Koš na mytí hrnců

Vložka na tácy, plechy, rošty, poklice, krájecí desky, apod.

TECHNICKÝ STANDART NEREZOVÉHO NÁBYTKU

Základní specifikace:

- Tato specifikace se vztahuje na všechny položky nerezového nábytku, označené ve výkazu výměr.

Podrobný popis je uvedena 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 standardní tloušťku 40mm. Dle požadavků mohou mít provedení částečný, nebo celoplošný prolis desky. Hloubka prolisu 2mm.
- 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 40mm.
- 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 výsuvkách. V provedení pro vložení GN.
- Dvířka jsou osazena na celonerezovém kování s tlumením.
- Čela zásuvek a dvířek jsou opatřeny profilovaným ohýbaným madlem pro snazší uchopení.
- Zásuvky mohou být uspořádány do bloku, mohou být umístěny samostatně, nebo vedle sebe pod pracovní deskou.

Police:

- Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.
- Police musí být provedeny s podélnými výztuhami.

Nerezové stoly, regály apod.:

- Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.
- Nerezové stoly tvoří kompaktní celek s nerezovou pracovní deskou a podnožím. Regály jsou tvořeny jeklovou konstrukcí a jednotlivými policemi.
- Podnoží může být opatřeno (viz základní specifikace výrobku) policemi, zásuvkami, zásuvkovým blokem, vsuvy na gastronádoby, bočními a zadními zákryty (oplechování), dvířky a různými kombinacemi.
- Žádné spoje nesmí být provedeny nýtováním, veškeré spoje jsou svařované a řádně začištěné.
- Podnoží bude opatřeno výškově stavitelnými nožičkami, vyrobenými z plastu.
- Podnoží bude provedeno z jeklu 40x40 o minimální tloušťce 1mm. 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:

