

0,000 = 260,310 m n.m. B.P.V.

generální projektant

projektant části



Atelier 99 s.r.o.

Purkyňova 71/99
612 00 Brno

architekt Ing. arch. Dana Lošťáková

vypracoval Olga Kukuts

HIP Ing. Martin Jeřábek

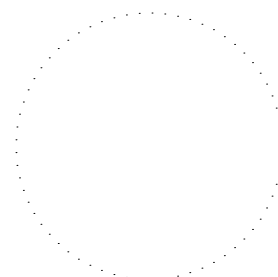
kreslil Olga Kukuts

kontroloval Ing. Martin Jeřábek

zodp. projektant Olga Kukuts

stavebník Jihomoravský kraj, Žerotínovo náměstí 3, 601 82 Brno

místo stavby Ulice Marie Hübnerové 1, Brno-Řečkovice



dokument 17-33

datum 04/2019

formát -

stupeň DPS

revize 00

měřítko -

název stavby

REKONSTRUKCE AREÁLU ZŠ HAPALOVA - MARIE HÜBNEROVÉ

objekt

SO 01 OBJEKT ŠKOLY

část

PS 1000 GASTRO

název dokumentu

SOUPIS GASTRO TECHNOLOGIE

číslo přílohy

02

REKONSTRUKCE AREÁLU MŠ HAPALOVA 1.NP - TECHNICKÁ SPECIFIKACE												
Datum: 29.3.2019												
#	označení	ks	el. (V)	ř.(kW	Σ kW	šířka	loubk	výška	s.voda	t.voda	.. vod	odpady
	Sklad (místnost č. 173)											
1a	<p>Celonerezová chladicí skříň, kompletní provedení vnitřního i vnějšího prostoru z potravinářského nerez AISI 304, kapacita 23x GN 2/1, rozsah teplot -2 °C/+12 °C, hygienický vnitřní design se zaoblenými hranami, s prolisovanými pojezdy na zásuvy, bezvyparníkový systém, digitální podsvětlený LCD ovládací displej s min. třemi znaky a ukazateli stavu a nastavení, 90 mm izolace prostoru, LED osvětlení vnitřního prostoru, kapacita 424 l dle normy 2015/1094-I, energetická třída A nebo vyšší, ECO MODE, Nerezové zásuvy - policové rošty s vysokou nosností, 8 roštů, pedál pro otevírání dveří, zámek, LED osvětlení chladničky, pravé dveře, ekologické chladivo R290. Dodavatel se prokáže servisním školením pro alespoň 2 servisní techniky, kteří jsou vlastními zaměstnanci dodavatele. Součástí dodávky jsou i 4 servisní prohlídky zajišťující kompletní elektromechanickou diagnostiku technologie na místě instalace. Záruka min. 4 roky. Jako součást nabídky doloží dodavatel Energetický štítek v souladu s nařízením 2015/1094, kterým se doplňuje směrnice Rady 2010/30/EU. Dodavatel doloží s nabídkou technický list výrobku s fotografií, rozměry, parametry a funkčními vlastnostmi výrobku.</p>	1	230	0,23	0,23	720	840	2050				
1b	<p>Celonerezová chladicí skříň, dvouteplotní, dělená komora, pro každou komoru lze nastavit jinou teplotu dle druhu uchovávaných potravin. Kompletní provedení vnitřního i vnějšího prostoru z potravinářského nerez AISI 304, kapacita minimálně 10x GN 2/1 pro jednu komoru a 8x GN2/1 pro druhou komoru. Rozsah teplot -2 °C/+12 °C, hygienický vnitřní design se zaoblenými hranami, s prolisovanými pojezdy na zásuvy, bezvyparníkový systém, 2x digitální podsvětlený LCD ovládací displej samostatně pro každou komoru, ovládací displej s min. třemi znaky a ukazateli stavu a nastavení, 90 mm izolace prostoru, LED osvětlení vnitřního prostoru, kapacita 414 l dle normy 2015/1094-I nebo vyšší, energetická třída B nebo vyšší, ECO MODE, Nerezové zásuvy - policové rošty s vysokou nosností, 8 roštů, otevírání dveří doleva, zámek pro každé dveře, LED osvětlení chladničky, ekologické chladivo R290. Dodavatel se prokáže servisním školením pro alespoň 2 servisní techniky, kteří jsou vlastními zaměstnanci dodavatele. Součástí dodávky jsou i 4 servisní prohlídky zajišťující kompletní elektromechanickou diagnostiku technologie na místě instalace. Dodavatel doloží s nabídkou technický list výrobku s fotografií, rozměry, parametry a funkčními vlastnostmi výrobku. Záruka min. 4 roky.</p>	1	230	0,23	0,23	720	840	2050				
2	<p>Celonerezový regál s plynulým spojením bez zdvojených noh, police nerezové, plné, vyztužené, tloušťky min 50 mm; nerezové výškové stavitelné stojny, samosvorný systém, nosnost modulu mezi stojnami min. 1200 Kg, bezšroubové sestavení, fixace do podlahy, fixace na stěnu, destičky na rozložení hmotnosti v podlaze možnost doplnění police dle potřeby, plná variabilita polic, možnost horizontálního nastavení police po 50-100 mm. Modul sestavy bude obsahovat 5 polic. Hloubka regálu 500 mm, výška 1800 mm, délka 2000 mm (min nosnost police 200 Kg). Celkem max. 4 nohy.</p>	1				2000	500	1800				
	Přípravná jídel (místnost č. 172)											
3	<p>Podstolová univerzální chladnička na odpadky, nerezové dveře, statické chlazení. Objem min. 180 l, chladivo R 600a, klimatická třída SN, spotřeba energie za 24 h: max 0,70 kWh, roční spotřeba energie: max 255 kWh/rok, teplotní rozsah +2 °C až +10 °C. Záruka min. 5 let.</p>	1	230	0,5	0,5	600	600	850				
4	<p>Stolní baterie s loketním ovládáním - směšovací páková kartuš, monobloková, celonerezové provedení, hloubka 280-300 mm, výška 300-320 mm, dvojité uchycení do pracovního stolu na dvou stojnách, kvůli stabilitě. Šroubovací matice pro uchycení do stolu délky minimálně 80 mm včetně výztuže proti uvolnění baterie. Záruka minimálně 4 roky.</p>	1							3/8"	3/8"	DN50	
5	<p>Nerezový pracovní stůl skříňový s dřezem uprostřed 400x400x250 mm a prostorem pro chladničku. Modul s dřezem bude s policí a křídlovými dveřmi. Na levé straně modul se dvěma zásuvkami pod sebou šířky 800 a užité výšky min. 216 mm. Pracovní deska tl. 40 mm, hygienický zadní a pravý lem v = 100 mm, zaoblená přední hrana, hygienická přední okapnička 10 mm, nerezový sokl, jeklová konstrukce z profilů minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce min. 2 mm. Výška nožiček max. 160 mm, korpus výšky min. 700 mm. Korpus musí opticky navazovat na sousedící nerezové prvky. Sešroubování natupo s pozicí 7 bez spáry. Nohy zakryté nerezovým soklem. Doměrek - dodavatel přesně zaměří prostor tak, aby stůl byl umístěn v prostoru od stěny ke stěně s tolerancí mezery max. 2mm mezi stolem a stěnou.</p>	1				2190	700	900				
6	<p>Kombinovaný robot - krouhač zeleniny, kutr, kombinovaný; krouhání zeleniny, kastrování, příprava pomazánek a zeleninových salátů. Součástí sada disků Plátkovač 1 mm, Plátkovač 3 mm, Strouhač 1,5 mm, Julienne 4 x 4 mm, nádoba kutru 3,7 l, krouhací hlava se dvěma otvory, výkon 10-70 porcí, pulsni tlačítko, rychlost 1500 otáček za minutu. Záruka min. 4 roky.</p>	1	230	0,5	0,5	304	351	570				
7	<p>Nerezový pracovní stůl skříňový se dvěma policemi a volným prostorem v rohu, křídlové dveře, pracovní deska tl. 40 mm, hygienický zadní a pravý lem v = 100 mm, zaoblená přední hrana, hygienická přední okapnička 10 mm, nerezový sokl, jeklová konstrukce z profilů minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce min 1,25 mm. Výška nožiček max. 160 mm, korpus výšky min. 700 mm. Korpus musí opticky navazovat na sousedící nerezové prvky. Sešroubování natupo s pozicemi 5 a 8 bez spáry. Nohy zakryté nerezovým soklem.</p>	1				1500	730	900				

8	Elektrický tálový sporák s jednolitou elektrickou plochou se 4 varnými zónami o výkonu min 2,5 kW. Bez spáry mezi varnou tálovou plotnou a horní deskou sporáku. Elektrická statická pec s kapacitou GN 2/1. Pec s výkonem minimálně 6 kW. Bezúdržbový těsnící systém dveří trouby pomocí labyrintových vlisů. Horní tál o tloušťce minimálně 18 mm s chromovou povrchovou úpravou. Celonerezové provedení z AISI 304. Vrchní část v provedení z nerezového plechu o tloušťce min. 3 mm. Dodavatel se prokáže servisním školením pro alespoň 2 servisní techniky, kteří jsou vlastními zaměstnanci dodavatele. Součástí dodávky jsou i 4 servisní prohlídky zajišťující kompletní elektromechanickou diagnostiku technologie na místě instalace. Záruka min 4 roky.	1	400	16	16	800	730	900				
9	Digestoř nad sporák, nástěnná, osvětlení, kruhová příruba, labyrintový lapač tuku s vypouštěcím kohoutkem, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304.	1	230	0,2	0,2	1100	1000	400				
10	Nerezový pracovní stůl se dvěma zásuvkami, zásuvka s užžitnou výškou min. 216 mm, délka zásuvky min. 565 mm, šířka min. 336 mm pracovní deska tl. 40 mm, hygienický zadní lem v = 100 mm, zaoblená přední hrana, hygienická přední okapnička 10 mm, nerezový sokl, jeklová konstrukce z profilů minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce 1,25 mm. Nohy zakryté nerezovým soklem. Výška nožiček max. 160 mm, korpus výšky min. 700 mm. Korpus musí opticky navazovat na sousedící nerezové prvky. Sešroubování natupo s pozicí 8 bez spáry.	1				500	730	900				
11	Nerezový velký dřež, hloubka dřezu 300 mm, skříňový stůl uzavřený křídlovými dveřmi, police, pracovní deska tl. 40 mm, hygienický lem v = 100 mm, zaoblená přední hrana s okapničkou, hygienická přední okapnička min 10 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce minimálně 2 mm, sešroubování natupo s pozicí 13 bez spáry. Nohy zakryté nerezovým soklem. Výška nožiček max. 160 mm, korpus výšky min. 700 mm. Korpus musí opticky navazovat na sousedící nerezové prvky se kterými je sešroubován.	1				800	750	900				
12	Sprcha tlaková s napouštěcím raménkem, směšovací baterie na teplou a studenou vodu. Certifikát o provedení bez použitých karcinogenních materiálů s obsahem PAH, PAU - Polycyklické Aromatické Uhlovodíky. Spirálová hadice z nerezové oceli, vnitřní komponenty a vodou průchozí části z nerezové oceli, nastavitelná uzávěra sprchy pro zajištění konstantního proudu vody, plastová ruční závěra sprchy z CalcFree materiálu odolnému proti zavápnění vodním kamenem, 3/4" šroubovací ventily a plně kovová madla baterie. Závitová hřídel Ø3/4" s délkou minimálně 80 mm pro pevné a stabilní uchycení do pracovní desky, vstupní potrubí osazeno zpětnými ventily. Ocelová pružina, která vede nerezovou hadici sprchy potažena materiálem pro ochranu před korozi, poškrábáním a zajištění hygienického standardu. Podpěra pružiny, úchytka ke zdi a hák na uchycení sprchy jsou celokovové s povrchovou úpravou proti zavápnění a korozi. Variabilní úchytka na stěnu, celokovová. Nerezové stupačky (18/10), šroubový úchytný systém kohoutků a dvojitě o-kroužky k zaručení perfektního těsnění. Hloubka sprchy min. 400 mm, výška min. 1050, max. 1100 mm. Záruka min. 4 roky.	1							3/8"	3/8"		DN50
13	Nerezový pracovní stůl skříňový s prostorem pro myčku na nádobí. Modul se dřezem 500x500x250 mm s policí a křídlovými dveřmi, částečný prolis kolem dřezu + 600 mm odkapová plocha s prolisem nad myčkou, modul nalevo s min. šířkou 1200 mm se dvěma policemi a křídlovými dveřmi. Pracovní deska tl. 40 mm, hygienický zadní a pravý lem v = 100 mm, zaoblená přední hrana, hygienická přední okapnička 10 mm, nerezový sokl, jeklová konstrukce z profilů minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce 2 mm, nohy zakryté nerezovým soklem. Výška nožiček max. 160 mm, korpus výšky min. 700 mm. Korpus musí opticky navazovat na sousedící nerezové prvky. Sešroubování natupo s pozicemi 11 a 16 bez spáry.	1				2500	750	900				
14	Automatický změkčovač vody, digitální ovládání v českém jazyce, nádoba katexu s obsahem min. 5 l pryskyřice.	2	230	0,01	0,02	220	420	550	3/4"		3/4"-výstup	DN50
15	Podstolová myčka nádobí, mycí koš 600x500 mm nebo 600x600 mm, aktivní filtr nečistot z mytí, grafická obrazovka s displejem zobrazující průběh mytí, možnost konfigurace parametrů stroje, možnost nastavení minimálně devíti mycích programů s různým nastavením teploty mytí, tlaku, množství mycího a oplachového prostředku a času. Zabudované dávkovače mycího a oplachového prostředku, odpadní čerpadlo. Aktivní filtr nečistot z mycího tanku, nezávislá pumpa pro oplach, IPX5 krytí, osvětlení prostoru myčky při otevřených dveřích, nerezové trubice pro dávkování mycího prostředku. Zásuvná výška min 435mm. Možnost kompletní konfigurace mycího cyklu dle Sinnerova kruhu. Kompletní diagnostické zobrazení dat o stavu myčky, nefunkčních částech, diagnostiky stavu komponent. Možnost vícepoložičního zavření dveří - mezipozice pro polootevřenou myčku při odvětrávání. Systém pro detekci úniku vody, kompletní provedení z nerez, samočistící program, program pro odvápnění komory myčky, zabudovaná reversní osmóza pro úpravu vody na vodivost max. 80 microSiemens pro mytí přístrojů, zpětná rekuperace tepla a odpadních par. Systém pro úsporu elektrické energie - management spotřeby a příkonu elektrické energie. Nerezové výměníky tepla. Spotřeba vody na mycí cyklus max 2,8 litru. Součástí dodávky myčky je i prefiltr chloru a mechanických částí. Dodavatel se prokáže servisním školením pro alespoň 2 servisní techniky, kteří jsou vlastními zaměstnanci dodavatele. Součástí dodávky jsou i 4 servisní prohlídky zajišťující kompletní elektromechanickou diagnostiku technologie na místě instalace. Záruka min 4 roky.	1	400	6,7 20A	6,7	600	680	830			3/4"	DN50
16	Nerezový pracovní stůl s volným prostorem na podstolovou ledničku, nalevo modul se dvěma zásuvkami, zásuvka s užžitnou výškou min. 216 mm, délka zásuvky min. 565 mm, šířka min. 336 mm pracovní deska tl. 40 mm, hygienický zadní lem v = 100 mm, zaoblená přední hrana, hygienická přední okapnička 10 mm, nerezový sokl, jeklová konstrukce z profilů minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce 1,25 mm. Nohy zakryté nerezovým soklem. Výška nožiček max. 160 mm, korpus výšky min. 700 mm. Korpus musí opticky navazovat na sousedící nerezové prvky. Sešroubování natupo s pozicí 13 bez spáry.	1				1500	750	900				

17	Podstolová univerzální chladnička na odpadky, nerezové dveře, statické chlazení. Objem min. 180 l, chladivo R 600a, klimatická třída SN, Spotřeba energie za 24 h: max. 0,70 kWh. Roční spotřeba energie: max 255 kWh/rok, teplotní rozsah +2 °C až +10 °C. Záruka minimálně 5 let.	1	230	0,5	0,5	600	600	850				
18	Nerezový koš na kolečkách na odpady nášlapný, objem 50 l, celonerezové provedení. Víko je možno od koše tahem oddělit pro širší uplatnění v provozu.	1				380	380	605				
19	Nerezový transportní vozík 3 police hloubka 640 mm délka 1125 mm. Celonerezové provedení. Velikost pracovní plošiny 1000x600 mm.	3				640	925	900				
20	Nerezový pracovní stůl se dvěma zásuvkami v bloku nad sebou, zásuvka s užžitnou výškou min. 216 mm, délka zásuvky min. 565 mm, šířka min. 336 mm. Zbytek prostoru modul s policí a křídlými dveřmi pracovní deska tl. 40 mm, hygienický zadní lem v = 100 mm, zaoblená přední hrana, hygienická přední okapnička 10 mm, nerezový sokl, jeklová konstrukce z profilů minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce 1,25 mm. Nohy zakryté nerezovým soklem. Výška nožiček max. 160 mm, korpus výšky min. 700 mm. Korpus musí opticky navazovat na sousedící nerezové prvky.	1				1200	700	900				
21	Výdejní vozík s vyhřívanou vanou, 2x GN1/1 s policí, ovládání na kratší straně, vypustný kohout, dělená vana.	3	230	1,4	4,2	845	650	900				
22	Nerezová nástěnná skříňka, posuvné dveře, police, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, uchycení na zdi, v souladu s certifikátem systému jakosti ISO 9001: 2000.	1				1200	300	600				
23	Stolní Blixer - 2-15 porcí, 4,5 l nerezová nádoba, pulsní tlačítko, zařízení jsou vybavena motorovou brzdou, magnetickou bezpečnostní pojistkou zajišťující zastavení, popř. nespuštění kutru při nesprávném sesazení zařízení či v momentu otevření víka a pulsním tlačítkem pro větší přesnost zpracování. Průhledné víko nádob s vynikající viditelností umožňuje průběžnou kontrolu během přípravy. Záruka min. 4 roky.	1	230	0,9	0,9	242	332	479				
24	Kuchyňský robot s výklopnou hlavou, 10 rychlostí - 58-220 ot./min, výška stroje s otevřenou hlavou 45 cm, délka kabelu min 140 cm, celokovová konstrukce stroje a protisklizová gumová podložka. Součástí výbavy je nerezová šlehačí metla, nerezový hnětací hák, nerezový plochý šlehač, 2x nerezová mísa 4,8 litrů, nalévací štít. Záruka minimálně 5 let.	1	230	0,3	0,3	240	370	360				
celkem el. - instalovaný příkon:												
Σ 20,8 30,3 kW												
současnost: 0,6												

[illegible]

16	Nerezový pracovní stůl skříňový s dřezem 400x400x250 mm, modul pod dřezem s policí a křídlovými dveřmi, modul se dvěma zásuvkami šířky 800 a užité výšky min 216mm, modul se dvěma zásuvkami 600 mm a užité výšky min 216 mm - Celkem 4x zásuvka. Pracovní deska tl. 40 mm, hygienický zadní a pravý lem v= 100 mm, zaoblená přední hrana, hygienická přední okapnička 10 mm, nerezový sokl, jeklová konstrukce z profilů minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce min 1,25 mm, Nohy zakryté nerezovým soklem. Výška nožiček max 160 mm, korpus výšky min 700 mm. Korpus musí opticky navazovat na sousedící nerezové prvky. Sešroubování na tupo s pozicí 14 bez spáry. Nohy zakryté nerezovým soklem. Doměrek - dodavatel přesně zaměří prostor, tak aby stůl byl umístěn v prostoru od stěny ke stěně s tolerancí mezery max 2 mm mezi stolem a stěnou.	1	230	0,2	0,2	1730	730	900						
17	Stolní baterie s loketním ovládáním - směšovací páková kartuš, monobloková, celonerezové provedení, Hloubka 280-300mm, Výška 300-320mm, dvojité uchycení do pracovního stolu na dvou stojnách, kvůli stabilitě . Šroubovací matice pro uchycení do stolu délky minimálně 80mm včetně výtuže proti uvolnění baterie. Záruka minimálně 4 roky	1							3/8"	3/8"			DN50	
18	Celonerezová chladicí skříň, kompletní provedení vnitřního i vnějšího prostoru z potravinářského nerez AISI 304, kapacita 23x GN 2/1, rozsah teplot -2 °C/+12 °C, hygienický vnitřní design se zaoblenými hranami, s prolisovanými pojezdy na zásuvy, bezvyparníkový systém, digitální podsvětlený LCD ovládací displej s min. třemi znaky a ukazateli stavu a nastavení, 90 mm izolace prostoru, LED osvětlení vnitřního prostoru, kapacita 424 l dle normy 2015/1094-1, energetická třída A nebo vyšší, ECO MODE, Nerezové zásuvy - policové rošty s vysokou nosností, 8 roštů, pedál pro otevírání dveří, zámek, LED osvětlení chladničky, pravé dveře, ekologické chladio R290. Dodavatel se prokáže servisním školením pro alespoň 2 servisní techniky, kteří jsou vlastními zaměstnanci dodavatele. Součástí dodávky jsou i 4 servisní prohlídky zajišťující kompletní elektromechanickou diagnostiku technologie na místě instalace. Záruka min. 4 roky. Jako součást nabídky doloží dodavatel Energetický štítek v souladu s nařízením 2015/1094, kterým se doplňuje směrnice Rady 2010/30/EU. Dodavatel doloží s nabídkou technický list výrobku s fotografií, rozměry, parametry a funkčními vlastnostmi výrobku.	1	230	0,23	0,23	720	840	2050						
19	Celonerezová chladicí skříň, dvouteplotní, dělená komora, pro každou komoru lze nastavit jinou teplotu dle druhu uchovávaných potravin. Kompletní provedení vnitřního i vnějšího prostoru z potravinářského nerez AISI 304, kapacita minimálně 10x GN 2/1 pro jednu komoru a 8x GN2/1 pro druhou komoru. Rozsah teplot -2 °C/+12 °C, hygienický vnitřní design se zaoblenými hranami, s prolisovanými pojezdy na zásuvy, bezvyparníkový systém, 2x digitální podsvětlený LCD ovládací displej samostatně pro každou komoru, ovládací displej s min. třemi znaky a ukazateli stavu a nastavení, 90 mm izolace prostoru, LED osvětlení vnitřního prostoru, kapacita 414 l dle normy 2015/1094-1 nebo vyšší, energetická třída B nebo vyšší, ECO MODE, Nerezové zásuvy - policové rošty s vysokou nosností, 8 roštů, otevírání dveří doleva, zámek pro každé dveře, LED osvětlení chladničky, ekologické chladio R290. Dodavatel se prokáže servisním školením pro alespoň 2 servisní techniky, kteří jsou vlastními zaměstnanci dodavatele. Součástí dodávky jsou i 4 servisní prohlídky zajišťující kompletní elektromechanickou diagnostiku technologie na místě instalace. Dodavatel doloží s nabídkou technický list výrobku s fotografií, rozměry, parametry a funkčními vlastnostmi výrobku. Záruka min. 4 roky.	1	230	0,23	0,23	720	840	2050						
Výdej jídel (místnost č. 214)														
21	Konvektomat 7+10 GN 1/1, Elektrický konvektomat s dělenou komorou, samostatně vyvíječe páry, dolní komora s bojlerovým vyvíječem, horní komora s nástřikovým vyvíječem páry, Kapacita horní komory 7x GN 1/1 nebo 14x GN 1/2 v zásuvce, dolní komora s kapacitou 10x GN 1/1 nebo 20x GN 1/2. Dva nezávislé ovládací dotykové panely pro nastavení horní a dolní komory konvektomatu. Dotykový ovládací panel s HD rozlišením, kapacitní obrazovka s možností ovládání i v rukavicích, velikost min 10". Výška vrchního displeje max 1500mm, Výška spodního displeje min 1200mm z hlediska ergonomie obsluhy. Vrchní zásuv na GN ve výšce max 1600mm. Automatické mytí (minimálně 6 mycích programů dle stupně znečištění), zvláštní čistící cyklus na odvápnění bojleru uživatelem, bez nutnosti servisního zásahu. Vzdálenost mezi zásuvy minimálně 70mm. Pravostranné otevírání dveří, bezdrátové WIFI připojení do cloudu pro účely vzdálené diagnostiky servisním technikem, možnost bezdrátové tvorby a úpravy receptů profesionálním kuchařem, automatická aktualizace software a ovládacího systému. Synchronizace nastavení konvektomatu a uložených programů a receptur v reálném čase bez nutnosti servisního zásahu. Vzdálený monitoring HACCP. Interaktivní systém vaření, historie úpravy pokrmů, postupy. Displej konfigurovatelný dle potřeb uživatele, možnost zjednodušení k nejvíce užívaným programům a recepturám, Organizace receptů ve zložkách, Ovládání pomocí obrazovky nebo mechanického knoflíku, okamžité zobrazení HACCP grafu během vaření. Regulace vlhkosti ve varné komoře s přesností 1%, funkce pro rychlý odtah páry z varné komory. Funkce pro rychlé chlazení komory. Automaticky regulovaná kondenzace páry s přesností 1%, Automatický předešřev bojleru při zapnutí stroje, Otevíravý deflektor pro možnost uživatelského čištění prostoru ventilátoru. Možnost automatického vypnutí konvektomatu na konci programu automatického mytí, čtyřbodová teplotní sonda, minimálně 12 rychlostí ventilátoru. Samonavíjecí sprcha. Autoreversní ventilátor pro optimální a rovnoměrné vaření a pečení. Recepty pro pečení a vaření, regeneraci a udržování pokrmů. Režim víceúrovňového vaření pro kontrolu vaření na každém zásuvu 2 různých receptů/pokrmů současně pro každou GN 1/2 zvlášť. Reversní víceúrovňové vaření a regenerace dle nastaveného cílového času přípravy hotového pokrmu. Možnost ukládání a třídění receptur a postupů dle stejných parametrů pro přípravu ve více úrovních. Možnost bezdrátové tvorby a úpravy receptů profesionálním kuchařem včetně ingrediencí a vlastní fotografie. Okamžitá synchronizace nastavení mezi horním ovládacím displejem a spodním ovládacím displejem. Při manuální úpravě možnost spuštění úpravy z hlavní strany displeje již s přednastavenou teplotou jedním dotykem. Energy star certifikace, Energy monitor - funkce pro sledování spotřeby energie, vody, mycího detergentu v období minimálně jeden rok nazpět s možností statistiky a sledování provozních nákladů. Minimální konstrukční požadavky: Minimálně dvojité temperované sklo, Klíka s otevíráním doleva i doprava, Třída ochrany min IPX5, regulovatelné panty dveří. Regulace teploty v jádru suroviny pomocí sondy s min 4 detekčními body. Sonda je součástí dodávky stroje. Dodavatel se prokáže servisním školením pro alespoň 2 servisní techniky, kteří jsou vlastními zaměstnanci dodavatele. Součástí dodávky je i jednodenní kuchařské školení obsluhy a údržby v konvektomatu s živým vařením. Součástí dodávky jsou i 4 servisní prohlídky zajišťující kompletní elektromechanickou diagnostiku stroje na místě instalace. Záruka min 4 roky.	1	400 38A	26,5	26,5	930	825	1925	3/4"		3/4"	DN50		
22														
23	Digestoř nad konvektomat, nástěnná, bez osvětlení, kruhová příruba, labyrintový lapač tuku s vypouštěcím kohoutkem, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304	1	230	0,2	0,2	1200	1300	400						
24	Vyhřívavý zásobník na talíře s kapacitou 50 talířů. Pro talíře o průměru 260 mm. Celonerezová konstrukce. Regulovatelný termostat, 4 kolečka, 2 kolečka z brzdou	2	230	0,7	1,4	607	478	900						

25	Výdejní linka - nerezový neutrální stůl výdejní linky, z čela otvor pro odběr podnosů rozměru 530x325 mm, čelní dekorové krytí, prostor pro uložení min 80 ks podnosů ze strany strážníka pro samoobslužný odběr, nerezový vnitřek, spodní část výdejní linky zakryta nerezovým soklem, výdejní linka s pojezdovou dráhou tvořenou monolytickou nerezovou plochou pro snadné čištění. V levé části modulu přesah výdejní linky s pracovní plochou až k zákazníkovi - délka přesahu z levé strany 200 mm. Čelní dekorové krytí odsouhlasí objednatel ze vzorníku - například dekory EGGER. Dodavatel doručí objednateli vzorek provedení výdejní linky a monolytické plně pojezdové dráhy. Dodavatel doručí s nabídkou objednateli vizualizaci provedení výdejní linky v fotorealistickém rozlišení v pohledu z čelní i zadní strany, která bude zobrazovat finální stav po dodání výrobku.	1					520	705	900						
26	Výdejní linka - nerezový výdejní stůl s dělenou vyhřívanou vanou 4x GN1/1, regulace teploty u každé vany plynulé a individuální, spodní část z pohledu obsluhy s policí a posuvnými dvířky, možnost nastavení teploty vany v rozmezí 30°C-95°C, kompletní nerezové provedení, 2 oddělené systémy pro napouštění vany a pro odpadní vodu, napojení na odpad, Vrchní pracovní deska plynule a bezspárově monolytický napojená na plnou nerezovou pojezdovou dráhu pro tácy. Čelní dekorové lamino krytí odsouhlasí objednatel ze vzorníku. Vrchní deska výdejní linky monolytická, bez šroubovaných spojů, bez svárů v jednom kuse. Hloubka výdejní linky maximálně 705mm, hloubka plného nerezového pojezdu min 320mm. Dodavatel doručí s nabídkou objednateli vizualizaci provedení výdejní linky v fotorealistickém rozlišení v pohledu z čelní i zadní strany, která bude zobrazovat finální stav po dodání výrobku.	1	230	3,2	3,2	1573	705	900							
26a	Hygienický zákryt, zaoblené sklo dlouhé až na pracovní desku, nerezová vrchní police s halogením vyhříváním a LED osvětlením, hygienická záštita z tvrzeného skla o tloušťce min 6 mm, umístěno na nerezovém sloupku o průměru min 42 mm - jeden sloupek z každé strany. Police a sloupky z nerezové oceli AISI 304. Dodavatel doručí s nabídkou objednateli vizualizaci provedení výdejní linky v fotorealistickém rozlišení v pohledu z čelní i zadní strany, která bude zobrazovat finální stav po dodání výrobku.	1	230	0,2	0,2	1573	417	470							
27	Nerezová monolytická pracovní deska výdejní linky s plným pojezdem na tácy, povrchová úprava matný brus odolávající škrábancům po stolním nádobí a pracovním náčiní. Tloušťka nerez minimálně 2,5mm. Vrchní deska výdejní linky monolytická, bez šroubovaných spojů, bez svárů v jednom kuse. Hloubka výdejní linky maximálně 705mm, hloubka plného nerezového pojezdu min 320mm. Dodavatel zaměří přesně stavební otvor a nerezový pojezd bude umístěn do stavebního otvoru s tolerancí max 2mm v celkové délce. Dodavatel doručí s nabídkou objednateli vizualizaci provedení výdejní linky v fotorealistickém rozlišení v pohledu z čelní i zadní strany, která bude zobrazovat finální stav po dodání výrobku.	1				3493	1025								
28	Zásobník na přístroje nástěnný, 4x GN1/4-150	1				675	360								
29	Výdejní linka - nerezový neutrální stůl otevřený, z pohledu obsluhy 2x zásuvka nad sebou v bloku, celonerezové provedení, Čelní dekorové lamino krytí odsouhlasí objednatel ze vzorníku. Vrchní deska výdejní linky monolytická, bez šroubovaných spojů, bez svárů v jednom kuse. Hloubka výdejní linky maximálně 705 mm, hloubka plného nerezového pojezdu min 320 mm. Dodavatel doručí s nabídkou objednateli vizualizaci provedení výdejní linky v fotorealistickém rozlišení v pohledu z čelní i zadní strany, která bude zobrazovat finální stav po dodání výrobku.	1				400	705	900							
30	Chladicí podstavba, celonerezová, rozsah chlazení -2°C / 10°C, izolace z bezfreonové polyuretanové pěny, digitální ovládání s displejem, 2x zásuvka s hloubkou min 150 mm pro uložení GN s chlazenými saláty, uvnitř prostor s variabilním uložením roštových polic. Bez pracovní desky - sešroubováno s sousedícími pozicemi výdejní linky, umístěno pod monolytickou nerezovou deskou výdejní linky. Dodavatel doručí s nabídkou objednateli vizualizaci provedení výdejní linky v fotorealistickém rozlišení v pohledu z čelní i zadní strany, která bude zobrazovat finální stav po dodání výrobku.	1	230	0,28	0,28	500	705	860							
30a	Chladicí podstavba, celonerezová, rozsah chlazení -2°C / 10°C, izolace z bezfreonové polyuretanové pěny, digitální ovládání s displejem, 2x zásuvka s hloubkou min 150 mm pro uložení GN s chlazenými saláty, uvnitř prostor s variabilním uložením roštových polic. Bez pracovní desky - sešroubováno s sousedícími pozicemi výdejní linky, umístěno pod monolytickou nerezovou deskou výdejní linky. Dodavatel doručí s nabídkou objednateli vizualizaci provedení výdejní linky v fotorealistickém rozlišení v pohledu z čelní i zadní strany, která bude zobrazovat finální stav po dodání výrobku.	1	230	0,28	0,28	500	705	860							
31	Nerezová nástavba na sklenice	1				600	600	610							
32	Nerezová várnice na čaj s výpustným kohoutem, objem 20 litrů.	1	230	0,1	0,1	286	286	464							
33	Nerezový pracovní stůl skříňový s prostorem pro odpadkový koš a modulem šířky 600 mm s křídlovými dveřmi a dvěma policemi, pracovní deska tl. 40 mm, hygienický zadní a levý lem v= 100 mm, zaoblená přední hrana, hygienická přední okapnička 10 mm, nerezový sokl, jeklová konstrukce z profilů minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce 1,25 mm, Výška nožiček max 160 mm, korpus výšky min 700 mm. Korpus musí opticky navazovat na sousedící nerezové prvky. Sešroubovaný ostrým spojem s pozicí 30a a 35 bez spáry. Vizualizaci oddělení od výdejní linky dělící nerezovou příčkou se zaoblením r20 směrem k obsluze - výška nerezové příčky 400 mm z plechu tloušťky min 3 mm. Výklenek do směru okénka pro příjem špinavého nádobí - nutno doměřit přesně na stavbě. Výklenek bude mít boční lemy výšky 100mm se zaoblenou hodní hranou lemu ve výklenku. Výklenek ve směru k strážníkům bude mít hygienickou okapničku 10 mm. Přesah výklenku z okénka směrem do jídelny 50 mm. Doměrek - dodavatel přesně zaměří prostor, tak aby stůl byl umístěn v prostoru od stěny ke stěně s tolerancí mezery max 2 mm mezi stolem a stěnou.	1				2030	705	900							
34	Nerezový koš na kolečkách na odpadky nášlapný, objem 50l, celonerezové provedení. Víko je možno od koše tahem oddělit pro širší uplatnění v provozu.	1				380	380	605							
35	Nerezový pracovní stůl skříňový s prostorem na myčku, skříňkou na změkčovač. Modul s dřezem 500x500x250 mm s policí a křídlovými dveřmi s prostorem na umístění mycí chemie, pracovní deska tl. 40 mm, hygienický zadní a levý lem v= 100 mm, zaoblená přední hrana, hygienická přední okapnička 10 mm, nerezový sokl, jeklová konstrukce z profilů minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce 1,25 mm, Nohy zakryté nerezovým soklem. Výška nožiček max 160 mm, korpus výšky min 700 mm. Sešroubováno na tupo s pozicí č 33 bez viditelné spáry. Doměrek - dodavatel přesně zaměří prostor, tak aby stůl byl umístěn v prostoru od stěny ke stěně s tolerancí mezery max 2mm mezi stolem a stěnou.	1				1615	800	900							

[illegible]

[illegible]

82	Vídlíce na obracení 40 cm	1												
83	Kleště univerzální dl.30 cm	2												
84	Krájecí Deska bílá - výška 13 mm, 450x300 mm	2												
85	Teploměr vpichový digitální -50 až + 200 °C	3												
86	Porcovačka plastová 19 cm	1												
87	Nůž kuchafský 25 cm	2												
88	Nůž kuchafský 21 cm	2												
89	Nůž kuchafský 16 cm	2												
90	Nůž na pečivo 21 cm	2												
91	Doprava	1												
92	Montáž	1												

celkem el. - instalovaný příkon: Σ **64,44 67,3 kW**
současnost: 0,6