

vypracoval	Ing. Václav Nevřiva
	<div> <div> <div>projekce@prokitchen.cz</div> <div>www.prokitchen.cz</div> </div> <div>  <div> ProKitchen Minská 3104/34, 616 00 Brno </div> </div> </div>
investor	Gymnázium Brno-Bystrc, Vejrostova 1143/2, 635 00 Brno-Bystrc
název stavby	Rekonstrukce kuchyně při Gymnáziu Brno-Bystrc Vejrostova 1143/2, 635 00 Brno-Bystrc
název dokumentu	Gastrotechnologie - Výkaz výměr

číslo paré	
zakázka	23-019
datum	05/2023
stupeň	DPS
formát / měřítko	A4 / ---
číslo přílohy	201

[illegible]

205	Vozík na misky, vyhřívaný, 1 šachta		433x445x1038	ks	2	230	0,66						0,00 Kč	0,00 Kč
	vyhříváná pružinová šachta, 4 kolečka, z toho 2 s brzdou													
206	Vozík na plata a příbory	součást pol. 104	752x525x1250	ks	3								-	-
	Celonerezové provedení, 4 kolečka z toho 2 s brzdou, k uložení jídelních táců, s rámem k uložení GN s příbory													
207	Parapetní deska nerezová		4050x400	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
208	Chladicí vitrína samoobslužná		1000x630	ks	1	230	0,5						0,00 Kč	0,00 Kč
	Samoobslužná vitrína s odklápěcími dvířky z čelní i zadní strany. 2 etáže polic, rozsah teplot 2-10°C, chladivo R404A, ventilované chlazení, digitální řídicí termostat, LED osvětlení													
210	Výdejní stůl na nápoje		1800x700x900	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
211	Chladicí vana na saláty, 4xGN1/1		1456x688x636	ks	1	230	0,4						0,00 Kč	0,00 Kč
	nerezové provedení, vestavěný agregát, digitální termostat, rozsah teplot +2°C až +10°C, přesah pracovní desky přes parapet, výškově tsavitelné nohy, zemní šrouby na zadních nohách, chladivo R404A													
212	Parapetní deska nerezová		4050x400	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
	nerozový plech, celoplošně podlepený laminovanou deskou													
213	Stůl pojízdný		1000x650x900	ks	2								0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
214	Regál čtyřpolicový		1000x400x1800	ks	2								0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
215	Výřič na nápoje	stávající		ks	2	230	0,3			x		x	-	-
216	Várnice na nápoje	stávající		ks	1		0,8						-	-
217	Nádoba na vodu s ovocem	stávající		ks	2								-	-
218	Vozík na koše na skleničky	součást pol. 101		ks	2								-	-
	k uložení košů 500x500mm, celonerezové provedení, 4 kolečka z toho 2 s brzdou													
UDRŽOVÁNÍ														
251	Chladicí skříň		684x800x2010	ks	1	230	0,27						0,00 Kč	0,00 Kč
	Nerezové provedení. energetická třída A, klimatická třída 5, izolace 75mm, ventilované chlazení s výparník umístěným mimo chladicí komoru, automatické odmržování. Hygienické provedení, oblé vnitřní rohy, 20 vlisovaných vsunů na GN 2/1, rozteč vsuvů 55 mm, LCD digitální display, s programy a záznamem HACCP, chladivo R600a													
252	Udržovací vozík vyhřívaný		570x825x1460	ks	3	230	1,8						0,00 Kč	0,00 Kč

[illegible]

	viz. samostatný technický standard nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
503	Multifunkční pánev elektrická, 150l		1365x894x1078	ks	1	400	41			x		x	0,00 Kč	0,00 Kč
	viz.samostatný technický standard - příloha výkazu výměr													
504	Podlahový žlab	dodávka stavby	800x300	ks	1							x	-	-
505	Stůl se dvěma policemi		500x800x900	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standard nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
506	Kotel elektrický míchací, 300l		1080x1480x950	ks	1	400	47,2			x			0,00 Kč	0,00 Kč
	viz.samostatný technický standard - příloha výkazu výměr													
507	Podlahový žlab	dodávka stavby	800x300	ks	1							x	-	-
508	Stůl se dvěma policemi		500x800x900	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standard nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
509	Podlahový žlab	dodávka stavby	800x300	ks	1							x	-	-
510	Multifunkční pánev elektrická, 150l		1365x894x1078	ks	1	400	41			x		x	0,00 Kč	0,00 Kč
	viz.samostatný technický standard - příloha výkazu výměr													
511	Podstropní odsavač par	dodávka VZT	3500x2300	ks	1								-	-
512	Podlahový žlab štěrbinový	dodávka stavby	60x4000	ks	1							x	-	-
513	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													
514	Vozík zavázací do konvektomatu, 20xGN2/1	součást pol.515,516		ks	2								-	-
	Stojanový vozík do konvektomatu na 20xGN2/1, kopatibilní s pol. č. 515 a 516													
515	Konvektomat plynový, 20xGN2/1		1082x1052x1807	ks	1	230	2,2	80		x		x	0,00 Kč	0,00 Kč
	viz.samostatný technický standard - příloha výkazu výměr													
516	Konvektomat plynový, 20xGN2/1		1082x1052x1807	ks	1	230	2,2	80		x		x	0,00 Kč	0,00 Kč
	viz.samostatný technický standard - příloha výkazu výměr													
517	Nástěnný odsavač par	dodávka VZT	4900x1300	ks	1								-	-
518	Vozík zavázací do konvektomatu, 20xGN1/1	součást pol. 513		ks	1								-	-
	Stojanový vozík do konvektomatu na 20xGN1/1, kopatibilní s pol. č. 513													
521	Podstropní odsavač par	dodávka VZT	4300x2300	ks	1								-	-
522	Varný modul, 4 indukční zóny		1900x700x900	ks	1	400	14,5						0,00 Kč	0,00 Kč

[illegible]

[illegible]

	viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
702	Pracovní stůl s policí a zásuvkovým blokem		1675x700x900	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
703	Pracovní stůl s policí a dřezem		1500x700x900	ks	1				x	x	x		0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
705	Chladicí skříň		684x800x2010	ks	1	230	0,27						0,00 Kč	0,00 Kč
	Nerezové provedení. energetická třída A, klimatická třída S, izolace 75mm, ventilované chlazení s výparník umístěným mimo chladicí komoru, automatické odmrazování. Hygienické provedení, oblé vnitřní rohy, 20 vlisovaných vsunů na GN 2/1, rozteč vsuvů 55 mm, LCD digitální display, s programy a záznamem HACCP, chladivo R600a													
706	Regál čtyřpolicový		1100x600x1800	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
707	Buben se svinovací hadicí			ks	1				x	x			0,00 Kč	0,00 Kč
	samonavíjecí buben, délka hadice 20m, připojení na vodu 1/2", materiál nerez, NBR, tlak vody 10bar, vč. vodní rozprašovací pistole													
708	Podlahový žlab štěrbinový	dodávka stavby	60x4000	ks	1						x		-	-
PŘÍPRAVA SVAČINEK														
801	Gril na panini		614x433x186	ks	1	400	6						0,00 Kč	0,00 Kč
	celonerezové provedení, grilovací deska z ocelové slitiny s vysokou tepelnou vodivostí, kontrolka chodu a vyhřátí, síťový vypínač, rýhovaná horní i spodní deska													
802	Pracovní stůl se spodní policí		1500x700x900	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
803	Pracovní stůl s policí a zásuvkovým blokem		1450x700x900	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
EXPEDICE														
831	Výlevka kombinovaná s umyvadlem		500x700x900	ks	1				x	x	x		0,00 Kč	0,00 Kč
	nerezové provedení													
832	Pracovní stůl s policí a zásuvkovým blokem		1600x700x900	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
833	Police nástěnná, 2 etáže		1600x300x700	ks	2								0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
834	Pracovní stůl s policí a zásuvkovým blokem		1600x700x900	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
835	Váha můstková		360x580x765	ks	1	230	0,005						0,00 Kč	0,00 Kč

	váživost: 30/60 (dielek 10/20) rozměr vážní plochy: 360 x 460 mm provedení: vážní plocha – nerez, konstrukce – ocel krytí proti vodě a prachu: IP-54 certifikace: pro obchodní vážení - ES ověření displej: LCD napájení: AC 230V přes adaptér alternativní napájení: vestavěný akumulátor komunikace: RS-232 hmotnost váhy: cca 15 kg													
PŘÍPRAVA TĚSTA														
851	Pracovní stůl s dřezem viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		1300x700x900	ks	1					x	x	x	0,00 Kč	0,00 Kč
852	Skříňka nástěnná viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		100x300x700	ks	2								0,00 Kč	0,00 Kč
853	Pracovní stůl viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		2000x300x700	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
854	Váha stolní rozměr vážící plochy 230x190 mm, krytí IP-54, LCD displej, váživost 20kg, rozlišení 10g			ks	5	230	0,005						0,00 Kč	0,00 Kč
855	Pracovní stůl s policí a dřevěnou pracovní deskou, pojízdný viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		1400x650x900	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
856	Dělička těsta Kompletní repas stávajícího zařízení - převodovka, motor, náplně, lak	stávající-repas		ks	1	400	1,078						0,00 Kč	0,00 Kč
857	Regál čtyřpolicový viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		1250x600x1800	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
858	Univerzální kuchyňský robot Kompletní repas stávajícího zařízení - převodovka, motor, náplně, lak	stávající-repas		ks	1	400	2,25						0,00 Kč	0,00 Kč
859	Hnětač těsta	stávající		ks	1	400	0,6						-	-
860	Pracovní stůl pojízdný viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		1400x650x900	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
CHLADICÍ BOX OVOCE														
901	Konstrukce chladicího boxu PUR panely, lišty - bez chladicí technologie		2780x3480x2200	ks	1							x	0,00 Kč	0,00 Kč
902	Regál čtyřpolicový viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		1150x600x1800	ks	3								0,00 Kč	0,00 Kč
903	Regál čtyřpolicový viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		950x600x1800	ks	2								0,00 Kč	0,00 Kč
CHLADICÍ BOX MASO														

905	Konstrukce chladicího boxu		2330x2930x2200	ks	1							x	0,00 Kč	0,00 Kč	
	PUR panely, lišty - bez chladicí technologie														
906	Regál čtyřpolicový		966x600x1800	ks	3								0,00 Kč	0,00 Kč	
	viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr														
MRAZICÍ BOX MASO															
907	Konstrukce mrazicího boxu		2250x2250x2200	ks	1							x	0,00 Kč	0,00 Kč	
	PUR panely, lišty - bez chladicí technologie														
902	Regál čtyřpolicový		1095x600x1800	ks	2								0,00 Kč	0,00 Kč	
	viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr														
CHLADICÍ BOX POTRAVINY															
909	Konstrukce chladicího boxu		3080x2330x2200	ks	1							x	0,00 Kč	0,00 Kč	
	PUR panely, lišty - bez chladicí technologie														
910	Regál čtyřpolicový		1025x600x1800	ks	3								0,00 Kč	0,00 Kč	
	viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr														
911	Regál čtyřpolicový		850x600x1800	ks	2								0,00 Kč	0,00 Kč	
	viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr														
MYTÍ A SKLAD TERMOPORTŮ															
951	Mycí stůl se dvěma dřezy	stávající	1600x700x900	ks	1						x	x	x	-	-
952	Regál čtyřpolicový		1660x600x1800	ks	2									0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr														
DENNÍ SKLAD															
971	Chladicí skříň		684x800x2010	ks	1	230	0,27						0,00 Kč	0,00 Kč	
	Nerezové provedení. energetická třída A, klimatická třída 5, izolace 75mm, ventilované chlazení s výparník umístěným mimo chladicí komoru, automatické odmrazování. Hygienické provedení, oblé vnitřní rohy, 20 vlisovaných vsunů na GN 2/1, rozteč vsuvů 55 mm, LCD digitální display, s programy a záznamem HACCP, chladio R600a														
971	Chladicí skříň		684x800x2010	ks	1	230	0,27						0,00 Kč	0,00 Kč	
	Nerezové provedení. energetická třída A, klimatická třída 5, izolace 75mm, ventilované chlazení s výparník umístěným mimo chladicí komoru, automatické odmrazování. Hygienické provedení, oblé vnitřní rohy, 20 vlisovaných vsunů na GN 2/1, rozteč vsuvů 55 mm, LCD digitální display, s programy a záznamem HACCP, chladio R600a														
DOPRAVA A MONTÁŽ ZAŘÍZENÍ															

SAMOSTATNÝ TECHNICKÝ STANDART VYBRANÉ TECHNOLOGIE

Nabízené zařízení musí splňovat minimálně následující technické požadavky:

Pozice: 101 – Řemenový dopravník

Základní funkce:

Dopravníkový pás určený ke sběru použitého nádobí na podnosech z jídelny.

Technický popis:

Celonerezové provedení konstrukce

Transportní výška 915 mm

Pro velikost podnosů 530x370 mm – euronorm

Tvar dopravníkového stolu s vanou o výšce hrany 50 mm a dvojicí unášecích lan

Délka dopravníku v části jídelny cca 9000 mm

Zatáčka 90° s mezipohonem

Délka dopravníku směrem do umývárny cca 3000 mm

Zatáčka 90° s mezipohonem

Délka dopravníku v části umývárny cca 500 mm zakončená automatickým stohováním táců do vozíků

Mechanický výškový omezovač průjezdu, nastavitelný dle výšky podnosu

STOP tlačítko obslužné z umývárny

STOP tlačítko obslužné z jídelny

Napětí 400 V, jističní 40 A

Rychlost sběrného pásu seřiditelná v rozmezí 10-20 táců/min.

Pozice: 104 – Tunelový mycí automat s rekuperací tepla

Základní funkce stroje:

Průběžný mycí pásový automat vhodný pro mytí talířů, misek, příborů, sklenic, táců a dalších předmětů používaných v jídelně

Technický popis:

Elektrické provedení, napětí 400 V, instalovaný příkon 34 kW +/-10%

Přímé napojení na studenou vodu změkčenou

Centrální napojení na odpad

Směr posuvu pásu levo-pravý

min. 3 aktivní mycí tanky

min. dvojitý oplach (dva tlakově nezávislé okruhy)

sušící zóna s vlastním topným registrem a ventilátorem o délce min. 1100 mm

rychlost posuvu pásu min. 1,35 m/min. při dodržení 2 min. kontaktního času (DIN 10534)

výkon stroje min. 3000 talířů/hod. při dodržení 2 min. kontaktního času (DIN 10534), referenční talíř o průměru 24 cm

průjezdná výška 510 mm s tolerancí +/-10%

průjezdná šířka 550 mm s tolerancí +/-10%

min. délka aktivní mycí zóny 2500 mm

min. délka zakládací zóny 1200 mm

min. délka výjezdu 1000 mm

celková délka stroje max. 6000 mm (limitováno prostorem umývárny)

Unášecí pás vhodný pro dané myté předměty s osovým odstupem prstů min. 52 mm a výškou min. 60 mm, vč. příčných výtuh pro uložení nosných košů nebo jiných, větších předmětů, např. gastronomických

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 tankách, záznam teplot sušení

Konstrukce:

Koncepce mycího stroje nevyžadující samostatné odsávání výstupního, odpadního, vzduchu bez agregátu s chladičem, výparníkem a kompresorem.

Rekuperace využívající zbytkovou energii z výstupního vzduchu

Čerpadla aktivních tanků musí být v provedení CNS s diagnostickou ochranou proti zkratu v případě vniknutí vlhkosti

Mycí stroj v CNS provedení, dvouplášťové vč. zvukové a tepelné izolace

Vícestupňová filtrace mycího roztoku

Mycí tanky bezešvé se šikmým dnem

Každý aktivní tank se samostatným čerpadlem na vypuštění náplně tanku

Mycí a oplachová ramena CNS v blocích

Ekonomika provozu:

Spotřeba energie při plném výkonu stroje max. 25 kW

množství výstupního, odpadního vzduchu vysávaného z rekuperace max. 140m³/hod. provozu

s tolerancí +/-10%

spotřeba oplachové vody a vody nutné k regeneraci mycích tanků při plném výkonu stroje max. 170 lt./hod.

Příslušenství:

Uchazeč ve své nabídce předloží technický list mycího stroje, vydaný výrobcem, z kterého lze vyčíst min. následující parametry nabízeného stroje (může být v AJ nebo NJ): rozměry celkové a rozměry jednotlivých sekcí stroje, instalovaný příkon, spotřeba vody, typická spotřeba energie, množství vysávaného vzduchu a jeho teplota, výkon stroje dle DIN 10534.

Pol. 301 – Šokový zchlazovač, 12xGN1/1

Základní funkce:

Šokové zchlazování, zmrazování potravin (jídla)

Technický popis:

Napětí 400 V

Příkon max. 4 kW

Max. půdorysný rozměr 800x800 mm

Kapacita: 12x GN 1/1-65 mm

Zchladí minimálně 35 kg v jednom cyklu do 90 min

Zmrazí minimálně 22 kg v jednom cyklu do 240 min

Teplotní sonda s vyhříváním

Izolace minimálně 60 mm

Samouzavírací dveře s kotvením pantů na pravé straně a madlem po celé délce dveří

Celonerezová komora v hygienickém provedení pro snadné čištění

Jednoduché ovládání pomocí dotykového displeje

Pol. 405 – Mycí stroj granulový

Základní funkce stroje:

Mycí stroj vhodný na mytí jakéhokoliv provozního nádobí, myje zcela zasklé nepředmyté nebo neodmočené nádobí kombinací vody, detergentů a plastových granulí

Technický popis:

Průchozí provedení s automatickým zdvihem kapoty umožňující plnění zepředu, zleva nebo zprava
Nejdelší mycí cyklus min. 320 s

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 plastové granule těžší než voda v ekologickém provedení (biologicky odbouratelné)

Max. půdorysný rozměr: 900x1050 mm

Napětí 400 V, instalovaný příkon 18 kW +/-10%

Příslušenství:

2x základní mycí koš vhodný pro mytí gastronomických

Sběrná nádrž na granule

Držák na misky a hrnce s integrovaným držákem na naběračky

Koš na mytí hrnců

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

Pol. 503, 510 – Multifunkční pánev elektrická, 150l

Základní funkce stroje:

elektrické multifunkční zařízení vhodné pro vaření, dušení, smažení, restování, grilování s možností použití varných a fritovacích košů s automatickým zdvihem.

Technický popis:

kapacita min. 150 lt., vložení 3x GN 1/1

rozměr: šířka stroje 1250 mm (+/-10%)

maximální hmotnost stroje 350 kg

instalovaný příkon 40 kW (+/-10%)

rychlost ohřevu dna pánve z pokojové teploty na 200°C do 2,5 min.

pracovní rozsah teplot 30-250°C

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 měřícími body vč. magnetického držáku ve víku pánve

automatické napouštění vody s přesností na 1 lt.

internetové připojení na vzdálenou aplikaci pro servisní i uživatelský přístup

integrováný WIFI modul bez externí antény

možnost použití košů na vaření a smažení s automatickým zdvihem, časově nastavitelný

Energetická účinnost:

Spotřeba energie na 1 fritovací cyklus dle normy DIN 18873-5:2012-06 maximálně 3 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

Příslušenství:

Podestavba se 4 nohami

rameno pro automatický zdvih košů

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

Pozice: 506 – Kotel elektrický míchací, 300l

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 45 kW +/-5%

Půdorysný rozměr 1500x1000 +/- 10%

Užitný objem varné nádoby 300 litrů +/- 10%

Systém montáže do podlahy

Programy pro automatické mytí pomocí mycích tablet

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 umístěný v blízkosti ovládacího panelu pro snadnou vizuální kontrolu

Víko plastové, zaručující kvalitní izolaci a bezpečnou dotykovou teplotu, vyvážené s ergonomickým madlem, s možností plnění i při zavřeném stavu přes otvor s mřížkou

Součástí víka je LED osvětlení varného prostoru

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 dcl

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

Nastavení otáček míchání v rozmezí od 5 do 155 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 s vlastním pohonem kartáče pro snadné čištění

Položka 513 – Konvektomat plynový, 20xGN1/1

Základní funkce stroje:

Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování

Technický popis:

bojlerový vyvíječ páry

Celkový instalovaný příkon 40 kW +/-10%

Kapacita: možnost vložení 20x GN 1/1 nebo 40x GN ½

Maximální půdorysný rozměr: 900(šířka)x850(hloubka) mm

Max. výška horního zásuvu 1600 mm

Automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství pomocí tablet

na mytí a oplachování, program krátkého mytí s tabletami max. do 15 min.
Stroj používá na mytí chemické, ekologické tablety bez fosfátů a fosforu
Teplotní rozsah: 30 až 300°C
Regulace vlhkosti s přesností na 1%
Min. tři nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti
odtah přebytečných par a vlhkosti min. 100 lt./vteřinu
min. šestibodová teplotní sonda
integrováná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku
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
Funkce rychlého zchlazení varné komory
Stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, zabarvení a vlhkost pro dosažení nastaveného cíle

Energetická účinnost:

Spotřeba energie v kombinovaném režimu dle normy DIN 18873-1:2012-12 maximálně 8 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

Ovládací panel:

Ovládání pomocí barevného dotykového displeje
zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace
Zobrazení spotřeby energie
WiFi připojení bez externí antény

Příslušenství:

Originální zavážecí vozík s 20-ti zásuvy na GN 1/1
Uchazeč ve své nabídce doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji, servisu a zaškolení obsluhy nabízeného stroje.

Pol. 515, 516 – Konvektomat plynový, 20xGN2/1

Základní funkce stroje:

Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování

Technický popis:

bojlerový vyvíječ páry
Celkový instalovaný plynový příkon 75 kW +/-10%
Elektrické připojení 230 V, příkon max. 2,5 kW
Kapacita: možnost vložení 20x GN 2/1 nebo 40x GN 1/1
Maximální půdorysný rozměr: 1100(šířka)x1150(hloubka)x1820(výška) mm
Max. výška horního zásuvu 1600 mm
Automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství pomocí tablet
na mytí a oplachování, program krátkého mytí s tabletami max. do 15 min.
Stroj používá na mytí chemické, ekologické tablety bez fosfátů a fosforu
Teplotní rozsah: 30 až 300°C
Regulace vlhkosti s přesností na 1%
min. tři nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti
odtah přebytečných par a vlhkosti min. 100 lt./vteřinu
individuální programování času pro jednotlivé vsuny
min. šestibodová teplotní sonda
integrováná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku
LED osvětlení vnitřního prostoru

Dvířka s trojitým sklem odvětraným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění
Max. dotyková teplota dvířek 75°C
Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
Funkce rychlého zchlazení varné komory
Stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, zabarvení a vlhkost pro dosažení nastaveného cíle

Energetická účinnost:

Spotřeba energie v kombinovaném režimu dle normy DIN 18873-1:2012-12 maximálně 17 kWh.
Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

Ovládací panel:

Ovládání pomocí barevného dotykového displeje
zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace
WiFi připojení bez externí antény

Příslušenství:

1 ks originálního zavážecího vozíku s 20-ti zásuvy na GN 2/1
Uchazeč doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji a servisu nabízeného zařízení

Pol. 527 – Multifunkční varný kotel elektrický

Základní funkce stroje:

elektrické multifunkční zařízení vhodné pro vaření, jemné vaření, vaření delta T, dušení, smažení, restování, grilování, udržování

Technický popis:

Objem min. 170 litrů
Možnost vložení 3x GN 1/1 vedle sebe
max. půdorysný rozměr: 1400x900 mm
instalovaný příkon 35 kW (+/-10%)
pracovní rozsah teplot 50-250°C
integrováná samonavíjecí sprcha
elektrická zásuvka 230 V pro připojení ručních přístrojů (např. ponorný mixér)
asistent mytí s konečnou fází sušení
teplotní sonda
automatické napouštění vody s přesností na 1 lt.
ovládání pomocí barevného dotykového TFT displeje o úhlopříčce min. 7“
možnost vytváření a ukládání receptů
centrální STOP tlačítko
elektronické řízení provozu zařízení
USB port pro aktualizaci softwaru
celonerezová rámová konstrukce
celonerezová nesklopná vana z materiálu AISI 316F1 o síle dna minimálně 10 mm
boční stěny varné nádoby o síle minimálně 3 mm
nerezový výpustný ventil pokrmu 2“ z AISI 316 s plynulou regulací výtoku
krycí plechy o síle minimálně 2 mm
víko izolované, dvouplošné s těsněním
horní deska s prolisem a přepadem napojeným přímo na odpad v bezspárovém provedení o síle min. 2,5 mm
elektromechanické vypouštění odpadní vody z varné nádoby přímo do odpadu

Energetická účinnost:

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

Maximální čas zavaření min. vsázky 150l vody dle DIN 18873-5:2016-02 max. 35 min - doložit prohlášení výrobce.

Příslušenství:

Síto odpadu pro vypouštění odpadní vody s měrkou

Síto výpustního ventilu pro vypouštění vařených potravin

3 ks roštu na dno pánve

Velká špachtle

Děrovaná lopata

Plná lopata

Stěrka na čištění

3 ks děrované vložky GN 1/1 se sklopnými držadly

Sada kartáčů pro čištění a údržbu

Pol. 528, 532 – Multifunkční varný kotel elektrický

Základní funkce stroje:

Vaření, jemné vaření – mléčné produkty, sous-vide, vaření delta T, vaření v páře, grilování, restování, smažení a udržování

Technický popis:

Užitná kapacita min. 100l

Možnost vložení min. 2xGN 1/1 vedle sebe

Rozměr dna: 660 x 600 mm s tolerancí 5%

Hloubka vany max.: 310 mm

Celkový max. půdorysný rozměr: 1200x900 mm

Celkový instalovaný příkon max.: 30 kW

Napětí: 3N AC 400V

Přímé napojení na studenou vodu

Odpad vody DN 50

Pracovní teplota: 50-250°C

Ovládací panel:

Ovládání pomocí dotykového TFT displeje

stroj řízen mikroprocesorem

automatické napouštění vody do nádoby s přesností na 1 lt.

teplotní sonda

Konstrukce:

celonerezová rámová konstrukce

celonerezová nesklopná vana z materiálu AISI 316F1 o síle dna min. 10 mm

nerezový výpustný ventil pokrmu 2" z AISI 316 s plynulou regulací výtoku

boční stěny varné nádoby o síle min. 3 mm

krycí plechy o tl. 2mm

elektromechanické vypouštění odpadní vody z varné nádoby přímo do odpadu

víko izolované, dvouplášťové s těsněním

horní deska s prolisem a přepadem napojeným přímo na odpad v bezspárovém provedení o tl. 2,5 mm

Energetická účinnost:

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

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

Základní vybavení:

integrováná zásuvka 230 V pro připojení pomocných spotřebičů

integrováná samonavíjecí sprcha

asistent mytí s konečnou fází sušení

Příslušenství:

síto odpadu pro vypouštění odpadní vody s měrkou

síto výpustného ventilu pro vypouštění vařených potravin

2 ks roštu na dno pánve

špachtle velká

lopata děrovaná

lopata plná

stěrka na čištění

2x děrovaná vložka GN 1/1 se klopnými držadly

sada kartáčů pro čištění a údržbu

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 standartní 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. Standartní 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 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 výtuhami.

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 (oplechováním), 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:



