

## **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, jistič 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. dvojité 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 vysálaného z rekuperace max. 140m<sup>3</sup>/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 vysálaného 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 zaschlé 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 gastronomií  
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  
integrovaná samonavíjecí sprcha  
ovládání pomocí dotykového displeje s min. 6-ti druhy automatizovaného provozu v ČJ vč. integrované nápovědy (návodu k obsluze)  
manuální ovládání se třemi druhy provozu – grilování, vaření, fritování  
motorické vyklápění pánve  
teplotní sonda s min. 6ti měřícími body vč. magnetického držáku ve víku pánve  
automatické napouštění vody s přesností na 1 lt.  
internetové připojení na vzdálenou aplikaci pro servisní i uživatelský přístup  
integrovaný 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:**

Podstavba 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 odvětrávaným 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, dvouplášťové s těsněním  
horní deska s prolisem a přepadem napojeným přímo na odpad v bezesparovém 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 bezesparovém 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 bezespárovým provedením, bez možného vizuálního zjištění místa svaru. Pracovní stoly s dřezy jsou opatřeny zákrytem. Umístění dřezu dle výkresu.

- Pracovní desky tvoří s podnožím kompaktní celek.

**Zásuvky a dvířka:**

- Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.

- Zásuvky jsou uchyceny na celonerezových plno výsuvných kuličkových výsuvech. V provedení pro vložení GN.

- Dvířka jsou osazena na celonerezovém kování s tlumením.

- Čela zásuvek a dvířek jsou opatřeny profilovaným ohýbaným madlem pro snazší uchopení.

- Zásuvky mohou být uspořádány do bloku, mohou být umístěny samostatně, nebo vedle sebe pod pracovní deskou.

**Police:**



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

#### Nerezové stoly, regály, apod.:

- Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.
- Nerezové stoly tvoří kompaktní celek s nerezovou pracovní deskou a podnožím. 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:



