

ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT	Ing. Lukáš Večeřa	RAZÍTKO, PODPIS	
OBJEDNATEL	Mateřská škola speciální, základní škola speciální a praktická škola Elpis Brno, příspěvková organizace, Koperníkova 803/2, 615 00 Brno		
ZHOTOVITEL	P.P. Architects s.r.o. Slovinská 693/29, 612 00 Brno		
NÁZEV AKCE	Modernizace stravovacího provozu při Mateřské škole speciální, základní škole speciální a praktické škole ELPIS Brno, p. o.	DATUM	05/2023
ČÁST		STUPEŇ	DPS
		ČÍSLO PARÉ	
	D.1.4 TECHNIKA PROSTŘEDÍ STAVEB		
ZPRACOVATEL ČÁSTI	ProKitchen s.r.o., Minská 3104/34, Brno - Žabovřesky	OZN. OBJEKTU	PROJEKTOVÁ ČÁST
VYPRACOVAL	Ing. Václav Nevřiva	SO 01	D.1.4
1)	GASTRO TECHNOLOGIE		
NÁZEV VÝKRESU	VÝKAZ VÝMĚR	MĚŘÍTKO	ČÍSLO PŘÍLOHY
		---	21

Položka č.:	Název a popis:	Typ:	Rozměr v mm:	MJ:	Počet ks:	Napětí: (V)	Příkon: [kW]	Připojení plyn :	Připojení ZTI:				Cena za	Cena celkem bez DPH:
								Příkon: [kW]	Upravená voda	Studená voda	Teplá voda	Odpad	MJ bez DPH:	
SKLADOVÁNÍ														
101	Regál čtyřpolicový viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		1150x600x1800	ks	2								0,00 Kč	0,00 Kč
102	Regál čtyřpolicový viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		1450x600x1800	ks	2								0,00 Kč	0,00 Kč
103	Regál čtyřpolicový viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		1200x600x1800	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
104	Chladicí skříň na přepravky 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, chladiivo R600a		684x800x2040	ks	2	230	0,27						0,00 Kč	0,00 Kč
105	Mrazicí skříň CNS provedení AISI 304, Vlisované zásuvy na GN 2/1, 20 zásuvů s roztečí 55 mm, hygienické provedení, oblé vnitřní rohy, výparník umístěn mimo chladicí komoru, automatické odmrazování. Spotřeba energie v provozu max. 4,4kwh/den. jednodveřové provedení s nerezovým madlem s automatickým dovíráním, Polyuretanová izolace v bocích 70 mm, záda 50 mm a dveře 60 mm, elektronický ovládací panel s programy a záznamem HACCP, klimatická třída až do +43°C Pracovní teplota nastavitelná od -15°C až do -22°C Chladiivo R404A		700x830x2120	ks	2	230	1,5						0,00 Kč	0,00 Kč
HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY														
201	Pracovní stůl s dřezem, zásuvkovým blokem a prolisem pracovní desky viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		1400x700x900	ks	1					x	x	x	0,00 Kč	0,00 Kč
201.1	Vodovodní baterie se sprchou keramické ventily, držák na stěnu průměr montážního otvoru 32 mm			ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
202	Podlahová vpust	dodávka stavby	100x100	ks	1							x	-	-
203	Podlahový žlab	dodávka stavby	700x300	ks	1							x	-	-
204	Škrabka brambor a kořenové zeleniny		780x880x1000	ks	1	400	1,1			x		x	0,00 Kč	0,00 Kč

[illegible]

	viz. samostatný technický standard nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
502	Mlýnek na maso		290x450x520	ks	1	230	1,47						0,00 Kč	0,00 Kč
	Celonerezové provedení, šnekový pohon, ovládací prvky chráněny krytím IP 54, mlecí hlava - 1x nůž, 1x šajba, připojení na 230V, ventilovaný motor pro nepřetržitý provoz													
503	Pracovní stůl s dřezem a zásuvkovým blokem viz. samostatný technický standard nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		1350x700x900	ks	1					x	x	x	0,00 Kč	0,00 Kč
VARNA														
601	Konvektomat elektrický, 10xGN1/1	stávající	850x775x1014	ks	1	400	18,9			x		x	-	-
601.1	Podstavec pod konvektomat	stávající		ks	1								-	-
602	Nástěnný odsavač par	dodávka VZT	3000x1100x	ks	1								-	-
603	Podlahová vpust	dodávka stavby	100x100	ks	3							x	-	-
604	Podstropní odsavač par	dodávka VZT	2400x1200	ks	1								-	-
605	Sporák plynový, 4 hořáky		800x920x250	ks	1		25						0,00 Kč	0,00 Kč
	Sporák se 4 hořáky, celonerezové provedení z AISI 304, tloušťka plechu horní desky 3mm, nerezová podestavba se spodní policí, 4 výškově nastavitelné nohy													
605.1	Napouštěcí ramínko v=700mm			ks	1					x			0,00 Kč	0,00 Kč
606	Holdmaker	stávající	430x660x430	ks	1	230	1,06						-	-
607	Pracovní stůl s policí viz. Samostatný technický standard nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		1400x920x900	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
611	Multifunkční pánev elektrická, 100l viz.samostatný technický standard - příloha výkazu výměr		1030894x1078	ks	1	400	27			x		x	0,00 Kč	0,00 Kč
612	Podstropní odsavač par	dodávka VZT	2400x1200	ks	1								-	-
613	Podlahová žlab	dodávka stavby	800x300	ks	1							x	-	-
614	Podlahová žlab	dodávka stavby	800x500	ks	1							x	-	-
615	Míchací kotel elektrický, 50l viz.samostatný technický standard - příloha výkazu výměr			ks	1	400	15			x			0,00 Kč	0,00 Kč
PŘÍPRAVA TĚSTA														
701	Univerzální kuchyňský robot objem nádoby 30l, volitelně 3 rychlosti, ochranný nerezový kryt s násypným otvorem, robustní konstrukce, časovač, mechanický zdvih nádoby, total stop, součástí zařízení je metla, hák, míchač a manipulační vozík kotlíku		570x670x1160	ks	1	400	0,75						0,00 Kč	0,00 Kč

702	Police nástěnná viz. Samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		700x400x700	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
703	Stůl s dřezem viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		500x700x900	ks	1				x	x	x		0,00 Kč	0,00 Kč
704	Pracovní stůl s policí a dřevěnou pracovní deskou viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		1375x700x900	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
705	Regál čtyřpolicový viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		700x700x1800	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
MYTÍ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ														
801	Mycí stůl se dvěma dřezy viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		1800x700x900	ks	1				x	x	x		0,00 Kč	0,00 Kč
801.1	Sprcha pro předmytí nádobí keramické ventily, držák na stěnu průměr montážního otvoru 32 mm			ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
802	Nástěnný odsavač par dodávka VZT			ks	1								-	-
803	Mycí stroj na provozní nádobí viz. samostatný technický standart - příloha výkazu výměr		1030x895x1785	ks	1	400	14,7		x		x		0,00 Kč	0,00 Kč
804	Úpravna vody Plně automatické objemové řízené změkčovací zařízení. Bypass pro mixování upravené a neupravené vody, vstup/výstup 3/4", připojení odpadu 1/2", připojení sání soli 3/8", teplota vody max 43°.			ks	1	230	0,01						0,00 Kč	0,00 Kč
805	Regál čtyřpolicový viz. samostatný technický standart nerezového nábytku - příloha výkazu výměr		900x700x1800	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
DOPRAVA A MONTÁŽ ZAŘÍZENÍ														
XXX	Demontáž a likvidace stávajícího zařízení			ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
XXX	Doprava zařízení na místo určení			ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
XXX	Rozmístění technologie dle projektové dokumentace			ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
XXX	Montáž zařízení dle pokynů stanovených výrobcem			ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
XXX	Revize instalovaného zařízení			ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
XXX	Zaškolení obsluhy			ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
Celkový investiční náklad z veřejně dostupných zdrojů bez DPH													0,00 Kč	

SAMOSTATNÝ TECHNICKÝ STANDART VYBRANÉ TECHNOLOGIE

Nabízené zařízení musí splňovat minimálně následující technické požadavky:

Položka č.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 1000 mm (+/-10%)

maximální hmotnost stroje 250 kg

instalovaný příkon 25 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

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 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

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 15 kW +/-5%

Rozměr: 1050x850x900 mm +/-5%

Užitný objem varné nádoby 50 litrů +/- 10%

Systém montáže do podlahy

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 s bezpečnou dotykovou teplotou, vyvážené s ergonomickým madlem, s možností plnění i při zavřeném stavu skrze otvor s mřížkou.

Součástí víka je LED osvětlení vnitřního 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 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 předními výklopnými dvířky

Nejdelší mycí cyklus min. 300 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 bojleru, připojení na studenou vodu.

Mycí stroj používá pro mytí plastové granule těžší než voda v ekologickém provedení (biologicky odbouratelné)

Půdorysný rozměr: 900x950 mm +/-10%

Napětí 400 V, instalovaný příkon 15 kW +/-10%

Příslušenství:

2x základní mycí koš vhodný pro mytí gastronádob

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.

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 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:

