

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š x H x V) [mm]				230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Plyn [kW]	Plyn celk. [kW]	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
							zás.	p. p.	zás.	p. p.									
	Pokyny pro vyplnění výkazu výměr uchazeče o dodávku technologie gastro:																		
	Ve výkazu výměr bude vyplněna cena bez DPH a typ nabízeného zařízení pro snadnou identifikaci a kontrolu nabídky.																		
	K pozicím 1 - 5, 20 a 21 v 12 - Kuchyni a k pozici 4 v 13 - Mytí provozního nádobí a k pozici 4 v 14 - Mytí stolního nádobí bude doložen technický nebo katalogový list výrobku pro snadnou identifikaci a kontrolu nabídky.																		
	Úroveň nabízených zařízení musí odpovídat popisu ve výkazu výměr nebo musí mít vyšší úroveň. Nižší úroveň se nepřipouští.																		
	U vybraných zařízení jsou uvedeny u některých parametrů možné tolerance (od+do, min., max., ± od střední hodnoty. Tyto tolerance je nutno dodržet.																		
	U ostatních zařízení u nichž není předepsaná tolerance (stolní spotřebiče, chl.skríně, atd..) budou uznány parametry v toleranci ± 10% od uvedené hodnoty. Týká se rozměrů, objemu i příkonu.																		
	Přesné rozměry nerezových neutrálních prvků - nutno doměřit dle skutečné stavby. Uváděné rozměry jsou v mm (š. x hl. x v.)																		
1. NP																			
01 – Přijem																			
-	Ponecháno stávající vybavení																		
02 – Prádelna																			
-	Ponecháno stávající vybavení																		
03 – Chodba																			
1	Podlahový nerezový žlab s roštem vč. sifonu	1	1000	600	200													DN100	
2	Skladový regál třípolicový	1	1000	450	1800														
3	Směšovací baterie s vývodem na hadici	1													DN 15	DN 15			
04 – Hrubá příprava zeleniny																			
-	Ponecháno stávající vybavení																		
05 – Chladicí box																			
-	Ponecháno stávající vybavení																		
06 – Suchý sklad																			
-	Ponecháno stávající vybavení																		
07 – Sklad chlazených surovin																			
-	Ponecháno stávající vybavení																		
08 – Denní místnost																			
-	Ponecháno stávající vybavení																		
09 – Šatna																			
-	Ponecháno stávající vybavení																		
10 – Koupelna																			
-	Ponecháno stávající vybavení																		
11 – WC																			
-	Ponecháno stávající vybavení																		

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) [mm]			230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Plyn [kW]	Plyn celk. [kW]	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
						zás.	p. p.	zás.	p. p.									
12 – Kuchyň, výdej jídel																		
1	Plynový varný kotel s kruhovou vložkou nesklopný, nepřímý ohřev, objem 100 (96) l, nerez sokl	1	900	920	900		0,5			0,5	22	22	DN20	DN15	DN15	DN15		Napojení změkčené vody ze změkčovače (poz. 15) provede stavba
	Automatické dopouštění duplikátoru. Nerez sokl s hygienickým vodotěsným a nečistotám odolným bezespárovým zámkovým systémem propojitelným s ostatními sousedními spotřebiči varného bloku; Stupeň zabezpečení: IPX5; Celkové rozměry Š × H × V: 900+1000 × 900+950 × 900 mm; Celkový příkon (plyn): 20+24 kW, napětí: 230 V-1 Nac~ 50/60 Hz 0,5 kW elektrický; Nominální kapacita: 100 l; Efektivní kapacita: 96 ±10%; Provedení: obložení v nerezové oceli (AISI 304); Opláštění min. 2 mm v nerezové oceli (AISI 304), velké snadno čistitelné 3D rohy; Sloučenina dna kotle z chromniklové oceli (AISI 316) obohacená molybdenem svařovaná bez viditelných spojů se všemi stěnami kotle z nerezové oceli (AISI 304) s nepřilnavým vyhlazeným povrchem; Hermetický uzavřený systém vytápění s pracovním tlakem max. 0,5 bar (50 kPa) v duplikátoru; Vyvážené, dvouplášťové víko z nerez. oceli (AISI 304) svařované bez viditelného spoje a parní těsnosti; Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304); Zařízení: Regulace teploty varného obsahu od cca 30 ° C do 100 ° C přes elektromechanické termostaty; Vysoce účinné hořáky z nerezové oceli; Automatické plnění vodou dvojitého pláště přes elektroventil; Automatická regulace tlaku tlakovým spínačem; Servis se provádí z přední části přístroje bez nutnosti vysunutí kotle z varného bloku; Bezpečnostní termostat; Vypouštěcí kohout 2"; Odpadní filtr odtoku; Kontrolní panel: Manometr tlaku udávající skutečný tlak uvnitř pláště; Kohout pro regulaci páry; Robustní rám z nerezové oceli (AISI 430); Otočná napouštěcí vodovodní baterie																	
2	Plynový varný kotel s kruhovou vložkou nesklopný, nepřímý ohřev, objem 150 (145) l, nerez sokl	1	900	920	900		0,5			0,5	26,5	26,5	DN20	DN15	DN15	DN15		Napojení změkčené vody ze změkčovače (poz. 15) provede stavba
	Plynový kotel 150 l nesklopný s kruhovou vložkou, nepřímým ohřevem a s automatickým dopouštěním duplikátoru. Na nerezovém soklu s hygienickým vodotěsným a nečistotám odolným bezespárovým zámkovým systémem propojitelným s ostatními sousedními spotřebiči varného bloku; Stupeň zabezpečení: IPX5; Celkové rozměry Š × H × V: 900+1000 × 900+950 × 900 mm; Celkový příkon (plyn): 25+28 kW, napětí: 230 V-1 Nac~ 50/60 Hz 0,5 kW elektrický; Nominální kapacita: 150 l; Efektivní kapacita: 145±10%; Provedení: obložení v nerezové oceli (AISI 304); Opláštění min. 2 mm v nerezové oceli (AISI 304), velké snadno čistitelné 3D rohy; Sloučenina dna kotle z chromniklové oceli (AISI 316) obohacená molybdenem svařovaná bez viditelných spojů se všemi stěnami kotle z nerezové oceli (AISI 304) s nepřilnavým vyhlazeným povrchem; Hermetický uzavřený systém vytápění s pracovním tlakem max. 0,5 bar (50 kPa) v duplikátoru; Vyvážené, dvouplášťové víko z nerez. oceli (AISI 304) svařované bez viditelného spoje a parní těsnosti; Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304); Zařízení: Regulace teploty varného obsahu od cca 30 ° C do 100 ° C přes elektromechanické termostaty; Vysoce účinné hořáky z nerezové oceli; Automatické plnění vodou dvojitého pláště přes elektroventil; Automatická regulace tlaku tlakovým spínačem; Servis se provádí z přední části přístroje bez nutnosti vysunutí kotle z varného bloku; Bezpečnostní termostat; Vypouštěcí kohout 2"; Odpadní filtr odtoku; Kontrolní panel: Manometr tlaku udávající skutečný tlak uvnitř pláště; Kohout pro regulaci páry; Robustní rám z nerezové oceli (AISI 430); Otočná napouštěcí vodovodní baterie																	

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) [mm]			230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Plyn [kW]	Plyn celk. [kW]	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
						zás.	p. p.	zás.	p. p.									
3	Sporák plynový čtyřzónový 4× 8 kW na elektrické podestavné troubě pro GN 2/1, nerez sokl	1	900	920	900				5	5,0	32	32	DN15					
	Plynový sporák 4zónový propojený s el. troubou; Vnější celkové rozměry sestavy Š × H × V: 900+1000 × 900+950 × 900 mm; Instalace: na el.troubu instalovanou na nerez sokl; Příkon varných zón: 4× 8±10% kW; Celkový příkon: 32,0 ±10% kW; Stupeň zabezpečení (sporák): IPX4; Provedení: opláštění z nerezové oceli (AISI 304); Povrch „Scotch Brite“; Vrchní varná plocha z nerezové oceli (AISI 304) se zaoblenými hranami a rohy; Pracovní plocha s jemným vyskládáním dopředu, aby se zabránilo hromadění tekutiny v zadní části; s vypouštěcím otvorem se sběrnou nádobkou; Stěny spotřebiče o tloušťce min. 2 mm z nerezové oceli (AISI 304) beze spár; S hygienickým vodotěsným a nečistotám odolným bezesparovým zámkovým systémem propojitelným s ostatními sousedními spotřebiči varného bloku; Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304); Zařízení: Provoz a nastavení výkonu hořáku pomocí plynového ventilu s termoelektrickým pohonem bezp. zařízení; Kontinuální pohotovostní režim; Kontrolka a bezpečnostní zařízení integ. v hořáku; Hořáky pro vysoké zatížení z poniklované litiny; Ergonomické snadno přístupné ovládací a regulační prvky namontované vpředu; Nosná konstrukce: robustní rám z nerezové oceli (AISI 430), kompletně přivařený; Elektrická trouba GN 2/1 - podestavná; Stupeň zabezpečení: IPX5; Instalace: na nerezovém soklu cca 150 mm v kombinaci s horním modulem; Příkon: 5±10% kW; Napětí: 400 V 3 N 50 Hz; Kapacita: min. 4 vsuny pro 2/1 GN, minimální pracovní výška trouby: 300 mm; Provedení: z nerezové oceli (AISI 304); Svařované bočnice bez viditelného spoje se zaoblenými hranami, hygienické provedení H3; Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304); Boční panely z nerezové oceli; Zpevněné dno plechu z nerezavějící oceli; Dvířka trouby z nerezové oceli 18/10; Zařízení: nezávislé nastavení spodní a vrchní části vyhřívání; Regulace teploty prostřednictvím samostatných elektromechan. termostátů; Topná tělesa z nerezové oceli; Hyg. a robustní panty s plynovým pístem pro dveře trouby; Ergonomické madlo dveří trouby po celé šířce dveří trouby.																	
4	El. sklopná tlaková multifunkční pánve GN 2/1, s automatickým zdvihem košů, s elektronickým dotykovým ovládáním na LCD panelu, nerez sokl	1	1350	950	1044				24,6	24,6				DN15			DN40	
	El. sklopná tlaková multifunkční pánve GN 2/1 s elektronickým dotykovým ovládáním; Celkové rozměry: Š × H × V 1350±5% × 900+950 × 900+1100 mm; Příkon: 24+26 kW; Celkový instalovaný příkon max.: 26 kW, napětí: 3 N AC 400 V, jistění: 3 x 32 A, přívod studené vody R3/4, odpad vody DN – 50, Kapacita: celkový objem 100+120 litrů užitný obsah – 2x GN 1/1; Tlak pánve 0,45+0,5 bar; Varné režimy: Vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C; Teplota při vaření v tlaku 110 °C. Automatický zdvih košů – včetně možnosti vaření v koších i se zavřeným víkem; Automatický systém napouštění vany – přesné dávkování vody; Automatické zajištění a odjištění víka při tlakovém vaření, automatické snížení přetlaku a kondenzace páry na konci varného cyklu s odvodem kondenzátu do odpadu; Bezpečnostní snímač ramene košů; Ovládací panel: Automatický a manuální režim úpravy pokrmů; Dotyková barevná min.10" obrazovka s intuitivním ovládáním; Kompletní ovládání v českém jazyce; Možnost uložení vlastních programů; Zobrazování průběhu úprav na displeji; Přesné senzorické měření teplot; Zobrazení poruchových hlášení na displeji; Technické a servisní informace. Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 2 mm; Materiál vany AISI 316, dno s oboustranným svárem; Dvojité robustní izolované víko pro zamezení úniku tepla; Osa sklápění umožňuje vykopnutí vany pro kompletní vyprázdnění pánve; Vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny; Bezpečnostní proces ovládání víka zabíhající úrazu; Integrovaná zásuvka 230 V /16 A; Integrovaná sprcha s automatickým navijením; Zásuvka USB pro zálohování dat; Integrovaný odpad ve dně vany s el. uzávěrem.																	

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) [mm]			230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Plyn [kW]	Plyn celk. [kW]	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
						zás.	p. p.	zás.	p. p.									
5	El. sklopná tlaková multifunkční pánve GN 3/1, s elektronickým dotykovým ovládáním na LCD panelu, nerez sokl	1	1650	920	900				41,4	41,4				DN15	DN15		DN40	
	El. sklopná tlaková multifunkční pánve GN 3/1 s elektronickým dotykovým ovládáním; Na nerezovém soklu s hygienickým vodotěsným a nečistotám odolným bezspárovým zámkovým systémem propojitelným s ostatními sousedními spotřebiči varného bloku; Celkové rozměry: Š × H × V 1650±5% × 900+950 × 900+1100 mm; Příkon: 38+45 kW; Zabezpečení: IPX5; Kapacita: celkový objem 125 + 160 litrů, užitný obsah – 3x GN 1/1; Pracovní tlak pánve: 0,45+0,5 bar; obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů; dno pánve z ušlechtilé oceli (nerezová ocel AISI 316) svařeno se všemi stěnami pánve z nerezové oceli (AISI 304) s nepřilnavým povrchem; Dno pánve odolné vůči deformacím při náhlých změnách teploty; Dno uvnitř pánve se zaoblenými rohy pro snadné čištění; Naklápací hřídel pánve na přední straně; Pánve se širokou odtokovou hubičkou pro snadné vyprazdňování pánve; Odklápěcí víko s tlakovým uzávěrem; Víko z nerezové oceli (AISI 304); Elektronické napouštění vody; Motorizované elektrické naklápění s ochranou proti přetížení ovládané z dotykového panelu; Všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně pro snadný přístup a servis; Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304); Ovládací rozhraní s dotykovým displejem -komunikace v českém jazyce; ručně nastavitelné provozní režimy pro: dušení, vaření, tlakové vaření (pečení), pečení, atd....; Zvláštní funkce pro jemné vaření a pečení s nízkou teplotou přes noc; Automatický proces vaření s recepty a potravinovými kategoriemi; Funkce pro počítání litrů při napouštění pánve; Funkce pro libovolné nastavení časovačů; Funkce pro úsporu energie při nečinnosti zařízení; Režim pro snížení energie při používání pánve; USB port pro aktualizaci receptů a software zařízení; Izolovaný topný systém; Funkce pro omezení maximální teploty topných těles.																	
6	Pracovní nerez plocha ve varném bloku s bezspárovým zámkovým spojením s technologií ve varném bloku s vysokou napouštěcí stojánkovou směšovací baterií	1	300	920	900									DN15	DN15			
7	Podlahový nerezový žlab s roštem vč. sifonu	2	1200	700	200												DN100	
8	Podlahový nerezový žlab s roštem vč. sifonu	1	1800	500	200												DN100	
9	Zakrývací nerez lišta s bezspárovým zámkovým spojením mezi zády varných aparátů	1	3000	100	–													
10	Odsávací nerez zákryt nad varnými aparáty s osvětlením, napojit na VZT	1	3200	2400	500		1			1,0								Napojit na VZT
11	Umyvadlo nerez s lemem, se stojánkovou směšovací baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody, se sifonem	2	470	370	225									DN15	DN15		DN50	
12	Pracovní stůl nerez s volným spodním prostorem pro chladničku a změkčovač, se zadním lemem	1	1800	700	900													
13	Pracovní stůl nerez se dřezem 450 × 450 × 250 mm vlevo, s policí, s lemem vzadu a vpravo	1	1800	700	900									DN15	DN15		DN50	
14	Chladicí nerez skříň podstolová, +2 °C / +8 °C, 150 l, plné dveře levé	1	600	600	855	0,15				0,15								
15	Změkčovač vody elektrický, vč. filtru pro zachycení mechanických nečistot, pro pozice č. 1, 2 (kotle) a poz.14. 4.(myčka)	1	360	510	640	0,1				0,1				DN20			DN50	Rozvody změkčené vody ze změkčovače k jednotlivým zařízením provede stavba potrubím v podlaze
16	Police nástěnná dvoudílná, nerez	3	1200	300	450													
17	Řeznický špalek, nerez rám, pracovní deska z nierolenu	1	600	600	850													

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) [mm]			230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Plyn [kW]	Plyn celk. [kW]	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
						zás.	p. p.	zás.	p. p.									
18	Pracovní stůl nerez se dřezem 450 × 450 × 250 mm vpravo, s policí, se zásuvkou uprostřed s lemem vzadu a vpravo	1	1900	700	900									DN15	DN15		DN50	
19	Police nástěnná dvoudílná, nerez	1	1900	300	450													
20	El. konvektomat bojlerový 20x GN 1/1 vč. zavážecího vozíku	1	948	834	1804				36,9	36,9				DN20		DN20	DN50	
	Elektrický konvektomat bojlerový 20 GN 1/1 : Celkové rozměry: (Š × H × V, 948 × 834 × 1804)±10% mm; Příkon: 35+40 kW Vaření: Horký vzduch 30–300 °C; Kombinovaný režim 30–300 °C; Vaření v páře 30–130 °C; Bio vaření 30–98 °C; Vaření/pečení přes noc; možnost nastavit různý čas pro každý zásuv; automatická regulace vlhkosti; dvoustupňový předehřev vody v integrovaném tepelném výměníku; Zásuvy napříč pro bezpečnější a pohodlnější práci s gastronomií. Režim regenerace/banketingu pro podávání více pokrmů v kratším čase; program pro vaření pro přípravu velkých kusů potravin; Nízkoteplotní vaření pro nižší ztráty hmotnosti a lepší chuť; Automatický přechod do režimu pro udržování po skončení vaření; Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu; Speciální programy pro moderní gastronomii: Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení; Ovládání: dotykovým displejem pro snadné a intuitivní ovládání; Přizpůsobitelné menu Dotykový panel – s rychlou odezvou, bez mechanických prvků; minimálně šestibodová teplotní sonda – šest měřících bodů pro přesnou kontrolu teploty uprostřed pokrmu; Možnost uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření; Možnost pracovat s displejem v průběhu vaření; Možnost naplánovat odložený start; Konektivita: USB rozhraní pro přehrávání dat z a do konvektomatu; Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč; Software pro prohlížení dat HACCP; Provozní záznamy: HACCP záznamy pro analýzu kritických bodů vaření; Kompletní záznamy provozních událostí																	

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) [mm]			230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Plyn [kW]	Plyn celk. [kW]	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
						zás.	p. p.	zás.	p. p.									
21	El. konvektomat bojlerový 10x GN 1/1 + 1 zásuv vč. podstavce se vsuny pro GN	1	933	821	1781				18,6	18,6				DN20		DN20	DN50	
	Elektrický konvektomat bojlerový 10 GN 1/1 : Rozměry: (Š × H × V 933 × 821 × 1046)±10% mm; Příkon: 16+20 kW Vaření: Horký vzduch 30–300 °C; Kombinovaný režim 30–300 °C; Vaření v páře 30–130 °C; Bio vaření 30–98 °C; Vaření/pečení přes noc; možnost nastavit různý čas pro každý zásuv; automatická regulace vlhkosti; dvoustupňový předehřev vody v integrovaném tepelném výměníku; Zásuvy napříč pro bezpečnější a pohodlnější práci s gastronomií. Režim regenerace/banketingu pro podávání více pokrmů v kratším čase; program pro vaření pro přípravu velkých kusů potravin; Nízkoteplotní vaření pro nižší ztráty hmotnosti a lepší chuť; Automatický přechod do režimu pro udržování po skončení vaření; Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu; Speciální programy pro moderní gastronomii: Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení; Ovládání: dotykovým displejem pro snadné a intuitivní ovládání; Přizpůsobitelné menu Dotykový panel – s rychlou odezvou, bez mechanických prvků; minimálně šestibodová teplotní sonda – šest měřicích bodů pro přesnou kontrolu teploty uprostřed pokrmu; Možnost uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření; Možnost pracovat s displejem v průběhu vaření; Možnost naplánovat odložený start; Konektivita: USB rozhraní pro přehrávání dat z a do konvektomatu; Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč; Software pro prohlížení dat HACCP; Provozní záznamy: HACCP záznamy pro analýzu kritických bodů vaření; Kompletní záznamy provozních událostí																	
22	Podlahový nerezový žlab s roštem vč. sifonu	1	500	300	200												DN100	
23	Odsávací nerez zákryt nad konvektomaty a pece, vč. ocvětlení, napojit na VZT	1	3200	1300	400		1			1,0								Napojit na VZT
24	Pracovní nerez stůl s policí a zásuvkovým blokem vlevo, se zadním a pravým lemem	1	1500	700	900													
25	Nástěnná skříňka uzavřená posuvnými dvířky, nerez	1	1500	300	450													
26	Chladicí nerez stůl dvousekrový – 2× 1/2 zásuvka / sekce, s lemem zadu	1	1330	700	900		0,5			0,5								
27	Pracovní stůl nerez se dřezem 450 × 450 × 250 mm vpravo, s policí, se zásuvkou vlevo, uzavřený křídlovými dvířky, se zadním lemem	1	1000	700	900									DN15	DN15		DN50	
28	Univerzální kuchyňský stroj, objem nádoby 60 l	1	638	778	1316			2,25		2,25								
29	Pracovní nerez stůl s dřevěnou deskou, s policí, uzavřený křídlovými dvířky, se zadním lemem	2	1200	700	900													
30	Pojízdný stojan na gastronomii, celonerezové provedení s vodítky, 18 pater pro uložení 18 ks GN 2/1 nebo 36 ks GN 1/1. Stojan má čtyři kolečka, z toho 2 brzděná.	2	700	590	1640													
31	Pracovní nerez stůl s policí a zásuvkovým blokem vlevo, se zadním a pravým lemem	1	1500	700	900													
32	Pojízdný vyhřívaný talířový zásobník dvoutubusový, nerez	2	985	480	900	1,5				3,0								el. zásuvka bude osazena na poz. 38, stavba připraví volný kabel z podlahy
33a	Ohřívací nerez stůl s vyhřívanou vodní lázní pro 2 GN 1/1 a s otevřeným spodním prostorem	1	800	700	900		2,1			2,1				DN15			DN50	
33b	Ohřívací nerez stůl s vyhřívanou vodní lázní pro 2 GN 1/1 a s otevřeným spodním prostorem	1	1350	700	900		2,1			2,1				DN15			DN50	před výrobou ověřit rozměry dle skutečně provedené stavby

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) [mm]			230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Plyn [kW]	Plyn celk. [kW]	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
						zás.	p. p.	zás.	p. p.									
34	Ohřívací stůl s vyhřívanou vodní lázní pro 3 GN 1/1, s otevřeným spodním prostorem	1	1200	700	900				3,1	3,1				DN15			DN50	
35	Výdejní nerez stůl s přípravou pro osazení chladicí vitríny a pro umístění chladicího agregátu	1	1250	700	900													
36	Třípatrová chlazená vitrina samoobslužná, s nuceným oběhem vzduchu a osvětlením, bez vlastního agregátu, nerez	1	1072	622	720													
37	Chladicí agregát pro pozici č. 36	1					0,5			0,5								
38	Výdejní maska vč. 2 ks el. zásuvek dle výkresu (v = 600 mm)	1	5850	150	900													před výrobou ověřit rozměry dle skutečně provedené stavby
39	Výdejní galerka, v místech před výdejními vanami doplněna dechovou clonou, před zásobníky na talíře bez dechové clony	1	4500	400	400													
40	Kyvná dvířka se západkou, nízka, nerez	1	800		900													
13 – Mytí provozního nádobí																		
1	Regál nerez	1	1000	500	1800													
2	Stůl mycí nerez, uzavřený se dřezem 1000 × 500 mm vpravo, s volným prostorem vespod pro poz. č. 3, s lemem vzadu a vlevo, vč. sifonu a stojánkové tlakové směšovací sprchové baterie s raménkem	1	2000	700	900									DN15	DN15		DN50	
3	Změkčovač vody elektrický, vč. filtru pro zachycení mechanických nečistot, pro pozici č. 4 (myčka), 12.20 a 12.21 (konvektomaty v kuchyni)	1	360	510	640	0,1				0,1				DN20			DN50	
4	Mycí stroj provozního nádobí s rekuperací tepla	1	1 030	895	1785 /2185				11,7	11,7				DN20		DN20	DN70	Napojení změkčené vody ze změkčovače provede dodavatel gastro
	Celonerezový mycí stroj provozního nádobí s rekuperací tepla z odváděného vzduchu; Příkon: 14,8 kW; Napětí: 3N PE 400V 50Hz; Specifikace IPX ochrany proti vniknutí vody: IP X5; Rozměry (Š × V × H) 1030 x 1785 x 895 mm; Vstupní výška min.: 740 mm; Přední plnění; Rozměry koše min.: 850 x 700 mm; Programy: 120/240/360 s; Teoretická kapacita košů/hod: 30/15/10; Teplota odváděného vzduchu do prostoru cca 25°C; Snížení výstupu páry do prostoru až o 80%; Intuitivní, ergonomický a logický koncept ovládání pro obsluhu; Infračervené rozhraní pro bezdrátovou komunikaci; Detekce netěsností; Jemný začátek – soft start; Pohon mycího ramene – mycí ramena pohyblivá, kolébkově otočná; Odpadové čerpadlo; Automatické samočištění při vyprazdňování nádrže; Aqua stop systém; Opláštění zadního panelu; Integrovaná reverzní osmóza (samostatná, se sadou pro připojení a vypouštění)																	
5	Odsávací nerez zákryt nad mycí stroj, vč. osvětlení, filtrů, napojit na VZT	1	1300	1200	400		1			1,0								Napojit na VZT
6	Podlahový rošt s goulou s vyjímatelnou nerez mřížkou – stávající zařízení	1	2000	300	–													Stávající zařízení
7	Vyjímatelný nerez rošt pro podlahovou vpust' s výztuhami v místech kontaktu s nohama pozice č. 4	1	2000	300														před výrobou rozměry a umístění výztuh doměřit na stavbě

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) [mm]			230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Plyn [kW]	Plyn celk. [kW]	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
						zás.	p. p.	zás.	p. p.									
14 – Mytí stolního nádobí																		
1	Odkládací stůl na použité nádobí, nerez, pracovní deska s otvorem s gumovou manžetou pro shoz odpadů, s volným spodním prostorem pro poz. č. 9	1	1400	600, resp.800	900													pracovní deska je s přesahem přes parapet, nutno doměřit na stavbě dle skutečně provedené stavby
2	Odkládací stůl na použité nádobí, nerez, atyp. výřez okolo sloupu, pracovní deska s otvorem s gumovou manžetou pro shoz odpadů, s volným spodním prostorem pro poz. č. 9	1	1250	600, resp.800	900													pracovní deska je s přesahem přes parapet, nutno doměřit na stavbě dle skutečně provedené stavby
3	Vstupní nerez stůl do myčky stolního nádobí se dřezem uprostřed, s vysokým zadním lemem, vč. sifonu a stojánkové směšovací baterie s oplachovou sprchovou hlavici	1	1600	700	870									DN15	DN15		DN50	
4	Mycí stroj stolního nádobí průchozí s rekuperací tepla	1	635 (725)	750 (800)	2 230				9,2	9,2				DN20		DN20	DN50	
	Celonerezový průchozí mycí stroj stolního nádobí s rekuperaci tepla z odváděného vzduchu; Příkon: 9,2 kW; (3N PE 400 V 50 Hz) Jištění 20 A; Stupeň zabezpečení: IPX5; Rozměry: 635(725)×750(800)×2230 mm (s držadly); Koš velikosti 500×500 mm (540×500 mm); Výška vstupního otvoru min. 505 mm; Výkon až 60 košů za hodinu; 3× mycí programy (60/90/210 s); Mycí výkon 60/40/17 košů/h; Rozhraní Bluetooth pro bezdrátovou komunikaci; Dotykový displej - jednoduché ovládání; Automatická identifikace koše pro spuštění myčky; Automatický zdvih krytu myčky; Automatické samočištění bez dodatečné spotřeby vody prostřednictvím čistících trysek při vypouštění nádrže; Ventilátory zajišťují vysoce účinné odsávání par; Teplota odváděného vzduchu do prostoru cca 25°C; Snížení výstupu páry do prostoru až o 80%; Systém reverzní osmózy s předřazeným filtrem; Mycí a oplachový systém shora i zdola zařízení; Reverzní mycí ramena z ocelových trubek CrNi a rotační oplachový systém; Horní a spodní oplachová ramena; Zařízení s dvojitými stěnami a dodatečnou izolací dvířek; Systém filtrování vody - krycí síto nádrže odvádí nečistoty do jemného filtru - lopatkový efekt napomáhá snadnému odstraňování hrubých nečistot; Odpadové čerpadlo; Opláštění zadní stěny; Tlakové mytí; Výměník tepla v nerezové oceli; Množství oplachové vody max. 2,5 l /cyklus																	
5	Výstupní nerez stůl z myčky stolního nádobí, se vsuny na uložení košů vpravo	1	1100	635	870													
6	Podlahový rošt s goulou s vyjímatelnou nerez mřížkou – stávající zařízení	1	2100	300	–													Stávající zařízení
7	Umyvadlo nerez s lemem, se stojánkovou směšovací baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody, se sifonem	1	470	370	225									DN15	DN15		DN50	
8	Skladový regál čtyřpolicový na ukládání košů a stolního nádobí, nerez	1	1600	500	1800													
9	Pojízdná nádoba na odpad s víkem, nerez	2																
10	Pojízdný vyhřívaný talířový zásobník dvoutubusový, nerez	1	985	480	900	1,5				1,5								
11	Odsávací nerez zákryt nad mycí stroj, vč. osvětlení, filtrů, napojit na VZT	1	800	950	400		1			1,0								Napojit na VZT

10