

SOUPIS STROJŮ A ZAŘÍZENÍ GASTRO,  
aktualizace Sneo, a.s

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (Š × H × V) [mm]	230 V zás.	400 V [kW] zás.	Příkon celkový	Plyn [kW]	Plyn celk. [kW]	Plyn dim.	Voda st.	Voda tep.	Voda st.	Odpa d	Poznámka					
01 – Příjem																			
– Ponecháno stávající vybavení																			
02 – Prádelna																			
– Ponecháno stávající vybavení																			
03 – Chodba																			
– Ponecháno stávající vybavení																			
04 – Hrubá přípravná 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 – Sítina																			
– Ponecháno stávající vybavení																			
10 – Koupelna																			
– Ponecháno stávající vybavení																			
11 – WC																			
– Ponecháno stávající vybavení																			
12 – Kuchyň, výdej jídel																			
1	Plynový varný kotel s kruhovou vložkou nesklopný, nepřímý ohřev, objem 100 l	1	800-1100	850-950	850-950		0,5				0,5	20-26	20-26	DN20	DN15	DN15	DN15		Napojení změkčené vody ze změkčovače (poz. 15) provede stavba
	Plynový kotel 100 l s kruhovou vložkou nesklopný s nepřímým ohřevem a automatickým dopouštěním duplikátoru. Na nerezovém soklu s hygienickým vodotěsným a nečistotám odolným bezespárovým systémem propojitelným s ostatními sousedními spotřebiči varného bloku nebo jiným hygienickým způsobem dle technického řešení každého výrobce, stejný design jako pozice 2,3,6 pro minimalizaci spár mezi nesouměrnými technologiemi; Stupeň zabezpečení: IPX5; Celkové rozměry: dle konstrukčního řešení každého výrobce, v návaznosti na technologie 2,6,3 nesmí celková délka bloku přesáhnout 3100 mm. Délka technologie v rozmezí 800-1100 mm, Příkon: od 20 kW do 24 kW. 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 nepřifilnavým vyhlazeným povrchem; Hermetický uzavřený systém vytápění s pracovním tlakem max. 0,5 bar (50 kPa) v duplikátoru; Vytvázené, 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 minimálně elektromechanické termostaty; 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. Napouštění studené a teplé vody. Ochrana proti nízkému stavu hladiny vody duplikátoru.Stavitelné nerezové nohy.																		
2	Plynový varný kotel s kruhovou vložkou nesklopný, nepřímý ohřev, objem 150 l	1	800-1100	850-950	850-950		0,5				0,5	26-30	26-30	DN20	DN15	DN15	DN15		Napojení změkčené vody ze změkčovače (poz. 15) provede stavba
	Plynový kotel 150 l s kruhovou vložkou nesklopný s nepřímým ohřevem a automatickým dopouštěním duplikátoru. Na nerezovém soklu s hygienickým vodotěsným a nečistotám odolným bezespárovým systémem propojitelným s ostatními sousedními spotřebiči varného bloku nebo jiným hygienickým způsobem dle technického řešení každého výrobce, stejný design jako pozice 1,3,6 pro minimalizaci spár mezi nesouměrnými technologiemi; Stupeň zabezpečení: IPX5; Celkové rozměry: dle konstrukčního řešení každého výrobce, v návaznosti na technologie 1,3,6 nesmí celková délka bloku přesáhnout 3100 mm. Délka technologie v rozmezí 800-1100 mm, Příkon: od 26 kW do 30 kW. 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 nepřifilnavým vyhlazeným povrchem; Hermetický uzavřený systém vytápění s pracovním tlakem max. 0,5 bar (50 kPa) v duplikátoru; Vytvázené, 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 minimálně elektromechanické termostaty; 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. Napouštění studené a teplé vody. Ochrana proti nízkému stavu hladiny vody duplikátoru.Stavitelné nerezové nohy.																		
3	Sporák plynový čtyřžónový (4 × 8-10 kW) na elektrické podestavné troubě pro GN 2/1 (5-7kW)	1	800-1100	850-950	850-950				5-7	5-7	32-40	32-40	DN15						
	Sporák plynový čtyřžónový na elektrické podestavné troubě pro GN 2/1, nerez sokl.Plynový sporák 4 žónový (4× 8-10 kW) propojený s el. troubou pro GN 2/1 (5-7kW); Vnější celkové rozměry sestavy dle konstrukčního řešení každého výrobce, v návaznosti na technologie 1,2,6, nesmí celková délka bloku přesáhnout 3100 mm Délka technologie v rozmezí 800-1100 mm, Příkon plyn: 32 kW - 40 kW; Instalace: na el.troubu instalovanou na nerez sokl, nebo jako jeden celek dle konstrukčního řešení každého výrobce; Stupeň zabezpečení (sporák): IPX4; Provedení: opláštění z nerezové oceli (AISI 304); Vrchní varná plocha z nerezové oceli (AISI 304) se zaoblenými hranami a rohy; Stěny spotřebiče o tloušťce min. 2 mm z nerezové oceli (AISI 304) beze spár; S hygienickým vodotěsným a nečistotám odolným bezespárovým zámkovým systémem propojitelným s ostatními sousedními spotřebiči varného bloku nebo jiným hygienickým způsobem dle technického řešení každého výrobce, stejný design jako pozice 1,2,6 pro minimalizaci spár mezi nesouměrnými technologiemi. Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304); Zařízení: Provoz a nastavení výkonu hořáku pomocí plynového ventilu Kontrolka a bezpečnostní zařízení integr. v hořáky; Ergonomické snadno přístupné ovládací a regulační prvky namontované vpředu; Nosná konstrukce: robustní rám z nerezové oceli (AISI 430), kompletně přifařený; Elektrická trouba GN 2/1; Stupeň zabezpečení: IPX5; Instalace: na nerezovém soklu cca 150 mm v kombinaci s horním modulem nebo jako jeden celek dle konstrukčního řešení každého výrobce; Příkon elektro: 5 kW - 7 kW, Napětí: 400 V 3 N 50 Hz; Kapacita: min. 3 vsuny pro 2/1 GN, minimální pracovní výška trouby: 320 mm; Provedení: z nerezové oceli (AISI 304); Svařované bočnice bez viditelného spoje se zaoblenými hranami; 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. termostatů; Topná tělesa z nerezové oceli; Hyg. a robustní panty s plynovým pístem pro dveře trouby; Ergonomické madlo dveří trouby po celé šířce dveří trouby.Stavitelné nerezové nohy.																		
4	El. sklopná tlaková multifunkční pánve GN 2/1, s automatickým zdvihem košů, s elektronickým dotykovým ovládáním	1	1200-1400	850-950	850-1050				22-28	22-28					DN15				DN40
	El. sklopná tlaková multifunkční pánve GN 2/1 s elektronickým dotykovým ovládáním; Na nerezovém soklu s hygienickým vodotěsným a nečistotám odolným bezespárovým zámkovým systémem propojitelným s ostatními sousedními spotřebiči varného bloku, nebo jiným hygienickým způsobem dle technického řešení každého výrobce, Celkové rozměry: dle konstrukčního řešení každého výrobce, v návaznosti na technologii 5 nesmí celková délka bloku přesáhnout 3100 mm, v případě, že celková délka s pávní pozice 5 bude kratší než varný blok pozic 1+2+3+6 je nutno připočítat a dodat spojovací prvek mezi pánve. Délka technologie v rozmezí 1200-1400 mm, Příkon: od 22 kW do 28 kW; Zabezpečení: IPX5; Kapacita: celkový objem 100-120 litrů, užitiný obsah – 2x GN 1/1; Pracovní tlak pánve: 0,4-0,5 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 nepřifilnavým povrchem; Dno pánve odolné vůči deformacím při náhlých změnách teploty; Dno uvnitř pánve se zaoblenými rohy pro snadné čištění; Pánve s odtokovou hubičkou pro snadné vyprazdňování pánve; Odklápací 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. Zvláštní funkce pro jemné vaření a pečení s nízkou teplotou přes noc; Automatický proces vaření s recepty a potravinovými kategoriemi; Funkce pro libovolné nastavení časovačů; Funkce pro úsporu energie při nečinnosti zařízení; USB port pro aktualizaci receptů a software zařízení; Izolovaný topný systém; Funkce pro omezení maximální teploty topných těles; Stavitelné nerezové nohy. Vč. příslušenství (1x uchycení košů, 3x varný koš, 3x fritovací koš, scezovací síto, vozík na vypouštění vařeného obsahu, 3x rošt na dno).																		
5	El. sklopná tlaková multifunkční pánve GN 3/1, s elektronickým dotykovým ovládáním	1	1500-1700	850-950	850-1050				34-44	34-44					DN15	DN15			DN40
	El. sklopná tlaková multifunkční pánve GN 3/1 s elektronickým dotykovým ovládáním; Na nerezovém soklu s hygienickým vodotěsným a nečistotám odolným bezespárovým zámkovým systémem propojitelným s ostatními sousedními spotřebiči varného bloku, nebo jiným hygienickým způsobem dle technického řešení každého výrobce, Celkové rozměry: dle konstrukčního řešení každého výrobce, v návaznosti na technologii 4 nesmí celková délka bloku přesáhnout 3100 mm Délka technologie v rozmezí 1500-1700 mm, Příkon: od 34 kW do 44 kW; Zabezpečení: IPX5; Kapacita: celkový objem 140-160 litrů, užitiný obsah – 3x GN 1/1; Pracovní tlak pánve: 0,4-0,5 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 nepřifilnavým povrchem; Dno pánve odolné vůči deformacím při náhlých změnách teploty; Dno uvnitř pánve se zaoblenými rohy pro snadné čištění; Pánve s odtokovou hubičkou pro snadné vyprazdňování pánve; Odklápací 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. Zvláštní funkce pro jemné vaření a pečení s nízkou teplotou přes noc; Automatický proces vaření s recepty a potravinovými kategoriemi; Funkce pro libovolné nastavení časovačů; Funkce pro úsporu energie při nečinnosti zařízení; Integrovaná zásuvka 230 V /16 A; Sprcha s automatickým navijením; USB port pro aktualizaci receptů a software zařízení; Izolovaný topný systém; Funkce pro omezení maximální teploty topných těles.; Stavitelné nerezové nohy. Vč. příslušenství (1x uchycení košů, 3x varný koš, 3x fritovací koš, scezovací síto, vozík na vypouštění vařeného obsahu, 3x rošt na dno).																		

	Pracovní nerez plocha ve varném bloku, Obložení z nerezové oceli (AISI 304); Pracovní deska z nerezové oceli (AISI 304) tl. min. 1,5mm s čelním rádiusem odpovídajícím návazné technologii; Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304); Hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezesparový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku, nebo jiný hygienický způsob dle technického řešení každého výrobce; Masivní napouštěcí rameno plně integrované do neutrální plochy, dvě vody s pákovým ovládáním a otočným ramenem, délka ramene 430 mm, napouštěcí výška ramene 330 mm; Stavitelné nerezové nohy Délka varného bloku v součtu po započítání tolerancí bude mezi 2900-3100 mm Hloubka varného bloku v součtu po započítání tolerancí bude mezi 1900-2000 mm	1	200-500	900-950	850-950													DN15	DN15		
7	Podlahový nerezový žlab s roštěm vč. sifonu	2	1200	700	200																DN100
8	Podlahový nerezový žlab s roštěm vč. sifonu	1	1800	500	200																DN100
9	Zakrývací nerez lišta s bezesparým, zámkovým nebo jiným hygienickým vodotěsným a nečistotám odolným spojením dle výrobce, mezi zády varných aparátů. Délka varného bloku v součtu po započítání tolerancí bude mezi 2900-3100 mm Hloubka varného bloku v součtu po započítání tolerancí bude mezi 1900-2000 mm	1	2900-3100	100-200	–																
10	Odsávací nerez zákryt nad varnými aparáty s osvětlením, napojit na VZT, upravit dle skutečných rozměrů bloku.	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, plně 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 notrubím v nodlaze
16	Police nástěnná dvoudílná, nerez	3	1200	300	450																
17	Reznický špalek, nerez rám, pracovní deska z nierolenu	1	600	600	850																
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 boilerový 20x GN 1/1 vč. zavážecího vozíku	1	850 - 1100	760-1100	1800						30-40	30-40						DN20		DN20	DN50
21	Elektrický konvektomat boilerový 20 GN 1/1 : Celkové rozměry: dle konstrukčního řešení každého výrobce. Šířka technologie v rozmezí 850-1100 mm, Příkon: od 30 kW do 40 kW. vč. zavážecího vozíku 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 přehřev vody v integrovaném tepelném výměníku; Nízkoteplotní vaření pro nižší ztráty hmotnosti a lepší chuť; Automatický přechod do režimu pro udržování po skončení vaření; Automatický přehřev/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, bez mechanických prvků; minimálně čtyřbodová teplotní sonda 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	1	850-1050	760-1050	1050/1800						17-22	17-22						DN20		DN20	DN50
22	Elektrický konvektomat boilerový 10 GN 1/1, Celkové rozměry: dle konstrukčního řešení každého výrobce Šířka technologie v rozmezí 850-1050 mm, Příkon: od 17 kW do 22 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 přehřev vody v integrovaném tepelném výměníku; Nízkoteplotní vaření pro nižší ztráty hmotnosti a lepší chuť; Automatický přechod do režimu pro udržování po skončení vaření; Automatický přehřev/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, bez mechanických prvků; minimálně čtyřbodová teplotní sonda 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	1	500	300	200																DN100
23	Podlahový nerezový žlab s roštěm vč. sifonu	1	3200	1300	400		1					1,0									Napojit na VZT
24	Odsávací nerez zákryt nad konvektomaty, vč. osvětlení, napojit na VZT, upravit dle skutečných rozměrů bloku.	1	1500	700	900																
25	Pracovní nerez stůl s policí a zásuvkovým blokem vlevo, se zadním a pravým lemem	1	1500	300	450																
26	Nástěnná skříňka uzavřená posuvnými dvířky, nerez	1	1500	300	450																
27	Chladicí nerez stůl dvousekcový – 2x 1/2 zásuvka / sekce, s lemem zadu	1	1330	700	900		0,5				0,5										
28	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
29	Univerzální kuchyňský stroj, objem nádoby 60 l	1	638	778	1316			2,25			2,25										
30	Pracovní nerez stůl s dřevěnou deskou, s policí, uzavřený křídlovými dvířky, se zadním lemem	2	1200	700	900																
31	Pojízdný stojan na gastronádoby, 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																
32	Pracovní nerez stůl s policí a zásuvkovým blokem vlevo, se zadním a pravým lemem	1	1500	700	900																
33a	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
33b	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
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																
39A	Objednávkový a výdejní výdejní terminál s x digitálním displejem pro personál vyuje a pro strážníka (umístění v m.c. 17 za dveřmi do jídelny, výdejní okno), který bude zobrazovat stav objednaných jídel a signalizovat objednávku s uvedením velikosti porce. Terminál bude komunikovat s databází stávajícího systému pro evidenci objednávek stravy prostřednictvím sítě LAN bez nutnosti exportů z databáze do terminálu. Čtečka RFID čipů terminálu bude umožňovat číst čipy na frekvenci 125kHz. Terminál bude obsahovat možnost zvukového výstupu, a bude hlásit objednané menu, velikost porce nebo chybové stavy objednávky.	1																			
40	Kyvná dvířka se západkou, 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 stojánkovou 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	700-1100	850-1000	1800-2500						10-14	10-14						DN20		DN20	DN70
	Celonerezový mycí stroj provozního nádobí s rekuperací tepla z odváděného vzduchu; Napětí: 3N PE 400V 50Hz; Specifikace IPX ochrany proti vniknutí vody: IP X5; Rozměry dle konstrukčního řešení každého výrobce Délka technologie v rozmezí 700-1100 mm, Příkon: od 10 kW do 14 kW; Vstupní výška min.: 700 mm; Přední plnění; Rozměry koše min.: 600 x 670 mm; Programy: 120/240/360 s; Teoretická kapacita košů/hod: 30/15/10; Teplota odváděného vzduchu do prostoru cca 25°C; Intuitivní, ergonomický a logický koncept ovládání pro obsluhu; Rozhraní pro bezdrátovou komunikaci; Detekce netěsností; Jemný začátek – soft start; vyjímatelná bez použití nářadí. Odpadové čerpadlo; Automatické samočištění při vyprazdňování nádrže; Aqua stop systém; Opláštění zadního panelu; Dávkaovače mycího a oplachového prostředku. Dvojitý filtrační systém. Spotřeba vody max 6 l/cyklus; Napájecí kabel s ochrannou izolací, dlouhý 10 m. Stavitelné nerezové nohy																				
5	Odsávací nerez zákryt nad mycí stroj, vč. osvětlení, filtrů, napojit na VZT. Rozměr upravit dle zvolené myčky.	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 vpusť s výztuhami v místech kontaktu s nohami pozice č. 4	1	2000	300																	před výrobou rozměry a umístění výztuh doměřit na stavbě
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	600-900	750-800	2100-2300						9-11	9-11						DN20		DN20	DN50
	Celonerezový průchozí mycí stroj stolního nádobí s rekuperací tepla z odváděného vzduchu; Stupeň zabezpečení: IPX5; Rozměry: dle konstrukčního řešení každého výrobce Šířka technologie v rozmezí 600-900 mm, Příkon: 9 kw až 11 kW; Koš velikosti min. 500x500 mm; Výška vstupního otvoru min. 440 mm; 3x mycí programy (60/90/210 s); Mycí výkon 60/40/17 košů/h; Rozhraní Bluetooth pro bezdrátovou komunikaci; Dotykový displej - jednoduché ovládání; 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%; Mycí a oplachový systém shora i zdola zařízení; Horní a spodní oplachová ramena; Zařízení s dvojitými stěnami a dodatečnou izolací dvířek; Odpadové čerpadlo; Opláštění zadní stěny; Tlakové mytí; Spotřeba vody max. 2,5 l. Základní sada košů (4x sklo 4x talíře 3x podnosy 8x příbory (ien vložitka)). Stavitelné nerezové nohy																				
5	Vstupní nerez stůl z myčky stolního nádobí, se vsuny na uložení košů vpravo. Rozměr upravit dle zvolené myčky.	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. Rozměr upravit dle zvolené myčky.	1	800	950	400	1					1,0										Napojit na VZT
15 – Uklid																					
–	Ponecháno stávající vybavení																				
16 – Jídlna																					
1	Pojízdný stojan na příbory a podnosy, nerez	1	752	630	1277																
2	Pojezdová dráha trubková pro podnosy (1× zalomená), kotvená do příčky mezi jídelnou a varnou a do poz. č. 3. Včetně kotvícího a pomocného materiálu.	1	6950	300	56																
3	Výdejní nerez stůl pro nápoje, s lemem vzadu a vlevo, zakrytá čelní strana a pravý bok	1	1800	700	900																
4	Výrobník teplých nápojů 2x 20 l, hodinová kapacita 90 l/h	1	1173	600	947						9,24	9,2						DN20			
5	Nevyhřívaný pojízdný zásobník na koše 500 × 500 mm, nerez	1	775	670	900																
17 – Chodba																					

[illegible]