


G. - TEAM,
PROJEKTOVÁ KANCELÁŘ s.r.o.
 VELESLAVÍNSKÁ 39 telefon 233 330 907
 162 00 PRAHA 6 e-mail info@prvnigteam.cz

PROJEKTANT: ING. JAN PŘINDÍŠ

ING. HELENA HOUDOVÁ

INVESTOR: VŠE v. Praze

nám. W. Churchilla 4./1938, 130 67, Praha 3

STUPEŇ PD: DPS MĚŘÍTKO:

ZAK. ČÍSLO: 507./17 POČET. A4:

DATUM: 03./2017 REVIZE: 00

REKONSTRUKCE PROVOZU KUCHYNĚ MENZY VŠE

VŠE v. Praze, nám. W. Churchilla 4./1938
130 67, Praha 3

Č.PARÉ:

D.1.5. Gastro

PROFESE:

GST

Rekonstrukce provozu kuchyně menzy VŠE		DPS
D.1.5 - Gastro		03.2017
		č.zak. 507/17
ČÍSLO PŘÍLOHY	OBSAH PŘÍLOHY	MĚŘ.
01	Technická zpráva	A4
02	Seznam strojů a zařízení	A4
03	Technologická dispozice	1 : 50
04	Stavební připravenost	1 : 50

 G. - TEAM, PROJEKTOVÁ KANCELÁŘ, s.r.o. VELESLAVÍŇSKÁ 39 telefon 233.330.907 162 00, PRAHA 6 e-mail info@prvnihteam.cz	
PROJEKTANT:	ING. JAN PŘINDIŠ
	ING. HELENA HOUDOVÁ
INVESTOR:	VŠE v. Praze
	nám. W. Churchilla 4./1938, 130. 67. Praha 3
STUPEŇ PD:	DPS
MĚŘÍTKO:	-
ZAK. ČÍSLO:	507./17
POČET, A4:	6
DATUM:	03./2017
REVIZE:	00

REKONSTRUKCE PROVOZU KUCHYNĚ MENZY VŠE VŠE v. Praze, nám. W. Churchilla 4. /1938 130. 67. Praha 3 D.1.5. Gastro
NÁZEV, PŘÍLOHY: TECHNICKÁ ZPRÁVA

Č.PARÉ:
PROFESE:
GST
Č.PŘÍLOHY:
01

TECHNICKÁ ZPRÁVA

1. Úvod
2. Charakteristika provozu
3. Popis technologie výroby
4. Počet pracovníků
5. Systém sledování kritických bodů
6. Údržba
7. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
8. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

1. Úvod

Předmětem této části dokumentace je zpracování technologické části projektu modernizace kuchyně VŠE Praha, tj. navrhnout dispozici provozních místností a jejich vybavení s ohledem na provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy. Podkladem pro zpracování byly požadavky investora, resp. uživatele a výkresy stavební dispozice objektu včetně návrhu architekta na umístění stravovacího provozu.

Gastronomický provoz je navržen tak, aby splňoval podmínky Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

2. Charakteristika provozu

Jedná se o rekonstrukci provozu výroby jídel ve studentské menze Vysoké školy ekonomické v Praze. Výrobní část gastronomického provozu je situována ve 2.NP objektu. Řešená část zahrnuje úseky čisté přípravy surovin, teplou a studenou kuchyni, umývárnu provozního nádobí a porcování a expedici jídel do výdeje. Samotné výdejny jídel, stejně jako umývárny stolního nádobí, nejsou předmětem této studie. stejně tak nejsou řešeny provozy v 1.NP, tj. příjem surovin, skladové hospodářství, hrubá příprava zeleniny, odpadové hospodářství s chlazeným skladem organických odpadů ani šatny kuchyňského personálu. Podlaží jsou propojena nákladními výtahy a provozním schodištěm.

Výrobní kapacita zahrnuje:

Snídaně - počet cca 100 ks
Obědy - počet cca 1.100 ks
Večeře - počet cca 300 ks
Případně rozvozy v počtu do 200 ks

Kapacita hlavní směny činí 1100 jídel.

3. Popis technologie výroby

Příjem surovin

Zásobování do výrobního provozu probíhá nákladním výtahem. Suroviny v hrubě opracovaném stavu jsou uloženy do denního skladu nebo odvezeny na příslušná pracoviště v kuchyni.

Výrobní provoz

Z příručních skladů jsou suroviny dopravovány ke konečné přípravě jídel. Přípravná masa je integrována jako samostatné pracoviště do varny. Součástí výrobního provozu jsou i další samostatné úseky přípravy těsta a čisté přípravné zeleniny. Suroviny se po přípravě na určených pracovištích tepelně zpracují ve varně nebo se dokončí jejich příprava ve studené kuchyni.

Kuchyně včetně všech pomocných prostorů je provozně a dispozičně vyřešena tak, že všechny provozní úseky jsou funkčně nezávislé s vlastním příručním skladováním rozpracovaných surovin i hotových produktů. Technologické vybavení varny je soustředěno do varného bloku.

Kapacita výroby činí 1100 jídel. Pokrmy jsou vydávány denně, nabídka jídel:

Obědy ve složení:

2 druhy polévek
5 - 6 druhů hlavních jídel
2 druhy minutek
Salát bar
Teplý bufet

Večeře ve složení:

3 druhy hlavních jídel

Doplňková výroba:

Zeleninové a ovocné saláty
Výrobky studené kuchyně
Cukrářské a pekařské výrobky

Během výroby a výdeje pokrmů nesmí být přerušen tepelný řetězec a celý provoz výdeje je nutno hlídat systémem sledování kritických bodů – HACCP.

Mytí nádobí

Provozní nádobí z varny se umývá v úseku umývárny černého nádobí mycí lince sestavené z dvoudřezu a mycího stroje na černé nádobí. Čisté nádobí se ukládá do úložných prostor ve skladu nádobí nebo v kuchyni.

Odpad z kuchyně se bude odvážet v odpadových nádobách do chladicího boxu na organické zbytky. Předpokládá se pravidelný odvoz.

4. Přehled zaměstnanců

kuchař	8 osob
pomocná síla	6 osob
celkem	14 osob

5. Systém sledování kritických bodů

V provozu výroby pokrmů bude zaveden systém stanovení, kontroly a evidence kritických bodů (HACCP) v souladu s nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004. Jedná se o počet bodů, četnost jejich sledování, metodika odečtu apod. Systém HACCP dále zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných evropskými institucemi.

6. Údržba

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánované denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti.

Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čisticí stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

7. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je systém zavedení a sledování kritických bodů - HACCP, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR a Evropskými institucemi.

8. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180°C. Při manipulaci s horkými nádobami ap. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem.

Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít platný zdravotní průkaz. Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

 G. - TEAM, PROJEKTOVÁ KANCELÁŘ, s.r.o. VELESLAVÍNSKÁ 39 telefon 233 330 907 162 00 PRAHA 6 e-mail info@prvnigteam.cz	REKONSTRUKCE PROVOZU KUCHYNĚ MENZY VŠE VŠE v Praze, nám. W. Churchilla 4. /1938 130. 67. Praha 3 D.1.5. Gastro		Č.PARÉ: PROFESE: GST																												
<table border="1"> <tr> <td colspan="2">PROJEKTANT:</td> <td colspan="2">ING. JAN PŘINDIŠ</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">ING. HELENA HOUDOVÁ</td> </tr> <tr> <td colspan="2">INVESTOR:</td> <td colspan="2">VŠE v Praze</td> </tr> <tr> <td colspan="4">nám. W. Churchilla 4./1938, 130. 67. Praha 3</td> </tr> <tr> <td>STUPEŇ PD:</td> <td>DPS</td> <td>MĚŘÍTKO:</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>ZAK. ČÍSLO:</td> <td>507./17</td> <td>POČET. A4:</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>DATUM:</td> <td>03./2017</td> <td>REVIZE:</td> <td>00</td> </tr> </table>	PROJEKTANT:		ING. JAN PŘINDIŠ				ING. HELENA HOUDOVÁ		INVESTOR:		VŠE v Praze		nám. W. Churchilla 4./1938, 130. 67. Praha 3				STUPEŇ PD:	DPS	MĚŘÍTKO:	-	ZAK. ČÍSLO:	507./17	POČET. A4:	24	DATUM:	03./2017	REVIZE:	00	NÁZEV PŘÍLOHY: SEZNAM STROJŮ A ZAŘÍZENÍ		Č.PŘÍLOHY: 02
PROJEKTANT:		ING. JAN PŘINDIŠ																													
		ING. HELENA HOUDOVÁ																													
INVESTOR:		VŠE v Praze																													
nám. W. Churchilla 4./1938, 130. 67. Praha 3																															
STUPEŇ PD:	DPS	MĚŘÍTKO:	-																												
ZAK. ČÍSLO:	507./17	POČET. A4:	24																												
DATUM:	03./2017	REVIZE:	00																												

SEZNAM STROJŮ A ZAŘÍZENÍ

2. NADZEMNÍ PODLAŽÍ

M. Č. 2.01 – PŘÍPRAVNA VAJEC

- 1 Pracovní stůl s dřezem vpravo, s volným spodním prostorem pro 1 ks
chladničku, zadní a boční lemy
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1150 x 700 x 900 mm (dřez: 400 x 400 x 220 mm)
voda : TV, SV DN 15 (v = 600 mm) ukončit roháčky, osa dřezu je
300 mm zprava
odpad : DN 50 (v = 450 mm)
**POZN. : stojánková směšovací baterie s prodlouženým raménkem
a protizápachová uzávěra jsou součástí dodávky gastro**
POZN. : před výrobou nutno ověřit rozměry dle skutečně provedené stavby
- 2 Chladicí skříň pod pracovní plochu 1 ks
Celonerezová podpultová chladicí skříň s intenzivním ventilovaným chlazením.
Chladicí prostor řízení elektronickým termostatem s automatickým odtáváním a
přehledným LDC displejem (dle HACCP - zobrazení aktuální teploty) hygienický
vnitřní prostor se 3 ks polohovatelných roštových polic. Výškově stavitelné nožičky
rozměry : 600 x 630 x 830 mm
energie : 0,1 kW /230 V, zásuvka (v = 600 mm)
- 3 Umývadlo nerez s pákovou baterií 1 ks
rozměry : 470 x 370 x 225 mm
voda : TV, SV DN 15 (v = 600 mm) ukončit roháčky
odpad : DN 50 (v = 500 mm)
**POZN. : stojánková směšovací baterie a protizápachová uzávěra jsou
součástí dodávky gastro**

M. Č. 2.03 – SKLAD NÁDOBÍ

- 1 Regál nerez 5 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 900 x 500 x 1800 mm

M. Č. 2.06 – DENNÍ SKLAD

- 1 Skladový regál 4 policový 5 ks
Nosnost jedné regálové police zatížení je 150 kg
rozměry : 1000 x 400 x 2000 mm

M. Č. 2.12 - VARNA

2.02-mytí vozíků

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Směšovací baterie s vývodem na hadici
POZN. : viz. díl ZTI | 1 ks |
| 2 | Shrnovací zástěna
POZN. : viz. díl stavba | 1 ks |
| 3 | Podlahová vpust'
POZN. : viz. díl ZTI | 1 ks |

2.04-myті a sklad provozního nádobí

- | | | |
|---|---|------|
| 4 | <p>Mycí stroj na provozní nádobí s rekuperací, s připojením na SV 1 ks</p> <p>Myčka na černé nádobí</p> <p>Zpětné získávání tepla z odpadní vody-úspora min. 7 kW</p> <p>Mycí koš CNS součástí stroje, rozměr min. 1240 x 700 mm</p> <p>Objem mycí nádrže max. 130 L</p> <p>Myčka musí být celonerezové konstrukce s lisovanými mycími tanky v hygienickém provedení</p> <p>Plnění boční, vsuvná výška min. 850 mm</p> <p>Víko myčky ze všech stran uzavřené, izolované</p> <p>Ovládání pomocí dotykového displeje s barevnou signalizací aktuálního stavu stroje</p> <p>Displej plně v ČJ včetně chybových hlášení</p> <p>Dvouplášťové provedení, vč. tepelné a zvukové izolace</p> <p>Mycí a oplachová ramena v provedení CNS (spodní a vrchní)</p> <p>Dávkovač na oplachovou a mycí chemii, čerpadlo na odpadní vodu</p> <p>Mycí čerpadla min. 2 x s výkonem min. 2,9 kW 1100 litrů/min.</p> <p>Minimálně dvoustupňová filtrace mycí lázně vč. systému jemného filtru, systém aktivního odčerpávání nečistot při mycím cyklu</p> <p>výkon - mycí časy: 120, 240, 360 sec plus nekonečný cyklus</p> <p>Minimální teoretická kapacita na nejkratší čas 30 košů/hod.</p> <p>Mycí hygienický program vnitřní komory myčky</p> <p>Mycí program na zaschlé nádobí s možností aktivace vyššího mycího tlaku</p> <p>Koš vysouvací do obou boků stroje</p> <p>spotřeba vody max. 7,5 l/cyklu</p> <p>rozměry : 1447 x 936 x 1984 (2310) mm</p> <p>energie : 22 kW/400 V, pevný přívod (v = 100 mm) přes vypínač na stěně vlevo od stroje (v = 1400 mm)</p> <p>voda : SVzměkčená DN 20 ukončit kulovým ventilem (v = 500 mm)</p> <p>odpad : O Ø 50 mm (z podlahy) - sifonovat</p> | 1 ks |
| 5 | <p>Pracovní stůl s dvoudřezem, s roštem 1 ks</p> <p>Prolis pro pojezd košů, stojánková profi baterie s tlakovou sprchou</p> <p>Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže</p> <p>rozměry : 1800 x 700 x 900 mm (dřezy: 700 x 500 x 300 mm)</p> <p>voda : TV, SV DN 15 (v = 600 mm) ukončit roháčky, osa dřezů je uprostřed</p> <p>odpad : DN 50 (v = 450 mm)</p> <p>POZN. : směšovací baterie s tlakovou sprchou a protizápachová uzávěra jsou součástí dodávky gastro</p> | 1 ks |
| 6 | Pracovní stůl s dvoudřezem, s roštem | 1 ks |

Prolis pro pojezd košů, stojánková profi baterie s tlakovou sprchou
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1400 x 700 x 900 mm (dřezy: 500 x 500 x 300 mm)
voda : TV, SV DN 15 (v = 600 mm) ukončit roháčky, osa dřezů je
uprostřed
odpad : DN 50 (v = 450 mm)
**POZN. : směšovací baterie s tlakovou sprchou a protizápachová uzávěra
jsou součástí dodávky gastro**

- | | | |
|----|---|------|
| 7 | Pracovní stůl s policí
rozměry : 700 x 700 x 900 mm
POZN. : STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ | 1 ks |
| | | |
| 8 | Nástěnná police roštová
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1000 x 400 mm | 1 ks |
| | | |
| 9 | Podlahový nerez žlab s roštem
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 800 x 400 x 200 mm
odpad : DN 100 (z podlahy) | 2 ks |
| | | |
| 10 | Změkčovač
Plně automatický změkčovač vody s elektronickým programovatelným ovládáním a
přehledným displejem (možnosti nastavení času, cyklu požadované regenerace -
týdně, nebo ve vybraný den a čas). Kapacita zásobníku soli min. 20 kg.
rozměry : 285 x 400 x 550 mm
energie : 1 kW/230 V, zásuvka (v = 600 mm)
voda : SV 3/ 4" ukončit kulovým ventilem (v = 500 mm)
: výstup SVZ 3 /4" ukončit uzavíracím ventilem s vnějším závitem
(v = 500 mm)
odpad : DN 50 (v = 50 mm) - sifonovat | 1 ks |
| | | |
| 11 | Regál nerez - 3 police
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 900 x 400 x 1800 mm | 9 ks |
| | | |
| 12 | Regál nerez - 3 police
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1150 x 400 x 1800 mm | 2 ks |
| | | |
| 13 | Manipulační vozík s policí
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 560 x 700 x 900 mm | 3 ks |

2.08-příprava těsta

- | | | |
|----|---|------|
| 15 | Chladicí skříň pro GN - 700 l
Mikroprocesorové ovládání, které aktivně vyhodnocuje provozní stav velkého
množství parametrů a následně upravuje chod celého systému tak, aby byl
optimalizován výkon zařízení s ohledem na minimální spotřebu elektrické energie | 1 ks |
|----|---|------|

Toto inteligentní řízení celého procesu umožňuje snížit reálnou spotřebu elektrické energie až o 40% oproti některým výrobkům na trhu
Monobloková konstrukce
Řízená vnitřní vlhkost v chlazeném prostoru po 1% s možností kategorizace potravin
Vnitřní kapacit pro gastronádoby GN1/1 nebo GN2/1
Vnější i vnitřní provedení z ušlechtilé nerezové CrNi oceli AISI 304
Vnější povrch leštěn metodou Scotch-Brite
Klimatická třída do +43°C okolního prostředí
Min. 75 mm. izolace v místě těsnění zesílená s vysokou hustotou bez látek FCKW
Ekologické chladivo R 134a
Čidlo teploty v chladicím prostoru není umístěno v přímém kontaktu s „výfukem“ studeného vzduchu od výparníku a zobrazuje tak reálnou teplotu v prostoru skříně
Automatické odmrazování a odpařování kondenzátu bez potřeby elektrické energie
Integrované HACCP alarmy s možností přenosu zobrazených dat centrálního monitoru
V případě poruchy vnitřního čidla se zařízení přepne do nouzového režimu a pokračuje v chlazení bez znehodnocení potravin
Zaoblení vnitřního prostoru pro snadné čištění
Výkonná chladicí jednotka s výparníkem a velkoplošným kondenzátorem
Umístění výparníku mimo využitelný prostor skříně
Aretace otevřených dveří při otevření 95°, možnost záměny otvírání dveří
rozměry : 700 x 830 x 2060 mm
energie : 0,4 kW /230 V, zásuvka (v = 2100 mm)

- 16 Pracovní stůl s dřezem vlevo, s policí, zadní lem 1 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1600 x 700 x 900 mm (dřez 400 x 400 x 200 mm)
voda : TV, SV DN 15 (v = 600 mm) ukončit roháčky, osa dřezu je 300 mm zleva
odpad : DN 50 (v = 450 mm)
POZN. : stojánková směšovací baterie s prodlouženým raménkem a protizápachová uzávěra jsou součástí dodávky gastro
- 17 Pracovní stůl s policí, zásuvkovým blokem vlevo, zadní a pravý lem 1 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1700 x 700 x 900 mm
- 18 Pracovní stůl s žulovou deskou, s policí, bez zadního lemu 2 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1500 x 1100 x 900 mm
- 19 El. pekařská 3komorová pec 1 ks
rozměry : 900 x 850 x 1670 mm
energie : 12 kW/400 V, pevný přívod (v = 100 mm)
voda : SV DN 20 (v = 600 mm) ukončit roháčkem
- 20 El. konvektomat 10 x GN 1/1 s bojlerem 1 ks
Kapacita 10 zásuvů na GN1/1 s minimální roztečí 65 mm
Ovládání přes dotykovou 9" obrazovku
Pára 30°C - 130°C se zaručeným nasycením
Horký vzduch s párou 100°C - 250°C s automatickým přizpůsobením vlhkosti
Horký vzduch 30°C - 250°C s optimalizovaným přenosem tepla
Vícebodová sonda teploty jádra

- Kompletně z nerezové oceli včetně varného prostoru svařeného beze spár s oblými rohy
Dveře zajišťující do boku stroje z důvodu úspory pracovního prostoru a bezpečnosti při práci
Uzavřený systém
Klika dveří s bezpečnostním uzávěrem a kontaktním magnetickým spínačem
Integrovaný přehřívací můstek
Ukládání dat HACCP
Delta T pečení, regenerace, funkce energetické úspory, management plnění pro různé produkty, konzervace, Sous-Vide
Přehřívání a funkce rychlého zchlazení
Vícerychlostní ventilátor s min 5 stupni rychlosti a autoreverzem
Automatické vyplachování bojleru
Min 3 Automatické programy mytí komory s min. 4 volitelnými stupni dle zašpinění na tekutý mycí prostředek
Menu v českém jazyce
Samonavíjecí sprcha
rozměry : 966 x 792 x 1058 mm
energie : 19,5 kW/400 V, pevný přívod (v=600 mm) přes vypínač vlevo od přístroje (v = 1400 mm)
voda : SV, SVZ vnější závit 3/4" přes uzavírací ventil a filtr, tlak 300 - 500 kPa , 9 l/min (v = 600 mm n.č.p.)
odpad : O DN 50 - HT tepelně odolný 80 ° C + sifon (v =300 mm n.č.p.)
Podstavec se vsuny pro GN 1 ks
POZN. : rozvod SVZ mezi změkčovačem poz. 67 a konvektomatem zajistí stavba
- 21 Odsávací zákryt nástěnný 1 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 2600 x 1200 x 400 mm
energie : 1 kW/230 V, pevný přívod pro osvětlení (v = 2600 mm)
POZN. : před výrobou nutno ověřit rozměry dle skutečně provedené stavby
- 22 Hnětač těsta – 70 l /40 kg, dvourychlostní 1 ks
Model je v pojízdném provedení se dvěma motory, dvourychlostní. Přehledný elektronický ovládací panel pro jednoduché nastavení času, rychlosti a směru otáčení mísy. Zařízení je v provedení s pevnou hlavou, mísou a výklopným bezpečnostním zákrytem. Objem díže min. 70 l, náplň min. 40 kg mouky
rozměry : 870 x 540 x 1050 mm
energie : 2 kW/400 V, zásuvka (v = 600 mm)
- 23 Univerzální kuchyňský stroj (objem kotlíku 60 litrů) 1 ks
kotlík 60l, metla, hák, míchač, nerezový zákryt, mechanické ovládání s časovačem, signalizací a STOP tlačítkem
rozměry : 720 x 720 x 1300 mm
energie : 2,25 kW/400 V, zásuvka (v = 600 mm)
- 24 Pojízdný stojan na plechy 3 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 590 x 700 x 1640 mm
- 25 Nástěnná police dvouetážová 2 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže

	rozměry : 1600 x 300 x 600 mm	
26	Umývadlo nerez s pákovou baterií rozměry : 470 x 370 x 225 mm voda : TV, SV DN 15 (v = 600 mm) ukončit roháčky odpad : DN 50 (v = 500 mm) POZN. : stojánková směšovací baterie a protizápachová uzávěra jsou součástí dodávky gastro	1 ks
27	Stolní váha digitální 15 kg Rozměr váhové plochy: 230 x 190 mm, váhová miska – nerez, krytí proti vodě a prachu: IP-54, displej: LCD, funkce: tárování, nulování, HOLD, adaptér, nerezová miska a ověření v ceně rozměry : 315 x 340 x 130 mm energie : 0,1 kW /230 V, zásuvka (v = 1200 mm)	1 ks
28	Regál nerez - 3 police Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže rozměry : 1500 x 600 x 1800 mm	1 ks
<i>2.10-čistá příprava zeleniny</i>		
31	Pracovní stůl skříňkový otevřený s policí, bez zadního lemu Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže rozměry : 1650 x 700 x 900 mm	1 ks
32	Pracovní stůl skříňkový otevřený s policí a zásuvkovým blokem bez zadního lemu Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže rozměry : 1500 x 700 x 900 mm	1 ks
33	El. univerzální robot – stolní, nádoba 8 l Kotlík 8l, metla, hák, míchač, plastový zákryt, Digitální ovládání s časovačem a signalizací, český popis stroje Manuální řazení rychlosti Kovové převody rozměry : 470 x 360 x 660 mm energie : 0,18 kW/230 V, zásuvka (v = 1200 mm)	1 ks
34	Pracovní stůl s policí a krájecí deskou, zadní lem Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže rozměry : 1500 x 700 x 900 mm	1 ks
35	Pracovní stůl s policí, zadní lem Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže rozměry : 500 x 700 x 900 mm	1 ks
36	Pracovní stůl s dřezem vpravo rozměry : 1100 x 700 x 900 mm (dřez 450 x 450 x 200 mm) voda : TV, SV DN 15 (v = 600 mm) ukončit roháčky, osa dřezu je 325 mm zprava odpad : DN 50 (v = 450 mm)	1 ks

POZN. : STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ

- 37 Nástěnná police dvouetážová 4 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1500 x 300 x 600 mm
POZN. : před výrobou nutno ověřit rozměr 1 kusu dle skutečně provedené stavby

2.09-příprava masa

- 41 Chladicí skříň pro GN - 700 l 1 ks
Mikroprocesorové ovládání, které aktivně vyhodnocuje provozní stav velkého množství parametrů a následně upravuje chod celého systému tak, aby byl optimalizován výkon zařízení s ohledem na minimální spotřebu elektrické energie
Toto inteligentní řízení celého procesu umožňuje snížit reálnou spotřebu elektrické energie až o 40% oproti některým výrobkům na trhu
Monobloková konstrukce
Řízená vnitřní vlhkost v chlazeném prostoru po 1% s možností kategorizace potravin
Vnitřní kapacit pro gastronádoby GN1/1 nebo GN2/1
Vnější i vnitřní provedení z ušlechtilé nerezové CrNi oceli AISI 304
Vnější povrch leštěn metodou Scotch-Brite
Klimatická třída do +43°C okolního prostředí
Min. 75 mm. izolace v místě těsnění zesílená s vysokou hustotou bez látek FCKW
Ekologické chladivo R 134a
Čidlo teploty v chladicím prostoru není umístěno v přímém kontaktu s „výfukem“ studeného vzduchu od výparníku a zobrazuje tak reálnou teplotu v prostoru skříně
Automatické odmrazování a odpařování kondenzátu bez potřeby elektrické energie
Integrované HACCP alarmy s možností přenosu zobrazených dat centrálního monitoringu
V případě poruchy vnitřního čidla se zařízení přepne do nouzového režimu a pokračuje v chlazení bez znehodnocení potravin
Zaoblení vnitřního prostoru pro snadné čištění
Výkonná chladicí jednotka s výparníkem a velkoplošným kondenzátorem
Umístění výparníku mimo využitelný prostor skříní
Aretace otevřených dveří při otevření 95°, možnost záměny otvírání dveří
rozměry : 700 x 830 x 2060 mm
energie : 0,4 kW /230 V, zásuvka (v = 2100 mm)
- 42 Pracovní stůl s dřezem vpravo, s policí, zadní lem 1 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1600 x 700 x 900 mm (dřez 500 x 500 x 200 mm)
voda : TV, SV DN 15 (v = 600 mm) ukončit roháčky, osa dřezu je 350 mm zprava
odpad : DN 50 (v = 450 mm)
POZN. : stojánková směšovací baterie s prodlouženým raménkem a protizápachová uzávěra jsou součástí dodávky gastro
- 43 Pracovní stůl s policí a krájecí deskou 1 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1500 x 700 x 900 mm
- 44 Pracovní stůl s policí, zadní a pravý lem 1 ks

	Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže rozměry : 1000 x 700 x 900 mm	
45	Chladicí stůl 2 sekcový, s dvířky, 290 l, s agregátem Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže rozměry : 1310 x 700 x 700 mm energie : 0,5 kW /230 V, zásuvka (v = 600 mm)	1 ks
46a	Pracovní stůl s policí a zásuvkovým blokem Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže rozměry : 800 x 700 x 900 mm	1 ks
46b	Pracovní stůl s policí, otevřený, zadní a pravý lem Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže rozměry : 950 x 700 x 900 mm POZN. : před výrobou nutno ověřit rozměry dle skutečně provedené stavby	1 ks
47	Umývadlo nerez s pákovou baterií rozměry : 470 x 370 x 225 mm voda : TV, SV DN 15 (v = 600 mm) ukončit roháčky odpad : DN 50 (v = 500 mm) POZN. : stojánková směšovací baterie a protizápachová uzávěra jsou součástí dodávky gastro	1 ks
48	Kutr stolní Zařízení jsou vybavena motorovou brzdou, magnetickou bezpečnostní pojistkou, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení popř. nespustění kutru a pulsním tlačítkem, které dovoluje větší přesnost zpracování. Díky průhlednému víku nádoby s otvorem lze přidávat za chodu další ingredience. Kutry jsou standardně dodávány s rovným nožem. Funkcí pro dokonalé promíchání hmoty při nízkých otáčkách 60-500 ot./min. Objem nerezové nádoby min. 5,5 litru Motorový blok kovový, otáčky 1500/3000 min. Asynchronní motor pro profesionální použití energie : 1,2 kW/ 400 V, zásuvka (v = 1200 mm)	1 ks
49	Vlček – řezačka masa – stolní, výkon min. 350 kg / hod Řezačka masa pro využití v gastronomii a obchodě. Má celonerezové provedení a splňuje vysoký hygienický standard. Robustní šneková převodovka pro těžký provoz Řezné složení "UNGER 3" Deska 98/4mm Oboustranný čtyřbřitý stírací nůž Deska 98/0 Plastová plnicí tlačka rozměry : 350 x 500 x 505 mm energie : 1,5 kW/ 400 V, zásuvka (v = 1200 mm)	1 ks
50	Stolní váha digitální 15 kg	1 ks

Rozměr vázní plochy: 230 x 190 mm, vázní miska – nerez, krytí proti vodě a prachu: IP-54, displej: LCD, funkce: tárování, nulování, HOLD, adaptér, nerezová miska a ověření v ceně
energie : 0,1 kW /230 V, zásuvka (v = 1200 mm)

2.12-teplá produkce

- 51 El. varný kotel 230 l hranatý s nepřímým ohřevem 1 ks
Nerez sokl
Elektrický rychlovarný hranatý kotel 230 litrů s elektronickým ovládáním
Využitelný objem kotle min. 230 litrů
Možnost vaření v gastronádobách kapacita 8 x GN 1/1 hloubka 200 mm
Vnitřní rozměry kotle: min. 1040 x 540 x 450 mm
Vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, přední opláštění o síle min. 2 mm
Povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“
Vrchní deska prolisovaná se zaoblenými rohy, tloušťka min. 1,2 mm
Vnitřní dno kotle z molybden nerezové oceli AISI 316 DIN 1.4436, bezespárově svařeno se stěnami vložky
Dvojitě víko z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, parotěsné, bezespárové, vyvážené
Otvírání víka do úhlu cca 90°
Kotel s dvojitým izolovaným pláštěm
Uzavřený ohřevný systém max.0,5 Bar / 50 kPa/ pracovní tlak v plášti
Masivní závěs zákrytu zhotoven z chromniklové oceli AISI 304 – DIN 1.4301
Všechny instalační a servisní úkony přístupné zepředu
Topné elementy Incoloy 800
Automatické plnění mezipláště
Dvojitý plášť vybaven omezovačem vakua a aut. odvětráním
s automatickou regulací intenzity ohřevu v jednotlivé fázi
Mikroprocesorem řízené automatické vaření
Ovládání přes dotykový panel s digitálním displejem – nastavení a zobrazování požadované teploty, aktuální teploty, času, dávkování vody, začátek a konec varného procesu a chybová hlášení
Nízkonapěťová elektronická deska /12V/ je oddělena od elektronického modulu / 230 V / s ochranou IP 65
Nastavení teploty v rozmezí 30-100°C, mikroprocesorem řízená teplota
Mikroprocesor nastavuje s automatickým regulátorem normální a intenzivní var
Přesné dávkování teplé a studené vody do kotle přes dotykový panel
Vrchní plnění kotle přes ventily teplé a studené vody s otočným ramenem
Pressostat
Automatická kontrola hladiny plnění vyvíječe páry
Manometr jako ukazatel tlaku v plášti kotle
Nosná rámová konstrukce, roboticky svařená, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min. 2 až 3 mm
Bezpečnostní vypouštěcí ventil 2“
Včetně nerezových stavitelných nožiček 150 mm
Kompatibilní hygienické spojení s ostatními zařízeními ve varném bloku bez lišt a U profilů
rozměry : 1350 x 900 x 900 mm
energie : 36 kW /400 V, pevný přívod (z podl.) přes vypínač
(v = 1400 mm)

- voda : SV, TV 3 /4", SVZm 1 /2" (z podl.- v max=120 mm) ukončit uzavíracím ventilem
POZN. : rozvod SVZ mezi změkčovačem poz. 67 a varným aparátem zajistí stavba
- 52 Pracovní stůl s otevřeným spodním prostorem v H3 ve varném bloku 4 ks
Nerez sokl
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 450 x 900 x 900 mm
- 53 El. varný kotel 150 l kulatý s nepřímým ohřevem 4 ks
Nerez sokl
Elektrický varný kotel s elektronickým ovládáním a dávkováním vody
Vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, přední opláštění o síle min. 2 mm
Povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“
Vrchní deska prolisovaná, tloušťka min. 1,2 mm
Vnitřní dno kotle z molybden nerezové oceli AISI 316 DIN 1.4436, bezespárové
Uzavřený ohřevný systém s maximálním pracovním tlakem 0,5 bar
Dvojité víko z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, parotěsné, bezespárové, vyvážené
Otvírání víka do úhlu cca 90°
Přední opláštění bezespárové z ner. oceli AISI 304 DIN 1.4301, tloušťka min 2 mm
Mikroprocesorem řízené automatické vaření, nastavení požadované teploty, nastavení času vaření, chybová hlášení
Ovládání funkcí kotle přes fóliovou tastaturu s digitálním displejem
Automatické plnění mezipláště včetně automatického odvodu vzduchu
Automatické řízení optimálního tlaku v meziplášti - Pressostat
Manometr pro sledování tlaku v plášti, s indikátorem na čelním panelu
Pojistný ventil pro případ přehřátí kotle
Napouštěcí baterie s otočným ramenem
Přesné dávkování teplé a studené vody do kotle ovládané přes dotykový panel
Regulace teploty 30° až 100°C
Topné elementy z INCOLOY 800
Nosná rámová konstrukce, roboticky svařená, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min 2 mm
Kompatibilní hygienické spojení s ostatními zařízeními ve varném bloku bez lišt a U profilů
Včetně stavitelných nerezových nožiček 150 mm
rozměry : 900 x 900 x 900 mm
energie : 22 kW /400 V, pevný přívod (z podl.) přes vypínač (v = 1400 mm)
voda : SV, TV 3 /4", SVZm 1 /2" (z podl.- v max=120 mm) ukončit uzavíracím ventilem
POZN. : rozvod SVZ mezi změkčovačem poz. 67 a varným aparátem zajistí stavba
- 54 El. nesklopná pánev 100 l 2 ks
Nerez sokl
Mikroprocesorem řízené automatické vaření
Kapacita pánve min. 3 x GN1/1
Využitelný obsah vany min. 109 litrů
Hloubka vany min. 230 mm
Plnění vany vodovodní armaturou

Mikroprocesorem řízené automatické vaření
Nastavení teploty v rozmezí 30-300°C, mikroprocesorem řízená teplota
Ovládání přes dotykový panel s digitálním displejem – nastavení a zobrazování požadované teploty, aktuální teploty, času, dávkování vody, začátek a konec varného procesu a chybová hlášení
Start/stop automatických varných procesů signalizován akusticky a opticky
Topná tělesa zalitá v hliníkových blocích pro lepší přenos energie
Přesné dávkování teplé a studené vody v litech do pánve ovládané přes dotykový panel
Bezpečnostní vypouštěcí ventil 2“
Vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, přední opláštění o síle min. 2 mm
Povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“
Vana velikosti GN s dvojitým dnem z molybden nerezové oceli DIN 1.4436
Dvojité víko bezespárově a parotěsně svařeno, vyváženo s hygienickým madlem
Nosná rámová konstrukce, roboticky svařená, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min. 2 mm
Pojistný termostat na 360°C
Včetně nerezových stavitelných nožiček 150 mm
Kompatibilní hygienické spojení s ostatními zařízeními ve varném bloku bez lišt a U profilů
rozměry : 1400 x 900 x 900 mm
energie : 20,6 kW /400 V, pevný přívod (z podl.) přes vypínač (v = 1400 mm)
voda : SV, TV 3 /4“ (z podl.- v max=120 mm) ukončit uzavíracím ventilem

- 55 El. sklopná tlaková pánev 150 l 1 ks
Nerez sokl
Elektrická tlaková smažicí pánev s ovládáním přes dotykový displej
Kapacita pánve min. 3 x GN1/1 hloubka 200 mm
Hloubka vany min. 235 mm
Pracovní tlak pánve min. 0,5 bar
Motorické sklápění vany s pojistkou proti přetížení
Plnění vany vodovodní armaturou řízené přes dotykový displej, přesné dávkování vody na 1L
Mikroprocesorem řízené automatické vaření
Možnost nízkoteplotního vaření přes noc
Vaření v tlaku ovládané elektronicky na min. 4 úrovních
Vaření v tlaku s automatickým ovládáním výkonu a kontrolou tlaku v pánvi
Kontrola tlaku v pánvi přes takový senzor
Snížení tlaku v pánvi po vaření díky chlazenému víku
Vícenásobné jištění víka při vaření v tlaku – není možné otevření, pokud je pánev pod tlakem
Bezpečnostní přetlakový ventil s možností manuálního snížení tlaku
Dno pánve z molybden nerezové oceli AISI 316 DIN 1.4436, bezespárově svařeno se stěnami vany
Dno pánve s velkými rádiusy a nepřilnavým vysoce leštěným povrchem
Vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301
Povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“
Dvojité, tlaku odolné víko bezespárově a parotěsně svařeno, vyváženo s hygienickým madlem a bezpečnostním ventilem
Osa sklápění posunuta dopředu kvůli lepší sklápění pánve
Topná tělesa zalitá do hliníkového bloku – lepší předávání energie

Ovládání přes dotykový panel s digitálním displejem – nastavení a zobrazování požadované teploty, aktuální teploty, času, dávkování vody, začátek a konec varného procesu, chybová hlášení a sklápění vany

Teplotní rozsah od 30°C do 300°C

Nosná rámová konstrukce, roboticky svařená, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min. 2 mm

Kompatibilní hygienické spojení s ostatními zařízeními ve varném bloku bez lišt a U profilů

Včetně nerezových stavitelných nožiček 150 mm

rozměry : 1600 x 900 x 900 mm

energie : 21 kW /400 V, pevný přívod (z podl.) přes vypínač (v = 1400 mm)

voda : SV, TV 3 /4“, SVZm 1 /2“ (z podl.- v max=120 mm) ukončit uzavíracím ventilem

odpad : DN 50 (z podlahy) - sifonovat

POZN. : rozvod SVZ mezi změkčovačem poz. 67 a varným aparátem zajistí stavba

- 56 El. sporák čtyřzónový sklokeramický 1 ks
Vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301
Povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“
Vrchní deska prolisovaná se zaoblenými rohy, tloušťka min 1,2 mm
Podél celé varné plochy sběrný kanálek na nečistoty vyspárovaný k přední části přístroje
Ceranová varná plotýnka s rozměry min. 720 x 720 mm o síle 6 mm
Každá varná zóna o výkonu min. 4 kW
Vyhřívání plocha každé varné zóny min. 300x300 mm
Možnost použití menších nádob s malým průměrem
Přední opláštění bezespárové z ner. oceli AISI 304 DIN 1.4301, tloušťka min 2 mm
Termostatické ovládání výkonu v osmi stupních pro každou varnou zónu
Ovládací prvky na čele zařízení
Kompatibilní hygienické spojení s ostatními zařízeními ve varném bloku bez lišt a U profilů
Nosná rámová konstrukce, roboticky svařená, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min 2,3 mm
rozměry : 900 x 900 x 220 mm
energie : 16 kW 400 V, pevný přívod (z podl.) přes vypínač (v = 1400 mm)
- 57 El. sporák dvouzónový sklokeramický 1 ks
Vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301
Povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“
Vrchní deska prolisovaná se zaoblenými rohy, tloušťka min 1,2 mm
Podél celé varné plochy sběrný kanálek na nečistoty vyspárovaný k přední části přístroje
Ceranová varná plotýnka s rozměry min. 310 x 640 mm o síle 6 mm
Každá varná zóna o výkonu min. 4 kW
Vyhřívání plocha každé varné zóny min. 300x300 mm
Možnost použití menších nádob s malým průměrem
Přední opláštění bezespárové z ner. oceli AISI 304 DIN 1.4301, tloušťka min 2 mm
Termostatické ovládání výkonu v osmi stupních pro každou varnou zónu
Ovládací prvky na čele zařízení
Kompatibilní hygienické spojení s ostatními zařízeními ve varném bloku bez lišt a U profilů

- Nosná rámová konstrukce, roboticky svařená, z nerezové oceli AISI 430 – DIN 1.4016 o síle min 2,3 mm
rozměry : 450 x 900 x 220 mm
energie : 8 kW 400 V, pevný přívod (z podl.) přes vypínač (v = 1400 mm)
- 58 Podestavba pod sporáky 1 ks
Nerez sokl
Využitelný rozměr podestavby min. 1230 x 660 x 530 mm
Včetně nerezových stavitelných nožiček 150 mm
Vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301
Povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“
Vnitřní stěny podestavby provedeny min. v provedení H3, radius R= 20 mm
Možnost následné montáže dvířek
rozměry : 1350 x 890 x 680 mm
- 59 Fritéza elektrická 1 x 15 litrů 3 ks
Nerez sokl
Fritovací vana ovládaná samostatně o objemu min. 15 L
Vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301, přední opláštění o síle min. 2 mm
Povrchová úprava leštěním „Scotch Brite“
Vrchní deska prolisovaná se zaoblenými rohy, tloušťka min 1,2 mm
Hlubokotažná fritovací vana z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 se zakulacenými rohy
Víko na fritovací vany z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301
Regulace teploty 110° až 190°C s elektromechanickým termostatem
Nerezová topná tělesa ICOLLOY 800
Topná tělesa plně výklopná s automatickou aretací
Automatické odpojení těles při vyklopení
Bezpečností termostat na 230°C
Po obvodu fritovacích van je prolis kvůli možnému přetečení oleje
Výpustní ventil vespod stroje s kulovým ventilem
Včetně 2 fritovacích košů s tepelně izolovanou rukojetí
Včetně nádob na vypouštění oleje
Pozice ovládání fritézy pro rozpuštění tuku
Nosná rámová konstrukce z profilů z nerezové oceli AISI 304 – DIN 1.4301 o síle min 2 mm
Možnost hygienicky (kompatibilně) spojit s ostatními zařízeními ve varném bloku bez lišt a U profilů
Včetně stavitelných nerezových nožiček 150 mm
rozměry : 450 x 900 x 900 mm
energie : 15 kW/ 400 V, pevný přívod (z podl.) přes vypínač (v = 1400 mm)
- 60 Pracovní stůl s otevřeným spodním prostorem v H3 ve varném bloku 1 ks
Nerez sokl
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 150 x 900 x 900 mm
- 61 Podlahový nerez žlab s roštem – ATYP. umístění stávajících 2 ks
odpadů
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 5800 x 500 x 200 mm
odpad : DN 100 - stávající

62	<i>neobsazeno</i>	
63	Podlahový nerez žlab s roštem Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže rozměry : 600 x 500 x 200 mm odpad : DN 100 napojit do poz. 61	1 ks
64	El. konvektomat 20 x GN 1/1 s bojlerem Kapacita 20 zásuvů na GN1/1 s minimální roztečí 66 mm Ovládání přes dotykovou 9" obrazovku Pára 30°C - 130°C se zaručeným nasycením Horký vzduch s párou 100°C - 250°C s automatickým přizpůsobením vlhkosti Horký vzduch 30°C - 250°C s optimalizovaným přenosem tepla Vícebodová sonda teploty jádra Kompletně z nerezové oceli včetně varného prostoru svařeného beze spár s oblými rohy Dveře zajišťující do boku stroje z důvodu úspory pracovního prostoru a bezpečnosti při práci Uzavřený topný systém Klika dveří s bezpečnostním uzávěrem a kontaktním magnetickým spínačem Integrovaný předehřívací můstek Ukládání dat HACCP Delta T pečení, regenerace, funkce energetické úspory, management plnění pro různé produkty, konzervace, Sous-Vide Předehřívání a funkce rychlého zchlazení Včetně zavážecího vozíku Vícerychlostní ventilátor s min 5 stupni rychlosti a autoreverzem Automatické vyplachování bojleru Min 3 Automatické programy mytí komory s min. 4 volitelnými stupni dle zašpinění na tekutý mycí prostředek Menu v českém jazyce Samonavíjecí sprcha rozměry : 890 x 820 x 1942 mm energie : 39 kW/400 V, pevný přívod (v=100 mm) přes vypínač vedle přístroje (v = 1400 mm) voda : SV, SVZ 3/4" přes uzavírací ventil a filtr, tlak 300 - 500 kPa , 9 l/min (v = 600 mm n.č.p.) odpad : O DN 50 - HT tepelně odolný 90 ° C + sifon hrdlo je zároveň s podlahou POZN. : rozvod SVZ mezi změkčovačem poz. 67 a konvektomatem zajistí stavba	2 ks
65	El. konvektomat 20 x GN 1/1 s bojlerem rozměry : 890 x 820 x 1942 mm energie : 39 kW/400 V, pevný přívod (v=100 mm) přes vypínač vedle přístroje (v = 1400 mm) voda : SV, SVZ 3/4" přes uzavírací ventil a filtr, tlak 300 - 500 kPa , 9 l/min (v = 600 mm n.č.p.) odpad : O DN 50 - HT tepelně odolný 90 ° C + sifon hrdlo je zároveň s podlahou POZN. : rozvod SVZ mezi změkčovačem poz. 67 a konvektomatem zajistí stavba POZN. : zařízení ve vlastnictví uživatele	1 ks

- 66 El. konvektomat 10 x GN 1/1 s bojlerem 1 ks
Kapacita 10 zásuvů na GN1/1 s minimální roztečí 65 mm
Ovládání přes dotykovou 9" obrazovku
Pára 30°C - 130°C se zaručeným nasycením
Horký vzduch s párou 100°C - 250°C s automatickým přizpůsobením vlhkosti
Horký vzduch 30°C - 250°C s optimalizovaným přenosem tepla
Vícebodová sonda teploty jádra
Kompletně z nerezové oceli včetně varného prostoru svařeného beze spár s oblými rohy
Dveře zajišťující do boku stroje z důvodu úspory pracovního prostoru a bezpečnosti při práci
Uzavřený systém
Klika dveří s bezpečnostním uzávěrem a kontaktním magnetickým spínačem
Integrovaný přehřívací můstek
Ukládání dat HACCP
Delta T pečení, regenerace, funkce energetické úspory, management plnění pro různé produkty, konzervace, Sous-Vide
Přehřívání a funkce rychlého zchlazení
Vícerychlostní ventilátor s min 5 stupni rychlosti a autoreverzem
Automatické vyplachování bojleru
Min 3 Automatické programy mytí komory s min. 4 volitelnými stupni dle zašpinění na tekutý mycí prostředek
Menu v českém jazyce
Samonavíjecí sprcha
rozměry : 966 x 792 x 1058 mm
energie : 19,5 kW/400 V, pevný přívod (v=600 mm) přes vypínač vedle přístroje (v = 1400 mm)
voda : SV, SVZ vnější závit 3/4" přes uzavírací ventil a filtr, tlak 300 - 500 kPa , 9 l/min (v = 600 mm n.č.p.)
odpad : O DN 50 - HT tepelně odolný 80 ° C + sifon (v =300 mm n.č.p.)
Podstavec se vsuny pro GN 1 ks
POZN. : rozvod SVZ mezi změkčovačem poz. 67 a konvektomatem zajistí stavba
- 67 Změkčovač 1 ks
dvojitý tank naplněný katexovou pryskyřicí
řídící modul měří množství vody proteklé systémem kontrolních disků
po průtoku určitého množství vody se automaticky spouští regenerace a tok vody je předán z jednoho tanku na druhý
doporučený min. průtok 30l/min
2 tanky
sklolaminátové provedení
elektrický kinetický modul
Solankový tank – materiál: HDPE
Množství soli na regeneraci 1 tanku: 1,2 kg
Doba regenerace (1 tank) : 40 min
Vstupní voda: tlak 2,5-8,0 bar, teplota 2 – 48 °C, pH 5-10,
Diskový filtr na nečistoty s manuálním oplachem, délka a šířka 34 a 13 cm, max. tlak 10 bar, max. teplota 65°C
rozměry : 2x190+280+160 x 340 x 970 (resp.1050) mm
energie : 1 kW/230 V, zásuvka (v = 600 mm)
voda : SV 3/ 4" ukončit kulovým ventilem (v = 500 mm)

	: výstup SVZ 3 /4" ukončit uzavíracím ventilem s vnějším závitem (v = 500 mm)	
odpad	: DN 50 (v = 50 mm) - sifonovat	
68	Zavážecí vozík ke konvektomatu	1 ks
69	Šokový zchlazovač 10 x GN 1/1 (40 kg /cyklus) Automatický systém HARD/SOFT s automatickou funkcí udržení (chladicí/mrazicí). Rozšířené elektronické dotykové ovládání, 2x přehledný displej pro přehledné zobrazení všech provozních hlášení, časů a teplot. Zařízení je vybaveno vpichovou teplotní sondou (přesné řízení dle teploty jádra, nebo časové řízení dle norem HACCP). Zchlazovací výkon je udáván při použití GN s hloubkou 40mm (intenzivní proudění vzduchu s rovnoměrným rozložením teploty v komoře a nádobách). Speciální konstrukce se zesílenou izolací 60mm, která výrazně snižuje tepelné ztráty, hlučnost zařízení a zvyšuje potřebný výkon, automatické odtávání a odpařování kondenzátu, masivní panty a prolisované madlo dveří uzpůsobeno pro použití i v náročných gastro provozech rozměry : 820 x 825 x 1680 mm energie : 2,06 kW/400 V, pevný přívod (v = 100 mm) odpad : Ø 1" (v = 50 mm) - sifonovat chladicí výkon: 2540 W	1 ks
70	Chladírna zchlazené stravy - chladicí stavebnicový box vč. osvětlení a kondenzační chladicí jednotky umístěné na stropu boxu rozměry : 2500 x 2500 x 2200 mm - vnitřní energie : 1,3 kW /230 V, pevný přívod do krabice vč. uzemňovacího vodiče(v = 2400 mm) odpad : DN 40 (v = 1500 mm) s přesahem 200 mm do boxu POZN. : box je bez podlahy, stavebně připravená podlaha : gula přede dveřmi chladírny	1 kpl
70.a	Regálová sestava pro chladicí box Regály z nerezové oceli, sestava 2 x 1000+880+500 mm Výška 1900 mm, 4 patra plných plat hl. 440 mm	1 ks
71	Porcovací stůl s policí, bez zadního lemu Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže rozměry : 1800 x 1100 x 900 mm	1 ks
72	Celoplošný vzduchotechnický strop POZN. : stávající zařízení	1 kpl
<i>porcování</i>		
75	Pracovní stůl jednoduchý rozměry : 1400 x 700 x 900 mm POZN. : STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ – nutná úprava stolu (zrušit levý lem)	1 ks
76	Pracovní stůl s policí, zásuvkovým blokem vpravo rozměry : 1700 x 700 x 900 mm POZN. : STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	1 ks

-
- 77 Pracovní stůl s dřezem vlevo, s policí, zadní lem 1 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1750 x 700 x 900 mm (dřez 500 x 500 x 200 mm)
voda : TV, SV DN 15 (v = 600 mm) ukončit roháčky, osa dřezu je
350 mm zleva
odpad : DN 50 (v = 450 mm)
**POZN. : stojánková směšovací baterie s prodlouženým raménkem
a protizápachová uzávěra jsou součástí dodávky gastro**
- 78 Krájecí deska 2 ks
rozměry : 600 x 400 x 20 mm
- 79 Kráječ knedlíků 1 ks
Stroj je vybaven bezpečnostním krytem a bezpečnostní pojistkou. Spouští se
tlačítkem a po rozplátkování se automaticky vypne.
Součástí stroje je **STOP** tlačítko
Základní výbava ocelové nože
Bezpečné vyprázdnění řezné komory
Šikmý držák pro snadné balení nakrájeného chleba
rozměry : 600 x 600 x 630 mm
energie : 0,25 kW/230 V, zásuvka (v = 1200 mm)
- 80 Umývadlo nerez s pákovou baterií 1 ks
rozměry : 470 x 370 x 225 mm
voda : TV, SV DN 15 (v = 600 mm) ukončit roháčky
odpad : DN 50 (v = 500 mm)
**POZN. : stojánková směšovací baterie a protizápachová uzávěra jsou
součástí dodávky gastro**
- 81 Nástěnná police dvouetážová 3 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1600 x 300 x 600 mm

expedice

- 84 Regálový vozík se vsuny pro GN 2 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 560 x 700 x 900 mm

M. Č. 2.13 - STUDENÁ KUCHYŇ

- 1 Chladírna studené kuchyně - chladicí stavebnicový box 1 kpl
vč. osvětlení a kondenzační chladicí jednotky umístěné na stropu boxu
rozměry : 1675 x 1750 x 2200 mm - vnitřní
energie : 0,8 kW /230 V, pevný přívod do krabice vč. uzemňovacího
vodiče(v = 2400 mm)
odpad : DN 40 (v = 1500 mm) s přesahem 200 mm do boxu
**POZN. : box je bez podlahy, stavebně připravená podlaha
: stávající gula v prostoru před chladírnami**

-
- | | | |
|-----|---|-------|
| 1.a | Regálová sestava pro chladicí box
Regály z nerezové oceli, sestava ve tvaru L 1000+1000 mm
Regály z nerezové oceli rovná sestava š. 500 mm
Výška 1900 mm, 4 patra plných plat hl. 440 mm | 1 ks |
| 2 | Chladírna cukrářské kuchyně - chladicí stavebnicový box
vč. osvětlení a kondenzační chladicí jednotky umístěné na stropu boxu
rozměry : 1750 x 1750 x 2200 mm - vnitřní
energie : 0,8 kW /230 V, pevný přívod do krabice vč. uzemňovacího vodiče(v = 2400 mm)
odpad : DN 40 (v = 1500 mm) s přesahem 200 mm do boxu
POZN. : box je bez podlahy, stavebně připravená podlaha
: stávající gula v prostoru před chladírnami | 1 kpl |
| 2.a | Regálová sestava pro chladicí box
Regály z nerezové oceli, sestava ve tvaru L 1000+1000+500 mm
Výška 1900 mm, 4 patra plných plat hl. 440 mm | 1 ks |
| 3 | Chladicí skříň pro GN - 700 I
Mikroprocesorové ovládání, které aktivně vyhodnocuje provozní stav velkého množství parametrů a následně upravuje chod celého systému tak, aby byl optimalizován výkon zařízení s ohledem na minimální spotřebu elektrické energie
Toto inteligentní řízení celého procesu umožňuje snížit reálnou spotřebu elektrické energie až o 40% oproti některým výrobkům na trhu
Monobloková konstrukce
Řízená vnitřní vlhkost v chlazeném prostoru po 1% s možností kategorizace potravin
Vnitřní kapacit pro gastronádoby GN1/1 nebo GN2/1
Vnější i vnitřní provedení z ušlechtilé nerezové CrNi oceli AISI 304
Vnější povrch leštěn metodou Scotch-Brite
Klimatická třída do +43°C okolního prostředí
Min. 75 mm. izolace v místě těsnění zesílená s vysokou hustotou bez látek FCKW
Ekologické chladivo R 134a
Čidlo teploty v chladicím prostoru není umístěno v přímém kontaktu s „výfukem“ studeného vzduchu od výparníku a zobrazuje tak reálnou teplotu v prostoru skříně
Automatické odmrazování a odpařování kondenzátu bez potřeby elektrické energie
Integrované HACCP alarmy s možností přenosu zobrazených dat centrálního monitoru
V případě poruchy vnitřního čidla se zařízení přepne do nouzového režimu a pokračuje v chlazení bez znehodnocení potravin
Zaoblení vnitřního prostoru pro snadné čištění
Výkonná chladicí jednotka s výparníkem a velkoplošným kondenzátorem
Umístění výparníku mimo využitelný prostor skříně
Aretace otevřených dveří při otevření 95°, možnost záměny otvírání dveří
rozměry : 700 x 830 x 2060 mm
energie : 0,4 kW /230 V, zásuvka (v = 2100 mm) | 2 ks |
| 4 | Univerzální kuchyňský stroj (objem kotlíku 60 a 30 litrů)
kotlík 60l, metla, hák, míchač, nerezový zákryt, mechanické ovládání s časovačem, signalizací a STOP tlačítkem, náhradní kotlík 30 litrů s redukcí včetně metly, háku a míchače.
rozměry : 720 x 720 x 1300 mm
energie : 2,25 kW/400 V, zásuvka (v = 600 mm) | 1 ks |
| 5 | Pracovní stůl s policí, bez zadního lemu - POJÍZDNÝ | 3 ks |

- Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1100 x 700 x 900 mm
- 6 Pracovní stůl s dřezem vlevo, s policí a zásuvkou vpravo, zadní lem 1 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1300 x 700 x 900 mm (dřez 500 x 500 x 220 mm)
voda : TV, SV DN 15 (v = 600 mm) ukončit roháčky, osa dřezu je 350 mm zleva
odpad : DN 50 (v = 450 mm)
POZN. : stojánková směšovací baterie s prodlouženým raménkem a protizápachová uzávěra jsou součástí dodávky gastro
- 7 Chladicí stůl 2 sekcový, zásuvkový, 290 l, s agregátem 1 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1310 x 700 x 700 mm
energie : 0,5 kW /230 V, zásuvka (v = 600 mm)
- 8 Pracovní stůl s policí, ATYP. výřez okolo sloupu, zadní a levý lem 1 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1200 x 700 x 900 mm
- 9 Nástěnná skříňka uzavřená posuvnými dvířky 2 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1500 x 350 x 600 mm
- 10 El. nářezový stroj 1 ks
Stroj manuální pro profesionální použití na porcování a krájení produktů. Konstrukce stroje z eloxovaného hliníku jakož i vozík s ložnou plochou a plastová přítlačka.
Nůž hladký ocelový - vhodný pro krájení salámů a uzenin.
Součástí stroje je zařízení na broušení nože.
Průměr nože min. 300 mm, pohon šnekový, uložení stolu vodorovné.
rozměry : 420 x 575 x 390 mm
energie : 0,3 kW/230 V, zásuvka (v = 1200 mm)
- 11 Stolní váha digitální 15 kg 1 ks
Rozměr vážní plochy: 230 x 190 mm, vážní miska – nerez, krytí proti vodě a prachu: IP-54, displej: LCD, funkce: tárování, nulování, HOLD, adaptér, nerezová miska a ověření v ceně
energie : 0,1 kW /230 V, zásuvka (v = 1200 mm)
- 12 El. univerzální robot – stolní, nádoba 8 l 1 ks
Kotlík 8l, metla, hák, míchač, plastový zákryt,
Digitální ovládání s časovačem a signalizací, český popis stroje
Manuální řazení rychlosti
Kovové převody
rozměry : 470 x 360 x 660 mm
energie : 0,18 kW/230 V, zásuvka (v = 1200 mm)
- 13 Umývadlo nerez s pákovou baterií 1 ks
rozměry : 470 x 370 x 225 mm
voda : TV, SV DN 15 (v = 600 mm) ukončit roháčky
odpad : DN 50 (v = 500 mm)

POZN. : stojánková směšovací baterie a protizápachová uzávěra jsou součástí dodávky gastro

14	Výparník pro chlazení místnosti na teplotu + 15 st	1 ks
	rozměry : 1000 x 920 x 140 mm	
	energie : propojeno z KCHJ ze strojovny	
	odpad : DN 40	
	POZN. : zajistí uživatel	

M. Č. 2.16 - CUKRÁRNA

- 1 Chladicí skříň pod pracovní plochu 1 ks
Celonerezová podpultová chladicí skříň s intenzivním ventilovaným chlazením. Chladicí prostor řízení elektronickým termostatem s automatickým odtáváním a přehledným LDC displejem (dle HACCP - zobrazení aktuální teploty) hygienický vnitřní prostor se 3 ks polohovatelných roštových polic. Výškově stavitelné nožičky
rozměry : 600 x 630 x 830 mm
energie : 0,1 kW /230 V, zásuvka (v = 600 mm)
- 2 Pracovní stůl ATYP. s volným spodním prostorem pro chladničku 1 ks
zadní a boční lemy
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1700 x 700 x 900 mm
POZN. : před výrobou nutno ověřit rozměry dle skutečně provedené stavby
- 3 Pracovní stůl s dřezem, s policí, zadní lem 1 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1050 x 700 x 900 mm (dřez 500 x 500 x 220 mm)
voda : TV, SV DN 15 (v = 600 mm) ukončit roháčky, osa dřezu je 350 mm zprava
POZN. : stojánková směšovací baterie s prodlouženým raménkem a protizápachová uzávěra jsou součástí dodávky gastro
POZN. : před výrobou nutno ověřit rozměry dle skutečně provedené stavby
- 4 Pracovní stůl s žulovou deskou, s policí 1 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1200 x 700 x 900 mm
- 5 Pracovní stůl s policí a zásuvkovým blokem vpravo 1 ks
zadní a boční lemy
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1700 x 700 x 900 mm
POZN. : před výrobou nutno ověřit rozměry dle skutečně provedené stavby
- 6 El. dvouvařič stolní 1 ks
Sklokeramická varná a udržovací deska, opláštěná nerezové 18/10, snadné čištění
Dvě plotýnky o velikosti min. 200 mm
rozměry : 350 x 660 x 120 mm
energie : 3,6 kW /230 V, zásuvka (v = 1200 mm)

- 7 Nástěnná police dvouetážová 2 ks
Specifikace nerezového nábytku dle standardů níže
rozměry : 1700 x 300 x 450 mm
POZN. : před výrobou nutno ověřit rozměry dle skutečně provedené stavby

MATERIÁLY A ZPRACOVÁNÍ NEREZOVÉHO NÁBYTKU

Následující specifikace se vztahují na všechny položky zmíněné dále, které jsou zkonstruované na míru.

Všechny použité materiály musí být nové a musí mít nejvyšší kvalitu, schválenou pro dané odvětví, jakož i musejí odpovídat specifikovaným jakostním normám.

Nerezovou ocelí se rozumí chromniklová ocel 18/10. Musí odpovídat předem stanovené tloušťce dle norem, a to následovně:
(minimální tloušťka)

- Dřezy, hluboké	1,5	mm
- Odkapávací pulty	1,5	mm
- Pracovní desky	1,5	mm
- Horní police	1,5	mm
- Police v podstavbách	1,0	mm
- Korpusy skříněk	1,0 -1,5	mm
- Nerezové trubkové (40x40 mm)	1,5	mm
- Vodící lišty	1,5	mm
- Základny skříněk	1,0	mm
- Deskové regály	1,25	mm
- Dvířka	1,0	mm

Generelně : zadavatel nepřipouští použití žádných plastových tvarovek , panty, madla, držáky skel, zátky pojezdů apod.)

Veškeré kovové zařízení musí být ochranně pospojováno (pracovní stoly i police).

Desky pracovní stolové

Pracovní desky i dřezové musí být vyrobeny z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami.

Síla použitého materiálu desky min. 1,5 mm s nerez výztuhami. Rádus na přední straně desky min. R 15 mm. zadní a boční límce ke stěnám rádus min. R 15 mm. .Deska musí být plně zavařena a vybroušena a bez nebo s límcem-límcí i po straně a ze zadní strany jsou límce plně uzavřené. Desky budou opatřeny povrchovou úpravou broušenou se zrnem o hodnotě 240. Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu.

U desek musí být provedeny podhyby pod úhlem 45 stupňů a v návaznosti na podnoží stolů jsou tyto dle potřeby uzavřené. Deska tak musí tvořit s podnožím kompaktní celek vyhovující nej přísnějším hygienickým předpisům.

Desky pracovní dřezové

Pracovní desky musí být opatřeny vevařenými rádusovými dřezy (síla mat. min 1,5 mm !!!, nepřipustné hranaté provedení). Vevaření dřezu musí být provedeno s vybroušeným

bezespárovým napojením bez vizuální možnosti zjištění místa tohoto napojení. Generelně - kolem dřezů bude proveden vždy prolis. Síla použitého materiálu desky min. 1,5 mm s nerez výztuhami. Rádus na přední straně desky min. R 15 mm. zadní a boční límce ke stěnám rádus min. R 15 mm.

Zásuvky nábytku

Jsou vyohýbané z jednoho kusu s radiusy. Uchyceny jsou na nerezových teleskopických trojdílných držácích pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1. Nosnost zásuvky min. 50 kg.

Uzamykatelná nebo neuzamykatelná čela zásuvek musí být uzavřená a beze spár a musí mít vyhýbané madlo.

Zásuvky budou provedeny buď v bloku a jako zásuvkový blok budou použity u stolů nebo budou používány jednotlivě a včetně nerezového krytu jsou umístěny pod deskou stolu samostatně nebo vedle sebe.

Nerezové stoly

Budou tvořeny pracovní nerezovou deskou a podnožím různého osazení – např. pouze vlastním podnožím nebo podnožím s odkládací nerezovou policí nebo i s bočním a zadním oplechováním nebo uzavřeným podnožím, opatřeným dvířky posuvnými nebo uchycenými na nerezových pantech (nepřípustny plastové) nebo se zásuvkovým blokem a prostory pro GN. **U Provedení skříňkového tzn ze třech stran zaplechován s policí , bez police, s čelními dvířky apod. bude dodáno bezespárové a plně zavažené hygienické skříňkové provedení v provedení min H1 dle DIN 18865-9. (Pozn. Nepřípustné spáry v podestavbách skříňkových stolů)** Pro podnoží bude rovněž použity nerezové materiály z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pro nohy bude použit jácklový materiál 40/40 mm o tloušťce stěny 1,25-1,5 mm. Pro oplechování bude použit nerezový plech o tloušťce min.1 mm a pro police nerezové výztuhy s tím, že police bude přivařena k nosné konstrukci stolu nebo bokům stolu. Podnoží musí být opatřeno nosnými stavitelnými nožičkami z plastu o možnosti regulace výšky stolu v rozmezí až 30mm.Ve standardu nesmí být žádné spoje provedeny nýtováním. Jsou provedeny pouze svařením pod ochranou atmosférou argonu a řádně očištěny od svařování.

Regály

Regály musí být dodány z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Přestavitelné nebo s pevně přivařenými nosnými policemi s nerez výztuhami. Nohy regálů jáckl 30/30 mm o tloušťce 1,5 mm. Pevné a přestavitelné regály budou opatřeny stavitelnými nosnými umělohmotnými nožičkami s možností výškového nastavení v rozsahu 25 mm. Nosnost police min. 100 kg.

Nástěnné police

Nástěnné police musí umožňovat jednoduché přestavení polic bez použití náradí. Kotvící šrouby nosných lišt police musí být překryty zátkou.

Vozíky na GN a podnosy

Vozíky pro gastronádoby a na podnosy budou vyrobeny z jácklů 25/25 mm s tím, že v horní části vozíků je jáckl vyohýbaný do radiusu a navzájem svařený do rámu. V dolní části je vyohýbaná nerezová deska z nerez plechu, která je přivařena na nosnou jácklovou konstrukci-rám. Vozíky budou opatřeny otočnými kolečky 125 mm, z toho dvěma brzděnými a dvěma nebrzděnými.Nosné nerezové profily pro gastronádoby nebo lyžiny pro podnosy budou přivařeny na nosnou konstrukci jácklů a opatřeny vyohýbanými ližinami proti vyjetí podnosů a GN při manipulaci s vozíkem. Síly materiálu pro ližinu 1,5 mm.

Výdejové stoly - linky

Výdejové stoly budou vybaveny teplými a studenými sekcemi včetně sekcí neutrálních s příslušnými nastavbami viz. Soupis strojů zařízení. Provedení výdeje - podestaveb viz. výše **v provedení min. H1 dle DIN 18865-9.**

Provedení radiusových van nerez. plech o tloušťce 1,5 mm. Teplé vany musí být vyspádované k odpadu, vany budou vyrobeny jako nedílná součást pracovních pultů a bude minimálně 210 mm hluboká. U chladicích stolů budou použity kompresory od jednoho výrobce z důvodu pozáručního servisu např. zn. Danfoss

Chlazené vany a vitríny budou dodány s technologií nucenou cirkulací vzduchu, výparník musí být z důvodu čištění výklopný! Nepřípustné provedení s připevněným výparníkem na dně vany.! Nebo ve stropě vitríny!!!

Vitríny budou dodány s germicidními lampami, umístěny vně vany. Počítadlo hodin a akustickou signalizací umístěnou na předním panelu stolu nebo vitríny.

Generelně osvětlení bude dodáno s LED technologií (není přípustné trubicové – zářivkové)

U pojízdných ohřevných vozíků pro předehtřívání talířů / tzv. tubusy/ musí být konstrukčně provedena dvojitá stěna v celonerezovém provedení a s izolací. (jednoplášťové provedení). Ovládací prvky - termostaty musí být zapuštěny v prolisovaném krytu proti poškození.

Monitoring kritických bodů systém HACCP

Všechny technologické zařízení (chladicí, ohřevné a mycí) zařízení musí umožňovat připojení a stahování dat - systém sledování kritických bodů.

Tepelné spotřebiče

Blok tepelných spotřebičů bude sestaven z výrobků od jednoho výrobce. Bude se jednat o nové spotřebiče – ne repasované. Spotřebiče ve varném bloku se spojí v kompaktní celek bez mezer a spár. Boční profil spotřebičů bude po celé délce varného bloku stejný včetně neutrálních ploch.

Požadavky na dodavatele

Dodavatel musí písemně doložit splnění požadavků zákona č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví v platném znění a vyhlášky MZ ČR 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmů v platném znění.

