

# SPECIFIKACE GASTRONOMICKÉHO ZAŘÍZENÍ



**TeS, spol. s r.o. Chotěboř**

TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ - PROJEKCE, DODÁVKA A  
SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Zednická 558, 583 01 Chotěboř

**AKCE: Jimramov**

**Datum: 08.03.2021**

**Držitel certifikátů ČSN EN ISO 9001 a ČSN EN ISO 14001**

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
	<b>Příjem zboží - stávající</b>				
	<b>Sklad potravin - stávající</b>				
	<b>Hrubá příprava zeleniny - stávající</b>				
	<b>A Čistá příprava zeleniny</b>				
A1	Celonerezový pracovní stůl se zásuvkami a policí, levý a zadní lem,	KSPZH-3	1600x700x850		1
A2	Celonerezová otevřená nástěnná skříňka, opláštěné oba boky + záda, uvnitř skříňky 1x plná police,	KNSO	1600x350x600		1
A3	Celonerezový mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez 500x500x250 vpravo, 1x police, kapotáž dřezu z čela, zadní lem a pravý lem, díra pro baterii	KSVOP	1000x700x850		1
A4	Stojánková baterie nad dřez	RAF			1
A5	Krouhač zeleniny ROBOT-COUPPE, výkon cca 250 kg / 1 hod., kapacita 20 - 300 porcí, 2 násypné otvory - 1x kruhový o průměru 58mm, 1x otvor ve tvaru "D" - plocha 121cm <sup>3</sup> , kovová krouhací hlava,	CL 50 E	350x320x590	0,55kW/400V	1
A6	Sada 6 disků - 1x plátkovač 2mm, 1x plátkovač 4mm, 1x strouhač 1,5mm, 1x nudličkovač 4x4mm, kostičkovač 14x14x14 mm (2 disky - kostičkovač a mřížka)	Sada 6 disků			1
A7	Podstavec řezačky zeleniny - CL	CL	360x830x530		1
A8	Keramické umyvadlo - <b>dodávka stavby</b>				1
A9	Celonerezový pracovní stůl s policí, zadní a pravý lem,	KSPO	1500x700x850		1
A10	Celonerezový pracovní stůl s policí, zadní a levý lem,	KSPO	1400x700x850		1
A11	Celonerezová otevřená nástěnná skříňka, opláštěné oba boky + záda, uvnitř skříňky 1x plná police,	KNSO	1500x350x600		1
A12	Celonerezová otevřená nástěnná skříňka, opláštěné oba boky + záda, uvnitř skříňky 1x plná police,	KNSO	1400x350x600		1
A13	Profesionální chladnička, objem 570 lt, bílá, 1x plně dveře, ventilované chlazení zajišťující rychlejší dosažení požadované vnitřní teploty po otevření dveří, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C,	UR 600	780x700x1890	0,2kW/230V	1
	<b>B Příprava masa</b>				
B1	Universální kuchyňský stroj, příslušenství 60 lt (hák, míchač, metla, kotlík 60lt a vozík), motorický zdvih kotlíku, otáčky háku - 3 stupně 72 až 290 ot/min. (třírychlostní motor)	RE 22	570x1070x1150	2,8kW/400V	1
B2	Příslušenství k robotu na pozici B1, kotlík 30 litrů, hák, míchač, metla, redukční nosič kotlíku, vozík, a podstavec	30 litrů			1
B3	Celonerezový pracovní stůl se zásuvkami a policí, levý, pravý a zadní lem,	KSPZH-3	2150x700x850		1
B4	Celonerezová otevřená nástěnná skříňka, opláštěné oba boky + záda, uvnitř skříňky 1x plná police,	KNSO	1800x350x600		1
B5	Profesionální chladnička, objem 570 lt, bílá, 1x plně dveře, ventilované chlazení zajišťující rychlejší dosažení požadované vnitřní teploty po otevření dveří, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C,	UR 600	780x700x1890	0,2kW/230V	1
B6	Stolní váha, digitální, váživost 15 kg, cejchovaná, napájení přes baterie či síťový adaptér	CAS	240x280x140	*0,05kW/230V	1
B7	Celonerezový pracovní stůl s policí, zadní, levý a pravý lem,	KSPO	1600x700x850		1
B8	Celonerezová otevřená nástěnná skříňka, opláštěné oba boky + záda, uvnitř skříňky 1x plná police,	KNSO	1600x350x600		1
B9	Řeznický špalek	špalek	700x700x850		1
B10	Celonerezový mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez 500x500x250 vpravo, 1x police, kapotáž dřezu z čela, zadní a pravý lem, díra pro baterii	KSVOP	800x700x850		1
B11	Stojánková baterie nad dřez	RAF			1
B12	Celonerezová kombinovaná výlevka	Výlevka kombi 50x70 cm	500x700x900		1
B13	Stojánková vodovodní baterie, hygienické pákové ložetní ovládání "CLINIC"	RAF + ručka			1
	<b>C Příprava studené kuchyně</b>				
C1	Celonerezový pracovní stůl s policemi, pravý a zadní lem,	KSPPP	1650x700x850		1
C2	Celonerezový pracovní stůl se zásuvkami a policí, zadní lem,	KSPZH-3	1950x700x850		1
C3	Celonerezový mycí stůl s lisovaným dřezem a zásuvkami, 1x vevařený lisovaný dřez 400x400x250 vlevo, 1x police, 2 zásuvka, kapotáž dřezu z čela, zadní a levý lem, díra pro baterii	KSVOP	1800x700x850		1
C4	Stojánková baterie nad dřez	RAF			1
C5	Keramické umyvadlo - <b>dodávka stavby</b>				
	<b>D Příprava těsta</b>				
D1	Celonerezový mycí stůl s lisovaným dřezem a zásuvkami, 1x vevařený lisovaný dřez 400x400x250 vpravo, 1x police, 2x zásuvka, kapotáž dřezu z čela, zadní a pravý lem, díra pro baterii	KSVOP	1600x700x850		1
D2	Stojánková baterie nad dřez	RAF			1
D3	Celonerezový pracovní stůl s bukovou deskou, se zásuvkami a policí, pravý a zadní lem,	KSPZH-3 + KPDB	1600x700x850		1
D4	Celonerezový pracovní stůl s bukovou deskou a policemi, levý a zadní lem,	KSPPP + KPDB	1600x700x850		1
D5	Universální kuchyňský stroj, příslušenství 60 lt (hák, míchač, metla, kotlík 60lt a vozík), motorický zdvih kotlíku, otáčky háku - 3 stupně 72 až 290 ot/min. (třírychlostní motor)	RE 22	570x1070x1150	2,8kW/400V	1
D6	Příslušenství k robotu na pozici D5, kotlík 30 litrů, hák, míchač, metla, redukční nosič kotlíku, vozík, a podstavec	30 litrů			1

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
<b>E</b>	<b>Varna</b>				
E1	Podlahová vpust' se spádem na jednu stranu včetně sifonu - <b>dodávka stavby</b>		500x800		1
E2	Elektrický kotel s integrovaným mixérem, kapacita 100 lt, bezstupňová rychlost míchání 15-140 otáček/min, autoreverz, zvýšení kontrolní pilíř s řídicím dotykovým panelem s výukovým módem, audiovizuální signály pro uživatele, multifunkční časový spínač, programování na dotykovém displeji, neomezený počet programů a fází, programy na základní pokrmy a mycí programy, vzory míchání a ukládání vlastních vzorů, ProTemp - regulace teploty v reálném čase, odděleně řízená teplota jídla a pláště, inteligentní nastavení energie od jemného zahřívání po plný výkon, umožňují například vaření při nízkých teplotách SOUS-VIDE, kynutí, temperaci, chlazení, míchání, mixování, dušení, vaření Delta-T, bezpečnostní mřížka, cedník, samonavíjecí ruční sprcha, automatické měření plnění vodou, hydraulické naplnění kotle, funkce míchání při vyklápění, automatické naklápění zpět, USB port pro ovládací panel na aktualizace programu a ukládání HACCP dat, Status učitele pro cvičení, diagnostika pro údržbu, automatické plnění pláště parního duplikátoru, mačičí tyč, integrovaný bezdrátový monitoring ioLiving, Instalační sada pro ukotvení varného kotle k podlaze (součástí rám, příruby a spojky). Nerezový kryt instalací (voda, elektřina). Dodání kotle včetně odborného zaškolení obsluhy.	Metos Proveno 4G 100E	1154x750x900	22kW/400V	1
E3	Celonerezový pracovní stůl s policí, zadní lem	KSPO	250x850x900		1
E4	Elektrická multifunkční pánve, objem pánve 2x40 lt, kapacita 2x GN 1/1, rozměr dna 2x 375x580 mm, hloubka vany 220mm, užžitná plocha 2x 22 dm <sup>2</sup> , pánve umožňuje 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, Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10" obrazovka s HD rozlišením a intuitivním ovládáním, možnost uložení vlastních programů, paměť pro min. 350 programů o 20 krocích, zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné senzorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, krytí displeje IPX5, Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, Speciální vakuové lisované, sendvičové dno o síle 31 mm, dvojité robustní izolované víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu, odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka, topný systém SUPER BLOCK JPX 17, roznášecí hliníkový blok s celoplošnými topnými tělesy z nerez materiálu, automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dcl, vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí, bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění. Osa sklápění umožňuje vyklápění vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli, vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny, integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem, automatický zdvih košů se samostatným pohonem – možnost použití pánve i se zavřeným víkem včetně ramene s koší, automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navíjením a kovovou hlavici, regulátor tlaku vody v základní výbavě. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů, servisní přístup z přední části stroje, jednoduše výsuvný panel el. výstroje v pravé noze, umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer, centrální připojení vody, odpadu a elektřiny na stěnu i do podlahy,, Certifikační značka CE, TUV-SUD	JUMP 101D	1517x850x1030	23kW/400V	1
E4a	Příslušenství k multifunkční pánvi - rameno pro zvedání a spouštění košů				2
E4b	Příslušenství k multifunkční pánvi - varný koš				1
E4c	Příslušenství k multifunkční pánvi - fritovací koš				1
E4d	Příslušenství k multifunkční pánvi - velká špachtle bez držadla				1
E4e	Příslušenství k multifunkční pánvi - rošt na dno pánve				1
E4f	Příslušenství k multifunkční pánvi - síto				1
E4g	Příslušenství k multifunkční pánvi - čistící houba SCOTCHBRICK na pánve				1
E5	Elektrický multifunkční kotel 100 lt - varné zařízení určené pro: vaření, jemné vaření – mléčné produkty, sous-vide, vaření delta T, vaření v páře, grilování, restování, smažení a udržování <b>ZÁKLADNÍ TECHNICKÉ PARAMETRY:</b> Možnost vložení min. 2xGN 1/1 vedle sebe hloubky 200 mm Rozměr dna: 660 x 600 mm, Přímé napojení na studenou vodu, odpad vody DN 50 Pracovní teplota: 30-250°C <b>OVLÁDACÍ PANEL:</b> - ovládání pomocí dotykového TFT displeje - stroj řízen mikroprocesorem - automatické napouštění vody do nádoby s přesností na 1 lt. - teplotní sonda - řízení teploty dle polohy víka, pro snadné snižování nastavené teploty <b>KONSTRUKCE:</b> - celonerezová rámová konstrukce, víko izolované, dvouplášťové s těsněním - celonerezová nesklopná vana z materiálu AISI 316F1 - síla dna min. 10 mm - nerezový vypustný ventil pokrmu 2" z AISI 316 s plynulou regulací výtoku. - boční stěny varné nádoby o síle min. 3 mm, krycí plechy o tl. 2mm - elektromechanické vypouštění odpadní vody z varné nádoby přímo do odpadu - horní deska s prolisem a přepadem napojeným přímo na odpad v bez spárovém provedení o tl. 2,5 mm - systém vytápění zaručující vyhřátí dna z pokojové teploty na 200°C do 4 min. - uvedení do bodu varu při plném množství vody do 40 min <b>ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ:</b> - integrovaná zásuvka 230 V pro připojení pomocných spotřebičů - integrovaná samonavíjecí sprcha - asistent mytí s konečnou fází sušení	Log-iQ 100 LP 100	1100*890*1100	27,5 kW/400 V	1
E5a	<b>PŘÍSLUŠENSTVÍ:</b> -síto odpadu pro vypouštění odpadní vody s měrkou -síto vypustného ventilu pro vypouštění vařených potravin -2 ks roštu na dno pánve -špachtle velká -lopata děrovaná -lopata plná -stěrka na čištění -2x děrovaná vložka GN 1/1 se klopnými držadly -sada kartáčů pro čištění a údržbu				1

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
E6	Multifunkční indukční sporák, 2x plotna čtvercová o rozměru 370x297 mm, síla skleněné plotny 3,8mm, pracovní deska o síle 2 mm z materiálu AISI 304, 1x plotna o výkonu 3,5kw, 1x plotna o výkonu 5kW, kolem celého obvodu pracovní desky žlab pro odtékání přetečeného varného obsahu s odtokem, každá indukční deska spíná od 120 mm velikosti varné nádoby, 10 výkonových varných úrovní, 7 udržovacích úrovní teplot (35, 40, 50, 60, 70, 80, 90°C), 230V zásuvka pro připojení el. příslušenství, nerezové nohy 150mm, maximální zatížení jedné skleněné desky 60 kg, tepelná ochrana varné desky, hlavní vypínač přímo na zařízení, nerezové provedení, varné desky umístění vlevo	LOG IQ - ISZ 3,5/3,5	600x900x900	7,5kW/400 V	1
E7	Multifunkční indukční sporák, 4x plotna čtvercová o rozměru 370x297 mm, síla skleněné plotny 3,8mm, pracovní deska o síle 2 mm z materiálu AISI 304, 3x plotna o výkonu 3,5kw, 1x plotna o výkonu 5kW, kolem celého obvodu pracovní desky žlab pro odtékání přetečeného varného obsahu s odtokem, každá indukční deska spíná od 120 mm velikosti varné nádoby, 10 výkonových varných úrovní, 7 udržovacích úrovní teplot (35, 40, 50, 60, 70, 80, 90°C), 230V zásuvka pro připojení el. příslušenství, nerezové nohy 150mm, maximální zatížení jedné skleněné desky 60 kg, tepelná ochrana varné desky, hlavní vypínač přímo na zařízení, nerezové provedení, 2x externí sonda pro měření teploty pokrmů, napouštěcí rameno zabudované ve sporáku	LOG IQ - IS (3,5/3,5) / (3,5/3,5)	1040x900x900	14,5 kW/400 V	1
E8	Celonerezový pracovní stůl s policí,	KSPO	1200x650x900		1
E9	Celonerezový pracovní stůl s policí,	KSPO	850x900x900		1
E10	Elektrický varný kotol, nepřímý ohřev - dvouplášťový s duplikátorem nízkotlaká pára 0,5 bar, objem kotle 100 lt, dno nádrže o síle 2 mm vyrobeno s oceli AISI 316, automatické dopouštění duplikátoru, vyvážené sklápěcí víko, bezpečnostní přetlakový ventil, opláštěná topná tělesa ovládaná termostatem, elektroventil pro napouštění vody, vypouštěcí kohout,	E9P10I	800x900x900	16kW/400V	1
E11	Elektrický konvektomat, bojlerové provedení, kapacita 11x GN 1/1, programování - až 1000 programů s 20-ti kroky, barevný touch-screen displej (dotyková ovládací panel bez krycí fólie), 4 bodová teplotní sonda, 5 rychlostí ventilátoru, teplota páry 30°C až 130°C, taktování ventilátoru, časovač zásuvů, okamžité zastavení ventilátoru pro otevření dveří, automatické mytí varné komory bez použití tekutých mycích detergentů, použité mycí detergenty buď ve formě tablet nebo prášku se aplikují přímo do varné komory - jednoduchá kontrola, snažší a bezpečnější manipulace, svařovaná mořená varná komora zajišťující její delší životnost, SDS servisní a diagnostický systém, rozevírací dvojitě dveřní sklo zabraňující úniku tepla - prostor mezi skly je odvětráván čímž je zajištěna dotyková teplota maximálně 65°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C, USB rozhraní, servisní a diagnostický systém v českém jazyce, možnost zjištění spotřeby elektrické energie po každém vařicím cyklu	RETIGO BLUE VISION B 1011 b	933x863x1046	17,6kW/400V	2
E12	Podstavec pod konvektomat, celonerezové provedení, 2x sloupec zásuvů pro GN 1/1	ST 1116	dle konvektomatu		2
E13	Celonerezový pracovní stůl se zásuvkou a policí, levý, pravý a zadní lem,	KSPZH-1	500x750x850		2
E14	Závěsná digestoř s jednou řadou tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s vypustným ventilem, osvětlení - <b>dodávka stavba</b>		3000x1300x450		2
E15	Závěsná digestoř s jednou řadou tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s vypustným ventilem, osvětlení - <b>dodávka stavba</b>		1800x1200x450		2
E16	Podlahová vpust včetně pochozího roštu, nerezové provedení - <b>dodávka stavba</b>		800x450		1
E17	Podlahová vpust včetně pochozího roštu, nerezové provedení - <b>dodávka stavba</b>		800x450		1

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
<b>F Porcování</b>					
F1	Celonerezový pracovní stůl s policí, bez lemu	KSPO	1650x900x900		1
F2	Celonerezový pracovní stůl s policí, bez lemu	KSPO	1500x900x900		1
F3	Celonerezový pracovní stůl s policí, bez lemu	KSPO	1650x800x900		1
F4	Celonerezový pracovní stůl s policí, bez lemu	KSPO	1500x800x900		1
F5	Celonerezový pracovní stůl se zásuvkami a policí, levý, pravý a zadní lem,	KSPZH-3	1900x700x850		2
F6	Keramické umyvadlo - <b>dodávka stavby</b>				
<b>G Výdej jídel</b>					
G1	Konvektomat elektrický, bojlerový generátor páry (!!!), kapacita 6x GN 1/1 + 1 zásuv, digitální ovládání nastavení teploty a času, volba z režimů : horký vzduch 30 až 300°C, pára 30 až 130°C, regenerace pokrmů, nízkoteplotní vaření/pečení, pečení přes noc, delta T pečení, 6-bodová teplotní sonda, 8" dotykový displej s rychlou odezvou bez mechanických prvlů nebo tlačítek, možnost přizpůsobení vzhledu menu (profilu) integrovaná sprcha, trojitě zasklení dveří pro snížení spotřeby a jako bezpečnostní prvek proti popálení obsluhy, síla ekologické izolace 50 mm, systém rychlého zchlazení, manuální vlhčení, řízení vlhkosti, programování 1000 programů s 20 kroky, servisní a diagnostický systém, automatické mytí - výběr z mycích programů podle stupně znečištění, mytí bez použití tekutých přípravků!!! - požadavek bezpečnosti práce,	retigo VISION BLUE B611b	933x818x786	10,9 kW/400 V	1
G1a	Kondenzační odsavač par Vision Vent, 1000m3/hod, max 68dB,	Vision Vent pro 611, 1011 a DM5, DM8	930x412x1129	0,4kW/230V	1
G2	Podstavec pod konvektomat, celonerezové provedení, 2x sloupec zásuvů pro GN 1/1	ST 1116	dle konvektomatu		1
G3	Pojízdný talířový zásobník dvoutubusový s ohřevem, kapacita 2x60 talířů max průměr talířů 320mm, celonerezové provedení, zásobník disponuje topným tělesem a termostatem pro regulaci teploty až do 90°C, kolečka pr 100 mm (2x s brzdou)	KZTD	960x490x900	0,66kW/230V	1
G4	Profesionální chladnička, objem 570 lt, bílá, 1x plně dveře, ventilované chlazení zajišťující rychlejší dosažení požadované vnitřní teploty po otevření dveří, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C,	UR 600	780x700x1890	0,2kW/230V	1
G5	Vyhřívavá vodní lázeň, kapacita 3x GN 1/1, dělená, samostatně stojící, 1x plná police, bez opláštění zad, ovládání na delší straně, zásuvka pro zásobník na protilehlé straně od zástrčky	KSVOL-3L	1200x660x850	2,1kW/230V	1
G6	Chladicí vitrína, třípatrová, samoobslužné provedení, agregát nahoře, teplota +4°C až +8°C, dynamické chlazení s výparníkem nahoře, axiální ventilátory, automatické odtávání, digitální ukazatel teploty, posuvná dvířka z dvojitého izolačního skla, 2x police z kaleného skla s uživatelsky nastavitelnou výškou + spodní nerezové dno na uskladnění pokrmů, LED osvětlení, vitrína instalovaná na pracovním stole - viz. poz. L10	MODUS T	800x500x850	0,2kW/230V	1
G7	Celonerezový pracovní stůl se spodní policí, bez lemu	KSPO	800x250x850		1
G8	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenním ovládním, sifonem a baterii,	Umyvadlo 44	400x400x230		1
G9	Celonerezová pracovní deska	KPDZ	2900x500x40		1
G10	Výdejní vozík na příbory a tácy, nerez, 4x kolečko (2x brzděné), 4x GN 1/4-150	KVOV	720x595x1250		1
G11	Pojezdová dráha trubková	KPD	2600x350		1
G12	Pojízdný zásobník na koše k myčce 50x50,4x kolečka o pr 75 mm, z toho 2x brzděná	PK 500x500	725x670x900		1
G13	Pojízdný podstavec pod termos se sníženou odkapovou vaničkou s výpustným ventilem, nerezové provedení, trubková pojezdová dráha šíře 350 mm, 4x pojezdové kolo (z toho 2x brzděné)	PTP	800x900x850		1
G14	Termos objem: 10 l, elektrický ohřev s regulací PTC, dvouplášťové nerezové provedení, skryté topení, výborné izolační vlastnosti, jednoduchá obsluha, snadné čištění	TNV-10	320x580x350		2
G15	Výrobek filtrované kávy a čaje, objem 2x10 litrů, výkon 90l/h, elektronické řízení procesu, předvolba množství nápojů, automaticky regulovaná teplota, dvouplášťové nerezové provedení, skryté topení, vč. konzolen na montáž na zeď	CK 10	860x410x850	9,4kW/400V	1
G16	Plynová stolička - stávající zařízení				
G17	Výrobek chlazených nápojů, objem 1x12 litrů, nerezové provedení s hranatou nádobou z plastu, v každé nádobě lze samostatně ovládat lopatky víření, regulace teploty nápoje,	VL 112	180x430x670	0,19kW/230V	1
G18	Vyhřívavá vodní lázeň, kapacita 2x GN 1/1, dělená, samostatně stojící, 1x plná police, bez opláštění zad, ovládání na delší straně, zásuvka pro zásobník na protilehlé straně od zástrčky	KSVOL-2L	810x710x850	1,4 kW/230 V	1
<b>H Mytí stolního nádobí</b>					
H1	Celonerezová pracovní deska	KPDZ	1800x500x40		1
H2	Celonerezový pracovní stůl, zvýšený levý a zadní lem, výška lemu 200mm - <b>doměrek</b>	KSPT	700x750x900		1
H3	Odpadkový koš 50l, celonerezové provedení, 4x kolečko	KO 50	435x610		1
H4	Stěrka na zbytky stravy, uchycená na vstupní stůl do myčky, odnímatelná, nerezové provedení, možnost mytí v myčce	Stěrka			1
H5	Vstupní stůl k myčce, levý, nerezové provedení, prolis pro vedení košů 500x500mm, 1x vevařený lisovaný dřez 450x450x250mm umístěn uprostřed, závěs do myčky vpravo, 1x otvor pro stojánkovou sprchu, částečná kapotáž dřezu z čela, vpravo ve spodním prostoru volné místo na umístění automatického změkčovače vody a koše, zvýšený zadní lem - ostřížková stěna - výška 200mm	KSMD	1700x750x900		1
H6	Sprcha s baterií ze stolu a s ramínkem, nerezová tlaková hadice, vyrovnávací pružina, tlaková sprcha s pákovým ovladačem	DOC-3			1
H7	Automatický změkčovač vody, objemově řízená regenerace s možností přepnutí regenerace ně časově řízené, elektronické ovládání, v případě objemového nastavení možnost v rozsahu 0 99m3, objem pryskyřice 10 lt., možnost kontinuálního provozu tzn. při regeneraci zajištěna dodávka vody	WMK-BNT 1650F	320x662x635	230V	1

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
H8	Předmyvací stroj - výrazně snižuje celkové provozní náklady tím, že nahradí odmaččení a ruční sprchování, tím sníží spotřebu vody a energie. Zároveň poskytuje lepší pracovní prostředí, které vzniká tím, že eliminuje zátěž manuálním oplachování chemickými prostředky. Díky kratším programům dochází ke zvýšení celkové kapacity mycího centra, bez přívodu vody, respektive přívod vody zajištěn napojením na myčku nádobí - viz poz. M8 VÝHODY: Ergonomie: - nahrazuje ruční předmytí. - snížení úrazů v mycím provozu na minimum Ekonomie: unikátní recyklace vody z myčky nádobí zajišťující výraznou úsporu vody. Výkon čerpadla 0,9 kW objem mycí nádrže 45l Váha, stroj v provozu 150 kg Kapacita až 120 košů za hodinu	WD-PRM6	600x658x1900* výška po otevření kapoty	400V/0,9kW	1
H9	Spojovací mezdíle pro přímé propojení předmyčky s myčkou - díl je určený pro přímou instalaci v šířce 300 mm, součástí zadní lem jako ochrana proti stříkající vodě.				1
H10	Myčka nádobí na mytí stolního nádobí s dvojitým oplachem využívajícím odpadní vody z přídavné nádrže, garantovaná spotřeba vody 1 litr na 1 mycí cyklus. Dvojitě opláštění stroje, tepelná a hluková izolace, společné ovládání, odtékající odpadní voda připojena na automatický předmycí stroj - viz poz. M5, minimální vstupní výška 400 mm, rozměr koše 500 x 500 mm, připojení na studenou vodu, 3 mycí programy, individuální nastavení mycího a oplachového času pro každý program, individuální nastavení teploty mytí a teploty oplachové vody na každý program, samočisticí sanitační proces v závěru při vypnutí stroje, robustní celonerezové provedení včetně mycích ramen a sít, ergonomické otevírání kapoty umožňující páře opouštět mycí prostor zadní částí stroje z důvodu ochrany obsluhujícího personálu, hluboce tažená nádrž zamezující tvorbě pěny, příkon bojleru min. 9 kW, diagnostické funkce stroje, ukládání HACCP dat a tvorba reportů, zabudovaný dávkovač oplachového prostředku Mycí čerpadlo (kW) 0,9 Čerpadlo, cirkulace konečný oplach (kW) 0,46 Čerpadlo, konečný oplach (kW) 0,46 Přídavné topení (kW) 9 Ohřívač nádrže (kW) 5,4 Objem nádrže (l) 45 Objem nádrže konečný oplach (l) 5,5 Váha, stroj v provozu (kg) 185 Celkový čas / mycí program 1 (min) 1,2 Celkový čas / mycí program 2 (min) - 1,8 Celkový čas / mycí program 3 (min) - 3,3 Kapacita max (košů / h) 50 Spotřeba vody oplachu / program (l) 1	WD-6 DUPLUS	600x740x2150	400V/9kW	1
H11	Příslušenství k myčce nádobí - kondenzační jednotka - rekuperátor tepla z odpadní páry umožňující předeheat vstupní vody odpadní párou z mycího cyklu, činnost samotné rekuperace nesmí snižovat kapacitu myčky, zadavatel bude akceptovat uzavřenou kapotu po dobu max. 3 vteřin, poté probíhá odebírání páry při zvedání kapoty a po jejím zvednutí	Rekuperace			1
H12	Příslušenství k myčce nádobí - dávkovač mycího prostředku				1
H13	Výstupní stůl od myčky, pravý, prolis pro vedení na koše 500x500mm, 1x plná police, výškově nastavitelné nožičky, zvýšený zadní lem - ostřížková stěna - výška 200mm, nerezové provedení, zavěšení pro myčku nádobí,	KSM	1500x750x900		1
H14	Sprcha samonavíjecí, délka 1,7 m, uzavíratelná pákovým mechanismem, 2x voda /teplá a studená, určena pro sanitaci granulové myčky nádobí, připevněná na výstupním stole				1
J	<b>Mytí provozního nádobí</b>				
J1	Celonerezový pracovní stůl s roštovou policí	KSPR	1600x700x900		1
J2	Dvoudřez, celonerezové provedení, 2x vevařený lisovaný dřez, každý dřez o rozměru 600x500x300mm, prolomená pracovní deska, zadní lem, kapotáž dřezu z čela a obou boků	KSVK	1400x750x900		1
J3	Nástěnná baterie - <b>dodávka stavby</b>				
J4	Myčka provozního nádobí světlá vstupní výška: 640 mm, rozměr koše: 612 x 672 mm, rozměr přístroje (š x h x v): 775 x 870 x 1720 mm, výška s otevřeným krytem: 2000 mm, pracovní výška: 885 mm, odolná konstrukce z nerezové oceli 18/10 (AISI 304), dávkovač mycího prostředku a dávkovač oplachového prostředku vč. sacích trubice se signalizací, ergonomický design, odklopitelné dveře a koš vyklápěný nahoru - snadný přístup a čištění vnitřku myčky, dávkovací čerpadlo mycího a oplachového prostředku, vysoce výkonné eliptické mycí rameno - kompletní plošné pokrytí, účinný 4násobný filtrační systém se senzorem zakalení - permanentně čistý mycí roztok, efektivní využívání energie, maximální hospodárnost, individuálně nastavitelná mycí síla pomocí systému Vario Power, snadná obsluha myčky pomocí dotykového panelu (vhodné i pro často se střídající personál či nezkušenou obsluhu)	UF-M	775x870x1720	7,6 - 18,7kW/400V	1
J5	Nástěnná digestoř s jednou řadami tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem, - <b>dodávka stavba</b>	KDZH	900x1000x450		1
J6	Celonerezový skladový regál s roštovými policemi	KRGR	1600x700x1800		2
J7	Celonerezový skladový regál s roštovými policemi	KRGR	1400x600x1800		1
	Požadovaná kvalita materiálu nerezového nábytku ve specifikaci zařízení				
	<i>kvalita materiálu: potravinářská nemagnetická chromniklová nerezová ocel ČSN 17240 tj. AISI 304, síla plechu minimálně 1,0 mm, vrchní deska stolů tloušťky min. 40 mm celoplošně podlepená dřevotřískovou deskou opatřenou zdravotně nezávadným nátěrem !!!, nohy z jeklu 40x40mm, každý stůl s uzemňovacími šrouby na zadních nohách, plné nerez police tl. 40 mm, pracovní desky</i>				