

Specifikace

AKCE : Šlapánov - ŠJ

Datum : 09.10.2025

Držitel certifikátů ČSN EN ISO 9001 a ČSN EN ISO 14001

poz.	Předmět - název	Rozměry	Napětí	Ks
A Suchý sklad potravin				
A1	Skladový regál základní - 4x stojna regálu, 4x plná police, police i stojny regálu lakované - provedení bílý komaxit, police přestavitelné - montované provedení, vč. kompletního spojovacího materiálu	1000x400x2000 DOMĚREK		3
A2	Pracovní stůl - stávající zařízení	1900x800x850		1
A3	Regál - stávající zařízení	1000x400x2000		1
A4	Regál - stávající zařízení	900x600x2000		2
A5	Regál - stávající zařízení	2000x600x2000		2
B Chlazené potraviny				
B1	Profesionální velkokapacitní chladnička, hrubý objem min. 350 lt, bílé nebo nerezové opláštění, 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah nastavitelný v rozsahu min. 0°C až +8°C, energetická třída A nebo lepší	600x615x1855	0,08kW/230V	2
B2	Profesionální velkokapacitní chladnička, hrubý objem min. 550 lt, bílé nebo nerezové opláštění, 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah nastavitelný v rozsahu min. 0°C až +8°C, vnitřní prostor chladničky uzpůsoben pro umístění přepravky 600x400mm nebo gastronádoby GN 2/1, energetická třída A nebo lepší	777x745x1895	0,1kW/230V	4
B3	Profesionální pultová mraznička, hrubý objem min. 350 lt, bílé nebo nerezové opláštění, 1x plné víko, staické chlazení chlazení, integrovaný zámek víka, teplotní rozsah nastavitelný v rozsahu min. -14°C až -24°C, vnitřní osvětlení	1284x700x945	0,23kW/230V	1
B4	Profesionální pultová mraznička, hrubý objem min. 450 lt, bílé nebo nerezové opláštění, 1x plné víko, staické chlazení chlazení, integrovaný zámek víka, teplotní rozsah nastavitelný v rozsahu min. -14°C až -24°C, vnitřní osvětlení	1504x700x945	0,23kW/230V	1
C Hrubá příprava a skladování zeleniny				
C1	Mycí stůl, 2x vevařený lisovaný dřež, každý dřež o rozměru 500x500x250mm, dřezy umístěné vpravo, zadní lem, pravý lem, prolamovaná pracovní deska, kapotáž dřežů z čela a obou boků, nerezové provedení	1900x700x900 DOMĚREK		1
C2	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby			1
C3	Lapač škrobu a šlupek, nerezové provedení, kompatibilní se škrabkou brambor a kořenové zeleniny na poz. C5	320x320x320		1
C4	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu - dodávka stavby	350x350		1
C5	Škrabka brambor 12 kg- stávající zařízení	700x700x950	0,6kW/400V	1
C6	Profesionální velkokapacitní chladnička, hrubý objem min. 550 lt, bílé nebo nerezové opláštění, 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah nastavitelný v rozsahu min. 0°C až +8°C, vnitřní prostor chladničky uzpůsoben pro umístění přepravky 600x400mm nebo gastronádoby GN 2/1, energetická třída A nebo lepší	777x745x1895	0,1kW/230V	2
C7	Podlahový rošt, učen k uskladnění zeleniny a brambor, z důvodu snadné a správné sanitace vyroben z recyklovaného plastu	1300x1000x50 DOMĚREK		1
C8	Keramické umyvadlo vč.vodovodní baterie - dodávka stavby			1
D Příprava těsta				
D1	Repase stávajícího univerzálního kuchyňského robota, repasí robota se rozumí: detailní kontrola motorové části, kompletní výměna ložisek, kompletní výměna těsnících komponentů, kompletní výměna poškozených hřídelí, kompletní výměna ozubených kol, kompletní výměna veškeré elektroinstalace, výměna vnějších krytů za nové nerezového, výměna olejové nálně, kompletní provedení nového vypalovaného bílého laku	570x1070x1140	2,8kW/400V	1
D2	Pracovní stůl, 1x plná police, pod pracovní deskou umístěna 3x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita každé zásuvky 1x GN 1/1-150, zadní lem, nerezové provedení, dřevěná (buková) pracovní deska,	1500x800x900 DOMĚREK		1
D3	Pracovní stůl, 2x plná police, zadní lem, nerezové provedení, dřevěná (buková) pracovní deska,	1500x800x900 DOMĚREK		1
D4	Keramické umyvadlo vč.vodovodní baterie - dodávka stavby			1
D5	Keramická výlevka - dodávka stavby			1
E Příprava masa				
E1	Profesionální velkokapacitní chladnička, hrubý objem min. 350 lt, bílé nebo nerezové opláštění, 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah nastavitelný v rozsahu min. 0°C až +8°C, energetická třída A nebo lepší	600x615x1855	0,08kW/230V	1
E2	Špalek na maso, bukový	700x700x900		1
E3	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřež o rozměru 500x500x300mm, dřež umístěný vlevo, zadní lem, kapotáž dřežu z čela a obou boků boků, pod pracovní deskou vpravo umístěna 2x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita každé zásuvky min. 1x GN 1/1-150mm, 1x plná police, 1x otvor pro stojánkovou vodovodní baterii, nerezové provedení	2500x700x900 DOMĚREK		1
E4	Stojánková vodovodní baterie , pákové ovládání			1
E5	Kuchyňská váha na porce, váživost min. 10kg, rozměr vážní plochy min. 200x180mm, LCD displej, funkce: tárování, nulování, HOLD, bateriová, součástí balení adaptér pro napájení ze sítě, nerezová miska, úředně ověřená a ověřitelná		230V	1

E6	Nástěnná skříňka, opláštěné oba boky, opláštěná záda, z čela otevřená, ve vnitřním prostoru 1x přestavitelná prostřední police, pod spodní police umístěna kořenka - 5x GN 1/9-100, nerezové provedení	1800x350x600		1
E7	Kombinovaná výlevka, rozměr výlevky min. 400x400x200, nerezové provedení, u umyvadla umístěn 1x otvor pro instalaci stojánkové vodovodní baterie	500x700x900		1
E8	Stojánková vodovodní baterie, hygienické pákové ložetní ovládání "CLINIC"			1
F Čistá příprava zeleniny a studené kuchyně				
F1	Profesionální velkokapacitní chladnička, hrubý objem min. 350 lt, bílé nebo nerezové opláštění, 1x plně dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah nastavitelný v rozsahu min. 0°C až +8°C, energetická třída A nebo lepší	600x615x1855	0,08kW/230V	1
F2	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 500x500x300mm, dřez umístěný vpravo, zadní lem, kapotáž dřezu z čela a obou boků boků, pod pracovní deskou vlevo umístěna 2x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita každé zásuvky min. 1x GN 1/1-150mm, 1x plná police, 1x otvor pro stojánkovou vodovodní baterii, nerezové provedení	2400x700x900 DOMÉREK		1
F3	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby			1
F4	Nástěnná skříňka, opláštěné oba boky, opláštěná záda, z čela otevřená, ve vnitřním prostoru 1x přestavitelná prostřední police, nerezové provedení	1800x350x600		1
F5	Nářezový stroj, šnekový převod umožňující trvalé zatížení, šikmé nebo vodorovné uložení řezného stolu, průměr nože min. 275mm, speciální antiadhézní úprava nože, možnost nastavení síly řezu v rozmezí min. 0 - 14mm,	535x425x400	0,3W/230V	1
F6	Stolní univerzální profesionální kuchyňský robot, součástí zařízení odnímatelná nerezová nádoba, objem nádoby min. 8 lt, digitální ovládání s časovačem a signalizací, min. 3 rychlosti otáček, planetové uložení nástavců, součástí zařízení 1x hnětací hák, 1x míchač, 1x šlehač, 1x metla, 1x kotlík, 1x kryt kotlíku	346x442x579	0,2kW/230V	1
F7	Pracovní stůl, 2x plná police, zadní lem, levý lem, nerezové provedení	1950x700x900 DOMÉREK		1
F8	Krouhač zeleniny, výkon min. 150 kg zeleniny / 1 hod., krouhač umožňuje plátkování, strouhání, vlnkování, nudličkování, kostičkování a hranolkování, indukční asynchronní motor, nerezová hřídel, magnetický bezpečnostní systém přeruší chod zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítláčné páky, automatický restart, součástí zařízení krouhací hlava s přítláčnou pákou, hlava s přítláčnou pákou je tvořena krouhací hlavou s kruhovým násypným otvorem o ploše min. 130cm² a s kruhovým integrovaným tubusem o průměru min. 58mm	380x305x595	0,55kW/400V	1
F9	Příslušenství ke krouhači zeleniny na poz. K5, příslušenství se rozumí : 1x plátkovač 2mm, 1x plátkovač 4mm, 1x strouhač 1,5mm, 1x nudličkovač 4x4mm, 1x kostičkovač 14x14x14 mm (2 disky - kostičkovač a mřížka)			1
G Varna				
G1	Elektrický konvektomat, bližší popis a parametry gastronomického zařízení jsou uvedeny v samostatné příloze - dokumentu s názvem "Technické parametry vybraných gastronomických zařízení"	viz dokument s názvem "Technické parametry vybraných gastronomických zařízení"	viz dokument s názvem "Technické parametry vybraných gastronomických zařízení"	1
G1a	Odborné zaškolení obsluhy na konvektomatu na poz. G1 - odborným zaškolením se rozumí 16 hodin /rozdělených do 2 pracovních dní/ praktických ukázek vaření na konvektomatu, odborné zaškolení musí být realizováno vlastním odborným školícím kuchařem uchazeče, odborný školící kuchař musí mít platný certifikát /pro aktuální rok/ na provádění odborných zaškolení, certifikát musí být vystavený přímo výrobcem nebo oficiálním dovozcem konvektomatu. První odborné zaškolení musí být provedeno po předání zařízení do užívání provozovateli, druhé odborné zaškolení bude provedeno následně v termínu dle požadavku provozovatele a kuchař musí být po dobu záruky online k dispozici pro dotazy provozovatele.			1
G2	Podstavec pod konvektomat, celonerezové provedení, 2x sloupec zásuvů pro GN 1/1, každý sloupec zásuvů obsahuje 8x pár vsunů	dle konvektomatu		1
G3	Sklopný míchací varný kotel, bližší popis a parametry gastronomického zařízení jsou uvedeny v samostatné příloze - dokumentu s názvem "Technické parametry vybraných gastronomických zařízení"	viz dokument s názvem "Technické parametry vybraných gastronomických zařízení"	viz dokument s názvem "Technické parametry vybraných gastronomických zařízení"	1
G3a	Příslušenství ke sklopnému míchacímu varnému kotli na poz. G3 - instalační rám s regulovatelnými nohama - pro instalaci na podlahu s možností bezproblémové sanitace a lepšího servisního přístupu -			1
G3b	Příslušenství ke sklopnému míchacímu varnému kotli na poz. G3 - cedící síto - nástavec pro osazení na kotel při vyklápění			1
G3c	Příslušenství ke sklopnému míchacímu varnému kotli na poz. G3 - sprcha ke kotli, určená pro rychlou sanitaci či oplach			1
G3d	Příslušenství ke sklopnému míchacímu varnému kotli na poz. G3 - odměrná tyč			1
G3e	Příslušenství ke sklopnému míchacímu varnému kotli na poz. G3 - čistící rotační kartáč k připojení k míchacímu ramenu pro snadné mytí			1
G3f	Příslušenství ke sklopnému míchacímu varnému kotli na poz. G3 - samostatné připojení kotle na změkčenou vodu			1
G3g	Odborné zaškolení obsluhy na sklopném míchacím varném kotli na poz. G3 - odborným zaškolením se rozumí 16 hodin /rozdělených do 2 pracovních dní/ praktických ukázek vaření na vsklopném míchacím varném kotli, odborné zaškolení musí být realizováno vlastním odborným školícím kuchařem uchazeče, odborný školící kuchař musí mít platný certifikát /pro aktuální rok/ na provádění odborných zaškolení, certifikát musí být vystavený přímo výrobcem nebo oficiálním dovozcem sklopného míchacího varného kotli, první odborné zaškolení musí být provedeno po předání zařízení do užívání provozovateli, druhé odborné zaškolení bude provedeno následně v termínu dle požadavku provozovatele a kuchař musí být po dobu záruky online k dispozici pro dotazy provozovatele.			1
G4	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy,, materiál nerez, vana ohýbaný nerezový plech, doplněný bočními úchyty do betonu, zemní šroub, pochůzný rošt, - Dodávka stavby	400x800		1
G5	Pracovní stůl, 1x plná police, bez lemů, nerezové provedení	1000x900x900 DOMÉREK		1
G6	Multifunkční pánev 100 lt - Frima - stávající zařízení		27kW/400V	1
G7	Pánev 120 lt, - stávající zařízení	1050x700x900	16kW/400V	1
G8	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy,, materiál nerez, vana ohýbaný nerezový plech, doplněný bočními úchyty do betonu, zemní šroub, pochůzný rošt, - Dodávka stavby	1050x450		1

G9	Modulární indukční sporák, bližší popis a parametry gastronomického zařízení jsou uvedeny v samostatné příloze - dokumentu s názvem "Technické parametry vybraných gastronomických zařízení"	viz dokument s názvem "Technické parametry vybraných gastronomických zařízení"	viz dokument s názvem "Technické parametry vybraných gastronomických zařízení"	1
G10	Pracovní stůl, 1x plná police, pojízdné provedení - 4x kolečko o průměru min. 100mm, dvě ze čtyř koleček opatřeny aretační brzdou, nerezové provedení, bez lemů	800x700x900 DOMÉREK		1
G11	Konvektomat elektrický 10x GN 1/1 - stávající zařízení		19kW/400V	1
G12	Sada příslušenství pro montáž stávajícího konvektomatu RETIGO B 1011 na poz. G10 a nového konvektomatu na poz. G1 nad sebe, sada musí obsahovat veškeré nutné příslušenství pro zajištění umístění obou konvektomatů nad sebe, umístění musí být provedeno tak, aby byla zajištěna bezpečnost používání, aby bylo umístění funkční a zároveň, aby umístěním nedošlo k ovlivňování nebo poškozování jednoho či druhého konvektomatu			1
H	Porcování jídel			
H1	Pracovní stůl, 1x plná police, pojízdné provedení - 4x kolečko o průměru min. 100mm, dvě ze čtyř koleček opatřeny aretační brzdou, nerezové provedení, bez lemů	2000x700x900		1
J	Výdej jídel			
J1	Pojízdný zásobník tálů a příborů, 2x prolisované plato na podnosy, příborník tvořen min. 4x GN 1/4 -150 mm na uskladnění příborů, nosnost každého plato min. 100kg, pojízdné provedení - 4x otočné kolečko o průměru min. 100mm, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou, nerezové provedení	750x600x1300		1
J2	Pracovní stůl, skříňový - opláštěné oba boky, opláštěná záda, opláštění vč. soklu až na zem, z čela stůl otevřený, 1x plná police - dno, stůl bez lemů, v pracovní desce 1x otvor pro zabudování agregátu od chladicí vitríny, nerezové provedení	1200x750x900 DOMÉREK		1
J3	Chladicí vitrina s podvěšeným agregátem, samoobslužné provedení - min. 3x3 dvířka, digitální termostát s regulací teploty v rozsahu min. od +4°C, ventilované cirkulační chlazení, materiál sklo/nerez, izolační dvojskla, posuvná dvířka ze strany obsluhy (demontovatelná), min. 2x police z kaleného skla, výškově nastavitelné police, LED osvětlení	1200x500/700x650	0,255kW/230V	1
J4	Výdejní stěna, opláštěná záda, vč. soklu až na zem, příprava pro uchycení stěny k podlaze, příprava pro instalaci pojezdové dráhy viz poz. /J5/	1650x150x900 DOMÉREK		1
J5	Pojezdová dráha na podnosy, trubková, dráha tvořena 4x trubkou, každá trubka o průměru min. 30mm, dráha vč. konzol pro zavěšení na technologii ve výdejní lince, nerezové provedení	3050x350 DOMÉREK		1
J6	Výdejní lán 4x GN 1/1 - stávající zařízení		2,8kW/230V	1
J7	Talířový zásobník, dvoutubusový, kapacita min. 2x 60 talířů, možnost vložení talířů o průměru až min. 320mm, nerezové provedení, provedení zásobníku s ohřevem - zásobník disponuje topným tělesem a termostatem pro regulaci teploty až do min. +90°C, pojízdné provedení - 4x kolečko, každé o pr. min. 100mm, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou	960x490x900	0,66kW/230V	1
J8	Výrobník čaje, elektronické digitální ovládání, součástí výrobku min. 2x vyhřívaný termos, každý termos o objemu min. 10 lt, termos dvouplášťový nerezový, součástí zařízení 1x průtoková jednotka umístěná na stěně s výkonem horké vody min. 60 lt / 1hod., - rychlost přípravy vody 10 min / 10 lt, nastavitelná udržovací teplota až do min. +85°C, automatické přerušení cyklu při odejmutí termosu, čistící program, termos vybaven hladinoměrem s rýskou, pevné připojení vody jednotky na vodu, součástí zařízení nerezový filtr a plnicí hubice součástí	980x470x790	6,3kW/400V	1
J9	Roleta - dodávka stavby			1
K	Mytí stolního nádobí			
K1	Příslušenství pro mycí centrum pro mytí stolního nádobí na poz. K9, K10, K11 - sprcha samonavijecí, délka min. 1,7 m, uzavíratelná pákovým mechanismem, 2x voda /teplá a studená, určena pro sanitaci předmycího stroje, připevněná na vstupním stole			1
K2	Nerezová pracovní deska, plně podlepená, nerezové provedení	1000x350x40 DOMÉREK		1
K3	Roleta - dodávka stavby			1
K4	Pracovní stůl, levý lem, bez zadního lemu, pod pracovní deskou vpravo příprava pro instalaci stěrky na shoz zbytků stravy, spodní prostor stolu uzpůsoben pro umístění koše na zbytky stravy, nerezové provedení	1500x500x900 DOMÉREK		1
K5	Stěrka na zbytky stravy, instalována pod pracovní deskou stolu na poz. K4, odnímatelná, možnost mytí stěrky v myčce nádobí			1
K6	Koš na zbytky stravy, objem 50 lt, nerezové provedení, pojízdný - 4x kolečko, součástí koše 1x víko	objem 50 lt		1
K7	Vstupní stůl k myčce, prolis pro vedení na koše 500x500mm, vstupní stůl pravý, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 450x450x250mm, dřez umístěn vlevo, 1x otvor pro stojánkovou vodovodní baterii, zvýšený zadní lem - zadní ostřížková stěna výšky 150mm, atypická kapotaž dřezu z čela - vpravo pod pracovní deskou volný prostor pro umístění automatického změkčovače vody, stůl samostatně stojící, ale zavěšený do myčky - 4x noha stolu, nerezové provedení, levý přesah desky - na levé straně pod deskou příprava pro zabudování samonavijecí sprchy - viz poz. K1	1700x750x850 DOMÉREK		1
K8	Tlaková oplachová sprcha, stojánková, provedení vč. napouštěcího ramínka, součástí sprchy tlaková koncovka, baterie ovládaná pákou			1
K9, K10, K11	Mycí centrum pro mytí stolního nádobí, bližší popis a parametry gastronomického zařízení jsou uvedeny v samostatné příloze - dokumentu s názvem "Technické parametry vybraných gastronomických zařízení"	viz dokument s názvem "Technické parametry vybraných gastronomických zařízení"	viz dokument s názvem "Technické parametry vybraných gastronomických zařízení"	1
K12	Výstupní stůl od myčky, levý, prolis pro vedení na koše 500x500mm, 1x roštová police, výškově nastavitelné nožičky, stůl samostatně stojící, ale zavěšený do myčky - 4x noha stolu, nerezové provedení	1200x750x900 DOMÉREK		1
K13	Talířový zásobník, dvoutubusový, kapacita min. 2x 60 talířů, možnost vložení talířů o průměru až min. 320mm, nerezové provedení, provedení zásobníku s ohřevem - zásobník disponuje topným tělesem a termostatem pro regulaci teploty až do min. +90°C, pojízdné provedení - 4x kolečko, každé o pr. min. 100mm, dvě z koleček opatřeny aretační brzdou	960x490x900	0,66kW/230V	1
K14	Vozík na koše 500x500mm, kapacita min. 6x koš 500x500mm, pracovní deska se pod hmotností košů posouvá po svislé konzole směrem dolů, závěsné pružiny udržují vrchní koš v pracovní poloze, při odebírání košů se pracovní deska posune automaticky vzhůru do optimální polohy, nosnost desky min. 70kg, pojízdné provedení - 4x kolečko o průměru 100mm, z toho 2x brzděná, nerezové provedení	610x710x895		1
K15	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení	2250x400x1800 DOMÉREK		1

K16	Automatický změkčovač vody, objemově řízená regenerace s možností přepnutí regenerace ně časově řízené , elektronické ovládání, v případě objemového nastavení možnost nastavení regenerace v rozsahu min. 0m ³ až 99m ³ , objem pryskyřice min. 10 lt. , možnost kontinuálního provozu tzn. při regeneraci zajištěna dodávka vody, součástí změkčovače vody 1x filtr mechanických nečistot		0,05kW/230V	1
K17	Keramické umyvadlo vč.vodovodní baterie - dodávka stavby			1
L Mytí provozního nádobí				
L1	Mycí stůl, 2x vevařený lisovaný dřež, každý dřež o rozměru 600x500x300mm, kapotáž dřeů z čela a obou boků, zadní lem, prolamovaná pracovní deska, nerezové provedení	1400x700x900 DOMĚREK		1
L2	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby			1
L3	Myčka provozního nádobí, bližší popis a parametry gastronomického zařízení jsou uvedeny v samostatné příloze - dokumentu s názvem "Technické parametry vybraných gastronomických zařízení"	viz dokument s názvem "Technické parametry vybraných gastronomických zařízení"	viz dokument s názvem "Technické parametry vybraných gastronomických zařízení"	1
L4	Pracovní stůl, 1x roštová police, pracovní deska s odkapem - horní odkládací plocha tvořena děrovaným plechem s otvory pr. min. 6mm (bez výztuh), pod odkládací plochou zapuštěná sběrná vanička výšky cca 35mm s odvodem vody, výškově nastavitelné nožičky, zadní lem, nerezové provedení, konstrukce stolu z jaklu min. 40x40mm	900x850x900 DOMĚREK		1
L5	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklů min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení	1550x500x1800 DOMĚREK		2
L6	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklů min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení	1100x500x1800 DOMĚREK		1
L7	Buben samonavíjecí s hadicí, samonavíjecí hadice a vodič válčky, délka hadice min. 15 metrů, materiál nerez a NBR, hadice odolná do teploty až +90°C, uzpůsobena pro max tlak 10 bar, součástí hadice 1x pistole vodič rozprašovací			1
L8	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby			1
M Výdej II				
M1	Nástěnné umyvadlo, provedení s kolenovým ovládáním, součástí umyvadla sifon, vodovodní baterie a odnímatelný zvýšený zadní lem, výška lemu min. 500mm	min. 400x400x200		1
M2	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřež o rozměru 500x500x250mm, dřež umístěný vlevo, zadní lem, pravý lem, 1x otvor pro stojánkovou vodovodní baterii, 1x plná police, pod pracovní deskou vpravo umístěna 2x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita každé zásuvky min. 1x GN 1/1 -150 mm, nerezové provedení	1800x700x900 DOMĚREK		1
M3	Stojánková vodovodní baterie , pákové ovládání			1
M4	Nástěnná skříňka, opláštěné oba boky, opláštěná záda, z čela otevřená, ve vnitřním prostoru 1x přestavitelná prostřední police, nerezové provedení	1800x350x600		1
M5	Pracovní deska základní, plně podlepená, nerezové provedení	700x450x40 DOMĚREK		1
M6	Vyhřívavá výdejní vodní lázeň, pojízdná, kapacita min. 2x GN 1/1-200, dělené provedení lázně - každá ze dvou van disponuje samostatným topným tělesem, samostatným termostatem pro regulaci teploty až do min. +90°C a samostatným vypouštěcím ventilem, 1x plná police, ovládání lázni na kratší straně, pojízdné provedení - 4x kolečko, každé kolečko o průměru min. 100mm, dvě ze čtyř koleček opatřeny aretační brzdou	860x660x900	1,4kW/230V	1
M7	Servírovací vozík, nerezové provedení, 2x plná police, nosnost každé police min. 50kg, každá police prolomená, pojízdné provedení - 4x kolečko - každé kolečko o průměru min. 100mm, dvě ze čtyř koleček opatřeny aretační brzdou, tuhá pevná svařovaná konstrukce vozíku - NE VOZÍK MONTOVANÝ!!! , nerezové provedení	800x500x900		1
M8	Kuchyňská linka provedení lamino - dodávka investora			1
M9	Domácnostní bílá chladnička podstolová - dodávka investora		0,2kW/230V	1
M10	Sklokeramický vestavná deska 4x plotna - dodávka investora		1,5kW/230V	1
M11	Mikrovlá trouba - dodávka investora		1kW/230V	1
Požadovaná kvalita materiálů nerezového nábytku ve specifikaci zařízení				
	kvalita materiálů: 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, plně nerez police tl. 40mm, pracovní desky			