

POZNÁMKY K SOUPISU ZAŘÍZENÍ VE VÝKAZU VÝMĚR - MATEŘSKÁ ŠKOLA DRAHELČICE, NA NÁVSI 5, 252 19 DRAHELČICE, K.Ú. DRAHELČICE st. 22/1 - PRODUKČNÍ A VÝDEJNÍ PROVOZ

Číselné pozicování soupisu a výkresu:

Pořadová čísla v legendě souhlasí s pozičními čísly na výkresech

Názvy výrobků:

Případně uvedené názvy výrobků s typovým označením nebo názvem výrobce jsou pouze informativního charakteru a slouží k popsání stanovené kvality a jakosti výrobku

Realizační upřesnění rozměrů na stavbě:

Veškeré rozměry technologického zařízení v této tabulce budou upraveny dle skutečnosti na stavbě a dle vybraných typů zařizovacích předmětů a kuchyňské technologie a případně přizpůsobeny stávající technologii

Instalační vývody:

Veškeré instalační vývody včetně dimenzí a příkonu před jejich realizací upřesní vybraný dodavatel kuchyňské technologie

Doplňková ochrana a uzemnění zařízení:

Veškeré kovové zařízení musí být ochranně pospojováno

Požadavky na standardy technologického vybavení gastronomického provozu:

Veškeré stoly, pokud není specifikováno jinak – NEREZ, zemní šrouby na zadních nohách ve výšce cca 70 mm, skříňky je možné uzemnit na horní stěně skříňky.

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.

Typ nerezové normativní oceli:

- austenitická nerezová ocel schválená do potravinářství, typ CrNi 18/10, chemické složení C max. 0,07 %, Cr 17 – 19 %, Ni 8,5 – 10,5 %, jakost dle ČSN 17240, 17241, DIN W. Nr. 1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, povrchové brusné provedení v jemnosti "240" nebo v úpravě "Scotchbrite"

Nerezová ocel musí odpovídat předem stanovené tloušťce dle norem, a to následovně (minimální tloušťka):

- Dřezy, hluboké 1,0 mm
- Odkapávací pulty 1-1,5 mm
- Pracovní stoly 1-1,5 mm
- Police v podstavbách 1,0 mm
- Korpusy skříněk 1,0- 1,5 mm
- Nerezové trubkové (40x40 mm) 1,0 mm
- Vodicí lišty 1,5 mm
- Základny skříněk 1,0 mm
- Deskové regály 1-51,3 mm
- Dvířka 1,0 mm

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 mín. 1-1,5 mm s nerez výztuhami. Deska 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 nebo leském kartáčovém povrchu Scotchbrite. Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 40 nebo 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tak musí tvořit s podnožím kompaktní celek vyhovující nejpřísnějším hygienickým předpisům.

Desky pracovní nerezové dřezové

Pracovní desky musí být opatřeny vevařeným lisovaným dřezem nebo dřezem o příslušných velikostech a hloubce. Vevaření musí být provedeno s vybroušeným bezespárovým napojením bez vizuální možnosti zjištění místa tohoto napojení.

Zásuvky nerezového nábytku

Uchyceny jsou na nerezových teleskopických trojdílných držácích nebo vysouvatelných nerezových dvoudílných držácích v provedení pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1.
Uzamykatelná nebo neuzamykatelná čela zásuvek musí být uzavřená a musí být opatřeny madly bez použití plastických hmot. 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 pantech 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 skříňkové provedení v běžném hygienickém standardu. 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 jáckový materiál 40/40 mm o tloušťce stěny 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 svářením pod ochranou atmosférou argonu. A řádně očištěny od svařování.

Legenda: K - volný kabel v chrániče dle ČSN, Z - zásuvka, SV - studená voda, TV - teplá voda, SVM - studená voda změkčená, R - roháček, P - pračkový ventil, V - kulový ventil, BN a BS - baterie nástěnná a stolní (nebude-li uvedeno jinak, dodávka stavby), mezi přívod plynu a plynový přístroj musí být vždy nainstalován uzávěr (dodávka stavby), mezi přívod elektřiny a elektrický stroj musí být vždy nainstalována zásuvka nebo nebo předfazený příslušný fázový vypínač (dodávka stavby), SJ - elektrické stroje samostatně jištěné, nemobilní stroje a zařízení musí být uzemněny ochranným pospojením, ZTI odpady instalované před termickými přístroji (varné, smažicí, pečicí, fritovací stroje) odolné 100 °C, NČP(mm)=míra nad čistou podlahou, rozměry(mm): šířka x hloubka x výška

TABULKA POTŘEB MÉDIÍ TECHNOLOGIE KUCHYNĚ										
MŠ DRAHELČICE, k. ú. Drahelčice, ul. Na Návsi										
A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	elektřina		voda		kanaliz.	poznámka	cena ks bez DPH	celkem bez DPH
		ks	kW/ks	napětí V	celkem kW	SV	TV			
	1. NP									
	SKLAD ODPADKŮ									
1	chladicí skříň monoklimatická, objem 250 litrů, - bílé provedení, plně dveře, - automatické odtávání, - uzamykatelná, - přestavitelné police, - teplotní regulace od 0 do +10 °C - rozměry: 600x600x1500 mm	1	0,2	230-Z	0,2				- dodávka gastru - chladicí skříň instalovaná na stavební podlahový sokl o výšce 100 mm - dodávka stavby	0
2	nástěnná baterie se hadicí, - směšovací na TV a SV	1				½ – BN	½ – BN		- dodávka stavby - požadavky na stavební připravenost určí ZTI	
3	podlahová gule, - čistitelný a vajímatelný rošt	1						DN50	- dodávka stavby - požadavky na stavební připravenost určí ZTI	
	ŠATNA, DENNÍ MÍSTNOST									
4	šatní skříň, 2 sekcová, - provedení lamino (výběr dezénu lamina podle požadavku provozovatele) - s odděleným uložením civilního a pracovního oděvu, - šatní skříňka s odvětráním, - rozměry cca: 600x400x1800 mm	2							- dodávka gastru	0
5	jídelní stůl, - kovové podnoží, - rozměry: 500x800x720 mm	1							- dodávka gastru	0

6	jídelní židle, kovové podnoží, - stohovatelná, - minimální nosnost 110 kg	2							- dodávka gastr		0
WC A PŘEDSÍŇ PRO PERSONÁL											
7	kombinové WC, - technická sanitární keramika, - s duálním splachovací nádrží, - rozměry cca: 710x455x855 mm	1							- dodávka stavby - požadavky na stavební přípravenost určí ZTI		
8	keramické umyvadlo, vč. pákové směšovací baterie, - směšovací na TV a SV - vč. dávkovače jednorázových papírových ručníků, - vč. dávkovače tekutého mýdla	1				½ – R	½ – R	DN40	- dodávka stavby - požadavky na stavební přípravenost určí ZTI		
9	sprchový kout - rozměry: 800x800 mm	1				½ – R	½ – R	DN40	- dodávka stavby - požadavky na stavební přípravenost určí ZTI		
CHODBA A CHLAZENÉ SKLADOVÁNÍ											
10	chladicí skříň profesionální, na GN 2/1, - bílé provedení, objem brutto 600 litrů, - čistý objem 570 lit., uzamykatelná, - 4x police, automatické odtávání, - možnost uložení přepravky nebo GN 2/1, - termostatická regulace od 0 až +10 °C, - rozměry: 770x695x1890 mm	2	0,2	230-Z	0,4				- dodávka gastr		0
11	mrazicí skříň profesionální, na GN 2/1, - bílé provedení, objem brutto 600 litrů, - čistý objem 570 lit., uzamykatelná, - výparníkové police, manuální odtávání odtávání, - možnost uložení přepravky nebo GN 2/1, - termostatická regulace od -10 až -25 °C, - rozměry: 770x695x1890 mm	1	0,2	230-Z	0,2				- dodávka gastr		0
SUCHÝ SKLAD											
12	skladový regál, kovový, 5-ti policový, - regálová sestava, - komaxitové zátěžové stojny, - přestavitelné pozinkové police, - minimální nosnost 1 police 150 kg, - rozměry cca: 1750x600x2000 mm	2							- dodávka gastr		0
13	skladový regál, kovový, 5-ti policový, - komaxitové zátěžové stojny, - přestavitelné pozinkové police, - minimální nosnost 1 police 150 kg, - rozměry cca: 1000x600x2000 mm	1							- dodávka gastr		0
14	plošinový vozík jednopodlažní, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - nosnost 200 kg, 2 x otočná kolečka, - rozměry: 900x550x570 mm	1							- dodávka gastr		0
HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY											
16	škrabka brambor a kořenové zeleniny, - nerezové provedení, - pracovní náplň 6 kg - instalace na podlahový sokl, - do levé boční strany výstup slupek a škrabu, - rozměry cca: 670x550x750 mm	1	0,55	400 - K	0,55		3/4"-P		- dodávka gastr		0

17	lapač škrobu a šlupek, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304 , - včetně sedimentační jímky minerální nečistoty, jímka s přepadem	1							- dodávka gastru		0
18	podlahová gule, - čistitelný a vjímatelný rošt	1						DN50	- dodávka stavby - požadavky na stavební připravenost určí ZTI		
19	betonový sokl pod škrabku s vystavěným okrajem, vč. obkladu, - v betonovém soklu 2 x zapuštěná podlahová gule, - rozměry cca : 500x950x100 mm	1							- dodávka stavby		
20	podlahová gule s velkými oky pro vyšší průchodnost, - snadno vyjímatelný a čistitelný rošt	1						DN100	- dodávka stavby - požadavky na stavební připravenost určí ZTI		
21	nástěnná baterie se hadicí, - směšovací na TV a SV	1				½ – BN	½ – BN		- dodávka stavby - požadavky na stavební připravenost určí ZTI		
22	chladicí skříň profesionální, objem brutto 400 litrů, - bílé provedení, plně dveře, - automatické odtávání, - uzamykatelná, - přestavitelné police, - teplotní regulace od 0 do +10 °C - rozměry: 600x600x1850 mm	1	0,2	230-Z	0,2				- dodávka gastru		0
23	pracovní stůl s policí a dřezem, vevařeným umyvadlem, pracovní deska vč. otvoru na stolní baterii, se zásuvkou na náčiní, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - 1x plná úložná police - dřez lisovaný vevařený 400x400x250 mm, - umyvadlo vevařené cca 300x400x200 mm, - v přechodu na stěny stůl opatřen zvýšenými límcí, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: cca 1800x700x900 mm	1				½ – R	½ – R	DN50	- dodávka gastru		0
23.1.	baterie stolní páková, - otočné raménko, - směšovací na TV a SV	1							- dodávka gastru		0
24	nástěnná závěsná police vč.konzolí, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - rozměry cca: 1800x300x300 mm	1							- dodávka gastru		0
ÚKLIDOVÁ KOMORA											
25	keramická výlevka, - vč. nástěnné směšovací baterie na TV a SV	1						DN110	- dodávka stavby - požadavky na stavební připravenost určí ZTI		
25.1.	nástěnná baterie se hadicí, - směšovací na TV a SV	1				½ – BN	½ – BN		- dodávka stavby - požadavky na stavební připravenost určí ZTI		
26	police na úklidové prostředky, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - včetně konzolí, - rozměry cca: 900x400x300 mm	1							- dodávka gastru		0

	KUCHYŇ A PŘÍPRAVNÝ										
27	el.konvektomat programovatelný na různorodou přípravu pokrmů , 7 x GN 1/1, elektronické ovládání, možnost také grafického programování varných a pečicích procesů, - nerezové provedení AISI 304, - rozteč mezi vsuny 67 mm, - vysoký výkon páry s regulací do 100 %, - digitálně řízený s 9 provozními režimy, - paměť na 250 programů, každý s 9 kroky, - 4 programy na automatické strojní mytí konvektomatu, - trojitě bezpečnostní sklo, senzor vlhkosti a automat. úpravy, - vývin páry nástřikem, - reverzní ventilátor s 6 rychlostmi + 1 pulzní rychlost automatický mycí systém jako standard, - toplotní rozsah 30-260 °C, - nízkoteplotní pára, - oplachová mycí sprcha, - senzorová teplotní vpichová sonda, - automatické mytí varné komory v konvektomatu, - včetně speciální mycí chemie, - rozměry: 750x773x843 mm	1	12	400-K, 500 NČP	12	1/2-P	DN50	- dodávka gastra - termické zařízení umístěno pod odsavač par - přívod vody napojen přes změkčovací technický filtr		0	
27.1.	gastronádoba GN 1/1 - hl. 65 mm, nerez,	5						- dodávka gastra		0	
27.2.	gastronádoba GN 1/1 - hl. 100 mm, nerez,	3						- dodávka gastra		0	
27.3.	gastronádoba GN 1/1 - hl. 40 mm, smalt (nebo teflon),	5						- dodávka gastra		0	
27.4.	gastronádoba GN 1/1 - hl. 65 mm, nerez, děrovaná	4						- dodávka gastra		0	
27.5.	gastronádoba GN 1/1 - hl. 150 mm, nerez, děrovaná	2						- dodávka gastra		0	
27.6.	gastronádoba GN 1/1 - na knedlíky, 3x knedlík, nerez	3						- dodávka gastra		0	
27.7.	gastronádoba GN 1/1 - rošt rovný pečicí	5						- dodávka gastra		0	
27.8.	sprcha ke konvektomatu, - boční motnáž, pákové ovládání, - včetně úchyty na konvektomat	1						- dodávka gastra		0	
27.9.	filtr pro technickou úpravu vody, - vodíková výměna iontů - nesolný změkčovač vody bez nutnosti solné regenerace, - filtrační jednotka napojena na elektroniku a diagnostiku konvektomatu	1						- dodávka gastra		0	
28	podstavec pro konvektomat, - nerezové provedení - gastronomická chromniklová ocel ve třídě AISI 304, tuhá celonerezová svařovaná - konstrukce z uzavřeného profilu 40/40/1,5, možnost nastavení nohou v rozpětí 0-30 mm, - vsuny na GN 1/1 - rozměr: 750x700x800 mm	1						- dodávka gastra		0	
29	odsavač par pasivní, nástěnné provedení nad tepelnou linku, - nerezové provedení - gastronomická chromniklová ocel ve třídě AISI 304, tuhá celonerezová svařovaná - včetně lápače tuku, - s výtokem na vzniklý kondenzát, - rozměry: 1000x900x450 mm	1	0,1	230 - K	0,1			- dodávka stavby (VZT) - napojení odsavače par provede VZT			

30	pracovní stůl s policí, spodní plná police, 3 x zásuvka na náčiní, celokovová protipožární deska, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - spodní plná úložná police, - pracovní deska se zadním límcem, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1500x700x900 mm	1							- dodávka gastru - nad pracovní plochou rezervní el. zásuvky 230 V		0
31	nástěnná skříňka s policí, uzavřená posuvnými dveřmi, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu, - rozměry: 1500x350x650 mm	1							- dodávka gastru		0
32	nerezový gastronomický podlahový rošt se vpusť, - s protizápachovou uzávěrkou, - vyndavací rošt, podlahová vpusť na hydroizolační stěrku bez příruby, - rozměry: 500x350x150 mm	1						DN 110	- dodávka gastru - osazení do podlahy provede stavba		0
33	servírovací 3-policový vozík, - nerezové provedení, - 3 x police s prolisem, - 4 x otočné kolečko (2x s brzdou), - nosnost 1 police 60 kg, celková nosnost 180 kg, - rozměry cca: 900x600x900 mm	2							- dodávka gastru		0
34	mobilní výdejní udržovací termická vana, kapacita 2 x GN 1/1, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - kapacita 2 x vevařená GN 1/1 - hl. 200 mm, - 2 x oddělená termostatická regulace od +30 do +90 °C, - spodní prostor s policí, s možností výpustí GN, - rozměry cca: 800x650x900 mm	3	1,5	230 - Z	4,5				- dodávka gastru		0
34.1.	gastronádoba GN 1/2, s úchyty, hl. 200 mm, - nerezové provedení	6							- dodávka gastru		0
34.2.	gastronádoba GN 1/3, s úchyty, hl. 200 mm, - nerezové provedení	9							- dodávka gastru		0
34.3.	gastronádoba GN 1/4, s úchyty, hl. 200 mm, - nerezové provedení	12							- dodávka gastru		0
34.4.	víko na GN 1/2, s výřezy na úchyty, s těsněním, - nerezové provedení	6							- dodávka gastru		0
34.5.	víko na GN 1/3, s výřezy na úchyty, s těsněním, - nerezové provedení	9							- dodávka gastru		0
34.6.	víko na GN 1/4, s výřezy na úchyty, s těsněním, - nerezové provedení	12							- dodávka gastru		0
35	pracovní stůl s policí, spodní plná police, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - spodní plná úložná police, - pracovní deska se zadním límcem, - výškově stavitelné nohy, - rozměry cca: 1000x700x900 mm	1							- dodávka gastru		0

36	chladicí pracovní stůl třisekcový, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - výkonný chladicí agregát vpravo, - pracovní deska se zadním zvýšeným límcem 40 mm - možnost teplotní regulace od 0 do +8 °C, - zesílená izolace 60 mm zajišťující minimální teplotní výkyvy i při větší frekvenci otevírání dveří, - elektronické ovládání se zobrazením aktuální a přednastavené teploty dle HACCP, - rozměry: 1800x700x850-900 mm	1	0,4	230 - Z	0,4				- dodávka gastru - nad pracovní plochou rezervní el. zásuvky 230 V		0
37	nástěnná skříňka s policí, uzavřená posuvnými dveřmi, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu, - rozměry cca: 1100x350x650 mm	2							- dodávka gastru		0
38	pracovní stůl s policí a dřezem, pracovní deska vč. otvoru na stolní baterii, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - 1x plná úložná police - dřez lisovaný vevařený 400x400x250 mm, - v přechodu na stěny stůl opatřen zvýšenými límcí, - výškově stavitelné nohy, - rozměry cca: 700x700x900 mm	1				½ – R	½ – R	DN50	- dodávka gastru		0
38.1.	baterie stolní páková, - otočné raménko, - směšovací na TV a SV	1							- dodávka gastru		0
39	nářezový stroj profesionální, zubatý nůž, - pro lehké provozy a menší zátěže - šnekový převod, - rovná ložná plocha, - průměr fezného kotouče 190 mm, - zubatý nůž na krájení pečiva, - rozměry: 335x455x275 mm	1	0,2	230-Z	0,2				- dodávka gastru		0
40	univerzální kuchyňský robot stolní vhodný pro výrobu svačinek a pomazánek, - objem kotlíku: 5 - zatížení (těsto): rychlost 1-3 (do 750gr.mouky) - regulace rychlosti s digitálním časovačem, - rychlost- 1 až 10: 140 až 610 ot/min - hmotnost : 16 kg - základní výbava: kotlík 5 l, metla, hák, míchač, plastový zákryt, mechanické ovládání, český popis stroje, plynulé volitelné rychlostí, - rozměry (š x d x v): 345 x 389 x 434 mm	1	1	230 - Z	1				- dodávka gastru		0
41	kuchyňská váha s úředním obchodním ověřením, - stolní váha, váživost na 6 kg, - funkce: tárování, nulování, výpočet ceny, - napájení: AC 230 V přes adaptér, alternativní napájení - vestavěný dobijecí akumulátor 6V, provoz na akumulátor bez podsvícení až 180 hod, - membránová klávesnice, 4 přímá PLU, - v ceně váhy je ověření ES pro obchodní vážení, - rozměry: 300x120x332 mm	1	0,01	230 - Z	0,01				- dodávka gastru		0

42	pracovní stůl s dřezem, pracovní deska vč. otvoru na stolní baterii, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - dřez lisovaný vevařený 400x400x250 mm, - spodní prostor volný na chladicí skříň, - v přechodu na stěny stůl opatřen zvýšenými límcí, - výškové stavitelné nohy, - rozměry cca: 1600x700x900 mm	1				½ – R	½ – R	DN50	- dodávka gastr		0
42.1.	baterie stolní páková, - otočné raménko, - směšovací na TV a SV	1							- dodávka gastr		0
43	nástěnná skříňka s policí, uzavřená posuvnými dveřmi, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu, - rozměry cca: 1200x350x650 mm	2							- dodávka gastr		0
44	pracovní stůl s policí, spodní plná police, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - spodní plná úložná police, - pracovní deska se zadním límcem, - výškové stavitelné nohy, - rozměry cca: 700x700x900 mm	1							- dodávka gastr - nad pracovní plochou rezervní el. zásuvky 230 V		0
45	chladicí pracovní stůl třisekcový, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - výkonný chladicí agregát vpravo, - pracovní deska se zadním zvýšeným límcem 40 mm - možnost teplotní regulace od 0 do +8 °C, - zesílená izolace 60 mm zajišťující minimální teplotní výkyvy i při větší frekvenci otevírání dveří, - elektronické ovládání se zobrazením aktuální a přednastavené teploty dle HACCP, - rozměry: 1800x700x850-900 mm	1	0,4	230 - Z	0,4				- dodávka gastr - nad pracovní plochou rezervní el. zásuvky 230 V		0
46	chladicí skříň profesionální, podpultová, - bílé provedení, objem 130 litrů, - uzamykatelná, ventilační chlazení, - teplotní regulace od +1 do +10 °C, - roštové police, automatické odtávání, - rozměry: 600x600x850 mm	1	0,15	230 - Z	0,15				- dodávka gastr		0
47	univerzální kuchyňský robot, s díží 24 litrů, - 3 pracovní rychlosti, - vertikální zdvih díže, - nerezový bezpečnostní záryt, - vč. základní výbavy: metla, hák, michač, nerezový vozík, - hmotnost 110 kg, - rozměry: 560x570x910 mm	1	1	400 - K	1				- dodávka gastr		0
47.1.	mlýnek na maso profi, - přípojná řezačka masa, - provedení celonerezové, průměr řezného složení 70 mm	1							- dodávka gastr		0
47.2.	přípojný krouhač zeleniny profi, - vč. základní sady 5-ti strouhacích disků - vč. přestavitelného plátkovače	1							- dodávka gastr		0

47.3.	podstavec pod robot, - nerezové provedení - gastronomická chromniklová ocel ve třídě AISI 304, tuhá celonerezová svařovaná - konstrukce z uzavřeného profilu 40/40/1,5, možnost nastavení nohou v rozpětí 0-30 mm, - ocelové zátěžové podnoží, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 600x600x400 mm	1								- dodávka gastr	0
48	pracovní stůl s policí, spodní plná police, 3 x zásuvka pod pracovní deskou, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - spodní plná úložná police, - pracovní deska se zadním límcem, - výškově stavitelné nohy, - rozměry cca: 1300x700x900 mm	1								- dodávka gastr	0
49	stolový dřez na mytí provozního nádobí, vč. otvoru na baterii, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - vevařený dřezový výlisek 860x500x375 mm, - pracovní deska s prolisem, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1000x700x850 mm	1				½ – R	½ – R	DN50		- dodávka gastr	0
49.1.	tlaková předmývací sprcha stolní, - s napouštěcím raménkem, - flexy pružinový ohebný s vyvážením, - výška cca 1000 mm	1								- dodávka gastr	0
50	regál na nádobí 4-policový, prokládací, roštový, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - výškově stavitelné nohy, - rozměry cca: 1000x600x1800 mm	1								- dodávka gastr	0
51	<i>keramické umyvadlo, vč. pákové směšovací baterie, - směšovací na TV a SV - vč. dávkovače jednorázových papírových ručníků, - vč. dávkovače tekutého mýdla</i>	1				½ – R	½ – R	DN40		<i>- dodávka stavby - požadavky na stavební přípravenost určí ZTI</i>	
52	nerezový gastronomický podlahový rošt se vpusť, - s protizápachovou uzávěrkou, - vyndavací rošt, podlahová vpusť na hydroizolační stěrku bez příruby, - rozměry: 500x350x150 mm	1						DN 110		- dodávka gastr - osazení do podlahy provede stavba	0
53	nerezový gastronomický podlahový rošt se vpusť, - s protizápachovou uzávěrkou, - vyndavací rošt, podlahová vpusť na hydroizolační stěrku bez příruby, - rozměry: 500x350x150 mm	1						DN 110		- dodávka gastr - osazení do podlahy provede stavba	0
54	elektrický varný kotel, objem 50 litrů, modulová řada "700", nepřímý ohřev, - nerezové provedení, - objem varného duplikátoru 50 litrů, průměr 400 mm, hloubka 450 mm, - vyvážené sklopné víko, - bezpečnostní systém nepřímého ohřevu s manometrem, - opláštěná topná tělesa ovládaná termostatem, - elektrický kohout pro napouštění teplé a studené vody, - vypouštěcí kohout, - ukazatel hladiny vody v meziplášti, - přetlakový bezpečnostní ventil, - výškově stavitelné, baterie na TV a SV, - rozměry: 800x700x900 mm	1	9	400 - K	9	1/2-V	1/2-V			- dodávka gastr - zařízení umístěno pod VZT odsavač par	0

55	odsavač par pasivní, závěsné provedení, - nerezové provedení - gastronomická chromniklová ocel ve třídě AISI 304, tuhá celonerezová svařovaná konstrukce, - včetně lapače tuku a osvětlení, - s výtokem na vzniklý kondenzát, - rozměry: 3400x1000x450 mm	1	0,1	230 - K	0,1				- dodávka stavby (VZT) - napojení odsavače par provede VZT		
56	elektrická smažicí pánve, objem 50 litrů, motorové vyklápění pánve, celonerezová vana pánve, minimální tloušťka dna nerezové vany 12 mm, řada "900", - nerezové provedení, vč. vnitřní vany, tl. dna min. 12 mm, - objem nerezové vany 50 litrů, vana 720x465x200 mm, - ohřev opláštěnými topnými tělesy, - včetně napouštěcí baterie pro pánve, - motorové sklápění pánve, - termostatická regulace a multipolové ovládání výkonu, - vnější konstrukce min. z plechu 2 mm, - kontrolky napájení přístroje a funkce ohřevu, - výškové stavitelné nohy, - rozměry: 800x700x900 mm	1	10,5	400 - K	10,5	1/2-V			- dodávka gastru - zařízení umístěno pod VZT odsavač par		0
57	pracovní stůl s policí, spodní plná police, 1 x zásuvka, protipožární celokovová pracovní deska odolná vysokým teplotám, otvor na napouštěcí rameno, se zadním límcem, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - 1 x zásuvka na GN 1/1, pod pracovní deskou, - spodní plná úložná police, - pracovní deska se zadním límcem, - výškové stavitelné nohy, - rozměry: 800x700x900 mm	1							- dodávka gastru		0
57.1.	průmyslová speciální baterie na varné bloky, - připojení 1/2 ", stojanové provedení, výška 700 mm, - výklopná napouštěcí hubice 440-650 mm, - nerezové provedení v kombinaci s chromem, - výška cca 715 mm, maximální rádius 680 mm	1				1/2-R			- dodávka gastru		0
58	el. sporák s pečicí troubou, modulová řada "700", - nerezové provedení, - vnější konstrukce min. z plechu 2 mm, - 4 x varná plotna pravoúhlá, s příkonem 2,6 kW, - velikost každé plotny 220x220 mm, - trouba z nerezové oceli o kapacitě GN 2/1, - příkon el. trouby 5 kW - termostatická regulace trouby od 130 °C, - výškové stavitelné nohy, - rozměry: 800x700x900 mm	1	15,4	400 - K	15,4				- dodávka gastru - zařízení umístěno pod VZT odsavač par		0
VÝDEJNA JÍDEL - 1. NP											
59	chladicí pracovní stůl třísekový s vevařeným dřezem, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - výkonný chladicí agregát vpravo, - pracovní deska se zadním zvýšeným límcem 40 mm - možnost teplotní regulace od 0 do +8 °C, - zesílená izolace 60 mm zajišťující minimální teplotní výkyvy i při větší frekvenci otevírání dveří, - elektronické ovládání se zobrazením aktuální a přednastavené teploty dle HACCP, - rozměry: 1800x700x850-900 mm	1	0,4	230 - Z	0,4				- dodávka gastru - nad pracovní plochou rezervní el. zásuvky 230 V		0

60	nástěnná skříňka s policí, uzavřená dveřmi, - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu, - rozměry: 1300x350x650 mm	2							- dodávka gastr		0
61	pracovní stůl s policí, spodní plná police, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - spodní plná úložná police, - pracovní deska se zadním límcem, - výškově stavitelné nohy, - rozměry cca: 1400x700x900 mm	1							- dodávka gastr - nad pracovní plochou rezervní el. zásuvky 230 V		0
62	nástěnná skříňka s policí, uzavřená dveřmi, - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu, - rozměry cca: 1400x350x650 mm	2							- dodávka gastr		0
63	pracovní stůl se dřezem, dřez s prolisem, - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - pracovní deska v přechodu na stěny opatřena zvýšeným límcem, - vevářený dřezový výlisek 400x400x250 mm, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1200x700x900 mm	1				½ – R	½ – R	DN50	- dodávka gastr		0
64	gastro tlaková předmývací baterie snižená, - profesionální s vyvažovací pružinou, - přepínání sprchy a tekoucí vody, - pákové směšování TV a SV, - výška 500 mm	1							- dodávka gastr		0
65	termos na studené nápoje, - nerezové provedení, - objem 12 litrů, s podstavcem, - vč. víka a dávkovacího kohoutu, - průměr 250 a výška 450 mm,	1							- dodávka gastr		0
65.1.	podnost pod termos, - nerezové provedení, - rozměry: 530x325x20 mm	1							- dodávka gastr		0
66	varný izolovaný termos na teplé nápoje, - nerezové provedení, dvouplášťový, - objem cca 13 litrů, - s vodoznakem, - ohřev teploty vody na 60/80/100°C, - průměr 295, výška 500 mm	1	2,5	230 - Z	2,5				- dodávka gastr		0
67	podpultový mycí stroj, na 13 jídelních souprav, - nerezové provedení, - vnitřní mycí prostor více patrový, - čistitelný filtr mycí vany, - horní i spodní rameno mycí a oplachové, - dávkovač mycího a oplachového prostředku, - 5 mycích programů, - s výměníkem tepla, - základní vybavenost: 1 x koš na sklo, 1x koš na talíře, 1 x košík na příbor - rozměry: 590x600x820 mm	1	3,5	230 - Z	3,5			DN 50	- dodávka gastr		0

68	podlahová gule, - čistitelný a vajímatelný rošt	1						DN50	- dodávka stavby - požadavky na stavební přípravenost určí ZTI		
69	servírovací vozík 3-policový - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - nosnost 120 kg, 2 x otočná kolečka, - rozměry: 850x550x930 mm	1							- dodávka gastr		0
2. NP											
VÝDEJNA JÍDEL A - 2. NP											
1	pracovní stůl s policí, spodní plná police, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - spodní plná úložná police, - pracovní deska se zadním límcem, - výškově stavitelné nohy, - rozměry cca: 1400x700x900 mm	1							- dodávka gastr - nad pracovní plochou rezervní el. zásuvky 230 V		0
2	termos na studené nápoje, - nerezové provedení, - objem 12 litrů, s podstavcem, - vč. víka a dávkovacího kohoutu, - průměr 250 a výška 450 mm,	1							- dodávka gastr		0
2.1.	podnost pod termos, - nerezové provedení, - rozměry: 530x325x20 mm	1							- dodávka gastr		0
3	varný izolovaný termos na teplé nápoje, - nerezové provedení, dvouláštový, - objem cca 13 litrů, - s vodoznakem, - ohřev teploty vody na 60/80/100°C, - průměr 295, výška 500 mm	1	2,5	230 - Z	2,5				- dodávka gastr		0
4	nástěnná skříňka s policí, uzavřená dveřmi, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu, - rozměry cca: 1300x350x650 mm	2							- dodávka gastr		0
5	pracovní stůl se dřezem, dřez s prolisem, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - pracovní deska v přechodu na stěny opatřena zvýšeným límcelem, - veváfený dřezový výlisek 400x400x250 mm, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1200x700x900 mm	1				½ – R	½ – R	DN50	- dodávka gastr		0
5.1.	gastro tlaková předmývací baterie snížená, - profesionální s vyvažovací pružinou, - přepínání sprchy a tekoucí vody, - pákové směřování TV a SV, - výška 500 mm	1							- dodávka gastr		0

6	podpultový mycí stroj, na 13 jídelních souprav, - nerezové provedení, - vnitřní mycí prostor více patrový, - čistitelný filtr mycí vany, - horní i spodní rameno mycí a oplachové, - dávkovač mycího a oplachového prostředku, - 5 mycích programů. - s výměníkem tepla, - základní vybavenost: 1 x koš na sklo, 1x koš na talíře, 1 x košík na příbor - rozměry: 590x600x820 mm	1	3,5	230 - Z	3,5				DN 50	- dodávka gastra	0
7	podlahová gule, - čistitelný a vajímatelný rošt	1							DN50	- dodávka stavby - požadavky na stavební přípravenost určí ZTI	
8	chladicí pracovní stůl dvojsekcový, s vevařeným dřezem, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - výkonný chladicí agregát vpravo, - pracovní deska se zadním zvýšeným límcem 40 mm - možnost teplotní regulace od 0 do +8 °C, - zesílená izolace 60 mm zajišťující minimální teplotní výkyvy i při větší frekvenci otevírání dveří, - elektronické ovládání se zobrazením aktuální a přednastavené teploty dle HACCP, - rozměry: 1350x700x850-900 mm	1	0,3	230 - Z	0,3	½ – R	½ – R		DN50	- dodávka gastra - nad pracovní plochou rezervní el. zásuvky 230 V	0
8.1.	baterie stolní páková, - otočné raménko, - směšovací na TV a SV	1								- dodávka gastra	0
9	nástěnná skříňka s policí, uzavřená dveřmi, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu, - rozměry cca: 1050x350x650 mm	2								- dodávka gastra	0
10	servírovací vozík 3-policový - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - nosnost 120 kg, 2 x otočná kolečka, - rozměry: 850x550x930 mm	1								- dodávka gastra	0
VÝDEJNA JÍDEL B - 2. NP											
12	pracovní stůl s policí, spodní plná police, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - spodní plná úložná police, - pracovní deska se zadním límcem, - výškové stavitelné nohy, - rozměry cca: 1400x700x900 mm	1								- dodávka gastra - nad pracovní plochou rezervní el. zásuvky 230 V	0
13	termos na studené nápoje, - nerezové provedení, - objem 12 litrů, s podstavcem, - vč. víka a dávkovacího kohoutu, - průměr 250 a výška 450 mm,	1								- dodávka gastra	0
13.1.	podnost pod termos, - nerezové provedení, - rozměry: 530x325x20 mm	1								- dodávka gastra	0

14	varný izolovaný termos na teplé nápoje, - nerezové provedení, dvouplášťový, - objem cca 13 litrů, - s vodoznakem, - ohřev teploty vody na 60/80/100°C, - průměr 295, výška 500 mm	1	2,5	230 - Z	2,5				- dodávka gastru		0
15	nástěnná skříňka s policí, uzavřená dveřmi, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu, - rozměry cca: 1300x350x650 mm	2							- dodávka gastru		0
16	pracovní stůl se dřezem, dřez s prolisem, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - pracovní deska v přechodu na stěny opatřena zvýšeným límcem, - vevařený dřezový výlisek 400x400x250 mm, - výškové stavitelné nohy, - rozměry: 1200x700x900 mm	1				½ – R	½ – R	DN50	- dodávka gastru		0
16.1.	gastro tlaková předmývací baterie snižená, - profesionální s vyvažovací pružinou, - přepínání sprchy a tekoucí vody, - pákové směřování TV a SV, - výška 500 mm	1							- dodávka gastru		0
17	podpultový mycí stroj, na 13 jídelních souprav, - nerezové provedení, - vnitřní mycí prostor více patrový, - čistitelný filtr mycí vany, - horní i spodní rameno mycí a oplachové, - dávkovač mycího a oplachového prostředku, - 5 mycích programů, - s výměníkem tepla, - základní vybavenost: 1 x koš na sklo, 1x koš na talíře, 1 x košík na příbor - rozměry: 590x600x820 mm	1	3,5	230 - Z	3,5			DN 50	- dodávka gastru		0
18	podlahová gule, - čistitelný a vajímatelný rošt	1						DN50	- dodávka stavby - požadavky na stavební připravenost určí ZTI		
19	chladicí pracovní stůl dvojsekcový, s vevařeným dřezem, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - výkonný chladicí agregát vpravo, - pracovní deska se zadním zvýšeným límcem 40 mm - možnost teplotní regulace od 0 do +8 °C, - zesílená izolace 60 mm zajišťující minimální teplotní výkyvy i při větší frekvenci otevírání dveří, - elektronické ovládání se zobrazením aktuální a přednastavené teploty dle HACCP, - rozměry: 1350x700x850-900 mm	1	0,3	230 - Z	0,3	½ – R	½ – R	DN50	- dodávka gastru - nad pracovní plochou rezervní el. zásuvky 230 V		0
19.1.	baterie stolní páková, - otočné raménko, - směšovací na TV a SV	1							- dodávka gastru		0
20	nástěnná skříňka s policí, uzavřená dveřmi, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu, - rozměry cca: 1050x350x650 mm	2							- dodávka gastru		0

21	servírovací vozík 3-policový - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - nosnost 120 kg, 2 x otočná kolečka, - rozměry: 850x550x930 mm	1							- dodávka gastra		0
<i>Poznámka: jsou-li v projektové dokumentaci uvedeny odkazy na firmy, názvy nebo specifická označení výrobků apod., jsou takové odkazy pouze informativní a slouží pouze pro určení technické úrovně a provozních parametrů; zhotovitel umožňuje v souladu s §182, zákona č. 134/2016 Sb. o veřejných zakázkách použít i jiných kvalitativně a technicky obdobných zařízení, která mají podobnou nebo minimálně stejnou kvalitu, účinnost a výkon, parametry použití, ev. hlučnost (která bezpodmínečně splňuje platné hygienické normy).</i>		celková spotřeba elektro 77,61 kW									
		Součastnost 0,8 62,09 kW									
		cena zařízení bez DPH								0 Kč	
		doprava zařízení - vč. manipulace zařízení na staveništi - vnitrostátní, mezinárodní přeprava								0 Kč	
		montáž zařízení - vč. odzkoušení, zaškolení personálu - vč. revizních zpráv a dokumentů ke kolaudaci - vč. autorizované (kulatým státním razítkem) projektové dokumentace skutečného provedení díla								0 Kč	
		cena celkem bez DPH								0 Kč	