

0,000 = 254,000 m n. m. B.p.v.

generální projektant

projektant části

číslo pare

A99

Atelier 99 s.r.o.
Purkyňova 71/99
612 00 Brno

architekt Ing. arch. Jiří Beřlach

vypracoval Olga Kukuts

HIP Ing. Ivana Ambrožová

kontroloval Ing. Marek Vrba

ved. projektant Ing. Jan Čermák

zodp. projektant Ing. Martin Jeřábek

stavebník Městská část Praha-Dubeč, Starodubečská 401/36, 107 00 Praha 10

MATEŘSKÁ ŠKOLA PRAHA DUBEČ

název stavby

SO 101 - MŠ DUBEČ

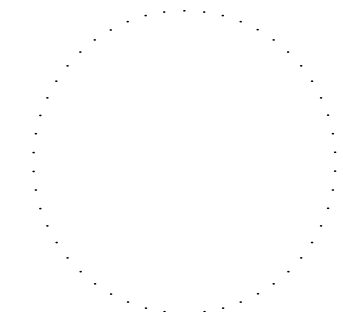
objekt

PS 2000 - GASTROTECHNOLOGIE

část

SOUPIS POLOŽEK

název dokumentu



zakázka A-20-01

datum 08/2021

stupeň DPS

měřítko -

číslo přílohy

002

Požadavky na plnění dodávky GASTRO - Doložení kvalifikace, technických listů, záruční podmínky

Záruční doba

Minimální délka záruční doby požadovaná zadavatelem činí **36 měsíců**. Záruční dobou se rozumí doba, na kterou účastník zadávacího řízení poskytuje záruku za jakost gastrotechnologie pro provoz hromadného stravování (tj. všech položek uvedených v Soupisu dodávek na listu Soupis dodávek (mimo položky č. **901, 902, 903 a 904**)), již se účastník zadávacího řízení zaručuje, že budou po záruční dobu způsobilé pro použití k účelu stanovenému návrhem smlouvy a že si zachová vlastnosti sjednané v návrhu smlouvy a nebude mít právní vady. Záruční doba k dodanému zařízení gastrotechnologie pro provoz hromadného stravování začne běžet dnem, kdy účastník zadávacího řízení splní povinnost odevzdat zařízení gastrotechnologie pro provoz hromadného stravování zadavateli podle návrhu smlouvy. Účastník zadávacího řízení musí nabídnout délku záruční doby nejméně v požadované minimální délce záruční doby, nebo delší (v opačném případě nabídka nesplňuje zadávací podmínky).

Zadávací dokumentace

Informace a údaje uvedené v zadávací dokumentaci vymezují závazné požadavky zadavatele na plnění zakázky. Tyto požadavky je dodavatel povinen plně a bezvýhradně respektovat při zpracování své nabídky. Dispozice dodávané gastrotechnologie musí odpovídat požadavkům uvedeným v projektové dokumentaci. To znamená, že při zpracování nabídky a při dodávce gastrotechnologíí musí dodavatel zejména respektovat dispozice uvedené ve výkresech projektové dokumentace a specifikaci položek strojů a zařízení, z čehož vyplývá také zohlednění případného stávajícího zařízení zadavatele, jeho rozměrů a nutnosti jeho zpětné montáže či umístění. Zadavatel dále uvádí, že digestoře jsou dodávkou stavby a jsou v projektu již rozvrženy projektantem VZT a ZTI. Podlahové vpusti a žlaby jsou součástí předmětu plnění veřejné zakázky a dodává je dodavatel gastrotechnologie. Jejich montáž bude provedena dodavatelem stavby. Účastník zadávacího řízení není oprávněn, vedle ocenění položek soupisu dodávek, identifikace nabízeného plnění a potvrzení o splnění požadavků na technickou specifikaci, provádět v soupisu dodávek jakékoliv změny (zejména měnit strukturu a členění soupisu dodávek, měnit názvy, popisy, měrné jednotky, počty měrných jednotek či jiné informace uvedené u jednotlivých položek soupisu dodávek, doplňovat či odstraňovat položky soupisu dodávek apod.). Soupis dodávek určený k ocenění účastníkem zadávacího řízení je součástí projektové dokumentace.

Další podmínky zadavatele

Zadavatel si vyhrazuje právo ověřit informace obsažené v nabídce účastníka zadávacího řízení i u třetích osob a účastník zadávacího řízení je povinen mu v tomto ohledu poskytnout veškerou potřebnou součinnost. Zadavatel v souladu s § 104 zákona požaduje od dodavatele jako další podmínky předložení dokladů vztahujících se k předmětu plnění zakázky nebo kvalifikaci dodavatele, a to:

a) **energetických štítků**, které budou předloženy pro vybraná chladicí zařízení (tj. položky č:

3, 7, 10, 36, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 102, 103, 112, 115, 152, 172, 182, 192,

uvedené v Soupisu dodávek) nabízená v nabídce dodavatelem, přičemž **energetické štítky** budou v souladu s nařízením Komise v přenesené pravomoci (EU) 2015/1094 ze dne 5. května 2015, kterým se doplňuje směrnice Evropského parlamentu a Rady 2010/30/EU; Součástí dodávky výrobků budou originální energetické štítky pro každý jednotlivý výrobek společně s českým návodem k výrobku.

b) **technických listů výrobce zařízení a vybavení**, které budou obsahovat zejména, rozměry, parametry a funkční vlastnosti daného výrobku:

3, 7, 10, 11, 12, 13, 21, 22, 24, 30, 36, 38, 51, 52, 55, 59, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 93, 102, 103, 112, 115, 152, 158, 172, 176, 182, 186, 192, 196,

c) **seznamu servisních techniků vč. dokladů o absolvování servisního školení** pro příslušná zařízení pro minimálně dva servisní techniky a předložit doklady o absolvování servisního školení pro příslušné zařízení těmito osobami. Doklad o absolvování servisního školení musí být vystaven výrobcem nebo jím pověřenou osobou (např. výhradní zastoupení pro ČR) a obsahovat jednoznačnou identifikaci školené osoby, jakož i zařízení, ke kterému školení proběhlo, datum vystavení, popřípadě délku platnosti daného dokladu. Zároveň doklad nesmí být starší jak 2 roky. Dodavatel doloží doklady pro následující položky č.:

3, 7, 10, 11, 12, 13, 21, 22, 24, 30, 36, 38, 51, 52, 55, 59, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 93, 102, 103, 112, 115, 152, 158, 172, 176, 182, 186, 192, 196,

d) **technických listů regálového systému**, zejména pak funkčních vlastností - nosností polic, modulů a materiálu, ze kterého je regálová sestava vyrobena. Dodavatel doloží a prokáže funkční vlastnosti regálového systému pomocí katalogového listu potvrzeného výrobcem, ze kterého bude jednoznačně vyplývat materiál, ze kterého je výrobek vyroben, možnost použití v podmínkách potravinářského průmyslu, technický list potvrzený výrobcem s uvedeným maximálním zatížením police a maximálním celkovým zatížením regálového modulu mezi čtyřmi stojanami. Dodavatel doloží doklady pro následující položky č.:

80, 104, 101, 110, 111, 113

e) **seznam odborných kuchařů**, kteří jsou vlastním zaměstnancem výrobce, popřípadě disponují certifikátem odborného kuchaře způsobilého pro školení obsluhy a kuchařské nastavení stroje. Odborné kuchařské školení bude probíhat v českém jazyce a v rozsahu požadovaném objednatelem. Doklad odborného kuchaře musí být vystaven výrobcem nebo jím pověřenou osobou (např. výhradní zastoupení pro ČR) a obsahovat jednoznačnou identifikaci školené osoby, jakož i zařízení, ke kterému školení proběhlo, datum vystavení, popřípadě délku platnosti daného dokladu. Zároveň doklad nesmí být starší jak 2 roky. Dodavatel doloží seznam odborných kuchařů pro následující položky:

38, 52, 55

Pokyny k vyplnění nabídky - soupisu dodávek

Dodavatel vyplní pouze políčka **Výrobce, Model a cena / kus**. Označení výrobku Výrobcem a modelem je závazné a musí označovat výrobek skutečným výrobcem a modelovým označením a slouží jako podklad pro hodnocení nabídky a následné uzavření smlouvy. V případě, že nebudou doplněna pole s výrobcem a modelovým označením výrobku, vyhrazuje si Zadavatel právo na vyloučení nabídky jako neúplné či neplatné.

MŠ DUBEČ - TECHNICKÁ SPECIFIKACE - SOUPIS DODÁVEK

Dodatečné podmínky - viz Požadavky na plnění dodávky GASTRO - Doložení kvalifikace, technických listů, záruční podmínky

Datum: 4.08.2021 / Platnost specifikace do 30.12.2021

#	výrobce	model	označení	ks	V (A)	elektrina příkon kW	Σ kW	plyn kW	rozměry šířka	hloubka	výška	voda studená	teplá	uprav.	VZT	odpad	cena / ks	Σ bez DPH	
			Kuchyňe (místnost č. 1.35)																
1			Nerezový pracovní stůl s dřezem 400x500x250 mm vlevo, pracovní deska tl. 40 mm, hygienický zadní a levý lem v= 100 mm, zaoblená přední hrana r 10mm, hygienická přední okapová hrana min 10 mm. Jeklová konstrukce z profilů minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce minimálně 1,5 mm. Výška nožiček max 160 mm, korpus výšky min 700 mm. Korpus musí opticky navazovat na sousedící nerezové prvky. Sešroubování na tupo s pozici 6 bez spáry. Provedení na stavební sokl výšky 150mm	1					2300	700	900								
2			Stolní baterie s loketním ovládáním pomocí pružného pákového ramena aby se zabránilo rážům na směšovací kartuš pomocí ovládání uživatelem. Délka ovládacího ramena páky 250mm - 270mm. Směšovací páková kartuš monobloková, celonerezové provedení, hloubka ramene 210-220 mm, výška 150-170 mm.	1								3/8"	3/8"			DN 50			
3			Chladicí podstavba 2 sekce. Sestava: 1. modul 3x zásuvka GN1/1 Hloubka zásuvky min 115mm, 2. modul dveře se zásuvy na 11x GN1/1. Kompletní vnější i vnitřní provedení z potravinářského nerez AISI304, izolace minimálně 50mm, vnitřní hygienický design se zaoblenými rohy, zásuvka s plným vysunutím s pojedy z nerezové oceli, digitální podsvětlený LCD ovládací displej s indikátory stavu, ekologické chladivo R290, Kontrola teplot dle HACCP, senzory a alarmy otevřených dveří, pokles teploty pod kritickou úroveň. Možnost nastavení zasilání alarmů e-mailem, možnost stažení HACCP dat v tabulkovém a grafickém znázornění teplotních křivek pro dokladování teplot. ECO mód pro snížení spotřeby energie. Spotřeba energie max 2,46 kWh za 24h. Příkon maximálně 0,38 kW. Maximální šířka 1248 mm. Klimatická třída 5 nebo lepší. Třída chlazení C nebo vyšší, Objem minimálně 143lt dle normy EU 2015/1094-1, rozsah teplot 0°C / +15°C nebo větší. Wifi modul pro vzdálené připojení do cloudu - HACCP alarmy, sledování a ukládání teplot vzdáleně, teplotní a servisní alarmy, vzdálená servisní a provozní diagnostika stroje přes internet. Funkce odmrzování pomocí horkého plynu.	1	230	0,38	0,38												
4			Bezdotyková baterie s bateriovým zdrojem. Perlátor pro úsporu vody při mytí rukou. Pohybový infračervený senzor. Průtok vody max 2,1 litru (s tolerancí 5%) za minutu pro úsporu vody. Záruka min. 3 roky.	1								3/8"	3/8"			DN 50			
5			Stolní baterie s loketním ovládáním pomocí pružného pákového ramena aby se zabránilo rážům na směšovací kartuš pomocí ovládání uživatelem. Délka ovládacího ramena páky 250mm - 270mm. Směšovací páková kartuš monobloková, celonerezové provedení, hloubka ramene 210-220 mm, výška 150-170 mm.	1								3/8"	3/8"			DN 50			
6			Nerezový pracovní stůl s dřezem 400x500x250 mm a malým dřezem na ruce, pracovní deska tl. 40 mm, hygienický zadní lem v= 100 mm, zaoblená přední hrana r 10mm, hygienická přední okapová hrana min 10 mm. Jeklová konstrukce z profilů minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce minimálně 1,5 mm. Výška nožiček max 160 mm, korpus výšky min 700 mm. Korpus musí opticky navazovat na sousedící nerezové prvky. Sešroubování na tupo s pozici 1 a 8 bez spáry. Provedení na stavební sokl výšky 150mm	1					2200	700	900								
7			Chladicí podstavba 2 sekce. Sestava: 1. modul 2x zásuvka GN1/1 Hloubka zásuvky min 115mm, 2. modul dveře se zásuvy na 11x GN1/1. Kompletní vnější i vnitřní provedení z potravinářského nerez AISI304, izolace minimálně 50mm, vnitřní hygienický design se zaoblenými rohy, zásuvka s plným vysunutím s pojedy z nerezové oceli, digitální podsvětlený LCD ovládací displej s indikátory stavu, ekologické chladivo R290, Kontrola teplot dle HACCP, senzory a alarmy otevřených dveří, pokles teploty pod kritickou úroveň. Možnost nastavení zasilání alarmů e-mailem, možnost stažení HACCP dat v tabulkovém a grafickém znázornění teplotních křivek pro dokladování teplot. ECO mód pro snížení spotřeby energie. Spotřeba energie max 2,46 kWh za 24h. Příkon maximálně 0,38 kW. Maximální šířka 1248 mm. Klimatická třída 5 nebo lepší. Třída chlazení C nebo vyšší, Objem minimálně 143lt dle normy EU 2015/1094-1, rozsah teplot 0°C / +15°C nebo větší. Wifi modul pro vzdálené připojení do cloudu - HACCP alarmy, sledování a ukládání teplot vzdáleně, teplotní a servisní alarmy, vzdálená servisní a provozní diagnostika stroje přes internet. Funkce odmrzování pomocí horkého plynu.	1	230	0,38	0,38												
8			Nerezový pracovní stůl s dřezem 400x500x250 mm vlevo, skříňový modul s posuvnými dveřmi a dvěma policiemi pracovní deska tl. 40 mm, hygienický zadní lem v= 100 mm, zaoblená přední hrana r 10mm, hygienická přední okapová hrana min 10 mm. Jeklová konstrukce z profilů minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce minimálně 1,5 mm. Výška nožiček max 160 mm, korpus výšky min 700 mm. Korpus musí opticky navazovat na sousedící nerezové prvky. Sešroubování na tupo s pozici 6 bez spáry. Provedení na stavební sokl výšky 150mm	1					1850	700	900								
9			Stolní baterie s loketním ovládáním pomocí pružného pákového ramena aby se zabránilo rážům na směšovací kartuš pomocí ovládání uživatelem. Délka ovládacího ramena páky 250mm - 270mm. Směšovací páková kartuš monobloková, celonerezové provedení, hloubka ramene 210-220 mm, výška 150-170 mm.	1								3/8"	3/8"			DN 50			
10			Chladicí šuplíková podstavba pod pracovní desku. 4x zásuvka GN1/1 Hloubka zásuvky minimálně 152mm. Kompletní vnější i vnitřní provedení z potravinářského nerez AISI304, izolace minimálně 50mm, vnitřní hygienický design se zaoblenými rohy, zásuvka s plným vysunutím s pojedy z nerezové oceli, digitální podsvětlený LCD ovládací displej s indikátory stavu, ekologické chladivo R290, kontrola teplot dle HACCP, senzory a alarmy otevřených dveří, pokles teploty pod kritickou úroveň. Možnost nastavení zasilání alarmů e-mailem, možnost stažení HACCP dat v tabulkovém a grafickém znázornění teplotních křivek pro dokladování teplot. ECO mód pro snížení spotřeby energie. Spotřeba energie max 2,4 kWh za 24h. Příkon maximálně 0,32kW. Klimatická třída 5 nebo lepší. Třída chlazení C nebo vyšší, Objem minimálně 92lt dle normy EU 2015/1094-1 pro provedení se čtyřmi zásuvkami, rozsah teplot od +2°C do +12°C nebo širší rozsah teplot. Wifi modul pro vzdálené připojení do cloudu - HACCP alarmy, sledování a ukládání teplot vzdáleně, teplotní a servisní alarmy, vzdálená servisní a provozní diagnostika stroje přes internet. Funkce odmrzování pomocí horkého plynu. Chladicí výkon minimálně 280W. Maximální šířka 950mm. Maximální hloubka 680mm vzhledem k dispozičnímu uspořádání.	1	230	0,32	0,32		1250	700	860								
11			Univerzální hnětací a šlehač stroj pro zpracování těžkých tuhých těst i šlehaní krémů. Funkce zdvihu za chodu úř lepší promíchání směsí. Bezpečnostní mechanický spínač ochranného krytu kotlíku. Minimálně 3 rychlosti. Motorický zdvih kotlíku. Časovač pro nastavení doby práce. Maximální hloubka 1080mm, maximální šířka 580mm. Příkon elektromotoru maximálně 2,9 kW. Součástí přípojny strojek na mletí máku, kotlík 60l, hák, míchač, šlehač metla, vozík a podstavec	1	400	2,9	2,9												
12			Krouhač celovinny, celokovové tělo, šnekový pohon. Podavač pro větší kusky zeleniny, podavač pro dlouhé a úzké suroviny (okurka, mrkev, petržel, ...). Funkce plátkování, strouhání, nudličování, hranočkování a kostičkování. Bezpečnostní mechanismus spuštění motoru pomocí přítlačovací páky. Start / stop tlačítko. Možnost hygienického umývání hlavy i všech mycích disků v průmyslové myčce na nádobí bez ztráty ostrosti u krouhačích disků. Celonerezové krouhač disky s možností broušení a nebo výměny ostří. Nakloněná rovina krouhač hlavy zabraňující zatekání tekutiny z krájené zeleniny přes hřídel do motoru. Výkon minimálně 5kg za minutu. Integrovaná madla na těle robotu pro snadnější manipulaci. Součástí robotu disk na plátkování 2mm, disk na přípravu pyré, disk na přípravu jemné bramborové kaše. Maximální hloubka 440mm pro umístění na pracovní desku.	1	230	0,3	0,3												
13			Stolní kutr se minimálně trojitou stěrkou - nerezová nádoba o objemu 3 litry, pulsní tlačítko, minimálně dvě rychlosti. Možnost mytí nádob včetně průhledného krytu v myčce bez ztráty vlastností. Výkon motoru minimálně 1000W. Integrovaná madla pro snadné přeházení a manipulaci. Nerozbitné odolné víko odolávající nárazům a teplotám strojního hygienického mytí. Využití pro přípravu pomazánek, krémových polévek, sekání a míchání masa, zeleninových směsí, sekání olechů, čokolády, strouhanek, ...	1	230	1	1												
20			Velký nerezový dřez s polici, skříňové provedení s křídlovými dveřmi, hygienický zadní a pravý lem v= 200 mm, pracovní výška 900mm, hloubka vany 300mm. Celonerezové provedení s nemagnetického v nerezového materiálu AISI 304L. Zaoblená přední hrana pracovní desky. Hygienická přední okapnička 10 mm. Hygienický zadní a levý lem. Jeklová konstrukce z profilů minimálně 40x40 mm. Celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce min. 1,5 mm.	1					1200	800	900								
21			Sprcha tlaková s napaštěním raménkem, směšovací baterie na teplotu a studenou vodu. Tlaková sprcha osazena úsporným perleťovým s průtokem maximálně 4 litry (s tolerancí +/- 5%) za minutu při zajištění plné účinnosti mytí a zajištěním snížené spotřeby a úspory vody při oplachu a mytí. Certifikát o provedení bez použitých karcinogenních materiálů s obsahem PAH, PAU - Polycyklické Aromatické Uhlovodíky. Spirálová hadice z nerezové oceli, vnitřní komponenty a vodou průchozí části z nerezové oceli, nastavitelná uzavěra sprchy pro zajištění konstantního proudu vody, plastová ruční závěra sprchy z Calcfree materiálu odolnému proti ztvrdnutí vodním kamenem, 3/4" šroubovací ventily a plně kovová madla baterie. Závětová hřídel O3/4" s délkou minimálně 80 mm pro pevně a stabilní uchycení do pracovní desky, vstupní potrubí osazeno zpětnými ventily. Ocelová pružina, která vede nerezovou hadici sprchy potaženou materiálem pro ochranu před korozi, pošťarábáním a zajištění hygienického standardu. Podpěra pružiny, úchytky ke zdi a hák na uchycení sprchy jsou celokovové s povrchovou úpravou proti ztvrdnutí a korozi. Variabilní úchytky na stěnu, celokovové. Nerezové stupáčky (18/10), šroubový úchytný systém kohoutků a dvojitě o-kroužky k zaručení perfektního těsnění. Hloubka sprchy min. 400 mm, výška min. 1050, max. 1100 mm. Záruka min. 3 roky	1								3/8"	3/8"			DN 50			
22			Automatický změkčovač vody. Digitální ovládací displej s možností nastavení parametrů regenerace. Kapacita minimálně 75 m3 na 1"dt. Objem pryskyfice minimálně 25 litrů. Kapacita zásobníku na sůl minimálně 25 Kg. Maximální spotřeba soli na regeneraci 3kg. Maximální šířka 270mm. Maximální výška 520mm. Tlaková ztráta maximálně 1bar. Součástí filtr pevných částic s manuálním proplachem.	1	230	0,1	0,1					3/4"	3/4"			DN 50			
23			Koš na odpady, nerezový, na kolečkách, objem 50 litrů	1															
24			Myčka na provozní nádobí, odpadní čerpadlo. Dávkovač myčho i oplach prostředek, nerezové trubice na mycí i oplachové prostředek, světla vstupní výška min 820mm, Mycí koš min 550x670 mm, minimálně 4 mycí programy. Nerezový mycí vana se zaoblenými rohy, Příkon minimálně 7,6kW. Kapacita bojleru minimálně 10 litrů. Oplachové čerpadlo. Systém pro zajištění konstantního tlaku a teploty při mytí a oplachu. Funkce automatického čištění. Dotykový ovládací panel s digitálním displejem. Funkce automatického mytí při zavření dveří. Vydávané dveře, které se při otevření rozdelí na dvě části a umožňují pohodlný přístup. Dvouplášťové provedení. Spotřeba vody na mycí cyklus maximálně 4,5l. Hlučnost: < 70 db (A). Možnost úpravy a programování jednotlivých mycích cyklů s ohledem na aktuální podmínky a typ předmětů určených k mytí. Rekuperace odpadních par pro minimalizaci úniků par do okolí. Maximální šířka 720mm, Maximální hloubka 820mm vzhledem k prostorovému uspořádání. HACCP provozní diagnostika stroje.	1	400	7,1	7,1		720	858	1712						DN 50		
25			Digestoř nad myčky - celonerezové provedení s labyrintovými filtry	1	230	0,2	0,2		1200	1100	400								
26			Celonerezový regál, police nerezové, plně vyztužené, tloušťky min 50 mm; nerezové výškové stavitelné stojny, samosvorný systém, nosnost modulu mezi stojnami min 1200 kg, bez šroubové sestavení, fixace do podlahy, fixace na stěnu, destičky na rozložení hmotnosti v podlaže možnost doplnění police dle potřeby, plná variabilita polic, možnost horizontálního nastavení police po 50-100 mm. Min nosnost police 350 Kg. AFNOR certifikace hygienického provedení pro použití v potravinářském průmyslu v souladu s pravidly NF031	1					700	600	1800								

[illegible]

[illegible]

92				Velký nerezový dřez, hygienický zadní a levý lem v=100 mm, pracovní výška 900mm, hloubka vany 300mm - možnost zavěšení GN 1/1, sešroubováno na tupo s sousedící pozicí 90. V sestavě s pozicí 90 musí lícovat odsazení noh a provedení, navazující pracovní plochy bez spáry- napojení na tupo. Pracovní deska tl. 40 mm. Zaoblená přední hrana pracovní desky. Hygienická přední okapnička 10 mm. Hygienický zadní a levý lem. Jeklová konstrukce z profilu minimálně 40x40 mm. Celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce min. 1,5 mm. Doměrek - dodavatel přesně zaměří prostor tak, aby stůl byl umístěn v prostoru od stěny ke stěně s toleranci mezery max. 2mm mezi stolem a stěnou.	1							800	700	900						
93				Sprcha tlaková s napaučtčím raménkem, směšovací baterie na teplou a studenou vodu. Tlaková sprcha osazena úsporným perlatorem s průtokem maximálně 4 litry (s tolerancí +/- 5%) za minutu při zaplnění plné účinnosti mytí a zajištěním snížené spotřeby a úspory vody při oplachu a mytí. Certifikát o provedení bez použitých karcinogenních materiálů s obsahem PAH, PAU - Polycyklické Aromatické Uhlovodíky. Sprálová hadice z nerezové oceli, vnitřní komponenty a vodu průchozí části z nerezové oceli, nastavitelná uzávěra sprchy pro zajištění konstantního proudy vody, plastová ruční závěra sprchy z Calcfree materiálu odolnému proti závrpnému vodním kamenem, 3/4" šroubovací ventily a plně kovová madla baterie. Závitová hřídel Ø3/4" s délkou minimálně 80 mm pro pevné a stabilní uchycení do pracovní desky, vstupní potrubí osazeno zpětnými ventily. Ocelová pružina, která věde nerezovou hadici sprchy potažená materiálem pro ochranu před korozi, poškrábáním a zajištění hygienického standardu. Podpěra pružiny, úchytky ke zdi a hák na uchycení sprchy jsou celokovové s povrchovou úpravou proti závrpnění a korozi. Variabilní úchytky na stěnu, celokovové. Nerezové stupačky (18/10), šroubový úchytný systém kohoutků a dvojité o-kroužky k zaručení perfektního těsnění. Hloubka sprchy min. 400 mm, výška min. 1050, max. 1100 mm. Záruka min. 3 roky	1											3/8"	3/8"			DN 50
94				PODLAHOVÁ VPUST. Navržené nerezové žlaby a vpusti jsou vyráběné z nerezové austenitické oceli třídy AISI 304 (DIN 1.4301) dle normy EN 1253. Použitě výrobky jsou v souladu s hygienickými principy pro návrhy zařízení na zpracování potravin dle EN 1672, EN ISO 14159 a EHEDG dokumentu číslo 8, 13 a 44. To znamená, že žlaby a vpusti mají zcela vypustitelnou konstrukci (nikde nezlézává stojatá voda – výjma vodní pachové uzávěry), mají všechny vnitřní radiusy větší než 3mm, spádování je minimálně 1%, výrobky jsou kompletně mořeny v lázni, všechny svary jsou provedeny metodou „natupo“ a okraje žlabů jsou vyplněny vhodným materiálem (např. pryžovým profilem) pro vysokou pevnost. Jako krycí rošty jsou použity mřížkové protiskluzné rošty, s třídu protiskluznosti R11 dle rampového testu prováděného v souladu s normou DIN 51130. Rošty mají radiusedé rohy a všechny hrany jsou tupé. To zabránuje poranění osob při manipulaci s rošty při čištění. Povrchová úprava roštů je lesklá (proces elektrolytického leštění) pro snadnou údržbu. Všechny tyto technické parametry přispívají k optimálnímu uživatelskému komfortu, dlouhé životnosti výrobků, jejich snadné údržbě a v neposlední řadě k ochraně zdraví zaměstnanců. Všecké navržené žlaby a bodové vpusti budou mít prodloužený okraj, který je vhodný pro bezvadné napojení stěrkové hydroizolace a keramické dlažby. Pro odvodnění žlabů jsou použity systémové hygienické vpusti s průměrem těla 157mm a spodním vývodem o průměru 110 mm (pro napojení na běžné plastové nebo nerezové hrdlové potrubní systémy) o minimálním průtoku 3,5 l/s dle EN 1253 (u škrábky brambor bude vpust s průměrem těla 218mm, spodním odtokem DN150 a průtokem 5 l/s).	1							500	530							
95				Lapač skrobů a slupek	1															
96				Škrabka zeleniny a brambor, celonerezové provedení. Výkon 300 kg/h, dávka 10-12 kg, celonerezové provedení. Včetně lapače slupek a škrábů	1	400	0,75	0,75			480	630	820	1/2"					DN 50	
				Sklad hrubé zeleniny (místnost č. 1.43)																
100				Nerezový rožt pro ukládání brambor. Celonerezové provedení	1						1000	500	200							
101				Celonerezový regál - police s perforací, vyztužené, tloušťky min 50 mm; nerezové výškové stavitelné stojny, samosvorný systém, nosnost modulu mezi stojnami min 1200 kg, bez šroubové sestavení, fixace do podlahy, fixace na stěnu, destičky na rozložení hmotnosti v podlaze možnost doplnění police dle potřeby, plná variabilita polic, možnost horizontálního nastavení police po 50-100 mm. Každý modul sestavy bude obsahovat 4 police. Hloubka regálu 500mm, Výška 1800 mm. Moduly: 800 mm (min nosnost police 350 Kg). AFNOR certifikace hygienického provedení pro použití v potravinářském průmyslu v souladu s pravidly NF031	1						870	570	1800							
102				Celonerezová chladicí skříň - plně nerezové dveře, otevírání dveří doprava kompletní provedení vnitřního i vnějšího prostoru z potravinářského nerez AISI 304, Ventilované chlazení. Monobloková chladicí jednotka. Kapacita min 21x GN 2/1, rozsah teplot v rozmezí od -2°C do +15°C nebo širší rozsah teplot pro univerzální použití - zelenina, mléčné výrobky, maso, uzeniny, vejce, zákusky, ovoce. Hygienický vnitřní design se zaoblenými rohy pro lepší udržování a sanitaci, bezvyparkimkový systém, digitální podsvícený LCD ovládací displej, minimálně 60 mm izolace prostoru, LED osvětlení vnitřního prostoru, kapacita min 462 l dle normy 2015/1094-IV, energetická třída B nebo vyšší, Klimatická třída 5 nebo lepší. Kontrola teplot dle HACCP, senzory a alarmy otevřených dveří, pokles teploty pod kritickou úroveň. ECO mód pro snížení spotřeby energie. Wifi vzdálené připojení - HACCP alarmy, sledování a ukládání teplot vzdáleně do cloudu, teplotní a servisní alarmy, vzdálené servisní a provozní diagnostika stroje. Možnost nastavení zasilání alarmů e-mailem, možnost stažení HACCP dat v tabulkovém a grafickém znázornění teplotních křivek pro dokladování teplot. Nerezové zásuvy - policeové rošty s vysokou nosností, 4 rošty, zámek, ekologické chladio R290. Spotřeba maximálně 1,31 kWh / 24h, maximální příkon 0,28kW. Pedál pro otevírání dveří nohou. Zámek dveří. Šířka maximálně 700mm, Hloubka maximálně 810mm - dáno uspořádáním v místnosti. Funkce odmrazování pomocí horkého plynu.	1	230	0,28	0,28												
103				Celonerezová chladicí skříň - plně nerezové dveře, otevírání dveří doprava kompletní provedení vnitřního i vnějšího prostoru z potravinářského nerez AISI 304, Ventilované chlazení. Monobloková chladicí jednotka. Kapacita min 21x GN 2/1, rozsah teplot v rozmezí od -2°C do +15°C nebo širší rozsah teplot pro univerzální použití - zelenina, mléčné výrobky, maso, uzeniny, vejce, zákusky, ovoce. Hygienický vnitřní design se zaoblenými rohy pro lepší udržování a sanitaci, bezvyparkimkový systém, digitální podsvícený LCD ovládací displej, minimálně 60 mm izolace prostoru, LED osvětlení vnitřního prostoru, kapacita min 462 l dle normy 2015/1094-IV, energetická třída B nebo vyšší, Klimatická třída 5 nebo lepší. Kontrola teplot dle HACCP, senzory a alarmy otevřených dveří, pokles teploty pod kritickou úroveň. ECO mód pro snížení spotřeby energie. Wifi vzdálené připojení - HACCP alarmy, sledování a ukládání teplot vzdáleně do cloudu, teplotní a servisní alarmy, vzdálené servisní a provozní diagnostika stroje. Možnost nastavení zasilání alarmů e-mailem, možnost stažení HACCP dat v tabulkovém a grafickém znázornění teplotních křivek pro dokladování teplot. Nerezové zásuvy - policeové rošty s vysokou nosností, 4 rošty, zámek, ekologické chladio R290. Spotřeba maximálně 1,31 kWh / 24h, maximální příkon 0,28kW. Pedál pro otevírání dveří nohou. Zámek dveří. Šířka maximálně 700mm, Hloubka maximálně 810mm - dáno uspořádáním v místnosti. Funkce odmrazování pomocí horkého plynu.	1	230	0,28	0,28												
104				Celonerezový regál - police s perforací, vyztužené, tloušťky min 50 mm; nerezové výškové stavitelné stojny, samosvorný systém, nosnost modulu mezi stojnami min 1200 kg, bez šroubové sestavení, fixace do podlahy, fixace na stěnu, destičky na rozložení hmotnosti v podlaze možnost doplnění police dle potřeby, plná variabilita polic, možnost horizontálního nastavení police po 50-100 mm. Každý modul sestavy bude obsahovat 4 police. Hloubka regálu 600mm, Výška 1800 mm. Moduly: 1400 mm (min nosnost police 300 Kg). AFNOR certifikace hygienického provedení pro použití v potravinářském průmyslu v souladu s pravidly NF031	1						1470	670	1800							
				Sklad odpadků a obalů (místnost č. 1.38)																
110				Modulární regál 1000x400x1800 mm, police s perforací s certifikací pro použití v potravinářském průmyslu, Police s možností umývání v myčce, vyztužené police vysokonosné, nerezové výškové stavitelné stojny, samosvorný systém, nosnost modulu mezi stojnami min. 1000 kg, bezšroubové sestavení, fixace na stěnu, možnost doplnění police dle potřeby bez nutnosti šroubování, plná variabilita polic, možnost horizontálního nastavení police po 50-100 mm. Modul sestavy bude obsahovat 4 police. Minimální nosnost police 200 Kg.	1						1000	400	1800							
111				Modulární regál 700x500x1800 mm, police s perforací s certifikací pro použití v potravinářském průmyslu, Police s možností umývání v myčce, vyztužené police vysokonosné, nerezové výškové stavitelné stojny, samosvorný systém, nosnost modulu mezi stojnami min. 1000 kg, bezšroubové sestavení, fixace na stěnu, možnost doplnění police dle potřeby bez nutnosti šroubování, plná variabilita polic, možnost horizontálního nastavení police po 50-100 mm. Modul sestavy bude obsahovat 4 police. Minimální nosnost police 200 Kg.	1						700	500	1800							
112				Chladnička na odpadky, objem min 555 l, statické chlazení, bílý bláš, Objem užitný: min 526 l. Nosnost police: min. 60 kg, Maximální okolní teplota: +10°C až +43°C Klimatická třída: SN-T způsob odmrazování: automatický, maximální spotřeba energie: 0,63 kWh / 24 h	1	230	0,3	0,3			600	600	850							
				Sklad DKP (místnost č. 1.37)																
113				Sestava celonerezových regálů s plynulým spojením bez zdvojených noh, police nerezové, plné, vyztužené, tloušťky min 50 mm; nerezové výškové stavitelné stojny, samosvorný systém, nosnost modulu mezi stojnami min 1200 kg, bez šroubové sestavení, fixace do podlahy, fixace na stěnu, destičky na rozložení hmotnosti v podlaze možnost doplnění police dle potřeby, plná variabilita polic, možnost horizontálního nastavení police po 50-100 mm. Každý modul sestavy bude obsahovat 4 police. Hloubka regálu 400mm, Výška 1800 mm. Moduly: 1300 mm (min nosnost police 300 Kg) + 1300 mm (min nosnost police 300 Kg). AFNOR certifikace hygienického provedení pro použití v potravinářském průmyslu v souladu s pravidly NF031	1						2670	570	1800							
				Připravna vajec (místnost č. 1.36)																
114				Nerezový pracovní stůl se dřezem 400x400x250 mm vpravo, hygienický zadní, levý a pravý lem v=100 mm. Zaoblená přední hrana r 10mm, hygienická přední okapová hrana min 10 mm. Jeklová konstrukce z profilu minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce minimálně 1,5 mm	1						1400	700	900							
115				Podstolová chladnička se statickým chlazením, Objem užitný: minimálně 160 l. Nosnost police: 50 kg, Teplotní rozsah: +2°C až +10°C, Spotřeba energie: maximálně 0,7 kWh / 24 h, Způsob odmrazování: automatický, Ekologické Chladio: R600a, 3 nastavitelné kovové rošty potažené pláštěm. Dveřní zámek. Nerezové dveře s nerezovým madlem. Digitální displej s ukazatelem teploty.	1	230	0,2	0,2			600	600	850							
116				Stolní baterie s loketním ovládáním pomocí pružného pákového ramena aby se zabránilo rázům na směšovací kartuš pomocí ovládaní uživatelem. Délka ovládacího ramena páky 250mm - 270mm. Směšovací páková kartuš monobloková, celonerezové provedení, hloubka ramene 210-220 mm, výška 150-170 mm.	1									3/8"	3/8"			DN 50		
117				Koš na odpady, nerezový, na kolečkách, objem 50 litrů	1															
				Připravna jídla (místnost č. 1.07)																
150				Nerezový pracovní stůl, hygienický zadní a levý lem v=100 mm. Dřez 400x400mm. Modul pod dřezem s křídlovými dvířky a polici. Škrňové provedení. Modul s dvěma polici a křídlovými dvířky. Zaoblená přední hrana r 10mm, hygienická přední okapová hrana min 10 mm. Jeklová konstrukce z profilu minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce minimálně 1,5 mm	1						1900	600	900							
151				Nástěnná skříňka, celonerezové provedení z oceli AISI 304. Nastavitelná police. Posuvné dveře	1						1600	400	600							
152				Podstolová chladnička se statickým chlazením, Objem užitný: minimálně 160 l. Nosnost police: 50 kg, Teplotní rozsah: +2°C až +10°C, Spotřeba energie: maximálně 0,7 kWh / 24 h, Způsob odmrazování: automatický, Ekologické Chladio: R600a, 3 nastavitelné kovové rošty potažené pláštěm. Dveřní zámek. Nerezové dveře s nerezovým madlem. Digitální displej s ukazatelem teploty.	1	230	0,2	0,2			600	600	850							
153				Nerezový servírovací vozík, 3-police	4						545	810	900							

154			Nerezový pracovní stůl se dvěma dřezy: 1x 400x500x250 mm vpravo a 238x297x200 mm vlevo, hygienický zadní a levý lem v=100 mm. Modul pod dřezy s křídlovými dvířky a policí pro uskladnění kanýstrů s mycími detergenty a čistícími prostředky. Skříňové provedení. Zaoblená přední hrana r 10mm, hygienická přední okapová hrana min 10 mm. Jeklová konstrukce z profilu minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce minimálně 1,5 mm. Modul s prostorem pro odpadkový koš, Modul s dvěma policemi.	1						2600	700	900								
155			Stolní baterie s loketním ovládním pomocí pružného pákového ramena aby se zabránilo rázům na směšovací kartuš pomocí ovládní uživatelem. Délka ovládacího ramena páky 250mm - 270mm. Směšovací páková kartuš monobloková, celonerezové provedení, hloubka ramene 210-220 mm, výška 150-170 mm.	2									3/8"	3/8"				DN 50		
156			Startovací sada kanýstrů mycho a oplachového prostředku k mytce na nádobí	1																
157			Koš na odpady, nerezový, na kolečkách, objem 50 litrů	4																
158			Myčka na nádobí. Koš 450x450 mm. Oplachové čerpadlo a Odpadní čerpadlo, diagnostika chyb, grafický displej. Program pro sanitaci a čištění myčky. Dávkovače mycho a oplachového prostředku. Zobrazení konfigurace, nastavení myčky, provozních informací na displeji. Diagnostický systém provozních chyb, hlášení a stavu myčky s informacemi na ovládacím displeji. Maximální hloubka 610mm vzhledem k prostorovému uspořádání. Maximální vnější šířka myčky 530mm. Minimálně 4 mycí programy dle druhu nádobí. Možnost konfigurace mycích cyklů dle teploty a času. Ukazatel průběhu mycho cyklu s odpočtem. Celonerezové provedení, nerezové mycí ramena. Rychlé nahláží myčky pro spuštění. Příkon minimálně 7,4 kW. Připojení 400V.	1	400	7,5	7,5						3/8"	3/8"				DN 50		
159			Bezdotyková baterie s bateriovým zdrojem. Perátor pro úsporu vody při mytí rukou. Pohybový infračervený senzor. Průtok vody max 2,1 litru (s tolerancí 5%) za minutu pro úsporu vody. Žánuka min. 3 roky.	1									3/8"	3/8"				DN 50		
			Připravna jídla (místnost č. 1.15)																	
170			Nerezový pracovní stůl, hygienický zadní a levý lem v=100 mm. Dřez 400x400mm. Modul pod dřezem s křídlovými dvířky a policí. Skříňové provedení. Modul s dvěma policemi a křídlovými dvířky. Zaoblená přední hrana r 10mm, hygienická přední okapová hrana min 10 mm. Jeklová konstrukce z profilu minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce minimálně 1,5 mm	1						1900	600	900								
171			Nástěnná skříňka, celonerezové provedení z oceli AISI 304. Nastavitelné police. Posuvné dveře	1						1600	400	600								
172			Podstolová chladnička se statickým chlazením, Objem užitný: minimálně 160 l, Nosnost police: 50 kg, Teplotní rozsah: +2°C až +10°C, Spotřeba energie: maximálně 0,7 kWh / 24 h, Způsob odmrzování: automatický, Ekologické Chladiivo: R600a, 3 nastavitelné kovové rošty potažené plastem. Dveřní zámek. Nerezové dveře s nerezovým madlem. Digitální displej s ukazatelem teploty.	1	230	0,2	0,2			600	600	850								
173			Nerezový pracovní stůl se dvěma dřezy: 1x 400x500x250 mm vpravo a 238x297x200 mm vlevo, hygienický zadní a levý lem v=100 mm. Modul pod dřezy s křídlovými dvířky a policí pro uskladnění kanýstrů s mycími detergenty a čistícími prostředky. Skříňové provedení. Zaoblená přední hrana r 10mm, hygienická přední okapová hrana min 10 mm. Jeklová konstrukce z profilu minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce minimálně 1,5 mm. Modul s prostorem pro odpadkový koš, Modul s dvěma policemi.	1						2600	700	900								
174			Stolní baterie s loketním ovládním pomocí pružného pákového ramena aby se zabránilo rázům na směšovací kartuš pomocí ovládní uživatelem. Délka ovládacího ramena páky 250mm - 270mm. Směšovací páková kartuš monobloková, celonerezové provedení, hloubka ramene 210-220 mm, výška 150-170 mm.	2									3/8"	3/8"				DN 50		
175			Startovací sada kanýstrů mycho a oplachového prostředku k mytce na nádobí	1																
176			Myčka na nádobí. Koš 450x450 mm. Oplachové čerpadlo a Odpadní čerpadlo, diagnostika chyb, grafický displej. Program pro sanitaci a čištění myčky. Dávkovače mycho a oplachového prostředku. Zobrazení konfigurace, nastavení myčky, provozních informací na displeji. Diagnostický systém provozních chyb, hlášení a stavu myčky s informacemi na ovládacím displeji. Maximální hloubka 610mm vzhledem k prostorovému uspořádání. Maximální vnější šířka myčky 530mm. Minimálně 4 mycí programy dle druhu nádobí. Možnost konfigurace mycích cyklů dle teploty a času. Ukazatel průběhu mycho cyklu s odpočtem. Celonerezové provedení, nerezové mycí ramena. Rychlé nahláží myčky pro spuštění. Příkon minimálně 7,4 kW. Připojení 400V.	1	400	7,5	7,5						3/8"	3/8"				DN 50		
177			Bezdotyková baterie s bateriovým zdrojem. Perátor pro úsporu vody při mytí rukou. Pohybový infračervený senzor. Průtok vody max 2,1 litru (s tolerancí 5%) za minutu pro úsporu vody. Žánuka min. 3 roky.	1									3/8"	3/8"				DN 50		
			Připravna jídla (místnost č. 1.23)																	
180			Nerezový pracovní stůl, hygienický zadní a levý lem v=100 mm. Dřez 400x400mm. Modul pod dřezem s křídlovými dvířky a policí. Skříňové provedení. Modul s dvěma policemi a křídlovými dvířky. Zaoblená přední hrana r 10mm, hygienická přední okapová hrana min 10 mm. Jeklová konstrukce z profilu minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce minimálně 1,5 mm	1						1900	600	900								
181			Nástěnná skříňka, celonerezové provedení z oceli AISI 304. Nastavitelné police. Posuvné dveře	1						1600	400	600								
182			Podstolová chladnička se statickým chlazením, Objem užitný: minimálně 160 l, Nosnost police: 50 kg, Teplotní rozsah: +2°C až +10°C, Spotřeba energie: maximálně 0,7 kWh / 24 h, Způsob odmrzování: automatický, Ekologické Chladiivo: R600a, 3 nastavitelné kovové rošty potažené plastem. Dveřní zámek. Nerezové dveře s nerezovým madlem. Digitální displej s ukazatelem teploty.	1	230	0,2	0,2			600	600	850								
183			Nerezový pracovní stůl se dvěma dřezy: 1x 400x500x250 mm vpravo a 238x297x200 mm vlevo, hygienický zadní a levý lem v=100 mm. Modul pod dřezy s křídlovými dvířky a policí pro uskladnění kanýstrů s mycími detergenty a čistícími prostředky. Skříňové provedení. Zaoblená přední hrana r 10mm, hygienická přední okapová hrana min 10 mm. Jeklová konstrukce z profilu minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce minimálně 1,5 mm. Modul s prostorem pro odpadkový koš, Modul s dvěma policemi.	1						2600	700	900								
184			Stolní baterie s loketním ovládním pomocí pružného pákového ramena aby se zabránilo rázům na směšovací kartuš pomocí ovládní uživatelem. Délka ovládacího ramena páky 250mm - 270mm. Směšovací páková kartuš monobloková, celonerezové provedení, hloubka ramene 210-220 mm, výška 150-170 mm.	2									3/8"	3/8"				DN 50		
185			Startovací sada kanýstrů mycho a oplachového prostředku k mytce na nádobí	1																
186			Myčka na nádobí. Koš 450x450 mm. Oplachové čerpadlo a Odpadní čerpadlo, diagnostika chyb, grafický displej. Program pro sanitaci a čištění myčky. Dávkovače mycho a oplachového prostředku. Zobrazení konfigurace, nastavení myčky, provozních informací na displeji. Diagnostický systém provozních chyb, hlášení a stavu myčky s informacemi na ovládacím displeji. Maximální hloubka 610mm vzhledem k prostorovému uspořádání. Maximální vnější šířka myčky 530mm. Minimálně 4 mycí programy dle druhu nádobí. Možnost konfigurace mycích cyklů dle teploty a času. Ukazatel průběhu mycho cyklu s odpočtem. Celonerezové provedení, nerezové mycí ramena. Rychlé nahláží myčky pro spuštění. Příkon minimálně 7,4 kW. Připojení 400V.	1	400	7,5	7,5						3/8"	3/8"				DN 50		
187			Bezdotyková baterie s bateriovým zdrojem. Perátor pro úsporu vody při mytí rukou. Pohybový infračervený senzor. Průtok vody max 2,1 litru (s tolerancí 5%) za minutu pro úsporu vody. Žánuka min. 3 roky.	1									3/8"	3/8"				DN 50		
			Připravna jídla (místnost č. 1.31)																	
190			Nerezový pracovní stůl, hygienický zadní a levý lem v=100 mm. Dřez 400x400mm. Modul pod dřezem s křídlovými dvířky a policí. Skříňové provedení. Modul s dvěma policemi a křídlovými dvířky. Zaoblená přední hrana r 10mm, hygienická přední okapová hrana min 10 mm. Jeklová konstrukce z profilu minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce minimálně 1,5 mm	1						1900	600	900								
191			Nástěnná skříňka, celonerezové provedení z oceli AISI 304. Nastavitelné police. Posuvné dveře	1						1600	400	600								
192			Podstolová chladnička se statickým chlazením, Objem užitný: minimálně 160 l, Nosnost police: 50 kg, Teplotní rozsah: +2°C až +10°C, Spotřeba energie: maximálně 0,7 kWh / 24 h, Způsob odmrzování: automatický, Ekologické Chladiivo: R600a, 3 nastavitelné kovové rošty potažené plastem. Dveřní zámek. Nerezové dveře s nerezovým madlem. Digitální displej s ukazatelem teploty.	1	230	0,2	0,2			600	600	850								
193			Nerezový pracovní stůl se dvěma dřezy: 1x 400x500x250 mm vpravo a 238x297x200 mm vlevo, hygienický zadní a levý lem v=100 mm. Modul pod dřezy s křídlovými dvířky a policí pro uskladnění kanýstrů s mycími detergenty a čistícími prostředky. Skříňové provedení. Zaoblená přední hrana r 10mm, hygienická přední okapová hrana min 10 mm. Jeklová konstrukce z profilu minimálně 40x40 mm, celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z plechu o tloušťce minimálně 1,5 mm. Modul s prostorem pro odpadkový koš, Modul s dvěma policemi.	1						2600	700	900								
194			Stolní baterie s loketním ovládním pomocí pružného pákového ramena aby se zabránilo rázům na směšovací kartuš pomocí ovládní uživatelem. Délka ovládacího ramena páky 250mm - 270mm. Směšovací páková kartuš monobloková, celonerezové provedení, hloubka ramene 210-220 mm, výška 150-170 mm.	2									3/8"	3/8"				DN 50		
195			Startovací sada kanýstrů mycho a oplachového prostředku k mytce na nádobí	1																
196			Myčka na nádobí. Koš 450x450 mm. Oplachové čerpadlo a Odpadní čerpadlo, diagnostika chyb, grafický displej. Program pro sanitaci a čištění myčky. Dávkovače mycho a oplachového prostředku. Zobrazení konfigurace, nastavení myčky, provozních informací na displeji. Diagnostický systém provozních chyb, hlášení a stavu myčky s informacemi na ovládacím displeji. Maximální hloubka 610mm vzhledem k prostorovému uspořádání. Maximální vnější šířka myčky 530mm. Minimálně 4 mycí programy dle druhu nádobí. Možnost konfigurace mycích cyklů dle teploty a času. Ukazatel průběhu mycho cyklu s odpočtem. Celonerezové provedení, nerezové mycí ramena. Rychlé nahláží myčky pro spuštění. Příkon minimálně 7,4 kW. Připojení 400V.	1	400	7,5	7,5						3/8"	3/8"				DN 50		
197			Bezdotyková baterie s bateriovým zdrojem. Perátor pro úsporu vody při mytí rukou. Pohybový infračervený senzor. Průtok vody max 2,1 litru (s tolerancí 5%) za minutu pro úsporu vody. Žánuka min. 3 roky.	1									3/8"	3/8"				DN 50		
901			Technická a servisní podpora v předpokládaném rozsahu 150 hodin (překročení nebo nedosažení tohoto rozsahu nemá vliv na uvedenou paušální cenu) po dobu 12 měsíců ode dne splnění povinnosti odevzdat zařízení kupujícími dle smlouvy. Poradenství zahrnuje kompletní technickou a konzultační podporu v rámci provozu kuchyně a s dodanými technologiemi nad rámec školení, reklamaci a požadavků na servis. Zahrnuje veškeré úkony spojené se servisem obsluhou, používáním a údržbou technologií, přičemž poradenství může probíhat jak telefonicky, tak osobně, a to dle pokynů kupujícího (zadavatele). Bližší viz smlouva.																	

902			Realizační projektová dokumentace ve stupni Dokumentace pro provedení stavby pro všechny profese, které mají vliv na gastro část - Elektro, ZTI, podklady pro VZT, chlazení, Stavební otvory a sokly. Dodání projektové dokumentace do 2 týdnů od podepsání kupní smlouvy v elektronické formě PDF a DWG a 6 paré v tištěné verzi s autorizací. Projektová dokumentace ve stupni Dokumentace skutečného provedení stavby pro všechny profese, které mají vliv na gastro část - Elektro, ZTI, podklady pro VZT, chlazení, Stavební otvory a sokly. Součástí bude soubor fotodokumentace dodaných technologií a výrobních štítků. Projektová dokumentace DSP bude předána elektronicky na USB disku v termínu předání zařízení (viz Smlouva)																
903			Doprava a stěhování	1															
904			Montážní práce	1															

celkem el. - instalovaný příkon: 2

157,79

kW

Σ bez DPH:

současnost:

DPH 21%

Σ s DPH: