

Zpracoval:  
Akce:

SJ PROJEKT - Stanislav Jiruška – email: sj@sjprojekt.cz  
Rozšíření a rekonstrukce kuchyně a jídelny Bertiných  
Lázní Třeboň

**Specifikace technologického vybavení**  
pro GASTRONOMICKÝ PROVOZ

Datum: 15.4.2019

## **GASTRONOMICKÝ PROVOZ BERTINY LÁZNĚ**

### **Podlahová vpust' s roštem (pro všechny)**

Každá PV bude obsahovat vyjímatelný sifon s možností čištění, spodní díl s límcem pro 2-dílnou vpust' DN100, svislý odtok, koš svislý pro vpust' DN100, oka pr. 6mm, sifon svislý pro vpust' DN100, bez těsnícího kroužku, těsnící kroužek na sifon DN100, vana nerez včetně příslušenství, mřížkový rošt 30/2 mm, 23x23 mm protiskluz. PV bude připravena na napojení izolace a polyuretanbetonové stěrky. Použitý materiál AISI 304.

### **Škrabka zeleniny (poz. G3)**

Konstrukce z nerez oceli AISI304. Průhledné víko. Vyjímatelný rotační disk pokrytý speciálním drsným sklovitým materiálem. Voděodolný dotykový ovládací panel s vypínačem start a stop a timerem. Bezpečnostní spínač víka a vykládacích dvířek. Odnímatelný přívod vody pro snadné čištění. Nízkonapěťové elektronické ovládání s škrabky s ochranou IP55. Přívod vody v držadle lze využít jako sprej pro čištění škrabky, včetně podstavce se zachytým filtrem pro připojení na odpad. Dodávka vč.1 brusného disku a brusného válce.

### **Lednice (poz. K3, Q7)**

Objem 470 litrů. Hloubka shodná s hloubkou pracovní plochy 700 mm. Bezúdržbový kondenzátor. LED vnitřní osvětlení. Skrytý výparník. Tříkomorové těsnění komory. Komplet AISI304. Roštové police. IPX5. Pro okolní teplotu +43°C. Digitální ovládání. Uzamykatelná.

### **Univerzální robot (poz. K7)**

Nerez motorová jednotka s magnetickým spínačem, integrovaná v pracovním bloku (pod jednou PD se stolem K5) se zásuvkou na GN s pojezdy, 2 rychlosti + pulsní chod, kompletně z nerez oceli, Velkokapacitní mlýnek na maso, výkon mlýnku 400kg/hod vč. 5dílné řezné sestavy do mlýnku o průměru 82mm, Nudličkovač masa vč. nožové válcové sestavy na nudličkování o rozteči 10 mm + nerez kryt nudličkovače, Sestava plastových válců pro naklepávání, nastavitelná od 2 do 6 mm + nerez kryt nastavitelného naklepávače, připraveno pro instalaci na stavební sokl 120 mm

### **Univerzální robot (poz. Q8)**

Univerzální velkokapacitní kráječ zeleniny v hodinové kapacitě 100 až 1000 kg ve složení: Nerez motorová jednotka s magnetickým spínačem, integrovaná v pracovním bloku (pod jednou PD se stolem Q9) se zásuvkou na GN s pojezdy, 2 rychlosti + pulsní chod, kompletně z nerez oceli, Krájecí modul s ozubeným převodem kompletně z nerez oceli, Přesná krájecí násypka se třemi vstupními otvory z toho jeden zešikmený, vše z nerez oceli, Trychtýřová velkokapacitní násypka z nerez oceli, Nerez rotor, Nerez rameno Krájecí kotouč nastavitelný až v 16-ti rozměrech plátkování, Kotouč strouhací na sýr, Kostičkovač 10x10x10 mm vč. čistícího zařízení na kostkovací mřížku, Válec strouhací 2 mm s kapacitou 300 kg/hod, Válec strouhací 6 mm s kapacitou 850 kg/hod, Válec strouhací 4 mm, Originální stojan na koutouče a kostičkovač, Planetární zařízení k míchání, šlehání a hnětení vč. 15 litrového, nerezového kotlíku a adaptéru pro připojení na motorovou jednotku, připraveno pro instalaci na stavební sokl 120 mm

### **Konvektomat (poz. R1.1 a R1.2)**

Elektrický konvektomat s parním vyvíječem; užitná kapacita: minimálně 20 zásuvů (R1.2 – 10 zásuvů), zasouvání GN podélné - možnost vaření v zásuvkách i GN1/2, 1/3, 2/3, rozsah teplot: 30°C až 300°C; rozměry zařízení: ± 10 cm k těmto daným rozměrům – 879x791x1782 mm (š x h x v);

varná média; automatický modus například se 7-mi druhy provozu: drůbež, maso, ryby a mořské plody, zelenina a přílohy, vaječné pokrmy, pečivo a sladké pokrmy, finishing a servis; ruční modus se 3-mi druhy provozu: pára, horký vzduch, kombinace; programovací režim pro individuální programy: minimálně 1200 programů s až 12-ti kroky. Dvířka s trojitým odvětrávaným sklem, dvě výklopné vnitřní tabulky (pro snadné čištění) se speciální vrstvou odrážející teplo; integrovaná dveřní odkapávací vanička; LED osvětlení varného prostoru a zásuvu – úsporné, s dlouhou životností a nevyžadující údržbu; aktivní regulace vlhkosti ve varném prostoru; parní generátor; odstředivé odlučování tuku; integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím, automatickým uzávěrem vody a plynulým dávkováním paprsku; sonda teploty jádra s minimálně 6-ti měřícími body (možnost dovybavení konvektomatu až 3-

mi sondami); dotyková obrazovka s naváděcími symboly pro co nejjednodušší obsluhu (ne karemká); digitální ukazatel teploty, ukazatel požadovaných a skutečných hodnot, nastavení času digitálně 0-24 hodin s nastavením trvalého provozu; rozhraní USB; bezpečnostní termostat; integrovaný vypínač; systém s automatickým indikátorem servisních zásahů, automatické rozpoznání velikosti připravované potraviny a množství náplně prostřednictvím senzorů; aktivní měření, nastavování a regulace vlhkosti v komoře konvektometru; aktivní nastavení každého zásuvu v konvektometru samostatně; v každém zásuvu možnost připravovat jinou potravinu při stejném klimatu; úprava Delta-T; inteligentní systém automatického čištění a péče a automatické odvěpňování pomocí tablet; teplotní čidlo – zjišťování teploty jádra minimálně s 6-ti měřícími body; HACCP – paměť pro HACCP – data a výstup přes USB rozhraní; integrovaná nápověda – v zařízení bude uložen podrobný návod k obsluze a příručka pro použití s praktickými příklady a užitečnými tipy. přístroj musí 100% komunikovat v češtině, Schválení pro provoz bez dozoru dle podmínek VDE (také přes noc); Energetická účinnost: Energy Star, včetně zavážecího vozíku, nutná kompatibilita s poz. R4. (R1.1). Pozice R1.2 navíc podestavba se zásuvy na GN.

### **Šokový zchlazovač/zmrazovač (poz. R4)**

Šokový zchlazovač/zmrazovač s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, vícejazyčný vč. Češtiny.

Kapacita 20xGN1/1.

Vhodný pro GN nádoby, pekařské plechy 600x400 mm nebo banketové vozíky.

Kapacita: zchlazování 100 kg; zmrazování 85 kg.

Speciální systém distribuce vzduchu pro dosažení maximálního výkonu se 7 úrovněmi otáček ventilátoru.

Zchlazovací/zmrazovací režimy: Automatické (10 skupin pokrmů se 100+ různými předinstalovanými variantami); Programovací (až 1000 programů lze uložit a organizovat v 16 různých kategoriích); Manuální (Soft zchlazování, Hard zchlazování, zmrazování, skladování, turbo zchlazení a tepl. LiteHot cykly); Speciální cykly (Cruise, kynutí, odložené kynutí, rychlé rozmrazení, Sushi & Sashimi, zchlazení Sous-Vide, zmrzlina, jogurt a čokoláda).

Speciální funkce: MultiTimer zchlazování/zmrazování, Funkce pro přizpůsobení uživatelského rozhraní, funkce pro vytvoření domovské stránky, plánovací program MyPlanner.

Odhad zbývajících času pro sondou řízené cykly na základě techniky umělé inteligence (ARTE 2.0).

Automatické a ruční odmrazování a sušení.

USB port pro stahování HACCP dat, programů a nastavení. Příprava pro konektivitu.

3-bodová teplotní pokrmová sonda.

Konstrukce z nerezové oceli.

Vnitřní zaoblené rohy.

Provedení pro napojení na externí chladicí jednotku.

Chladivo: R452a.

Výkon garantován při okolní teplotě + 43 stupňů C (klimatická třída 5).

Nutná kompatibilita s poz. R1. Nutná koordinace s dodavatelem chladírenské technologie.

### **Sklopný kotel s míchadlem (poz. R5, R7)**

Elektrický varný kotel, užitková kapacita 150 litrů a 100 litrů, celonerezové provedení, vnitřní plášť kyselinoodolný, teplotní rozsah min. 0 - 120 °C, pracovní tlak v plášti min. 1 bar, plášť kotle o síle 4 mm, elektronické ovládání, ovládací panel na pilíři s dotykovým ovládáním, světlá výška při vyklopeném kotli 600 mm, audiovizuální uživatelské signály, multifunkční časovač, programy na obrazovce, možnost tvorby programů s jednotlivými kroky bez omezení, 9 programů pro základní pokrmy a mycí program, ovládání teploty pokrmu a samostatné ovládání teploty v plášti, inteligentní nastavení výkonu umožňující také nízkoteplotní vaření, sous vide, kynutí nebo udržování, delta T vaření, nastavení uživatelských úrovní přístupu, automatické měření plnění vody, USB port na ovládacím panelu pro update programů, a ukládání HACCP, výukový status pro nácvik ovládání kotle, diagnostické funkce, měření spotřeby energie a vody, automatické plnění vody do pláště, elektrické vyklápění kotle, integrované míchací rameno ve spodní části kotle, možnost vyjmout rameno se stěrkami, rameno a stěrky vhodné pro mytí v průmyslových myčkách nádobí, rychlost otáčení ramene nastavitelná min. od 15 do 140

otáček za minutu, zpětný chod míchacího ramene, bezpečnostní prvky zabráňující běhu mixéru při otevřeném víku kotle, odnímatelné víko kotle, bezpečnostní víko s plnicím otvorem (mřížka pro přidávání surovin), možnost míchání při vyklápění, plně izolovaný dvojitý plášť, instalační sada pro ukotvení varného kotle k podlaze, součástí rám, příruby a spojky, ruční sprcha, cedící síto a měřicí tyč.

### **Multifunkční tlaková pánev (poz. R8)**

Multifunkční pánev, TLAKOVÁ, sklopná, elektrická, o objemu 100 litrů pro instalaci na nerezový nosný sokl 100 mm (včetně nerezového soklu – originálního příslušenství).

Hlavní funkce a vlastnosti:

Pečení, smažení, dušení, vaření, vaření v tlaku a napařování. Rozměr pánve umožňuje vaření v GN nádobách přímo ve vaně a také zavěšením do vymezovacích rámečků (součástí dodávky). Snadno čistitelný varný povrch díky oblým rohům s velkým radiusem.

ThermoBlock systém - topné články v hliníkovém pouzdře s prodlouženou životností, optimalizovaným a rovnoměrným rozložením tepelné energie po celém dně. 2 zónový varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna pánve. Víko vybavené bezpečnostními mechanismy, které zamezí nechtěnému otevření víka obsluhou v případě, kdy je pánev natlakovaná. Manuální odtlačování i v případě výpadku elektrického proudu. Bezpečnostní ventil v tlakovém víku zabraňuje vzniku nadměrného přetlaku ve varném prostoru. Možnost vaření při přetlaku 0.45bar. Certifikovaný stupeň ochrany proti vodě: IPX6. Přesné motorové sklápění s variabilní rychlostí a funkcí SOFT STOP. Úhel vyklápění větší než 90°. Vestavěná teplotní čidla pro přesnou kontrolu a regulaci procesu vaření. USB konektivita - nahrávání a stahování receptů a HACCP dat, aktualizace softwaru. Připraveno pro napojení na síťový systém sběru HACCP dat.

Konstrukce:

Vnější panely a vnitřní rámová konstrukce vyrobeny z nerez oceli AISI304-1.4301.

Multifunkční varný povrch se sníženou přilnavostí: speciální sendvičová struktura dna 'COMPOUND': 3mm nerez AISI316L - 1.4404 (kyselinovzdorná ocel) + 15mm ocelolitina.

Vana pánve hlubokotažená z jednoho kusu nerez AISI304 - 1.4301, s oblými hygienickými rohy. Dvojitě izolované víko, materiál nerez AISI304 - 1.4301. Vyvážení a uchycení víka skrze speciální panty, které zaručují stabilní polohu víka v každé pozici. K 18mm silnému sendvičovému dnu Compound pevně přiléhá 15mm Thermoblock. Součástí bude směšovací baterie a zakrytí zadní části. Tepluvzdorná rukojeť s protiskluzovým povrchem.

Zapuštěný dotykový panel "TOUCH" s mírným nakloněním pro snadnou čitelnost. Současné zobrazení nastavených a aktuální hodnot teploty a času; reálné hodiny; program SOFT pro jemné a mléčné pokrmy; funkce POWER - 9 přednastavených stupňů výkonu (od prohřívání až po maximální výkon); fce odloženého startu; noční vaření; chybová hlášení. Tlakové víko osazené bezpečnostním zámkovým systémem s rychlým mechanismem. Rozdílné nastavení systému pro režim "Vaření" a "Pečení/Smažení". Možnost provedení s přípravou pro napojení na systém energetické optimalizace (hlídání odběrového maxima) a bezpotenciální kontakty (EO/PK).

Včetně vestavěné 6-ti bodové teplotní sondy, napouštěcí baterie, falešného dna a rámečků pro vaření v GN.

### **Multifunkční pánev 2x40 litrů (poz. R10)**

Objem min.: 2x40 litrů – dle DIN 18857

Kapacita GN: GN 2/1

Rozměr dna max.: 2 x 375 x 580 mm

Hloubka vany: 220 mm

Užitná plocha: 2 x 22 dm<sup>2</sup>

Zástavbový prostor zařízení: 1546 x 850 x 1030 mm (rozměr zařízení včetně prostoru nutného pro instalaci)

Celkový instalovaný příkon max.: 23 kW

Napětí: 3N AC 400V

Jištění: 3 x 50 A

Váha: 475 kg

Přívod studené vody R3/4

Odpad vody DN – 50

VARNÉ REŽIMY:

Vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C

#### OVLÁDACÍ PANEL:

Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10“ obrazovka s HD rozlišením a intuitivním ovládáním, kompletní ovládání v českém jazyce, možnost nastavení jazyka ovládání, možnost uložení vlastních programů, paměť pro 350 programů o 20 krocích, zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné senzorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, zobrazení poruchových hlášení na displeji, technické a servisní informace, tlačítko Zapnutí / Vypnutí, krytí displeje IPX5

#### KONSTRUKCE:

Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, Speciální vakuově lisované, sendvičové dno o síle 31 mm, dvojité robustní izolované víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabráňující úrazu, odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka. Systém vytápění pomocí celoplošných nerezových topných těles.

#### ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ:

Automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dcl, Vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí (2 rychlosti, rychlost na vyprázdnění pokrmů, rychlost na čištění a údržbu), bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, osa sklápění umožňuje vyklopení vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli, možnost vaření ve dvou různých tepelných úpravách současně, vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny, odložený start, integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem, automatický zdvih košů – včetně možnosti vaření v koších i se zavřeným víkem, automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů, dosažení teploty 180 °C z pokojové teploty za max. 4 minuty, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navíjením a kovovou hlavicí, regulátor tlaku vody v základní výbavě. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů. Možnost vaření bez dozoru.

#### TECHNICKÁ NADSTAVBA:

Servisní přístup z přední části stroje, jednoduše výsuvný panel elektrické výzbroje v pravé noze, umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer, centrální připojení vody, odpadu a elektřiny na stěnu i do podlahy, provedení pro umístění na soklu, možno i CNS, stavitelné robustní nohy s rektifikací, Certifikační značka CE, TUV-SUD

#### PŘÍSLUŠENSTVÍ:

Rameno na automatický zdvih košů, Varný koš 2 ks, špachtle s držadlem, špachtle bez držadla, nerezový nosný sokl, elektrický vozík – bateriový na GN.

#### Neutrální modul (poz. R11)

Neutrální modul se zásuvkou na náčiní (mimo neutrální s baterií), šířka modulu 400mm. Celonerezová konstrukce, síla vrchní desky 2mm. Boční hrany proavouhlé pro snadnější sestavování varného bloku, vnitřní extra odolná, rámová konstrukce vyrobená z nerez. Otevřená podestavba o šířce modulu 400mm. Celonerezová konstrukce, pro instalaci na stavební sokl. Součástí neutrálního modulu (2 pozice) bude integrovaná el.zásuvka s krytím proti stříkající vodě.

**Poz. R11.1** – stejné provedení jako R11 (zásuvka na náčiní), navíc hlavní uzávěry vody pro varný blok umístěné v podestavbě v dosahu obsluhy.

**Poz. R16** – stejné provedení jako R11 (zásuvka na náčiní) – jiný rozměr, integrovaná el.zásuvka s krytím proti stříkající vodě.

#### Varný kotel 150 litrů (poz. R14)

Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem. Užitečný objem 100-145 litrů. Šířka modulu 800mm. Tažená vložka z kyselinovzdorné ocele AISI316 - DIN 1.4404. Průměr vložky: 600mm. Napouštění teplé a studené vody ovládané elektroventilem. Nerezový vypouštěcí ventil 2". Ovládání energoregulátorem. Vysoké energetické úspory díky regulaci výkonu pomocí tlakového spínače. Bezpečnostní ventil garantující správnou úroveň tlaku v plášti. Automatické doplňování duplikátoru. Bezpečnostní termostát pro případ přehřátí kotle.

Analogový manometr pro sledování tlaku v plášti Vrchní deska vyrobena z nerez ocele 20/10 304 AISI Vnější konstrukce vyrobena z nerez oceli AISI 304. Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do nitra zařízení. Boční hrany pravoúhlé - snadné sestavování varného bloku. Pro instalaci na stavební sokl. Ochrana proti průniku vody IPX5.

### **Tálový sporák (poz. R17)**

2 varné zóny. Síla ocelového tálu 15mm. Teplotní rozsah 80-450°C. Rozměr varné plochy: 350x650mm, Síla plechu vrchní desky 2mm, celonerezová konstrukce z AISI304. Speciální provedení ovládacích prvků zamezující průniku vody do nitra zařízení. Ochrana proti průniku vody IPX5.

Otevřená podestavba o šířce modulu 400mm. Celonerezová konstrukce, pro instalaci na stavební sokl.

### **Automatická fritéza (poz. R19)**

Elektrická fritéza, 1x23 litrů - 2 poloviční koše, šířka modulu 400mm, samostatně stojící na podestavbě - uzavřená dvířky.

Tažená vana (V-tvar se studenou zónou) se zaoblenými vnitřními rohy. Externí ohřev - s topnicemi mimo vanu. Topný INFRA systém s topnicemi mimo vanu-snižuje opotřebení oleje, zajišťuje vyšší bezpečnost práce při čištění vany, zrychluje náběh zařízení na požadovanou teplotu, zajišťuje rovnoměrnější distribuci tepla v lázni. Bezpečností termostat proti přehřátí. Čidlo termostatu umístěno ve středu vany pro přesnější měření teploty. Dostatečně dimenzovaná studená zóna.

Integrovaný přečerpávací systém oleje z vany do sběrné nádoby a zpět.

Integrovaný Systém HACCP Food Safe Control - pokud je fce. aktivována, pak zaznamenává všechny anomálie během fritovacího cyklu (předčasné zvednutí košů, vysoký pokles teploty oleje, apod.)

Automatické zvedání košů - oddělené nastavení času fritování pro každý koš.

Automatický systém – revoluční automatická funkce přizpůsobení (prodloužení/zkrácení) času fritování podle množství fritovaného pokrmu.

Digitální ovládání, displej pro zobrazení času a teploty fritování.

Možnost programování: paměť na 5 programů.

Mobilní sběrná nádoba na olej, umístěná v podestavbě.

Teplotní rozsah: 110°-190°C Ve vaně 1 sada 2 košů

### **Udržovací pojízdná skříň teplá (poz. S1)**

Kapacita 17xGN1/1. Pojízdné provedení. Přednastavené programy pro různé pokrmy.

Možnost nastavení vlhkosti od 0 do 100%. Možnost nastavení teploty 40°C až 85°C.

Ovládání přes barevný dotykový displej ve dveřích zařízení. Nezávislá na připojení vody a odpadu. Odnímatelná nádržka na vodu na zadní stěně zařízení. Prosklené přední dveře.

### **Mytí provozního nádobí (poz. U3, U4, U5)**

Vstupní stůl s vanou o délce min. 1100mm a posuvy pro koš průměru 760mm, vana s vyjímatelným sítem na zachytávání nečistot, zadní lem 300mm, napojení na odpad. Baterie na teplou a studenou s raménkem a tlakovou sprchou na pístu pro vysokou profesionální zátěž.

Granulová myčka, průběžná, automatický zdvih korby, kondenzace par, připojení na studenou vodu, základní referenční kapacita na 1 cyklus 6GN1/165, nebo 3GN1/1 200+3GN1/165mm, příslušenství pro mytí kuchyňského nádobí: 2x základní koš minimálně pro 6GN1/165mm, 1xškrabka na špinavé nádobí, sběrač granulí, 1x18l granulí, 1xdržák na tácy a víka, 2xflexibilní držák nádobí, 1xdržák mís a hrnců s košem na naběračky, 1xdržák na malé pánve s gumovou fixací, 1xkoš na velké hrnce. Využitelný rozměr komory pro nádobí minimálně 700x700x570mm, elektronický ovládací panel s textovým displejem, maximální spotřeba vody na 1 cyklus 8l, minimální množství granulí 8l, minimálně 3 mycí programy s granulemi a 3 mycí programy bez granulí, stupeň krytí minimálně IPX5.

Výstupní stůl z myčky s plytkou vanou, napojení na odpad, vodítka pro koš nebo prolis.

## **Mytí stolního nádobí (poz. V1)**

Sestava mytí stolního nádobí obsahuje:

### **Příjmový stůl na špinavé nádobí CNS**

- Celková délka sestavy 3100mm, pracovní deska s prolisem 10mm, hloubka 900mm, výška 900mm, připravenost pro kompatibilní napojení válečkové dráhy s dřezem
- Podpurná konstrukce z profilu CNS 40x40mm, výškově nastavitelná +/- 20mm
- Vrchní nerezová deska stolů podlepená vodě odolnou dřevěnou výztuhou (pod celou délkou desky).  
V desce stolu zakomponován odpad 1/4" pro odtok vody a nečistot při čištění
- 5x gumová stěrka na hraně stolu – umístění dle potřeb provozu

### **Nerezová dvoupatrová nástavba pro koše 500x500mm**

- Konstrukce pevně spojené s příjmovým stolem viz. výkresová dokumentace.
- Spodní police oboustranná pod úhlem 30° pro koše 500x500mm sloužící jako odkladová zóna pro skleničky, zakončená svodem odpadu 1/2" vlevo, pro odtok zbytkových tekutin.
- Horní police plná s boční a zadní jaklovou výztuhou pro uskladnění čistých košů 500x500mm  
Rozměry: 1800x500x1100mm

### **Koše odpadkové 5ks**

- Nerezový koš s víkem 50 lit
- Provedení CSN 18/12
- Pojízdné provedení

### **Předmycí válečkový stůl se spodní roštovou policí, dřezem a tlakovou sprchou**

- CNS 18/12
- Válečkové provedení pro posun košů
- Polypropylenové válečky o průměru 50mm a délce 437mm – lehce vyjímatelné
- Hloubka vany 100-120mm ve spádu zprava doleva
- Ve vaně pod válečky umístěn dřez 500x400x250mm
- Dřez podlepen zvukovou izolací
- Zvýšený zadní lem 300mm
- Celkové rozměry: 1890x700x900mm
- Předmycí stůl bude pevně spojen se vstupní rohovou válečkovou dráhou s trakcí

### **Vstupní válečkový stůl s trakcí**

- CNS 18/12
- Polypropylenové válečky o průměru 50mm a délce 437mm – lehce vyjímatelné
- Hloubka vany 100-120mm ve spádu zprava doleva
- Zvýšený zadní lem 300mm po celé délce stolu
- Celkové rozměry: 750x700x900mm

### **Průběžný mycí košový automat na nádobí na koše 500x500 mm**

- ohřev elektro 400 V
- směr pravo-levý
- celkový instalovaný příkon 34,0 KW (+/- 10%)
- min. 3 aktivní tanky s mycími a oplachovými rameny v blocích, provedení CNS
- mezi předmycím tankem a hlavním mycím tankem musí být neutrální aktivní zóna délky 275 mm (+/-10%) (mimo jiné i pro ev. umístění dávkovače na koncentrovaný detergent)
- oplach dvojitý (tlakově nezávislé dva okruhy)
- boční dveře tanků křídlové, otočné o 180°, zajišťující možnost dokonalého čištění
- teplota v bojleru min. 85°C (garance termické dezinfekce)
- výkon min. 140 košů za 60 minut provozu, při dodržení 2 minut kontaktního času v aktivní mycí zóně
- minimální průjezdná šířka na koše 500x500 mm
- průjezdná výška 550 mm (+/- 10%) - možnost mytí i vyšších předmětů
- včetně dvojnásobné sušící zóny celkové délky 1300 mm (+/- 10%), obsahující 2 samostatné topné registry o celkovém topném výkonu min. 6 kW + 2 samostatné ventilátory

- včetně rekuperace z odpadního vzduchu
- koncepce myčky nevyžadující samostatné odsávání výstupního odpadního vzduchu a bez agregátu s chladičem, výparníkem a kompresorem
- teplota výstupního vzduchu +23 °C (+/- 10%)
- množství výstupního vzduchu 140 m3 za hodinu provozu (+/- 10%)
- přípoj pouze na SUV (náplň tanků a oplach) změkčenou do tvrdosti 0-3°dH
- myčka musí být v provedení CNS, dvouplášťové, vč. zvukové a tepelné izolace,
- centrální odpad
- včetně Autotimeru
- maximální délka myčky včetně vstupní válečkové dráhy, sušení + výjezdového oblouku 5200 mm (limitováno rozměry umývárny)
- vícestupňová filtrace mycího roztoku
- mycí tanky bezešvé, provedení se šikmým dnem
- bez dávkovačů detergentů
- ovládání stroje musí splňovat požadavky HACCP a být včetně displeje zobrazujícího provozní hodnoty, vč. schopnosti jejich archivace

#### **Rohový výjezdový stůl s posunem košů 90°**

- Rozměry: 870x910x900mm
- Kompletně z CNS 18/12
- Hloubka vany 120mm
- Samostatný odtok ½

#### **Výstupní válečkový stůl se spodní roštovou policí**

- CNS 18/10
- Vana stolu o hloubce 120mm s odpadem v pravé části stolu. Vyspádovaná zleva doprava k odpadu.
- Polypropylenové válečky o průměru 50mm a délce 437mm – lehce vyjímatelné
- Kapacita - 3xkoš 500x500mm
- Stůl zakončen koncovým spínačem
- Celkové rozměry: 1600x580x900mm

#### **Jídelny (poz. X1, X2, X7, Y1, Z1, Z8, Z9, Z11)**

##### **Teplý bufet (poz. X1, Z8)**

- možnost obsluhy : obslužná i samoobslužná strana z obou stran
- vany musí umožňovat suchý ohřev sklokeramickými deskami 700W, přičemž každá GN má svoji regulovatelnou desku, ohřev vodou v parní lázni a studený režim s použitím drceného ledu
- konstrukce nástavby ve tvaru obráceného U s horní skleněnou policí tl.16mm
- konstrukce nástavby musí umožňovat vyjmutí skel bez náradí a nesmí se rosit pára na skleněných plochách
- pro GN hluboké až 150mm
- infra ohřev horní s volitelnou intenzitou pro každou vanu samostatně 300W
- 1. strana sklo, 2. strana zrcadlová plocha, obě plochy sklopné
- sklo i zrcadlo, které musí být plně sklopné pod horní skleněnou polici současně
- LCD dotykový displej ze strany zákazníka umožňující zobrazení nabízeného produktu s fotkou, množstvím a cenou za jednotku
- 4 barvy LED s intenzitou 2500 lm, osvětlení volitelné z LCD displeje dle druhu prezentované suroviny
- vstup do servisního menu na LCD přes autorizační kód
- 3 samostatné vany pro suchý ohřev s možností vyjmutí každé zvlášť
- možnost použití jedné vany 3xGN1/1
- USB vstup pro nahrávání fotografií nabízených produktů s popisem a cenou
- vestavěný univerzální zásobník na talíře průměru 300 mm a na misky 120 až 140 mm
- 4 x kolečka (včetně brzd)
- snadno demontovatelný nerezový sokl pro manipulaci s vozíkem
- spodní police nerezová
- celonerezová konstrukce vozíku
- el. zástrčka 230 V pro připojení ze dna vozíku



- kompletní boční obklad, dvířka, perforace, pracovní desky – z minerálního kamene –  
TERMOSET

### **Teplý bufet – sestava pro prezentaci 1**

3x vana pro vlhký ohřev  
1x sestava pro pasta (miska 42cm +2x3,5lt. na omáčku) bílá keramika  
1x sestava pro WOK 32mm modul 1/1GN  
1x sestava 2xmiska 24m bílá keramika  
1x polévková sestava 2x4,2lt. CNS  
1x sestava pro omáček/dresinků 2x3,5lt., bílá keramika  
1x sestava s oválnou miskou CNS

### **Teplý bufet – sestava pro prezentaci 2**

3x vana pro vlhký ohřev  
1x sestava pro WOK 32mm modul 1/1GN  
1x sestava 2xmiska 24m bílá keramika  
1x sestava s oválnou miskou CNS  
2x tmavý kámen s madlem pro teplou prezentaci  
2x dekor pro prezentaci pečiva CNS/black  
1x černé sklo pro suchou prezentaci  
4x 1/2 GN hl.100 bílá keramika

**Sady, případně jejich barevné řešení bude investor odsouhlasovat dodavateli před  
dodávkou.**

### **Studený bufet (poz. X2)**

- možnost obsluhy : obslužná i samoobslužná strana z obou stran  
- konstrukce nástavby musí být shodná s teplými ostrůvky, ale bez zrcadlové plochy, která bude zaměněna skleněnou plochou  
- 3xGN1/1 s možností GN 150mm s aktivním “přefukem” chlazeným vzduchem  
- 7 x dělicí příčka 530mm podélná, 6 x boční, 3 x příčná  
- LED osvětlení s neutrálním barevným tónem  
- vana dělitelná na tři samostatné prostory  
- chladiivo R290, odvod kondenzátu odparem  
- rozsah teplot +4-+12/ , termostat ukrytý vně vestavby  
- 4 x kolečka (včetně brzd)  
- snadno demontovatelný nerezový sokl pro manipulaci s vozíkem  
- spodní police nerezová  
- celonerezová konstrukce vozíku  
- el. zástrčka 230 V pro připojení ze dna vozíku  
- kompletní boční obklad, dvířka, perforace, pracovní desky – z minerálního kamene  
TERMOSET

### **Studený bufet (poz. Z9)**

- možnost obsluhy : obslužná i samoobslužná strana z obou stran + prostřední police  
- konstrukce nástavby musí být shodná s teplými ostrůvky  
- 3xGN1/1 s možností GN 150mm s aktivním “přefukem” chlazeným vzduchem  
- 7 x dělicí příčka 530mm podélná, 6 x boční, 3 x příčná  
- LED osvětlení s neutrálním barevným tónem  
- vana dělitelná na tři samostatné prostory  
- chladiivo R290, odvod kondenzátu odparem  
- rozsah teplot +4-+12/ , termostat ukrytý vně vestavby  
- 4 x kolečka (včetně brzd)  
- snadno demontovatelný nerezový sokl pro manipulaci s vozíkem  
- spodní police nerezová  
- celonerezová konstrukce vozíku  
- el. zástrčka 230 V pro připojení ze dna vozíku  
- kompletní boční obklad, dvířka, perforace, pracovní desky – z minerálního kamene –  
TERMOSET

### **Pult pro výdej (poz. X7, Y1, Z1, Z11)**

Celonerezová konstrukce stolů, volný prostor pro příslušenství k výdeji nápojů (sirupy, CO2 apod. - nutná koordinace s jednotlivými dodavateli), spodní police, uzamykatelné provedení. Kompletní boční obklad, dvířka, perforace, pracovní desky – z minerálního kamene – TERMOSET. Použitý materiál a design bude shodný s bufetovými vozíky.

### **Teplý bufet (poz. Z7)**

- možnost obsluhy : obslužná i samoobslužná strana z obou stran
- vany musí umožňovat suchý ohřev sklokeramickými deskami 700W, přičemž každá GN má svoji regulovatelnou desku, ohřev vodou v parní lázni a studený režim s použitím drceného ledu
- konstrukce nástavby ve tvaru obráceného U s horní skleněnou policí tl.16mm
- konstrukce nástavby musí umožňovat vyjmutí skel bez náradí a nesmí se rosit pára na skleněných plochách
- pro GN hluboké až 150mm
- infra ohřev horní s volitelnou intenzitou pro každou vanu samostatně 300W
- 1. strana sklo, 2. strana zrcadlová plocha, obě plochy sklopné
- sklo i zrcadlo, které musí být plně sklopné pod horní skleněnou polici současně
- LCD dotykový displej ze strany zákazníka umožňující zobrazení nabízeného produktu s fotkou, množstvím a cenou za jednotku
- 4 barvy LED s intenzitou 2500 lm, osvětlení volitelné z LCD displeje dle druhu prezentované suroviny
- vstup do servisního menu na LCD přes autorizační kód
- 3 samostatné vany pro suchý ohřev s možností vyjmutí každé zvlášť
- možnost použití jedné vany 3xGN1/1
- USB vstup pro nahrávání fotografií nabízených produktů s popisem a cenou
- vestavěný univerzální zásobník na talíře průměru 300 mm a na misky 120 až 140 mm
- spodní police nerezová
- celonerezová konstrukce vozíku
- el. zástrčka 230 V pro připojení ze dna vozíku
- kompletní boční obklad, dvířka, perforace, pracovní desky – z minerálního kamene – TERMOSET

Všechny výdejní ostrůvky musí mít identickou konstrukci nástavby pro sjednocení vzhledu. jednotné tl. skla vč. zabarvení skla a typ profilů.

### **Interiérový obklad – umělý-minerální kámen**

Přední a boční obklad, pracovní deska (síla 40 mm) musí být v provedení umělý-minerální kámen – TERMOSET.

Jedná se o polyvinylesterovou pryskyřici, pigment, granulát a kvalitní minerální plnivo/pojivo. Tyto složky musí být naprosto kompatibilní a musí vytvářet homogenní strukturu v celém průřezu materiálu.

Musí být odolný vůči běžným chemikáliím používaným v gastro provozu a organickým barvivům.

Nesmí obsahovat skryté mikrotrhliny, které mohou vést k vizuelní změně vzoru nebo k prasknutí při používání.

Musí být 100 procentně antibakteriální, neporézní, nenasákavý, kompaktní a bezespojový. Nesmí do něj pronikat mikroorganismy, plísňe a nečistoty.

Při extrémním zahřátí se nesmí deformovat. Ohýbané prostorové prvky musí být vyrobeny odlitím do vytvořených forem ve vakuu a zůstat tak tvarově naprosto stálé a nedeformovat se za žádných okolností.

Nesmí být použit podobný materiál, ale svými vlastnostmi pro výdej jídel zcela nevhodný – termoplast.

Přední hrana PD bude v provedení s horním a spodním rádiusem R3.

Na všechny ventilační otvory a servisní dvířka s frézovanými průduchy pro ventilaci např. agregátů bude použit stejný materiál.

V zadní části vozíků budou umístěny otevírací dvířka také ze stejného materiálu.

V přední části vozíků bude umístěna nika také ze stejného materiálu s LED páskou v hliníkové liště s difusorem svítivost 3000 K (teplé světlo) zafrézované do horní stěny niky 50 mm od přední hrany.

Nosná nerezová kce vozíku bude přizpůsobená pro vestavěnou niku o vnitřním rozměru 1000x350x350 mm u teplých bufetů a 900x250x350 u studených bufetů. Vnitřní povrch niky ze stejného materiálu jako ostatní obkladový materiál (bez znatelných spojů – napojení). V přední části stacionárních pultů budou umístěny otevírací dvířka také ze stejného materiálu.

PD stacionární výdejní části bude mít přední hranu s horním a spodním rádiusem R3 a zadní těsnící lištu výšky 40 mm se spodním a horním rádiusem R5.

Dvířka u stacionárních výdejních pultů budou uzamykatelná.

Barevné provedení dle požadavku investora a generálního projektanta.

**Každý uchazeč musí k nabídce zpracovat a předložit vizualizaci navrhovaných vozíků a pultů.**

Přesné provedení před výrobou musí odsouhlasit generální projektant a investor.

## **RESTAURACE ADÉLA**

### **Kompletní varný blok pod jednou deskou (E, F, G)**

Dřez, chladicí stůl, režon, výdejní vana, grilovací deska, indukce, tálový sporák, fritéza a vodovodní baterie budou hygienicky zabudovány pod vrchní pracovní deskou z jednoho kusu bez viditelných spojů a spár. Síla plechů vrchní desky bude min. 3 mm. Kompletní varný blok bude vyroben z nerezů AISI304 (včetně nosných dílů a šroubových spojení). Ve spodní části budou zabudovány chladicí stůl, režon, otevřené podestavby, instalační prostor s přístupem pro technika. Varný blok bude mít dvě samostatné instalační skříně, pro připojení všech zařízení. Maximální prostor, který budou zabírat instalace v podestavbě bude půdorysně 200x550 mm. Instalační skříně budou uzavřeny dvířky pro přístup servisního technika a řádně označeny.

Ve varném bloku budou osazeny indukce o min.rozměru varné plochy 630x540 mm a max.celkovým rozměru 700x700 mm. Indukční plotna bude mít čtyři zóny, průměr 230 mm, každá zóna bude o výkonu 5 kW, otevřená podestavba.

Fritéza s automatickým zdvihem a ovládáním přes touchscreen za sklem, ovládání v čj, možnost nastavení různých hodnot (fritovací čas a teplota) a ukládání údajů do paměti (např.receptů), celkový rozměr max. 600 x 700 mm, užitný objem 2x8 litrů, celkový výkon 18,5 kW, spodní skříňka s dvířky.

Tálový sporák, 2 zóny, min.rozměr varné plochy 285x560 mm, celkový výkon 2x3kw, max. celkový rozměr 400x700 mm, otevřená podestavba.

Vedle indukce bude do pracovní desky hygienicky zabudovaná napouštěcí baterie.

Grilovací deska min.rozměr varné plochy 630x510 mm, s hlubokou vanou 50 mm, spádovaná 1% vana, výpustný kohout s vyústěním do nádoby GN1/1, 2 teplotní zóny, max. celkový rozměr 700x700 mm, otevřená podestavba, součástí je ostřiková ochrana – zvýšený zadní límec.

Kombinovaný vaříč, lze použít na vaření nebo jako výdejní vanu, vypouštěcí otvor, pro GN1/1 200 mm hluboká, dno vany z materiálu 1.4571 (AISI 316 Ti), senzor minimální hladiny vody, max. celkový rozměr 400x700 mm, otevřená podestavba.

Režon – posuvné dveře, prokládací, 2 x police, dva topný registry, 2x2 kw.

Dvoupatrová police s infrazářičem nad režonem, quartzový zářiče - topné tělesa, v obou patrech.

Chladicí stůl – 6xzásuvka,rozměr GN1/1, včetně technologické přípravy pro připojení na externí KJ.

Nástavba nad chladícím stolem – 2 patra, LED osvětlení na každém patře.

Dřez s baterií, 400x400x200, 2xzásuvka GN1/1 pod dřezem.

Ovládací panel u všech zařízení bude pod 14° nakloněn směrem k obsluze.

Ve varném bloku budou na ovládacím panelu osazeny-zapuštěny dvě el.zásuvky s krytím proti stříkající vodě.

Kompletní varný blok bude připraven pro instalaci na stavební sokl.

**Každý uchazeč musí k nabídce zpracovat a předložit originální výkresovou dokumentaci varného bloku.**

### **Salamandr (poz. H4)**

Konstrukce z nerezů AISI304. Stolní model. Horní 8mm topnice, vertikálně polohovatelné. Obě poloviny roštu s možností nastavení teploty pomocí výkonového regulátoru. Snadno odnímatelný chromovaný rošt a odkapní nádoba. Funkce minutky. Včetně instalační sady pro montáž na stěnu.

### **Šokový zchlazovač/zmrazovač (poz. H6)**

Šokový zchlazovač/zmrazovač s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, vícejazyčný vč. Češtiny.

Kapacita 6xGN1/1.

Vhodný pro GN nádoby, pekařské plechy 600x400 mm nebo 9 nádob na zmrzlinu 5kg(165x360x125mm).

Kapacita: zchlazování 30 kg; zmrazování 30 kg.

Speciální systém distribuce vzduchu pro dosažení maximálního výkonu se 7 úrovněmi otáček ventilátoru.

Zchlazovací/zmrazovací režimy: Automatické (10 skupin pokrmů se 100+ různými předinstalovanými variantami); Programovací (až 1000 programů lze uložit a organizovat v 16 různých kategoriích); Manuální (Soft zchlazování, Hard zchlazování, zmrazování, skladování, turbo zchlazení a tepl. LiteHot cykly); Speciální cykly (Cruise, kynutí, odložené kynutí, rychlé rozmrazení, Sushi & Sashimi, zchlazení Sous-Vide, zmrzlina, jogurt a čokoláda).

Speciální funkce: MultiTimer zchlazování/zmrazování, Funkce pro přizpůsobení uživatelského rozhraní, funkce pro vytvoření domovské stránky, plánovací program MyPlanner.

Odhad zbývajících času pro sondou řízené cykly na základě techniky umělé inteligence (ARTE 2.0).

Automatické a ruční odmrazování a sušení.

USB port pro stahování HACCP dat, programů a nastavení. Příprava pro konektivitu.

3-bodová teplotní pokrmová sonda.

Konstrukce z nerezové oceli.

Vnitřní zaoblené rohy.

Vestavěná chladicí jednotka.

Chladivo: R452a.

Výkon garantován při okolní teplotě + 43 stupňů C (klimatická třída 5).

Model pro instalaci do sestavy s konvektomatem. Nutná kompatibilita s poz. H7.

### **Konvektomat (poz. H7)**

Elektrický konvektomat s parním vyvíječem; užitná kapacita: minimálně 6 zásuvů, zasouvání GN podélné - možnost vaření v zásuvkách i GN1/2, 1/3, 2/3, rozsah teplot: 30°C až 300°C; varná média; automatický modus například se 7-mi druhy provozu: drůbež, maso, ryby a mořské plody, zelenina a přílohy, vaječné pokrmy, pečivo a sladké pokrmy, finishing a servis; ruční modus se 3-mi druhy provozu: pára, horký vzduch, kombinace; programovací režim pro individuální programy: minimálně 1200 programů s až 12-ti kroky. Dvířka s trojitým odvětrávaným sklem, dvě výklopné vnitřní tabulky (pro snadné čištění) se speciální vrstvou odrážející teplo; integrovaná dveřní odkapávací vanička; LED osvětlení varného prostoru a zásuvu – úsporné, s dlouhou životností a nevyžadující údržbu; aktivní regulace vlhkosti ve varném prostoru; parní generátor; odstředivé odlučování tuku; integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím, automatickým uzávěrem vody a plynulým dávkováním páry; sonda teploty jádra s minimálně 6-ti měřicími body (možnost dovybavení konvektomatu až 3-mi sondami); dotyková obrazovka s navigačními symboly pro co nejjednodušší obsluhu (ne karetní); digitální ukazatel teploty, ukazatel požadovaných a skutečných hodnot, nastavení času digitálně 0-24 hodin s nastavením trvalého provozu; rozhraní USB; bezpečnostní termostat; integrovaný vypínač; systém s automatickým indikátorem servisních zásahů, automatické rozpoznání velikosti připravované potraviny a množství náplně prostřednictvím senzorů; aktivní měření, nastavování a regulace vlhkosti v komoře konvektomatu; aktivní nastavení každého zásuvu v konvektomatu samostatně; v každém zásuvu možnost připravovat jinou potravinu při stejném klimatu; úprava Delta-T; inteligentní systém automatického čištění a péče a automatické odvěpňování pomocí tablet; teplotní čidlo – zjišťování teploty jádra minimálně s 6-ti měřicími body; HACCP – paměť pro HACCP – data a výstup přes USB rozhraní; integrovaná nápověda – v zařízení bude uložen

podrobný návod k obsluze a příručka pro použití s praktickými příklady a užitečnými tipy. přístroj musí 100% komunikovat v češtině, Schválení pro provoz bez dozoru dle podmínek VDE (také přes noc); Energetická účinnost: Energy Star, nutná kompatibilita s poz. H6. Jeden konvektomat včetně sondy na sousvíd a druhý konvektomat včetně 3 sond na ilevel.

### **Mytí stolního nádobí (poz. K4, K6, K8)**

Univerzální mycí automat košový

- jednotankový (haubnový) - rohové, dvouplášťové provedení, včetně izolace
- pracovní směr: pravo-levý
- pro koše 500x650 mm
- pro mytí skla, nádobí, táců, přepravek, GN nádob
- vsuvná výška 610 mm (+/-10%)
- vsuvná šířka 725 mm (+/-10%)
- dotykový, skleněný, ovládací panel indikující provozní stav myčky, umístěný v úrovni očí, s možností umístění vlevo nebo vpravo, s barevnou indikací aktuálního provozního stavu (mycí proces, chybové hlášení apod.)
- mycí programy – min. 9 programů přímo přístupných s ovládacího panelu zobrazených formou piktogramů a s možností programování dle potřeb uživatele
- uživatelské prostředí v českém jazyce
- eko režim – umožňující automatické snižování energie při nečinnosti až do úplného automatického vypnutí
- haubna vyvážená, dvojitá, s možností automatického i manuálního spouštění při zasunutí koše
- mycí a oplachová ramena sdružená v jednom kusu v provedení CNS, rotační, v mycím prostoru vždy v páru (horní a dolní), s detekcí správného uložení
- mycí komora vybavena dodatečně osmi tryskami v rozích (čtyři dole a čtyři nahoře) pro dokonalé mytí větších předmětů
- mycí čerpadlo s proměnlivou silou mytí (výkon), celkem k dispozici min. 3 různé programy (výkony čerpadla)
- výkon (teoretický) 60/40/17 košů/hod.
- doba mytí 60/90/210 vteřin
- přípoj na SUV
- včetně modulu reverzní osmózy, předfiltru hrubých nečistot a dechlorizace vstupní vody, ovládané přes dotykový ovládací panel
- včetně modulu rekuperace - teplota výstupního vzduchu 22°C (+/-10%), redukce objemu vysálané páry z mycího prostoru po otevření o cca 80% a zajištění snížení teploty zbytkového vysálaného vzduchu
- včetně čerpadla na odpadní vodu
- včetně čerpadla na oplachovou vodu
- včetně přípojné sady
- Aqua stop systém
- vnější rozměry: 735x750x2180 mm
- otočný nosič košů
- včetně sady košů
  - na talíře 10 ks - rozměry: 500x600 mm
  - na sklenice 8 ks - rozměry: 500x600 mm
  - na příbory (rovné dno) 4 ks - včetně vložky s osmi komorami - rozměry: 500x600 mm
  - na tácy 8 ks - rozměry: 500x600 mm
- včetně pravého vstupního stolu s dřezem vlevo (500x400x250 mm) a sprchou (včetně výtoku nad dřez) s prolisem CNS - rohové provedení - nájezd boční
- délka: dle PD mm
- šířka: 700 mm
- výška: 850 mm
- dřez: 500x400x250 mm
- sprcha stolu na TUV + SUV přepínací s výtokem na dřez
- včetně CNS čelního zákrytu dřezu s umístěním ovládací fóliové tastatury, včetně displeje zobrazujícího provozní hodnoty a ev. chyby, v české mutaci
- včetně levého výstupního stolu CNS s prolisem - výjezd frontální (čelní)

- délka: dle PD mm
- šířka: 800 mm
- výška: 850 mm
- výstupní stůl včetně integrovaného, pasivního dosoušení koše s nádobím za pomoci ventilátoru

### **Výrobník ledu (poz. M8)**

Nerezové provedení v AISI304 s plastovými padacími dvířky. Způsob výroby kostek (nástříkem) zaručuje kompaktní, hygienicky čisté ledové kostky (42g) odolné proti roztátí. Systém trysek lze snadno vyjmout pro čištění. Vhodný pouze do spádovaných odpadů. Flexibilní přívodní hadice a odpadní hadice. Chladicí médium: R404a. Vzduchem chlazený. Kapacita zásobníku: 16 kg.

### **Myčka skla (poz. M4)**

Podstolová myčka košová univerzální

- velikost koše 400x400 mm
- ohřev elektro, napětí 230V/400 V volitelné
- výkon: 40/30/20 košů /hod.
- celkem 9 programů , z toho 3 zobrazené na displeji
- max. vnější rozměry : 460x600x820 mm
- přípoj na SUV změkčenou
- max. celková spotřeba SUV 1,9 l/cykus
- max. instalovaný příkon 6,7 KW
- min. vsuvná výška 315 mm
- včetně integrovaného dávkovače mycího a oplachového prostředku
- vnitřní protrubkování vedení mycích detergentů v CNS potrubí
- univerzální mycí a oplachové rameno v provedení CNS
- mycí komora bezešvá, s rádiusy ve všech hranách
- vč. čerpadla odpadní vody
- vč. čerpadla oplachové vody
- celé opláštění v provedení CNS
- samočistící program
- víceúrovňový filtrační systém mycí lázně
- jemný náběh mycího čerpadla
- ovládání elektronické s barevným dotykovým displejem zobrazujícím jednotlivé provozní kroky a hodnoty
- včetně modulu reverzní osmózy, předfiltru hrubých nečistot a dechlorizace vstupní vody - vše integrované do soklu myčky
- včetně přípojné sady
- vč. základní výbavy 2 ks košů

### **Keramická pracovní deska (poz. Bar - M)**

Síla PD 40 mm. Odolná proti poškrábání, otěru, silnému zatížení, tlaku, vysokým teplotám a chemikáliím. Nenasákavá, antibakteriální. Skládá se jen z přírodních materiálů, nevydává žádné látky, které jsou škodlivé životnímu prostředí a je plně recyklovatelná. Součástí baru. Barevné provedení dle požadavku investora a generálního projektanta.

### **Vinotéka (poz. N7)**

Vnější konstrukce z oceli opatřené černým nátěrem. Tmavý interiér s oblými rohy, pěnová izolace 45mm. 1 prosklené dveře s trojsklem s ochranou a zámkem, s možností záměny pantů. Vestavěná chladicí jednotka, LED digitální ukazatel teploty. Bílé LED vnitřní světlo.

Provozní teplota 5° až 22°C. Automatické odtávání. Pro provoz s teplotou 38°C. Neobsahuje HCFC a CFC. Vč. 6 dřevěných (bukových) polic + 1 spodní. Chladicímedium:R600.Kapacita: až 170 ks lahví (750 ml typu bordeaux).

## **Technické požadavky na nerezový nábytek (všeobecně – pokud není v PD uvedeno jinak)**

**Kvalita materiálu** - austenitická nerezová ocel 18cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240, 17241, DIN W.Nr.1.4301, AISI 304 = kompletní výrobek

**Povrchová úprava** - brus zrnitost 240 = kompletní výrobek

**Vrchní desky stolu** - tloušťky 40 mm, sendvičově podlepené jednostranným LTD – bez nutnosti použití nátěru. Síla použitého materiálu desky min.1,2mm. Desky musí být pevně zavařeny a vybroušeny a opatřeny lemy v.40mm dle potřeb stavby, provedení lemů skládané s přehyby plně uzavřené.

Dřezy do pracovních desek musí být vybroušeny. Použité dřezy musí být v lisovaném provedení.

Kolem každého dřezu, odkapu apod. bude proveden lokální prolis PD.

U desek s prolisem musí být vždy prolis desky min. 3 mm hloubky.

V případě výdejních desek s teplými či chlazenými sekcemi desky s nerez výztuhami.

**Konstrukce stolu** - musí s deskou tvořit celek. Použité nohy konstrukce z jeklu 40/40 o tloušťce min 1,2mm. Konstrukce musí být uzavřena plastovou nožkou s kovovým retifikačním šroubem s redukcí  $\pm 30$ mm. Žádné spoje konstrukce stolu nesmí být nýtovány.

Podnoží opatřena trnožemi nebo policemi, které jsou vyztužené profilem, který je pevně spojen s policí svárem, spodní hrany zaoblené falcovým ohybem z plechu min.0,8 mm s celoplošnou nosností 80kg.

Podnoží stolů je dle specifikace opatřeno s bočním, zadním opláštěním tl.plechu 1mm nebo křídlovými, posuvnými dvířky, zásuvkou, zásuvkovým blokem, vsuny na GN.

Konstrukce stolů, regálů bude opatřena uzemňovacími šrouby.

Nohy regálů z jeklu 40/40 tl.min.1,2mm opatřeny plnými policemi vyztuženy nerezovými deltami spojeny s policí bodovým svařováním, spodní hrany polic zaobleny falcovým ohybem, tl.plechu 0,8 mm s celoplošnou nosností 80kg nebo s perforovanými, kde je police zaoblana falcovým ohybem, s celoplošnou nosností 100kg.

Police pevně přivařené včetně podélné profilované výztuhy.

Čela zásuvek a dvířek jsou z plechu tl.1mm a jsou dvouplášťové a opatřeny nerezovými madly.

Zásuvky jsou na ložiskových pojezdech, možnost plného výsuvu s nosností 50kg.

Zásuvky, dřezy jsou krytovány plechem i z bočních stran

**Vozíky** - jsou opatřeny otočnými a brzděnými kolečky z vysoce odolného plastu, s dvojitou kuličkovou dráhou v hlavě, pr.kola 100mm. Vozíky na GN či tácy budou z vyohýbaného jeklu 25/25, vsuny budou z „U“ profilů.

**Police nástěnné** – vyohýbané z jednoho kusu včetně ohýbaných konzolí a výškově nastavitelné bez nutnosti použití nářadí. Nosnost police 40kg.

**Skříňky nástěnné** – konstrukce tl.1mm je jednoplášťová, její boční strany jsou opatřeny profily na variabilní umístění střední police. Tyto profily jsou pevně spojeny s konstrukcí svárem. Dvířka jsou dvouplášťová.

**Ohřevná technologie** – vany lisované dělené, ovládací prvky musí být zapuštěny v prolisovaném krytu, vany vyhřívány deskami s topným tělesem s příkonem 700W.

Stůl s ohřevnou lázní musí být dle specifikace opatřen šachtou s ovládacími pákami pro pevný přívod vody a odpadu.

Vyhřívání spodní prostor – režon – těleso o příkon 800W, rozvod tepla ve stole je zajištěn ventilátorem, který je opatřen doběhem.

**Chladicí stoly** – odvod kondenzátu do odpadní vaničky s topnou spirálou. Plně otevírací (křídlové) dveře servisního prostoru technologie. Ovládací panel bude hygienicky zapuštěn do přední části stolu (u chladících van). ChS bude mít kompletní vyhřívání přední stěny pro zamezení kondenzace při otevření dveří stolu. Budou technologicky připraveny na připojení ke sdružené KJ (ventily apod.) - nutná koordinace s dodavatelem CHT.

**Před výrobou nábytku nutné přesné zaměření na stavbě.**

**Při výrobě gastronomického zařízení je nutné zohlednit požlábky mezi podlahou a svislou stěnou.**

## **Ostatní**

- 1) Pro zpracování nabídky a případnou dodávku slouží položkový seznam gastronomické technologie, specifikace technologického vybavení, výkresová část PD a související dokumentace jednotlivých částí realizace.
- 2) V případě, že nabízené zařízení nemá shodné parametry popsané v příslušné dokumentaci nebo položkovém seznamu, jsou přípustné jedině lepší. **Ke každému zařízení uvedenému v této specifikaci doloží uchazeč technický list.**
- 3) Ještě před zadáním do výroby (objednáním) jednotlivých zařízení a jednotlivých částí dodávky musí výrobní dokumentaci (popř. technické listy) odsouhlasit generální projektant a investor.

Tato specifikace a položkový seznam vychází z projektové dokumentace. Skutečné požadavky na stavební připravenost, vybavenost a rozměry jednotlivých zařízení, musí dodavatel ještě před realizací překontrolovat se skutečností a případně vhodnější/lepší řešení navrhnout investorovi.