

D. 2.1.4 závazná specifikace technologie

2. etapa

Obecné zásady:

Požadavky na dodavatele

Dodavatel musí písemně doložit splnění požadavků zákona č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví v platném znění a vyhlášky MZ ČR 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmu v platném znění.

Monitoring kritických bodů systém HACCP

Všechna technologická zařízení (chladicí, ohřevné a mycí) musí umožňovat připojení a stahování dat – systém sledování kritických bodů.

Tepelné spotřebiče

Bloky tepelných spotřebičů budou sestaveny z kompatibilních výrobků. Všechny spotřebiče a neutrální plochy budou propojeny vodotěsným a nečistotám odolným bezspárovým zámkovým systémem.

Dále detailní popis jednotlivých pozic – požadavky na standardy technologického vybavení gastronomického provozu.

114 kuchyně

Pozice II – Elektrický konvektomat injekční – kapacita: 20x GN 1/1+1 zásuv

Požadavky: oblé vnější dveřní sklo • 4 bodová teplotní sonda - kontrola teploty i uvnitř potraviny • 5 rychlostí ventilátoru - kontrola rychlosti distribuce vzduchu • zásuvy orientované napříč – bezpečnost práce, lepší vizuální kontrola • extra zásuv navíc • velký barevný dotykový displej - jednoduchost a srozumitelnost ovládání • Easycooking • programování - možnost vytvoření až 1000 programů s 20 kroky • Energylogic - náklady za energii pod kontrolou, zobrazení aktuální spotřeby elektřiny • rychlý a úsporný vývin páry • automatický předehřev/zchlazení - kompenzace změn teploty při otevření zařízení • Turbo steam - více čerstvé páry v okamžiku potřeby • Autoclimate - kontrola nasycení páry (přesnost na 1 %) • automatické čištění s minimální spotřebou vody • automatické odvápnění varné komory • EcoLogicsystem - rekuperace a výrazné úspory na elektrické energii • WSS - WaterSavingSystem - minimalizace spotřeby vody • ACM - AutomaticCapacity Management - přizpůsobení programu dle množství potraviny pro lepší výsledek

VAŘENÍ • horký vzduch 30 - 300 °C • kombinovaný režim 30 - 300 °C • vaření v páře 30 - 130 °C • Bio vaření 30 - 98 °C • vaření/pečení přes noc • časování zásuv – rozdílné produkty připravované v jednom čase • regenerace • delta T vaření/pečení – preciznost při přípravě velkých kusů potravin • nízkoteplotní vaření/pečení – nižší váhové ztráty, lepší chuť • Cook& Hold – úspora času v kuchyni • GoldenTouch – kontrolované dokončení pokrmu k dosažení lepší struktury

VYBAVENÍ • masivní klika pro pohodlné otvírání stroje • integrovaná ruční sprcha pro snadné čištění, nespotebovává změkčenou vodu • klapka pro odtah vlhkosti - křupavější pokrmy, žádná pachová kontaminace potravin • obousměrný ventilátor - výborná rovnoměrnost v distribuci vzduchu • prevence úniku tepla a páry ze zařízení při otevření dveří • taktování ventilátoru - 3 kroky k lepší rovnoměrnosti • hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy -snadná údržba čistoty • AISI 304 nerezová ocel dokonale osvětlený prostor halogenovými žárovkami • odkapová dveřní vanička zachytává kondenzát z dveří • vyjímatelné těsnění dveří - snadná údržba • IPX5 krytí- maximální bezpečnost v kuchyni

OVLÁDÁNÍ • hladký ovládací panel • virtuální pomocník a nápověda • automatický start – pomůže ušetřit čas • Learn funkce – vždy stejné výsledky • QuickView – rychlý přehled pro lepší orientaci v programu DATA • USB rozhraní – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu • LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč

SERVIS • HACCP záznamy – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření • SDS servisní a diagnostický systém – Automatické vyhodnocení chyb

TECHNICKÉ PARAMETRY:

Kapacita: 20x GN 1/1+1 zásuv; Rozteč zásuvů: 60 mm; Zavážecí vozík v základní ceně
Rozměry [Š x V x H]: 948 x 1824 x 871 mm
Celkový příkon: 36,9 kW, napájení: 3N-400V/50Hz, jištění 63 A

Pozice III – Plynový varný kotel

Plynový varný kotel 150l s kruhovým duplikátorem, nepřímý ohřev, příkon 28kW, elektrické zapalování (230V);

Rozměry (š/h/v): 900 x 920 x 750/ 900 mm

- Vnitřní rozměry kotle: průměr 595 mm, hloubka 580 mm;
- Na nerezovém soklu s hygienickým vodotěsným bezespárovým zámkovým systémem propojitelným s ostatními sousedními spotřebiči varného bloku;
- Stupeň zabezpečení: IPX4;
- Kapacita: 150/145 litrů hrubý/čistý objem;
- Provedení: plášť z nerezové oceli (AISI 304);
- Sloučenina dna kotle z chromniklové oceli obohacená molybdenem (AISI 316) svařovaná bez viditelných spojů se všemi stěnami (tloušťka 1,5 mm) z nerezové oceli (AISI 304) s nepřilnavým vyhlazeným povrchem;
- Hermetický uzavřený topný systém s pracovním tlakem max. 0,5 bar (50 kPa) uvnitř pláště;
- Vyvážené, dvouplášťové víko z nerez. oceli (AISI 304), svařované bez viditelného spoje a parní těsnosti;
- Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304);
- **Hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezespárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku;**
- Zařízení: Regulace teploty varného obsahu od 50 ° C do 100 ° C přes elektromechanické termostaty;
- Elektronické zapalování;
- Vysoce účinné hořáky z nerezové oceli;
- Bezpečnostní termostat;
- Automatické plnění pláště;
- Vzdušné a větrací zařízení zabudované v postranním sloupku spotřebiče;
- Bezpečnostní kohout 2";
- Odtokový filtr;
- Kontrolní panel: Manometr tlaku udávající skutečný tlak uvnitř pláště;
- Kohout pro regulaci páry;
- Zapuštěné kontrolky;
- Resetovací spínač s indikátorem poruchy;
- Robustní rám z nerezové oceli (AISI 430);

Pozice IV – Plynová sklopná smažicí pánev

Plynová sklopná smažicí pánev s elektronickým dotykovým ovládáním GN 3/1

Příkon: 29,5 kW

Rozměry (š/h/v): 1500 x 920 x 750/ 900 mm

Varná plocha o rozměrech: 1040x620x250mm

Kapacita: 163/137 litrů hrubý/čistý objem

Stupeň zabezpečení: IPX5

Sendvičová varná plocha – hladký povrch, 3 mm nerezová vrchní vrstva s molybdenem AISI 316 a 12 mm uhlíková ocel – optimální distribuce tepla a stabilní teplota povrchu. El. regulace teploty se 3 režimy vaření, více hořákový systém pro optimální distribuci a využití tepla s elektronickým zařízením pro sledování plamene, s dvouplášťovým sklopným a pružinově vyváženým víkem. • **Hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezespárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku;**

- Dotykový ovládací displej s vysokou viditelností a ergonomií
- Řízené vaření mikroprocesorem
- 3 režimy vaření: smažení, vaření, dušení
- Automatické počítadlo litrů vody (AW verze)
- Připojení RS 485

- Motorizované naklápění
- Hlavní uzavírací plynový kohout integrovaný do spotřebiče jako standart.
- Robustní rámová konstrukce
- Vrchní část zařízení AISI 304, 1,2mm tloušťka se zaoblenými rohy
- 10mm vysoká zadní vzpěra pro zabránění proudění vody směrem dozadu
- Dvouplášťové víko z nerez oceli AISI 304, parotěsné, pružinově vyvážené (otevření víka 80°)
- Robustní mosazný závěs víka namontovaný ve zvýšené poloze pro snadné čištění
- Plášť z nerezové oceli AISI 304, 1,2 mm silné
- Všechny šrouby z nerezové oceli (AISI 304)
- Instalace na nerezovém soklu
- Servisní a údržbářské práce prováděné z přední části spotřebiče.

Pozice V – Neutrální plocha ve varném bloku

Neutrální plocha ve varném bloku s přípravou pro napouštěcí stojánkovou baterii s hygienickým bezespárovým zámkovým spojením s varným blokem

- Rozměry (š/h/v): 900 x 920 x 220
- Plášť z nerezové oceli (AISI 304)
- Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304)
- **Hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezespárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku;**

Pozice Va – Podestavba se zásuvy pro 5 GN 1/1

Podestavba se zásuvy pro 5 GN 1/1 s hygienickým provedením rohů verze H3

Vnější rozměry (šxhxv): 900 x 850 x 530/ 680 mm

Vnitřní rozměry (šxhxv): 655 x 660 x 348 mm

- Na nerezovém soklu 150 mm (v kombinaci s horním modulem)
 - Plášť z nerezové oceli (AISI 304)
 - Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304)
 - Boční panely svařované bez viditelného spoje se zaoblenými hranami (hygienické provedení rohů verze H3)
 - Spodní konstrukce zcela vyjímatelná pro účely instalace
 - Spodní konstrukce / čelní panel svařený bez viditelného spoje se skříň
 - Integrované GN lišty
 - Bezespáré provedení spodního prostoru pro GN, zaoblené rohy - hygienické provedení verze H3
- Podpůrná konstrukce: Robustní rám z nerezové oceli (AISI 430)

Pozice VI-VIII – nerez podlahová vpust' do vinylové podlahy včetně roštu a protizápachové uzávěry

Celonerezové provedení s límcem pro uložení do vinylové podlahy, vana z nerezového plechu tl.1,25mm, protiskluzový rošt z nerezového plechu tl.2mm, výška roštu 30mm, vyjímatelný rošt po cca 500mm

127 výdej jídla

Pozice 1 – výdejní vozík 3xGN 1/1, vany oddělené se samostatným ovládáním

Celonerezový výdejní stůl s vyhřívanou vodní lázní je postaven na svařovaném podnoží z uzavřených profilů 30 x 30 mm.

Ve spodní části je vyztužen policí pevně spojenou s nohami. Pro snadnou manipulaci je postaven na čtyřech kolečkách o průměru 100 mm s šedou pryžovou obručí, ze kterých jsou dvě opatřena aretační brzdou. Rohy jsou chráněny pryžovým obložením.

V pracovní desce stolu jsou vevařeny vany opatřené výtokovým ventilem a topným tělesem.

Kapilární termostaty kombinované s vypínačem umístěné na čelním panelu umožňují snadné a rychlé nastavení teploty přímo ve °C.

Zařízení standardně s elektrickou kroucenou šňůrou se zástrčkou.

Vyhřívání vany jsou určeny k udržování teploty předem ohřátých jídel umístěných v gastronádobách, jen tak lze garantovat správnou funkci zařízení.

Rozsah teplot +30° až +90 °C, napájení 230 V / 1 / 50 Hz.

Pozice 2 – vyhřívání vozík, 2 šachty

Celonerezová, svařovaná, samonosná konstrukce skříně s dvojitou stěnou a s izolací. Pro snadnou manipulaci je postavena na 4 kolečkách průměru 100 mm se šedou pryžovou obručí, z nichž jsou 2 opatřena aretační brzdou. Rohy jsou chráněny pryžovým obložením.

Výška výdeje se nastavuje v závislosti na váze talířů zapojováním a vyřazováním sekcí tažných pružin. Vnitřní prostor zásobníku je vyhříván topným tělesem. Snadné a rychlé nastavení teploty přímo ve °C umožňuje termostat. Skříň obsahuje 2 vestavné zásobníky určené pro průměr talířů dle uvedeného rozsahu! Zařízení se standardně dodává s elektrickou kroucenou šňůrou se zástrčkou. Rozsah teplot +30° až +80 °C, napájení 230 V / 1 / 50 Hz, max. počet talířů. 120–140 ks, průměr talířů 285–320 mm.

Pozice 3 - vyhřívání vozík s přivlhčením, kapacita 15xGN1/1

Materiál: chromniklová ocel 18/ 10 (AISI 304), provedení dvouplášťové, izolované lisované bočnice s roztečí vsunů 75 mm umožňují snadné čištění, rovnoměrné proudění horkého vzduchu zajišťuje ventilátor a distanční prvky na zadní stěně a dveřích vozíku, madlo pro transport na zadní straně vozíku, odkládací zásuvka na zadní straně vozíku, zapuštěná madla na bocích vozíku pro snadnější manipulaci v místě výdeje, digitální termostaty umístěné na čelní straně vozíku zajišťují jednoduché ovládání a snadnou kontrolu teploty jak vnitřního prostoru vozíku (30-90°C) tak ovládání zvlhčování, dno vozíku vybaveno výpustným kohoutem, aretace dveří, uzavírání klikou se zámkem, masivní rohové nárazníky, 4 otočná kolečka, 2 s brzdou, napájení vozíku: 230 V~50 Hz, rozměry (mm): 570x830x1460, kapacita: 15 GN 1/1-65, kolečka (mm): 125, počet zásuvů: 15, příkon (kW): 2,3, hmotnost (kg): 80

Pozice 4- chladicí skříň

Komerční chladnička pro gastronomii a obchod s ventilátorem. **Spotřeba 438 kWh/rok** – Příkon 1 A /150 - Rozměry (v x š x h) 1710 x 750 x 750 mm – Objem brutto 583 l – Způsob chlazení dynamický – Pracovní **teplota okolí SN (+10 až +32 °C) -T (+18 až +43 °C) - Teplotní rozsah +1°C až +15°C** – Chladivo R600a – Zámek – Hmotnost 89 kg – Digitální ukazatel teploty

• Hlučnost: 50 dB • Povrchová úprava: bílá • Způsob odmrazování: automatický • Typ ovládání: elektronické ovládání • Ukazatel teploty: vnější digitální • Kontrolka činnosti chladicí části: ano • Kontrolka poruchy: optická a zvuková • Počet výškově stavitelných políček: 4 • Nosnost **políc 60 kg**

Pozice 5 – chladicí vitrína

Chladicí vitrína samoobslužná s agregátem umístěným dole, určená k instalaci do pultu.

Technický popis ► Celonerezová konstrukce. ► Posuvná prosklená dvířka s nerezovými průběžnými madly, dvojitým izolačním sklem a ložiskovým pojezdem na kolečkách pro snadné a časté otevírání. Dvířka je možné rychle a jednoduše sundat pro každodenní údržbu. V samoobslužném provedení jsou výklopná dvířka na straně zákazníka. LED osvětlení, umístěné horizontálně nad každou polici zvlášť, zajišťuje ideální osvětlení ve všech úrovních. ► Spodní nerezové dno: ► možné využití jako další prostor pro umístění táč s produkty, ► demontovatelné pro snadné čištění prostoru s výparníkem. ► Ventilované chlazení a velkoplošný výparník umístěný v dolní části, zajišťuje velmi efektivní cirkulaci chlazeného vzduchu. ► Technologie variabilní regulace cirkulace vzduchu, která umožňuje uchovávání různých druhů potravin dle servisního nastavení. Podvěšený agregát určený k zabudování. Standardní vybavení ► Digitální termostat s regulací teploty od +4 °C. ► Automatické odtávání. ► Digitální ukazatel teploty. ► Vypínač ON/OFF. ■ LED osvětlení. Skleněné police z kaleného skla

127a umývárna bílého nádobí

Pozice 1 - mycí stroj

- Mycí stroj s automatickým posunem košů, předmytí, mytí, trojnásobný oplach
Speciální celoplošný mycí systém s eliptickými mycími poli – možnost demontáže pouze rukou bez nutnosti nářadí
 - Nastavení tlaku mytí pro každý program zvlášť
 - Magneticky poháněné oplachové rameno – úspora vody, není spotřebována navíc na pohon plachu
 - 3 základní programy + 4 doplňkové speciální
 - Filtrace plného proudu: síto mycí nádrže, cylindrické síto, sací síto čerpadla s bezpečnostní kontrolou
 - Senzor zakalení
 - Dávkovač oplachového i mycího prostředku zabudovaný
 - Aktivní management energie – myčka si sama hlídá ideální teplotu pro kontinuální neúspornější ohřev mycí lázně
 - Rekuperace – zpětné získávání tepla z odpadní vody
 - Samočistící program – s obrázkovým návodem jednotlivých kroků na displeji
 - Odvápňovací program myčky
 - Oddělené kontrolky sledování množství mycího/lešt. prostředku
 - Chybové kontrolka při zablokování mycího pole
 - Zobrazení intervalu údržby
 - Integrovaný záznamník hygieny a provozních údajů
 - Animovaný návod k obsluze k zobrazení na myčce vč. tipů
 - Dvouplášťový kryt včetně větrací pozice
 - Automatický start krytem
 - Jemný rozběh mycího čerpadla
 - Termostop pro hygienickou bezpečnost
 - Odpadní čerpadlo
 - Senzor netěsnosti
 - Multifázování – možnost připojení myčky i na 230V
 - Úroveň přístupu pro vedoucího a servisního technika chráněné kódem PIN
 - Ovládání dotykovou obrazovkou s barevným zobrazením průběhu jednotlivých procesů
 - Automatika pro časově řízené uvedení do provozu a odstavení z provozu
 - Zvláštní programy – ECO, tichý, krátký, intenzivní a základní mytí
 - Multifunkční výstup jako rozhraní pro externí zařízení
 - Hlubocelísovaná hygienická nádrž, hygienické topné těleso, hygienické vedení koše
 - Možnost sledování provozních funkcí přes LAN / WLAN
 - Oplachové čerpadlo pro zajištění konstantního tlaku vody z bojleru i při nízkém tlaku vody v řádu
- Rozměry a technické parametry:
- šířka max. 735mm
 - rozměr košů: 500 x 600 mm
 - čistá vstupní výška: min.440 mm

Pozice 2a – Pohyblivá sprcha s baterií a vysokým otočným raménkem

- Hadice pro sprchu umístěna v kovovém pouzdru zabraňujícímu poškození (bez pružinový systém s protizávažím!)
- Baterie a sprcha jsou odděleny zvlášť

Pozice 7 - umývadlo

Celonerezové nástěnné umývadlo s kolenovým ovládáním, sifonem a baterií. Nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu (včetně zpětných klapek pod umývadlem) s 1/2" šroubením pro teplou a studenou vodu. Voda je spuštěna stlačením ventilu, který má nastaveno automatické zpoždění vypínání vody.

Pozice 9 – nerez podlahová vpust' včetně roštu a protizápachové uzávěry

Celonerezové provedení do podlahy s keramickou dlažbou, vana z nerezového plechu tl.1,25mm, protiskluzový rošt z nerezového plechu tl.2mm, výška roštu 30mm

Pozice 10 - automatický změkčovač

- Plně automatický
- Dva regenerační zásobníky, které regenerují střídavě, proto je stálý přísun změkčené vody
- **Bez připojení na el. energii!**
- Regenerace řízena průtokem vody

Technické parametry při celkové tvrdosti vstupní vody gH 10°:

- Výkon 20 l/min
- Kapacita jednoho zásobníku na jednu regeneraci 654 litrů
- Výstupní voda 0°
- Spotřeba vody na jednu regeneraci cca 19 litrů
- Délka regenerace 12 min

Rozměry a další parametry:

- Š=360mm x hl.= 360mm x výška = 575mm
- Hmotnost prázdného zařízení 21kg
- Zásobník na 20kg soli
- **Teplota vstupní vody max. 65°C!**
- Max. tvrdost vstupní vody je gH 40°
- **Spotřeba soli je 0,3kg na regeneraci**

MATERIÁLY A ZPRACOVÁNÍ NEREZOVÉHO VYBAVENÍ

Následující specifikace se vztahují na všechny položky zmíněné dále a ve výkazu výměr, které jsou zkonstruované na míru.

Všechny použité materiály musí být nové a musí mít nejvyšší kvalitu, schválenou pro dané odvětví, jakož i musejí odpovídat specifikovaným jakostním normám.

Nerezovou ocelí se rozumí chromiklová ocel 18/10. Musí odpovídat předem stanovené tloušťce dle norem, a to následovně:

(minimální tloušťka v mm)

- Dřezy, hluboké	1,5
- Odkapávací pulty	1,5
- Pracovní desky	1,5
- Horní police	1,5
- Police v podstavbách	1,0
- Korpusy skříněk	1,0 -1,5
- Nerezové trubkové (40x40 mm)	1,5
- Vodící lišty	1,5
- Základny skříněk	1,0
- Deskové regály	1,25
- Dvířka	1,0

Obecně: zadavatel nepřipouští použití žádných plastových tvarovek, pantů, madel, držáků skel apod.

Desky pracovní stolové

Pracovní desky i dřezové musí být vyrobeny z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240, 17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atestem pro použití ke styku s potravinami.

Síla použitého materiálu desky min. 1,5 mm. Deska musí být plně zavařená a vybroušena a bez nebo s límcem-límcí i po straně a ze zadní strany jsou límce plně uzavřené. Desky budou opatřeny povrchovou úpravou broušenou se zrnem o hodnotě 280. Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 40 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. U desek musí být provedeny podhyby v návaznosti na podnoží stolů. Deska tak musí tvořit s podnožím kompaktní celek vyhovující nej přísnějším hygienickým předpisům.

Desky pracovní dřezové

Pracovní desky musí být opatřeny vevařenými radiusovými dřezy (síla mat. min 1,5 mm, nepřipustné hranaté provedení). Vevaření dřezu musí být provedeno s vybroušeným bezespárovým napojením bez vizuální možnosti zjištění místa tohoto napojení. Síla použitého materiálu desky min. 1,5 mm.

Zásuvky nábytku

Uchyceny jsou na nerezových teleskopických trojdílných držácích pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1. Čela zásuvek musí být uzavřená a beze spár a musí mít vyhybané madlo. Zásuvky budou provedeny buď v bloku a jako zásuvkový blok budou použity u stolů nebo budou používány jednotlivě a včetně nerezového krytu jsou umístěny pod deskou stolu samostatně nebo vedle sebe.

Nerezové stoly

Budou tvořeny pracovní nerezovou deskou a podnožím různého osazení – např. pouze vlastním podnožím nebo podnožím s odkládací nerezovou policí nebo i s bočním a zadním oplechováním nebo uzavřeným podnožím, opatřeným dvířky posuvnými nebo uchycenými na nerezových pantech (nepřípustné plastové) nebo se zásuvkovým blokem a prostory pro GN. Pro podnoží bude rovněž použity nerezové materiály z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240, 17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pro nohy bude použit jäcklový materiál 40/40 mm o tloušťce stěny 1,25-1,5 mm. Pro oplechování bude použit nerezový plech o tloušťce min. 1 mm s tím, že police bude přivařena k nosné konstrukci stolu nebo bokům stolu. Podnoží musí být opatřeno nosnými stavitelnými nožičkami z plastu o možnosti regulace výšky stolu v rozmezí až 30 mm. Ve standardu nesmí být žádné spoje provedeny nýtováním. Jsou provedeny pouze sváření pod ochranou atmosférou argonu a řádně očištěny od svařování.

Regály

Regály musí být dodány z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240, 17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Přestavitelné nebo s pevně přivařenými nosnými policemi s nerez výztuhami. Nohy regálů jäckl 30/30 mm o tloušťce 1,5 mm. Pevné a přestavitelné regály budou opatřeny stavitelnými nosnými umělohmotnými nožičkami s možností výškového nastavení v rozsahu 25 mm. Nosnost police mí. 100 kg.

Nástěnné police

Nástěnné police musí umožňovat jednoduché přestavení polic bez použití nářadí

Vozíky na GN a podnosy

Vozíky budou opatřeny otočnými kolečky, z toho dvěma brzděnými a dvěma nebrzděnými. Nosné nerezové profily pro gastronádoby nebo ližiny pro podnosy budou přivařeny na nosnou konstrukci.

Digestoř nástěnná, jednostranná s osvětlením

výška digestoře 450 mm
jedna řada tukových filtrů
na spodním obvodu sběrný žlábek s kohoutem na odvod kondenzátu
ventilátor není součástí digestoře
rozměr a tvar přípojovacího potrubí nutno specifikovat podle zadání VZT
Digestoř nad konvektomaty bez osvětlení

Digestoř středová, oboustranná s osvětlením

výška digestoře 450 mm
dvě řady tukových filtrů
na spodním obvodu sběrný žlábek s kohoutem na odvod kondenzátu
ventilátor není součástí digestoře
rozměr a tvar přípojovacího potrubí nutno specifikovat podle zadání VZT

Veškeré kovové zařízení musí být ochranně pospojováno (pracovní stoly i police).