

D. 2.1.4 závazná specifikace technologie

1. 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 2 - 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 • Autoclima - 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 dokonalé osvětlení prostoru 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, jistič 63 A

Pozice 3 a 4 - Elektrická multifunkční sklopná pánev tlaková

Příkon max: 41,4kW / 400V

Rozměry (š/h/v): 1650 x 920 x 750/ 900 mm (vana 1050 x 550 x 275 mm)

Elektricky sklopná tlaková multifunkční pánev 3x GN 1/1 s elektronickou regulací

Systém zabezpečení IPX5

Samonosný sokl z nerezové oceli

Maximální pracovní tlak pánve: **0,5 bar**

Kapacita: 155/128 litrů hrubý/čistý objem

Speciální rameno s dotykovým ovládacím displejem s nastavitelným náklonem pro optimální ergonomii a ochranou před poškozením

Plášť z nerezové oceli (AISI 304)

Sloučenina dna pánve v chromniklové oceli obohacená molybdenem (z nerezové oceli AISI 316) svařeno bez viditelných spojů se všemi stěnami pánve z nerezové oceli (AISI 304), s nepřilnavým povrchem

Speciální nedeformovatelné dno pánve odolné vůči náhlým změnám teploty, **síla dna 15 mm**

Uvnitř pánve dno se zaoblenými rohy pro snadné čištění

Naklápěcí hřídel pánve na přední straně

Velká odtoková hubička pro snadné vyprazdňování pánve

Odklápěcí víko s tlakovým uzávěrem, z nerezové oceli (AISI 304), svařované bez viditelného spoje

Elektronické napouštění vody integrované uvnitř pánve

Motorizované naklápění ovládané na dotykovém panelu

Všechny technologické části přístroje jsou umístěny z přední strany pro snadný přístup, není proto nutné vyjmutí přístroje z varného bloku v případě servisu

Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304)

Hygienické bezespárové spojení mezi sousedními spotřebiči speciálním zámkovým systémem ve varném bloku

7 ručně nastavitelných provozních režimů - dušení, vaření, tlakové vaření, pečení, multi zónové dušení, multi zónové vaření, multi zónové pečení

Zvláštní funkce pro jemné vaření a pečení s nízkou teplotou / přes noc

Automatický proces vaření

Přednastavené recepty

Program pro čištění pánve

Funkce pro úsporu energie, když zařízení nemá žádnou zátěž (není v režimu vaření)

Funkce pro snížení energie (při používání pánve)

USB port pro aktualizaci receptů a zařízení software

Topný systém se speciálními topnicemi uloženými do hliníkových bloků

Výborný rozvod tepla - stabilita vysoké teploty

Příslušenství:

Rozhraní RS485 – možnost připojení k externímu PC software s HACCP

Nosný rám – podpora pro koše GN 1/1

Rošty na dno pánve

Pozice 5 – 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 těsností;

- 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 6 – Elektrický varný kotel sklopný

Varný kotel elektrický sklopný 150l s kruhovým duplikátorem, s elektronickou regulací, elektronické dotykové ovládání – LCD panel, nepřímý ohřev s automatickým dopouštěním vody.

Příkon: 22 kW / 400V

Rozměry (š/h/v): 1350 × 1050 × 750/ 900 mm

- Vnitřní rozměry kotle: průměr 780 mm, hloubka 380 mm;
 - Na nerezovém soklu s hygienickým vodotěsným bezespárovým zámkovým systémem propojitelným s ostatními sousedními spotřebiči varného bloku;
 - Stupeň zabezpečení: IPX5;
 - Kapacita: 165/146 litrů hrubý/čistý objem
- Plášť z nerezové oceli (AISI 304);
- Sloučenina dna kotle z chromniklové oceli obohacená molybdenem svařovaná bez viditelných spojů se všemi stěnami z nerezové oceli (AISI 304) s nepřilnavým vyhlazeným povrchem;
 - Uzavřený systém vytápění s tepelnou izolací parním pláštěm (pracovní tlak max. 0,5 bar (50 kPa));
 - Dvojitá stěna víka, vysokozdvížné s pomocnou pružinou, vyrobené z nerezové oceli (AISI 304) a svařované bez viditelného spoje;
 - Víko lze otevřít do 80°;
 - Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304);
 - **Hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezespárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku;**
 - Vyklápěcí hřídel kotle umístěna na přední straně pro lepší naklonění a použití vyšších kontejnerů;
 - Sklápění ovládané elektromotorem;
 - Funkce: Mikroprocesor s podporou automatického vaření s automatickým nastavením tepelného výkonu pro ohřev a fázi mírného varu;
 - Termostatický režim s volitelným teplotním rozsahem od 30 °C do 100 °C
 - Automatická výhřevná energie na fázi mírného varu;
 - Kontrola funkcí přes digitální displej;
 - Nastavení požadované teploty a zobrazení skutečné teploty, nastavení času vaření a zobrazení od 0 minut do 99 hodin nebo do režimu nepřetržitého vaření;
 - Automatický proces vaření Start / Stop s optickou a akustickou indikací.
 - Digitální zobrazení chybových kódů pro snadnou údržbu;
 - Řízení úrovně vody pro parní generátory;
 - Motorizované elektrické vyklápění

Pozice 7 – Plynová velkoplošná varná deska

Plynová velkoplošná varná deska, zabudovaná ve varném topu.

Rozměry (š/h/v): 900 × 920 × 220 mm

Bezpečnostní stupeň: IPX4

Instalace v kombinaci se spodním modulem

Počet prostor pro vaření: 2, nominální výkon: 18,6 kW (15,996 kcal / h)

Provedení:

- Plášť z nerezové oceli (AISI 304)
- Hluboké tažení v nerezové oceli (AISI 304), tl. 1,2 mm se zaoblenými hranami a rohy pro snadné čištění
- kanálek kolem celého pracovního povrchu s jemným sklonem dopředu, aby se předešlo nahromadění kapalin vzadu
- Přední krycí lišta se zaoblenou hranou na přední straně, 2 mm tlustá z nerezové oceli (AISI 304) bez spojů po celé délce kuchyňské soupravy
- 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:

- Provoz a nastavení výkonu hořáku pomocí plynového ventilu s termoelektrickými bezpečnostními zařízeními
- Nepřetržitý pohotovostní režim, chráněno proti ucpání
- Varná plocha z leštěné oceli o rozměrech 810 x 673 mm, v jednom kuse, tloušťka 20 mm
- Robustní a odolné trubkové hořáky z nerezové oceli
- Separované piezoelektrické zapalovače namontované na ovládacím panelu
- Komíny na zadní straně
- Vestavěný hlavní plynový kohout v přístroji

Konstrukce rámu: Těžký rám z nerezové oceli (AISI 430)

Pozice 7a – Podestavba se zásuvy pro 5 GN 1/1

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

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

Vnitřní rozměry (šxh xv): 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 skříní
 - Možnost montáže dvouplášťových dveří
 - Integrované GN lišty
 - Bezespárové provedení spodního prostoru pro GN, zaoblené rohy - hygienické provedení verze H3.
- Podpurná konstrukce: Robustní rám z nerezové oceli (AISI 430)

Pozice 8 – 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): 450 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 8a – Podestavba se zásuvy pro 5 GN 1/1

Viz pozice 7a

Pozice 8b – napouštěcí rameno dvě vody

Masivní napouštěcí rameno plně integrované do neutrální plochy, dvě vody s pákovým ovládáním a otočným ramenem, délka ramene 430 mm, napouštěcí výška ramene 330 mm.

Pozice 9 – Neutrální plocha ve varném bloku

Viz pozice 8

Pozice 9a – Podestavba se zásuvy pro 5 GN 1/1

Viz pozice 7a

Pozice 12 – Neutrální plocha ve varném bloku

Viz pozice 8

Pozice 12a– Podestavba se zásuvy pro 5 GN 1/1

Viz pozice 7a **Integrovaná zásuvka 230V**

Pozice 13 - náhradní zavážecí vozík pro konvektomat poz 2, kapacita 20xGN 1/1+1 zásuv

Pozice 14- vyhřívavý 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, 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

Pozice 16 - repase stávajícího kuchyňského robotu

- ◆ detailní kontrola motorové části
- ◆ kompletní výměna ložisek
- ◆ kompletní výměna těsnících komponentů
- ◆ kompletní výměna poškozených hřídelí
- ◆ kompletní výměna ozubených kol
- ◆ **kompletní výměna veškeré elektroinstalace**
- ◆ výměna vnějších krytů za **nové nerezové**
- ◆ výměna olejové náplně
- ◆ kompletní provedení nového vypalovaného bílého laku

Pozice 19 – nerezová profesionální váha do 3 a 6 kg

Nerezová profesionální gastro váha pro kuchyně, výroby a sklady v krytí IP67.
Dvou rozsahové dělení, při váživosti do3 kg mají přesnost 1 g a od 3 kg do 6 kg mají přesnost 2 g.
Rychlé ustálení hodnoty na displeji a stabilní hodnota výsledku při navážení.

Charakteristika a technická data:

Funkce: tárování; nulování

Automatické vypínání

Indikace vybití baterie

V ceně váhy je ověření, nerezová miska a síťový adaptér.

Váživost (kg): 3;6

Dílek - přesnost (g): 1;2

Rozměr vážní plochy (mm): 190 x 230

Certifikace: pro obchodní vážení - ES ověření

Napájení váhy: AC 230V/ adaptér DC 9V

Provedení vážní plochy: nerez

Provedení konstrukce: nerez

Alternativní napájení: vestavěný hermetický akumulátor 6V

Displej: LCD numerický s modrým LED podsvícením

Délka provozu na baterii: max. 300 hod.

Prostředí: mokré; prašné; vlhké

Provozní teplota: 0°C » +40°C

Příkon: 0,5 W

Rozměr váhy š x v x h (mm): 240 x 130 x 300

Pozice 20 - 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 25a – stojánková baterie profi

Model stolní, dlouhé hygienické pákové ovládání a otočné raménko d = 230 mm.

Model je v robustním provedení, včetně přívodních hadic 3/8" (d = 400 mm) - max. průtok (3 bar): 15 l/min – upevňovací otvor pro baterii: min. ø35 mm. - max. ø40 mm.

Pozice 28 – kráječ knedlíků

Stroj je vybaven bezpečnostním krytem a bezpečnostní pojistkou. Spouští se tlačítkem a po rozplátkování se automaticky vypne – součástí stroje je **STOP** tlačítko – základní výbava ocelové nože – bezpečné vyprázdnění řezné komory – šikmý držák pro snadné balení nakrájeného chleba – kráječ je vhodný pro krájení chleba, vek a knedlíků – maximální délka knedlíku 385.

Pozice 29– chladicí stůl

Chladicí stůl - 3 sekce – zásuvky 3x pro GN 1/1-200, agregátem vpravo, nerez pracovní deska s 40 mm zadním lemem, výkonné ventilované chlazení, kompletní nerezové provedení, zaoblené vnitřní hrany, nastavitelné nožičky, elektronický regulátor, digitální ukazatel teploty, automatické odtávání elektrickým topením, snadno vyměnitelné těsnění bez použití náradí, chladivo R 134a, napětí 230 V/ 50 Hz.

Pozice 36-38 - 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.2 mm, výška roštu 30 mm, vyjímatelný rošt podle celkové délky vpusti po cca 500 mm.

114a příruční sklad kuchyně

Pozice 1– můstková váha s opěrným zábradlím

Váha můstková příjmová lakovaná s nerezovým vrchním krytem, do 150 kg, rozměr 450x600mm. Můstek má robustní konstrukci s vrchním krytem síly 2 mm. Konstrukci tvoří ocelový rám krytý plechem síly 2 mm. Provedení je lakované. Opěrné zábradlí slouží pro opření pytle s váženým materiálem nebo surovinou. Výška je 700 mm od vážní plochy, hmotnost: 14,2 kg.

Pozice 1b – vážní indikátor včetně ES ověření ve dvojím rozsahu

- rychlé zobrazení údajů na displeji a rychlé ustálení hodnoty na displeji a stabilní hodnota výsledku
- LCD displej velikosti 22 mm – perfektně čitelný
- provoz na AKU až 40 hodin
- nastavení vážení pro dva rozsahy
- certifikovaný pro připojení 4. snímačů o impedanci 350Ω
- nerezový držák na stěnu, který se dá naklápět do požadovaného úhlu, nebo lze indikátor postavit na stolek.

Certifikace: pro obchodní vážení (6000d nebo 2x3000d)

Funkce váhy: vážení, sumační režim, limitní vážení

Napájení váhy: AC 230V/DC 12V
Provedení (materiál): plast
Alternativní napájení: Ni-MH baterie 1.2V/1200mAh 6ks
Komunikační rozhraní: RS232
Prostředí: suché; prašné
Provozní teplota: -10°C » +40°C
Příkon: 7 W
Rozměr š x v x h (mm): 185 x 100 x 45 bez držáku
Odesílání dat: do PC, tiskárnu
Krytí: IP-54

115 přípravna masa a vejce

Pozice 1- 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 poliček: 4 • Nosnost **políc 60 kg**

Pozice 3 – univerzální kuchyňský robot, 60 l

- kotlík 60 l, metla, hák a míchač v základní výbavě
 - 3 volitelné rychlosti
 - planetové uložení nástavců
 - dokonalé promísení obsahu nádoby bez její rotace
 - odnímatelná nerezová nádoba
 - mechanický zdvih nádoby
 - total stop
 - snadno vyměnitelné nástroje
 - bezpečnostní mikropřínače
 - nerezový kryt pracovního prostoru s násypným otvorem
 - možnost dokoupení mlýnku na maso, krouhače zeleniny a kotlíku 30 l s redukcí
 - manipulační vozík kotlíku v základní výbavě
- Rozměr: 632 x 721 x 1300
Hmotnost: 330 kg
Příkon: 2,25kW
Napětí: 400 V

Pozice 4 – řezačka masa

- Určena pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu
- Průměr složení 82 mm
- Složení mlecí hlavy: 1x nůž, 1x šajba 4,5
- Výkonný izolovaný ventilovaný motor
- Ozubená kola uložená v olejové lázni a dvojité těsnění zajistí dlouhý a bezproblémový provoz mlýnku
- Šnekový pohon
- Příkon 1,47 kW, napětí 400V – Ovládací prvky chráněny krytím IP 54 - Ovládací panel s napětím 24V
- Váha 32 kg
- **Mlecí hlava** je vyrobena z nerezové oceli, je zcela odnímatelná pro snadné čištění.
- Vyrobeno z nerezové oceli AISI 304

Pozice 9a – stojánková baterie profi

Viz pozice 25a v m. č. 114

Pozice 11 – nerez umývadlo

Viz pozice 20 v m. č. 114

116 studená kuchyně a přípravná zeleniny

Pozice 1- krouhač zeleniny

Krouhač zeleniny s automatickou násypnou hlavou a přítlačnou pákou
Třífázový 400V/50/3. Příkon 1 100 W. Rychlost 375 a 750 otáček/ min. Magnetická bezpečnostní pojistka, brzda motoru a automatický restart přítlačnou pákou. Krouhač zeleniny s bočním výstupem, 2 násypky: 1 extra velká plnicí násypka s plochou 238 cm², plnicí objem 4,2 l, a jedna trubicová násypka o průměru Ø 58 mm, automatická hlava pro zpracování většího množství zeleniny. Pojízdny podstavec a nerezový motorový blok pro zpracování velkého množství.

VLASTNOSTI PŘÍSTROJE

MOTOROVÝ BLOK

- Asynchronní průmyslový motor pro intenzivní použití.
- Nerezový motorový blok.
- Nerezová hřídel motoru.
- Magnetická bezpečnostní pojistka a brzda motoru.

FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

- Krouhač zeleniny je vybaven 2 násypkami: 1 plnicí násypka (s posilovačem pohybu) pojme až 15 rajčat nebo celou hlávku zelí, a 1 trubicová násypka pro jednotný řez dlouhých plodů.
- Odmontovatelné víko.
- Oboustranný evakuační kotouč pro zpracování křehkých plodů.
- Boční výstup pro úsporu místa a pohodlí při práci.
- Pohyblivý nerezový podstavec na 2 kolečkách s aretací pro snadné přemísťování a nasazení standardních nádob, které dokonale vyhovují velkým zpracovávaným objemům.
- Páka s posilovačem pohybu pro menší námahu obsluhy a pro větší výkon přístroje.
- Kolmý tlak pístu na zeleninu pro zcela jednotný řez.
- Nerezové čepele krájecích kotoučů, díly kotouče na krájení kostiček a strouhací kotouče lze odmontovat.

V základní ceně sada: plátkovač 1,2 a 4 mm; strouhač 1,5mm, 5 mm; nudličkovač 4x4, 6x6mm; kostičkovač 10x10x10 (2 disky – plátkovač a mřížka)

Pozice 2- chladicí skříň

Viz pozice 1 v m. č. 115

Pozice 4a – stojánková baterie profi

Viz pozice 25a v m. č. 114

Pozice 9 - kuchyňský robot 6,7l

Univerzální kuchyňský robot profi 1700 W – sada nástrojů pro šlehání, hnětení a míchání.

Funkce pro jemné promísení • variabilní rychlosti • 6,7 lt. pracovní mísa + široká základní výbava • LED osvětlená pracovní mísa. • 3 nerezové metly + 2 speciální metly. • Kryt proti rozstříku je tvořený dvěma díly, takže ho lze nasadit a sundat při zavřeném i otevřeném robotu bez vyndání míchacího nástroje • Elektronická kontrola rychlosti s osvětleným tlačítkem (variabilní rychlost + puls + jemné promísení, start/stop tlačítko).

V základní výbavě mixér 1,6l, krouhač zeleniny (6disků a kutrovací nůž), mlýnek.

Pozice 10 – nářezový stroj pr. nože 250, teflonový nůž

Rozměry (šxhxv) 560x570x475 mm. Maximální šířka plátku 13 mm. Řezná plocha 18x21,5 cm. Napětí 230 V. Příkon 0,147 kW.

Popis produktu: Gravitační nářezový stroj - 1 hodina nepřetržitého chodu, 10 min pauza, vyroben z anodizované potravinářské hliníkové slitiny; nerez, brusné zařízení, řemínkový pohon s ventilátorem motoru.

117 hrubá příprava brambor a zeleniny

Pozice 1 – škrabka brambor

Škrabka brambor NEREZ 40kg/1 dávku

Výkonnost stroje: 450 kg / hod. Hmotnost 1 náplně: 40 kg. Doba 1 pracovního cyklu: 1,5 - 3 min. Stroj je určen k opracování (škrábání, loupání a mytí) brambor, kořenové zeleniny a cibule. Vrstvou korundu (materiálu zajišťujícího oškrábání zeleniny) je pokryt nejen buben škrabky, ale i dno, které je speciálně tvarované a také „dvířka“ stroje.

Pozice 2a – stojánková baterie profi

Viz pozice 25a v m. č. 114

Pozice 4 – samonavíjecí buben

Buben celonerezové konstrukce se samonavíjením hadice a vodícími válečky. Hadice je ukončena šroubením 1/2", teplota vody 90°C.

Pozice 5 – nerez umývadlo

Viz pozice 20 v m. č. 114

Pozice 7 a 8 - 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, vyjímatelný rošt po cca 500mm

129 mytí černého nádobí

Pozice 1 - mycí stroj na černé nádobí granulový

Mytí nádobí, GN, plechů, pánví, aj. Celonerezové dvouplášťové provedení vč. dveří. 12 automatických mycích cyklů 3,5 až 15 min. 6 cyklů s využitím granulí a 6 cyklů bez použití granulí pro méně znečištěné nádobí. Mycí proces z 5 fází (mytí s granulemi, bez granulí jen vodou, pauza, horký oplach, odsátí páry). Systém rekuperace energie (využití odpadní páry k ohřevu vody) s hod. úsporou energie až 3,75 kWh v nejkratším cyklu a snížení vlhkosti využitím až 90% vycházející páry a teploty (výstupní teplota 27°C). Hodinový mycí výkon až 90 plechů/h GN1/1 (530x325 mm) nebo 30 plechů/h GN2/1 (650x530 mm), až 75 plechů cukrářských nebo pekařských EN 600x400 mm. Velký nerez rotační mycí koš Ø 850 mm a zásuvná výška 850mm. Zesílená lisovaná vana (AISI 316). Základní vybavení dávkovačem oplachového a mycího prostředku. Výkonná mycí čerpadla (3,78 kW) z nerez (AISI 316), postranní mycí ramena vertikálně umístěná v rozích. Oplachová ramena umístěná bezpečně mezi mycími rameny. Spec. dvojitý filtr, systém s nerezovými sběrnými koši. Oplachový systém s výkonným oplachovacím čerpadlem, systémem THERMOSTOP, konstantní teplota vody 85°C a potřebný tlak vody po celou dobu oplachování. Samočistící cyklus. Ochranné prvky – bezpečnostní spínač dveří, senzor hladiny a doplnění vody, bezpečnostní termostat bojleru, automat. systém hlášení a alarmů pomocí vlastní diagnostiky. Intuitivní ovládací panel pro snadné nastavení mycích programů a zobrazení hodnot a hlášení na displeji (teploty ve vaně, v bojleru, aktuální stav aj).

Rozměr: 1200x1010+525 otevřené dveře x 2260/2305 otevřené dveře

Napětí 400V/3N/50Hz, příkon 13 kW

Pozice 3a – tlaková sprcha s ramínkem

Model se směšovací pákovou baterií pro studenou, teplou vodu a napouštěcím ramínkem ze sprchy v robustním provedení, v=900 mm – tlakovou hadicí a vyvažovací pružinou – závěsným háčkem pro sprchu – pákové přepnutí vody do ramínka (sprcha/ramínko) - max. průtok (3 bar): 17 l/min - max. tlak: 5 bar – upevňovací otvor pro baterii: min. Ø35 mm. - max. Ø36 mm.

Pozice 10 - nerez podlahová vpust' pro instalaci 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

106 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 nohama. Pro snadnou manipulaci je postaven na čtyřech kolečkách o průměru 100 mm s 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.

Vyhřívané 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 – vyhřívaný 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 s 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 - vyhřívaný vozík s přivlhčením, kapacita 15xGN1/1

Viz pozice 14 v m. č. 114

Pozice 4- chladicí skříň

Viz pozice 1 v m. č. 115

Pozice 5 – výrobek čaje 20l

Překapávací zařízení na čaj s pevným připojením vody. • Model bez kohoutu na horkou vodu. • Nápoj je překapáván do odnímatelných nádob se skleněným vodoznakem. • Nerezový bojler s pojistkou proti chodu naprázdno. • Košové filtry. • Zařízení je vybaveno: • digitálním ovládáním, • indikátorem zavápnění, • celkovým a denním počítadlem vydaného množství, • akustickým signálem dokončení překapávání, • spínacími hodinami, • optimálním bezpečnostním zařízením.

Sestava se skládá z: • průtokové jednotky, • 2 zásobníku 20l, • filtrační jednotky

Zásobník 20l s elektrickým ohřevem. • Dvouplášťová plně izolovaná nádoba s víkem, nekapajícím kohoutkem a skleněným vodoznakem.

Pozice 10 – nerez umývadlo

Viz pozice 20 v m. č. 114

106a umývárna bílého nádobí

Pozice 1 - mycí stroj

- Mycí stroj s automatickým posunem košů, předmytí, mytí, trojnásobný oplach
- Celonerezové provedení s el. ohřevem, směr posuvu zleva-doprava
- Minimálně 3 nádrže o jednotlivém minimálním objemu 70 litrů
 - zóna předmytí min.650 mm, teplota nastavitelná 35-45°C – udržovaná i ve stavu stand-by,
 - 3- násobná filtrace včetně filtru pracujícího na bázi odstředivé síly

- zóna mytí min. 650 mm, teplota nastavitelná 55-65°C – udržovaná i ve stavu stand-by, 3- násobná filtrace včetně filtru pracujícího na bázi odstředivé síly
- zóna oplachu – požadovány tři stupně oplachu
předoplach 60-65°C z nádrže cirkulací, oplach z bojleru 70-75°C, oplach z bojleru 80-85°C
požadovaná minimální délka 650mm, zóna vybavena plošným sítím 1,5mm a minimálně třemi filtry na bázi odstředivé síly pro důkladnou filtraci plovoucích nečistot
- Průjezdna výška min. 460mm
- Komínek na odtah par s ventilátorem
- Minimálně tři rychlosti posuvu – 2 rychlosti dle DIN 10510
- Otočné dveře o 180° v každé sekci – pro jejich snadnou údržbu z vnitřní strany
- Stropní trysky pro čištění vnitřního prostoru stroje
- Ovládání dotykovou obrazovkou se záznamníkem hygieny, zobrazením teplot dle HACCP a třemi úrovněmi přístupu pro obsluhu, vedoucího provozu a servis
- Odvod par přes vyjímatelný tukový filtr v hygienickém trubkovém provedení
- Integrovaná úspora mycích prostředků díky systému aktivace zón při průchodu koše
- Kompletně uzavřená spodní deska stroje k zamezení tepelného vyzařování, snížení hlučnosti a zvýšení hygieny
- Mycí ramena pro čištění vyjmutelná jednotlivě i v bloku, hmotnost bloku max. do 4 kg pro jednoduchou manipulaci
- Program samočištění celého mycího prostoru stroje, management chyb, signalizace na displeji
- Mycí stroj vybaven čerpadlem na zvýšení tlaku
- Multifunkční dotyková obrazovka se záznamníkem teploty
- Celkový el. příkon do 40kW, doporučené jištění min. 80 A
- Dávkovací zařízení mycího a oplachového prostředku včetně instalačního materiálu
- Celkový rozměr max: 2300šířka x800 hloubka x1950mm výška (v místě připojení pro VZT)

Pozice 3 - pohyblivá sprcha s baterií a vysokým otočným raménkem

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

Pozice 4 - Stůl válečkový výstupní

- Válečkový stůl pro mycí stroj výstupní pravý s koncovým spínačem, délka 2200mm
- Celkový rozměr: 2200x650x900mm
- Bez nutnosti samostatného odpadu, odpad napojen do centrálního odpadu z myčky

Pozice 7– vyhřívaný vozík, 2 šachty

Viz poz 2 v m. č. 106

Pozice 13 - nerez podlahová vpust' pro instalaci 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

Pozice 15 - automatický změkčovač

Automatický změkčovač vody s řídicí hlavicí může být instalován tam, kde průtok vody nepřekračuje hodnotu 75l/min a teplota vody je nižší než 40°C.

Proces regenerace se provádí na základě nastaveného času. Probíhá vždy ve vybraný den v naprogramovanou hodinu (2:00 v noci). Při regeneraci zařízení vodu neupravuje.

Kapacita změkčené vody při změkčování o 10°dH (l) 9000

Spotřeba regeneračních tablet (kg) 4,5

Obsah zásobníku regeneračních tablet (kg) 75

Provozní tlak vody (bar) 1,5 — 6,0

Průtok nom/max (l/min) 0–40 /75

Maximální teplota vody (°C) <40

Hmotnost (kg) 19, rozměry H-Š-V (mm) 510/360/1140
Průměr přípojovacího šroubení 3/4", kapacita náplně (l) 30
Bude předřazen filtr pro zachycení mechanických nečistot z potrubí.

119 prádelna

Pozice 1 - pračka

Pračka s předním plněním; Energetická třída: A+++; Roční spotřeba energie: 137 kWh/rok; Kapacita praní: 8 kg; Třída účinnosti praní: A; Třída účinnosti odstředění: B; Rozměry: 598 x 620 x 848 mm; Hlučnost odstředění: 74 dB; Hlučnost praní: 49 dB; Počet otáček: 1400; Displej: LED; Způsob ovládání: tlačítka; Odložení startu až: 24 h; Ukazatel času zbývajícího do konce programu; Vizuální a akustický indikátor konce programu; Dětská pojistka; Vícenásobná ochrana proti poškození vodou; Barva: bílá
INSTALACE:
el. zásuvka 230V
sv.v.3/4"
odpad DN 40

Pozice 2 - sušička

Sušička s tepelným čerpadlem; Energetická třída: A++; Roční spotřeba energie: 236 kWh/rok; Rozměry: 598 x 636 x 848mm; Hmotnost: 48,0 kg; Hlučnost: 65 dB; Chladivo: R 134a; Množství náplně k sušení: 8 kg; Snadno čistitelný filtr; Kapacita nádržky na kondenzovanou vodu: 5; Displej: LED; Způsob ovládání: otočný regulátor tlačítka; Odložení startu až: 24 h; Ukazatel času zbývajícího do konce programu; Vizuální a akustický indikátor konce programu; Dětská pojistka; Barva: bílá
Materiál bubnu: nerezová ocel
INSTALACE:
el. zásuvka 230V

122 chladicí sklad

Pozice 3- chladicí skříň

Viz pozice 1 v m. č. 115

124 mrazicí sklad

Pozice 3 - mrazicí truhla

Truhlicová mraznička – Spotřeba **339.5 kWh/rok** – Příkon 1 A / 120- Rozměry (v x š x h) 920 x 1000 x 710 mm – Objem brutto 299 l – Užitiný objem 284 l – Množství ke zmrazení 22 kg/24 h – Sklad. doba při poruše 54 h – Pracovní **teplota okolí SN (+10 až +32 °C) -T (+18 až +43 °C) -Teplotní rozsah -14 °C až -26°C** – Chladivo R600a – Zámek – Hmotnost 49 kg – Výklopné víko
• Hlučnost: 39 dB • Povrchová úprava: bílá • Nerezové stavitelné nožičky • Systém chlazení: statický • Způsob odmrazování: ruční • Typ ovládání: mechanické ovládání • Ukazatel teploty mrazicí části: vnější analogový • Vnitřní osvětlení mrazicí části: žárovka • Koše standardně: 2 • Maximální počet košů: 3

Pozice 4 – mrazicí skříň

Komerční mraznička pro gastronomii a obchod – Spotřeba **438 kWh/rok** – Příkon 2A / 200 W – Rozměry (v x š x h) 1730 x 750 x 760 mm – Objem brutto 513 l – Užitiný objem 472 l – Množství ke zmrazení 30kg/24 h – Sklad. doba při poruše 30 h – Pracovní **teplota okolí SN (+10 až +32 °C) -T (+18 až +43 °C) -Teplotní rozsah -14°C až -28°C** – Chladivo R600a – Hmotnost 94 kg – digitální ukazatel teploty – bez zámku
• Hlučnost: 43 dB • Počet kompresorů: 1 • Počet chladicích okruhů: 1 • Povrchová úprava: bílá • Systém chlazení: statický • Způsob odmrazování: ruční • Typ ovládání: elektronické • Kontrolka činnosti chladicí části: ano • Kontrolka poruchy: optická a zvuková • Počet policí: 7 • Počet zásuvek: 14 • Nosnost **polic 60kg**

113 denní místnost

Pozice 1 – kuchyňská linka spodní a vrchní skříňky, dvířka plná, pracovní deska, jednoduchý a baterie, Korpusy- laminovaná dřevotřísková DTDL, pracovní deska postformingová, dveře 18mm dekor podle výběru, úchytky podle výběru

přízemí

132 chodba – příjem surovin

Pozice 1- můstková příjmová váha

Viz pozice 1 v m. č. 114a

Pozice 1b – vážní indikátor

Viz pozice 1b v m. č. 114a

133 odpadky-manipulace+mytí nádob

Pozice 1- samonavíjecí buben

Viz pozice 4 v m. č. 117

Pozice 2 – 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, vyjímatelný rošt po cca 500mm

Pozice 3a – stojánková baterie profi

Viz pozice 20a v m. č. 114

Pozice 4- nerez umývadlo

Viz pozice 20a v m. č. 114

131 chlazení odpadků

Pozice 1 – chladicí komora na odpad

Celonerezová chladicí komora na odpad, dvě nádoby. Ventilované chlazení, vestavěný agregát, automatické odtávání a odpařování kondenzátu, digitální termostat, horní víka pro vhazování odpadu, antibakteriální nerezová úprava vnitřního prostoru, provozní teplota +6 až + 8°C, chladivo R290

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 chromniklová 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 atesty pro použití ke styku s potravinami.

Síla použitého materiálu desky min. 1,5 mm. Deska musí být plně zavařena a vybroušena a bez nebo s límcem-límcí i po straně a ze zadní strany jsou límce plně uzavřené. Desky budou opatřeny povrchovou úpravou broušenou se zrnem o hodnotě 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 rádiusovými 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 (nepřipustné 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 jácklový 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 svařením 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. Nohy regálů jáckl 30/30 mm o tloušťce 1,5 mm. Pevné a přestavitelné

Ing. Milena Rotreklová
Otvovická 290/4, 165 00 Praha 6
tel.: 602 664 462, 233 920 161
mail: rotreklova@berot.cz

regály budou opatřeny stavitelnými nosnými umělohmotnými nožičkami s možností výškového nastavení v rozsahu 25 mm. Nosnost police mi. 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 připojovacího 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 připojovacího potrubí nutno specifikovat podle zadání VZT

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

Vypracovala: Milena Rotreklová

XI/2019