

# TeS, spol. s r.o. Chotěboř

TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ - PROJEKCE, DODÁVKA A  
SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Zednická 558, 583 01 Chotěboř



Specifikace gastronomického vybavení

AKCE : Praha - MŠ Mydlinky

Datum : 25.03.2020

Držitel certifikátů ČSN EN ISO 9001 a ČSN EN ISO 14001

poz.	Předmět - název	Rozměry	Napětí	Ks
<b>1.NP</b>				
<b>A Příjem zboží</b>				
A1	Váha místková s LCD displejem, váživost: až 150 kg (dílek 50 g), rozměr vážné plochy: 460 x 570 mm, provedení: vážná plocha – nerez, konstrukce – ocel, krytí proti vodě a prachu: IP-54, certifikace: pro obchodní vážení - ES ověření, displej: LCD, napájení: AC 230V přes adaptér, alternativní napájení: vestavěný akumulátor, komunikace: RS-232, hmotnost váhy: cca 15 kg	460x675x755	0,3kW/230V	1
A2	Plošinový vozík, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, nosnost vozíku min. 100 kg, madlo na kratší straně, pojízdné provedení - 4x kolečko, každé o průměr 100 mm z toho 2x s brzdou, nerezové provedení	500x700x850		1
<b>B Skladování odpadků</b>				
B1	Chladicí komora na odpad, ventilované chlazení, automatické odtávání, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat, horní víko pro vhazování odpadu, boční dveře pro nádobu na odpad, antibakteriální nerezová úprava vnitřního prostoru, vnější nerez opláštění	990x850x1115	0,65kW/230V	1
<b>C Chlazené potraviny</b>				
C1	Profesionální chladnička, plné dveře, <b>celonerezové provedení - vně i uvnitř nerezová ocel AISI 304</b> , objem 700lt, ventilované cirkulační chlazení, automatické odtávání, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat, integrovaný zámek, samozavírací dveře 90°, vnitřní zaoblené rohy, izolace 60mm, vysoká účinnost chlazení i při okolní teplotě +43°C nastavitelné nerezové nožky, nahraditelné magnetické pryžové těsnění, vnitřní prostor přizpůsoben rozměrům GN 2/1, 3ks nastavitelných roštových polic, pravé otevírání dveří - panty vlevo	710x800x2030	0,27kW/230V	2
C2	Pultová mraznička, nerezové víko, opláštění silver, 1x plné víko, čistý objem 464 lt, funkce SUPER mrazení, pro profesionální provoz, teplotní rozsah -18°C až -24°C, osvětlení, integrovaný zámek víka, dělicí přepážka	1560x695x850	0,47kW/230V	1
C3	Chladnička, <b>2x dveře - 2 oddělené prostory s možností nastavení rozdílných teplot</b> , celonerezové provedení - vně i uvnitř nerezová ocel AISI 304, hrubý objem 770lt, ventilované cirkulační chlazení, automatické odtávání, automatické odpařování kondenzátu, chladivo R 404a, digitální termostat, integrovaný zámek dveří, samozavírací dveře 90°, vnitřní zaoblené rohy, izolace 60 mm, vysoká účinnost chlazení i při okolní teplotě +43°C nastavitelné nerezové nožky, nahraditelné magnetické pryžové těsnění, vnitřní prostor přizpůsoben rozměrům GN 2/1, nastavitelné roštové police 4ks, pravé otevírání dveří - panty vlevo	710x800x2030	1,03kW/230V	1
<b>D Suchý sklad</b>				
D1	Skladový regál, 4x plná police, barevné provedení polic - bílý komaxit, barevné provedení stojen - bílý komaxit, regál montovaný, všechny police přestavitelné, nosnost každé police při plošném zatížení min. 150kg	1150x600x2000 DOMÉREK		5
<b>E Úklidová komora</b>				
E1	Skladový regál, 4x plná police, barevné provedení polic - bílý komaxit, barevné provedení stojen - bílý komaxit, regál montovaný, všechny police přestavitelné, nosnost každé police při plošném zatížení min. 150kg	1000x300x2000 DOMÉREK		1
E2	Keramická výlevka - <b>dodávka stavby</b>			1
<b>F Sklad zeleniny</b>				
F1	Skladový regál s plnými policemi, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, celonerezové provedení, tuhá pevná svařovaná konstrukce	950x600x1800		1
F2	Dřevěný rošt na brambory a kořenovou zeleninu, včetně dřevěných roštu na zdi	1000x600x70		1
<b>G Hrubá příprava zeleniny</b>				
G1	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládáním, součástí umyvadla sifone a vodovodní baterie, součást umyvadla zvýšený zadní lem - odnímatelný	400x400x230		1
G2	Škrabka brambor a kořenové zeleniny, <b>nerezové provedení</b> , objem jedné náplně min. 12 kg	700x850x700	0,7kW/400V	1
G3	Lapač škrobu a šlupek, celonerezové provedení, kompatibilní se škrabkou na brambory na poz. G2	320x320x320		1
G4	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou, určena k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového výjimatelného roštu, vývod pro připojení do kanalizace, celonerezové provedení	350x350x110		1
G5	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřezem o rozměru 700x500x375mm vpravo, kapotáž dřezu z čela a obou boků, prolamovaná pracovní deska, zadní a levý lem, nerezové provedení	1300x700x850 DOMÉREK		1
G6	Nátěnná vodovodní baterie - <b>dodávka stavby</b>			1
G7	Profesionální chladnička, plné dveře, <b>celonerezové provedení - vně i uvnitř nerezová ocel AISI 304</b> , objem 700lt, ventilované cirkulační chlazení, automatické odtávání, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat, integrovaný zámek, samozavírací dveře 90°, vnitřní zaoblené rohy, izolace 60mm, vysoká účinnost chlazení i při okolní teplotě +43°C nastavitelné nerezové nožky, nahraditelné magnetické pryžové těsnění, vnitřní prostor přizpůsoben rozměrům GN 2/1, 3ks nastavitelných roštových polic	710x800x2030	0,27kW/230V	1

<b>H Čistá příprava zeleniny a studené kuchyně</b>				
H1	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřezem o rozměru 400x400x250mm, dřez umístěn vpravo, 1x plná police, 1x otvor pro stojánkovou baterii, zadní a levý lem, nerezové provedení, kapotáž dřezu z čela a obou boků	1200x700x850		1
H2	Stojánková vodovodní baterie, pákové ovládání			1
H3	<b>Vypuštěno</b>			1
H4	Pracovní stůl, 2x plná police, zadní lem, nerezové provedení, výřez stolu kvůli stavebnímu sloupu	1950x700x850 DOMĚREK		1
H5	Krouhač zeleniny, umožňující plátkování, vlnkování, strouhání, nudličkování, kostičkování a hranolkování, jednorychlostní - 500 otáček / 1 min, jednofázový, výkon cca 80 kg / 1 hod., kapacita 20 - 80 porcí, indukční motor, určen pro profesionální využití, nerezová hřídel, magnetický bezpečnostní systém přerušující chod při otevření víka nebo při zvednutí páky, automatický restart, <b>2 násypné otvory - 1x kruhový o průměru 58mm, 1x otvor ve tvaru "D" - plocha 104cm2</b>	345x304x745	0,50kW/230V	1
H6	Sada 6 disků ke krouhači, sada obsahuje : 1x plátkovač 2mm, 1x plátkovač 4mm, 1x strouhač 1,5mm, 1x nudličkovač 4x4mm, kostičkovač 10x10x10 mm ( 2 disky - kostičkovač a mřížka)			1
H7	Nářezový stroj, <b>šnekový převod</b> , šikmé uložení stolu, průměr nože 250 mm, speciální antiadhezní úprava nože, tlakový odlitek z hliníkové slitiny rozměr stolu 210x170mm, nerezový nůž o tvrdosti 58-59 HRC, integrované brusné zařízení, speciální antiadhezní úprava nože, motor s ventilátorem a pojistkou proti přehřátí	425x525x380	0,2kW/230V	1
H8	Univerzální kuchyňský robot, objem nádoby 8 lt, digitální časovač, možnost použití přípojných strojků na mletí masa nebo na krouhání zeleniny, 3 volitelné rychlosti otáček, planetové uložení nástavců, bezpečnostní mikrosplínače, total stop, odnímatelná nerezová nádoba, součástí robota 1x šlehačí metla, 1x hnětací hák, 1x míchač, polykarbonátový kryt pracovního prostoru	300x400x580	0,2kW/230V	1
H9	Deska pracovní (krájecí) kvalitní PE 500 vakuově lisovaný - červená barva	600x400x30		1
H10	Skříňka otevřená s policí, stavitelná prostřední police, nerezové provedení	1050x350x600		2
<b>I Příprava těsta</b>				
I1	Pracovní stůl, 1x plná police, pod pracovní deskou umístěna 3x výsuvná zásuvka vedle sebe, zadní lem, dřevěná (buková) pracovní deska, nerezové podnoží	2300x700x850		1
I2	Nástěnná skříňka, otevřená - opláštěné oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x plná police, celonerezové provedení	1000x350x600		1
I3	Univerzální kuchyňský robot, objem kotlíku: 60 lt, vč. nástavců na míchání, hnětání a šlehání, 3 volitelné rychlosti otáček - 72, 146, 290 otáček / 1 minuta rameno planety, planetové uložení nástavců pro dokonalé promíslení nádoby bez její rotace, mechanické ovládání, <b>automaticky zdvih nádoby - posun kotlíku nahoru a dolu je z důvodu bezpečnosti, rychlosti a námahy zajišťován elektrickou převodovkou - obsluha nemusí točit kolem !!! , drátěná ochrana kotlíku mechanickým spínačem, váha min. 330 kg - snižuje otřesy a hluknost při chodu přístroje při plné zátěži, z čela robota náboj pro připojení přípojných strojků na mletí masa, krouhání zeleniny a mletí máku</b>	570x1070x1150	2,8kW/400V	1
I4	<b>Vypuštěno</b>			
<b>J Příprava masa a vytloukání vajec</b>				
J1	Nerezová kombinovaná výlevka, rozměr výlevky 400x400x200mm, rozměr umyvadla 440x280x140mm	500x600x850		1
J2	Stojánková vodovodní baterie, hygienické pákové loketní ovládání "CLINIC"			1
J3	Chlazený stůl dvousekcový, každá sekce vybavena dvěma výsuvnými zásuvkami - celkem 4x zásuvka, objem 274 litrů, nerezové provedení, vnitřní prostor uzpůsoben pro GN 1/1, ventilované chlazení, pracovní teplota -2 °C až +8 °C při okolní teplotě 43 °C, digitální displej pro elektronické řízení teploty a odmrazování, stupeň ochrany IPX5, výškově stavitelné nožičky	1350x700x850	0,2kW/230V	1
J4	Nástěnná skříňka, otevřená - opláštěné oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x plná police, celonerezové provedení	1350x350x600		2
J5	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 600x500x300mm, dřez umístěn vlevo, 1x plná police, prolomená pracovní deska, kapotáž dřezu z čela a obou boků, zadní lem, nerezové provedení	1350x700x850 DOMĚREK		1
J6	Nástěnná vodovodní baterie - <b>dodávka stavby</b>			1
J7	Deska pracovní (krájecí) kvalitní PE 500 vakuově lisovaný - červená barva	600x400x30		1
J8	Přídavný mlýnek na maso, příslušenství univerzálního kuchyňského robota - viz poz. I3, průměr matrice 98mm, dvojité složení, nerezové provedení tělesa přístřece, součástí mlynku příslušenství tj. 1x háček, 1x křížový nůž, 1x stěrací nůž, 1x průtlačná deska 3mm, 1x průtlačná deska 4,5mm, 1x průtlačná deska 8mm, 1x průtlačná deska 12mm, 1x průtlačná deska na guláš, 1x průtlačná deska na dršťky, 1x kroužek, 1x tlačítko	350x250x300		1
J9	Příslušenství k univerzálnímu kuchyňskému robotu - příslušenství obsahuje : 1x kotlík o objemu 30 lt, 1x míchač do kotlíku 30 lt, 1x šlehačí metla do kotlíku 30 lt, 1x hnětací hák do kotlíku 30 lt, 1x redukční nosič			1
<b>K Varna</b>				
K1	Konvektomat elektrický, <b>bojlerový generátor páry (!!!)</b> , kapacita 10x GN 1/1 + 1 zásuv, digitální ovládání nastavení teploty a času, volba z režimů : horký vzduch 30 až 300°C, pára 30 až 130°C, regenerace pokrmů, nízkoteplotní vaření/pečení, pečení přes noc, delta T pečení, <b>6-bodová teplotní sonda, 8" dotykový displej</b> s rychlou odezvou bez mechanických prvků nebo tlačítek, možnost přizpůsobení vzhledu menu (profilu) integrovaná sprcha, <b>trojité zasklení dveří</b> pro snížení spotřeby a jako bezpečnostní prvek proti popálení obsluhy, síla ekologické izolace 50 mm, systém rychlého chlazení, manuální vlhčení, řízení vlhkosti, programování 1000 programů s 20 kroky, servisní a diagnostický systém, automatické mytí - výběr z mycích programů podle stupně znečištění, mytí bez použití tekutých přípravků!!! - <b>požadavek bezpečnosti práce,</b>	933x821x1046	18,6kW/400V	1
K2	Podstavec pod konvektomat, celonerezové provedení, ve spodním prostoru podstavce volný prostor pro umístění Holdomatu, ve druhé části podstavce vsuný na GN 1/1	dle konvektomatu		1

K3	Holding, skříň - udržovací a ohřevný holdomat, kapacita 5x GN1/1 (variabilní uspořádání), vaření pomocí 3 režimů: manuální / přednastavené programy / vlastní varoteka, ovládání prostřednictvím 5" dotykového displeje, intuitivní varné procesy rozděleny do 6 skupin, jednotlivé varné procesy označeny piktogramy s odkazem na typ úpravy suroviny, nápověda k jednotlivým varným procesům obsahující popis postupu a vhodného příslušenství, možnost uložení vlastního programu včetně pojmenování, manuální režim s řízením času vsunu, šetrné vytápění pomocí odporového topného drátu, ventilátor chlazení elektroniky, dvířka s regulací vlhkosti 100 % / 50 % / 0 %, vstup USB pro aktualizaci SW, 4x madlo pro lepší manipulaci, vnitřní zaoblená komora ve standardu H3, vnitřní a vnější plášť: nerez CrNi 18/10, jemný brus, indikace otevřených dveří, signalizace přehřátí komory, zadní doraz pro zabezpečení proudění vzduchu	410x660x448	1,06kW/230V	1
K4	Gastronádoba ke konvektomatu, gastronádoba nerezová 1/1, hloubka 40mm, děrované dno			6
K5	Gastronádoba ke konvektomatu, gastronádoba nerezová 1/1, hloubka 100mm, děrované dno			6
K6	Gastronádoba ke konvektomatu, gastronádoba smaltovaná 1/1, hloubka 65mm, plné dno			10
K7	Gastronádoba ke konvektomatu, rošt 1/1, nerezový			3
K8	Gastronádoba ke konvektomatu, gastronádoba nerezová 1/1, hloubka 100mm, plné dno			8
K9	Gastronádoba ke konvektomatu, gastronádoba nerezová 1/1, hloubka 200mm, plné dno			4
K9	Pracovní stůl se vsuný na 7x GN 1/1, zadní lem, nerezové provedení	600x1000x900		1
K10	<b>Elektrická multifunkční pánev, objem pánve 2x40 lt</b> , kapacita 2x GN 1/1, rozměr dna 2x 375x580 mm, hloubka vany 220mm, užžitná plocha 2x 22 dm <sup>2</sup> , pánev umožňuje vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). <b>Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C, Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10" obrazovka s HD rozlišením</b> a intuitivním ovládáním, možnost uložení vlastních programů, paměť pro min. <b>350 programů o 20 krocích</b> , zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné senzorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, <b>krytí displeje IPX5</b> , Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, Speciální vakuové lisované, sendvičové dno o síle 31 mm, dvojité robustní izolované <b>víko s motorickým zdvihem</b> , bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu, <b>odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka, topný systém SUPER BLOCK JPX 17</b> , roznášecí hliníkový blok s celoplošnými topnými tělesy z nerez materiálu, automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dcl, <b>vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí</b> , bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění. Osa sklápění umožňuje vyklápění vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli, <b>vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny</b> , integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem, <b>automatický zdvih košů se samostatným pohonem – možnost použití pánve i se zavřeným víkem včetně ramene s koši</b> , automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů, integrovaná zásuvka 230 V / 16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navijemím a kovovou hlavici, regulátor tlaku vody v základní výbavě. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů, <b>servisní přístup z přední části stroje, jednoduše výsuvný panel el. výstroje v pravé noze, umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer</b> , centrální připojení vody, odpadu a elektřiny na stěnu i do podlahy,, Certifikační značka CE, TUV-SUD	1546x850x1030	23kW/400V	1
K11	Příslušenství k multifunkční pánvi - rameno pro zvedání a spouštění košů			2
K12	Příslušenství k multifunkční pánvi - varný koš			2
K13	Příslušenství k multifunkční pánvi - fritovací koš			2
K14	Příslušenství k multifunkční pánvi - velká špachtle bez držadla			1
K15	Příslušenství k multifunkční pánvi - rošt na dno pánve			2
K16	Příslušenství k multifunkční pánvi - síto			1
K17	Příslušenství k multifunkční pánvi - čistící houba SCOTCHBRICK na pánev			2
K18	Příslušenství k multifunkční pánvi - elektro-bateriový zdvižný vozík, určen pro snadnou manipulaci při vyprazdňování multifunkční pánve, regulace výšky zdvihu 400-750 mm, kapacita GN 1/1, nosnost až 40 kg	780x600x990		1
K19	Pracovní stůl, 1x plná police, zadní lem, nerezové provedení	450x850x900		1
K20	Plynový sporák, 4x litinový hořák - 2x hořák o výkonu 3,5kW a 2x hořák o výkonu 7kW, věčný plamínek pro zapalování, odnímatelné odkapové vaničky pod hořáky se zaoblenými hranami, ventilový kohout s bezpečnostním termočlánekem a pilotním světlem, pracovní deska a přední desky z nerezové oceli AISI304, podstavec pod sporák uzavřený - opláštěné oba boky + opláštěná záda, 1x plná police - dno, z čela podstavec otevřený, stejný design jako technologie na poz. K21 a poz. K22	800x700x900	Plyn 21kW	1
K21	Neutrální modul, pracovní plocha prolisovaná se zaoblenými hranami, nerezové provedení, stejný design jako technologie na poz. K20 a poz. K22	400x700x900		1
K22	Elektrický varný kotel, nepřímý ohřev - dvouplášťový s duplikátorem nízkotlaká pára 0,5 bar, objem kotle 50 lt, dno nádrže vyrobeno s oceli AISI 316, automatické dopouštění duplikátoru, vyvážené sklápěcí víko, bezpečnostní přetlakový ventil, opláštěná topná tělesa ovládaná termostatem, autoamtické dopouštění vody do duplikátoru, vypouštěcí kohout, stejný design jako technologie na poz. K20 a poz. K21	800x700x900	9kW/400V	1
K23	Podlahová vpust', s protizápachovou uzávěrou, určena k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového výjimatelného roštu, vývod pro připojení do kanalizace, celonerezové provedení	800x450		1
K24	Pracovní stůl, 2x plná police, bez zadního lemu, pojízdný - 4x kolečka, každé o pr. 100 mm, z toho 2x opatřené aretační brzdou, nerezové provedení	1550x550x900		1
K25	Nástěnná digestoř s jednou řadou tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem, osvětlení	1600x850x450	230V	1
K26	Závěsná digestoř, 1x řada tukových filtrů, celonerezové provedení, provedení filtrů lamelové, odvodní žlábek na kondenzát opatřený výpustným ventilem, osvětlení	1150x1350x450		1
K27	Nástěnná digestoř s jednou řadou tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem, osvětlení	2200x850x450	230V	1
<b>L Porcování jídel</b>				
L1	Pracovní stůl, pod pracovní deskou 2x výsuvná zásuvka, zásuvka umístěná vlevo, 1x plná police, zadní lem, pravý lem, levý lem, nerezové provedení	1450x700x900 DOMÉREK		1
L2	Nástěnná skříňka, otevřená - opláštěné oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x plná police, celonerezové provedení	1450x350x600 DOMÉREK		1

L3	Pracovní stůl, 1x plná police, nerezové provedení	850x450x900 DOMÉREK		1
<b>M Mytí provozního nádobí</b>				
M1	Mycí stůl, 2x vevařený lisovaný dřež, každý dřež o rozměru 500x500x300mm, prolomená pracovní deska, 1x otvor pro stojánkovou tlakovou sprchu, zvýšený zadní a levý lem, nerezové provedení	1200x700x850 DOMÉREK		1
M2	Sprcha s baterií ze stolu a s ramínkem, nerezová tlaková hadice, vyrovnávací pružina, tlaková sprcha s pákovým ovladačem	150x200x1100		1
M3	Myčka na černé nádobí, rozměr koše min. 650x500mm, vstupní výška min. 400 mm, výkon min. 10 / 30 / 35 košů / hod., spotřeba čerstvé vody/cyklus max. 4,4 lt, objem mycí vany min. 25 lt., mycí systém je tvořený reverzními mycími rameny umístěnými nahoře a dole, min. 4-násobný mycí filtrační systém, jednotlačítkové ovládání, automatický čistící program, integrované dávkovací čerpadlo pro mycí prostředek, integrované dávkovací čerpadlo pro oplachový prostředek	870x624/1070x835	7,1kW/400V	1
	Rozšíření výbavy myčky - možnost přepínání teplot pro mytí sklenic + příprava na dávkování prostředku na odpěňování			1
M4	Podstavec pod myčku na provozní nádobí, 1x plná police, nerezové provedení	dle myčky		1
M5	Skladový regál s plnými policemi, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, celonerezové provedení, tuhá pevná svařovaná konstrukce	1050x400x1800 DOMÉREK		1
M6	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládáním, součástí umyvadla sifone a vodovodní baterie, součástí umyvadla zvýšený zadní lem - odnímatelný	400x400x230		1
M7	Závěsná digestoř, 1x řada tukových filtrů, celonerezové provedení, provedení filtrů lamelové, odvodní žlábek na kondenzát opatřený výpustným ventilem, osvětlení	1050x950x450	230V	1
<b>N Pinění jídonosičů</b>				
N1	Pracovní stůl, 1x plná police, bez zadního lemu, pojízdný - 4x kolečka, každé o pr. 100 mm, z toho 2x opatřené aretační brzdou, nerezové provedení	1350x700x850 DOMÉREK		1
N2	Nástěnná skříňka, otevřená - opláštěné oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x plná police, celonerezové provedení	1350x350x600		1
<b>O Mytí a skladování termoobalů jídonosičů</b>				
O1	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřežem o rozměru 700x500x375mm, prolomená pracovní deska, 1x otvor pro stojánkovou tlakovou sprchu, zadní, levý a pravý lem, kapotáž dřezu z čela a obou boků, nerezové provedení	1100x700x850 DOMÉREK		1
O2	Sprcha s baterií ze stolu, baterie páková, sprcha vč. napouštěcího ramínka, nerezová tlaková hadice, vyrovnávací pružina, tlaková sprcha s pákovým ovladačem	150x200x1100		1
<b>P Příprava na výdej</b>				
P1	Pracovní stůl, opláštěné oba boky + opláštěná záda, z čela stůl přístupný formou křídlových dvířek, 1x plná police - dno, ve vnitřním prostoru druhá police, pravý přesah desky cca 620mm, zadní a pravý lem, nerezové provedení	1750x650x900 DOMÉREK		1
P2	Vypuštěno			
P3	Profesionální chladnička, objem 130 lt, bílá, 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C	600x600x845	0,15kW/230V	1
P4	Nástěnná skříňka, opláštěné oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x plná police, celonerezové provedení, z čela přístupní formou křídlových dveří	1750x350x600 DOMÉREK		1
P5	Keramické umyvadlo vč. vodovodní baterie - <b>dobavka stavby</b>			1
<b>Q Výdej jídel</b>				
Q1	Vyhřívavá výdejní lázeň, dělená, pojízdná, kapacita 2x GN 1/1-200, nerezové provedení, 4x kolečka o pr. 100 mm z toho 2x bržděná, každá vana disponuje samostatným topným tělesem, samostatným termostatem pro regulaci teploty až do +90°C a samostatným vypouštěcím ventilem, 1x plná police, ovládání na delší straně	790x705x850	1,4kW/230V	1
Q2	Pojízdný talířový zásobník, jednotubusový, provedení zásobníku s elektrickým ohřevem, kapacita 1x 60 talířů, max. průměr vloženého talíře 320mm, nerezové provedení, zásobník disponuje topným tělesem a termostatem pro regulaci teploty až do +90°C, 4x kolečka pr 100 mm, z toho 2x s aretační brzdou	510x490x900	0,66kW/230V	1
Q3	Gastronádoba do výdejní lázně, gastronádoba nerezová 1/2, hloubka 200mm, plné dno, nádoba opatřena výsuvnými uši			6
Q4	Víko na gastronádobu GN 1/2, nerezová s otvory pro výsuvné uši a naběračku			3
Q5	Víko na gastronádobu GN 1/2, nerezová s otvory pro výsuvné uši			3
Q6	Gastronádoba do výdejní lázně, gastronádoba nerezová 1/3, hloubka 200mm, plné dno, nádoba opatřena výsuvnými uši			3
Q7	Víko na gastronádobu GN 1/3, nerezová s otvory pro uši a naběračku			3
<b>R Výdej nápojů</b>				
R1	Pracovní stůl, skříňový - opláštěné oba boky + opláštěná záda, vespod 1x plná police - dno, ve vnitřním prostoru druhá police, z čela stůl uzavřen formou křídlových dvířek, zadní lem, nerezové provedení	1000x650x850		1
R2	Termovárnice, vyhřívavá, regulace ohřevu PTC, celonerezové provedení, provedení várnice s výpustí, objem 10 lt, plastový kohout pákový,		0,5kW/230V	1
<b>S Mytí stolního nádobí</b>				
S1	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřež o rozměru 450x450x250mm, 1x otvor pro tlakovou sprchu, částečná 1x plná police + částečná kapotáž dřezu z čela, vpravo pod stolem prostor pro myčku nádobí, prolamovaná pracovní deska, zadní, pravý, levý lem, nerezové provedení	1750x700x900 DOMÉREK		1
S2	Sprcha s baterií ze stolu, baterie páková, sprcha vč. napouštěcího ramínka, nerezová tlaková hadice, vyrovnávací pružina, tlaková sprcha s pákovým ovladačem	150x200x1100		1
S3	Automatický změkčovač vody, objemově řízená regenerace s možností přepnutí regenerace ně časově řízené, elektronické ovládání, v případě objemového nastavení možnost v rozsahu 0 99m3, objem pryskyřice 10 lt., možnost kontinuálního provozu tzn. při regeneraci zajištěna dobavka vody	320x662x635	230V	1

S4	Podstolová myčka skla a nádobí, dvouplášťová, koš 500x500, výška vstupního otvoru 380mm umožňující zakládání podnosů velikosti GN 1/1, 3x mycí cyklus - 90, 120 nebo 180 vteřin, <b>spotřeba vody 2,4 lt, myčka vč. funkce THERMOSTOP zajišťující správnou teplotu vody</b> , objem mycí vany 20 lt s topným tělesem o výkonu min. 2,8 kW, objem bojleru min. 7 lt a s topným tělesem min. 5,6kW, mycí čepadlo o výkonu min. 0,6kW, integrovaný dávkovač mycího prostředku, integrovaný dávkovač oplachového prostředku, filtr mycí vany v nerezovém provedení, možnost nastavení napájení - 230V nebo 400V, součástí myčky 1x koš základní 500x500mm, 1x koš na talíře 500x500mm, 2x košíček na příbory	600x600x830	6,2kW/400V	1
S5	Vozík na sběr špinavého nádobí, 3x police, světlost mezi policemi 230 mm, každá police prolisovaná, nosnost jedné police při plošném zatížení 50 Kg - celková nosnost vozíku 150 kg, nerezové provedení, 4x otočná kolečka o pr. 125 mm, dvě z koleček opatřena aretační brdou	830x550x850		1
S6	Nástěnná skříňka, opláštěné oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x plná police, celonerezové provedení, z čela přístupní formou křídlových dveří	800x350x600		1
<b>T Příprava na výdej II</b>				
T1	Pracovní stůl, opláštěné oba boky + opláštěná záda, z čela stůl přístupný formou křídlových dveří, 1x plná police - dno, ve vnitřním prostoru druhá police, pravý přesah desky cca 620mm, zadní a pravý lem, nerezové provedení	1750x650x900 DOMÉREK		1
T2	Profesionální chladnička, objem 130 lt, bílá, 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C	600x600x845	0,15kW/230V	1
T3	Nástěnná skříňka, opláštěné oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x plná police, celonerezové provedení, z čela přístupní formou posuvných dveří	1750x350x600		1
<b>U Výdej jídel II</b>				
U1	Vyhříváná výdejní lázeň, dělená, pojízdná, kapacita 2x GN 1/1-200, nerezové provedení, 4x kolečka o pr. 100 mm z toho 2x brzděná, každá vana disponuje samostatným topným tělesem, samostatným termostatem pro regulaci teploty až do +90°C a samostatným vypouštěcím ventilem, 1x plná police, ovládání na delší straně	790x705x850	1,4kW/230V	1
U2	Pojízdný talířový zásobník, jednotubusový, provedení zásobníku s elektrickým ohřevem, kapacita 1x 60 talířů, max. průměr vloženého talíře 320mm, nerezové provedení, zásobník disponuje topným tělesem a termostatem pro regulaci teploty až do +90°C, 4x kolečka pr 100 mm, z toho 2x s aretační brzdou	510x490x900	0,66kW/230V	1
U3	Gastronádoba do výdejní lázně, gastronádoba nerezová 1/2, hloubka 200mm, plné dno, nádoba opatřena výsuvnými uši			6
U4	Víko na gastronádobu GN 1/2, nerezová s otvory pro výsuvné uši a naběračku			3
U5	Víko na gastronádobu GN 1/2, nerezová s otvory pro výsuvné uši			3
U6	Gastronádoba do výdejní lázně, gastronádoba nerezová 1/3, hloubka 200mm, plné dno, nádoba opatřena výsuvnými uši			3
U7	Víko na gastronádobu GN 1/3, nerezová s otvory pro uši a naběračku			3
<b>V Výdej nápojů II</b>				
V1	Pracovní stůl, skříňový - opláštěné oba boky + opláštěná záda, vespod 1x plná police - dno, ve vnitřním prostoru druhá police, z čela stůl uzavřen formou křídlových dveří, zadní lem, nerezové provedení	1000x650x850		1
V2	Termovárnice, vyhříváná, regulace ohřevu PTC, celonerezové provedení, provedení várnice s výpustí, objem 10 lt, plastový kohout pákový,		0,5kW/230V	1
<b>W Mytí stolního nádobí II</b>				
W1	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaným dřeze o rozměru 450x450x250mm, dřež umístěn vlevo, 1x otvor pro tlakovou sprchu, prolamovaná pracovní deska, kapotáž dřeze z čela a obou boků, 1x plná police, zadní lem, nerezové provedení	1200x650x900		1
W2	Sprcha s baterií ze stolu, baterie páková, sprcha vč. napouštěcího ramínka, nerezová tlaková hadice, vyrovnávací pružina, tlaková sprcha s pákovým ovladačem	150x200x1100		1
W3	Automatický změkčovač vody, objemově řízená regenerace s možností přepnutí regenerace ně časově řízené, elektronické ovládání, v případě objemového nastavení možnost v rozsahu 0 99m3, objem pryskyřice 10 lt., možnost kontinuálního provozu tzn. při regeneraci zajištěna dodávka vody	320x662x635	230V	1
W4	Podstolová myčka skla a nádobí, dvouplášťová, koš 500x500, výška vstupního otvoru 380mm umožňující zakládání podnosů velikosti GN 1/1, 3x mycí cyklus - 90, 120 nebo 180 vteřin, <b>spotřeba vody 2,4 lt, myčka vč. funkce THERMOSTOP zajišťující správnou teplotu vody</b> , objem mycí vany 20 lt s topným tělesem o výkonu min. 2,8 kW, objem bojleru min. 7 lt a s topným tělesem min. 5,6kW, mycí čepadlo o výkonu min. 0,6kW, integrovaný dávkovač mycího prostředku, integrovaný dávkovač oplachového prostředku, filtr mycí vany v nerezovém provedení, možnost nastavení napájení - 230V nebo 400V, součástí myčky 1x koš základní 500x500mm, 1x koš na talíře 500x500mm, 2x košíček na příbory	600x600x830	6,2kW/400V	1
W5	Podstavec pod myčku bílého nádobí, 1x plná police, celonerezové provedení,	dle myčky		1
W6	Pracovní stůl, 1x roštová police, prolamovaná pracovní deska, zadní a levý lem, nerezové provedení, zadní přesah desky 80 mm	950x650x900		1
W7	Skladový regál s plnými policemi, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, celonerezové provedení, tuhá pevná svařovaná konstrukce	1400x300x1800		1
W8	Skladový regál s plnými policemi, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, celonerezové provedení, tuhá pevná svařovaná konstrukce	1500x300x1800		1
W9	Vozík na sběr špinavého nádobí, 3x police, světlost mezi policemi 230 mm, každá police prolisovaná, nosnost jedné police při plošném zatížení 50 Kg - celková nosnost vozíku 150 kg, nerezové provedení, 4x otočná kolečka o pr. 125 mm, dvě z koleček opatřena aretační brdou	830x550x850		1
W10	Keramické umyvadlo, vč. vodovodní baterie - <b>dodávka stavby</b>			1
<b>2.NP</b>				
<b>X Příprava na výdej III</b>				
X1	Pracovní stůl, opláštěné oba boky + opláštěná záda, z čela stůl přístupný formou křídlových dveří, 1x plná police - dno, ve vnitřním prostoru druhá police, levý přesah desky cca 620mm, zadní a levý lem, nerezové provedení	1550x650x900		1
X2	Vypuštěno			1



X3	Profesionální chladnička, objem 130 lt, bílá, 1x plně dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C	600x600x845	0,15kW/230V	1
X4	Keramické umyvadlo vč. vodovodní baterie - <b>dodávka stavby</b>			1
X5	Nástěnná skříňka, opláštěné oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x plná police, celonerezové provedení, z čela přístupní formou posuvných dveří	1550x350x600		1
<b>Y Výdej jídel III</b>				
Y1	Vyhříváná výdejní lázeň, dělená, pojízdná, kapacita 2x GN 1/1-200, nerezové provedení, 4x kolečka o pr. 100 mm z toho 2x bržděná, každá vana disponuje samostatným topným tělesem, samostatným termostatem pro regulaci teploty až do +90°C a samostatným vypouštěcím ventilem, 1x plná police, ovládání na delší straně	790x705x850	1,4kW/230V	1
Y2	Pojízdný talířový zásobník, jednotubusový, provedení zásobníku s elektrickým ohřevem, kapacita 1x 60 talířů, max. průměr vloženého talíře 320mm, nerezové provedení, zásobník disponuje topným tělesem a termostatem pro regulaci teploty až do +90°C, 4x kolečka pr 100 mm, z toho 2x s aretační brzdou	510x490x900	0,66kW/230V	1
Y3	Gastronádoba do výdejní lázně, gastronádoba nerezová 1/2, hloubka 200mm, plné dno, nádoba opatřena výsuvnými uši			6
Y4	Víko na gastronádobu GN 1/2, nerezová s otvory pro výsuvné uši a naběračku			3
Y5	Víko na gastronádobu GN 1/2, nerezová s otvory pro výsuvné uši			3
Y6	Gastronádoba do výdejní lázně, gastronádoba nerezová 1/3, hloubka 200mm, plné dno, nádoba opatřena výsuvnými uši			3
Y7	Víko na gastronádobu GN 1/3, nerezová s otvory pro uši a naběračku			3
<b>Z Výdej nápojů III</b>				
Z1	Pracovní stůl, skříňový - opláštěné oba boky + opláštěná záda, vespod 1x plná police - dno, ve vnitřním prostoru druhá police, z čela stůl uzavřen formou křídlových dveří, zadní lem, nerezové provedení	1000x650x850		1
Z2	Termovárnice, vyhříváná, regulace ohřevu PTC, celonerezové provedení, provedení várnice s výpustí, objem 10 lt, plastový kohout pákový,		0,5kW/230V	1
<b>AA Mytí stolního nádobí III</b>				
AA1	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřevo o rozměru 450x450x250mm, dřevo umístěn vpravo, 1x otvor pro stojánkovou tlakovou sprchu, 1x plná police, kapotáž dřevo z čela a obou boků, prolamovaná pracovní deska, zadní a pravý lem, nerezové provedení	1100x700x900		1
AA2	Automatický změkčovač vody, objemově řízená regenerace s možností přepnutí regenerace ně časové řízené, elektronické ovládání, v případě objemového nastavení možnost v rozsahu 0 99m3, objem pryskyřice 10 lt., možnost kontinuálního provozu tzn. při regeneraci zajištěna dodávka vody	320x662x635	230V	1
AA3	Podstolová myčka skla a nádobí, dvouplášťová, koš 500x500, výška vstupního otvoru 380mm umožňující zakládání podnosů velikosti GN 1/1, 3x mycí cyklus - 90, 120 nebo 180 vteřin, <b>spotřeba vody 2,4 lt, myčka vč. funkce THERMOSTOP zajišťující správnou teplotu vody</b> , objem mycí vany 20 lt s topným tělesem o výkonu min. 2,8 kW, objem bojleru min. 7 lt a s topným tělesem min. 5,6kW, mycí čepadlo o výkonu min. 0,6kW, integrovaný dávkovač mycího prostředku, integrovaný dávkovač oplachového prostředku, filtr mycí vany v nerezovém provedení, možnost nastavení napájení - 230V nebo 400V, součástí myčky 1x koš základní 500x500mm, 1x koš na talíře 500x500mm, 2x košíček na příbory	600x600x830	6,2kW/400V	1
AA4	Podstavec pod myčku bílého nádobí, 1x plná police, celonerezové provedení,	dle myčky		1
AA5	Pracovní stůl, 1x roštová police, prolamovaná pracovní deska, zadní a levý lem, nerezové provedení	600x700x900		1
AA6	Skladový regál s plnými policemi, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, celonerezové provedení, tuhá pevná svařovaná konstrukce	700x700x1800		1
AA7	Vozík na sběr špinavého nádobí, 3x police, světlost mezi policemi 230 mm, každá police prolisovaná, nosnost jedné police při plošném zatížení 50 Kg - celková nosnost vozíku 150 kg, nerezové provedení, 4x otočná kolečka o pr. 125 mm, dvě z koleček opatřena aretační brdou	830x550x850		1
AA8	Změkčovač vody pro myčku nádobí, konvektomat, kávovar, provedení <b>automatické s objemovým řízením</b> , teplota vody max. 43°C, kapacita zásobníku 10 kg, objem pryskyřice 5 lt	225x400x530	0,05kW/230V	1
<b>AB Příprava na výdej IV</b>				
AB1	Pracovní stůl, opláštěné oba boky + opláštěná záda, z čela stůl přístupný formou křídlových dveří, 1x plná police - dno, ve vnitřním prostoru druhá police, pravý přesah desky cca 620mm, zadní a pravý lem, nerezové provedení	1550x650x900		1
AB2	Vypuštěno			
AB3	Profesionální chladnička, objem 130 lt, bílá, 1x plně dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C	600x600x845	0,15kW/230V	1
AB4	Keramické umyvadlo vč. vodovodní baterie - <b>dodávka stavby</b>			1
AB5	Nástěnná skříňka, opláštěné oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x plná police, celonerezové provedení, z čela přístupní formou posuvných dveří	1550x350x600		1
<b>AC Výdej jídel IV</b>				
AC1	Vyhříváná výdejní lázeň, dělená, pojízdná, kapacita 2x GN 1/1-200, nerezové provedení, 4x kolečka o pr. 100 mm z toho 2x bržděná, každá vana disponuje samostatným topným tělesem, samostatným termostatem pro regulaci teploty až do +90°C a samostatným vypouštěcím ventilem, 1x plná police, ovládání na delší straně	790x705x850	1,4kW/230V	1
AC2	Pojízdný talířový zásobník, jednotubusový, provedení zásobníku s elektrickým ohřevem, kapacita 1x 60 talířů, max. průměr vloženého talíře 320mm, nerezové provedení, zásobník disponuje topným tělesem a termostatem pro regulaci teploty až do +90°C, 4x kolečka pr 100 mm, z toho 2x s aretační brzdou	510x490x900	0,66kW/230V	1
AC3	Gastronádoba do výdejní lázně, gastronádoba nerezová 1/2, hloubka 200mm, plné dno, nádoba opatřena výsuvnými uši			6
AC4	Víko na gastronádobu GN 1/2, nerezová s otvory pro výsuvné uši a naběračku			3
AC5	Víko na gastronádobu GN 1/2, nerezová s otvory pro výsuvné uši			3
AC6	Gastronádoba do výdejní lázně, gastronádoba nerezová 1/3, hloubka 200mm, plné dno, nádoba opatřena výsuvnými uši			3
AC7	Víko na gastronádobu GN 1/3, nerezová s otvory pro uši a naběračku			3
<b>AD Výdej nápojů IV</b>				

AD1	Pracovní stůl, skříňový - opláštěné oba boky + opláštěná záda, vespod 1x plná police - dno, ve vnitřním prostoru druhá police, z čela stůl uzavřen formou křídlových dvířek, zadní lem, nerezové provedení	1000x650x850		1
AD2	Termovárnice, vyhřívání, regulace ohřevu PTC, celonerezové provedení, provedení várnice s výpustí, objem 10 lt, plastový kohout pákový,		0,5kW/230V	1
<b>AE Mytí stolního nádobí IV</b>				
AE1	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřež o rozměru 450x450x250mm, dřež umístěn vpravo, 1x otvor pro stojánkovou tlakovou sprchu, 1x plná police, kapotáž dřezu z čela a obou boků, prolamovaná pracovní deska, zadní a pravý lem, nerezové provedení	1100x700x900		1
AE2	Automatický změkčovač vody, objemově řízená regenerace s možností přepnutí regenerace ně časově řízené, elektronické ovládání, v případě objemového nastavení možnost v rozsahu 0 99m3, objem pryskyřice 10 lt., možnost kontinuálního provozu tzn. při regeneraci zajištěna dodávka vody	320x662x635	230V	1
AE3	Podstolová myčka skla a nádobí, dvouplášťová, koš 500x500, výška vstupního otvoru 380mm umožňující zakládání podnosů velikosti GN 1/1, 3x mycí cyklus - 90, 120 nebo 180 vteřin, <b>spotřeba vody 2,4 lt, myčka vč. funkce THERMOSTOP zajišťující správnou teplotu vody</b> , objem mycí vany 20 lt s topným tělesem o výkonu min. 2,8 kW, objem bojleru min. 7 lt a s topným tělesem min. 5,6kW, mycí čepadlo o výkonu min. 0,6kW, integrovaný dávkovač mycího prostředku, integrovaný dávkovač oplachového prostředku, filtr mycí vany v nerezovém provedení, možnost nastavení napájení - 230V nebo 400V, součástí myčky 1x koš základní 500x500mm, 1x koš na talíře 500x500mm, 2x košíček na příbory	600x600x830	6,2kW/400V	1
AE4	Podstavec pod myčku bílého nádobí, 1x plná police, celonerezové provedení,	dle myčky		1
AE5	Pracovní stůl, 1x roštová police, prolamovaná pracovní deska, zadní a levý lem, nerezové provedení	600x700x900		1
AE6	Skladový regál s plnými policemi, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, celonerezové provedení, tuhá pevná svařovaná konstrukce	700x700x1800		1
AE7	Vozík na sběr špinavého nádobí, 3x police, světlost mezi policemi 230 mm, každá police prolisovaná, nosnost jedné police při plošném zatížení 50 Kg - celková nosnost vozíku 150 kg, nerezové provedení, 4x otočná kolečka o pr. 125 mm, dvě z koleček opatřena aretační brdou	830x550x850		1
AE8	Změkčovač vody pro myčku nádobí, konvektomat, kávovar, provedení <b>automatické s objemovým řízením</b> , teplota vody max. 43°C, kapacita zásobníku 10 kg, objem pryskyřice 5 lt	225x400x530	0,05kW/230V	1
<b>AF Úklidová komora</b>				
AF1	Skladový regál, 4x plná police, barevné provedení polic - bílý komaxit, barevné provedení stojen - bílý komaxit, regál montovaný, všechny police přestavitelné, nosnost každé police při plošném zatížení min. 150kg	650x400x2000		1
AF2	Keramická výlevka - <b>dodávka stavby</b>			1
<b>Požadovaná kvalita materiálu nerezového nábytku ve specifikaci zařízení</b>				
	kvalita materiálu: potravinářská nemagnetická chromniklová nerezová ocel ČSN 17240 tj. AISI 304, síla plechu minimálně 1,0 mm, vrchní deska stolů tloušťky min. 40 mm celoplošně podlepená dřevotřískovou deskou opatřenou zdravotně nezávadným nátěrem !!!, nohy z jeklu 40x40mm, každý stůl s uzemňovacími šrouby na zadních nohách, plné nerez police tl. 40mm, pracovní desky			