

## Soupis strojů a zařízení

Název akce:	Základní škola Na Výsluní Uherský Brod – projektová dokumentace pro záměr výměny gastrotechnologie
Investor:	Město Uherský Brod Masarykovo nám. 100 688 01 Uherský Brod Kontaktní osoba: Libor Manda, +420 775 024 807 Libor.manda@ub.cz
Zhotovitel:	BT Ateliér s.r.o.
Stupeň projektové dokumentace:	DPS
Část:	Technologie gastro
Vypracoval:	Richard Viktorin
Přezkoumal	Stanislav Hranický
Schválil:	Martin Tuma
Datum:	02/2026
Archivní číslo:	BT25-277-04

Číslo poz.	Název místnosti/Popis	Poznámka k popisu	Povolená tolerance k délce	Délka (mm)	Povolená tolerance k hloubce	Hloubka (mm)	Povolená tolerance k výšce	Výška (mm)	Povolená tolerance k příkonu el. 230V	Příkon el. 230V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu el. 400V	Příkon el. 400V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu plynu	Příkon plyn (kW)	Ks.
	1.NP														
	1.01 Zádveří														
1.01.01	Můstková váha s indikátorem. Jedná se o cejchuschopnou váhu. Rozměr vážní plochy: min. 600x600 mm, nerezové provedení. Váživost: 300 kg. Přesnost (díllek): 50 g. Kabel pro propojení váhy s indikátorem. Držák pro připevnění indikátoru. VĚ. ES ověření váhy. Indikátor v nerezovém provedení s jasně svítícím LED displejem.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
	1.02 Mytí termoportů														
1.02.01	Mycí automat na přepravní nádoby (termoporty a gastronádoby) se systémem úspory energie s eliminací úniku páry mimo mycí stroj, pro 1 mycí koše min.1200x690mm najednou. Spotřeba vody na 1 cyklus maximálně 9l. Dodatečná filtrace vody (mimo systém filtračních sítí) mycího tanku s předmycí funkcí se senzorem znečištění vody v mycím tanku a dodatečným dopouštěním čisté vody mimo vodu z oplachu dle intenzity znečištění mycí vody. Hygienické provedení mycí komory bez trubek a hadic. Zabudovaný atmsférický bojler s oplachovým čerpadlem; spouštění oplachu až při dosažení správné oplachové teploty. Automatické spouštění a zdvih houby. Pozvolný náběh mycího čerpadla. Zpětný vzduchový ventil (třídy A). Elektronický ovládací panel s textovým ukazatelem. Autodiagnostický systém detekce závad. Samočisticí cyklus. Hygienické samovypouštěcí mycí čerpadla. Dávkovač mycího a oplachového prostředku a odpadní čerpadlo. Příprava pro napojení na HACCP. Připojení na teplou vodu, libovolně přestavitelné na studenou vodu. Nakládací výška min. 650mm. Standardní přednastavitelné mycí časy minimálně: 3. Kapacita min.: 30košů/h. Spotřeba elektrické energie na 1 mycí cyklus max. 1,2kWh. Integrovaný wifi nebo bluetooth modul. Připravenost k napojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení pro redukci výkonových špiček dle DIN 18875.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.								Max.	23				1
1.02.02	**Nerezový stůl, 1x roštová police, 1x vevařený dřez 800x500x300, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení			1370		835		900							1
	Baterie s tlakovou sprchou a napouštěcím raménkem, stojánková														1
1.02.03	**Nerezový stůl, 1x roštová police, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení			1370		835		900							1
1.02.04	Nerezový štěrbínový odvodňovací žlab. Konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*			3100											1
1.02.05	Nerezový štěrbínový odvodňovací žlab ve tvaru L. Konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*			2000/1600											1
1.02.06	Regálový vozík z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*, 4 otočná kola 2 z toho s brzdou o průměru min.125mm min. dle DIN 18867-8*, konstrukce s uzavřených profilů, zásuvy nad sebou pro min. 18 GN 1/1-100 nebo 36 GN 1/2-100, s roztečí zásuvy min.70mm, nárazníky v rozích. Konstrukce vozíku je celosvařovaná.	Povolená tolerance parametrů +/- -10%, pokud není uvedeno maximum či minimum.					Max.:	1650							2
1.02.07	Servírovací nerezový vozík, 2 police, z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*, 4 otočná kola 2 z toho s brzdou o průměru min.125mm min. dle DIN 18867-8*, nosnost min.120kg, nárazníky v rozích, 2x madlo. Konstrukce vozíku je celosvařovaná.	Povolená tolerance parametrů +/- -10%, pokud není uvedeno maximum či minimum.		900		600		950							1
1.02.08	**Nerezové umyvadlo s integrovaným košem. Rozměr umyvadla min. 365x340x130mm. Zadní lem, prolis kolem umyvadla, otvor pro baterii, opláštění ze tří stran. Výklopné dveře se zámkem, nerezová obruč pro výměnu sáčku. Ve dveřích integrovaný litačkový zákrýt pro odhazování papírových ručníků. Stojánková bezdotyková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoku, elmag. ventilem, směšovačem, připojovacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu.			500		500		750							1
	Dávkovač tekutého mýdla, objem nádržky min. 400ml, okénko na kontrolu hladiny mýdla, uzamykatelný na klíč, hrany jsou svařované a zabroušené, zámek je zapuštěný do stěny výrobku, schované závěsy krytu. Provedení: nerez mat.														1
	Zásobník na jednotlivé papírové ručníky, objem do 250 ks ručníků, okénko na kontrolu množství ručníků v zásobníku, uzamykatelný na klíček. Provedení: nerez mat.														1
1.02.09	**Nerezový regál, 4 perforované police			1200		400		1800							1
1.02.10	Nástěnný buben celonerezové konstrukce se samonavijením hadice a vodicími válečky. Hadice délky min. 15m. VĚ. pěnovacího zařízení pro směšování chemického koncentrátu z připojené láhve při standardním tlaku vody. Zředěný roztok vytváří mokrout pěnu, která je pak aplikována na povrch zblízka nebo do vzdálenosti cca 3,6 m.														1
	1.03 Kancelář														
	1.05 Úklid														
	1.06 Sklad obalů														
1.06.01	Regál pozínek, 4 police			2000		600		2000							1
	1.08 Hrubá přípravná zeleniny														
1.08.01	Chladicí skříň pro GN2/1, netto objem vnitřního prostoru min. 420 litrů dle ČSN EN ISO 22041*, teplotní rozsah max. -2°C až min. +8°C, energetická třída min. A dle nařízení EU 2015/1094-IV*, klimatická třída min. 5 dle ČSN EN ISO 22041*. Vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. Digitální ovládací panel s teplotním displejem a tlačítky pro nastavení. Optimalizovaná nucená cirkulace vzduchu. Na místě zaměnitelné panty dveří, zámek dveří, mikrosopínač pro vypnutí ventilátoru při otevření dveří, vestavěná monobloková chladicí jednotka, automatické odmrazování, samouzavírací dvířka s fixační polohou, magnetické těsnění. Lisované vsuny pro rošty. Připojení elektrické energie zásuvkou 230V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1

Číslo poz.	Název místnosti/Popis	Poznámka k popisu	Povolená tolerance k délce	Délka (mm)	Povolená tolerance k hloubce	Hloubka (mm)	Povolená tolerance k výšce	Výška (mm)	Povolená tolerance k příkonu el. 230V	Příkon el. 230V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu el. 400V	Příkon el. 400V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu plynu	Příkon plyn (kW)	Ks.
1.08.02	**Nerezový stůl, 1x police, 1x vevařený dřez 955x510x340, 1x vevařené umyvadlo 290x400x200 s prolisem kolem umyvadla, výklopný odpadkový koš pod umyvadlem, 1x zásuvka pro GN 1/1, jednolitá pracovní deska v bezsparé provedení, provedení na stavební sokl 150mm			2600		700		650							1
	Baterie s tlakovou sprchou a napouštěcím raménkem, stojánková														1
	Stojánková bezdotyková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoku, elmag. ventilem, směšovačem, přípojevacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu.														1
	Dávkovač tekutého mýdla, objem nádržky min. 400ml, okénko na kontrolu hladiny mýdla, uzamykatelný na klíč, hrany jsou svařované a zabroušené, zámek je zapuštěný do stěny výrobku, schované závěsy krytu. Provedení: nerez mat.														1
	Zásobník na jednotlivé papírové ručníky, objem do 250 ks ručníků, okénko na kontrolu množství ručníků v zásobníku, uzamykatelný na klíček. Provedení: nerez mat.														1
1.08.03	Pojizdná namážečící vana s výpustí. Konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. Objem vany min. 100l, 4 otočná kola s brzdou o průměru min.125mm min. dle DIN 18867-8*.	Povolená tolerance parametrů +/-10%, pokud není uvedeno maximum či minimum.		810		620		750							1
1.08.04	Nerezový štěrbínový odvodňovací žlab ve tvaru L. Konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*			1400											1
1.08.05	Škrabka brambor. Výkonnost stroje: min. 300 kg / hod Hmotnost 1 náplně: 20 kg. Doba 1 pracovního cyklu: 1,5 - 3 min. Vrstvou korundu je pokryt buben škrabky a dno. Celonerezové provedení. VČ. nerezového lapáče slupek. Elektrické připojení 400V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozice a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
1.08.06	Odvodňovací žlab s protiskluzným roštem. Konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. Všechny hrany žlabu mají rádius 1,5mm. Mřížkový rošt je vyroben z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*, tloušťky materiálu min. 2mm a je opatřen protiskluznou ochranou. Tělo vpustí o průměru 210mm je na pevně přivařeno ke spod žlabu. Vpust obsahuje lehce vyjímatelný koš na nečistoty a sifon. Odtok vede svisle z vpustí, průměr trubkového odtoku je 110mm.			400		400									1
	1.09 Sklad zeleniny														
1.09.01	Regál pozínek, 4 police			1000		600		2000							1
1.09.02	Hygienická plastová paleta, hladká			1200		800									1
	1.10 Chodba														
1.10.01	Plošinový vozík. Konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. 4 otočná kola s brzdou o průměru min.160mm. Rozměr plošiny min. 800x500mm. Nosnost min.350kg, nárazníky v rozích, 1x madlo. Konstrukce vozíku je celosvařovaná.	Povolená tolerance parametrů +/-10%, pokud není uvedeno maximum či minimum.													2
1.10.02	Plošinový vozík. Konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. 4 otočná kola s brzdou o průměru min.160mm. Rozměr plošiny min. 1000x600mm. Nosnost min.400kg, nárazníky v rozích, 1x madlo. Konstrukce vozíku je celosvařovaná.	Povolená tolerance parametrů +/-10%, pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
1.10.03	Servírovací nerezový vozík, 2 police, z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*, 4 otočná kola 2 z toho s brzdou o průměru min.125mm min. dle DIN 18867-8*, nosnost min.120kg, nárazníky v rozích, 2x madlo. Konstrukce vozíku je celosvařovaná.	Povolená tolerance parametrů +/-10%, pokud není uvedeno maximum či minimum.		900		600		950							1
1.10.04	**Nerezová uzamykatelná skříň, 2x křídlové dveře, 3x vnitřní police			1500		600		1800							1
	1.11 Šatna ženy														
	1.12 Umývárna ženy														
	1.13 WC ženy														
	1.14 Šatna muži														
1.10.05	Pračka (průmyslová) - dodávka provozovatele											3			1
1.10.06	Sušička (průmyslová) - dodávka provozovatele											3			1
	1.15 Umývárna muži														
	1.16 WC muži														
	1.17 Kuchyň														

Číslo poz.	Název místnosti/Popis	Poznámka k popisu	Povolená tolerance k délce	Délka (mm)	Povolená tolerance k hloubce	Hloubka (mm)	Povolená tolerance k výšce	Výška (mm)	Povolená tolerance k příkonu el. 230V	Příkon el. 230V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu el. 400V	Příkon el. 400V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu plynu	Příkon plyn (kW)	Ks.
	Varné centrum modulární (poz.1.17.01+1.17.02+1.17.03+1.17.04) na stavebním soklu 150-200mm vysokém. Všechny zařízení spojeny do jednotného celku systémovým spojem, bez možnosti zatékání tekutin mezi a za stroje. Varné centrum má kapacitu jídel v přepočtu na dospělé porce 670 vč. 5 % rezervy. Skladba jídel: 100 % polévka; 70 % Hlavní jídlo č.1; 30% hlavní jídlo č. 2; Přílohy 100 %. Všechny varné vany musí mít zastupitelnost. Všechny varné vany musí umět uvařit kompletní pokrm bez zbytečného překládání z jednoho zařízení do druhého. Počet varných van min: 3. Maximální délka varného centra: 5400mm. Instalovaný příkon elektrické energie tohoto varného bloku max: 110kW.	Varné centrum je sestaveno z jednotlivých komponentů, které jsou vzájemně spojeny plným svařením z boků, aby bylo zabráněno zatékání mezi jednotlivé komponenty, za komponenty a do stavebního soklu. Nosné díly, rámové konstrukce a případné šroubové spojení ve varném bloku, stejně tak vnější krycí panely, budou vyrobeny z nerezové oceli třídy min. dle ČSN EN 10088-1,2,3 (1.4301) / jiné rovnocenné označení, např. AISI 304 / X5CrNi18-10. Je přípustné i takové řešení, kdy pomocí hygienického systémové spoje je zcela zabráněno zatékání mezi jednotlivými zařízeními ze strany.Takové spoje musí být originálními konstrukčním prvkem výrobce varného centra a musí prokazatelně splnit podmínku zamezení protečení tekutiny či tuku do spoje z důvodu hygieny a bezpečnosti.Přípustný je tupý spoj pouze , je-li svařený do monobloku plným svárem v celé délce spáry, nebo takovým spojením ve kterém není horizontální spára propojena tupým spojem bez toho, aniž by zakrytování takového spoje zamezilo vzniku horizontální spáry bez překrytí, tedy tak, aby bylo zamezeno vniknutí tekutin do spoje. Není přípustné a je tedy vyloučeno použití gumy, tmelů a silikonů.													
1.17.01+1.17.02+1.17.03+1.17.04	Kapacity vaření a funkce ve varného centra: - 1 x Varná vana na polévky. Min. užitný objem 200 l. Celkem dospělých porcí: 669. Funkce: Vaření; jemné vaření; restování v rozmezí 50°C – 250°C s vsázkou chlazeného masa min. 20kg/vsázka; nízkoteplotní vaření s pokrmovou sondou (noční úpravy); vaření mléčných pokrmů, vaření v GN 1/1 150-200 v min. počtu 6 ks. - 1x Varná vana na hlavní jídlo č. 1: omáčky s restovaným základem; řízký; karbanátky; guláš; ragú; masové nudličky; koblížky; dušené zeli; luštěniny apod. Min. užitný objem 139 l. Celkem dospělých porcí: 468. Funkce: restování v rozmezí 50°C – 250°C s vsázkou chlazeného masa min. 20 kg/vsázka; nízkoteplotní vaření s pokrmovou sondou (noční úpravy); vaření mléčných pokrmů; vaření v GN 1/1 150-200 v min. počtu 3 ks. Smažení – fritování řízků ve fritovacích koších s automatickým zdvihem košů v rozmezí 150°C – 190°C. - 1x Varná vana na hlavní jídlo č. 2: omáčky s restovaným základem; řízký; karbanátky; guláš; ragú; masové nudličky; koblížky; dušené zeli; luštěniny; krupicová kaše apod. Min užitný objem 76 l. Celkem dospělých porcí: 191. Funkce: restování v rozmezí 50°C – 250°C s vsázkou chlazeného masa min. 15 kg/ vsázka; nízkoteplotní vaření s pokrmovou sondou (noční úpravy); vaření mléčných pokrmů; vaření v GN 1/1 150-200 v min. počtu 2 ks. Smažení – fritování řízků ve fritovacích koších s automatickým zdvihem košů v rozmezí 150°C – 190°C. - 1 Indukční sporák: min. 2 plotny vedle sebe. Nastavení času min. 90 min. Nastavení teploty do min. 250°C. Nastavení výkonu min. 30 výkonových stupňů. - 3 x Neutrální plocha pro odkládání GN 1/1. Minimální technické parametry varných van: - Varné vany z materiálu min. dle ČSN EN 10088-1,2,3 (1.4401) / jiné rovnocenné označení, např. AISI 316 / X5CrNiMo17-12-2. - Varné vany s vypustným ventil 2" z materiálu min. dle ČSN EN 10088-1,2,3 (1.4401) / jiné rovnocenné označení, např. AISI 316 / X5CrNiMo17-12-2. - Rámová konstrukce s opláštěním varných center modulárních zařízení z materiálu min. dle ČSN EN 10088-1,2,3 (1.4301) / jiné rovnocenné označení, např. AISI 304 / X5CrNi18-10. - Izolované dvouplášťové víko s těsněním bez větracích otvorů. - Automatický zdvih varných košů pro min. varné vany uvedené výše. - Varné vany vybavené pokrmovými sondami umístěné ve víku zařízení. - Ovládání procesů v českém jazyce pomocí dotykové obrazovky umístěné v min. výšce min. 850 mm. - Česká kuchařská databáze součástí ovládání varných van. - Všechny zařízení varných center vybavený systémem proti přetečení vařených tekutin. - Všechny varné vany musí mýt sprchu pro čištění stroje. - Záznamy HACCP. - Zázpis spotřeby el. energie u každého varného procesu. - Integrovaná elektrická zásuvka 230V s příkonem 0,5kW pro napájení příslušenství. - Spotřeba el. energie na kg/vody dle DIN 18873-5:2016-02 max. 0,160 kW - doložit prohlášení výrobce. - Krytí min. IPX5. - Přípravenost k napojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení pro redukci výkonových špiček dle DIN 18875*.	Varné centrum je sestaveno z jednotlivých komponentů, které jsou vzájemně spojeny plným svařením z boků, aby bylo zabráněno zatékání mezi jednotlivé komponenty, za komponenty a do stavebního soklu. Nosné díly, rámové konstrukce a případné šroubové spojení ve varném bloku, stejně tak vnější krycí panely, budou vyrobeny z nerezové oceli třídy min. dle ČSN EN 10088-1,2,3 (1.4301) / jiné rovnocenné označení, např. AISI 304 / X5CrNi18-10. Je přípustné i takové řešení, kdy pomocí hygienického systémové spoje je zcela zabráněno zatékání mezi jednotlivými zařízeními ze strany.Takové spoje musí být originálními konstrukčním prvkem výrobce varného centra a musí prokazatelně splnit podmínku zamezení protečení tekutiny či tuku do spoje z důvodu hygieny a bezpečnosti.Přípustný je tupý spoj pouze , je-li svařený do monobloku plným svárem v celé délce spáry, nebo takovým spojením ve kterém není horizontální spára propojena tupým spojem bez toho, aniž by zakrytování takového spoje zamezilo vzniku horizontální spáry bez překrytí, tedy tak, aby bylo zamezeno vniknutí tekutin do spoje. Není přípustné a je tedy vyloučeno použití gumy, tmelů a silikonů. Varné centrum musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/-10% pokud není uvedeno maximum či minimum. Při kontaktu pracovní plochy minimálně v prostoru varné vany se zadní stěnou bude pracovní plocha vybavena zadním lemem.											1		
	Příslušenství pro varný blok 1: 2x Vozík pro vyprazdňování varné vany včetně GN1/1; 13x Děrovaná varná vložka GN 1/1-195 se sklopnými držadly; 8x Rošt na dno varné vany zakrývající celou varnou plochu; 2x Plná lopatka pro vyprazdňování varné vany; 2x Perforovaná lopatka pro vyprazdňování varné vany; 2x Nerezové kopisto; 2x Nerezová špachtle; 2x Síta na noky pr. 8 mm; 2x hrnec s poklicí min. 3l; 2x hrnec s poklicí min. 5l														1
1.17.05	**Nerezový stůl, 1x police, pojízdné provedení, 4 otočná kola s brzdou o průměru min.125mm min. dle DIN 18867-8*			2300		700		900							3
1.17.06	Servírovací nerezový vozík, 2 police, z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*, 4 otočná kola 2 z toho s brzdou o průměru min.125mm min. dle DIN 18867-8*, nosnost min.120kg, nárazníky v rozích, 2x madlo. Konstrukce vozíku je celosvařovaná.	Povolená tolerance parametrů +/-10%, pokud není uvedeno maximum či minimum.		900		600		950							1

Číslo poz.	Název místnosti/Popis	Poznámka k popisu	Povolená tolerance k délce	Délka (mm)	Povolená tolerance k hloubce	Hloubka (mm)	Povolená tolerance k výšce	Výška (mm)	Povolená tolerance k příkonu el. 230V	Příkon el. 230V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu el. 400V	Příkon el. 400V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu plynu	Příkon plyn (kW)	Ks.
1.17.07	Regálový vozík z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*, 4 otočná kola 2 z toho s brzdou o průměru min.125mm min. dle DIN 18867-8*, konstrukce s uzavřených profilů, zásuvy nad sebou pro min. 18 GN 1/1-100 nebo 36 GN 1/2-100, s roztečí zásuvů min.70mm, nárazníky v rozích. Konstrukce vozíku je celosvařovaná.	Povolená tolerance parametrů +/-10%, pokud není uvedeno maximum či minimum.					Max.:	1650							9
1.17.08	**Nerezové umyvadlo s integrovaným košem. Rozměr umyvdl min. 365x340x130mm. Zadní lem, prolis kolem umyvadla, otvor pro baterii, opláštění ze tří stran. Výklopné dveře se zámkem, nerezová obruč pro výměnu sáčku. Ve dveřích integrovaný litačkový zákryt pro odhazování papírových ručníků.			500		500		750							1
	Stojánková bezdotyková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoku, elmag. ventilem, směšovačem, připojovacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu.														1
	Dávkovač tekutého mýdla, objem nádržky min. 400ml, okénko na kontrolu hladiny mýdla, uzamykatelný na klíč, hrany jsou svařované a zabroušené, zámek je zapuštěný do stěny výrobku, schované závěsy krytu. Provedení: nerez mat.														1
	Zásobník na jednotlivé papírové ručníky, objem do 250 ks ručníků, okénko na kontrolu množství ručníků v zásobníku, uzamykatelný na klíček. Provedení: nerez mat.														1
1.17.09	Chladicí skříň pro GN2/1, netto objem vnitřního prostoru min. 420 litrů dle ČSN EN ISO 22041*, teplotní rozsah max. -2°C až min. +8°C, energetická třída min. A dle nařízení EU 2015/1094-IV*, klimatická třída min. 5 dle ČSN EN ISO 22041*. Vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. Digitální ovládací panel s teplotním displejem a tlačítky pro nastavení. Optimalizovaná nucená cirkulace vzduchu. Na místě zaměnitelné panty dveří, zámek dveří, mikrosplínač pro vypnutí ventilátoru při otevření dveří, vestavěná monobloková chladicí jednotka, automatické odmrazování, samouzavírací dvířka s fixační polohou, magnetické těsnění. Lisované vsuny pro rošty. Připojení elektrické energie zásuvkou 230V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
1.17.10	Šokový zchlazovač – zavážecí (včetně zavážecího – etážového vozíku), bezprahová instalace na podlahu. s vlastním integrovaným agregátem. Provedení: celonerezové min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)* - vnitřní i vnější část. Kapacita vozíku: min. 17GN 1/1 65mm. Kapacita zchlazení: z +70°C na +3°C min. 60kg za max. 90min. Jednobodová pokrmová sonda vpichová. Automatické rozpoznání špatné zasunutí pokrmové sondy. Odtávání výparníku horkým plynem. Kontrola kritických teplotních bodů (HACCP). Izolace stěn min. 60mm. Funkce samozavírání. Ovládací elektronický panel s textovým a číselným displejem. Možnost uložení min. 20 programů. Plastové nárazníky na vozíku. Zchlazování na teplotu nebo na čas.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.	Max.	810	Max.	1050					Max.	8			1
1.17.11	Plynový konvektomat min. 20GN 1/1. Výroba páry bojlerem s automatickým plněním vodou. Zavážecí vozík s integrovanou klecí pro min. 20GN1/1. Rozteč zásuvů pro GN min. 65mm. Referenční spotřeba energie při kombinovaném modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 7,3kWh. Referenční spotřeba energie při parním modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 6,5kWh, nebo certifikace dle Energystar. Referenční rovnoměrná tepelná úprava v každém plně obsazeném zásuvu z dvacetí - referenční produkt smažení kuřecích prsních řízků. Automatické rozlišení vloženého množství připravované potraviny s průběžnou automatickou korekcí varného procesu v průběhu nastavené teplené úpravy pokrmu. Automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potraviny. Režim konvektomatu s min. třemi provozními režimy: pára max.30°C – min.130°C; horký vzduch max.30°C – min.300°C; kombinace páry a horkého vzduchu max.30°C – min.300°C. Měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na 1 procento s rozsahem od max. 1% do min. 100%. Režim Delta-T. Funkce min.: vaření, smažení, fritování, vaření v páře, pečení, nízkoteplotní úpravy přes noc. Ovládání - Barevný dotykový display/obrazovka (kapacitní nebo rezistivní). Systém automatického čištění - mytí varné komory za pomoci tablet - suchý detergent v blocích. Tukový filtr ve varné komoře. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijemím. Funkce zajišťující zchlazení varného prostoru. Sonda teploty jádra s vícebodovým měřením. Min. 350 libovolně nastavitelných programů min. s 12 kroky. Min. 5 rychlostí proudění vzduchu, nastavitelné. Automatická předvolba okamžiku spuštění. Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot na displeji. Detekce vodního kamene a zavápnění. Zásuvy vhodné pro gastrónadoby GN 1/1,1/2,1/3. Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru. Připojení WIFI vzdálený přístup s aktivním prvkem ovládání zařízení. Odvápňení bojleru a všech vodovodních cest automaticky bez nutnosti servisního zásahu. Min. IPX5*. Bezobslužný provoz dle ČSN EN 60335-2-42*.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.	Max.	900									Max.	50	1
	Plech GN 1/1 na smažení a pečení do 300°C s nepřilnavým povrchem														10
	GN 1/1- 40 smaltovaná s kulatými rohy														10
	Nerezová GN1/1 – 65														10

Číslo poz.	Název místnosti/Popis	Poznámka k popisu	Povolená tolerance k délce	Délka (mm)	Povolená tolerance k hloubce	Hloubka (mm)	Povolená tolerance k výšce	Výška (mm)	Povolená tolerance k příkonu el. 230V	Příkon el. 230V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu el. 400V	Příkon el. 400V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu plynu	Příkon plyn (kW)	Ks.
1.17.12	Elektrický konvektomat min. 20GN 1/1. Výroba páry bojlerem s automatickým plněním vodou. Zavázečí vozík s integrovanou klecí pro min. 20GN1/1. Roztež zásuvů pro GN min. 65mm. Referenční spotřeba energie při kombinovaném modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 6,5kWh. Referenční spotřeba energie při parním modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 6kWh, nebo certifikace die Energystar. Referenční spotřeba vody při parním modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 8l. Referenční spotřeba vody při kombinovaném modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 3,5l. Referenční rovnoměrná tepelná úprava v každém plně obsazeném zásuvu z dvaceti - referenční produkt smažení kuřecích prsních řízků. Automatické rozlišení vloženého množství připravované potraviny s průběžnou automatickou korekcí varného procesu v průběhu nastavené teplené úpravy pokrmu. Automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potraviny. Režim konvektomatu s min. třemi provozními režimy: pára max.30°C – min.130°C; horký vzduch max.30°C – min.300°C; kombinace páry a horkého vzduchu max.30°C – min.300°C. Měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na 1 procento s rozsahem od max. 1% do min. 100%. Režim Delta-T. Funkce min.: vaření, smažení, fritování, vaření v páře, pečení, nízkoteplotní úpravy přes noc. Ovládání - Barevný dotykový display/obrazovka (kapacitní nebo rezistivní). Systém automatického čištění - mytí varné komory za pomoci tablet - suchý detergent v blocích. Tukový filtr ve varné komoře. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navjlením. Funkce zajišťující zchlazení varného prostoru. Sonda teploty jádra s vícebodovým měřením. Min. 350 libovolně nastavitelných programů min. s 12 kroky. Min. 5 rychlosti proudění vzduchu, nastavitelné. Automatická předvolba okamžiku spuštění. Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot na displeji. Detekce vodního kamene a zavápnění. Zásuvy vhodné pro gastronádoby GN 1/1,1/2,1/3. Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru. Připojení WIFI vzdálený přístup s aktivním prvkem ovládání zařízení. Odvápnění bojleru a všech vodovodních cest automaticky bez nutnosti servisního zásahu. Min. IPX5*. Bezobslužný provoz dle ČSN EN 60335-2-42*. Připravenost k napojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení pro redukci výkonových špiček dle DIN 18875*.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.	Max.	900							Max.	38			1
	Plech GN 1/1 na smažení a pečení do 300°C s nepřilnavým povrchem														10
	GN 1/1- 40 smaltovaná s kulatými rohy														10
	Nerezová GN1/1 - 65														10
1.17.13	Banketový vozík vyhřívání. Vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. Dvouplášťové provedení vč. tepelné izolace. Křídlové otevírání dveří. Rozsah teploty od max.30°C - min. 95°C. Konvektivní vytápění, včetně zvlhčovací nádobky. Digitální regulace teploty, regulace vlhkosti. 4 otočná kola 2 z toho s brzdou o průměru min.125mm min. dle DIN 18867-8*. Počet zásuvů min.30, rozteč zásuvů min.35mm. Výška nejvyššího (posledního) zásuvu pro GN ve výšce max.1600mm. Prýžkové nárazníky v rozích, nebo celodobvodový. Min.IPX5*. Elektrické připojení 230V zásuvkou.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													2
1.17.14	**Nerezový stůl ve tvaru L, 1x police, 1x vevařený dřez 600x500x350, 1x vevařená umyvadlo 290x400x200 s prolisem kolem umyvadla, výklopný odpadkový koš pod umyvadlem, snížená pracovní plocha pro umístění konvektomatu pol. 1.17.15, tak aby nejvyšší zásuv pro GN byl ve výšce max. 1600 mm, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení, provedení na stavební sokl 150-200mm. Bezesparé napojení na varné centrum modulární (poz.1.17.16+1.17.16a+1.17.28).			4900		700		650							1
	Baterie s tlakovou sprchou a napouštěcím raménkem, stojánková														1
	Stojánková bezdotyková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoku, elmag. ventilem, směšovačem, přípojevacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu.														1
	Dávkaovač tekutého mýdla, objem nádržky min. 400ml, okénko na kontrolu hladiny mýdla, uzamykatelný na klíč, hrany jsou svařované a zabroušené, zámek je zapuštěný do stěny výrobku, schované závěsy krytu. Provedení: nerez mat.														1
	Zásobník na jednotlivé papírové ručníky, objem do 250 ks ručníků, okénko na kontrolu množství ručníků v zásobníku, uzamykatelný na klíček. Provedení: nerez mat.														1
1.17.15	Elektrický konvektomat min. 10GN 1/1. Výroba páry bojlerem s automatickým plněním vodou. Rozteč zásuvů pro GN min. 67mm. Referenční spotřeba energie při kombinovaném modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 3,5kWh. Referenční spotřeba energie při parním modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 3,5kWh, nebo certifikace die Energystar. Referenční rovnoměrná tepelná úprava v každém plně obsazeném zásuvu z deseti - referenční produkt smažení kuřecích prsních řízků. Automatické rozlišení vloženého množství připravované potraviny s průběžnou automatickou korekcí varného procesu v průběhu nastavené teplené úpravy pokrmu. Automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potraviny. Režim konvektomatu s min. třemi provozními režimy: pára max.30°C – min.130°C; horký vzduch max.30°C – min.300°C; kombinace páry a horkého vzduchu max.30°C – min.300°C. Měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na 1 procento s rozsahem od max. 1% do min. 100%. Režim Delta-T. Funkce min.: vaření, smažení, fritování, vaření v páře, pečení, nízkoteplotní úpravy přes noc. Ovládání - Barevný dotykový display/obrazovka (kapacitní nebo rezistivní). Systém automatického čištění - mytí varné komory za pomoci tablet - suchý detergent v blocích. Tukový filtr ve varné komoře. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navjlením. Funkce zajišťující zchlazení varného prostoru. Sonda teploty jádra s vícebodovým měřením. Min. 350 libovolně nastavitelných programů min. s 12 kroky. Min. 5 rychlosti proudění vzduchu, nastavitelné. Automatická předvolba okamžiku spuštění. Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot na displeji. Detekce vodního kamene a zavápnění. Zásuvy vhodné pro gastronádoby GN 1/1,1/2,1/3. Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru. Připojení WIFI vzdálený přístup s aktivním prvkem ovládání zařízení. Odvápnění bojleru a všech vodovodních cest automaticky bez nutnosti servisního zásahu. Min. IPX5*. Bezobslužný provoz dle ČSN EN 60335-2-42*. Připravenost k napojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení pro redukci výkonových špiček dle DIN 18875*.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.								Max.	19			1	

			Povolens tolerance k délce	Délka (mm)	Povolens tolerance k hloubce	Hloubka (mm)	Povolens tolerance k výšce	Výška (mm)	Povolens tolerance k příkonu el. 230V	Příkon el. 230V/(kW)	Povolens tolerance k příkonu el. 400V	Příkon el. 400V/(kW)	Povolens tolerance k příkonu plynu	Příkon plyn (kW)	Ks.
Číslo poz.	Název místnosti/Popis	Poznámka k popisu													
	Plech GN 1/1 na smažení a pečení do 300°C s nepřilnavým povrchem														5
	GN 1/1- 40 smaltovaná s kulatými rohy														5
	Nerezová GN1/1 - 65														5
		Varné centrum je sestaveno z jednotlivých komponentů, které jsou vzájemně spojeny plným svařením z boků, aby bylo zabráněno zatékání mezi jednotlivé komponenty, za komponenty a do stavebního soklu. Nosné díly, rámové konstrukce a případné šroubové spojení ve varném bloku, stejně tak vnější krycí panely, budou vyrobeny z nerezové oceli třídy min. dle ČSN EN 10088-1,2,3 (1.4301) / jiné rovnocenné označení, např. AISI 304 / X5CrNi18-10. Je přípustné i takové řešení, kdy pomocí hygienického systémové spoje je zcela zabráněno zatékání mezi jednotlivými zařízeními ze strany.Takové spoje musí být originálním konstrukčním prvkem výrobce varného centra a musí prokazatelně splnit podmínku zamezení protečení tekutiny či tuku do spoje z důvodu hygieny a bezpečnosti.Přípustný je tupý spoj pouze , je-li svařený do monobloku plným svárem v celé délce spáry, nebo takovým spojením ve kterém není horizontální spára propojena tupým spojem bez toho, aniž by zakrývání takového spoje zamezilo vzniku horizontální spáry bez překrytí, tedy tak, aby bylo zamezeno vniknutí tekutin do spoje. Není přípustné a je tedy vyloučeno použití gumy, tmelů a silikonů.													
	Varné centrum modulární (poz.1.17.16+1.17.16a+1.17.28) na stavebním soklu 150-200mm vysokém. Všechny zařízení spojeny do jednotného celku systémovým spojem, bez možnosti zatékání tekutin mezi a za stroje a do stavebního soklu. Varné centrum je připraveno tak, aby bylo možné připravovat minimálně 3 druhy diet bez využití ostatní varné, chladicí a skladovací technologie kuchyně (kromě poz. 1.17.15 a 1.17.29). Počet varných van min: 1. Maximální délka varného centra: 3300mm. Instalovaný příkon elektrické energie tohoto varného bloku max: 47kW.														
	Kapacity vaření a funkce ve varného centra: - Varná(ě) vana(y) . Celkový min. užitný objem 50 l. Funkce: Vaření; jemné vaření; restování v rozmezí 50°C – 250°C; nízkoteplotní vaření s pokrmovou sondou (noční úpravy); vaření mléčných pokrmů, vaření v GN 1/1 150-200 nebo jiné rovnocenné řešení v min. počtu 2 ks. Smažení – fritování řízků ve fritovacích koších s automatickým zdvihem košů v rozmezí 150°C – 190°C. - 1 Indukční sporák: min. 3 plotny vedle sebe. Nastavení času min. 90 min. Nastavení teploty do min. 250°C. Nastavení výkonu min. 30 výkonových stupňů. - 1x Neutrální pracovní plocha min. 600 mm. Minimální technické parametry varných van(y): - Varná(ě) vana(y) z materiálu min. dle ČSN EN 10088-1,2,3 (1.4301) / jiné rovnocenné označení, např. AISI 304 / X5CrNi18-10. - Rámová konstrukce s opláštěním varných center modulárních zařízení z materiálu min. dle ČSN EN 10088-1,2,3 (1.4301) / jiné rovnocenné označení, např. AISI 304 / X5CrNi18-10. - Izolované dvouplášťové víko s těsněním bez větracích otvorů. - Automatický zdvih varných košů pro min. varnou/varné vany/vany uvedené výše. - Varné vany vybavené pokrmovými sondami umístěné ve víku zařízení. - Ovládání procesů v českém jazyce pomocí dotykové obrazovky umístěné v min. výšce min. 850 mm. - Česká kuchařská databáze součástí ovládání varných van. - Všechny zařízení varných center vybavený systémem proti přetečení vařených tekutin. - Všechny varné vany musí mýt sprchu pro čištění stroje. - Záznamy HACCP. - Zápis spotřeby el. energie u každého varného procesu. - Integrovaná elektrická zásuvka 230V s příkonem 0,5kW pro napájení příslušenství. - Spotřeba el. energie na kg/vody dle DIN 18873-5:2016-02 max. 0,160 kW - doložit prohlášení výrobce. - Krytí min. IPX5. - Připravenost k napojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení pro redukci výkonových špiček dle DIN 18875*.	Varné centrum je sestaveno z jednotlivých komponentů, které jsou vzájemně spojeny plným svařením z boků, aby bylo zabráněno zatékání mezi jednotlivé komponenty, za komponenty a do stavebního soklu. Nosné díly, rámové konstrukce a případné šroubové spojení ve varném bloku, stejně tak vnější krycí panely, budou vyrobeny z nerezové oceli třídy min. dle ČSN EN 10088-1,2,3 (1.4301) / jiné rovnocenné označení, např. AISI 304 / X5CrNi18-10. Je přípustné i takové řešení, kdy pomocí hygienického systémové spoje je zcela zabráněno zatékání mezi jednotlivými zařízeními ze strany.Takové spoje musí být originálním konstrukčním prvkem výrobce varného centra a musí prokazatelně splnit podmínku zamezení protečení tekutiny či tuku do spoje z důvodu hygieny a bezpečnosti.Přípustný je tupý spoj pouze , je-li svařený do monobloku plným svárem v celé délce spáry, nebo takovým spojením ve kterém není horizontální spára propojena tupým spojem bez toho, aniž by zakrývání takového spoje zamezilo vzniku horizontální spáry bez překrytí, tedy tak, aby bylo zamezeno vniknutí tekutin do spoje. Není přípustné a je tedy vyloučeno použití gumy, tmelů a silikonů. Varné centrum musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/-10% pokud není uvedeno maximum či minimum. Při kontaktu pracovní plochy minimálně v prostoru varné vany se zadní stěnou bude pracovní plocha vybavena zadním lemem.												1	
	Příslušenství pro varný blok 2: 1x Vozík pro vyprazdňování varné vany včetně GN1/1; 2x Děrovaná varná vložka GN 1/1-195 se sklopnými držadly; 2x Rošt na dno varné vany zakrývající celou varnou plochu; 1x Plná lopatka pro vyprazdňování varné vany; 1x Perforovaná lopatka pro vyprazdňování varné vany; 1x Nerezové kopisto; 1x Nerezová špachtle; 2x hrnec s poklicí min. 3l; 2x hrnec s poklicí min. 5l														1
1.17.19	Nerezový štěrbinový odvodňovací žlab. Konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*			1400											1

Číslo poz.	Název místnosti/Popis	Poznámka k popisu	Povolená tolerance k délce	Délka (mm)	Povolená tolerance k hloubce	Hloubka (mm)	Povolená tolerance k výšce	Výška (mm)	Povolená tolerance k příkonu el. 230V	Příkon el. 230V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu el. 400V	Příkon el. 400V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu plynu	Příkon plynu (kW)	Ks.
1.17.20	Odvodňovací žlab s protiskluzným roštem. Konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. Všechny hrany žlabu mají rádius 1,5mm. Mřížkový rošt je vyroben z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*, tloušťky materiálu min. 2mm a je opatřen protiskluznou ochranou. Tělo vpustí o průměru 210mm je na pevně přivařeno ke spod žlabu. Vpust obsahuje lehce vyjímatelný koš na nečistoty a sifon. Odtok vede svisle z vpustí, průměr trubkového odtoku je 110mm.			900		300									3
1.17.21	Univerzální kuchyňský robot vč. příslušenství: 1x kotlík 60l včetně vozíku pro kotlík; 1x metla pro kotlík 60l; 1x hák pro kotlík 60l; 1x míchač pro kotlík 60l. Plynulá regulace otáček max.75 - min.280 ot./min.. Spouštění a zvedání kotlíku s motorickým zdvihem. Elektrické připojení 400V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
1.17.22	Nerezový štěrbínový odvodňovací žlab. Konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*			3900											1
1.17.23	Nerezová nástěnná digestoř vč. tukových lamelových filtrů, nádobky na sběr kondenzátu			2800		1400		400							2
1.17.24	Nerezová nástěnná digestoř vč. tukových lamelových filtrů, LED osvětlení, nádobky na sběr kondenzátu			5400		1100		400							1
1.17.25	Nerezová nástěnná digestoř vč. tukových lamelových filtrů, nádobky na sběr kondenzátu			1300		1400		400							1
1.17.26	Nerezová nástěnná digestoř vč. tukových lamelových filtrů, LED osvětlení, nádobky na sběr kondenzátu			3000		1100		400							1
1.17.29	Chladicí stůl pro GN 1/1, 3x dveře, vnitřní prostor bez výparníku s nuceným oběhem vzduchu, automatické odtávání. Vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. Netto objem vnitřního prosotu min. 220l dle ČSN EN ISO 22041*. Rozsah teplot max.-2°C/min.+8°C. Digitální termostat. Energetická třída min. A dle nařízení EU 2015/1094-IV*, klimatická třída min. 5 dle ČSN EN ISO 22041*. Provedení na stavební sokl 150mm. Elektrické připojení 230V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
1.17.30	**Nerezový regál, 4 perforované police			1200		600		1800							1
1.18.01	<b>1.18 Příprava masa</b>														
1.18.01	**Nerezový stůl, 1x police, 1x vevařený dřež 600x500x350, 1x vevařený umyvadlo 290x400x200 s prolisem kolem umyvadla, výkopný odpadkový koš pod umyvadlem, blok 3 zásuvek pro GN 1/1, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení, provedení na stavební sokl 150mm			3650		700		650							1
	Baterie s tlakovou sprchou a napouštěcím raménkem, stojánková														1
	Stojánková bezdotyková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoku, elmag. ventilem, směšovačem, připojovacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu.														1
	Dávkovač tekutého mýdla, objem nádržky min. 400ml, okénko na kontrolu hladiny mýdla, uzamykatelný na klíč, hrany jsou svařované a zabroušené, zámek je zapuštěný do stěny výrobku, schované závěsy krytu. Provedení: nerez mat.														1
	Zásobník na jednotlivé papírové ručníky, objem do 250 ks ručníků, okénko na kontrolu množství ručníků v zásobníku, uzamykatelný na klíček. Provedení: nerez mat.														1
1.18.02	** Nerezová nástěnná skříňka s posuvnými dvířky a středovou polici			1600		350		600							1
1.18.03	Polyetylénová krájecí deska s protiskluzovými nožkami			600		400		20							1
1.18.04	Kompaktní digitální váha, obchodní. Váživosti 3/6kg, dílek 1/2g. Rozměr nerezové vážní plochy min.: 300 x 200mm. ES ověření. Displej LCD podsвіceny. Elektrické připojení zásuvkou 230V přes adaptér, alternativní napájení: vestavěný dobíjecí akumulátor. Komunikace: sériové rozhraní RS-232.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
1.18.05	Chladicí stůl pro GN 1/1, 3x dveře, vnitřní prostor bez výparníku s nuceným oběhem vzduchu, automatické odtávání. Vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. Netto objem vnitřního prosotu min. 220l dle ČSN EN ISO 22041*. Rozsah teplot max.-2°C/min.+8°C. Digitální termostat. Energetická třída min. A dle nařízení EU 2015/1094-IV*, klimatická třída min. 5 dle ČSN EN ISO 22041*. Provedení na stavební sokl 150mm. Elektrické připojení 230V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
1.18.06	Univerzální kuchyňský robot vč. příslušenství: 1x kotlík 60l včetně vozíku pro kotlík; 1x metla pro kotlík 60l; 1x hák pro kotlík 60l; 1x míchač pro kotlík 60l. Plynulá regulace otáček max.75 - min.280 ot./min.. Spouštění a zvedání kotlíku s motorickým zdvihem. Elektrické připojení 400V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1



Číslo poz.	Název místnosti/Popis	Poznámka k popisu	Povolená tolerance k délce	Délka (mm)	Povolená tolerance k hloubce	Hloubka (mm)	Povolená tolerance k výšce	Výška (mm)	Povolená tolerance k příkonu el. 230V	Příkon el. 230V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu el. 400V	Příkon el. 400V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu plynu	Příkon plyn (kW)	Ks.
1.18.07	Mlýnek na maso. Složení mlecí hlavy 1x nuž, 1x šajba. Kulatý plnicí otvor. Olejový box převodovky. Průměr mlecí hlavy 82 mm. Výkon min. 300 kg/hod.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
1.18.08	**Nerezový regál, 4 perforované police			1000		600		1800							1
1.18.09	**Nerezový stůl, 1x police, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení, provedení na stavební sokl 150mm			1600		700		650							1
1.18.10	**Nerezový regál, 4 perforované police			2000		600		1800							1
	1.19 Čistá příprava zeleniny a studené kuchyně														
1.19.01	**Nerezový stůl, 1x police, 1x vevařený dřež 600x500x350, 1x vevařený umyvadlo 290x400x200 s prolisem kolem umyvadla, výklopný odpadkový koš pod umyvadlem, blok 3 zásuvek pro GN 1/1, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení, provedení na stavební sokl 150mm			2900		700		650							1
	Baterie s tlakovou sprchou a napouštěcím raménkem, stojánková														1
	Stojánková bezdotyková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoku, elmag. ventilem, směšovačem, připojovacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu.														1
	Dávkovač tekutého mýdla, objem nádržky min. 400ml, okénko na kontrolu hladiny mýdla, uzamykatelný na klíč, hrany jsou svařované a zabroušené, zámek je zapuštěný do stěny výrobku, schované závěsy krytu. Provedení: nerez mat.														1
	Zásobník na jednotlivé papírové ručníky, objem do 250 ks ručníků, okénko na kontrolu množství ručníků v zásobníku, uzamykatelný na klíček. Provedení: nerez mat.														1
1.19.02	** Nerezová nástěnná skříňka s posuvnými dvířky a středovou polici			1600		350		600							2
1.19.03	Krouhač zeleniny. Asynchronní motor, nerezová hřídel, celokovový kryt motoru, 2 rychlosti: max.375/min.700 ot./min., výkon stroje: min.250 kg/hod. Vě. nerezového mobilního podstavce s možností vložení GN 1/1 pro zpracovanou surovinu	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
	Nudličkovač pro zpracování kořenové zeleniny, cuket, okurek														1
	Plátkovač pro zpracování cibule, okurek, paprik														1
	Plátkovač pro zpracování žampionů, rajčat, pórků														1
	Kostičkovač pro zpracování brambor, kořenové zeleniny														1
	Strouhač pro zpracování mrkve														1
1.19.04	**Nerezový regál, 4 perforované police			1500		600		1800							1
1.19.05	**Nerezový stůl, 1x police, 1x vevařený dřež 600x500x350, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení, provedení na stavební sokl 150mm			4000		700		650							1
	Baterie s tlakovou sprchou a napouštěcím raménkem, stojánková														1
1.19.06	Kompaktní digitální váha, obchodní. Váživosti 3/6kg, dílek 1/2g. Rozměr nerezové vážní plochy min.: 300 x 200mm. ES ověření. Displej LCD podsвіceny. Elektrické připojení zásuvkou 230V přes adaptér, alternativní napájení: vestavěný dobíjecí akumulátor. Komunikace: sériové rozhraní RS-232.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
1.19.07	Kutr stolní, nerezová nádoba min.5l. Kapacita plnění dle zpracovávané suroviny v rozsahu 1-3,2kg. Magnetický bezpečnostní systém. Automatický restart. 1 rychlosti otáček nože, max.1500 ot./min. Nerezová odnímatelná nádoba s držadlem a víkem. Připojení elektrické energie 400V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
1.19.08	Nářezový stroj s nožem o průměru min. 275 mm s uložením posuvného stolu našikmo. Vyroben z potravinářské hliníkové slitiny a nerez. Regulace tloušťky plátku. Remínkový pohon. Zabudované brusné zařízení. Řezná plocha min. 200x150 mm. Stroj musí být provozuschopný při umístění na pracovním stole o výšce 900mm dle dispozice. Elektrické připojení zásuvkou 230V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
1.19.09	Chladicí stůl pro GN 1/1, 3x dveře, vnitřní prostor bez výparníku s nuceným oběhem vzduchu, automatické odtávání. Vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. Netto objem vnitřního prosotu min. 220l dle ČSN EN ISO 22041*. Rozsah teplot max.-2°C/min.+8°C. Digitální termostat. Energetická třída min. A dle nařízení EU 2015/1094-IV*, klimatická třída min. 5 dle ČSN EN ISO 22041*. Provedení na stavební sokl 150mm. Elektrické připojení 230V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
	1.20 Denní místnost - dodávka stavba														

Číslo poz.	Název místnosti/Popis	Poznámka k popisu	Povolená tolerance k délce	Délka (mm)	Povolená tolerance k hloubce	Hloubka (mm)	Povolená tolerance k výšce	Výška (mm)	Povolená tolerance k příkonu el. 230V	Příkon el. 230V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu el. 400V	Příkon el. 400V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu plynu	Příkon plyn (kW)	Ks.
	1.21 Přípravná těst														
1.21.01	Univerzální kuchyňský robot vč. příslušenství: 1x kotlík 60l včetně vozíku pro kotlík; 1x metla pro kotlík 60l; 1x hák pro kotlík 60l; 1x míchač pro kotlík 60l. Plynulá regulace otáček max.75 - min.280 ot./min.. Spouštění a zvedání kotlíku s motorickým zdvihem. Elektrické připojení 400V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
1.21.02	Dělička těsta. Robustní provedení pro trvalý provoz. Rozdělování těsta na min.33 dílků, s velikostí jednotlivých dílů od max. 35gr do min. 100gr. Dělička je v pojezdném provedení, vybavena bezpečnostním spínačem.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
1.21.03	**Nerezový stůl, 1x police, 1x vevařený dřez 600x500x350, 1x vevařeně umyvadlo 290x400x200 s prolisem kolem umyvadla, výklopný odpadkový koš pod umyvadlem, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení, provedení na stavební sokl 150mm			2400		700		650							1
	Baterie s tlakovou sprchou a napouštěcím raménkem, stojánková														1
	Stojánková bezdotyková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoku, elmag. ventilem, směšovačem, připojovacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu.														1
	Dávkovač tekutého mýdla, objem nádržky min. 400ml, okénko na kontrolu hladiny mýdla, uzamykatelný na klíč, hrany jsou svařované a zabroušené, zámek je zapuštěný do stěny výrobku, schované závěsy kryty. Provedení: nerez mat.														1
	Zásobník na jednotlivé papírové ručníky, objem do 250 ks ručníků, okénko na kontrolu množství ručníků v zásobníku, uzamykatelný na klíček. Provedení: nerez mat.														1
1.21.04	Chladicí stůl pro GN 1/1, 2x dveře, vnitřní prostor bez výparníku s nuceným oběhem vzduchu, automatické odtávání. Vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. Netto objem vnitřního prosotu min. 150l dle ČSN EN ISO 22041*. Rozsah teplot max.-2°C/min.-8°C. Digitální termostat. Energetická třída min. A dle nařízení EU 2015/1094-IV*, klimatická třída min. 5 dle ČSN EN ISO 22041*. Provedení na stavební sokl 150mm. Elektrické připojení 230V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
1.21.05	** Nerezová nástěnná skříňka s posuvnými dvířky a středovou polici			1600		350		600							1
1.21.06	Kompaktní digitální váha, obchodní. Váživosti 3/6kg, dílek 1/2g. Rozměr nerezové vážní plochy min.: 300 x 200mm. ES ověření. Displej LCD podsvícený. Elektrické připojení zásuvkou 230V přes adaptér, alternativní napájení: vestavěný dobijecí akumulátor. Komunikace: sériové rozhraní RS-232.														1
1.21.07	**Nerezový regál, 4 perforované police			1700		600		1800							1
1.21.08	**Nerezový stůl, 1x police, blok 3 zásuvek pro GN 1/1, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení, provedení na stavební sokl 150mm			3000		700		650							1
1.21.09	**Nerezový regál, 4 perforované police			1400											1
	1.23 Mytí provozního nádobí														
1.23.01	**Nerezový vstupní stůl pro mytčku, 1x roštová police, 1x vevařený dřeze 600x500x300mm, vč. odnímatelného roštu pro dřez, 1x vevařeně umyvadlo 290x400x200 s prolisem kolem umyvadla, výklopný odpadkový koš pod umyvadlem, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení, provedení na stavební sokl 150mm			1850		700		900							1
	Baterie s tlakovou sprchou a napouštěcím raménkem, stojánková														1
	Stojánková bezdotyková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoku, elmag. ventilem, směšovačem, připojovacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu.														1
	Dávkovač tekutého mýdla, objem nádržky min. 400ml, okénko na kontrolu hladiny mýdla, uzamykatelný na klíč, hrany jsou svařované a zabroušené, zámek je zapuštěný do stěny výrobku, schované závěsy kryty. Provedení: nerez mat.														1
	Zásobník na jednotlivé papírové ručníky, objem do 250 ks ručníků, okénko na kontrolu množství ručníků v zásobníku, uzamykatelný na klíček. Provedení: nerez mat.														1

Číslo poz.	Název místnosti/Popis	Poznámka k popisu	Povolená tolerance k délce	Délka (mm)	Povolená tolerance k hloubce	Hloubka (mm)	Povolená tolerance k výšce	Výška (mm)	Povolená tolerance k příkonu el. 230V	Příkon el. 230V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu el. 400V	Příkon el. 400V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu plynu	Příkon plynu (kW)	Ks.
1.23.02	Myčka černého nádobí průchozí s kondenzací a redukcí páry po mycím cyklu (požadavek na ventilaci max. 150m3/h). S automatickým zdvihem korb, umožňující mytí silně znečištěného (z pečení například v konvektomatu) nádobí bez ručního předmytí a namáčení, výsledkem mytí je vizuálně a hygienicky čisté provozní nádobí pro bezpečné použití v kuchyni. S referenční kapacitou min. 6GN1/1-65, nebo 3GN1/1-200 a 3GN1/1 - 65 na jeden mycí cyklus. Hodinový mycí referenční výkon min. 140GN1/1-65/hodina; včetně příslušenství k mytí hrnců, pánví,naběraček, metel, táčů, vík gastronádob, gastronádob velikostí GN 1/1 - GN 1/9. Atmosferický izolovaný boiler v kombinaci s oplachovým čerpadlem, spuštění oplachu vázáno na dosažení správné oplachové teploty v boileru. Elektronický ovládací panel, min. 6 mycích programů. Veškeré hlavní vnitřní komponenty jakož i venkovní panely vyrobeny z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*, mycí nádrž vyrobena z ušlechtlé nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. Elektronický ovládací panel s textovým a grafickým displejem ve výšce, tak že lze obsluhovat zařízení ve vzpřímené poloze obsluhy. Ochrana proti vodě min.IPX5*. Připojení na teplou vodu. Včetně dávkovačů mycho a oplachového prostředku. Spotřeba vody na 1 mycí cyklus max. 8l (včetně spotřeby položky 1.23.01). Spotřeba elektrické energie na 1 mycí cyklus max. 1kWh. Připravenost k napojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení pro redukci výkonových špiček dle DIN 18875*.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.									Max.	15			1
1.23.03	**Nerezový vstupní stůl pro myčku, 1x roštová police, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení, provedení na stavební sokl 150mm			800		700		900							1
1.23.04	Změkčovač na teplou vodu: Sestává ze dvou media tanků se společným objemovým řídicím ventilem, který automaticky kontroluje “změkčovací” proces, regeneraci ionexu, proplach náplně a přepínání z jednoho tanku na druhý. Změkčovač pracuje plně automaticky, obsluha pouze doplňuje regenerační sůl. Průtok doporučený min. 30 l/min. Uspořádání systému duplex – střídavý. Regenerace katexového lože protiproudová. Provozní teplota 2 – 65 °C. Množství ionexu min.4 l / tank. Provoz změkčovače bez připojení k el. síti.	Povolená tolerance parametrů +/-10%, pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
1.23.05	Nerezový štěrbínový odvodňovací žlab. Konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*			3100											1
1.23.06	Regálový vozík z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*, 4 otočná kola z toho s brzdou o průměru min.125mm min. dle DIN 18867-8*, konstrukce s uzavřených profilů, zásuvy nad sebou pro min. 18 GN 1/1-100 nebo 36 GN 1/2-100, s roztečí zásuvů min.70mm, nárazníky v rozích. Konstrukce vozíku je celosvařovaná.	Povolená tolerance parametrů +/-10%, pokud není uvedeno maximum či minimum.					Max.:	1650							4
<b>1.24 Sklad nádobí</b>															
1.24.01	**Nerezový regál, 4 perforované police			2200		600		1800							4
<b>1.25 Sklad suchých potravin</b>															
1.25.01	Regál pozink, 4 police			1000		400		2000							17
1.25.02	Regál pozink, 4 police			800		400		2000							2
1.25.03	Regál pozink, 4 police			900		400		2000							1
1.25.04	Plášťový vozík. Konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. 4 otočná kola s brzdou o průměru min.160mm. Rozměr plošiny min. 800x500mm. Nosnost min.350kg, nárazníky v rozích, 1x madlo. Konstrukce vozíku je celosvařovaná.	Povolená tolerance parametrů +/-10%, pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
1.25.05	Hygienická plastová paleta, hladká			1200		800									2
<b>1.26 Sklad chlazených a mražených potravin</b>															
1.26.01	Chladicí skříň pro GN2/1, netto objem vnitřního prostoru min. 420 litrů dle ČSN EN ISO 22041*, teplotní rozsah max. -2°C až min. +8°C, energetická třída min. A dle nařízení EU 2015/1094-IV*, klimatická třída min. 5 dle ČSN EN ISO 22041*. Vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. Digitální ovládací panel s teplotním displejem a tlačítky pro nastavení. Optimalizovaná nucená cirkulace vzduchu. Na místě zaměnitelné panty dveří, zámek dveří, mikrosřínáč pro vypnutí ventilátoru při otevření dveří, vestavěná monobloková chladicí jednotka, automatické odmrazování, samouzavírací dvířka s fixační polohou, magnetické těsnění. Lisované vsuny pro rošty. Připojení elektrické energie zásuvkou 230V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													4
1.26.02	Mrazicí skříň pro GN2/1, netto objem vnitřního prostoru min. 420 litrů dle ČSN EN ISO 22041*, teplotní rozsah max. -18°C až min. -22°C, energetická třída min. B dle nařízení EU 2015/1094-IV*, klimatická třída min. 5 dle ČSN EN ISO 22041* Vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. Digitální ovládací panel s teplotním displejem a tlačítky pro nastavení. Optimalizovaná nucená cirkulace vzduchu. Na místě zaměnitelné panty dveří, zámek dveří, mikrosřínáč pro vypnutí ventilátoru při otevření dveří, vestavěná monobloková chladicí jednotka, automatické odmrazování, samouzavírací dvířka s fixační polohou, magnetické těsnění. Lisované vsuny pro rošty. Připojení elektrické energie zásuvkou 230V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													3
<b>1.27 Chladicí box</b>															
1.27.01	**Sestava nerezových regálů ve tvaru U, 4 perforované police. Celková vnější délka regálů 8200mm.			8200		600		1800							1

Číslo poz.	Název místnosti/Popis	Poznámka k popisu	Povolená tolerance k délce	Délka (mm)	Povolená tolerance k hloubce	Hloubka (mm)	Povolená tolerance k výšce	Výška (mm)	Povolená tolerance k příkonu el. 230V	Příkon el. 230V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu el. 400V	Příkon el. 400V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu plynu	Příkon plyn (kW)	Ks.
1.27.02	Chladicí box (bezbariérový se zapuštěnou podlahou) a chladicí jednotku. Požadovaná skladovací teplota max. -2°C/min. +8°C. Chladicí box je tvořen sendvičovou panelovou stěnou – min.80 mm. Podlaha s nerezovou, protiskluzovou pochozí částí. Box vybaven chladírenskými dveřmi (rozměr min.800x2000mm). Stěny boxu uvnitř olistovány hygienickými PVC lištami. Vnější lišty budou plechové Zn – barvy bílé RAL 9010. Mezery mezi panelovou stěnou boxu a stavební kci budou zakryty nerezovými lištami.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.							1,5						1
	1.28 Plnění termoportů														
1.28.01	**Nerezový regál, 4 perforované police			1200		600		1800							1
1.28.02	**Nerezový stůl, 1x police, 1x zásuvka pro GN 1/1, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení, provedení na stavební sokl 150mm			1500		700		650							1
1.28.03	Digitální váha stolní. Vážitost 15kg, dílek 52g. Rozměr nerezové vážní plochy min.: 300 x 300mm. ES ověření. Displej LCD podsvícený. Elektrické připojení zásuvkou 230V přes adaptér, alternativní napájení: vestavěný dobijecí akumulátor. Komunikace: sériové rozhraní RS-232.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
	1.29 Sklad chemie														
1.29.01	Regál pozink, 4 police			1000		400		2000							3
1.29.02	Duplexní automatický změkčovač studené vody. Sestává ze dvou media tanků se společným objemovým řídicím ventilem, který automaticky kontroluje "změkčovací" proces, regeneraci ionexu, proplach náplně a přepínání z jednoho tanku na druhý. Změkčovač pracuje plně automaticky, obsluha pouze doplňuje regenerační sůl. Průtok doporučený min. 30 l/min. Uspořádání systému duplex –střídavý. Regenerace katexového lože protiproudová. Provozní teplota 2 – 48 °C. Tvrdost celková max. 43 °dH. Množství ionexu 13,3 l / tank. Provoz změkčovače bez připojení k el. síti.	Povolená tolerance parametrů +/-10%, pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
	1.32 Sklad BIO														
1.32.01	Chladicí komora na odpad s předním i horním otvíráním, na 2x nádobu o objemu min. 200l, automatické odpařování kondenzátunerezová úprava vnitřního prostoru, teplotní rozsah max. 4°C až min. +10°C	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
	2.NP														
	2.01 Jidelna														
2.01.01	**Nerezový stůl, 1x police, opláštěný ze tří stran, 2x křídlová dvířka, nerezová pojezdová dráha trubková, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení, provedení na stavební sokl 150mm			1000		700		900							1
2.01.02	Postmix - dodávka provozovatele									0,52					1
2.01.03	Vířič na nápoje min.3x12 litrů, vertikální lopatkový systém víření, regulace teploty nápoje max.2°C až min.8°C, hranatá nádoba z plastu, nerezové provedení	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
2.01.04	**Celonerezový vozík na termos s čajem, odkapní miskou. 4 otočná kola 2 z toho s brzdou o průměru min.125mm min. dle DIN 18867-8*, konstrukce s uzavřených profilů, nárazníky v rozích.														1
2.01.05	Zásobník na koše, samozdvíhací. Konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. 4 otočná kola 2 z toho s brzdou o průměru min.125mm min. dle DIN 18867-8*. Rohy s gumovými nárazníky. Ergonomické madlo. Automatický pružinový zvedací mechanismus s možností nastavení dle váhy. Police na koše min. 500x500xmm. Kapacita min. 5 košů 115 mm nebo 7 košů 75 mm. Maximální zatížení do 200kg.	Povolená tolerance parametrů +/-10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
2.01.06	**Nerezová pojezdová dráha, trubková, vč. nerezových konzol pro uchycení na stěnu			6200											1
2.01.07	**Nerezový vozík na tácy a příbory se spodní polici na min. 240 táců, vč. 4x GN 1/3-150. 4 otočná kola 2 z toho s brzdou o průměru min.125mm min. dle DIN 18867-8*.	Povolená tolerance parametrů +/-10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
	2.03 Kancelář správce jídelny														
	2.05 Mytí stolního nádobí														

Číslo poz.	Název místnosti/Popis	Poznámka k popisu	Povolená tolerance k délce	Délka (mm)	Povolená tolerance k hloubce	Hloubka (mm)	Povolená tolerance k výšce	Výška (mm)	Povolená tolerance k příkonu el. 230V	Příkon el. 230V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu el. 400V	Příkon el. 400V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu plynu	Příkon plyn (kW)	Ks.
2.05.01	Mycí systém pro mytí stolního nádobí (talíře, polévkové misky, salátové misky, sklenice, přístroje, tácy) s rekuperací tepla z odpadního vzduchu. Funkce mytí bez manuálního předmytí umývaného nádobí obsluhou a automatickou výměnou vody v nádržích. Min. počet nastavitelných rychlostí mytí 3. Rychlost mytí od max.120 do min.190 košů (500x500mm)/ hod. Samostatný automatický čistící systém mycího stroje. Mytí stolního nádobí dle normy DIN EN 17735 s rychlostí mytí od max.120 do min.190 košů (500x500mm)/ hod. při všech rychlostech mytí. Složení stroje: předmycí zóna, mycí a oplachová zóna, sušicí zóna. Směr mytí dle dispozice. Maximální využitelný prostor pro instalaci mycího systému: 3700x1100mm. Zásuvná výška min. 420mm. Konstrukce stroje bez přímého napojení na VZT odsávání. Hodnoty odváděného vzduchu: Množství odváděného vzduchu max. 350m3/hod. Teplota emitovaného vzduchu max.20°C. Vlhkost odváděného vzduchu max.95%. Spotřeba čerstvé vody max.200 l/hod. včetně regenerace v mycí nádrži. Hluboko tažené nerez vany. Nerezová mycí ramena čistitelná bez použití nářadí. Dotykové ovládání s obrazovkou - pro ovládání mycího automatu. Mycí stroj musí podporovat možnost stahování uživatelských dat přes USB výstup k dalšímu využití obsluhou. Četnost odebrání košů po umytí min. po 3 koších. Výstupní válečkový dopravník pro min.3 koše 500x500mm. Napojení na teplou vodu. Vzdálený přístup přes WIFI. Zobrazení spotřeby vody a elektrické energie na displeji. Připravenost k napojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení pro redukci výkonových špiček dle DIN 18875*.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.									Max.	26			1
2.05.02	Změkčovač na teplou vodu: Sestava ze dvou media tanků se společným objemovým řídicím ventilem, který automaticky kontroluje "změkčovací" proces, regeneraci ionexu, proplach náplně a přepínání z jednoho tanku na druhý. Změkčovač pracuje plně automaticky, obsluha pouze doplňuje regenerační sůl. Průtok doporučený min. 30 l/min. Uspořádání systému duplex –střídavý. Regenerace katexového lože protiproudová. Provozní teplota 2 – 65 °C. Množství ionexu min.4 l / tank. Provoz změkčovače bez připojení k el. síti.	Povolená tolerance parametrů +/-10%, pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
2.05.03	Nerezový štěrbinový odvodňovací žlab ve tvaru L. Konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*			1400											1
2.05.04	**Nerezová kombinovaná výlevka. Spodní dřež o rozměrech min.400x400mm s odklápěcím nerezovým roštem. Vrchní umyvadlo min.370x240 mm slouží k opláchnutí rukou.														1
	Stojánková páková baterie														1
	Stojánková bezdotyková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoku, elmag. ventilem, směšovačem, připojovacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu.														1
	Dávkovač tekutého mýdla, objem nádržky min. 400ml, okénko na kontrolu hladiny mýdla, uzamykatelný na klíč, hrany jsou svařované a zabroušené, zámek je zapuštěný do stěny výrobku, schované závěsy krytu. Provedení: nerez mat.														1
	Zásobník na jednotlivé papírové ručníky, objem do 250 ks ručníků, okénko na kontrolu množství ručníků v zásobníku, uzamykatelný na klíček. Provedení: nerez mat.														1
2.05.05	Samotřídící stanice pro sběr použitého nádobí, nerezová, jeden kompaktní celek s napojením na mycí systém. Tvořena nerezovou skříňkou se dvěma otvory pro umístění odpadních nádob na shoz zbytků strážníkem (rozměr skříňky 1280x390x900mm); vč. 2x odpadní plastové nádoby; pojezdová nerezová dráha trubková 4960x350mm; prostor pro odkládání nádobí strážníkem pro min. 6x mycí koš 500x500mm (tato část je sešikmená pod úhlem pro lepší odevzdávání nádobí ze strany strážníka), s perforací pro dostatečnou sanitaci mycí sprchou a s napojením na odpad; prostor pro příjem košů pro min. 9x mycí koš 500x500mm, tvořen válečkovým dopravníkem s vanou a napojením na odpad a myčku.	Povolená tolerance parametrů +/-10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
2.05.07	**Nerezový vozík na tácy a přístroje se spodní polici na min. 240 táců, vč. 4x GN 1/3-150, 4 otočná kola 2 z toho s brzdou o průměru min.125mm min. dle DIN 18867-8*.	Povolená tolerance parametrů +/-10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
2.05.08	Zásobník na koše, samozdvíhací. Konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. 4 otočná kola 2 z toho s brzdou o průměru min.125mm min. dle DIN 18867-8*. Rohy s gumovými nárazníky. Ergonomické madlo. Automatický pružinový zvedací mechanismus s možností nastavení délky váhy. Police na koše min. 500x500xmm. Kapacita min. 5 košů 115 mm nebo 7 košů 75 mm. Maximální zatížení do 200kg.	Povolená tolerance parametrů +/-10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													2
2.05.09	Vyhřívavý zásobník na nádobí univerzální 1-tubusový, možnost vložení všech tvarů nádobí: kulaté až do průměru 29 cm (půdorysně do plochy šachty), 4 kulaté do průměru 120mm (půdorysně do plochy šachty), čtvercové, obdelníkové, oválné. Kapacita min.80 talířů až do průměru min. 290mm. Regulace teploty v rozsahu max.30°C - min.110°C. Zásobník umožňuje úplné vyjmutí šachty pro lepší čištění,pro nastavení pružin a pro servisní přístup. Konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*, 4 otočná kola 2 z toho s brzdou o průměru min.125mm min. dle DIN 18867-8*. Min.IPX5*. Elektrické připojení elektrickou zásuvkou 230V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													2
	2.06 Úklid														
	2.07 Výdej jídel														
2.07.01	Vyhřívavý výdejní vozík pro 3x GN1/1-200. Ovládání na delší straně. Vany umožňují i ohřev bez vody (pro suchý i vlhký provoz – dle typu jídel). Konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*, 4 otočná kola 2 z toho s brzdou o průměru min.125mm min. dle DIN 18867-8*. Spodní police je pevně přivařena. Vany bezspárovověvařené, v horní části s profilem pro odtékání kondenzované vody zpět do vany. Min. IPX 4*. Pracovní teplota max.30°C – min.95°C ovládané přes termostat. Min.IPX4*. Elektrické připojení elektrickou zásuvkou 230V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													2

Číslo poz.	Název místnosti/Popis	Poznámka k popisu	Povolená tolerance k délce	Délka (mm)	Povolená tolerance k hloubce	Hloubka (mm)	Povolená tolerance k výšce	Výška (mm)	Povolená tolerance k příkonu el. 230V	Příkon el. 230V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu el. 400V	Příkon el. 400V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu plynu	Příkon plyn (kW)	Ks.
2.07.02	Vyhřívavý výdejní vozík pro 2x GN1/1-200. Ovládání na delší straně. Vany umožňují i ohřev bez vody (pro suchý i vlhký provoz – dle typu jídel). Konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*, 4 otočná kola 2 z toho s brzdou o průměru min.125mm min. dle DIN 18867-8*. Spodní police je pevně přivařena. Vany bezspárovově vařené, v horní části s profilem pro odtékání kondenzované vody zpět do vany. Min. IPX 4*. Pracovní teplota max.30°C – min.95°C ovládané přes termostat. Min.IPX4*. Elektrické připojení elektrickou zásuvkou 230V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
2.07.03	Vyhřívavý zásobník na nádobí univerzální 1-tubusový, možnost vložení všech tvarů nádobí: kulaté až do průměru 29 cm (půdorysně do plochy šachty), 4 kulaté do průměru 120mm (půdorysně do plochy šachty), čtvercové, obdelníkové, oválné. Kapacita min.80 talířů až do průměru min. 290mm. Regulace teploty v rozsahu max.30°C - min.110°C. Zásobník umožňuje úplné vyjmutí šachty pro lepší čištění,pro nastavení pružin a pro servisní přístup. Konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*, 4 otočná kola 2 z toho s brzdou o průměru min.125mm min. dle DIN 18867-8*. Min.IPX5*. Elektrické připojení elektrickou zásuvkou 230V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													2
2.07.04	**Nerezový stůl s chlazenou přefukovanou vanou pro 3GN 1/1. Chladicí jednotka s ventilátory tvoří jeden celek. Rozsah teplot: max.+2°C až min.+8°C při okolní teplotě do +32°C. Automatické odtávání i odpařování kondenzátu. provedení na stavební sokl 150mm.														1
2.07.05	Banketový vozík vyhřívavý. Vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. Dvouplášťové provedení vč. tepelné izolace. Křídlové otevírání dveří. Rozsah teploty od max.30°C - min. 95°C. Konvekční vytápění, včetně zvlhčovací nádobky. Digitální regulace teploty, regulace vlhkosti. 4 otočná kola 2 z toho s brzdou o průměru min.125mm min. dle DIN 18867-8*. Počet zásuvů min.30, rozteč zásuvů min.35mm. Výška nejvyššího (posledního) zásuvu pro GN ve výšce max.1600mm. Pryžové nárazníky v rozích, nebo celobodovody. Min.IPX5*. Elektrické připojení 230V zásuvkou.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													2
2.07.06	Překapávač vody a čaje, nástěnné provedení. 1 průtoková jednotka, vč. 2x termosu 20 l s vodomírou na horké a studené nápoje (dvouplášťové plně izolované provedení, s víkem, nekapajícím kohoutkem). Pevné připojení na vodu. Udržovací kapacita: 40 l. Výkonová kapacita: 80 l/hod. Doba překapávání: 14 min / 20 l. Překapává se do odnímatelných zásobníků. Digitální řízení. Signalizace zavápnění. Celkové a denní počítadlo vydaného množství. Akustický signál dokončení překapávání. Spínací hodiny. Filtrační jednotka.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
2.07.07	Elektrický konvektomat min. GGN 1/1. Výroba páry bojlerem s automatickým plněním vodou. Rozteč zásuvů pro GN min. 67mm. Referenční spotřeba energie při kombinovaném modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 3,5kWh. Referenční spotřeba energie při parním modu dle DIN 18873-1:2012-1: max. 3,5kWh, nebo certifikace dle Energystar. Referenční rovnoměrná tepelná úprava v každém plně obsazeném zásuvu ze šesti - referenční produkt smažení kuřecích prsních řízků. Automatické rozlišení vloženého množství připravované potraviny s průběžnou automatickou korekcí varného procesu v průběhu nastavené teplené úpravy pokrmu. Automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potraviny. Režim konvektomatu s min. třemi provozními režimy: pára max.30°C – min.130°C; horký vzduch max.30°C – min.300°C; kombinace páry a horkého vzduchu max.30°C – min.300°C. Měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na 1 procento s rozsahem od max. 1% do min. 100%. Režim Delta-T. Funkce min.: vaření, smažení, fritování, vaření v páře, pečení, nízkoteplotní úpravy přes noc. Ovládání - Barevný dotykový display/obrazovka (kapacitní nebo rezistivní). Systém automatického čištění - mytí varné komory za pomoci tablet - suchý detergent v blocích. Tukový filtr ve varné komoře. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijemím. Funkce zajišťující chlazení varného prostoru. Sonda teploty jádra s vícebodovým měřením. Min. 350 libovolně nastavitelných programů min. s 12 kroky. Min. 5 rychlostí proudění vzduchu, nastavitelné. Automatická předvolba okamžiku spuštění. Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot na displeji. Detekce vodního kamene a zavápnění. Zásuvy vhodné pro gastrónadoby GN 1/1,1/2,1/3. Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru. Připojení WIFI vzdálený přístup s aktivním prvkem ovládání zařízení. Odvápňení bojleru a všech vodovodních cest automaticky bez nutnosti servisního zásahu. Min. IPX5*. Bezobslužný provoz dle ČSN EN 60335-2-42*. Připravenost k napojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení pro redukci výkonových špiček dle DIN 18875*.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/- 10% pokud není uvedeno maximum či minimum.								Max.	12			1	

Číslo poz.	Název místnosti/Popis	Poznámka k popisu	Povolená tolerance k délce	Délka (mm)	Povolená tolerance k hloubce	Hloubka (mm)	Povolená tolerance k výšce	Výška (mm)	Povolená tolerance k příkonu el. 230V	Příkon el. 230V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu el. 400V	Příkon el. 400V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu plynu	Příkon plyn (kW)	Ks.
	Nerezový varný a přípravní modul pro regeneraci a dokončování pokrmů před výdejem sestaven z jednotlivých komponentů, které jsou vzájemně spojeny plným svařením z boků, aby bylo zabráněno zatékání mezi jednotlivé komponenty a do stavebního soklu.Nosné díly, rámové konstrukce a případné šroubové spojení ve varném bloku, stejně tak vnější krycí panely, budou vyrobeny z nerezové oceli třídy min. dle ČSN EN 10088-1,2,3 (1.4301) / jiné rovnocenné označení, např. AISI 304 / X5CrNi18-10. Je přípustné i takové řešení, kdy pomocí hygienického systémové spoje je zcela zabráněno zatékání mezi jednotlivým zařízením ze strany.Takové spoje musí být originálním konstrukčním prvkem výrobce varného bloku a musí prokazatelně splnit podmínku zamezení protečení tekutiny či tuku do spoje z důvodu hygieny a bezpečnosti.Přípustný je tupý spoj pouze , je-li svařený do monobloku plným svárem v celé délce spáry, nebo takovým spojením ve kterém není horizontální spára propojena tupým spojem bez toho, aniž by zakrytování takového spoje zamezilo vzniku horizontální spáry bez překrytí, tedy tak, aby bylo omezeno vniknutí tekutin do spoje. Není přípustné a je tedy vyloučeno použití gumy, tmelů a silikonů.														
	Nerezový varný a přípravní modul pro regeneraci a dokončování pokrmů před výdejem (poz.2.07.08; 2.07.13) tvoří jeden ucelený bezesparý celek s jednotlivou pracovní deskou v bezesparém provedení vč.spodní police aby bylo omezeno zatékání do stavebního soklu. Síla pracovní desky min. 2mm. Provedení na stavební sokl 150-200mm vysoký.	Nerezový varný a přípravní modul pro regeneraci a dokončování pokrmů před výdejem sestaven z jednotlivých komponentů, které jsou vzájemně spojeny plným svařením z boků, aby bylo zabráněno zatékání mezi jednotlivé komponenty a do stavebního soklu.Nosné díly, rámové konstrukce a případné šroubové spojení ve varném bloku, stejně tak vnější krycí panely, budou vyrobeny z nerezové oceli třídy min. dle ČSN EN 10088-1,2,3 (1.4301) / jiné rovnocenné označení, např. AISI 304 / X5CrNi18-10. Je přípustné i takové řešení, kdy pomocí hygienického systémové spoje je zcela zabráněno zatékání mezi jednotlivým zařízením ze strany.Takové spoje musí být originálním konstrukčním prvkem výrobce varného bloku a musí prokazatelně splnit podmínku zamezení protečení tekutiny či tuku do spoje z důvodu hygieny a bezpečnosti.Přípustný je tupý spoj pouze , je-li svařený do monobloku plným svárem v celé délce spáry, nebo takovým spojením ve kterém není horizontální spára propojena tupým spojem bez toho, aniž by zakrytování takového spoje zamezilo vzniku horizontální spáry bez překrytí, tedy tak, aby bylo omezeno vniknutí tekutin do spoje. Není přípustné a je tedy vyloučeno použití gumy, tmelů a silikonů. Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/-10% pokud není uvedeno maximum či minimum . Při kontaktu pracovní plochy minimálně v prostoru varné vany se zadní stěnou bude pracovní plocha vybavena zadním lemem.		6500		700-760		900							1
2.07.08	Nerezová modulární pracovní plocha na skiřňové podestavbě, 1x police, 1x vevařený dřez 600x500x350, 1x vevařeně umyvadlo 290x400x200 s prolisem kolem umyvadla, výklopný odpadkový koš pod umyvadlem, blok 3 zásuvek pro GN 1/1, jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení s poz. 2.07.13, provedení na stavební sokl 150mm														1
	Baterie s tlakovou sprchou a napouštěcím raménkem, stojánková														1
	Stojánková bezdotyková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoky, elmag. ventilem, směšovačem, připojovacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu.														1
	Dávkovač tekutého mýdla, objem nádržky min. 400ml, okénko na kontrolu hladiny mýdla, uzamykatelný na klíč, hrany jsou svařované a zabroušené, zámek je zapuštěný do stěny výrobku, schované závěsy krytu. Provedení: nerez mat.														1
	Zásobník na jednotlivé papírové ručníky, objem do 250 ks ručníků, okénko na kontrolu množství ručníků v zásobníku, uzamykatelný na klíček. Provedení: nerez mat.														1

Číslo poz.	Název místnosti/Popis	Poznámka k popisu	Povolená tolerance k délce	Délka (mm)	Povolená tolerance k hloubce	Hloubka (mm)	Povolená tolerance k výšce	Výška (mm)	Povolená tolerance k příkonu el. 230V	Příkon el. 230V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu el. 400V	Příkon el. 400V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu plynu	Příkon plyn (kW)	Ks.
2.07.13	- 1 Indukční sporák: min. 3 plotny vedle sebe. Nastavení času min. 90 min. Nastavení teploty do min. 250°C. Nastavení výkonu min. 30 výkonových stupňů. Minimální technické parametry varných van(y): - Integrovaná elektrická zásuvka 230V s příkonem 0,5kW pro napájení příslušenství. - Krytí min. IPX5 celé zařízení. - Připravenost k napojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení pro redukci výkonových špiček dle DIN 18875*.	Nerezový varný a přípravní modul pro regeneraci a dokončování pokrmů před výdejem sestaven z jednotlivých komponentů, které jsou vzájemně spojeny plným svařením z boků, aby bylo zabráněno zatékání mezi jednotlivé komponenty a do stavebního soklu.Nosné díly, rámové konstrukce a případné šroubové spojení ve varném bloku, stejně tak vnější krycí panely, budou vyrobeny z nerezové oceli třídy min. dle ČSN EN 10088-1,2,3 (1.4301) / jiné rovnocenné označení, např. AISI 304 / X5CrNi18-10. Je přípustné i takové řešení, kdy pomocí hygienického systémové spoje je zcela zabráněno zatékání mezi jednotlivým zařízením ze strany.Takové spoje musí být originálním konstrukčním prvkem výrobce varného bloku a musí prokazatelně splnit podmínku zamezení protečení tekutiny či tuku do spoje z důvodu hygieny a bezpečnosti.Přípustný je tupý spoj pouze , je-li svařený do monobloku plným svárem v celé délce spáry, nebo takovým spojením ve kterém není horizontální spára propojena tupým spojem bez toho, aniž by zakrývání takového spoje zamezilo vzniku horizontální spáry bez překrytí, tedy tak, aby bylo omezeno vniknutí tekutin do spoje. Není přípustné a je tedy vyloučeno použití gumy, tmelů a silikonů. Zařízení musí respektovat stavební dispoziční a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/-10% pokud není uvedeno maximum či minimum. Při kontaktu pracovní plochy minimálně ve prostoru varné vany se zadní stěnou bude pracovní plocha vybavena zadním lemem.				700-760	900				9-30				1
2.07.09	Chladicí stůl pro GN 1/1, 3x dveře, vnitřní prostor bez výparníku s nuceným oběhem vzduchu, automatické odtávání. Vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. Netto objem vnitřního prosotu min. 220l dle ČSN EN ISO 22041*. Rozsah teplot max.-2°C/min.+8°C. Digitální termostat. Energetická třída min. A dle nařízení EU 2015/1094-IV*, klimatická třída min. 5 dle ČSN EN ISO 22041*. Provedení na stavební sokl 150mm. Elektrické připojení 230V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispoziční a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/-10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
2.07.10	Chladicí skříň pro GN2/1, netto objem vnitřního prostoru min. 420 litrů dle ČSN EN ISO 22041*, teplotní rozsah max. -2°C až min. +8°C, energetická třída min. A dle nařízení EU 2015/1094-IV*, klimatická třída min. 5 dle ČSN EN ISO 22041*. Vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli min. dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)*. Digitální ovládací panel s teplotním displejem a tlačítky pro nastavení. Optimalizovaná nucená cirkulace vzduchu. Na místě zaměnitelné panty dveří, zámek dveří, mikrosplínač pro vypnutí ventilátoru při otevření dveří, vestavěná monobloková chladicí jednotka, automatické odmrazování, samouzavírací dvířka s fixační polohou, magnetické těsnění. Lisované vsuny pro rošty. Připojení elektrické energie zásuvkou 230V.	Lze nabídnout pouze spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Zařízení musí respektovat stavební dispoziční a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerance parametrů +/-10% pokud není uvedeno maximum či minimum.													1
2.07.11	Nerezová recirkulační digestoř nad konvektomat (poz.2.07.07) komunikující s pol.poz.2.07.07, bez napojení na VZT, vč. uhlíkových filtrů														1
2.07.12	Nerezová nástěnná digestoř vč. tukových lamelových filtrů, LED osvětlení, nádobky na sběr kondenzátu			1300		900		400							1
	Řízení chodu varných a mycích technologií														



Číslo poz.	Název místnosti/Popis	Poznámka k popisu	Povolená tolerance k délce	Délka (mm)	Povolená tolerance k hloubce	Hloubka (mm)	Povolená tolerance k výšce	Výška (mm)	Povolená tolerance k příkonu el. 230V	Příkon el. 230V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu el. 400V	Příkon el. 400V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu plynu	Příkon plynu (kW)	Ks.
	Zařízení pro optimalizaci elektrické energie na redukci výkonových špiček u tepelných spotřebičů (1x 1.17.01; 1x 1.17.02; 1x 1.17.03; 1x 1.17.04; 1x 1.17.12; 1x 1.17.15; 1x 1.17.16; 1x 1.17.16a; 1x 2.07.07; 1x 2.07.13) a mycích spotřebičů (1x 1.02.01; 1x 1.23.02; 1x 2.05.01) bez omezení provozu a délky tepelné přípravy . Komunikace mezi spotřebiči a řídicím systémem dle normy DIN 18875. Systém umožňuje dosáhnout koeficient souběhu technologie 0,4-0,5. Regule skládající se z centrální jednotky a vstupních/výstupních modulů a řídicího PC. Automatické dodržování naprogramovaných minimálních a maximálních spínacích časů. Strategie řízení zapojují do optimalizace všechny spotřebiče a ty fungují zcela bez priority. Systém umožňuje zaznamenávat spotřebu jednotlivých zařízení a umí zaznamenávat i spotřebu celého gastroprovozu. Měření spotřeby el. energie u každého spotřebiče samostatně aktivní metodou tj. přímým měřením. Databáze uložení spotřeb min. 2 měsíce. Systém je schopen vyhodnotit, které spotřebiče jsou momentálně v provozu a dále umí vyhodnotit nutnost daného spotřebiče odebírat elektrickou energii. Fungování je u každého jednotlivého spotřebiče zjištěno pomocí měřicí techniky a zahrnuto do celkové strategie optimalizace. Redukuje odběrové špičky o 50-60% bez omezení provozu. Vyloučení překročení mezní hodnoty odběru elektrické energie. Každému spotřebiči je přiřazen ruční/automatický spínač, pomocí kterého může být tento spotřebič v případě poruchy nebo nutnosti servisního zásahu cíleně vyřazen ze systému řízení. Při výpadku některé komponenty přejdou spotřebiče do definovaného stavu (většinou nouzového vypnutí) a mohou být až do odstranění poruchy dále ovládány pomocí ručního/automatického spínače - zabránění překročení odběrového maxima. Možnost regulace kvality vzduchu v kuchyni s přímou vazbou na VZT. Možnost změny priorit přes webové rozhraní zaškolenou obsluhou kuchyně. Vzdálený přístup přes LAN. Monitorování spotřeby el. energie celé kuchyně přes webové rozhraní v počítači provozovatele. Volba různých úrovní přístupů k aplikaci. Ovládání software v českém jazyce. Ovládání skrze barevnou dotykovou obrazovku. Vstupní a výstupní moduly jsou propojeny s centrální jednotkou datovým kabelem BUS po sběrnici. Spotřebiče musí být připraveny výrobcem pro napojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukci výkonových špiček dle DIN 18875(umožňuje se nabídnout jiné rovnocenné řešení). Řízení a komunikace s 1/4 hod. maxima s dodavatelem el. energie min. ve 3 stupních volitelných přes webové rozhraní zaškolenou obsluhou kuchyně. Přímá regulace výkonu VZT na aktuálním výkonovém zatížení kuchyně. Možnost regulace kvality vzduchu v kuchyni s přímou vazbou na VZT. Součástí regulace je plnohodnotné průmyslové PC, které je přímo spojeno s řídicím systémem regulace. PC má funkce uložitě záložního resetovacího systému a uložitě dat v editovatelné podobě. Monitorování spotřeb el. energie celé kuchyně přes webové rozhraní v počítači provozovatele. Propojení s Mar a VZT.Dodávku výše uvedeného zajistí dodavatel technologie (GASTRA). Propojení mezi spotřebičem a regulačním členem kabelem CYKY 7x1,5 zajistí dodavatel stavby.														1
	<b>Přepravní systém - 1.sada</b>														
	Termoport s vrchním plněním. Kapacita 1 x GN 1/1-200. Dvouplášťový korpus a izolace z PUR pěny bez freonů. Teplota horkých pokrmů do 100°C. U teplých jídel (75°C) pokles teploty max. o 1,5 °C za hodinu. Možnost výměny spodních pojezdových lyžin. Nerezové panty.														11
	Termoport s bočním plněním. Kapacita 2 x GN 1/1-150. Dvouplášťový korpus a izolace z PUR pěny bez freonů. Teplota horkých pokrmů do 100°C. U teplých jídel (75°C) pokles teploty max. o 1,5 °C za hodinu. Možnost výměny spodních pojezdových lyžin. Nerezové panty. Křídlová dvířka. 12 párů zásuvů. Rozteč zásuvů min. 35 mm. Úhel otevření dvíř 270°.														12
	Gastronádoba GN 1/1-200 se sklopnými držadly														11
	Gastronádoba GN 1/1-100 se sklopnými držadly														15
	Gastronádoba GN 1/1-65 se sklopnými držadly														38
	Víko pro GN 1/1 s výřezy pro držadla a silikonovým těsněním														64
	<b>Přepravní systém - 2.sada</b>														
	Termoport s vrchním plněním. Kapacita 1 x GN 1/1-200. Dvouplášťový korpus a izolace z PUR pěny bez freonů. Teplota horkých pokrmů do 100°C. U teplých jídel (75°C) pokles teploty max. o 1,5 °C za hodinu. Možnost výměny spodních pojezdových lyžin. Nerezové panty.														11
	Termoport s bočním plněním. Kapacita 2 x GN 1/1-150. Dvouplášťový korpus a izolace z PUR pěny bez freonů. Teplota horkých pokrmů do 100°C. U teplých jídel (75°C) pokles teploty max. o 1,5 °C za hodinu. Možnost výměny spodních pojezdových lyžin. Nerezové panty. Křídlová dvířka. 12 párů zásuvů. Rozteč zásuvů min. 35 mm. Úhel otevření dvíř 270°.														12
	Gastronádoba GN 1/1-200 se sklopnými držadly														11
	Gastronádoba GN 1/1-100 se sklopnými držadly														15
	Gastronádoba GN 1/1-65 se sklopnými držadly														38
	Víko pro GN 1/1 s výřezy pro držadla a silikonovým těsněním														64

Veškerá výše uvedená položky musí být nabídnuty v souladu se stavební a technologickou dispozicí respektující veškeré podklady, které jsou součástí projektové dokumentace ve všech jeho částech (zejména elektro, VZT, stavební včetně stavebních soklů pro umístění nerezového nábytku a technologie). Veškeré tolerance jsou přípustné za podmínky souladu s kompletní projektovou dokumentací a nebudou vyvolávat žádné dodatečné náklady a změny projektu. Nabízená a dodávaná technologie musí respektovat stavební dispozici, stavební sokly, umístění odsávacích částí VZT stropu, jističe v rozvaděčích, kabelové vedení, podlahové vpustě, vývody veškerých médií pro instalaci.

**\*Umožňuje se nabídnout rovnocenné řešení**

**\*\*Obecné minimální požadavky na nerezový nábytek**

Materiál u veškerého nerezového nábytku dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)

			Povolená tolerance k délce	Délka (mm)	Povolená tolerance k hloubce	Hloubka (mm)	Povolená tolerance k výšce	Výška (mm)	Povolená tolerance k příkonu el. 230V	Příkon el. 230V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu el. 400V	Příkon el. 400V/(kW)	Povolená tolerance k příkonu plynu	Příkon plyn (kW)	Ks.
Číslo poz.	Název místnosti/Popis	Poznámka k popisu													
	<p>Nerezový nábytek je vyroben bez použití nýtování v hlavní konstrukci nábytku, pouze za použití svařování, sváry řádně očištěny, z pohledové strany zabroušeny do pohledové kvality</p> <p>Veškerý materiál musí být schválen pro styk s potravinami</p> <p>Minimální tloušťky u jednotlivých druhů nábytku:</p> <p>Dřezy 1,5 mm</p> <p>Pracovní desky stolů 2mm</p> <p>Police 1,0mm</p> <p>Korpusy skříněk 1,0mm</p> <p>Konstrukce stolů s jaklu 35x35mm o síle 1,5mm</p> <p>Vodící lišty 1,5mm</p> <p>Základny skříněk 1,0mm</p> <p>Police regály 1,25mm</p> <p>Dvířka 1,0mm</p> <p>Pracovní desky stolů:</p> <p>Materiál - nerezová ocel dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)</p> <p>Síla použitého plechu 2mm</p> <p>Výztuhy s nerezových profilů</p> <p>Pracovní desky bez požitití dřevěných nebo dřevoobsahujících materiálů</p> <p>Deska celistvá plně zavařena bezespár</p> <p>Pracovní plochy u stěn bude s bočními a zadními lemy minimálně 50mm</p> <p>U mycích stolů se sprchou budou lemy vždy provedeny 200mm</p> <p>Desky provedeny s okapničkou nad samotným tělesem podstavce s přesahem</p> <p>Pracovní desky s dřezy - navíc oproti pracovním deskám stolů:</p> <p>Dřezy provedynyn radiusově beze spár o síle materiálu 1,5mm</p> <p>Vevaření dřezu provedeno v bezesparém a neviditelném provedení</p> <p>Kolem dřezů bude proveden vždy prolis</p> <p>Zásuvky v nábytku:</p> <p>Zásuvky jsou vyrobeny pro rozměr GN1/1.</p> <p>Nosnost zásuvky je 50kg</p> <p>Zásuvky jsou uchyceny na celonerezových teleskopických držácích umožňující plně vysunutí zásuvky</p> <p>Čela zásuvek jsou vyrobena z jednoho kusu bezespár včetně madla</p> <p>Zásuvky mají celonerezové ohybané madlo</p> <p>Pokud jsou zásuvky umístěny pod sebou v bloku, je blok z pravé, levé a zadní strany uzavřen nerezovým plechem</p> <p>Dveře nábytku:</p> <p>Dveře jsou instalovány na nerezových pantech nebo jsou posuvné</p> <p>Čela dveří jsou vyrobena z jednoho kusu bezespár včetně madla</p> <p>Dveře mají celonerezové ohybané madlo</p> <p>Podnoží pracovních stolů:</p> <p>Podnoží pracovních stolů je vyrobeno s uzavřených nerezových profilů 35x35mm o síle 1,5mm</p> <p>Materiál nerezová ocel dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301)</p> <p>Pro oplechování nerezových stolů bude použit nerezový plech dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301) o síle 1,0mm</p> <p>Podnoží je opatřeno stavitelnými nožičkami s možností regulace v rozsahu 30mm, pokud není podnoží instalováno na stavební sokl</p> <p>Pokud je instalován v pracovní desce dřez, ten bude zakryt z čela stolu nerezovým plechem dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301) o výšce dle hloubky dřezu a to v celé délce stolu.</p> <p>Pokud je podnoží pracovních stolů instalováno na zděný či nerezový sokl, je stůl proveden minimálně s plnou odkládací policí se zadním lemem o výšce 50mm zakrývající sokl</p>														
	<p>Pokud je podnoží pracovních stolů instalováno na zděný či nerezový sokl, je stůl proveden minimálně s plnou odkládací policí zakrývající sokl</p> <p>Regály:</p> <p>Nohy regálů jsou vyrobeny z nerezové oceli dle ČSN EN 10088-2/EN 10088-3 (EN: X5CrNi18-10, 1.4301), jakl 40x40mm o síle 1,5mm</p> <p>Nosnost police 100kg</p> <p>Regály budou opatřeny stavitelnými nažičkami s možností regulace o rozsahu 25mm</p>														