

# Specifikace zařízení



**TeS, spol. s r.o. Chotěboř**

TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ - PROJEKCE, DODÁVKA A SERVIS  
GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Zednická 558, 583 01 Chotěboř

**AKCE: Opava - Zimní stadion**

**Datum: 23.12.2020**

**Držitel certifikátů ČSN EN ISO 9001 a ČSN EN ISO 14001**

poz.	Předmět - název	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
<b>1. NP - BUFET I</b>				
<b>A. PŘÍPRAVA NÁPOJŮ</b>				
A1	Výčepní stůl na trnoži, nerezové provedení, vpravo umístěný lisovaný vevařený dřez 300×500×300 mm, v levém rohu otvor pro vodovodní baterii, uprostřed stolu příprava pro umístění výčepního zařízení, odkapové plochy 500×500 mm na pravé i levé straně výčepního zařízení, odkapová plocha 600×200 před výčepním zařízením, prolamovaná pracovní deska, pod stolem prostor pro pивní sudy, pravý a zadní lem	2700×600×900		1
A2	Stojánková vodovodní baterie, nerezová			1
A3	Pivní průtokové chlazení, 4× chl. Smyčka, maximální výkon (To 0 °C/Tk 45 °C, delta t 10 °C) až 200 l/h, průběžný chladicí výkon až 150 l/h, výtlač dochlazovací pumpy 8 m, včetně rychlospojek a rozvodů, sanitačního adaptéru, redukčních ventilů, držáku tlakové lahve se zajišťovacím řetízem	660×420×540	1,4 kW/230 V	1
A4	Výčepní stojan, nerezové tělo, 3× pákový kohout, dochlazovací smyčka, vstup 8 mm nerez			1
A5	Pokladna - <b>dodávka investor</b>			1
A6	Postmix - výrobek sycených nápojů, kapacita - 4 druhy limonád + 1× sodová voda + 1× chlazená voda, chladicí výkon 35 l/h, dotykový panel s displejem, nerezový plášť, vč. veškerého příslušenství a montážního materiálu, neobsahuje nádoby na sirup	275×480×445	1,0 kW/230 V	1
A7	Profesionální chladnička, objem 340 lt, nerezová, 1x prosklené dveře, ventilované chlazení zajišťující rychlejší dosažení požadované vnitřní teploty po otevření dveří, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah 0 °C až +8 °C,	603×620×1850	0,185kW/230V	1
A8	Profesionální automatický kávovar, možnost připravit espresso, espresso crema, cappuccino, latté, čokoládu, 1× integrovaný mlyněk s ocelovými kameny průměr 75 mm a se zásobníkem na 1 kg kávových zrn, výkon 170 espress/h, velikost porce káva 6-20 g (elektronické dávkování), automatický šlehač mléka, simultánní příprava 2 šálků, samostatná tryska vody, parní tryska, integrovaný automatický mléčný systém, integrovaný zásobník na instantní směsy (jeden druh), výškově stavitelný osvětlený dávkovač, dotykový displej 8,4", nerezová varná jednotka s variabilním nastavováním tlaku, tlak 15 barů, automatické čištění pomocí tablet, připojení na odpad a vodu	300×580×720	2,8 kW/230 V	1
A9	Dvouplášťový ohřívací termos na nápoje, nerezové provedení, objem 20 l, plynulá regulace teploty 0-97 °C, vodoměrná rýska, automatický kohout	446×355×515	3,2 kW/230 V	1
A10	Parapetní deska, nerez - <b>doměrek</b>	2850×150×40		1
<b>B. PŘÍPRAVA JÍDEL</b>				
B1	Mycí stůl, nerezové provedení, spodní plná police, 1× křídlová dvířka, vevařený lisovaný dřez 300×340×200, otvor pro vodovodní baterii	400×650×850		1
B2	Elektrický sporák, 2× litinová plotna se zabudovanými krytými topnými tělesy á 2,0 kW, 6 stupňů výkonu, nerezové provedení, podstavec s dvířky	400×650×850	4,0 kW/400 V	1
B3	Elektrický udržovač hranolků, nerezové provedení, vyjímatelná vana o velikosti GN 1/1, vyjímatelné síto, keramický infrazářič 1,0 kW pro horní ohřev, podstavec s dvířky, stejný výrobce jako zařízení na pozici B2	400×650×850	1,0 kW/230 V	1
B4	Elektrická fritéza, nerezové provedení, 1× koš 8 l, kulový vypuštěcí ventil vany, vyklápěcí topné těleso pro usnadnění údržby, podstavec s dvířky, stejný výrobce jako zařízení na pozici B2	400×650×850	6,0 kW/400 V	1
B5	Elektrická grilovací plotna, nerezové provedení, ocelová hladká plotna, regulace teploty v rozsahu 120-310 °C, vyjímatelná zásuvka pro zachycení tuků, podstavec s dvířky, stejný výrobce jako zařízení na pozici B2	600×650×850	6,4 kW/400 V	1
B6	Pracovní stůl, nerezové provedení, na trnoži, vpravo pod stolem prostor pro umístění chladničky, levý a zadní lem	1650×700×900		1
B7	Mikrovlnná trouba, objem 30 l, otočný talíř prům. 315 mm, 1× magnetron, výkon 900 W, elektronické ovládání, vnitřní osvětlení, displej, rozměr komory 354×358×220 mm	540×415×300	1,4 kW/230 V	1
B8	Třítrnový ohříváč rohlíků, nerezový, vypínač a kontrolka chodu, průměr trnu 25 mm, délka trnu 190 mm	220×220×250	0,1 kW/230 V	1
B9	Ohříváč uzenin, nerezové provedení, kapacita 2× GN 1/2 - 150 mm, topné těleso pod dnem vany, samostatné ovládání pro každou vanu, víko, 2× výpustný kohout s bezpečnostní pojistkou	530×330×220	2,0 kW/230 V	1
B10	Profesionální mraznička, objem 130 l, bílá, 1× plně dveře, statické chlazení, digitální termostat, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -10 °C až -25 °C,	600×600×845	0,15 kW/230 V	1
B11	Nerezová nástěnná skříňka, posuvná dvířka, stavitelná prostřední police	1650×350×300		1
B12	Nástěnná digestoř s jednou řadou tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem, osvětlení	1400×800×400		1
				1
<b>C. VÝDEJ JÍDEL</b>				
C1	Pracovní stůl, nerezové provedení, na trnoži, vpravo pod stolem prostor pro umístění chladničky, vpravo přesah desky 650 mm, levý a zadní lem - <b>doměrek</b>	1850×600×900		1
C2	Profesionální chladnička, objem 130 lt, bílá, 1× plně dveře, ventilované chlazení zajišťující rychlejší dosažení požadované vnitřní teploty po otevření dveří, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2 °C až +8 °C,	600×600×845	0,15 kW/230 V	1
C3	Pokladna - <b>dodávka investor</b>			1
C4	Pracovní stůl, nerezové provedení, 1× spodní plná police, vlevo otvor pro agregát vitríny, zadní lem, vlevo konzole pro uchycení desky stolu na pozici C1	1250×600×900		1
C5	Chlazená vitrina, obslužná, podvěšený agregát, nerezová konstrukce, 2× prosklená police (kalené sklo), LED osvětlení, statické chlazení, regulace teploty od +4 °C, digitální termostat, izolační dvojsklo, nastavitelná výška polic,	800×500×650	0,2 kW/230 V	1
C6	Parapetní deska, nerez - <b>doměrek</b>	2850×150×40		1
				1
<b>D. MYTÍ PROVOZNIHO NÁDOBÍ</b>				
D1	Mycí stůl, nerezové provedení, vlevo 1× vevařený lisovaný umyvadlo 300×340×200 mm, 1× vevařený lisovaný dřez 500×500×300 mm, zaplášťený levý bok, 3 páry nohou, posuvná dvířka zepředu, zadní a levý lem - <b>doměrek</b>	2250×650×850		1
D2	Vodovodní stojánková baterie, páková, nerezové provedení			2
<b>1. NP - BUFET II</b>				
<b>E. PŘÍPRAVA NÁPOJŮ</b>				
E1	Výčepní stůl na trnoži, nerezové provedení, vpravo umístěný lisovaný vevařený dřez 300×500×300 mm, v levém rohu otvor pro vodovodní baterii, uprostřed stolu příprava pro umístění výčepního zařízení, odkapové plochy 500×500 mm na pravé i levé straně výčepního zařízení, odkapová plocha 600×200 před výčepním zařízením, prolamovaná pracovní deska, pod stolem prostor pro pивní sudy, pravý a zadní lem	2700×600×900		1
E2	Stojánková vodovodní baterie, nerezová			1

poz.	Předmět - název	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
E3	Pivní průtokové chlazení, 4× chl. Smyčka, maximální výkon (To 0 °C/Tk 45 °C, delta t 10 °C) až 200 l/h, průběžný chladicí výkon až 150 l/h, výtlač dochlazovací pumpy 8 m, včetně rychlospojek a rozvodů, sanitačního adaptéru, redukčních ventilů, držáku tlakové lahve se zajišťovacím řetízem	660×420×540	1,4 kW/230 V	1
E4	Výčepní stojan, nerezové tělo, 3× pákový kohout, dochlazovací smyčka, vstup 8 mm nerez			1
E5	Pokladna - <b>dodávka investor</b>			1
E6	Postmix - výrobnik sycených nápojů, kapacita - 4 druhy limonád + 1× sodová voda + 1× chlazená voda, chladicí výkon 35 l/h, dotykový panel s displejem, nerezový plášť, vč. veškerého příslušenství a montážního materiálu, neobsahuje nádoby na sirup	275×480×445	1,0 kW/230 V	1
E7	Profesionální chladnička, objem 340 lt, nerezová, 1x prosklené dveře, ventilované chlazení zajišťující rychlejší dosažení požadované vnitřní teploty po otevření dveří, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah 0°C až +8°C,	603×620×1850	0,185kW/230V	1
E8	Profesionální automatický kávovar, možnost připravit espresso, espresso crema, cappuccino, latté, čokoládu, 1× integrovaný mlýnek s ocelovými kameny průměr 75 mm a se zásobníkem na 1 kg kávových zrn, výkon 170 espress/h, velikost porce káva 6-20 g (elektronické dávkování), automatický šlehač mléka, simultální příprava 2 šálků, samostatná tryska vody, pární tryska, integrovaný automatický mléčný systém, integrovaný zásobník na instantní směsy (jeden druh), výškově stavitelný osvětlený dávkovač, dotykový displej 8,4", nerezová varná jednotka s variabilním nastavováním tlaku, tlak 15 barů, automatické čištění pomocí tablet, připojení na odpad a vodu	300×580×720	2,8 kW/230 V	1
E9	Dvouplášťový ohřívací termos na nápoje, nerezové provedení, objem 20 l, plynulá regulace teploty 0-97 °C, vodoměrná ryska, automatický kohout	446×355×515	3,2 kW/230 V	1
E10	Parapetní deska, nerez - <b>doměrek</b>	2850×150×40		1
<b>G. PŘÍPRAVA JÍDEL</b>				
G1	Mycí stůl, nerezové provedení, spodní plná police, 1× křídlová dvířka, vevařený lisovaný dřež 300×340×200, otvor pro vodovodní baterii	400×650×850		1
G2	Elektrický sporák, 2× litinová plotna se zabudovanými krytými topnými tělesy á 2,0 kW, 6 stupňů výkonu, nerezové provedení, podstavec s dvířky	400×650×850	4,0 kW/400 V	1
G3	Elektrický udržovač hranolků, nerezové provedení, vyjímatelná vana o velikosti GN 1/1, vyjímatelné síto, keramický infrazářič 1,0 kW pro horní ohřev, podstavec s dvířky, stejný výrobce jako zařízení na pozici B2	400×650×850	1,0 kW/230 V	1
G4	Elektrická fritéza, nerezové provedení, 1× koš 8 l, kulový vypuštěcí ventil vany, vyklápěcí topné těleso pro usnadnění údržby, podstavec s dvířky, stejný výrobce jako zařízení na pozici B2	400×650×850	6,0 kW/400 V	1
G5	Elektrická grilovací plotna, nerezové provedení, ocelová hladká plotna, regulace teploty v rozsahu 120-310 °C, vyjímatelná zásuvka pro zachycení tuků, podstavec s dvířky, stejný výrobce jako zařízení na pozici B2	600×650×850	6,4 kW/400 V	1
G6	Pracovní stůl, nerezové provedení, na trnoži, vpravo pod stolem prostor pro umístění chladničky, levý a zadní lem	1650×700×900		1
G7	Mikrovlinná trouba, objem 30 l, otočný talíř prům. 315 mm, 1× magnetron, výkon 900 W, elektronické ovládání, vnitřní osvětlení, displej, rozměr komory 354×358×220 mm	540×415×300	1,4 kW/230 V	1
G8	Ohřívací uzenin, nerezové provedení, kapacita 2× GN 1/2 - 150 mm, topné těleso pod dnem vany, samostatné ovládání pro každou vanu, víko, 2× výpustný kohout s bezpečnostní pojistkou	220×220×250	0,1 kW/230 V	1
G9	Ohřívací uzenin, nerezové provedení, kapacita 2× GN 1/2 - 150 mm, topné těleso pod dnem vany, samostatné ovládání pro každou vanu, víko, 2× výpustný kohout s bezpečnostní pojistkou	530×330×220	2,0 kW/230 V	1
G10	Profesionální mraznička, objem 130 l, bílá, 1× plně dveře, statické chlazení, digitální termostat, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -10°C až -25°C,	600×600×845	0,15 kW/230 V	1
G11	Nerezová nástěnná skříňka, posuvná dvířka, stavitelná prostřední police	1650×350×300		1
G12	Nástěnná digestoř s jednou řadou tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem, osvětlení	1400×800×400		1
<b>H. VÝDEJ JÍDEL</b>				
H1	Pracovní stůl, nerezové provedení, na trnoži, vpravo pod stolem prostor pro umístění chladničky, vpravo přesah desky 650 mm, levý a zadní lem	1850×600×900		1
H2	Profesionální chladnička, objem 130 lt, bílá, 1x plně dveře, ventilované chlazení zajišťující rychlejší dosažení požadované vnitřní teploty po otevření dveří, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C,	600×600×845	0,15 kW/230 V	1
H3	Pokladna - <b>dodávka investor</b>			1
H4	Pracovní stůl, nerezové provedení, 1× spodní plná police, vlevo otvor pro agregát vitríny, zadní lem, vlevo konzole pro uchycení desky stolu na pozici C1	1250×600×900		1
H5	Chlazená vitrina, obslužná, podvěšený agregát, nerezová konstrukce, 2× prosklená police (kalené sklo), LED osvětlení, statické chlazení, regulace teploty od +4 °C, digitální termostat, izolační dvojsklo, nastavitelná výška polic,	800×500×650	0,2 kW/230 V	1
H6	Parapetní deska, nerez - <b>doměrek</b>	2850×150×40		1
<b>I. MYTÍ PROVOZNIHO NÁDOBÍ</b>				
I1	Mycí stůl, nerezové provedení, vlevo 1× vevařeně lisované umyvadlo 300×340×200 mm, 1× vevařený lisovaný dřež 500×500×300 mm, zaplášťený levý bok, 3 páry nohou, posuvná dvířka zepředu, zadní a levý lem	2250×650×850		1
I2	Vodovodní stojánková baterie, páková, nerezové provedení			2
<b>1. NP - BUFET III</b>				
<b>J. SKLAD NÁPOJŮ</b>				
J1	Skladový regál, nerezová svařovaná konstrukce, 4× police,	1200×300×1800		1
<b>K. PŘÍPRAVA JÍDEL</b>				
K1	Profesionální chladnička, objem 379 lt, hliník, 1x plně dveře, ventilované chlazení zajišťující rychlejší dosažení požadované vnitřní teploty po otevření dveří, prosklené dveře, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, 6 nastavitelných polic, teplotní rozsah +1°C až +8°C,	595×595×2000	0,57 kW/230 V	1
K2	Mycí stůl, nerezové provedení, vpravo 1× vevařený lisovaný dřež 300×500×300 mm, zaplášťený pravý bok, 3 páry nohou, levá přední strana s posuvnými dvířky, vpravo prostor 1250 mm pro umístění podstolových chladniček, zadní a pravý lem	2450×600×900		1
K3	Vodovodní stojánková baterie, páková, nerezové provedení			1
K4	Profesionální chladnička, objem 130 lt, bílá, 1x plně dveře, ventilované chlazení zajišťující rychlejší dosažení požadované vnitřní teploty po otevření dveří, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C,	600×600×845	0,15 kW/230 V	1
K5	Profesionální mraznička, objem 130 l, bílá, 1× plně dveře, statické chlazení, digitální termostat, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -10°C až -25°C,	600×600×845	0,15 kW/230 V	1
K6	Mikrovlinná trouba, objem 30 l, otočný talíř prům. 315 mm, 1× magnetron, výkon 900 W, elektronické ovládání, vnitřní osvětlení, displej, rozměr komory 354×358×220 mm	540×415×300	1,4 kW/230 V	1
K7	Ohříváč hot-dogů s 3-trnovým ohříváčem rohlíků, nerezové provedení, skleněná ohřívací nádoba na párky s děrovanou nerezovou vložkou, vyhřívání hrotů a nádoby oddělené, trny z leštěného hliníku prům. 25 mm a délky 190 mm	480×300×350	1,1 kW/400 V	1
K8	Nerezová nástěnná skříňka, posuvná dvířka, stavitelná prostřední police	1200×350×300		2
K9	Pracovní stůl, na trnoži, nerezové provedení, zadní a pravý lem	700×650×900		1
K10	Fritéza elektrická stolní, objem 2x 8 litrů, celonerezové provedení, speciální úprava nerezové topné spirály, pracovní a bezpečnostní termostat s keramickým pláštěm, dlouhé topné těleso - nižší elektrické zatížení, studená zóna, kontrola vyhřátí, síťový vypínač, regulace teploty 50 °C až 190 °C , 2x výpustný ventil s bezpečnostní pojistkou, 2x napajení 400V	540×420×370	12 kW/400 V	1
K11	Elektrický sporák, 2× litinová plotna se zabudovanými krytými topnými tělesy á 2,0 kW, 6 stupňů výkonu, nerezové provedení, podstavec s dvířky	400×650×850	4,0 kW/400 V	1

poz.	Předmět - název	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
K12	Elektrická grilovací plotna, nerezové provedení, ocelová hladká plotna, regulace teploty v rozsahu 120-310 °C, vyjímatelná zásuvka pro zachycení tuků, podstavec s dvířky, stejný výrobce jako zařízení na pozici B2	600×650×850	6,4 kW/400 V	1
K13	Nástěnná digestoř s jednou řadou tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem, osvětlení	1800×800×400		1
L. PŘÍPRAVA NÁPOJŮ				
L1	Pracovní stůl, nerezové provedení, zaplášťený levý bok, vpředu křídlová dvířka, 2× police, zadní lem	1200×700×900		1
L2	Profesionální automatický kávovar, možnost připravit espresso, espresso crema, cappuccino, latté, čokoládu, 1× integrovaný mlýnek s ocelovými kameny průměr 75 mm a se zásobníkem na 1 kg kávových zrn, výkon 170 espress/h, velikost porce káva 6-20 g (elektronické dávkování), automatický šlehač mléka, simultánní příprava 2 šálků, samostatná tryska vody, parní tryska, integrovaný automatický mléčný systém, integrovaný zásobník na instantní směsy (jeden druh), výškově stavitelný osvětlený dávkovač, dotykový displej 8,4", nerezová varná jednotka s variabilním nastavováním tlaku, tlak 15 barů, automatické čištění pomocí tablet, připojení na odpad a vodu	300×580×720	2,8 kW/230 V	1
L3	Dvouplášťový ohřívací termos na nápoje, nerezové provedení, objem 20 l, plnulná regulace teploty 0-97 °C, vodoměrná rýska, automatický kohout	446×355×515	3,2 kW/230 V	1
L4	Pracovní stůl, nerezové provedení, na trnoži, zaplášťená zadní stěna až k zemi, levý lem	1650×600×900		1
L5	Postmix - výrobek sycených nápojů, kapacita - 4 druhy limonád + 1× sodová voda + 1× chlazená voda, chladič výkon 35 l/h, dotykový panel s displejem, nerezový plášť, vč. veškerého příslušenství a montážního materiálu, neobsahuje nádoby na sirup	275×480×445	1,0 kW/230 V	1
L6	Výčepní stůl na trnoži, nerezové provedení, vpravo umístěný lisovaný vevařený dřež 300×500×300 mm, v levém rohu otvor pro vodovodní baterii, uprostřed stolu příprava pro umístění výčepního zařízení, odkapové plochy 500×500 mm na pravé i levé straně výčepního zařízení, odkapová plocha 600×200 před výčepním zařízením, prolamovaná pracovní deska, pod stolem prostor pro pivní sudy, zaplášťený pravý bok a zadní stěna až na zem, bez lemu	2600×600×900		1
L7	Stojánková vodovodní baterie, nerezová			1
L8	Pivní průtokové chlazení, 4× chl. smyčka, maximální výkon (To 0 °C/Tk 45 °C, delta t 10 °C) až 200 l/h, průběžný chladič výkon až 150 l/h, výtlač dochlazovací pumpy 8 m, včetně rychlospojek a rozvodů, sanitačního adaptéru, redukčních ventilů, držáku tlakové lahve se zajišťovacím řetízem	660×420×540	1,4 kW/230 V	1
L9	Výčepní stojan, nerezové tělo, 3× pákový kohout, dochlazovací smyčka, vstup 8 mm nerez			1
L10	Pokladna - <b>dodávka investor</b>			1
M. VÝDEJ JÍDEL				
M1	Výklopný nerezový pult, bez lemů	700×600×40		1
M2	Pracovní stůl, nerezové provedení, 1× spodní police, zaplášťený levý bok a zadní stěna až k zemi, pravý lem	1800×600×900		1
M3	Pokladna - <b>dodávka investor</b>			1
N. MYTÍ PROVOZNIHO NÁDOBI				
N1	Mycí stůl, nerezové provedení, vpravo 1× vevařený lisovaný umyvadlo 300×340×200 mm a 1× vevařený lisovaný dřež 500×500×300 mm, 2× otvor pro vodovodní baterii, zaplášťený levý bok, vpředu posuvná dvířka, zadní a pravý lem	1950×700×900		1
N2	Stojánková vodovodní baterie, nerezová			1
N3	Nerezová nástěnná skříňka, posuvná dvířka, stavitelná prostřední police	1950×350×300		1
N4	Stojánková vodovodní baterie s loketním ovládním, nerezová			1
1. NP - RESTAURACE				
O. PŘÍJEM ZBOŽÍ				
O1	Příjmová můstková váha, váživost 60/150 kg, přesnost 20/50 g, rozměr nerezové vážní plochy 460×570 mm, ES ověření pro obchodní vážení, podsvícený LCD, napájení 230 V/akumulátor, stupeň krytí IP-54, funkce: vážení, počítání kusů, sčítání návážek,	460×675×755		1
O2	Plošinový vozík, nerezové provedení, nostnost 100 kg, 4× kolo (2× s brzdou)	600×500×900		1
P. SKLADOVÁNÍ ODPADKŮ				
P1	Chladič komora na odpad, ventilované chlazení, automatické odtávání, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat, horní víko pro vzhazování odpadu, boční dveře pro nádobu na odpad (240 l), regulace teploty +6 až +8 °C, antibakteriální nerezová úprava vnitřního prostoru, vnější nerez oplášťení	990×850×1115	0,65 kW/230 V	1
P2	Podlahová vpusť, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímání roštu	500×500		1
P3	Nástěnná vodovodní baterie - <b>dodávka stavba</b>			1
Q. ÚKLIDOVÁ KOMORA				
Q1	Skladový regál s plnými policemi, 4×x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, světlost spodní police 105 mm, svařované nerezové provedení	700×500×1800		1
R. SUCHÝ SKLAD POTRAVIN				
R1	Skladový regál s plnými policemi, 4×x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, světlost spodní police 105 mm, svařované nerezové provedení	1100×500×1800		2
R2	Skladový regál s plnými policemi, 4×x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, světlost spodní police 105 mm, svařované nerezové provedení	100×600×1800		2
S. CHLAZENÉ POTRAVINY				
S1	Profesionální chladnička, objem 570 lt, bílá, 1x plné dveře, ventilované chlazení zajišťující rychlejší dosažení požadované vnitřní teploty po otevření dveří, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C,	780×700×1895	0,2 kW/230 V	2
S2	Profesionální mraznička, objem 570 lt, bílá, 1x plné dveře, statické chlazení, digitální termostat, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -10°C až -25°C,	770×695×1890	0,35 kW/230 V	2
T. HRUBÁ PŘÍPRAVA A SKLADOVÁNÍ ZELENINY				
T1	Profesionální chladnička, objem 570 lt, bílá, 1x plné dveře, ventilované chlazení zajišťující rychlejší dosažení požadované vnitřní teploty po otevření dveří, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C,	780×700×1895	0,2 kW/230 V	1
T2	Celonerezová škrabka brambor a kořenové zeleniny, objem náplně 12 kg, kapacita cca 200 kg brambor/h	700×850×700	0,55 kW/400 V	1
T3	Lapač škrobu a slupek, ke škrabce, celonerezové provedení	320×320×320		1
T4	Podlahová vpusť, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímání roštu	350×350		1
T5	Mycí stůl na trnoži, nerezové provedení, vlevo vevařený lisovaný dřež 800×500×375 mm, zadní, levý a pravý lem	1450×700×900		1
T6	Nástěnná vodovodní baterie - <b>dodávka stavba</b>			1
T7	Skladový regál s plnými policemi, 4×x police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, světlost spodní police 105 mm, svařované nerezové provedení	1250×400×1800		1
T8	Dřevěný podlahový rošt	800×450		1
T9	Nástěnné umyvadlo, nerezové provedení, kolenové ovládní se zpožděním, baterie součástí, průměr vaničky 350 mm	400×400×210		1
U. PŘÍPRAVA TĚSTA				
U1	Pracovní stůl, nerezové provedení, pracovní deska buková tl. 40 mm, 1× spodní plná police, zadní lem	1550×700×900		1

poz.	Předmět - název	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
U2	Universální kuchyňský stroj, příslušenství 60 l (hák, míchač, metla, kotlík 60 l a vozík), motorický zdvih kotlíku (i za chodu - kvůli lepšímu promísení materiálu), třírychlostní motor otáčky 72-290 ot/min., bezpečnostní mechanický spínač ochranného krytu kotlíku, sada příslušenství (kotlík 30 l, hák, míchač, metla, nosič), možnost připojitelného příslušenství	570×1070×1150	2,8 kW/400 V	1
U3	Nástěnná skříňka, nerezové provedení, otevřená, 1× výškové stavitelná police	1550×350×600		1
<b>V. PŘÍPRAVA MASA</b>				
V1	Mylcí stůl, nerezové provedení, vevařený lisovaný dřež 600×500×300 mm, otvor pro vodovodní baterii, 1× spodní police, pravý a zadní lem	700×700×900		1
V2	Vodovodní stojánková baterie, pákové ovládání			1
V3	Spalek na maso, bukový	700×700×900		1
V4	Chlazený stůl dvousekcový, 4x zásuvka, objem 274 litrů, celonerezové provedení, perforované koše zásuvek z nerezové oceli pro velikost GN 1/1, chladiivo R-600a, bez CFC, chlazení s nucenou cirkulací, pracovní teplota -2 °C až +8 °C při okolní teplotě 43 °C, digitální displej pro elektronické řízení teploty a odmrazování, stupeň ochrany IPX5, tlakově vtrifikovaná polyuretanová izolace o síle 50 mm a hustotě 40kg/m3, výškové stavitelné nožičky, agregát VLEVO, nad agregátem vevařený lisovaný dřež 330×330×200 mm, zadní lem 40 mm	1342×700×850	0,2 kW/230 V	1
V5	Nástěnná skříňka, nerezové provedení, otevřená, 1× výškové stavitelná police	1300×350×600		1
V6	Kuchyňská váha na porce, váživost 4/10kg, dílek 2/5g, rozměr varná plochy 230×190 mm, krytí proti vodě a rpachu IP-54, LCD displej, funkce: táhování, nulování, HOLD	260×287×137	0,025 kW/230 V	1
V7	Vodovodní stojánková baterie, pákové ovládání			1
V8	Připojný masomlýnek k robotu na pozici U2, průměr matice 98 mm, výkon až 450 kg/h, dvojsložení, nerezové provedení těla přístroje	350×250×300		1
<b>W. ČISTÁ PŘÍPRAVA ZELENINY A STUDENÁ KUCHYNĚ</b>				
W1	Chlazený stůl třísekový, 2x dvířka 2x zásuvka, objem 428 litrů, nerezové provedení, zaoblené okraje dna komory pro snadnou údržbu, perforované koše zásuvek z nerezové oceli pro velikost GN 1/1, polyuretanová izolace 50 mm a hustotě 40 kg/m³, chladiivo R-600a, chlazení s nucenou cirkulací, pracovní teplota -2 °C až +8 °C při okolní teplotě 38 °C, elektronicky řízená kontrola teploty a procesu odtávání s digitálním ukazatelem teploty, ochrana stupně IPX5, lisovaný odtok ve dně stolu, výškové stavitelné nožičky, agregát vpravo	1792×700×850	0,224 kW/230 V	1
W2	Nářezový stroj, šnekový převod, průměr nože 250mm, zubatý nůž, talkový odlitek z hliníkové slitiny, tloušťka řezu 0 - 15 mm, rozměr stolu 210×170mm, řezný stůl uložen šikmo	425×525×380	0,155 kW/230 V	1
W3	Krouhač zeleniny, plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje, výkon až 200 kg/h, maximální výkon 3,5 kg za minutu, trubicový plnicí otvor (průměr 58mm) umožňuje vkládat zeleninu podlouhého tvaru, např mrkev okurky atd., veliký plnicí otvor je určen ke krouhání objemných druhů zeleniny, 500 otáček za minutu	303×345×590	0,5 kW/230 V	1
W4	Základní sada 6 disků ke krouhači na pozici V3 (plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4×4 mm, kostičkovač 10×10×10 mm)			1
W5	Nástěnná skříňka, nerezové provedení, otevřená, 1× výškové stavitelná police	1800×350×600		1
<b>X. VARNA</b>				
X1	Konvektomat elektrický, <b>BOJLEROVÝ VYVÍJEČ PÁRY</b> , kapacita 6x GN 1/1, speciální vyjímatelné závěsné rámy s rozestupem zásuvů 68 mm se zabezpečením proti sklouznutí, <b>režimy konvektomatu</b> : Vaření v páře 30°C až 130°C, Horký vzduch 30°C až 300°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30°C až 300°C, 6ti bodová vpichová sonda, trojitě sklo dveří, <b>inteligentní síťové propojitelný varný systém s režimem</b> : drůběž, maso, ryby, vaječné pokrmy, dezerty a přílohy, zelenina a pečivo, finishing, <b>metody vaření</b> : smažení, vaření, pečení a grilování, <b>Inteligentní Asistenti</b> : <b>iDensityControl</b> - Inteligentní regulace klimatu, <b>iCooking Suite</b> -Inteligentní příprava pokrmů, <b>iProductionManager</b> -optimální organizace několika varných procesů a kombinované přípravy, automatické odstranění mezer v plánování, automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na stejnou dobu. <b>iCareSystem</b> : Inteligentní systém čištění a odvápnování zařízení systém sám zvolí délku programu a množství mycích a odvápnovacích tablet dle míry znečištění, <b>Inteligentní funkce</b> : - Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta. - Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, ventilátor s pěti rychlostmi. - Na sekundu přesné monitorování a vypočítání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cíle opakovat optimální výsledek vaření. Intuitivní programování až 1200 varných programů obsahujících až 12 kroků. Funkce Cool-Down - rychlé zchlazení varné komory, LED osvětlení komory s vysokým barevným rozlišením, Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku, Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru, Datová Paměť HACCP s výstup přes USB disk nebo volitelné ukládání a správa v síťovém rozhraní ConnectedCooking na bázi cloudu, 9 programů čištění určených k bezobslužnému čištění přes noc, Extrémně rychlé 12 minutové čištění, Hygienická instalace bez použití noh pro snadné a bezpečné čištění, Ochrana proti střikající vodě IPX5, <b>Barevný dotykový displej 10,1" s vysokým rozlišením</b> , <b>Centrální ovládací kolečko s funkcí push</b> , Možnost nastavení více než 55 jazyků,	850×804×842	10,8kW/400V	1
X2	Konvektomat elektrický, <b>BOJLEROVÝ VYVÍJEČ PÁRY</b> , kapacita 6x GN 1/1, speciální vyjímatelné závěsné rámy s rozestupem zásuvů 68 mm se zabezpečením proti sklouznutí, <b>režimy konvektomatu</b> : Vaření v páře 30°C až 130°C, Horký vzduch 30°C až 300°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30°C až 300°C, 6ti bodová vpichová sonda, trojitě sklo dveří, <b>inteligentní síťové propojitelný varný systém s režimem</b> : drůběž, maso, ryby, vaječné pokrmy, dezerty a přílohy, zelenina a pečivo, finishing, <b>metody vaření</b> : smažení, vaření, pečení a grilování, <b>Inteligentní Asistenti</b> : <b>iDensityControl</b> - Inteligentní regulace klimatu, <b>iCooking Suite</b> -Inteligentní příprava pokrmů, <b>iProductionManager</b> -optimální organizace několika varných procesů a kombinované přípravy, automatické odstranění mezer v plánování, automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na stejnou dobu. <b>iCareSystem</b> : Inteligentní systém čištění a odvápnování zařízení systém sám zvolí délku programu a množství mycích a odvápnovacích tablet dle míry znečištění, <b>Inteligentní funkce</b> : - Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta. - Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, ventilátor s pěti rychlostmi. - Na sekundu přesné monitorování a vypočítání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cíle opakovat optimální výsledek vaření. Intuitivní programování až 1200 varných programů obsahujících až 12 kroků. Funkce Cool-Down - rychlé zchlazení varné komory, LED osvětlení komory s vysokým barevným rozlišením, Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku, Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru, Datová Paměť HACCP s výstup přes USB disk nebo volitelné ukládání a správa v síťovém rozhraní ConnectedCooking na bázi cloudu, 9 programů čištění určených k bezobslužnému čištění přes noc, Extrémně rychlé 12 minutové čištění, Hygienická instalace bez použití noh pro snadné a bezpečné čištění, Ochrana proti střikající vodě IPX5, <b>Barevný dotykový displej 10,1" s vysokým rozlišením</b> , <b>Centrální ovládací kolečko s funkcí push</b> , Možnost nastavení více než 55 jazyků,	850×804×842	10,8kW/400V	1
X3	Mezidílec mezi sestavu konvektomatů			1
X4	Podstavec pod sestavu konvektomatů	v. 200		1
X5	Nástěnná digestoř s jednou řadou tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem,	1000×1250×400		1



poz.	Předmět - název	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
X6	<b>Elektrická multifunkční pánve</b> , kapacita vany 2x25 lt, plocha dna 2x19 dm <sup>2</sup> , <b>topný systém s celoplošnými topnými keramickými destičkami (systém iVarioBoost: řízení spotřeby energie)</b> , třívrstvé dno pánve z neoddělitelných ocelových vrstev odolné proti poškrábání, sonda teploty jádra s 6 měřicími body, <b>dvě na sobě nezávisle pracující nádoby, vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v nádobě</b> , integrovaná, i CookingSuite - inteligentní asistent vaření se 6 provozními režimy: maso, ryby, zelenina a přílohy, pokrmy z vajec, polévky a omáčky, mléčné a sladké pokrmy nebo 5 postupů přípravy vaření, smažení, pečení, grilování a funkce Finishing, Vaření při nízké teplotě (i přes noc), konfitování, vaření sous-vide, <b>iZoneControl: flexibilní rozdělení dna pánve na zóny s rozdílnými teplotami (teploty se mohou lišit až o 130°C)</b> , Manuální režim: vaření pomocí volně nastavitelné teploty tekutiny, teploty dna pánve nebo teploty oleje, Teplotní rozsah 30 °C–250 °C, Možnost volného programování a pojmenování 1 200 programů s až 12 kroky, <b>AutoLift: zařízení pro automatické zvedání a spouštění pro vaření v koších</b> , Rozpoznávání varného média v nádobě: nehrozí nebezpečí popálení ani připálení oleje, Vaření s teplotním rozdílem k šetrné přípravě velkých kusů masa, ergonomicky ovládaná ruční sprcha s automatickým zpětným navíjením do zařízení přepínatelným proudem (bodový a sprchovací proud) a integrovanou funkcí uzavření vody, integrovaná zásuvka 1 NAC 230V, magnetický držák sondy vnitřní teploty, pánve naklonitelná pomocí elektrického válce, víko se otvírá manuálně, <b>víko s integrovaným přívodem vody, Automatické plnění nádoby vodou s přesností na litry</b> systém SDS - Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, Indikátor provozního stavu a výstražné indikátory např horkého oleje při fritování, Rozhraní USB pro export dat HACCP, servisních dat a varných programů, bezpečnostní omezovač teploty, servisní přístup ze předu, Hygienická pánve beze spár se zaoblenými rohy, <b>barevný skleněný TFT displej o velikosti 10,1", centrální ovládací kolečko s možností stlačení určené k potvrzení</b> , Výběr průvodce pro obsluhu z více než 40 jazyků, zobrazení skutečných a požadovaných hodnot, sledování zařízení z PC, chytrého telefonu nebo tabletu pomocí funkce ConnectedCooking, Vytvoření uživatelsky specifických profilů MyDisplay pro individuální konfiguraci zařízení a ovládání, např. individuální úvodní obrazovka, Předvolby parametrů přípravy podle jednotlivých zemí nezávisle na nastaveném jazyku, výběr další kuchyně možný	1100x938x485	21kW/400V	1
X7	Základní sada příslušenství k multifunkční pánvy na pozici W6 (2× rameno pro zvedání a spouštění košů, 1× varný koš, 1× fritovací koš, 1× nerezová stěrka, 1× síto, 2× rošt na dno pánve, 1× čistící houbička)			1
X8	Pracovní stůl pro multifunkční pánve (poz. W6) a vestavění varných zařízení na pozicích W9 a W10, nerezové provedení, pod místem pro pánve jsou umístěny 2 sloupce zásuvů na GN a příslušenství k pánvy, jinak spodní police			1
X9	Fritéza, nerezové provedení, vestavěná, 2× koš (kapacita 8 l a 12 l), rozměry košů 120×300×120 mm a 220×300×120 mm, mechanické ovládání, výklopná topná tělesa, mechanické ovládání, součástí jsou fritovací koše (po 1 ks do každé vany), jemné síto, víko, koš na	500×600	19,5 kW/400 V	1
X10	Indukční varná deska, vestavěná, 2× plotna o průměru 260 mm a výkonu á 3,5 kW, digitální ovládání	350×650	7,0 kW/400 V	2
X11	Závěsná digestoř s dvěma řadami tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem, osvětlení	1750×1800×400		1
<b>Y. ŠOKOVÁNÍ A VAKUOVÁNÍ POTRAVIN</b>				
Y1	Šokový zchlazovač a zmrazovač, Cyklus STRONG - doporučené pro výrobky s tlouškou větší 20 mm, cyklus SOFT - doporučené pro výrobky s tlouškou nižší 20 mm, chladicí cyklus 90 minut, mrazicí cyklus 240 minut, ovládací panel s dotykovou obrazovkou, elektronické programování cyklů, po ukončení cyklu funguje zchlazovač jako chladicí skříň (udržíže +2 až+4 °C) nebo jako mrazicí skříň udržuje pod teplotou -18°C, vzduchotěsný kompresor s ventilovaným kondenzátorem, ekologická chladicí směs R-404 bez CFC, 60mm silná vstříkovaná polyuretanová izolace o hustotě 40kg/m3, měděný trubkový výparník s hliníkovým žebrovaním, chlazení s nucenou cirkulací, automatické odpařování namražené vody, USB rozhraní pro extrakci dat	790×800×1420	2,0 kW/230 V	1
Y2	Pracovní stůl, nerezové provedení, 1× spodní police, pravý a zadní lem	900×700×900		1
Y3	Pracovní stůl, nerezové provedení, 1× spodní police, pravý a zadní lem	850×800×900		1
Y4	Vakuová balička, výkon vývěvy 8 m3/h, digitální ovládání, 3,5 mm šířka sváru na liště, délka lišty 350 mm, velikost komory 350×370 mm, vypouklé víko, robustní nerezové provedení s lisovanou vanou a zaoblenými rohy, automatický servisní program údržby vakuového čerpadla, doba pracovního cyklu 20-40 s	450×555×365	0,4 kW/230 V	1
Y5	Nástěnná skříňka, nerezové provedení, otevřená, 1× výškově stavitelná police	1300×350×600		1
<b>Z. PORCOVÁNÍ JÍDEL</b>				
Z1	Pracovní stůl na tnoži, nerezové provedení, pod stolem prostor pro umístění chladniček, bez lemů	1400×700×900		1
Z2	Profesionální chladnička, objem 130 lt, bílá, 1x plně dveře, ventilované chlazení zajišťující rychlejší dosažení požadované vnitřní teploty po otevření dveří, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C,	600×600×845	0,15 kW/230 V	1
Z3	Profesionální mraznička, objem 130 l, bílá, 1× plně dveře, statické chlazení, digitální termostat, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -10°C až -25°C,	600×600×845	0,15 kW/230 V	1
<b>AA. VÝDEJ JÍDEL</b>				
AA1	Vyhřívaný stůl (režon), nerezové provedení, prokládací, posuvné dveře na obou delších stranách, termostat s regulací až 90 °C, ventilovaný ohřev, ovládání vpravo na delší straně, bez lemů	1400×700×900	2,0 kW/230 V	1
AA2	Stolový nástavec s 2 policemi, nerezové provedení, 3× pár nohou	2100×350×300	0,5 kW/230 V	1
AA3	Vyhřívaná vodní lázeň, nerezové provedení, kapacita 4× GN 1/1, dělená, samostatně stojící, 1× plná police, bez opláštění zad, ovládání na delší straně	1500×700×900	2,8 kW/230 V	1
AA4	Nástěnná police, jednopatrová, nerezové provedení	1500×350		1
AA5	Mikrovlnná trouba, objem 30 l, otočný talíř prům. 315 mm, 1× magnetron, výkon 900 W, elektronické ovládání, vnitřní osvětlení, displej, rozměr komory 354×358×220 mm	540×415×300	1,4 kW/230 V	1
AA6	Salamander, nerezové provedení, nerezový rošt, 1× ohřívací těleso, vnitřní rozměr 450×350×215 mm, odpadní miska	600×400×455	2,3 kW/230 V	1
<b>AB. MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ</b>				
AB1	Vstupní mycí stůl, nerezové provedení, na tnoži, vevařený lisovaný dřez 450×450×300 mm, dráha pro vedení košů šíře 510 mm, zadní zvýšený lem 150 mm, otvor pro vodovodní baterii	1100×750×900		1
AB2	Stojnáková tlaková sprcha s pákovou vodovodní baterií			1
AB3	Automatický změkčovač vody pro myčku nádobí, konvektomat, kávovar, provedení automatické s objemovým řízením, teplota vody max. 43°C, kapacita zásobníku 20 kg, objem pryskyřice 10 lt	320×662×635	0,05 kW/230V	1

poz.	Předmět - název	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
AB4	Průchozí myčka nádobí na mytí stolního nádobí, mycí koše 600x500mm, přední a postranní panely, poklop, mycí nádrž a filtr nádrže, mycí a oplachová ramena vyrobeny z ušlechtilé nerez oceli AISI304. Poklop uzavřen ze všech stran s manuálním zdvihem, izolovaný poklop, permanentní filtrace mycí lázně umožňující mytí nádobí bez manuálního před mytí, hrubé nečistoty jsou permanentně odstraňovány odčerpáváním přes externí filtr – síta v nádobě mimo mycí stroj, spotřeba max.1,4 l vody/cykus na konečný oplach, hygienické provedení mycí komory bez trubek a hadic, zabudovaný atmosférický bojler s oplachovým čerpadlem zaručující konstantní tlak a teplotu pro konečný oplach (84 °C) nezávisle na tlaku vody v síti (min.0,5 baru); bezpečnostní zařízení spouští oplach až při dosažení správné oplachové teploty, mycí čerpadla 2x1,1kW spolu s horními a dolními rotačními nerezovými mycími rameny, objem mycí nádrže minimálně 40 l, 8 mycích programů s automatickým spuštěním při uzavření poklopu, pozvolný náběh mycího čerpadla. Zpětný vzduchový ventil (třídy A), elektronický ovládací panel s textovým ukazatelem, auto diagnostický systém detekce závad, aamočistící cyklus. Hygienické samo vypouštěcí mycí čerpadla, dávkovač mycího a oplachového prostředku a odpadní čerpadlo, příprava pro napojení na HACCP a systém kontroly odběrového maxima energie, certifikace v souladu s DIN 10512 normou, možnost připojit na teplou i studenou vodu, libovolně přestavitelné, nakládací výška min. 440 mm, parní oplach (vypínatelný), parní mycí cyklus pro intenzivně znečištěné a zaschlé nádobí, 2 úrovně nastavitelné tlaky mytí, standardní přednastavené mycí časy: 52\70\170\180s,	811×815×1610/2195	17,5 kW/400 V	1
AB5	Výstupní stůl, nerezové provedení, 1x spodní plná police, dráha pro vedení košů šíře 510 mm, zadní lem	1100×750×900		1
AB6	Nástěnná police, nerezové provedení	750×350		1
AC. MYTÍ PROVOZNIHO NÁDOBÍ				
AC1	Mycí stůl, nerezové provedení, 1x vevařený lisovaný dřež 600×500×300 mm, 1x vevařený lisovaný dřež 500×500×300 mm, zadní lem 150 mm	1300×700×900		1
AC2	Nástěnná vodovodní baterie - <b>dodávka stavba</b>			1
AC3	Myčka na černé nádobí podstolová, vnitřní rozměr stojanu 600×465 mm, vstupní výška 410 mm, výkon 12 / 29 / 38 košů / hod., spotřeba čerstvé vody/cykus 4,4 lt, objem mycí vany 25 l, mycí systém je tvořený reverzními mycími rameny umístěnými nahoře a dole, tímto dosahuje maximálního plošného pokrytí a největší dynamiky, 4násobný mycí systém MediamatCyklo, jednotlačítkové ovládání, automatický čistící program, dávkovací čerpadlo mycího prostředku, dávkovací čerpadlo oplachového prostředku,	870×623.5×835	7,1 kW/400 V	1
AC4	Podstavec pod myčku černého nádobí, nerezové provedení, spodní police	870×630×550		1
AC5	Skladový regál s plnými policemi, 4xx police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, světlost spodní police 105 mm, svařované nerezové provedení	650×700×1800		1
AD. SKLAD NÁPOJŮ				
AD1	Skladový regál s plnými policemi, 4xx police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, světlost spodní police 105 mm, svařované nerezové provedení	1600×500×1800		1
AD2	Skladový regál s plnými policemi, 4xx police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, světlost spodní police 105 mm, svařované nerezové provedení	800×500×1800		1
AD3	Skladový regál s plnými policemi, 4xx police s podélnými výztuhami, nosná konstrukce z jelek 40/40 mm, světlost spodní police 105 mm, svařované nerezové provedení	850×500×1800		1
AE. BAR				
AE1	Vinotéka, třízónová, nerezové provedení, čistý vnitřní objem 496 l, kapacita 178 lahví, energetická třída A, dynamické chlazení, filtr s aktivním uhlím, 3 samostatné chladicí okruhy, teplotní rozsah +5 až +20 °C, prosklené dveře s izolačním sklem, LED vnitřní osvětlení, 13x dřevěná police,	700×742×1920	0,2 kW/230 V	1
AE2	Chladnička s prosklenými dveřmi, stříbrné provedení, čistý vnitřní objem 422 l, dynamické chlazení, LED vnitřní osvětlení, 6x stavitelný rošt s nosností min. 40 kg, zámek dveří	600×696×2027	0,2 kW/230 V	1
AE3	Pracovní stůl, skříňový, nerezové provedení, vpravo vevařený lisovaný dřež 250×250×200 mm, vlevo blok 3 zásuvek, v horní zásuvce knock-box na kávu, vpravo křídlová dvířka, otvor na vodovodní baterii, zadní a pravý lem	1700×700×850		1
AE4	Stojánková páková vodovodní baterie, nerezové provedení			1
AE5	Mlýnek na kávu - <b>dodavatel kávy</b>			1
AE6	Pákový kávovar - <b>dodavatel kávy</b>			1
AE7	Chlazený stůl třísekový, 6x zásuvka, objem 428 litrů, celonerezové provedení, perforované koše zásuvek z nerezové oceli pro velikost GN 1/1, chladič R-600a, bez CFC, chlazení s nucenou cirkulací, pracovní teplota -2 °C až +8 °C při okolní teplotě 43 °C, digitální displej pro elektronické řízení teploty a odmrazování, stupeň ochrany IPX5, tlakově vřítkovaná polyuretanová izolace o síle 50 mm a hustotě 40kg/m3, výškově stavitelné nožičky, agregát VLEVO, nad agregátem vevařené lisované umyvadlo 330×330×200 mm, zadní lem 40 mm	1792x700x850		1
AE8	Stojánková páková vodovodní baterie, nerezové provedení			1
AE9	Pracovní stůl na tnoži, nerezové provedení, zapláštěná záda a pravý bok, vlevo pod stolem prostor pro umístění výrobniku ledu, bez lemů	1100×700×900		1
AE10	Pokladna - <b>dodávka investor</b>			1
AE11	Výrobník ledu, nástříkový, tvar ledu - kalíšek, výkon za 24 h - až 26 kg, zásobník 6 kg, chlazení vzduchem, izolované zatahovací dvířka, provedení nerez/plast	387×465×607		1
AE12	Výčepní stůl na tnoži, nerezové provedení, vlevo prostor pro podstavou myčku nádobí, dále vlevo 2x vevařený lisovaný dřež 300×500×300 mm, uprostřed stolu příprava pro umístění výčepního zařízení, odkapové plochy 500×500 mm na pravé i levé straně výčepního zařízení, odkapová plocha 600×200 před výčepním zařízením, prolamovaná pracovní deska, pod stolem prostor pro pivní sudy a chladič piva, bez lemů	3200×700×900		1
AE13	Spüll-boy včetně baterie - <b>dodávka pivovar</b>			1
AE14	Pivní průtokové chlazení, 4x chl. smyčka, maximální výkon (To 0 °C/Tk 45 °C, delta t 10 °C) až 200 l/h, průběžný chladicí výkon až 150 l/h, výtlač dochlazovací pumpy 8 m, včetně rychlospojek a rozvodů, sanitačního adaptéru, redukčních ventilů, držáku tlakové lahve se zajišťovacím řetízem	660×420×540	1,4 kW/230 V	1
AE15	Výčepní stojan, nerezové tělo, 3x pákový kohout, dochlazovací smyčka, vstup 8 mm nerez			1
AE16	Myčka podstolová, koš 500x500 mm, vstupní výška 309 mm, objem nádrže 15,3 l, barevný dotykový displej z robustního skla (tvrdost IK07), VarioPower systém mytí nádobí: mycí pole ve tvaru "S" s maximálním pokrytím povrchu a optimalizovaná geometrie proudu pro nejvyšší čistící sílu s nastavitelným tlakem vody/mycího čerpadla, výměnitelní, lehce vyjímatelná mycí pole, Zobrazení teplot (bojler a tank), zobrazení provozních údajů, zobrazení chybových hlášení vč. kódů chyb a textu, Hygienický záznamník s pamětí dat, řízený samočistití program, USB rozhraní, časové nastavitelné automatické zapnutí a vypnutí myčky, program na výměnu vody v nádrži, program a odvápnění, hlubokotažená mycí nádrž s hygienickým topným tělesem, 4- násobný filtrační systém se senzorem zakalení, dvouplášťové krytování včetně dveří, odpadní čerpadlo, zabudovaný dávkovač mycího a lešticího prostředku, bezpečností spínač ve dveřích polohou větrání dveří, Nastavení myčky zabezpečeno PIN ve dvou úrovních (manažer/servis), Termostop pro hygienickou bezpečnost, <b>zabudovaná repukerace - zpětné získávání tepla z odpadních par</b>	600x603x845	3,2 kW/230 V	1
2. NP - RESTAURACE				
AF. BAR				
AF1	Pracovní stůl, skříňový, nerezové provedení, vpravo vevařený lisovaný dřež 250×250×200 mm, vlevo blok 3 zásuvek, v horní zásuvce knock-box na kávu, vpravo křídlová dvířka, otvor na vodovodní baterii, zadní a pravý lem	17000×700×850		1
AF2	Stojánková páková vodovodní baterie, nerezové provedení			1
AF3	Mlýnek na kávu - <b>dodavatel kávy</b>			1
AF4	Pákový kávovar - <b>dodavatel kávy</b>			1

poz.	Předmět - název	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
AF5	Chlazený stůl třísekcový, 6x zásuvka, objem 428 litrů, celonerezové provedení, perforované koše zásuvek z nerezové oceli pro velikost GN 1/1, chladič R-600a, bez CFC, chlazení s nucenou cirkulací, pracovní teplota -2 °C až +8 °C při okolní teplotě 43 °C, digitální displej pro elektronické řízení teploty a odmrazování, stupeň ochrany IPX5, tlakové vtřikovaná polyuretanová izolace o síle 50 mm a hustotě 40kg/m3, výškové stavitelné nožičky, agregát VLEVO, nad agregátem vevařené lisované umyvadlo 330×330×200 mm, zadní lem 40 mm	1792x700x850		1
AF6	Stojánková páková vodovodní baterie, nerezové provedení			1
AF7	Pracovní stůl na trnoži, nerezové provedení, zapláštná záda a pravý bok, vlevo pod stolem prostor pro umístění výrobniku ledu, bez lemů	600×700×900		1
AF8	Pokladna - <b>dodávka investor</b>			1
AF9	Výčepní stůl na trnoži, nerezové provedení, vlevo prostor pro podstovou myčku nádobí, dále vlevo 2× vevařený lisovaný dřez 300×500×300 mm, uprostřed stolu příprava pro umístění výčepního zařízení, odkapové plochy 500×500 mm na pravé i levé straně výčepního zařízení, odkapová plocha 600×200 před výčepním zařízením, prolamovaná pracovní deska, pod stolem prostor pro pívni sudy a chladič piva, bez lemů	3200×700×900		1
AF10	Spüll-boy včetně baterie - <b>dodávka pivovar</b>			1
AF11	Pivní průtokové chlazení, 4× chl. smyčka, maximální výkon (To 0 °C/Tk 45 °C, delta t 10 °C) až 200 l/h, průběžný chladič výkon až 150 l/h, výtlač dochlazovací pumpy 8 m, včetně rychlospojek a rozvodů, sanitačního adaptéru, redukčních ventilů, držáku tlakové lahve se zajišťovacím řetízkem	660×420×540	1,4 kW/230 V	1
AF12	Výčepní stojan, nerezové tělo, 3× pákový kohout, dochlazovací smyčka, vstup 8 mm nerez			1
AF13	Myčka podstolová, koš 500x500 mm, vstupní výška 309 mm, objem nádrže 15,3 l, barevný dotykový displej z robustního skla (tvrdost IK07), VarioPower systém mytí nádobí: mycí pole ve tvaru "S" s maximálním pokrytím povrchu a optimalizovaná geometrie proudu pro nejvyšší čisticí sílu s nastavitelným tlakem vody/mycího čerpadla, výměnitelní, lehce vyjímatelná mycí pole, Zobrazení teplot (bojler a tank), zobrazení provozních údajů, zobrazení chybových hlášení vč. kódů chyb a textu, Hygienický záznamník s pamětí dat, řízený samočistití program, USB rozhraní, časové nastavitelné automatické zapnutí a vypnutí myčky, program na výměnu vody v nádrži, program a odvápění, hlubokotažená mycí nádrž s hygienickým topným tělesem, 4- násobný filtrační systém se senzorem zakalení, dvouplášťové krytování včetně dveří, odpadní čerpadlo, zabudovaný dávkovač mycího a lešticího prostředku, bezpečností spínač ve dveřích polohou větrání dveří, Nastavení myčky zabezpečeno PIN ve dvou úrovních (manažer/servis), Termostop pro hygienickou bezpečnost, <b>zabudovaná repukerace - zpětné získávání tepla z odpadních par</b>	600x603x845	3,2 kW/230 V	1
AF14	Servírovací vozík, modulové provedení, kombinace nerez/sklo/dřevo (masiv), vrchní deska s křemičité pryskyřice, 4× otočné kolečko	1470×730×900		1
AF15	Chlazená bufetová vitrína, modulové provedení, kombinace nerez/sklo/dřevo (masiv), 4× GN 1/1, statické chlazení, rozsah teplot +2 °C až +7 °C, elektronické ovládání s displejem, pevná nadstavba, tvrzené křišťálové sklo, 4× otočné kolečko	1470×730×1350	0,41 kW/230 V	1
AF16	Vyhříváná bufetová vitrína, modulové provedení, kombinace nerez/sklo/dřevo (masiv), 4× GN 1/1, ohřev vodní lázni, rozsah teploty +30 °C až +80 °C, elektronické ovládání s displejem, pevná nadstavba, tvrzené křišťálové sklo, 4× otočné kolečko	1470×730×1350	3,48 kW/230 V	1
AF17	Servírovací vozík, modulové provedení, kombinace nerez/sklo/dřevo (masiv), vrchní deska s křemičité pryskyřice, 4× otočné kolečko	2120×730×900		1
<b>AG. MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ</b>				
AG1	Mycí stůl na trnoži, nerezové provedení, vpravo vevařený lisovaný dřez 450×450×250 mm, otvor pro vodovodní baterii, vlevo prostor pro umístění podstolové myčky nádobí, zadní a pravý lem 150 mm	1300×700×900		1
AG2	Stojánková tlaková sprcha s pákovou vodovodní baterií			1
AG3	Myčka podstolová, koš 500x500 mm, vstupní výška 309 mm, objem nádrže 15,3 l, barevný dotykový displej z robustního skla (tvrdost IK07), VarioPower systém mytí nádobí: mycí pole ve tvaru "S" s maximálním pokrytím povrchu a optimalizovaná geometrie proudu pro nejvyšší čisticí sílu s nastavitelným tlakem vody/mycího čerpadla, výměnitelní, lehce vyjímatelná mycí pole, Zobrazení teplot (bojler a tank), zobrazení provozních údajů, zobrazení chybových hlášení vč. kódů chyb a textu, Hygienický záznamník s pamětí dat, řízený samočistití program, USB rozhraní, časové nastavitelné automatické zapnutí a vypnutí myčky, program na výměnu vody v nádrži, program a odvápění, hlubokotažená mycí nádrž s hygienickým topným tělesem, 4- násobný filtrační systém se senzorem zakalení, dvouplášťové krytování včetně dveří, odpadní čerpadlo, zabudovaný dávkovač mycího a lešticího prostředku, bezpečností spínač ve dveřích polohou větrání dveří, Nastavení myčky zabezpečeno PIN ve dvou úrovních (manažer/servis), Termostop pro hygienickou bezpečnost, <b>zabudovaná repukerace - zpětné získávání tepla z odpadních par</b>	600x603x845	7,9 kW/400 V	1
<b>AH. MYTÍ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ</b>				
AH1	Mycí stůl, nerezové provedení, 1× spodní plná police, vevařený lisovaný dřez 500×500×300 mm, zadní a levý lem 150 mm,	800×700×900		1
AH2	Skladový regál, nerezová svařovaná konstrukce, 4× police,	550×700×1800		1
AH3	Nástěná vodovodní baterie - <b>dodávka stavba</b>			1
AH4	Pracovní stůl, nerezové provedení, 1× spodní plná police, zadní a levý lem	1800×350×900		1
<b>AI. SKLAD</b>				
AI1	Skladový regál, nerezová svařovaná konstrukce, 4× police,	850×600×1800		1
AI2	Profesionální chladnička, objem 340 lt, bílá, 1x plně dveře, ventilované chlazení zajišťující rychlejší dosažení požadované vnitřní teploty po otevření dveří, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C,	600×600×1855	0,15kW/230V	1
				1
AK	V provozu je instalováno zařízení pro optimalizaci elektrické energie na redukci výkonových špiček u 5 tepelných spotřebičů bez omezení provozu. Decentralizovaná struktura skládající se z centrální jednotky a vstupních/výstupních modulů. Automatické dodržování naprogramovaných minimálních a maximálních spínacích časů. Strategie řízení zapojují do optimalizace všechny spotřebiče a ty fungují zcela bez priority. 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 minimálně o 30 % bez omezení provozu. Fungování bez zbytečného spínání zátěžové ochrany naslepo. 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. Součástí dodávky: dotyková obrazovka, vstupní/výstupní (EAM) moduly pro napojení 6 zařízení. Vstupní/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. Systém obsahuje měřicí transformátory pro tří fázovou elektrickou soustavu s převodníkem výkonu. Možnost vzdáleného přístupu pro aktualizaci a dálkové ovládání. Propojení mezi spotřebičem a regulačním členem viz projekt elektro			1
	<b>Požadovaná kvalita materiálu nerezového nábytku ve specifikaci zařízení</b>			

poz.	Předmět - název	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
	<i>kvalita materiálu: potravinářská nemagnetická chromniklová nerezová ocel ČSN 17240 tj. AISI 304, síla plechu minimálně 1,0 mm, vrchní deska stolů tloušťky min. 40 mm celoplošně podlepená dřevotřískovou deskou opatřenou zdravotně nezávadným nátěrem !!!, nohy z jeklu 40x40mm, každý stůl s uzemňovacími šrouby na zadních nohách, plně nerez police tl. 40 mm, pracovní desky</i>			