

# VÝKAZ VÝMĚR - GASTRO

Generální  
projektant



**INGUTIS, spol. s r.o.**

Thákurova 2077/7, 166 29 Praha 6  
(+420) 224 354 363, [ingutis@ingutis.cz](mailto:ingutis@ingutis.cz)  
[www.ingutis.cz](http://www.ingutis.cz)

Investor	STATUTÁRNÍ MĚSTO LIBEREC nám. Dr. E. Beneše 1 460 59, Liberec 1			
HIP	Ing. Aleš Janoušek	Vypracoval	Ing. Radek ANDĚL	
Zodp. projektant	Ing. Radek ANDĚL	Kontroloval		
Akce ZŠ Husova Liberec – vypracování PD stavebních úprav kuchyně II		Zakázka č.	1115	
		Stupeň	DPS	
		Datum	12/2017	
Část GASTRO		Č. části	D.4.1	Paré
		Měřítko	.....	
Příloha VÝKAZ VÝMĚR		Formát	.....	
		Č. přílohy	D.4.1.3	

Pozice	vyplní uchazeč VÝROBCE/TYP	NÁZEV TECHNOLOGIE	KS	rozměr mm	elektro kW	elektro kW (celkem)	plyn kW	voda studená DN	voda teplá DN	voda změkčená	odpad DN	CENA ZA KS BEZ DPH	CENA CELKEM BEZ DPH	CENA CELKEM VČ. DPH
SUCHÝ SKLAD														
1		Regál, 4 plastové perforované police, každá police se dvěma kovovými nosnými ztužujícími prvky, stojiny eloxovaný hliník, nosnost 100kg/m2 na polici, možnost úpravy mezer mezi policemi bez použití nářadí. Výškově nastavitelné nožičky.	7	1500X600X1800									0,00 Kč	0,00 Kč
2		Regál, 4 plastové perforované police, každá police se dvěma kovovými nosnými ztužujícími prvky, stojiny eloxovaný hliník, nosnost 100kg/m2 na polici, možnost úpravy mezer mezi policemi bez použití nářadí. Výškově nastavitelné nožičky.	1	1400X600X1800									0,00 Kč	0,00 Kč
SKLAD KONZERV														
3		Regál, 4 plastové perforované police, každá police se dvěma kovovými nosnými ztužujícími prvky, stojiny eloxovaný hliník, nosnost 100kg/m2 na polici, možnost úpravy mezer mezi policemi bez použití nářadí. Výškově nastavitelné nožičky.	1	2200X500X1800									0,00 Kč	0,00 Kč
4		Regál, 4 plastové perforované police, každá police se dvěma kovovými nosnými ztužujícími prvky, stojiny eloxovaný hliník, nosnost 100kg/m2 na polici, možnost úpravy mezer mezi policemi bez použití nářadí. Výškově nastavitelné nožičky.	2	1400X600X1800									0,00 Kč	0,00 Kč
SKLAD BRAMBOR A KOŘENOVÉ ZELENINY														
5		Plastová paleta	2	1200X800X150									0,00 Kč	0,00 Kč
6		Chladicí skříň 1400 litrů pro mléčné výrobky, Celonerezová chladicí skříň, AISI 304 CR NI 18/10, Izolace stěn o síle 75 mm, Izolace dveří 65 mm, Alarm HACCP. Monoblok jednotky. Vnitřní prostor pojme plechy velikosti GN 2/1, Ekologické chladivo R134a.Automatické odtávání. V základní výbavě 8 kusů nerezových roštů GN 2/1, Rozsah teplot 0 až +10°C.	1	1400x830x2100	0,30	0,30							0,00 Kč	0,00 Kč
7		Mrazicí skříň 1400 litrů, Celonerezová chladicí skříň, AISI 304 CR NI 18/10, Izolace stěn o síle 75 mm, Izolace dveří 65 mm, Alarm HACCP. Monoblok jednotky. Vnitřní prostor pojme plechy velikosti GN 2/1, Ekologické chladivo R134a.Automatické odtávání. V základní výbavě 8 kusů nerezových roštů GN 2/1, Rozsah teplot -18 až - 21°C.	2	1400x830x2100	0,30	0,60							0,00 Kč	0,00 Kč
8		Chladicí skříň 1400 litrů zelenina, Celonerezová chladicí skříň, AISI 304 CR NI 18/10, Izolace stěn o síle 75 mm, Izolace dveří 65 mm, Alarm HACCP. Monoblok jednotky. Vnitřní prostor pojme plechy velikosti GN 2/1, Ekologické chladivo R134a.Automatické odtávání. V základní výbavě 8 kusů nerezových roštů GN 2/1, Rozsah teplot 0 až +10°C.	1	1400x830x2100	0,30	0,30							0,00 Kč	0,00 Kč
9		Váha příjmová podlahová - profesionální plošinová váha podlahová s externím displejem, nerezová platforma min 600 x 800, ověření ČMI, Váživost do 150 kg 20/50 g. Vážení, tárování, počítání kusů, funkce sumarizace, limitní vážení. Ochrana proti vodě s krytím IP 65.	1	600x800x150	0,15	0,15							0,00 Kč	0,00 Kč
PŘÍPRAVNA ZELENINY - HRUBÁ														
10		Celonerezová podlahová vpust' s vanou, protizápachovou uzávěrou a protiskluzovým roštem, DN 100,	1	400x400							100		0,00 Kč	0,00 Kč
11		ŠKRABKA NA BRAMBORY celonerezové provedení, kapacita 40 kg, včetně lapače škrobu	1	880x1000x780	1,10	1,10							0,00 Kč	0,00 Kč
12		Vozík na brambory, minimální síla materiálu 1,5 mm. Vnitřní vana v rádiusovém provedení, odpad s uzávěrem. Po obvodu nárazníky, nekorodující kolečka 125 mm. Možnost vložení GN 2/1-200.	1	600x750x400									0,00 Kč	0,00 Kč
13		Celonerezový stůl jednoduchý, pracovní deska tl.50 mm v předu s radiusem. Minimální síla materiálu 1,5 mm. vzadu lem 40 mm, pod deskou šuplík s ložiskovým vedením velikost GN 1/1-100.	1	1200x700x900									0,00 Kč	0,00 Kč
14		Stůl celonerezový mycí - 2 dřezy Celonerezové provedení s rádiusovou vanou 1000x500mm a 500x500 mm, spodní police, zadní lem v 100mm x hl 10mm. Minimální síla materiálu 1,5 mm. Tl. pracovní desky 50 mm. Součástí je celokovové nerezové sedlo/sífon - odpad prům. 98 mm. s přepadem a ovládací pákou pro sedlo umístěnou na předním panelu stolu. Sprchová mycí baterie s výtokem.	1	1700x700x900				20	20		50		0,00 Kč	0,00 Kč
15		Vozík na GN 2/1 - nerezové provedení, 4 otočná nekorodující kolečka , rohové nárazníky, 18 zásuvů	1	750x600x1800									0,00 Kč	0,00 Kč
PŘÍPRAVNA ZELENINY - ČISTÁ														

16	<b>Celonerezový stůl skříňkový</b> , spodní prostor z přední strany otevřený - police s nastavitelnou výškou, pracovní deska tl. 50 mm vpředu s radiusem, vpravo lem 40 mm, vzadu lem výšky 40 mm,pod pracovní deskou vlevo šuplík, ložisková vodítka, vel 1 xGN 1/1	2	1600x700x900									0,00 Kč	0,00 Kč
17	<b>Držák na disky</b> příslušenství k pozici 21 (pro min. 6 ks disku)	1										0,00 Kč	0,00 Kč
18	<b>Celonerezový koš</b> uzavíratelný, pojízdné provedení objem min. 50 ltr.	1	prům. cca 400									0,00 Kč	0,00 Kč
19	<b>Váha stolní</b> elektronická dvourozsahová nerezová platforma cca 230 x 200 mm, váživost do 6kg, včetně ověření ČMI. Vhodná do vlhkých provozů, krytí IP 65. Provoz na baterie.	1		0,10	0,10							0,00 Kč	0,00 Kč
20	<b>Mycí stůl celonerezový s dřezem</b> Celonerezové provedení s rádiusovou vanou 500x600mm, spodní police, zadní lem v 100mm x hl 10mm. Minimální síla materiálu 1,5 mm. pracovní deska s radiusem Součástí je stojanová baterie páková, robusní a celokovové nerezové sedlo/sifon - odpad prům. 98 mm. s přepadem a ovládací pákou pro sedlo umístěnou na předním panelu stolu	1	1700x700x900				20	20		50		0,00 Kč	0,00 Kč
21	<b>Krouhač zeleniny velkokapacitní, pojízdný - universální</b> , automatická i manuální hlava, samostatně stojící stroj, držák na GN 1/1, sestava 20 základních disků na krájení , strouhání, kostkování, nudličkování, celonerezové provedení. Minimálně dvě rychlosti cca 370 a 750 ot/min.	1	1100x770x1000	1,50	1,50							0,00 Kč	0,00 Kč
22	<b>kombi výlevka s umyvadlem</b> - celonerezové provedení,bezdotyková baterie	1	500x700x900				20	20		50		0,00 Kč	0,00 Kč
<b>Přípravna masa</b>													
23	<b>Chladicí skříň 700 litrů</b> , Celonerezová chladicí skříň, AISI 304 CR NI 18/10, Izolace stěn o síle 75 mm, Izolace dveří 65 mm, Alarm HACCP. Monoblok jednotky. Vnitřní prostor pojme plechy velikosti GN 2/1, Ekologické chladivo R134a.Automatické odtávání. V základní výbavě 3 kusy nerezových roštů GN 2/1 Rozsah teplot -2 až +8°C.	1	700x830x2100	0,25	0,25							0,00 Kč	0,00 Kč
24	<b>Regál</b> , 4 plastové perforované police, každá police se dvěma kovovými nosnými ztužujícími prvky, stojiny eloxovaný hliník, nosnost 100kg/m2 na polici, možnost úpravy mezer mezi policemi bez použití nářadí. Výškově nastavitelné nožičky.	1	1000X600X1800									0,00 Kč	0,00 Kč
25	<b>Celonerezový stůl skříňkový</b> , spodní prostor z přední strany otevřený - v levo uzamykatelný blok šuplíků, ložisková vodítka police s nastavitelnou výškou, pracovní deska tl. 50 mm vpředu s radiusem, vlevo lem 40 mm, vzadu lem výšky 40 mm,	1	1500x700x900									0,00 Kč	0,00 Kč
26	<b>Řezačka masa - vlček</b> , celonerezové provedení a vysoký hygien. standard, robusní šneková převodovka pro těžký provoz, zpětný chod otáček, řezné složení průměr 98 mm - otvory 3,6,9,12 mm Výkon dle prům. desky:750 kg/h, Hmotnost stroje cca :93 kg	1		4,00	4,00							0,00 Kč	0,00 Kč
27	<b>Celonerezový stůl skříňkový</b> , spodní prostor z přední strany otevřený - police s nastavitelnou výškou, pracovní deska tl. 50 mm vpředu s radiusem,vlevo lem 40 mm vzadu lem výšky 40 mm,	1	1400x700x900									0,00 Kč	0,00 Kč
28	<b>Váha stolní</b> elektronická dvourozsahová nerezová platforma cca 230 x 200 mm, váživost do 6kg, včetně ověření ČMI. Vhodná do vlhkých provozů, krytí IP 65. Provoz na baterie.	1		0,10	0,10							0,00 Kč	0,00 Kč
29	<b>Celonerezový podstavec</b> -pod mínyek na maso, pojízdný, dvě kolečka otočná s brzdou, dvě pevná, prolisovaná deska, musí umožňovat usazení nabídnutého mlýnku na maso.	1	500x700x600									0,00 Kč	0,00 Kč
30	<b>Celonerezový koš</b> uzavíratelný, pojízdné provedení objem min. 50 ltr.	1	prům. cca 400									0,00 Kč	0,00 Kč
31	<b>Celonerezová police</b> výškově nastavitelná police,	1	1000x350x600									0,00 Kč	0,00 Kč
32	<b>Mycí stůl celonerezový s dřezem</b> Celonerezové provedení s rádiusovou vanou 500x600mm, spodní police, zadní lem v 100mm x hl 10mm. Minimální síla materiálu 1,5 mm. pracovní deska s radiusem Součástí je stojanová baterie páková, robusní a celokovové nerezové sedlo/sifon - odpad prům. 98 mm. s přepadem a ovládací pákou pro sedlo umístěnou na předním panelu stolu	1	1700x700x900				20	20		50		0,00 Kč	0,00 Kč
33	<b>umyvadlo</b> - celonerezové provedení,bezdotyková baterie, kolenové ovládání v šířce přední stěny, zadní krycí plech na stěnu, rádiusové rohy	1	400x310x560				20	20		50		0,00 Kč	0,00 Kč
<b>Přípravna těsta a vajíček</b>													
34	<b>umyvadlo</b> - celonerezové provedení,bezdotyková baterie, kolenové ovládání v šířce přední stěny, zadní krycí plech na stěnu, rádiusové rohy	1	400x310x560				20	20		50		0,00 Kč	0,00 Kč
35	<b>Mycí stůl celonerezový s dřezem</b> Celonerezové provedení s rádiusovou vanou 500x600mm, spodní police, zadní lem v 100mm x hl 10mm. Minimální síla materiálu 1,5 mm. pracovní deska s radiusem Součástí je stojanová baterie páková, robusní a celokovové nerezové sedlo/sifon - odpad prům. 98 mm. s přepadem a ovládací pákou pro sedlo umístěnou na předním panelu stolu	1	1700x700x900				20	20		50		0,00 Kč	0,00 Kč
36	<b>Celonerezový koš</b> uzavíratelný, pojízdné provedení objem min. 50 ltr.	1	prům. cca 400									0,00 Kč	0,00 Kč

37		<b>Celonerezový stůl skříňkový</b> , spodní prostor z přední strany otevřený - police s nastavitelnou výškou, pracovní deska tl. 50 mm vpředu s radiusem, vpravo lem 40 mm, vzadu lem výšky 40 mm,	1	1600x700x900								0,00 Kč	0,00 Kč
38		<b>Váha stolní</b> elektronická dvourozsahová nerezová platforma cca 230 x 200 mm, váživost do 6kg, včetně ověření ČMI. Vhodná do vlhkých provozů, krytí IP 65. Provoz na baterie.	1		0,10	0,10						0,00 Kč	0,00 Kč
39		<b>Celonerezová police</b> výškově nastavitelná police,	1	1000x350x600								0,00 Kč	0,00 Kč
40		<b>Celonerezový stůl skříňkový</b> , spodní prostor z přední strany otevřený - police s nastavitelnou výškou, pracovní deska tl. 50 mm vpředu s radiusem, vpravo lem 40 mm, vzadu lem výšky 40 mm,	1	1600x700x900								0,00 Kč	0,00 Kč
41		<b>Kuchyňský robot 60 litrů -</b> Zařízení slouží pro přípravu lehkých a těžkých těst, šlehání smetany, bílků, majonézy, přípravu bramborové kaše apod. Základní výbava: <b>2x sestava (kotlík 60 l s manipulačním vozíkem, nerezovou metlou, hákem a míchačem pro kotlík 60 litrů)</b> „Motorické zvedání kotlíku. Model s mechanickým ovládáním, časovačem, signalizací chyb, stop vypínačem a nábou pro přidavná zařízení. Součástí adaptér s příslušenstvím na kotlík 30l vč. metly, háku a míchače pro menší mísu. Stroj s min 2-mi rychlostmi. nástavce mlýnek na maso a krouhač zeleniny s 5-ti disky.	1	900x1200x1800	2,50	2,50						0,00 Kč	0,00 Kč
42		<b>Vozík na GN 2/1 -</b> nerezové provedení, 4 otočná nekorodující kolečka , rohové nárazníky, 18 zásuvů	1	750x600x1800								0,00 Kč	0,00 Kč
43		<b>Chladicí skříň 700 litrů</b> , Celonerezová chladicí skříň, AISI 304 CR NI 18/10, Izolace stěn o síle 75 mm, Izolace dveří 65 mm, Alarm HACCP. Monoblok jednotky. Vnitřní prostor pojme plechy velikosti GN 2/1, Ekologické chladivo R134a.Automatické odtávání. V základní výbavě 3 kusy nerezových roštů GN 2/1 Rozsah teplot -2 až +8°C.	1	700x830x2100	0,25	0,25						0,00 Kč	0,00 Kč
44		<b>Mycí stůl celonerezový s dřezem</b> Celonerezové provedení s rádiusovou vanou 500x600mm, zadní a levý lem v 100mm x hl 10mm. Minimální síla materiálu 1,5 mm. pracovní deska s radiusem Součástí je stojanová baterie páková, robusní a celokovové nerezové sedlo/sífon - odpad prům. 98 mm. s přepadem a ovládací pákou pro sedlo umístěnou na předním panelu stolu	1	1300x700x900				20	20		50	0,00 Kč	0,00 Kč
Varna													
45		<b>Chladicí sůl skříňkový</b> , spodní prostor s dvířky, zásuvy na GN 1/1, pracovní deska s radiusem, zadní lem v 100mm x hl 10mm	1	1800x700x900	0,25	0,25						0,00 Kč	0,00 Kč
46		<b>Celonerezová police</b> výškově nastavitelná police,	1	1000x350x600								0,00 Kč	0,00 Kč
47		<b>Mycí stůl celonerezový s dřezem</b> Celonerezové provedení s rádiusovou vanou 500x600mm, spodní police, zadní lem v 100mm x hl 10mm. Minimální síla materiálu 1,5 mm. pracovní deska s radiusem Součástí je stojanová baterie páková, robusní a celokovové nerezové sedlo/sífon - odpad prům. 98 mm. s přepadem a ovládací pákou pro sedlo umístěnou na předním panelu stolu	1	1700x700x900				20	20		50	0,00 Kč	0,00 Kč
48		<b>Celonerezový stůl skříňkový</b> , spodní prostor z přední strany otevřený - v pravo uzamykatelný blok šuplíků, ložisková vodítka police s nastavitelnou výškou, pracovní deska tl. 50 mm vpředu s radiusem, zadní lem v 100mm x hl 10mm	1	1400x700x900								0,00 Kč	0,00 Kč
49		<b>Celonerezový stůl skříňkový</b> , spodní prostor z přední strany otevřený - v pravo uzamykatelný blok šuplíků, ložisková vodítka police s nastavitelnou výškou, pracovní deska tl. 50 mm vpředu s radiusem, zadní lem v 100mm x hl 10mm	1	1100x700x900								0,00 Kč	0,00 Kč
50		<b>Váha stolní</b> elektronická dvourozsahová nerezová platforma cca 230 x 200 mm, váživost do 6kg, včetně ověření ČMI. Vhodná do vlhkých provozů, krytí IP 65. Provoz na baterie.	1		0,10	0,10						0,00 Kč	0,00 Kč
51		<b>Celonerezový samonavíjecí buben</b> s hadicí délky 20 m a koncovkou	1					20	20			0,00 Kč	0,00 Kč
<b>Popis ovládání pro pozice: 53,55,56,58 -</b> Ovládání dotykovým panelem integrovaným do ovládacího panelu. Dotykový panel zakrytý tvrzeným bezpečnostním sklem, nebo jeho ekvivalentní obdobou. Dotykový panel s funkcí času a data umožňující přečtení informací o přístroji ze všech stran s vysokým pozorovacím úhlem. Na panelu možnost nastavení manuálního i automatického řízení procesu zpracování potravin a to pomocí grafického vedení uživatele se samo-vysvětlujícími, mezinárodně srozumitelnými ikonami a symboly. Panel umožňující pomocí ikon rychlou volbu min. 3 volně nastavitelných teplot a rychle přepnutí mezi různými nastaveními teploty i během provozu. Jednoduché nastavování jmenovitých hodnot např. pomocí číslíkového válečku. Ovládání dotykového panelu musí fungovat i s hygienickými rukavicemi. Panel stále ukazující nastavenou a dosaženou teplotu. Nastavenou a dosaženou dobu zpracování, kterou lze přepnout na ukazatel času do konce procesu.U kotlů a pánví možnost nastavení požadovaného množství vody při napouštění.											x	x	x
52		<b>Středové zakrytí varného bloku -</b> celonerezové provedení, horní a boční zakrytí v hygienickém provedení zabraňujícím zatékání mezi technologie	1	4200X100								0,00 Kč	0,00 Kč

53	<b>Kotel elektrický 100 litrů se stálou náplní</b> - Provedení přístroje musí být z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, vnější plášť kotle, víko a úchyt kotle, výtokové síto a vnitřní rám kotle. Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části konstrukce kotle – např. CrNiMoTi ocel 1.4571. Vodovodní potrubí musí být z mědi nebo nerez. Víko (poklop) musí být dvojité, odpružené, vyvážené. Víko musí být vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji. Tepelná izolace přístroje musí být provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje musí být minimálně 20 mm silná. Odvodnění prolisované krycí desky musí být provedeno odtokovou trubicou do žlabu. Přívod vody pro napouštění kotle musí být proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svoji konstrukci nebude překážet při zavírání víka kotle respektive, že při zavírání víka bude bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo, a tím nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.	1	800X850X900	18,00	18,00							0,00 Kč	0,00 Kč
54	<b>Pracovní plocha</b> - celonerezové provedení, spodní prostor v bezesparovém provedení H2. musí tvořit s ostatními technologiemi kompaktní celek.	1	1000X850X900									0,00 Kč	0,00 Kč
54a	<b>Celonerezová podlahová vpust'</b> s protiskluzovým roštem a zápachovou uzávěrou, konstrukčně vhodná pro navrženou podlahu	1	4200x350							100		0,00 Kč	0,00 Kč
55	<b>Kotel plynový 150 litrů se stálou náplní</b> - Provedení přístroje musí být z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, vnější plášť kotle, víko a úchyt kotle, výtokové síto a vnitřní rám kotle. Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části konstrukce kotle – např. CrNiMoTi ocel 1.4571. Vodovodní potrubí musí být z mědi nebo nerez. Víko (poklop) musí být dvojité, odpružené, vyvážené. Víko musí být vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji. Tepelná izolace přístroje musí být provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje musí být minimálně 20 mm silná. Odvodnění prolisované krycí desky musí být provedeno odtokovou trubicou do žlabu. Přívod vody pro napouštění kotle musí být proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svoji konstrukci nebude překážet při zavírání víka kotle respektive, že při zavírání víka bude bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo, a tím nedojde k poškození	1	1100X850X900	1,50	1,50	27,00	20	20				0,00 Kč	0,00 Kč
56	<b>Kotel plynový 150 litrů se stálou náplní</b> - Provedení přístroje musí být z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, vnější plášť kotle, víko a úchyt kotle, výtokové síto a vnitřní rám kotle. Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části konstrukce kotle – např. CrNiMoTi ocel 1.4571. Vodovodní potrubí musí být z mědi nebo nerez. Víko (poklop) musí být dvojité, odpružené, vyvážené. Víko musí být vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji. Tepelná izolace přístroje musí být provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje musí být minimálně 20 mm silná. Odvodnění prolisované krycí desky musí být provedeno odtokovou trubicou do žlabu. Přívod vody pro napouštění kotle musí být proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svoji konstrukci nebude překážet při zavírání víka kotle respektive, že při zavírání víka bude bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo, a tím nedojde k poškození	1	1100X850X900	1,50	1,50	27,00	20	20				0,00 Kč	0,00 Kč
57	<b>Pánev tlaková nerezová 100 litrů (2x GN 1/1-200)</b> - elektro Provedení přístroje musí být z CrNi ocel: opláštění, víko, nosné profily, stejně tak pánev, povrch pánve a podpěra nádoby z CrNi ocel 1.4301. Trubky topného tělesa min. z CrNi ocel 1.4833. Dno pánve musí být sendvičové s hliníkovým jádrem s uloženými topnými spirálami, oboustranně kryté materiálem z CrNi ocel 1.4301 (kompenzační dno). Poklop (tlakové víko) musí být s pávní spojeno mechanicky fungujícím bezpečnostním uzávěrem. Pracovní tlak min 0,45 bar. Okolo hrany poklopu bude těsnění z potravinově nezávadného a tepelně odolného kaučuku; těsnění poklopu musí být řešeno tak aby k výměně mohlo dojít bez lepení. Tepelná izolace pánve bude provedena podle nejnovějších předpisů (technické předpisy pro nebezpečné látky TRGS 905 a směrnice 97/69/EG nebo Evropské komise). Tepelná izolace přístroje je požadována minimálně 20 mm silná. Vodovodní potrubí v provedení z mědi či nerez. Vnitřní rozměry pánve (šířka x hloubka x výška): 700 x 550 x 300 mm s rádiem R=6 mm a dna R=3 mm; plochou na pečení min. 0,38 m2.	1	1500X850X900	16,00	16,00		20	20	20			0,00 Kč	0,00 Kč
57a	<b>Celonerezová podlahová vpust'</b> s protiskluzovým roštem a zápachovou uzávěrou, konstrukčně vhodná pro navrženou podlahu	1	400x800							100		0,00 Kč	0,00 Kč
58	<b>Pánev celonerezová 100 litrů</b> - celonerezová nosná konstrukce, nenapékavé celonerezové dno s povrchovou úpravou, dno s min 4 bodovou regulací teploty, možnost nastavení teploty 50 - 300°C, dvojité izolované víko,podestavba v hygienickém provedení min. H2, rozměr dna pánve min 900x650, plochou na pečení min. 0,60 m2, rozměry se mohou lišit max o 10%, užitný objem pánve min. 80 litrů, teoretický objem cca 110 litrů, motorické sklápění s pomalým rozběhem zabraňujícím vyšplouchnutí objemu, napouštěcí baterie	1		0,50	0,50	24,00						0,00 Kč	0,00 Kč
58a	<b>Celonerezová podlahová vpust'</b> s protiskluzovým roštem a zápachovou uzávěrou, konstrukčně vhodná pro navrženou podlahu	1	400x800							100		0,00 Kč	0,00 Kč



59		<b>Sporák plynový</b> - celonerezové provedení, ve spodním prostoru plynová trouba o kapacitě 3 x GN 1/1 - 200 (GN v jedné úrovni) s regulací 95 - 300°C, cca 10 kW. Bezpečnostní plamínek, odvodnění nerezové vany pod hořáky. Hořáky 3 x min 5,5 kW, 3 x min 7 kW.	1	1200X850X900			49,00						0,00 Kč	0,00 Kč
		<b>Sestava krycích lišt</b> pro hygienické spojení a zakrytování varného bloku	1										0,00 Kč	0,00 Kč
60		<b>Míchací kotel 150 litrů</b> - Digitální dotykový displej musí mít možnost komunikace v ČJ. Elektronická regulace teploty ohřevu musí mít minimální rozpětí od 40 do 125°C pomocí mikroprocesorového regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika). Elektronika musí poskytovat možnost napojení HACCP, zároveň musí umožňovat aktuální kontrolu dat HACCP. Displej musí mít ukazatel požadované a skutečné teploty. Přístroj musí mít minimálně jeden automatický čistící program, a program kdy podle znečištění bude zvoleno množství vody, a čas mytí. Motorické sklápění pomocí lineárního pohonu. Chod motoru a jeho uložení musí v každé pozici kotle při sklápění zabezpečit to, aby při intervalovém vypouštění nedocházelo k přelévání obsahu pánve přes její okraj (měkké rozjíždění a zastavení). Motor tichý a stejnoměrného výkonu, rychlý zpětný chod. Vyprázdnění kotle musí být umožněno také za pomoci upraveného výtoku (kohoutu). Provedení přístroje musí být z chromniklové nerezové oceli CrNiSt ocel 1.4301, vč. krycí desky, víka, vnějšku kotle a úchyty kotle, povrch přístroje, výtokové síto, rovněž tak vnitřní rám kotle.	1	1400X1160X1020	30,00	30,00		20	20	20			0,00 Kč	0,00 Kč
60a		<b>Celonerezová podlahová vpust'</b> s protiskluzovým roštem a zápachovou uzávěrou, konstrukčně vhodná pro navrženou podlahu	1	650x800							100		0,00 Kč	0,00 Kč
61		<b>Náhradní vozík ke konvektomatu 20x GN1/1</b>	1										0,00 Kč	0,00 Kč
62		<b>Elektrický konvektomat 20 x 1/1</b> - Zařízení musí být vzhledem k dispozici vybaveno zasouvacími dveřmi. Zařízení musí být s možností grilovat, smažit, péct, vařit v páře, dusit, Přístroj bude vybaven přehledným ovládáním, komunikace pomocí symbolů. Alespoň 90 nastavených profilů tepelné úpravy. Barevné rozlišení aktuálních provozních stavů. Vstup USB s krytím alespoň IPX 5, Možnost aktivního odvlhčování varné komory. Bojlerové vyvíjení páry. Je požadován alespoň 3 úrovněový mycí systém vnitřního prostoru stroje. Provozní parametry - Tepelná úprava horkým vzduchem 100 - 270 oC, tepelná úprava v páře 30 - 120 oC, kombinovaná tepelná úprava při 30 - 250 oC, tepelná úprava s možností přímého vstřiku páry 30 - 120 oC (pára dávkována do vyhřáté komory), vaření v syté páře 100 oC ,vaření v páře při nízké teplotě 30 - 99 oC, ohřev/regenerace 130 - 180 oC, kynutí 30 – 40°C,	2	900x8200x1950	39,00	78,00		20		20	50		0,00 Kč	0,00 Kč
63		<b>Celonerezový stůl jednoduchý pojízdný</b> , pracovní deska tl.50 mm po obvodu s radiusem. Minimální síla materiálu 1,5 mm. V levé části pod deskou šuplík s ložiskovým vedením velikost GN 1/1-100. v pravé části blok pro zasouvání GN 2/1 (2x 1/1) s roztečí 65 mm.	3	1400x700x900									0,00 Kč	0,00 Kč
<b>Výdej jídel</b>														
64		<b>Celonerezový regál 5 polic</b> - Regály musí být vyrobeny z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN, W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atestý pro použití ke styku s potravinami. Regály s pevně přivařenými nosnými policemi s nerez výztuhami. Nohy regálů jáckl 30/30 mm o tloušťce 1,5 mm. Regály budou opatřeny stavitelnými nosnými umělohmotnými nožičkami s možností výškového nastavení v rozsahu 25 mm.	2	1000x600x1800									0,00 Kč	0,00 Kč
65		<b>Chladicí skříň 700 litrů</b> , Celonerezová chladicí skříň, AISI 304 CR NI 18/10, Izolace stěn o síle 75 mm, Izolace dveří 65 mm, Alarm HACCP. Monoblok jednotky. Vnitřní prostor pojme plechy velikosti GN 2/1, Ekologické chladivo R134a.Automatické odtávání. V základní výbavě 3 kusy nerezových roštů GN 2/1 Rozsah teplot -2 až +8°C.	2	700x830x2100	0,25	0,50							0,00 Kč	0,00 Kč
66		<b>Ohřívací skříň pojízdná</b> , statický ohřev, kapacita 10 x GN 1/1, rozteč vsunů 115 mm, vnitřní prostor v provedení H2, manipulační madla po celé výšce skříně, dveře otočné o 270°, uzamykatelné, elektronická regulace a nastavení teploty.	1	600x750x1600	1,50	1,50							0,00 Kč	0,00 Kč
67		<b>Ohřívací vozík na talíře</b> - celonerezové provedení, regulace teploty min. 60 - 90°C, dvoupřístřkové izolované provedení, pro talíře do prům. 260 mm, polykarbonátové kryty, snadná regulace pružin zatížení, rohové nárazníky, kolečka prům. 125 mm z toho dvě brzděná.	4		1,50	6,00							0,00 Kč	0,00 Kč
68		<b>Vyhřívavý výdejní režon na 4GN1/1</b> , s otevř.sp.prostorem v provedení H2 (pevně připojený na přívod st.vody, odpad a el.vol.kabel) hygienická nástavba, rozšířená stolní deska pro vydávání talířů pod hygienickou nástavbou	2	1600x900x900(1400)	2,10	4,20							0,00 Kč	0,00 Kč
69		<b>Chlazená samoobslužná vana</b> na saláty s podstavcem, ze strany zákazníka nerezový podstavec uzavřen a se soklem, (je nutné pevně připojit k zemnicímu kabelu - postačuje 1x v sestavě), agregát pod v odvětraném prostoru, vana s hygienickým zakrytím ze tří stran pevným osvětlení vitríny LED pod polici, celonerezové provedení, včetně ventilátoru pro nucený oběh, teplota +4 až +8°C, výška vitríny cca 720 mm	1		0,50	0,50							0,00 Kč	0,00 Kč

70		vozík na koše - zvedací plošina dle zatížení, rozměr 500 x 500. každý včetně 6-ti košů pro sklenice	5										0,00 Kč	0,00 Kč
71		pojezdová dráha -4 trubková celonerezová (přesnou délku je třeba zaměřit)	1	l = 8000 mm									0,00 Kč	0,00 Kč
72		vozík na podnosy a příbory - 4 GN 1/3	1	cca 650x800x1100									0,00 Kč	0,00 Kč
73		Zařízení na výdej nápojů - 2 nápoje současně (nebo 1+1 filtrovaná voda) nechlazené nápoje s pokojovou teplotou, vlastní výběr velikosti porce, nerezový design princip technologie bag-in-box, lze připojit na vodovodní řád/barel, ovládání tlačítkem	2	cca 190x220x300	0,25	0,50				20	50		0,00 Kč	0,00 Kč
74		Celonerezový stůl skříňkový, spodní prostor z přední strany uzavřený dveřmi - police s nastavitelnou výškou, pracovní deska tl. 50 mm s prolisem a okapničkou vpředu s radiusem, vzadu lem výšky 40 mm,	1	1500x700x900									0,00 Kč	0,00 Kč
Mytí jídelního nádobí														
75		Celonerezový regál 5 polic - Regály musí být vyrobeny z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN, W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Regály s pevně přivařenými nosnými policemi s nerez výztuhami. Nohy regálů jáckl 30/30 mm o tloušťce 1,5 mm. Regály budou opatřeny stavitelnými nosnými umělohmotnými nožičkami s možností výškového nastavení v rozsahu 25 mm.	2	1000x500x1800									0,00 Kč	0,00 Kč
76		Celonerezový regál 5 polic - Regály musí být vyrobeny z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN, W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Regály s pevně přivařenými nosnými policemi s nerez výztuhami. Nohy regálů jáckl 30/30 mm o tloušťce 1,5 mm. Regály budou opatřeny stavitelnými nosnými umělohmotnými nožičkami s možností výškového nastavení v rozsahu 25 mm.	1	1500x500x1800									0,00 Kč	0,00 Kč
77		kombi výlevka s umyvadlem - celonerezové provedení,bezdotyková baterie	1	500x700x900					20	20		50	0,00 Kč	0,00 Kč
78		výstupní válečkový stůl - celonerezová konstrukce	1	1550x600x900									0,00 Kč	0,00 Kč
79		Myčka bílého nádobí - výkon na nejkratší čas min 140 košů/hod, celonerezová dvouplášťová konstrukce, lisovaný mycí tank, víko myčky s automatickým zvedáním po dokončení cyklu, spotřeba vody max. 1,5 ltr/koš (3 ltr/cyklus). Na počátku každého cyklu musí proběhnout opláchnutí hrubých nečistot a jejich odtranění z myčky. Nerezová mycí a oplachová ramena. Myčka musí být vybavena dvěma mycími a dvěma oplachovými čerpadly. Oplachová čerpadla min 1 kW. Elektronické ovládání, komunikace v ČJ. Chybová hlášení, uchovávání dat pro HACCP.	1	1350x800x1500(1900)	23,50	23,50							0,00 Kč	0,00 Kč
80		výstupní válečkový stůl - celonerezová konstrukce	1	1600x800x900									0,00 Kč	0,00 Kč
81		předmycí stůl - celonerezové konstrukce, oplachová sprcha s raménkem, vevařená rádiusová vana 1000x600x250 mm.	1	cca 1100x700x900 doměrek					20	20		50	0,00 Kč	0,00 Kč
82		Celonerezový stůl jednoduchý, pracovní deska tl.50 mm v předu s radiusem. Minimální síla materiálu 1,5 mm. vzadu a v pravo lem 40 mm, v levé části pod deskou šuplík s ložiskovým vedením velikost GN 1/1-100.	1	cca1800x700x900 doměrek									0,00 Kč	0,00 Kč
Mytí kuchyňského nádobí														
83		Stůl celonerezový mycí - 2 dřezy Celonerezové provedení s rádiusovou vanou 600x500mm a 600x500 mm, spodní police, zadní lem v 100mm x hl 10mm. Minimální síla materiálu 1,5 mm. Tl. pracovní desky 50 mm. Součástí je celokovové nerezové sedlo/sífon - odpad prům. 98 mm. s přepadem a ovládací pákou pro sedlo umístěnou na předním panelu stolu. Sprchová mycí baterie s výtokem.	1	1400x700x900					20	20		50	0,00 Kč	0,00 Kč
83a		Celonerezová podlahová vpust' s protiskluzovým roštem a zápachovou uzávěrou, konstrukčně vhodná pro navrženou podlahu	1	1400x350								100	0,00 Kč	0,00 Kč
84		Celonerezový koš uzavíratelný, pojízdné provedení objem min. 50 ltr.	1	prům. cca 400									0,00 Kč	0,00 Kč
85		Stůl celonerezový mycí - 2 dřezy Celonerezové provedení s rádiusovou vanou 1000x500mm a 500x500 mm, spodní police, zadní lem v 100mm x hl 10mm. Minimální síla materiálu 1,5 mm. Tl. pracovní desky 50 mm. Součástí je celokovové nerezové sedlo/sífon - odpad prům. 98 mm. s přepadem a ovládací pákou pro sedlo umístěnou na předním panelu stolu. Sprchová mycí baterie s výtokem.	1	1700x700x900					20	20		50	0,00 Kč	0,00 Kč
85a		Celonerezová podlahová vpust' s protiskluzovým roštem a zápachovou uzávěrou, konstrukčně vhodná pro navrženou podlahu	1	1700x350								100	0,00 Kč	0,00 Kč

86	<b>Myčka černého nádobí</b> ohřev elektro max. 16 kW, mycí koš CNS, rozměr cca 600x700 mm, vč stojanu na min. 8 GN hl. 40 mm a CNS koše na drobné díly,boční (svislé) uchycení pro mytí 2 ks GN 1/1 na každé straně myčky se samostatnými mycími a oplachovými tryskami, plnění čelní, dveře dělené, vsuvná výška min 840 mm,dvouplášťové provedení, vč. tepelné a zvukové izolace, tank v provedení H2 se zakulacenými rohy, bežešvý, mycí a oplachová ramena v provedení CNS (spodní, vrchní a boční), strop mycího prostoru v sešíkmené poloze pro stékání vody po stěnách při ukončení mycího cyklu, oddělené plnění mycího tanku s možností deaktivace, dávkovač na oplachovou a mycí chemii, čerpadlo na odpadní vodu, mycí čerpadla s výkonem min. 2,5 kW, minimálně dvoustupňová filtrace mycí lázně vč. systému jemného filtru, systém aktivního odčerpávání nečistot při mycím cyklu, přípojná sada (voda, odpad, elektro) s dosahem min 1200 mm, výkon - mycí časy: 150,280,400 sec plus nekonečný cyklus, minimální teoretická kapacita na nejkratší čas 24 košů/hod, speciální parní program pro silně znečištěné gastronádoby – mycí chemie je dávkována přímo na nádobí a za pomoci vygenerované páry dochází výrazně lepšímu mycímu výsledku, mycí koš součástí dodávky, koš vysouvací na vyklápěcí dělené dveře, spotřeba vody max. 8 l/cyklus, mycí hygienický program vnitřní	1	780x950x2100	16,00	16,00							0,00 Kč	0,00 Kč
87	<b>Celonerezový regál 5 polic</b> - Regály musí být vyrobeny z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN, W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Regály s pevně přivařenými nosnými policemi s nerez výztuhami. Nohy regálů jáckl 30/30 mm o tloušťce 1,5 mm. Regály budou opatřeny stavitelnými nosnými umělohmotnými nožičkami s možností výškového nastavení v rozsahu 25 mm.	2	1500x600x1800									0,00 Kč	0,00 Kč
88	<b>Celonerezový regál 5 polic</b> - Regály musí být vyrobeny z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN, W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Regály s pevně přivařenými nosnými policemi s nerez výztuhami. Nohy regálů jáckl 30/30 mm o tloušťce 1,5 mm. Regály budou opatřeny stavitelnými nosnými umělohmotnými nožičkami s možností výškového nastavení v rozsahu 25 mm.	3	1400x600x1800									0,00 Kč	0,00 Kč
89	<b>Celonerezový regál 5 polic</b> - Regály musí být vyrobeny z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN, W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Regály s pevně přivařenými nosnými policemi s nerez výztuhami. Nohy regálů jáckl 30/30 mm o tloušťce 1,5 mm. Regály budou opatřeny stavitelnými nosnými umělohmotnými nožičkami s možností výškového nastavení v rozsahu 25 mm.	2	1000x600x1800									0,00 Kč	0,00 Kč
90	<b>kombi výlevka s umyvadlem</b> - celonerezové provedení,bezdotyková baterie	1	500x700x900				20	20		50		0,00 Kč	0,00 Kč
<b>Sklad chemie - odpady</b>													
91	<b>Změkčovač vody duplexní</b> - bude jím nahrazen stávající změkčovač. Duplexní typ, regenerace řízena objemově. Výkon 25 l vody /min, hodinový průtok cca 1m³/hod při tvrdosti vody 15°N, spotřeba soli max 0,6 kg / tank. Systém protiproudé regenerace. Provozní teplota min do 45°C. Max výška sestavy 750 mm. Součástí dodávky změkčovače musí být proplachovací desková filtrace vody odpovídající kapacity.	1		0,10	0,10		20	20	20	50		0,00 Kč	0,00 Kč
92	<b>Celonerezový samonavíjecí buben</b> s hadicí délky 20 m a koncovkou	1					20	20				0,00 Kč	0,00 Kč
92a	<b>Celonerezová podlahová vpust'</b> s protiskluzovým roštem a zápachovou uzávěrou, konstrukčně vhodná pro navrženou podlahu	1	350x350							100		0,00 Kč	0,00 Kč
93	<b>kombi výlevka s umyvadlem</b> - celonerezové provedení,bezdotyková baterie	1	500x700x900				20	20		50		0,00 Kč	0,00 Kč
94	<b>Chladicí konteiner na dvě plastové nádoby</b> - celonerezové provedení pro dvě popelnice 120 ltr	1		0,30	0,30							0,00 Kč	0,00 Kč
95	<b>plastová nádoba na odpadky 120 ltr. - popelnice</b>	2	500x700x900									0,00 Kč	0,00 Kč
<b>Ostatní</b>													
99	<b>Chladnička bílá - domácí A +++</b> pro potřeby personálu objem cca 300 ltr. Led osvětlení, spotřeba energie cca 150 kWh/rok	1	600x600x1850	0,20	0,20							0,00 Kč	0,00 Kč
	<b>kuchyňské vybavení provozu - GN nádoby, hrnce,</b>	1										0,00 Kč	0,00 Kč
	<b>vybavení jídelny, 400 ks jídelního setu (příbor - nerez set 4 díly, talíř arcopal cca 25 cm, miska na polévku min 0,4 ltr arcopal cca 14 cm , miska ns saláty min 0,3 ltr arcopal cca 12 cm, skleničky "durit", podnosy sklolaminát GN 1/1)</b>	400										0,00 Kč	0,00 Kč
	<b>Demontáž staré technologie</b>	1										0,00 Kč	0,00 Kč
<b>UCHAZEČ JE POVINNEN KE KAŽDÉ POLOŽCE AKTIVNI VARNÉ TECHNOLOGIE DODAT TECHNICKÝ LIST</b> <b>všechna kolečka budou nabídnuta v korozivzdorném provedení s nešpinící gumou</b>													
<b>CENA ZA TECHNOLOGII vč. montáže nové a demontáže staré technologie CELKEM BEZ DPH</b>												0,00 Kč	
<b>CENA ZA TECHNOLOGII vč. montáže nové a demontáže staré technologie CELKEM VČETNĚ DPH</b>													0,00 Kč