

POZ	KÓD	SPECIFIKACE DLE ZD		POPSANÝ PRODUKT
6	PŘEDMYČKA	<p>automatický tunelový předmycí stroj na předmytí stolního nádobí, dvouplášťové provedení, připojení přes tunelovou myčku nádobí, předmytí zahájeno s využitím fotobuňky, 30 litrový tank zabraňující vzniku pěny, dvojitý filtr na zachycení hrubých nečistot a zbytků jídla, stroj pro předmytí využívá odpadní vodu z tunelové myčky obsahující zbytky detergentu, předmycí ramena umístěna v horní i spodní části, ramena je možné jednoduše vyjmout pro snadné čištění, výkon čerpadla 0,75 kW, průtok 600 litrů/min., stroj vybaven deaktivací čerpadla v případě průchodu mycího koše s použitými nástavci pro nepředmývání sklenic, provozní teplota vody cca 40 °C, pro koše 500 x 500 mm</p>	Soubor popsaných parametrů odpovídá jedinému konkrétnímu produktu	Wexiodisk-WD-PRM60
7	MYČKA NÁDOBÍ TUNELOVÁ	<p>tunelová myčka dvounádržová, kapacita dle DIN 10510 120 košů/hodinu, kapacita od 120 do 200 košů/hodinu, připojení předmycího automatu, čistá vstupní výška min. 440 mm, využitelná vstupní šířka 500 mm, dvouplášťové provedení včetně tepelné a hlukové izolace, jednoduše odnímatelné dveře pro jednoduché čištění, centrální vypouštění mycích tanků, samovyprazdňovací mycí čerpadla, jednoduše odnímatelná mycí ramena pro čištění, všechna mycí ramena totožná pro zamezení jejich výměny, systém eliminace mytí prázdných míst, myčka nemůže prázdné prostupy mezi koši, automatické zastavení mycích čerpadel a pohybu vaček do doby než vstoupí nový koš do myčky, konstantní oplachový čas - množství vody na oplach stejné a nezávislé na kontaktním mycím čase (rychlosti posunu vaček), dvojitý transportní systém posunu košů (dvě vačky na protilehlých stranách), nastavení kontaktního času přímo na displeji myčky, délka předmycí zóny 600 mm, teplota dle DIN 10510 40 - 50 °C, délka hlavní mycí zóny 900 mm, teplota dle DIN 10510 55 - 65 °C, výkon čerpadla předmycí a mycí zóny 1,5 kW každé, zóna závěrečného oplachu s recirkulačním oplachem, množství spotřebované vody na jeden koš je 1,1 litru při napojení na předmycí automat, délka zóny závěrečného oplachu 585 mm, myčka je vybavena systémem trojitého oplachu pro optimální spotřebu vody a závěrečný oplach, výkon čerpadla 0,11 kW, myčka je vybavena rekuperační jednotkou pro zpětné získávání tepla z odpadní páry, myčka je připojena na studenou vodu, jednoduchý kontrolní panel - HACCP s ukládáním dat.</p>	Soubor popsaných parametrů odpovídá jedinému konkrétnímu produktu	Wexiodisk - WD - 213 OPTIFLOW
28	MYČKA KOMBINOVANÁ GRANULOVÁ	<p>granulová myčka na černé nádobí, kombinovaná s možností mytí stolního nádobí v mycích koších 500x500, provedení včetně CE certifikace, kapacita 7x GN 1/1 na jeden mycí cyklus, možnost mytí také GN 2/1, vstupní čistá výška 660 mm, hexagonální kazeta, 9 mycích programů, 3 programy na mytí stolního nádobí v koších, 3 s granulemi a 3 bez granulí, individuálního nastavení mycích časů pro každý program, zvolení programu tlačítkem na ovládacím panelu, objem tanku 90 litrů, granulová technologie, technologie otáčení a odstředění kazety při vysokých otáčkách pro snížení spotřeby vody, chemických prostředků a elektrické energie, spotřeba vody 4 - 6 litrů na cyklus, objem granulí v myčce 5 litrů, zabudovaný systém HACCP, ovládací panel vybavený dotykovým displejem, ovládání možné i při použití ochranných rukavic, displej s ovládním v českém jazyce, jednoduchá navigace se zabudovaným uživatelským manuálem a průvodcem zobrazující jednotlivé procesy myčky při čištění, servisu nebo údržbě, barevně odlišené systémy komunikace (modrá pro běžný provoz, žlutá vyžadující pozornost obsluhy a červená pro zásah autorizované servisní organizace). robustní celonerezové dvouplášťové provedení s izolací s automatickým zdvihem kapoty, mycí tank, mycí a oplachová ramena, kapota, rámy, boiler, zakryty, trysky, filtrační systém a a oplachové trysky v kvalitním nerezovém provedení, duální mycí čerpadla pro mytí samostatně bez granulí a nebo s granulemi, jednoduché sundávání mycích ramen bez nářadí pro snadné čištění, výkon mycích čerpadel s</p>	Soubor popsaných parametrů odpovídá jedinému konkrétnímu produktu	GRANULDISK - COMBI

47	KONVEKTOMAT	elektrický konvektomat na horký vzduch podle DIN 18866 k automatickému vaření. Elektrický vyhříváné samostatně stojící zařízení, instalace zadní stranou na stěnu. Zařízení je vyrobeno z nerezové ušlechtilé oceli DIN 1.4301 a má bezešvý vnitřní prostor se zaoblenými rohy, optimalizovaným prouděním vzduchu a je izolováno proti vyzařování tepla. Elektronický bezpečnostní omezovač teploty pro horkovzdušný ohřeví generátor páry a vestavěnou brzdu kola ventilátoru, aktivní vysoce účinné odvlhčování zaručuje dokonce i při úplném naplnění varné komory perfektní výsledek vaření. Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přidavného tukového filtru. Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky třem manuálně programovatelným a nezávisle modulovacím obousměrným kolům ventilátoru s 5 rychlostmi, kontrolovaným v závislosti na situaci. Zařízení je vybaveno dvířky varné komory se zadním odvětráváním s trojitým sklem, z nichž dvě jsou výklopné vnitřní tabulky se speciální vrstvou odrážející teplo, a dvířky se zásuvným těsněním dvířek pro jednoduché čištění a snadnou výměnu těsnění bez zásahu servisního technika. Dvířka jsou opatřena jednoruční rukojetí dvířek s dorazovou funkcí. Zařízení je dále vybaveno minimálně jedním 10palcovým barevným displejem TFT s kapacitní dotykovou obrazovkou. Varná komora má úsporné LED osvětlení s dlouhou životností a automatickou, akustickou a vizuální signalizaci procesních kroků. Příprava pokrmů ve vnitřním prostoru je možná ve stojanovém	Soubor popsaných parametrů odpovídá jedinému konkrétnímu produktu	RATIONAL iCombi Pro 20-1/1
50	KONVEKTOMAT	elektrický konvektomat na horký vzduch podle DIN 18866 k automatickému vaření. Elektrický vyhříváné samostatně stojící zařízení, instalace zadní stranou na stěnu. Zařízení je vyrobeno z nerezové ušlechtilé oceli DIN 1.4301 a má bezešvý vnitřní prostor se zaoblenými rohy, optimalizovaným prouděním vzduchu a je izolováno proti vyzařování tepla. Elektronický bezpečnostní omezovač teploty pro horkovzdušný ohřeví generátor páry a vestavěnou brzdu kola ventilátoru, aktivní vysoce účinné odvlhčování zaručuje dokonce i při úplném naplnění varné komory perfektní výsledek vaření. Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přidavného tukového filtru. Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky třem manuálně programovatelným a nezávisle modulovacím obousměrným kolům ventilátoru s 5 rychlostmi, kontrolovaným v závislosti na situaci. Zařízení je vybaveno dvířky varné komory se zadním odvětráváním s trojitým sklem, z nichž dvě jsou výklopné vnitřní tabulky se speciální vrstvou odrážející teplo, a dvířky se zásuvným těsněním dvířek pro jednoduché čištění a snadnou výměnu těsnění bez zásahu servisního technika. Dvířka jsou opatřena jednoruční rukojetí dvířek s dorazovou funkcí. Zařízení je dále vybaveno minimálně jedním 10palcovým barevným displejem TFT s kapacitní dotykovou obrazovkou. Varná komora má úsporné LED osvětlení s dlouhou životností a automatickou, akustickou a vizuální signalizaci procesních kroků. Příprava pokrmů ve vnitřním prostoru je možná ve stojanovém	Soubor popsaných parametrů odpovídá jedinému konkrétnímu produktu	RATIONAL iCombi Pro 20-1/1
52	VOZÍK OHŘEVNÝ	ohřevný vozík, izolovaný, pro distribuci a udržování jídla, provedení z eloxovaných hliníkových konstrukcí, kapacita 12 ohřevných zásuv, GN 2/1-65 mm, ventilovaný ohřev, variabilní nastavení teploty až 90 °C za pomoci displeje, možnost otevření dveří o 270 ° a jejich zajištění v otevřené pozici magnetem, 4 kolečka 160 mm průměru (2 otočná s brzdou), madlo pro snadnou manipulaci, včetně centrální brzdy a ergonomického madla	Soubor popsaných parametrů odpovídá jedinému konkrétnímu produktu	https://bakebistro.cz/
54	SPORÁK INDUKČNÍ 2x plotýnka	multifunkční indukční sporák, 2 mm nerezová pracovní deska AISI 304, po obvodu odtokový žlab, 2x indukční deska, každá 3,0 kW, spínání indukční cívky pro nádoby od 12 cm, 10 výkonových varných úrovní, 7 udržovacích úrovněteplot (35 °C, 40 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C, 80 °C a 90°C), 230V/500W zásuvka pro připojení el. příslušenství, síla skleněné desky 3,8 mm, nerezové nohy 150 mm, maximální zatížení jedné skleněné desky 60 kg, rozměr varné desky 370x297 mm, tepelná ochrana varné desky, hlavní vypínač přímo na zařízení, spodní nerezová police	Soubor popsaných parametrů odpovídá jedinému konkrétnímu produktu	LOG-IQ

57	PÁNEV MULTIFUNKČNÍ 100 LITRŮ	<p>multifunkční varné zařízení určené k vaření, restování a fritování a rovněž k vaření při nízké teplotě, k přípravě sous vide, konfitování, vaření s teplotním rozdílem, citlivé vaření k šetrné přípravě citlivých produktů a k mnoha dalším běžným metodám vaření. Zařízení je vybaveno automatickými procesy přípravy pokrmů. Proces vaření se vždy automaticky přizpůsobí velikosti vařeného pokrmu a množství náplně. Stupeň zhnědnutí nebo vnitřní teplotu pokrmu lze libovolně nastavovat. Grafické zobrazování procesu vaření se všemi parametry vaření a s vypočítaným koncem vaření. Zobrazování automatického přizpůsobení průběhu přípravy. Procesy vaření a energie jsou řízeny mikroprocesory. Zařízení je vybaveno samostatným přizpůsobením obslužného rozhraní individuálnímu stylu používání. Dno nádoby lze rozdělit na flexibilní zóny s různými teplotami. Ruční vaření je možné pomocí volně nastavitelné teploty tekutiny, teploty dna nádoby nebo teploty oleje. Rozpoznávání varného média v nádobě: nehrozí nebezpečí popálení ani připálení oleje. Dno nádoby se musí předehřát za méně než tři minuty z pokojové teploty až na +200°C. Zařízení lze libovolně naprogramovat (obrázky, příslušenství a texty) pomocí minimálně 1 000 varných programů až o 12 krocích. Lze nakonfigurovat nejruznější uživatelské profily a uživatelská práva. Zařízení je vybaveno motoricky ovládaným a časově nastavitelným systémem automatického zvedání a spouštění k vaření a fritování pomocí varných košů. Zařízení má automatický přívod</p>	Soubor popsaných parametrů odpovídá jedinému konkrétnímu produktu	Elektrická multifunkční pánev Rational iVario Pro L
59	PÁNEV MULTIFUNKČNÍ 150 LITRŮ	<p>multifunkční varné zařízení určené k vaření, restování a fritování a rovněž k vaření při nízké teplotě, k přípravě sous vide, konfitování, vaření s teplotním rozdílem, citlivé vaření k šetrné přípravě citlivých produktů a k mnoha dalším běžným metodám vaření. Zařízení je vybaveno automatickými procesy přípravy pokrmů. Proces vaření se vždy automaticky přizpůsobí velikosti vařeného pokrmu a množství náplně. Stupeň zhnědnutí nebo vnitřní teplotu pokrmu lze libovolně nastavovat. Grafické zobrazování procesu vaření se všemi parametry vaření a s vypočítaným koncem vaření. Zobrazování automatického přizpůsobení průběhu přípravy. Procesy vaření a energie jsou řízeny mikroprocesory. Zařízení je vybaveno samostatným přizpůsobením obslužného rozhraní individuálnímu stylu používání. Dno nádoby lze rozdělit na flexibilní zóny s různými teplotami. Ruční vaření je možné pomocí volně nastavitelné teploty tekutiny, teploty dna nádoby nebo teploty oleje. Rozpoznávání varného média v nádobě: nehrozí nebezpečí popálení ani připálení oleje. Dno nádoby se musí předehřát za méně než tři minuty z pokojové teploty až na +200°C. Zařízení lze libovolně naprogramovat (obrázky, příslušenství a texty) pomocí minimálně 1 000 varných programů až o 12 krocích. Lze nakonfigurovat nejruznější uživatelské profily a uživatelská práva. Zařízení je vybaveno motoricky ovládaným a časově nastavitelným systémem automatického zvedání a spouštění k vaření a fritování pomocí varných košů. Zařízení má automatický přívod</p>	Soubor popsaných parametrů odpovídá jedinému konkrétnímu produktu	Elektrická multifunkční pánev Rational iVario Pro XL
63	KOTEL ELEKTRICKÝ MÍCHACÍ	<p>elektrický varný kotel, celkový objem 111 litrů, využitelný čistý objem 100 litrů, celonerezové provedení, vnitřní plášť kyselino odolný, teplotní rozsah min. 0 - 120 °C, pracovní tlak v plášti min. 1 bar, plášť kotle o síle 4 mm, elektronické ovládání, plášť kotle svařovaný s vysoceleštěnou povrchovou úpravou, není přípustný lisovaný plášť kotle, ovládací panel na piliři s dotykovým ovládaním, velký dotykový displej 160 x 100 mm, světlá výška při vyklopeném kotli 600 mm, audiovizuální uživatelské signály, multifunkční časovač, programy na obrazovce, možnost tvorby programů s jednotlivými kroky bez omezení, 9 programů pro základní pokrmy a mycí program, ovládání teploty pokrmu a samostatné ovládání teploty v plášti s přesností na 1 °C, inteligentní nastavení výkonu umožňující také nízkoteplotní vaření, sous vide, kynutí nebo udržování, delta T vaření, certifikace pro vaření bez dozoru, nastavení uživatelských úrovní přístupu, automatické měření plnění vody, USB port na ovládacím panelu pro update programů, a ukládání HACCP, výukový status pro nácvik ovládání kotle včetně možnosti stažení aplikace s výukovým programem do chytrého telefonu, diagnostické funkce, měření spotřeby energie a vody, upozornění při výpadku proudu s následným zobrazením informací o času výpadku a délce jeho trvání, teplotě před výpadkem, teplotě po opětovném uvedení do provozu, informací o probíhajícím programu v době výpadku a funkci automatického pokračování v programu po výpadku proudu, automatické plnění vody do</p>	Soubor popsaných parametrů odpovídá jedinému konkrétnímu produktu	INTELIGENTNÍ MÍCHACÍ KOTEL PROVENO 4G - GASTRO MACH

65	KOTEL ELEKTRICKÝ MÍCHACÍ	elektrický varný kotel, celkový objem 219 litrů, využitelný čistý objem 200 litrů, celonerezové provedení, vnitřní plášť kyselinoodolný, teplotní rozsah min. 0 - 120 °C, pracovní tlak v plášti min. 1 bar, plášť kotle o síle 4 mm, elektronické ovládání, plášť kotle svařovaný s vysoceleštnou povrchovou úpravou, není přípustný lisovaný plášť kotle, ovládací panel na piliřích s dotykovým ovládáním, velký dotykový displej 160 x 100 mm, světlá výška při vyklopeném kotli 600 mm, audiovizuální uživatelské signály, multifunkční časovač, programy na obrazovce, možnost tvorby programů s jednotlivými kroky bez omezení, 9 programů pro základní pokrmy a mycí program, ovládání teploty pokrmy a samostatné ovládání teploty v plášti s přesností na 1 °C, inteligentní nastavení výkonu umožňující také nízkoteplotní vaření, sous vide, kynutí nebo udržování, delta T vaření, certifikace pro vaření bez dozoru, nastavení uživatelských úrovní přístupu, automatické měření plnění vody, USB port na ovládacím panelu pro update programů, a ukládání HACCP, výukový status pro nácvik ovládání kotle včetně možnosti stažení aplikace s výukovým programem do chytrého telefonu, diagnostické funkce, měření spotřeby energie a vody, upozornění při výpadku proudu s následným zobrazením informací o času výpadku a délce jeho trvání, teplotě před výpadkem, teplotě po opětovném uvedení do provozu, informací o probíhajícímu programu v době výpadku a funkci automatického pokračování v programu po výpadku proudu, automatické plnění vody do	Soubor popsaných parametrů odpovídá jedinému konkrétnímu produktu	INTELIGENTNÍ MÍCHACÍ KOTEL PROVENO 4G - GASTRO MACH
----	-----------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------