

TeS, spol. s r.o. Chotěboř**TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ - PROJEKCE, DODÁVKA A
SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ**

Zednická 558, 583 01 Chotěboř

**AKCE : Liberec - MŠ Delfínek****Datum : 15.02.2021****Držitel certifikátů ČSN EN ISO 9001 a ČSN EN ISO 14001**

poz.	Předmět - název	Rozměry	Napětí	Ks
A Příjem zboží				
A1	Příjmová váha, váživost 150 kg, rozměr vázní plochy 460x570mm, provedení litina / nerez, LCD displej, funkce- vážení, počítání kusů, navažování, certifikace pro obchodní vážení - ES ověření, LCD displej	460x675x755	0,3kW/230V	1
A2	Plošinový vozík, nosnost vozíku min. 150 kg, pojízdné provedení - 4x otočné kolečko, každé o průměru 100mm, 2x opatřené aretační brzdou, tuhé, pevné svařované provedení, vozík nerezový	800x500x850		1
B Skladování odpadků				
B1	Profesionální chladnička, objem 130 lt, bílá, 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C	600x600x845	0,15kW/230V	1
B2	Podlahová vpusť, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu, vývod pro připojení do kanalizace	500x500		1
B3	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby			1
C Úklidová níka				
C1	Skladový regál, 4x plná police, regál montovaný, dodávka vč. spojovacího materiálu, komaxitové provedení - bílá barva police i stojen, nosnost každé police min. 150kg, celková nosnost regálu min. 600 kg	450x400x2000 DOMÉREK		1
C2	Výlevka - dodávka stavby			1
D Suchý sklad potravin				
D1	Skladový regál, 4x plná police, regál montovaný, dodávka vč. spojovacího materiálu, komaxitové provedení - bílá barva police i stojen, nosnost každé police min. 150kg, celková nosnost regálu min. 600 kg	1000x600x2000 DOMÉREK		2
D2	Skladový regál, 4x plná police, regál montovaný, dodávka vč. spojovacího materiálu, komaxitové provedení - bílá barva police i stojen, nosnost každé police min. 150kg, celková nosnost regálu min. 600 kg	1400x600x2000 DOMÉREK		1
E Chlazené potraviny				
E1	Profesionální chladnička, objem 700 lt, celonerezové provedení - provedení vně i uvnitř nerezová ocel AISI 304 , 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání a automatické odpařování kondenzátu, integrovaný zámek dveří, smozavírací dveře 90°, vnitřní zaoblené rohy, izolace 60 mm, vysoká účinnost chlazení i při okolní teplotě až +43°C , nastavitelné nerezové nožky, nahraditelné magnetické pryžové těsnění, vnitřní prostor přizpůsoben rozměrům GN 2/1 nebo přepravkám 600x400mm, 3x nastavitelná roštová police	710x800x2030	0,27kW/230V	1
E2	Profesionální chladnička, objem 340 lt, nerezové opláštění , 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C	600x600x1850	0,185kW/230V	2
E3	Pultová mraznička, bílá, 1x plné víko, objem cca 284 lt, energetická třída A+, funkce SUPER mrazení, teplotní rozsah -18°C až -24°C, bílá, osv. žlutá, integrovaný zámek víka	1260x695x850	0,26kW/230V	1
F Hrubá příprava zeleniny a skladování zeleniny				
F1	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 300x340x200mm se sifonem umístěný vpravo, prolomená pracovní deska, 1x otvor pro baterii, vpravo přesah pracovní desky, pravý přesah desky s úkosem, 1x plná police, vlevo pod pracovní deskou umístěná 2x výsuvná zásuvka o velikosti 1x GN 1/1-150 mm, zadní lem, pravý lem, kapotáž dřezu z čela a obou boků, nerezové provedení	1450/1350x700x900 DOMÉREK		1
F2	Stojánková vodovodní baterie - páková			1
F3	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 860x600x450mm se sifonem umístěný vpravo, prolomená pracovní deska, 1x otvor pro baterii, 1x plná police, zadní lem, levý lem, kapotáž dřezu z čela a obou boků, nerezové provedení	1500x700x900		1
F4	Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby			1
F5	Škrabka brambor a kořenové zeleniny, nerezové provedení vnějšího pláště , objem jedné náplně 12 kg brambor, teoretická kapacita škrabky cca 200 kg brambor / 1 hod.,	700x850x700	0,55kW/400V	1
F6	Lapač škrobu a šlupek, nerezové provedení, kompatibilní se škrabkou brambor na poz. F5	320x320x320		1
F7	Podlahová vpusť, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového vyjímatelného roštu, vývod pro připojení do kanalizace	350x350x110		1

G Příprava masa				
G1	Chlazený stůl třísekcový, první sekce vybavena křídlovými dvířky, druhá sekce vybavena 2x výsuvnou zásuvkou, třetí sekce vybavenou 2x výsuvnou zásuvkou, objem 428 litrů, nerezové provedení, stůl osazený pracovní deskou s lisovaným dřezem 330x330x200 mm se sifonem nad agregátem, chladicí agregát umístěn vpravo, vnitřní rozměr zásuvek pro velikost GN 1/1, chladivo R-600a, ventilované cirkulační chlazení, pracovní teplota -2°C až +8 °C p ři okolní teplotě 43°C , digitální displej pro elektronické řízení teploty a odmrazování, stupeň ochrany IPX5, tlakově vtříkovaná polyuretanová izolace o síle 50 mm a hustotě 40kg/m3, výškově stavitelné nožičky	1792x700x900	0,2kW/230V	1
G2	Stojánková vodovodní baterie - páková			1
G3	Masodeska na porcování masa	600x400x100		1
G4	Nástěnná skříňka, opláštěné oba boky, opláštěná záda, z čela přístupná formou posuvných dvířek, uvnitř 1x plná police, kotvení skříňky na zeď pomocí závěsné lišty, stavitelná prostřední police, vlevo pod spodní polici podvěšená 5x kořenka - GN 1/9-100	1900x350x600		1
G5	Pracovní stůl, vlevo pod pracovní deskou 1x výsuvná zásuvka o velikosti GN 1/1-150 mm, 1x plná police, pravý přesah desky, výřez pravého zadního rohu, zadní lem, pravý lem, nerezové provedení	1200x700x900 DOMÉREK		1
G6	Nerezová kombinovaná výlevka, rozměr výlevky 400x400x200, rozměr umyvadla 440x280x140 se sifonem	500x700x850		1
G7	Stojánková vodovodní baterie, hygienické pákové loketní ovládání "CLINIC"			1
H Příprava těsta				
H1	Pracovní stůl, pod pracovní deskou umístěná 3x výsuvná zásuvka, vnitřní rozměr každé zásuvky GN 1/1-150 mm, dřevěná (buková) pracovní deska, zadní lem, nerezové provedení, zadní přesah desky 180mm	1450x700x900		1
H2	Pracovní stůl, 2x plná police, dřevěná (buková) pracovní deska, zadní lem, nerezové provedení, zadní přesah desky 180mm	1300x700x900 DOMÉREK		1
H3	Univerzální robot - stávající zařízení		0,5kW/230V	1
J Čistá přípravná zeleniny				
J1	Pracovní stůl, 1x plná police, zadní lem, pravý lem, nerezové provedení	700x700x900		1
J2	Chlazený stůl třísekcový, první sekce vybavena křídlovými dvířky, druhá sekce vybavena křídlovými dvířky, třetí sekce vybavenou 2x výsuvnou zásuvkou, objem 428 litrů, nerezové provedení, stůl osazený pracovní deskou s lisovaným dřezem 330x330x200 mm se sifonem nad agregátem se sifonem, chladicí agregát umístěn vpravo, vnitřní rozměr zásuvek pro velikost GN 1/1, chladivo R-600a, ventilované cirkulační chlazení, pracovní teplota -2°C až +8 °C p ři okolní teplotě 43°C , digitální displej pro elektronické řízení teploty a odmrazování, stupeň ochrany IPX5, tlakově vtříkovaná polyuretanová izolace o síle 50 mm a hustotě 40kg/m3, výškově stavitelné nožičky	1792x700x900	0,2kW/230V	1
J3	Stojánková vodovodní baterie - páková			1
J4	Krouhač zeleniny, výkon cca 80 kg / 1 hod., zařízení umožňuje plátkování, vlnkování, strouhání, nudličkování, kostičkování a hranolkování, indukční motor, odnímatelná krouhací hlava se 2 násypnými otvory - 1x kruhový o průměru 58mm, 1x otvor ve tvaru "D" - plocha 104cm2	345x304x745	0,50kW/230V	1
J5	Sada 6 disků - 1x plátkovač 2mm, 1x plátkovač 4mm, 1x strouhač 1,5mm, 1x nudličkovač 4x4mm, kostičkovač 10x10x10 mm (2 disky - kostičkovač a mřížka)			1
K Přípravná studené kuchyně				
K1	Pracovní stůl, 2x výsuvná zásuvka pod pracovní deskou, kapacita zásuvky 1x GN 1/1 -150 mm, obě zásuvky umístěné vlevo, vlevo částečná 1x plná police, vpravo ve spodním prostoru volné místo pro umístění podstolové chladničky, 6x noha stolu, zadní lem, nerezové provedení	2000x700x900		1
K2	Profesionální chladnička, objem 130 lt, nerezové opláštění , 1x plně dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C	600x600x845	0,15kW/230V	1
K3	Nástěnná skříňka, opláštěné oba boky, opláštěná záda, z čela přístupná formou posuvných dvířek, uvnitř 1x plná police, kotvení skříňky na zeď pomocí závěsné lišty, stavitelná prostřední police	1500x350x600		1
K4	Univerzální robot, objem nádoby 9,5 lt, součástí 1x šlehací metla, 1x hnětací hák, 1x míchač, časovač, regulace rychlosti 1 až 10 (181 až 561 ot./min), digitální ovládání, planetové uložení nástavců, bezpečnostní mikropřipínače, odnímatelná nerezová nádoba, zvuková signalizace ukočení pracovního cyklu	350x450x538	0,650kW/230V	1
K5	Nářezový stroj, šnekový převod, šikmé uložení stolu, průměr nože 250 mm, zubatý nůž, motor s ventilátorem a pojistkou proti přehřátí, přídavné brusné zařízení v ceně, speciální antiadhézní úprava nože, tlakový odlitek z hliníkové slitiny, rozměr stolu 210x170mm	425x525x380	0,22kW/230V	1
L Varna				

L1	<p>Elektrická multifunkční pánev, dvouvanová, kapacita vany 2x 17 lt, topný systém s celoplošnými topnými keramickými destičkami, z důvodu jednotného ovládání a kompatibility musí mít multifunkční pánev stejný ovládací panel jako konvektomat na poz. L10, třivrstvé dno pánve z neoddělitelných ocelových vrstev odolné proti poškrábání, sonda teploty jádra s 6 měřicími body, vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v každé nádobě, integrovaná, 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 regenerace, Vaření při nízké teplotě (i přes noc), konfitování, vaření sous-vide, flexibilní rozdělení dna pánve na zóny s rozdílnými teplotami (teploty, 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, AutoLift: zařízení pro automatické zvedání a spouštění pro vaření v koších, 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, pánev naklonitelná pomocí elektrického válce, víko se otvírá a zavírá pomocí elektrického válce, víko s integrovaným přívodem vody, Automatické plnění nádoby vodou s přesností na litry 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 pánev bez spár se zaoblenými rohy, barevný skleněný TFT displej o velikosti 10,1", centrální ovládací kolečko s možností stlačení určené k potvrzení, Výběr průvodce pro obsluhu z více než 40 jazyků, zobrazení skutečných a požadovaných hodnot, sledování zařízení z PC, chytrého telefonu nebo tabletu pomocí vytvoření uživatelsky specifických profilů pro individuální konfiguraci zařízení a ovládání, např. individuální úvodní obrazovka, Předvolby parametrů přípravy podle jednotlivých zemí nezávisle na nastaveném jazyku, výběr další kuchyně možný, z důvodu jednotného ovládání a kompatibility musí mít multifunkční pánev stejný ovládací panel jako konvektomat na poz. L10</p>	1100x756x485	14kW/400V	1
L2	Podstavec pod multifunkční pánev, celonerezové provedení, 2x výsuv pro umístění nádob, 2x sloupec vsunutý na plechy GN 1/1			1
L3	Příslušenství k multifunkční pánvi - rameno pro zvedání a spouštění košů			2
L4	Příslušenství k multifunkční pánvi - varný koš			2
L5	Příslušenství k multifunkční pánvi - fritovací koš			2
L6	Příslušenství k multifunkční pánvi - špachtle			1
L7	Příslušenství k multifunkční pánvi - rošt na dno pánve			2
L8	Příslušenství k multifunkční pánvi - síto			1
L9	Příslušenství k multifunkční pánvi - čistící houba SCOTCHBRICK na pánev			2
L10	<p>Konvektomat elektrický, BOJLEROVÝ VYVÍJEČ PÁRY, kapacita 6x GN 1/1, z důvodu jednotného ovládání a kompatibility musí mít konvektomat stejný ovládací panel jako multifunkční pánev na poz. L1, 6-ti bodová teplotní vpichová sonda, speciální vyjímatelné závěsné rámy s rozestupem zásuvů min. 68 mm - z důvodu možnosti využití plechů výšky 65mm do každého vsunu, plechy do konvektomatu zasouvány podélně tzn. délka každého vsunu min 450mm, režimy konvektomatu: 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, , trojitě sklo dveří, inteligentní síťové propojitelný varný systém s režimem: drůběž, maso, ryby, vaječné pokrmy, dezerty a přílohy, zelenina a pečivo, finishing, metody vaření: smažení, vaření, pečení a grilování, Inteligentní regulace klimatu, Inteligentní příprava pokrmů, optimální organizace několika varných procesů a kombinované přípravy, automatické odstranění mezer v plánování, automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na stejnou dobu, nteligentní systém čištění a odvápnování zařízení systém sám zvolí délku programu a množství mycích a odvápnovacích tablet dle míry znečištění, 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 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 výstupem přes USB disk nebo volitelné ukládání a správa v síťovém rozhraní 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 stříkající vodě IPX5, barevný dotykový displej 10,1" s vysokým rozlišením, centrální ovládací kolečko s funkcí push, z důvodu jednotného ovládání a kompatibility musí mít konvektomat stejný ovládací panel jako multifunkční pánev na poz. L1</p>	850x842x804	10,8kW/400V	1
L11	Podstavec pod konvektomat, celonerezové provedení, 2x sloupec zásuvů pro GN 1/1	dle konvektomatu		1
L12	Elektrický sporák, tálový, 4x varná plotna, příkon každé plotny 2,5kW, varná plotna o velikosti 770x570mm, samostatná regulace jednotlivých zón, tálová deska o síle 20mm, regulace teploty 50°C až 450°C, nerezové provedení, provedení sporák u vč. podestavby, podestavba sporáku uzavřená - opláštěné oba boky, opláštěná záda, 1x plná police - dno	800x900x900	13,6kW/400V	1

L13	Vypuštěno			
L14	Vypuštěno			
L15	Administrativní stůl - dodávka interiér	1400x700x850 DOMÉREK		1
M Porcování jídla				
M1	Pracovní stůl, vlevo pod pracovní deskou zásuvkový blok, zásuvkový blok obsahují 3x výsuvnou zásuvku, vpravo pod pracovní deskou 2x plná police, zadní lem, nerezové provedení	1300x900x900 DOMÉREK		1
N Příprava na výdej				
N1	Pracovní stůl s trnoží, spodní prostor volný a uzpůsobený pro zabudování podstolové chladničky, zadní lem, nerezové provedení	700x650x900		1
N2	Profesionální chladnička, objem 130 lt, nerezové opláštění , 1x plné dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2°C až +8°C	600x600x845	0,15kW/230V	1
N3	Servírovací vozík dvoupolicový, světlost mezi policemi 480 mm, každá police s prolisovanou plochou, nosnost 50 kg/police, pojízdné provedení - 4x otočné kolečko, každé o průměru 100mm, 2x opatřené aretační brzdou, tuhé, pevné svařované provedení, vozík nerezový	830x550x850		1
O Výdej jídel				
O1	Vyhřívána výdejní lázeň, dělená, pojízdná, kapacita 2x GN 1/1-200, každá vana opatřena samostatným výpustným ventilem na vodu, samostatným termostatem pro regulaci teploty až do +90°C a samostatným vypaňím čem, nerezové provedení, 1x plná police, pojízdné provedení - 4x otočné kolečko, každé o průměru 100mm, 2x opatřené aretační brzdou	810x710x900	1,4kW/230V	1
O2	Vypuštěno			1
O3	Parapetní deska, plně podlepená, nez lemů, nerezové provedení	800x450x40		1
P Výdej nápojů				
P1	Pracovní stůl, 1x plná police, prolomená pracovní deska, nerezové provedení, pojízdné provedení - 4x otočné kolečko, každé o průměru 100mm, 2x opatřené aretační brzdou, příprava stolu pro provedení dodatečného opláštění, opláštění není předmětem dodávky gastro	1200x600x850		1
P2	Termovárnice, objem 20 lt, provedení termovárnice s vyhříváním, 1x plastový kohout Tomlinson	průměr 325 mm výška : 575 mm	0,16kW/230V	1
P3	Koš na sklenice, plastový, vč. nástavce pro zvýšený výšky koše na 150mm	500x500x150		2
Q Mytí stolního nádobí				
Q1	Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 450x450x250mm se sifonem, dřez umístěn vpravo, 1x otvor pro stojánkovou tlakovou sprchu, zvýšený zadní lem - ostřížková stěna 150mm, levý lem, prolamovaná pracovní deska, nerezové provedení	1250x700x850		1
Q2	Sprcha s baterií ze stolu a s ramínkem, nerezová tlaková hadice, vyrovnávací pružina, tlaková sprcha s pákovým ovladačem	150x200x1100		1
Q3	Myčka podstolová, koš 500x500 mm, možnost připojení mycího stroje na LAN (konektor RJ 45), vyhodnocení úspor denního provozu a hlášení chyb přes internetové rozhraní, provedení myčky se zabudovanou repukerací - tj. zpětné získávání tepla z odpadních par, spotřeba vody na oplach max. 2,4 lt vstupní výška min. 404mm, 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 - automatické nastavení mycího tlaku podle typu nádobí a míry jeho znečištění – slabě znečištěné nádobí se umyje vodou slabšího tlaku, velmi znečištěné pak vodou tlaku vyššího, dle stupně znečištění systém také automaticky upravuje hodnoty dalších faktorů mycího procesu – tzn. teplotu, čas, množství mycího a oplachového prostředku, vyměnitelná, 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), celonerezové hygienické provedení z taženého plechu pro snadnou údržbu, dávkovací čerpadlo pro mycí prostředek, dávkovací čerpadlo pro oplachový prostředek, termostop pro hygienickou bezpečnost, integrované zásobníky na chemii z důvodu úspory místa v kuchyni	600x603x900	6,5kW/400V	1
Q4	Podstavec, 1x plná police, kompatibilní s myčkou nádobí na poz. Q3, nerezové provedení	dle myčky		1
Q5	Automatický změkčovač vody, objemové řízení regenerace s možností přepnutí regenerace ně časově řízené, elektronické ovládání, v případě objemového nastavení možnost v rozsahu 0 99m3, objem pryskyřice 10 lt., možnost kontinuálního provozu tzn. při regeneraci zajištěna dodávka vody	320x662x635		1
Q6	Pracovní stůl, odkapový, provedení stolu s trnoží, horní odkapová plocha tvořena děrovaným plechem s otvory pr. 6mm, pod odkládací plochou zapuštěná sběrná vanička výšky 35 mm s odvodem vody, zadní lem, levý lem	800x600x850		1

Q7	Skříň uzavřená, opláštěné oba boky, opláštěná záda, z čela skříň přístupná formou posuvných dvířek, provedení dvířek dělené - v horní polovině skříňky 2x posuvné dveře, v dolní polovině skříňky 2x posuvné dveře, 4x plná police	1100x400x1800		2
Q8	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládáním, sifonem a vodovodní baterií, odnímatelný zadní lem	400x400x230		1
Q9	Pojízdný talířový zásobník, jednotubusový s ohřevem, kapacita 1x 60 talířů, max průměr talířů 320mm, nerezové provedení, zásobník disponuje topným tělesem a termostatem pro regulaci teploty až do +90°C, pojízdné provedení - 4x otočné kolečko, každé o průměru 100mm, 2x opatřené aretační brzdou	510x490x900	0,66kW/230V	1
R	Mytí provozního nádobí			
R1	Celonerezové nástěnné umyvadlo s kolením ovládáním, sifonem a vodovodní baterií, odnímatelný zadní lem	400x400x230		1
R2	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, regál svařovaný, tuhá, pevná konstrukce, celonerezové provedení, konstrukce regálu z jaklu min. 40x40mm	1150x500x1800		1
R3	Mycí stůl, 2x vevařený lisovaný dřez, každý dřez o rozměru 600x500x300mm se sifonem, prolomená pracovní deska, levý přesah pracovní desky, v levém zadním rohu výřez, 1x otvor pro stojánkovou tlakovou sprchu, zvýšený zadní lem - ostřížková stěna 150mm, levý lem, kapotáž dřezů z čela a obou boků, nerezové provedení	1600x700x850		1
R4	Sprcha s baterií ze stolu a s ramínkem, nerezová tlaková hadice, vyrovnávací pružina, tlaková sprcha s pákovým ovladačem	150x200x1100		1
R5	Myčka na černé nádobí, rozměr koše min. 650x500mm, vstupní výška min. 400 mm, výkon min. 12 / 29 / 38 košů / hod., spotřeba čerstvé vody/cyklus max. 4,4 lt, objem mycí vany min. 25 lt., mycí systém je tvořený reverzními mycími rameny umístěnými nahoře a dole, vícenásobný mycí systém, jednotlivé ovládání, automatický čistící program, integrované dávkovací čerpadlo pro mycí prostředek, integrované dávkovací čerpadlo pro oplachový prostředek, odpadové čerpadlo	870x623x835	400V/7,1kW	1
R5a	Rozšíření výbavy myčky - možnost připání teplot pro mytí sklenic + příprava na dávkování prostředku na odpěňování			1
R6	Podstavec, 1x plná police, kompatibilní s myčkou nádobí na poz. R5, nerezové provedení	dle myčky		1
R7	Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnými výztuhami, regál svařovaný, tuhá, pevná konstrukce, celonerezové provedení, konstrukce regálu z jaklu min. 40x40mm	1200x700x1800		1
	Požadovaná kvalita materiálu nerezového nábytku ve specifikaci zařízení			
	kvalita materiálu: potravinářská nemagnetická chromniklová nerezová ocel ČSN 17240 tj. AISI 304, síla plechu minimálně 1,0 mm, vrchní deska stolů tloušťky min. 40 mm celoplošně podlepená dřevotřískovou deskou opatřenou zdravotně nezávadným nátěrem !!!, nohy z jeklu 40x40mm, každý stůl s uzemňovacími šrouby na zadních nohách, plné nerez police tl. 40mm, pracovní desky			
	Kontrolní mezisoučty			

	Cenová rekapitulace			
	Cena za technologii bez DPH před slevou celkem			
	Cena za dopravu a instalaci nově dodávaný zařízení			
	Dodávka celkem bez DPH			

Komentář k cenovému rozpočtu :

**** Instalací nově dodávaných zařízení se rozumí :**

- montáž zařízení na připravené přívody elektroinstalace
- montáž zařízení na připravené přívody vodoinstalace
- montáž zařízení na připravené přívody kanalizace
- použitý montážní materiál
- zprovoznění
- kalibrace zařízení
- seřízení
- odzkoušení
- základní technické zaškolení obsluhy
- rozšířené kuchařské zaškolení obsluhy

- odvoz a ekologická likvidace obalových materiálů