

KUPNÍ SMLOUVA

(dále jen „smlouva“)

uzavřená ve smyslu § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „občanský zákoník“)

I.

Smluvní strany

- 1.1. Kupující:** **Česká zemědělská univerzita v Praze**
Sídlo: Kamýcká 129, 165 00 Praha – Suchbátol
Zastoupený: Ing. Jakubem Kleindienstem, kvestorem
bankovní spojení: Česká spořitelna, a. s.
číslo účtu: 500022222/0800
IČO: 60460709
DIČ: CZ60460709
(dále jen „kupující“) na straně jedné

a

- 1.2. Prodávající:** **InterGast a.s.**
Sídlo: Na vinobraní 1792/55, 106 00 Praha 10 – Záběhlice
zastoupený: Martinem Kajukem, místopředsedou představenstva
Bank. spojení: UniCredit Bank Czech Republic and Slovakia, a.s.
Číslo účtu: 5278873001/2700
IČO: 62917153
DIČ: CZ62917153
Zapsaný v obchodním rejstříku vedeném Městským soudem v Praze, oddíl B, vložka 10469
(dále jen „prodávající“) na straně druhé

(společně dále také jako „smluvní strany“)

uzavírají na základě výsledku zadávacího řízení s názvem „Technologie pro gastroprovoz a degustační kuchyni VCZZP - II.“ dle zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů, k plnění veřejné zakázky smlouvu následujícího znění:

II.

Předmět smlouvy

- 2.1.** Prodávající se zavazuje dodat technologii pro gastroprovoz a degustační kuchyni vč. příslušenství (dále jen „zboží“), a to v rozsahu a za podmínek stanovených touto smlouvou, a převést na kupujícího vlastnické právo k tomuto zboží. Přesná specifikace zboží je uvedena v přílohách této smlouvy, které tvoří její nedílnou součást. Součástí závazku prodávajícího je rovněž provedení služeb souvisejících s odevzdáním zboží, a to tak, jak jsou definovány v čl. 2.3. a násl. této smlouvy (dále jen „související služby“).
- 2.2.** Kupující se zavazuje zboží převzít a zaplatit za něj sjednanou kupní cenu způsobem a v termínu sjednaným touto smlouvou.
- 2.3.** Součástí závazku prodávajícího, stanoveného v čl. 2.1. této smlouvy je rovněž provedení souvisejících služeb, spočívajících v dopravě zboží kupujícímu, zabudování a instalaci, uvedení

do provozu, zaškolení obsluhy, úklidem místa plnění, provedení odpovídajících revizí, přičemž:

- a. dopravou zboží se rozumí jeho dodání do místa plnění dle čl. III. této smlouvy, včetně zajištění jeho vynesení do příslušného patra a místnosti v místě plnění, dle pokynů kupujícího;
- b. zabudováním a instalací se rozumí montáž a zprovoznění v místě plnění, a to do předem stavebně připravené části místnosti, jeho sestavení, a to tak, aby zboží mohlo být uvedeno do provozu; prodávající je povinen zajistit, aby dodané zboží na sebe plynule navazovalo, resp. splňovalo veškeré technické normy (zejména co se týká prostoru mezi jednotlivým zbožím) a odpovídalo tak výkresům, jež jsou přílohou č. 3 této smlouvy;
- c. uvedením do provozu se rozumí seřízení zboží a ověření jeho řádné funkčnosti provedením zkušebního provozu v délce alespoň 14 dnů, při kterém proběhne kontrola nastavených parametrů, příp. jejich přenastavení, jakož i provedení dalších úkonů nutných pro to, aby zboží bylo způsobilé sloužit svému obvyklému účelu;
- d. zaškolením obsluhy se rozumí poskytnutí výkladu o všech funkcích zboží a jeho předvedení spolu s poskytnutím praktického nácviku obsluhy a běžné údržby zboží zaměstnancům kupujícího (minimálně dvěma) v termínech stanovených kupujícím po dohodě smluvních stran. Proávající se zavazuje po skončení školení vystavit potvrzení opravňující zaškolené zaměstnance kupujícího k obsluze a běžné údržbě zboží;
- e. úklidem místa plnění se rozumí zajištění odvozu a likvidace všech obalů a dalších materiálů použitých při plnění této smlouvy, a to v souladu se zákonem č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a provedení řádného úklidu veškerých prostor dotčených instalací zboží;
- f. provedením odpovídajících revizí se rozumí zajištění veškerých revizí požadovaných obecně závaznými právními předpisy ke dni uvedení do provozu.

2.4. Součástí předmětu smlouvy je též:

- a. poskytnutí součinnosti po dodání zboží související s kolaudací budovy;
- b. provádění záručního servisu;
- c. provádění pozáručního servisu;
- d. závazek telefonické nebo internetové technické podpory.
- e. vypracování dokumentace skutečného provedení, zahrnující všechny propojovací body včetně jejich dimenzí a umístění. Poskytnutí součinnosti zhotoviteli stavby při přípravě prostor pro montáž technologie.

2.5. Součástí dodávky zboží je též dodání uživatelské dokumentace pro účely běžné údržby v tištěné i elektronické podobě (na CD/DVD nebo obdobném nosiči dat a ve formátu docx, pdf nebo odt), a to v českém jazyce.

2.6. Součástí dodávky zboží je rovněž předání prohlášení o shodě dodaného zboží se schválenými standardy, poskytnutí oprávnění k výkonu práva užití software (licenci) tam, kde je to pro řádné užívání předmětu plnění nezbytné či tak prodávající požaduje dle smlouvy.

2.7. Nebude-li dohodnuto jinak, platí, že prodávající je oprávněn provádět související služby každý pracovní den, v době od 8.00 hod do 16.00 hod. Kupující je oprávněn v případě změny svých provozních podmínek tuto dobu omezit písemným pokynem prodávajícímu.

- 2.8.** Smluvní strany se dohodly, že pokud k řádnému splnění předmětu této smlouvy (zejména pro odevzdání a zprovoznění zboží) bude zapotřebí provést další dodávky a práce v této smlouvě neuvedené, o nichž však prodávající s ohledem na předmět plnění věděl nebo musel vědět, je prodávající povinen tyto dodávky a práce na své náklady obstarat a provést, a to bez nároku na zvýšení kupní ceny uvedené v čl. 4.2. této smlouvy.
- 2.9.** Proávající je povinen koordinovat všechny své činnosti s třetími subjekty, které budou realizovat výstavbu místa plnění a dodávat jiná zařízení a zajistit správnou instalaci zboží s těmito jinými zařízeními, prodávající je tedy, s ohledem na výše uvedené, povinen se ode dne podpisu této smlouvy na výzvu prodávajícího účastnit kontrolních dnů stavby.

III.

Doba, místo a způsob plnění

- 3.1.** Proávající se zavazuje, že sjednané zboží dodá kupujícímu nejpozději do 3 měsíců ode dne odeslání písemné výzvy kupujícím prodávajícímu (e-mailem), a to včetně souvisejících služeb dle čl. 2.3. a předání dokumentace dle čl. 2.5. a 2.6. této smlouvy.
- 3.2.** Místo plnění je budova nově vybudovávaného Výukového centra zpracování zemědělských produktů na adrese sídla zadavatele, tj.: Kamýcká 129, 165 00 Praha – Suchdol. Místo plnění bude upřesněno kupujícím v rámci písemné výzvy dle čl. 3.1 této smlouvy.
- 3.3.** Zboží bude předáno prodávajícím a převzato kupujícím na základě oboustranně podepsaného předávacího protokolu, nejdříve po provedení zkušebního provozu dle čl. 2.3. písm. c) této smlouvy, bude-li zkušební provoz ukončen úspěšně.
- 3.4.** Povinným obsahem předávacího protokolu je:
- údaj o prodávajícím a kupujícím;
 - popis zboží, které je předmětem předání a převzetí;
 - údaj o stavu zboží a jeho bezvadnosti;
 - seznam dodaných položek včetně jejich umístění v objektu;
 - prohlášení prodávajícího, že předal uživatelskou dokumentaci dle čl. 2.5. a násl. smlouvy a dále veškeré nezbytné doklady či příslušenství vztahující se ke zboží;
 - seznam proškolených osob;
 - údaj o provedení souvisejících služeb dle čl. 2.3 této smlouvy;
 - datum podpisu předávacího protokolu.

IV.

Cena a platební podmínky

- 4.1.** Kupní cena za zboží v rozsahu dohodnutém v této smlouvě a za podmínek v ní uvedených je stanovena na základě nabídky prodávajícího předložené v rámci zadávacího řízení jakožto cena maximální (tj. cena, kterou není přípustné překročit).
- 4.2.** Kupní cena je uvedena v české měně a je stanovena ve výši: **8 274 666,- Kč** bez DPH, a to na základě ocenění výkazu výměr, který je přílohou č. 1 této smlouvy. DPH bude stanoveno a odvedeno v souladu s platnými právními předpisy ke dni uskutečnění zdanitelného plnění.
- 4.3.** Kupní cena bude kupujícím uhrazena následujícím způsobem:
- první část kupní ceny ve výši 30 % z kupní ceny dle čl. 4.2 této smlouvy, tj. **2 482 399,80 Kč** bude uhrazena na základě zálohové faktury vystavené prodávajícím a doručené kupujícímu po účinnosti této smlouvy;
 - druhá část kupní ceny ve výši 70 % z kupní ceny dle čl. 4.2. této smlouvy, tj. **5 792 266,20 Kč** bez DPH bude uhrazena po předání a převzetí zboží kupujícím na základě oboustranně podepsaného předávacího protokolu.

- 4.4. Kupní cena je sjednána jako nejvýše přípustná, včetně všech poplatků a veškerých dalších nákladů spojených s plněním předmětu této smlouvy. Cena zahrnuje provedení souvisejících služeb uvedených v čl. 2.3, 2.4 písm. a. až b. a d. až e. a předání dokumentace dle čl. 2.5 a násl. této smlouvy. Kupní cena zahrnuje veškeré související náklady, zejména případné náklady na správní poplatky, daně, cla, schvalovací řízení, provedení předepsaných zkoušek, zabezpečení prohlášení o shodě, certifikáty a atesty, převod práv, pojištění, přepravní náklady či náklady na případnou ostrahu zboží do doby jeho řádného odevzdání kupujícím apod. Kupní cena je nezávislá na vývoji cen a kurzových změnách.
- 4.5. Kupní cena (či její část) bude kupujícím uhrazena v české měně na základě daňových dokladů – faktur, a to bezhotovostním převodem na bankovní účet prodávajícího. Fakturu je prodávající povinen vystavit do 15 dnů po řádném a včasném dodání a převzetí zboží kupujícím dle této smlouvy na základě předávacího protokolu.
- 4.6. Kupující si vyhrazuje právo požadovat, aby kupní cena byla na fakturách uvedena ve struktuře položek jím předem určených. Tento požadavek musí kupující prodávajícímu sdělit v dostatečném předstihu.
- 4.7. Prodávající podpisem této smlouvy prohlašuje, že je plně seznámen s rozsahem a povahou předmětu plnění a že správně vyhodnotil a ocenil veškeré související služby a práce, jejichž provedení je pro řádné splnění závazku vyplývajícího z této smlouvy nezbytné, a že při stanovení kupní ceny dle této smlouvy:
- řádně zjistil předmět plnění této smlouvy,
 - prověřil místní podmínky pro provedení předmětu plnění této smlouvy,
 - při kalkulaci kupní ceny zohlednil veškeré technické a obchodní podmínky uvedené ve smlouvě a jejích přílohách.
- 4.8. Není-li uvedeno jinak, rozumí se veškeré ceny uvedené v této smlouvě bez daně z přidané hodnoty (DPH). DPH bude prodávajícím účtována dle zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, ke dni uskutečnění zdanitelného plnění.
- 4.9. Daňový doklad – faktura musí obsahovat všechny náležitosti řádného účetního a daňového dokladu ve smyslu příslušných právních předpisů, zejména zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů. Zároveň musí být na faktuře uvedeno označení projektu a operačního programu, z něhož je dodávka financována: „Výukové centrum zpracování zemědělských produktů“, registrační číslo: CZ.02.2.67/0.0/0.0/16.016/0002532 financovaného z Operačního programu Výzkum, vývoj a vzdělávání. V případě, že faktura nebude mít odpovídající náležitosti, je kupující oprávněn ji vrátit ve lhůtě splatnosti zpět prodávajícímu k doplnění, aniž se tak dostane do prodlení se splatností. Lhůta splatnosti počíná běžet znovu od opětovného doručení náležitě doplněné či opravené faktury kupujícím.
- 4.10. Splatnost faktury je 30 dnů ode dne jejího prokazatelného doručení kupujícím. Fakturu je prodávající povinen doručit na adresu: Česká zemědělská univerzita v Praze, Kamýcká 129, 165 00 Praha – Suchbátka. Jiné doručení nebude považováno za řádné s tím, že kupujícím nevznikne povinnost fakturu doručitou jiným způsobem uhradit.
- 4.11. Za den platby se považuje den odepsání fakturované částky z bankovního účtu kupujícího ve prospěch bankovního účtu prodávajícího.
- 4.12. Úhrada kupní ceny nebo její části bude prodávajícímu převedena na jeho účet zveřejněný správcem daně podle § 98 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, a to i v případě, že na faktuře bude uveden jiný bankovní účet. Pokud prodávající nebude mít bankovní účet zveřejněný podle § 98 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, správcem daně, provede kupující úhradu na bankovní účet až po jeho zveřejnění správcem daně, aniž by byl kupující v prodlení s úhradou.

Zveřejnění bankovního účtu správcem daně oznámí prodávající bezodkladně kupujícímu. Toto ustanovení se neuplatní v případě, že prodávající není povinen zveřejňovat účet dle zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty ve znění pozdějších předpisů.

- 4.13.** Pokud bude v okamžiku uskutečnění zdanitelného plnění o prodávajícím zveřejněna příslušným správcem daně informace, že je nespolehlivým plátcem DPH, vyhrazuje si kupující, jakožto ručitel, právo o částku odpovídající výši DPH uvedenou v čl. 4.2 této smlouvy snížit částku poskytnutou na úhradu kupní ceny prodávajícímu dle této smlouvy. Tuto skutečnost je kupující povinen prodávajícímu předem oznámit. Uplatněním tohoto postupu dojde ke snížení pohledávky prodávajícího za kupujícího o příslušnou částku DPH a prodávající není oprávněn po kupujícímu uhrazení částky odpovídající výši DPH jakkoliv vymáhat.
- 4.14.** Stane-li se prodávající nespolehlivým plátcem DPH po uhrazení kupní ceny ze strany kupujícího, je kupující oprávněn od této smlouvy odstoupit. V takovém případě smluvní strany vrátí vše, co si navzájem dosud plnily. Tímto ustanovením zůstávají nedotčena práva kupujícího na náhradu škody.

V.

Práva a povinnosti stran

- 5.1.** Prodávající je povinen dodat kupujícímu zboží zcela nové, v plně funkčním stavu, v jakosti, dohodnutém množství a technickém provedení odpovídajícím platným předpisům Evropské unie a odpovídajícím požadavkům stanoveným právními předpisy České republiky, harmonizovanými českými technickými normami a ostatními ČSN, které se ke zboží vztahují a touto smlouvou.
- 5.2.** Za účasti zástupců kupujícího prodávající ověří, že zboží dosahuje parametrů specifikovaných výrobcem a požadovaných kupujícími v technické specifikaci a ve smlouvě, a to demonstrací provozu přístroje po jeho řádném uvedení do provozu předepsaným postupem výrobce a po jeho kalibraci a kontrole správnosti provozu prodávajícím. Bezvadné provedení uvedené demonstrace je podmínkou převzetí přístroje kupujícími.
- 5.3.** Prodávající je povinen dodat zboží bez vad kupujícímu v souladu s podmínkami této smlouvy, zejména přílohou č. 1 a přílohou č. 2, přičemž za řádné dodání zboží se považuje jeho převzetí kupujícími, a to na základě potvrzení této skutečnosti v předávacím protokolu. Předávací protokol může být podepsán nejdříve v okamžiku, kdy bude beze zbytku realizována dodávka zboží prodávajícím včetně souvisejících služeb sjednaných touto smlouvou, po provedení zkušebního provozu v délce 14 dnů a zboží nebude vykazovat vady či nedodělky.
- 5.4.** Prodávající je povinen kupujícímu předat všechny doklady, které jsou nutné k převzetí a k řádnému užívání zboží (zejména uživatelská dokumentace a záruční listy) a provést zaškolení obsluhy. Vše v českém případně anglickém jazyce a podle předpisů platných v ČR, pokud nebude dohodnuto jinak.
- 5.5.** Prodávající bere na vědomí, že v místě plnění paralelně probíhají další činnosti (zejména stavební práce a dodávky přístrojů a zařízení). Z tohoto důvodu je prodávající povinen koordinovat dodávku zboží a s ní související služby uvedené v čl. II této smlouvy s těmito dalšími činnostmi a jejich dodavateli.
- 5.6.** Kupující nabývá vlastnického práva ke zboží dnem převzetí zboží od prodávajícího. Stejným okamžikem přechází na kupujícího také nebezpečí škody na věci.
- 5.7.** Prodávající se zavazuje, že v okamžiku převodu vlastnického práva ke zboží nebudou na zboží váznout žádná práva třetích osob, a to zejména žádné předkupní právo, zástavní právo nebo právo nájmu.

- 5.8.** Prodávající prohlašuje, že vůči němu není vedena exekuce a ani nemá žádné dluhy po splatnosti, jejichž splnění by mohlo být vymáháno v exekuci podle zákona č. 120/2001 Sb., o soudních exekutorech a exekuční činnosti (exekuční řád) a o změně dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů, ani vůči němu není veden výkon rozhodnutí a ani nemá žádné dluhy po splatnosti, jejichž splnění by mohlo být vymáháno ve výkonu rozhodnutí podle zákona č. 99/1963 Sb., občanského soudního řádu, ve znění pozdějších předpisů, zákona č. 500/2004 Sb., správního řádu, ve znění pozdějších předpisů, či podle zákona č. 280/2009 Sb., daňového řádu, ve znění pozdějších předpisů.
- 5.9.** Prodávající se zavazuje mít po celou dobu platnosti smlouvy sjednáno pojištění odpovědnosti za škodu způsobenou v souvislosti s výkonem podnikatelské činnosti, a to s limitem pojistného plnění minimálně ve výši kupní ceny dle čl. 4.2 této smlouvy.
- 5.10.** Prodávající je povinen upozornit kupujícího bez zbytečného odkladu na nevhodnou povahu věcí převzatých od kupujícího nebo pokynů daných mu kupujícím k provedení dodávky, jestliže tuto nevhodnost mohl prodávající zjistit při vynaložení odborné péče.
- 5.11.** Prodávající je povinen neprodleně vyrozumět kupujícího o případném ohrožení doby plnění a o všech skutečnostech, které mohou předmět plnění znemožnit.
- 5.12.** Prodávající odpovídá kupujícímu za škodu způsobenou porušením povinností podle této smlouvy nebo povinnosti stanovené obecně závazným právním předpisem.
- 5.13.** V případě, že jakákoli součást předmětu smlouvy naplní znaky autorského díla ve smyslu zákona č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon), ve znění pozdějších předpisů (dále jen „autorský zákon“), je k těmto výsledkům plnění prodávajícím poskytována licence za podmínek sjednaných dále v tomto článku této smlouvy.
- 5.14.** Kupující je oprávněn autorská díla užívat dle níže uvedených podmínek:
- 5.14.1. Kupující je oprávněn od okamžiku účinnosti poskytnutí licence k autorskému dílu dle této smlouvy užívat toto autorské dílo k účelu vyplývajícemu z této smlouvy. Pro vyloučení pochybností to znamená, že kupující je oprávněn užívat autorské dílo v omezeném množstevním (1 ks licence dle čl. 5.14.3. této smlouvy) a neomezeném územním rozsahu, způsobem, který je v souladu s účelem této smlouvy a s časovým rozsahem omezeným pouze dobou trvání majetkových autorských práv k takovému autorskému dílu. Součástí licence není oprávnění kupujícího autorské dílo upravovat ani do něj činit zásahy či modifikace. Kupující je bez potřeby jakéhokoliv dalšího svolení prodávajícího oprávněn udělit třetí osobě podlicenci k užití autorského díla nebo svoje oprávnění k užití autorského díla třetí osobě postoupit, avšak pouze za předpokladu, že se jedná o změnu vlastnického práva ke zboží či o poskytnutí práva zboží užít třetí osobě. Licence k autorskému dílu je poskytována jako nevýhradní.
- 5.14.2. V případě počítačových programů se licence vztahuje na autorské dílo ve strojovém kódu, a to i na případné další verze počítačových programů.
- 5.14.3. Prodávající touto smlouvou poskytuje kupujícímu licenci k autorským dílům dle odst. 5.14.1. této smlouvy, která umožní provozovat zboží, přičemž účinnost této licence nastává okamžikem předání plnění (zboží), které příslušné autorské dílo obsahuje; do té doby je kupující oprávněn autorské dílo užít v rozsahu a způsobem nezbytným k provedení akceptace příslušného plnění.
- 5.14.4. Udělení licence nelze ze strany prodávajícího vypovědět a její účinnost trvá i po skončení účinnosti této smlouvy, nedohodnou-li se smluvní strany výslovně jinak.
- 5.15.** Prodávající je povinen se seznámit se všemi informacemi, údaji a jinými dokumenty, které jsou součástí smlouvy nebo mu byly v souvislosti s ní poskytnuty ze strany kupujícího. Pokud

by některé informace, údaje nebo hodnoty dodané kupujícím byly nekompletní nebo nepřesné do té míry, že by tato skutečnost mohla ovlivnit řádné dodání zboží, je v takovém případě povinností prodávajícího upřesnit či zajistit chybějící informace a údaje. V případě, že kupujícím poskytnuté hodnoty či údaje mají zásadní význam pro dodání zboží, je vždy povinností prodávajícího si dané údaje ověřit. Kupující se zavazuje poskytnout prodávajícímu nezbytnou součinnost v termínech dle svých provozních možností. Prodávající nemá nárok na žádné dodatečné platby ani prodloužení termínu dodání zboží z důvodu chybné interpretace jakýchkoliv podkladů vztahujících se k předmětu této smlouvy.

- 5.16.** Strany se dohodly a prodávající určil, že osobou oprávněnou k jednání za prodávajícího ve věcech, které se týkají této smlouvy a její realizace je:

Jméno: Martin Kajuk
e-mail: kajuk@intergast.cz
tel.: +420 602 219 269

- 5.17.** Strany se dohodly a kupující určil, že osobou oprávněnou k jednání za kupujícího ve věcech, které se týkají této smlouvy a její realizace je:

Jméno: Ing. František Jeřábek
e-mail: jerabek@rektorat.czu.cz
tel.: +420 224 384 045

- 5.18.** Veškerá korespondence, pokyny, oznámení, žádosti, záznamy a jiné dokumenty vzniklé na základě této smlouvy mezi smluvními stranami nebo v souvislosti s ní budou vyhotoveny v písemné formě v českém jazyce a doručují se buď osobně nebo doporučenou poštou, faxem či e-mailem, k rukám a na doručovací adresy oprávněných osob dle této smlouvy.

VI.

Záruka na zboží

- 6.1.** Prodávající přebírá záruku za zboží na dobu 24 měsíců. Záruční doba počíná běžet dnem dodání zboží kupujícímu, tj. dnem podpisu předávacího protokolu kupujícím v souladu s čl. 3.3. a 3.4. této smlouvy.
- 6.2.** Požadavek na odstranění vad zboží uplatní kupující u prodávajícího bez zbytečného odkladu po jejich zjištění, přičemž i reklamace odeslaná v poslední den záruční doby se považuje za včas uplatněnou. Kupující je povinen písemně ohlásit prodávajícímu záruční vady, a to na e-mailovou adresu prodávajícího: servis@intergast.cz nebo na adresu uvedenou v záhlaví této smlouvy. Pro účely této smlouvy se za včasné oznámení vady považuje ohlášení učiněné do 5 pracovních dnů ode dne, ve kterém se kupující o vadě dozvěděl. V písemné reklamaci uvede kupující popis vady nebo informaci o tom, jak se vada projevuje, a způsob, jakým požaduje vadu odstranit v souladu s § 2169 občanského zákoníku.
- 6.3.** Záruční opravy se prodávající zavazuje provést bezplatně ve lhůtě do 24 hodin od ohlášení vady kupujícím. Není-li v této lhůtě možné odstranit vadu, je prodávající povinen v této lhůtě dodat náhradní zboží obdobných funkčních vlastností. Prodávající je oprávněn na základě písemné a odůvodněné žádosti požádat kupujícího o prodloužení této lhůty. V případě nedodržení těchto prováděcích termínů je kupující oprávněn nedostatky nechat odstranit třetí osobou na náklady prodávajícího, a to i bez předchozího upozornění na tuto skutečnost.
- 6.4.** V případě opravy v záruční době se tato prodlužuje o dobu od oznámení závady kupujícím do jejího řádného odstranění prodávajícím.
- 6.5.** Smluvní strany se výslovně dohodly a souhlasí, že v případě dodání nového zboží za zboží vadné v souladu s ustanovením tohoto článku, se záruční doba stanovená v čl. 6.1 této smlouvy prodlužuje o 12 měsíců a kupujícímu zůstávají zachována veškerá práva z vadného plnění dle této smlouvy a občanského zákoníku.

- 6.6.** I v případě, že prodávající vadu neuzná, je povinen vadu odstranit, a to ve lhůtě uvedené v čl. 6.3. této smlouvy, nedohodnou-li se smluvní strany jinak. V případě, že prodávající vadu neuzná, bude oprávněnost reklamace ověřena znaleckým posudkem, který nechá zpracovat kupující. V případě, že bude reklamace označena znalcem za oprávněnou, ponese prodávající i náklady na vyhotovení znaleckého posudku. Prokáže-li se, že kupující reklamoval vadu neoprávněně, je kupující povinen uhradit prodávajícímu účelně a prokazatelně vynaložené náklady na odstranění vady.
- 6.7.** Veškerá práva z vadného plnění v tomto článku neupravená se dále řídí platnými ustanovení občanského zákoníku.

VII.

Záruční a pozáruční servis

- 7.1.** Prodávající je povinen v průběhu záruční doby uskutečnit nejméně jednou ročně servisní prohlídku zboží (či častěji dle případné výrobní specifikace jednotlivých částí zboží a všech jeho součástí), při níž provede základní servisní úkony, tj. zejména: vizuální kontrolu a očistu zařízení, běžnou údržbu zařízení, kontrolu a otestování základních parametrů funkčních celků, prověření běžných funkcí systému, včetně dodání potřebného materiálu a náhradních dílů, a to bez nároku na jakoukoli další úplatu nad rámec sjednané kupní ceny.
- 7.2.** Prodávající je povinen minimálně po dobu 3 let ode dne uplynutí posledního dne záruční doby zabezpečit na výzvu kupujícího za úplatu pozáruční servis, zároveň je prodávající povinen v této lhůtě za úplatu zajistit další služby související s užíváním a zejména s udržením přístroje v aktuálním a funkčním stavu (dále jen „pozáruční servis“).
- 7.3.** Prodávající je povinen provést pozáruční servis v termínu nejpozději do 15 kalendářních dnů od písemné výzvy kupujícího, nestanoví-li kupující jinou (delší) lhůtu. Prodávající je povinen odstranit vady v rámci pozáručního servisu nejpozději do 5 pracovních dnů od obdržení požadavku kupujícího, nebude-li dohodou smluvních stran stanovena lhůta delší.
- 7.4.** Prodávající se zavazuje, že sazba za činnost servisního technika odstraňujícího závadu v rámci pozáručního servisu nepřekročí částku 1.000,- Kč bez DPH za hodinu poskytování pozáručního servisu. V případě závažnějších vad je možné navýšení této částky za předpokladu obdržení předchozího písemného souhlasu kupujícího. Jiné náklady za poskytování pozáručního servisu (ubytování, stravné, atd.) není prodávající oprávněn účtovat; to se netýká ceny náhradních dílů, případně jejich dopravy do místa plnění, bude-li jejich účtování a přibližná výše předem oznámena kupujícímu.
- 7.5.** Prodávající je povinen po dobu 10 let ode dne dodání zboží zajistit pro kupujícího za úplatu dostupnost všech náhradních dílů ke zboží a jejich dodání kupujícímu, a to do 21 kalendářních dnů ode dne jejich objednání kupujícím, za cenu v době a místě obvyklou.

VIII.

Sankční ujednání

- 8.1.** V případě, že prodávající nedodá zboží v termínu dle této smlouvy, zavazuje se kupujícímu uhradit smluvní pokutu ve výši 0,5% z kupní ceny stanovené v čl. 4.2. této smlouvy za každý, byť i jen započatý den prodlení.
- 8.2.** Prodávající je povinen kupujícímu uhradit smluvní pokutu ve výši 0,05% z kupní ceny v čl. 4.2. této smlouvy za každou jednotlivou vadu a každý započatý den prodlení a s odstraněním reklamované vady ve lhůtě dle čl. 6.3. této smlouvy.

- 8.3.** V případě prodlení kupujícího s úhradou faktury je prodávající oprávněn uplatnit vůči kupujícímu úrok z prodlení ve výši 0,05% z dlužné částky za každý i jen započatý den prodlení s úhradou faktury.
- 8.4.** Kupující je oprávněn jakoukoli smluvní pokutu jednostranně započítat proti jakékoli pohledávce prodávajícího za kupujícím (včetně pohledávky prodávajícího na zaplacení kupní ceny).
- 8.5.** Povinná smluvní strana se zavazuje uhradit vyúčtovanou smluvní pokutu (smluvní pokuty) ve lhůtě do 14 dnů ode dne obdržení příslušného vyúčtování. Stejná lhůta se vztahuje rovněž na úhradu úroků z prodlení.
- 8.6.** Úhradou smluvní pokuty zůstávají nedotčena práva kupujícího na náhradu škody v plné výši. Úhradou smluvní pokuty zůstávají nedotčena práva kupujícího na řádné splnění povinností ze strany prodávajícího.

IX.

Náhrada újmy a náhrada škody

- 9.1.** Náhrada újmy se řídí ustanoveními § 2894 a násl. občanského zákoníku. Smluvní strany tímto výslovně sjednávají povinnost náhrady nemajetkové újmy (např. poškození dobrého jména), pakliže na ni dotčené smluvní straně vznikne nárok.
- 9.2.** Nárok na náhradu škody vzniká vedle nároku na smluvní pokutu sjednaného dle této smlouvy a vedle dalších sjednaných povinností.
- 9.3.** Úhradou vzniklé škody se povinná smluvní strana nezproští povinnosti k poskytnutí plnění v souladu s touto smlouvou.

X.

Platnost a účinnost smlouvy

- 10.1.** Tato smlouva nabývá platnosti dnem podpisu smlouvy oprávněnými zástupci obou smluvních stran. Tato smlouva nabývá účinnosti v souladu se zákonem č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), ve znění pozdějších předpisů.
- 10.2.** Smluvní vztah založený touto smlouvou může být ukončen:
- a) písemnou dohodu smluvních stran,
 - b) odstoupením od smlouvy.
- 10.3.** Odstoupit od smlouvy lze pouze z důvodů stanovených ve smlouvě nebo zákonem. Smluvní strana dotčená porušením povinnosti druhé smluvní strany může od této smlouvy jednostranně odstoupit pro podstatné porušení této smlouvy, přičemž za podstatné porušení se zejména považuje:

Na straně kupujícího:

- a) nezaplacení kupní ceny podle této smlouvy ve lhůtě delší 30 dní po dni splatnosti příslušné faktury,
- b) poruší-li podstatným způsobem své povinnosti vyplývající z této smlouvy (zejména neposkytne-li prodávajícímu potřebnou součinnost, a to ani po stanovení dodatečné lhůty prodávajícím).

Na straně prodávajícího:

- a) jestliže nedodá řádně a včas předmět této smlouvy a nezjedná nápravu do 5 pracovních dnů od písemného upozornění kupujícím na neplnění této smlouvy,
 - b) postupuje-li prodávající při plnění smlouvy v rozporu s ujednáními této smlouvy, s pokyny oprávněného zástupce kupujícího či s právními předpisy,
 - c) nebude-li schopen dodat nové a originální zboží, v souladu s podmínkami v této smlouvě uvedenými,
 - d) podá-li na sebe insolvenční návrh dle zákona č. 182/2006 Sb., o úpadku a způsobech jeho řešení (insolvenční zákon) nebo v insolvenčním řízení vůči majetku prodávajícího zahájeném na návrh věřitele bylo vydáno rozhodnutí o úpadku, nebo byl insolvenční návrh zamítnut proto, že majetek nepostačuje k úhradě nákladů insolvenčního řízení, nebo byla zavedena nucená správa prodávajícího podle zvláštních právních předpisů,
 - e) dojde-li k nepodstatnému porušení povinností uložených prodávajícímu smlouvou, pakliže nedostatky prodávající v dodatečně poskytnuté lhůtě neodstraní,
 - f) převede-li své závazky, povinnosti nebo práva plynoucí z této smlouvy na jiný subjekt, a to bez předchozího souhlasu kupujícího.
- 10.4.** Účinnost odstoupení od smlouvy nastává doručením oznámení o odstoupení druhé smluvní straně na její adresu uvedenou v záhlaví této smlouvy.
- 10.5.** Kupující je oprávněn od smlouvy odstoupit v případě, že podle údajů uvedených v registru plátců DPH se prodávající stane nespolehlivým plátcem DPH.
- 10.6.** Skončením účinnosti smlouvy zanikají všechny závazky smluvních stran ze smlouvy. Skončením účinnosti smlouvy nebo jejím zánikem však nezanikají nároky na náhradu škody a zaplacení smluvních pokut sjednaných pro případ porušení smluvních povinností vzniklých před skončením účinnosti (zánikem) smlouvy, a ty závazky smluvních stran, které podle smlouvy nebo vzhledem ke své povaze mají trvat i nadále, nebo u kterých tak stanoví zákon.

XI.

Střet zájmů

- 11.1.** Prodávající se zavazuje, že bez předchozího písemného souhlasu kupujícího nebude v souvislosti s plněním veřejné zakázky uvedené v čl. I. této smlouvy přijímat žádné jiné odměny, provize či jakékoliv další výhody nežli ty, které jsou výslovně uvedeny v této smlouvě.
- 11.2.** Prodávající se zavazuje, že se nebude podílet na žádné činnosti, která by mohla být v rozporu se zájmy kupujícího danými nebo souvisejícími s plněním předmětu této smlouvy. K tomuto závazku je prodávající povinen zavázat své případné poddodavatele, použije-li je pro účely plnění této smlouvy.

XII.

Vyšší moc

- 12.1.** Smluvní strany jsou zbaveny odpovědnosti za částečné nebo úplné neplnění povinností daných touto smlouvou v případě (a v tom rozsahu), kdy toto neplnění bylo výsledkem události nebo okolnosti způsobené vyšší mocí. Odpovědnost za nesplnění smluvní povinnosti však nevylučuje překážka, která vznikla v době, kdy povinná smluvní strana byla v prodlení s plněním své povinnosti nebo vznikla z jejích hospodářských poměrů.
- 12.2.** Pro účely této smlouvy se vyšší mocí rozumí taková mimořádná a neodvratitelná událost, která je mimo kontrolu smluvní strany, jež se na ni odvolává, kterou smluvní strana nemohla při uzavření této smlouvy předvídat a která smluvní straně brání v plnění závazků

vyplývajících z této smlouvy. Takovými událostmi jsou zejména (avšak nikoliv výlučně): válka, živelná katastrofa apod. Za vyšší moc není považována chyba nebo zanedbání ze strany prodávajícího, místní a podnikové stávky, výpadky ve výrobě, v dodávce energií apod. Vyšší mocí není rovněž selhání poddodavatele, nastalo-li z jiných než shora uvedených důvodů.

- 12.3.** Nastane-li situace vyšší moci, je dotčená smluvní strana povinna okamžitě o takovém stavu, jeho příčině a předpokládaném termínu skončení informovat druhou smluvní stranu. Smluvní strany se zavazují hledat alternativní prostředky pro splnění předmětu této smlouvy a poskytnout za tímto účelem druhé smluvní straně veškerou součinnost.
- 12.4.** Trvá-li vyšší moc nebo její účinky delší dobu než 3 měsíce a nenajdou-li smluvní strany alternativní řešení, má kterákoliv ze smluvních stran právo od smlouvy odstoupit. V takovém případě je na volbě kupujícího, který může rozhodnout, zda (i) si dosud přijaté plnění ponechá za část kupní ceny odpovídající rozsahu a kvalitě dosud přijatého plnění, anebo (ii) zda si smluvní strany vzájemně poskytnuté plnění vrátí.

XIII.

Závěrečná ustanovení

- 13.1.** Vztahy mezi stranami se řídí českým právním řádem. Ve věcech smlouvou výslovně neupravených se právní vztahy z ní vznikající a vyplývající řídí příslušnými ustanoveními občanského zákoníku a ostatními obecně závaznými právními předpisy.
- 13.2.** Veškeré změny či doplnění smlouvy lze učinit pouze na základě písemné dohody smluvních stran. Takové dohody musí mít podobu datovaných, číslovaných a oběma smluvními stranami podepsaných dodatků smlouvy. Jinou, než písemnou formu dodatku v listinné podobě smluvní strany tímto vylučují.
- 13.3.** Vztahuje-li se důvod neplatnosti jen na některé ustanovení smlouvy, je neplatným pouze toto ustanovení, pokud z jeho povahy, obsahu anebo z okolností, za nichž bylo sjednáno, nevyplývá, že jej nelze oddělit od ostatního obsahu smlouvy.
- 13.4.** Smluvní strany se dohodly, že prodávající není oprávněn započíst svou pohledávku, ani pohledávku svého poddlužníka, za kupujícím proti pohledávce kupujícího za prodávajícím.
- 13.5.** Proávající není oprávněn postoupit pohledávku, která mu vznikne na základě smlouvy nebo v souvislosti s ní, na třetí osobu. Proávající není oprávněn postoupit smlouvu ani z části třetí osobě.
- 13.6.** Smluvní strany budou vždy usilovat o přátelské urovnání případných sporů vzniklých ze smlouvy. Pokud nebylo dosaženo přátelského urovnání sporu ani do 30 pracovních dnů po jeho prvním oznámení druhé straně, je kterákoliv ze smluvních stran oprávněna obrátit se svým nárokem k příslušnému soudu.
- 13.7.** Smlouva se vyhotovuje a podepisuje v elektronické podobě.
- 13.8.** Nedílnou součástí této smlouvy jsou následující přílohy:
Příloha č. 1 – Oceněný výkaz výměr
Příloha č. 2 – Podrobná technická specifikace včetně technických listů
Příloha č. 3 – Projektová dokumentace
(uveřejněna zde: https://zakazky.czu.cz/contract_display_1709.html)
- 13.9.** Proávající bezvýhradně souhlasí se zveřejněním plného znění smlouvy tak, aby tato smlouva mohla být předmětem poskytnuté informace ve smyslu zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů. Proávající rovněž souhlasí se zveřejněním plného znění smlouvy dle § 219 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů a zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách

účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv).

- 13.10.** Prodávající bere na vědomí a souhlasí, že je osobou povinnou ve smyslu § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole, ve znění pozdějších předpisů. Prodávající je povinen plnit povinnosti vyplývající pro něho jako osobu povinnou z výše citovaného zákona
- 13.11.** Smluvní stany prohlašují, že mezi nimi nebyla vedena žádná další jednání ani učiněny žádné dohody, ať ústní či písemné, vztahující se jakkoliv k předmětu této smlouvy.
- 13.12.** Smluvní strany prohlašují, že si smlouvu před jejím podpisem přečetly a s jejím obsahem bez výhrad souhlasí. Smlouva je vyjádřením jejich pravé, skutečné, svobodné a vážné vůle. Na důkaz pravosti a pravdivosti těchto prohlášení připojují oprávnění zástupci smluvních stran své vlastnoruční podpisy.

V Praze dne

V Praze dne

Za kupujícího:
Česká zemědělská univerzita v Praze

Za prodávajícího:
InterGast a.s.

.....
Ing. Jakub Kleindienst, kvestor

.....
Martin Kajuk, místopředseda představenstva

podlaží	označení místnosti stavební	označení místnosti i gastro	číslo pozice tech.	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm] +- 10% (není li uvedeno jinak). Celkové řešení však nesmí mít vliv na celkovou			ks	připojení elektro +- 10% (není li uvedeno jinak). Celkové řešení však nesmí		Poznámka	cena bez DPH / ks *** K VYPLNĚNÍ ***	cena bez DPH / CELKEM
						š.	hl.	v.		příkon kW/ks 230V	příkon kW/ks 400V			
G01 CHODBA/OFIS														
2.NP	2.10	G01	001.	Vyhřívaný stůl, vodní lázeň 2x GN1/1, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Skříňové provedení se spodní policí, min. 15 mm silná boční stěna, prostřední desky perforované (lepší distribuce tepla) a výškově nastavitelné. Nucená cirkulace vzduchu přes příčný ventilátor s topným tělesem. Plynule nastavitelný ruční termostat (od 30 stupňů do 65 ° C) - včetně kontrolék. Oboustranná posuvná dvířka - dvouplášťový s ohraněným svislým madlem (zapuštěno), kulíčková ložiska, po straně s tlumením. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Ovládací šachta vodní lázně musí být umístěna vpravo z pohledu obsluhy viz výkres, musí být osazena přípravou pro napojení na vodu a odpad vodní lázně. Bez pracovní desky.	2000	800	710	1		4,1		75 091,43	75 091,43 Kč
2.NP	2.10	G01	002.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Skříňové provedení se spodní policí, otevřený ze strany obsluhy, zásuvka 230 V pro napájení. Stůl musí být usazen na samonosném nerezovém rámovém soklu 150 mm.	600	800	710	1				26 377,20	26 377,20 Kč
2.NP	2.10	G01	003.	Hold-o-mat - 3x GN 1/1	Kapacita min. 3x GN-1/1-65 mm, displej umožňující přehled o teplotách a programování, aktuální zobrazení teploty jádra, systém vytápění pomocí keramického drátu vytvářející tzv. měkké teplo, elektronické ovládání s foliovými tlačítky a digitálním ukazatelem, vnitřní i vnější plášť z chromiklové oceli s hygienickým vnitřním prostorem.	410	660	340	2	1,05			52 762,62	105 525,24 Kč
2.NP	2.10	G01	004.	neobsazeno	neobsazeno				1					
2.NP	2.10	G01	005.	Infralampa	Elektrická infra lampa, infračervený ohřev, jedna žárovka o průměru min. 125 mm, lampa o průměru min. 225 mm, ideální vzdálenost od jídla 50-60 cm, infra lampa zavěšena ze stropu, s možností přiblížení nebo oddálení od jídla, maximální délka musí být 180 cm, povrch lampy musí být pochromovaný				2	1			7 874,30	15 748,60 Kč

2.NP	2.10	G01	006.	El. konvektomat 6x GN 1/1 nebo 12x GN 1/2, levé dveře	Konvektomat elektrický, levé otevírání dveří, programovatelný, 6x GN1/1, automatické mytí, jehla, bojlerové provedení, vkládání GN na hloubku. Ventilátor s min. 5 rychlostmi. Zařízení musí být vybaveno dvířky varné komory se zadním odvětráváním s trojitým sklem. Dvířka musí být opatřena jednoruční rukojetí dvířek s dorazovou funkcí. Zařízení musí být vybaveno minimálně jedním displejem s kapacitní dotykovou obrazovkou. Nejvýše uložený zásuvný rošt nesmí při správné instalaci překročit výšku 1,60 m. Možné připojení na systém pro úsporu energie . Požadované režimy / procesy: vaření v páře, horký vzduch a kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti, regenerace, vaření s nízkými teplotami, vaření s teplotním rozdílem, pasterizace, regulace vnitřní teploty pokrmu, zchlazování a rovněž funkce zvlhčování a nastavení kynutí pečiva. Nastavitelná teplota varné komory min. v rozmezí od +30°C do +300°C. Funkce Autoclimate automatický systém pro měření a regulaci vlhkosti ve varné komoře. Funkce vstřikování vody pro rychlé zchlazování zařízení. Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času. Zařízení musí být vybaveno plně automatickým systémem čištění s více stupni čištění. Noční vaření. Nízkoteplotní noční vaření a následné udržování zaručuje dokonalé zrání masa s minimální ztrátou hmotnosti a nízkou spotřebou energie. Automatický systém rychlého odvlhčování varné komory.	850	842	804	1	11		177 069,58	177 069,58 Kč
2.NP	2.10	G01	007.	Atypická podestavba pod konvektomat	Atypická podestavba pod konvektomat, skříňové provedení, spodní prostor volný pro zchlazovač G01-008., podestavba je bez pracovní desky	910	800	860	1			15 425,17	15 425,17 Kč
2.NP	2.10	G01	008.	Šokový zchlazovač/ zmrazovač (5x GN 1/1)	Šokový zchlazovač/ zmrazovač (5x GN 1/1), kapacita: s roztečí min. 65 , zchlazení z +90°C na +3°C : min. 25 kg za 90 min. Zmrazení z +90°C na -18°C : min. 20 kg za 240 min., vestavěný agregát, teplotní sonda, chladivo R404A. Čtyři zchlazovací cykly: V každém místě komory musí být stejný zchlazovací výkon. Držák GN s možností umístění GN od hloubky 20 mm. REŽIMY CHLAZENÍ • Funkce SOFT / MĚKKÉ a HARD / TVRDÉ šokové zchlazování +90 / + 3°C s jádrovou sondou. • Udržování při + 3°C na konci cyklu. • Funkce SOFT / MĚKKÉ a HARD / TVRDÉ šokové zmrazování +90 / - 18°C s jádrovou sondou. • Udržování při -18°C na konci cyklu. • Automatický cyklus sanitace ryb. • Automatický cyklus tvrzení zmrzliny. grafický barevný dotykový displej, ochrana IPX5. • min. 7 receptů připravených k použití. • min. 20 přizpůsobitelných programů pro přizpůsobené recepty. • Připojení Bluetooth pro sledování a stahování dat HACCP. • Vyhřívaná vpichová sonda. • Předchlazení. • Ruční a automatické odmrazování.	790	840	855	1	1,3		111 737,63	111 737,63 Kč
2.NP	2.10	G01	009.	Odsavač par závěsný	Odsavač par závěsný, včetně tukových filtrů, vypouštěcího kohoutu a osvětlení	1200	1300		1	0,2	Dodávka stavby/VZT	0,00	

2.NP	2.10	G01	010.	Pracovní stůl, vsuny, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police, sada vsunů na GN v pravé části. V levé části musí být konstrukce stolu a spodní police zkosena tak, aby navazovala kolmo na konstrukci stolu G.02-017. Stůl musí být na nosném nerezovém rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	2300	800	710	1				56 386,39	56 386,39 Kč
2.NP	2.10	G01	011.	Nerezová stěna za konvektomat	Nerezová stěna za konvektomat. Výška od pracovní desky k digestoři. Včetně systému pro uchycení a možnost odejmutí v případě servisního zásahu na konvektomatu.	910	20	dle čistího zaměření	1				6 377,95	6 377,95 Kč
2.NP	2.10	G01	012.	Skříň	Celonerezová skladová skříň pětipolicová, křídlová dvířka se zámkem. Dvoupplášťový design s prohnutým hygienickým madlem. Rohy svařeny natěsno, možnost zavěšení vlevo nebo vpravo, uzavření pomocí přídržného magnetu. Závěs s úhlem otevření 180 °. Skříň musí být rozdělena na dva samostatné prostory. Odnímatelný sokl čelní + 1x pravý	1450	500	1800	2				55 680,86	111 361,71 Kč
2.NP	2.10	G01	013.	Pracovní stůl	Pracovní stůl, spodní police, levý bok stolu uzavřený, zadní lem min. 40/20 mm. Odnímatelný čelní sokl + levý.	2000	500	900	1				22 248,35	22 248,35 Kč
2.NP	2.10	G01	014.	neobsazeno	neobsazeno				1					
2.NP	2.10	G01	015.	neobsazeno	neobsazeno				1					
G02 STUDENÁ KUCHYŇE/CUKRÁRNA + VARNA														
2.NP	2.10	G02	001.	Chladicí stůl dvousekcový, na nerezovém soklu, bez pracovní desky, připojeno na centrální strojovnu chlazení	Chladicí stůl dvousekcový na GN, 2x 2 zásuvky + zámký, instalační šachta vpravo. Stůl musí být uzpůsoben pro vkládání GN-nádob nebo plechů. Vnitřek i vnějšík z CNS, izolace, vyjímatelné, magnetické těsnění, zásuvky izolované s děrovanými bočnicemi, teleskopický plnovýsuv, nosnost min. 55 kg. CNS výparník s plně automatickým odtáváním, svod kondenzátu do stavebního protizápachového odpadu. V předu šachty musí být odnímatelný zákryt. Je vybaven podsvětleným vypínačem a elektronickým regulátorem teploty v zákrytu instalačního prostoru. Filtř nasávaného vzduchu samostatně odnímatelný a jednoduše čistitelný. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky. Připojeno na centrální strojovnu chlazení gastro.	1110	700	710	1	0,1		připojeno na centrální strojovnu chlazení	70 520,48	70 520,48 Kč
2.NP	2.10	G02	001a.	Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu	Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu				1			Připojení na externí agregát/centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro		
2.NP	2.10	G02	002.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	500	700	710	1				18 380,32	18 380,32 Kč
2.NP	2.10	G02	003.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	1600	700	710	1				32 368,35	32 368,35 Kč

2.NP	2.10	G02	004.	Chladicí stůl dvousekcový, na nerezovém soklu, bez pracovní desky, připojeno na centrální strojovnu chlazení	Chladicí stůl dvousekcový na GN, 2x 2 zásuvky + zámky, instalační šachta vpravo. Stůl musí být uzpůsoben pro vkládání GN-nádob nebo plechů. Vnitřek i vnějšík z CNS, izolace, vyjímatelné, magnetické těsnění, zásuvky izolované s děrovanými bočnicemi, teleskopický plnovýsuv, nosnost min. 55 kg. CNS výparník s plně automatickým odtáváním, svod kondenzátu do stavebního protizápachového odpadu. V předu šachty musí být odnímatelný zákryt. Je vybaven podsvětleným vypínačem a elektronickým regulátorem teploty v zákrytu instalačního prostoru. Filtr nasávaného vzduchu samostatně odnímatelný a jednoduše čistitelný. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky. Připojeno na centrální strojovnu chlazení gastro.	1110	700	710	1	0,1		připojeno na centrální strojovnu chlazení	70 520,48	70 520,48 Kč
2.NP	2.10	G02	004a.	<i>Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu</i>	<i>Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu</i>				1			<i>Připojení na externí agregát/centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro</i>		
2.NP	2.10	G02	005.	Zásuvkový blok na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl se zásuvkovým, blokem (3x zásuvka + zámky). Provedení zásuvek je CNS, teleskopické výsuvy, s možnou zátěží min. 40 kg pro zásuvku. Velikost zásuvky GN 1/1. Přední zákryt dvojí, odhlučňný, na rozích zavařeno, se zapracovanou vodorovnou držadlovou lištou. Zásuvky musí být v otevřené i zavřené pozici s dorazem, vyjímatelné na čištění. Stůl musí být usazen na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	500	700	710	1				25 156,54	25 156,54 Kč
2.NP	2.10	G02	006.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	800	700	710	1				21 469,79	21 469,79 Kč
2.NP	2.10	G02	007.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	800	700	710	1				24 181,06	24 181,06 Kč
2.NP	2.10	G02	008.	Pracovní deska ke stolům 001.+ 002.+003.+004.+005.+006.+007., 2x dřez, 1x umyvadlo, 3x baterie, prolam	Pracovní deska ke stolům 001.+ 002.+003.+004.+005.+006.+007., nad stolem 003. zabudovaný dřez pro vložení GN 2/1 včetně prolamu okolo dřezu a stojánkové baterie, vedle zabudované nerezové umyvadlo na ruce včetně stojánkové baterie a lokálního prolisu, nad stolem 007. zabudovaný dřez pro vložení GN 2/1 včetně prolamu okolo dřezu a stojánkové baterie, levý lem 40/20 nad topením s perforací. Deska je vyrobena z 1 ks, možnost dodávky z více ks se svařením na místě. Tloušťka plechu min. 2 mm. Ohyby nahoru a dolů jsou tak zpracovány, že neohrozí žádné ostré hrany – okraje zcela uzavřeny. Uchycení spodních podestaveb nebo výztuh na prac.desce nesmí být pomocí nýtů, šroubů, svorníků, které by procházely skrz pracovní desku. Spodní strana vyztužená profily a na krajích kolem dokola zesílena. Spodní strany desek musí být na viditelných místech zakryty CNS plechem a na spojovaných místech zataženy trvanlivým elastickým materiálem. Dřevotřísková jako výztuha není přípustná. Provedení dle výrobce obrázků je pouze ilustrativní.	3200	1400	40	1			připojovací armatura ke dřezu a baterii jsou součástí dodávky gastru (roháčky v dodávce stavba/ZTI)	99 532,01	99 532,01 Kč

2.NP	2.10	G02	009.	Police - stolový nástavce	Celonerezový stolový nástavec jednopatrový. Provedení se třemi nohami a společnou policií. Police je vyrobena z 1 ks, možnost dodávky z více ks se svařením na místě. Tloušťka plechu min. 2 mm. Ohyby nahoru a dolů musí být zpracovány tak, že nehrozí žádné ostré hrany – okraje zcela uzavřeny. Dřevotřísková jako výztuha není přípustná.	3000	400	300	1					39 321,93	39 321,93 Kč
2.NP	2.10	G02	010.	Pracovní stůl pojízdný, police	Pracovní stůl pojízdný, spodní police. Strany i záda pohledové – obložené CNS plechem, provedení jako skříňové stoly. Nerezová kolečka, průměr kolečka min. 125 mm, nosnost min. 100 kg / kolo. Dvě kola musí být bržděná a musí být na delší straně stolu. Zadní lem 40/20 mm plně uzavřený, bez ostrých hran.	650	500	900	1					21 741,04	21 741,04 Kč
2.NP	2.10	G02	011.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police, sada vsunů na GN v pravé části. V pravé části musí být konstrukce stolu a spodní police zkosená tak, aby navazovala kolmo na konstrukci stolu G.02-012. Stůl musí být na nosném nerezovém rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	1900	700	710	1					45 135,71	45 135,71 Kč
2.NP	2.10	G02	012.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	1050	700	710	1					22 852,16	22 852,16 Kč
2.NP	2.10	G02	013.	Police	Celonerezová nástěnná police stavitelná. Nosnost min. 35 kg.	1200	350	300	1					2 575,64	2 575,64 Kč
2.NP	2.10	G02	014.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	900	700	710	1					24 940,06	24 940,06 Kč
2.NP	2.10	G02	015.	Chladicí stůl dvousekcový, na nerezovém soklu, bez pracovní desky, připojeno na centrální strojovnu chlazení	Chladicí stůl dvousekcový na GN, 2x 2 zásuvky + zámky, instalační šachta vpravo. Stůl musí být uzpůsoben pro vkládání GN-nádob nebo plechů. Vnitřek i vnějšek z CNS, izolace, vyjímatelné, magnetické těsnění, zásuvky izolované s děrovanými bočnicemi, teleskopický plnovýsuv, nosnost min. 55 kg. CNS výparník s plně automatickým odtáváním, svod kondenzátu do stavebního protizápachového odpadu. V předu šachty musí být odnímatelný zákryt. Je vybaven podsvětleným vypínačem a elektronickým regulátorem teploty v zákrytu instalačního prostoru. Filtr nasávaného vzduchu samostatně odnímatelný a jednoduše čistitelný. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky. Připojeno na centrální strojovnu chlazení gastro.	1110	700	710	1	0,1		připojeno na centrální strojovnu chlazení	70 520,48	70 520,48 Kč	
2.NP	2.10	G02	015a.	Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu	Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu				1			Připojení na externí agregát/centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro			
2.NP	2.10	G02	016.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	500	700	710	1					19 247,56	19 247,56 Kč

2.NP	2.10	G02	017.	Pracovní deska ke stolům 011.+012.+014.+015.+016.+ 011.+012.+014.+015.+016.+ G01-001. + 002. + 015. + 010, dřez, baterie, prolam	Pracovní deska ke stolům G02.-011.+012.+014.+015.+016.+ G01-001. + 002. + 015. + 010, V G02 nad stolem 014. zabudovaný dřez pro vložení GN 2/1 včetně prolamu okolo dřezu a stojánkové baterie. V G01 nad stolem 001 vevařeny 2 ks lisovaných, samostatně ovládaných van, každá GN-1/1-200 mm, vany jsou navařené beze spár do pracovní desky a jsou s externími topnými prvky. Odtok a přepad pomocí stojného ventilu. Výkon na GN 1/1 = 1000 W. Nad stolem 007 trny pro usazení konvektomatu. Zadní lem podél stěn, velikost lemu 40/20 mm, tvar desky dle stavební a technologické dispozice. Deska je vyrobena z 1 ks, možnost dodávky z více ks se svařením na místě. Tloušťka plechu min. 2 mm. Ohyby nahoru a dolů jsou tak zpracovány, že nehrozí žádné ostré hrany – okraje zcela uzavřeny. Uchycení spodních podestaveb nebo výztuh na prac.desce nesmí být pomocí nýtů, šroubů, svorníků, které by procházely skrz pracovní desku. Spodní strana vyztužená profily a na krajích kolem dokola zesílena. Spodní strany desek musí být na viditelných místech zakryty CNS plechem a na spojovaných místech zataženy trvanlivým elastickým materiálem. Dřevotřísková jako výztuha není přípustná. Provedení dle výrobce obrázek je pouze ilustrativní			40	1		připojovací armatura ke dřezu a baterii jsou součástí dodávky gastru (roháčky v dodávce stavba/ZTI)	151 445,25	151 445,25 Kč
2.NP	2.10	G02	018.	Varný monoblok pod jednou deskou, na nerezovém soklu	Varný monoblok se zabudovanými varnými aparáty postavený na nosném nerezovém rámovém soklu 100-150 mm. Blok je konstruován v celonerezovém provedení AISI 304, z čehož horní část musí být minimálně ze 2 mm plechu na pracovní ploše. Horní plocha z jednoho kusu bezespárová hygienická konstrukce pro optimální údržbu. Střední stavitelná police. Provedení podestavby H2. Ostatní: Monoblok musí mít jeden vlastní rozvaděč s přípravou na připojení jedním kabelem. Monoblok musí mít vlastní instalační šachty pro generátory cívek garantované výrobcem z důvodu optimální cirkulace vzduchu a chlazení. Vizualizace monobloku je pouze ilustrativní, provedení dle výrobce.	1650	1400	900	1			391 237,05	391 237,05 Kč
2.NP	2.10	G02	018A.	Indukční vařič	Dvojitý indukční vařič, plocha desky 290x400 mm s tolerancí 50mm a průměrem cívky min. 2x 170 mm. Detekce používaného nádobí, optimalizace dodávaného výkonu, ukazatel okamžitého výkonu.				4	7		70 753,92	283 015,66 Kč
2.NP	2.10	G02	018B.	Indukční vařič	Dvojitý indukční vařič, plocha desky 400x400 mm s tolerancí 50mm a průměrem cívky min. 300 mm. Detekce používaného nádobí, optimalizace dodávaného výkonu, ukazatel okamžitého výkonu.				1	6		61 776,33	61 776,33 Kč
2.NP	2.10	G02	018C.	Indukční wok	Indukční wok, průměr cívky min. 300 mm. Detekce používaného nádobí, optimalizace dodávaného výkonu, ukazatel okamžitého výkonu. Včetně pánve s kapacitou min. 4 l. Provedení indukce dle DIN: 18875				1	5		6 012,01	6 012,01 Kč
2.NP	2.10	G02	019.	Napouštěcí baterie k varnému bloku	Napouštěcí baterie k varnému bloku. Rozteč mezi deskou bloku a nejnižším bodem napouštěcího ramene <u>min. 520 mm s tolerancí 5%</u> . Baterie je součástí nerezového podstavce. Podstavec je osazen zásuvkou 230 V / 3,5 kW a držákem na turbomixer.				1		připojovací armatura k baterii je součástí dodávky gastru (roháčky v dodávce stavba/ZTI)	18 257,73	18 257,73 Kč

2.NP	2.10	G02	020.	El. multifunkční pánev, užitná kapacita: 2x 25 l, vaříč těstovin	El. multifunkční pánev, užitná kapacita: min. 2x 25 l, včetně sady vaříče těstovin, bez podestavby Požadované režimy: k přípravě sous vide, konfitování, vaření s teplotním rozdílem, ruční vaření musí být možné pomocí volně nastavitelné teploty pokrmu, teploty dna nádoby nebo teploty oleje, zařízení musí být vybaveno dvěma stejně velkými, samostatně a odděleně ovladatelnými nádobami, rozpoznávání varného média v nádobě, dno nádoby se musí přehřívat za méně než tři minuty z pokojové teploty až na +200 °C, zařízení lze libovolně naprogramovat pomocí minimálně 1 000 varných programů až o 12 krocích, lze nakonfigurovat nejrůznější uživatelské profily, zařízení musí být vybaveno motoricky ovládaným systémem automatického zvedání a spouštění k vaření a fritování pomocí varných košů, zařízení musí mít automatický přívod vody k plnění varné nádoby vodou s přesností na litr, teplotní rozsah je od +30°C do +250 °C, je vyžadován alespoň 8 palcový skleněný barevný displej s kapacitní dotykovou obrazovkou, automatické přizpůsobení místu instalace prostřednictvím kalibrace zařízení, bezpečnostní prvky při fritování, vypouštění při ostatních režimech vestavěným odtokem v nádobě, sonda teploty pokrmu s minimálně šesti měřicími body a automatickou indikací nesprávného vložení, zařízení musí být vybaveno servisním diagnostickým programem s automatickým zobrazováním servisních hlášení. Vnitřní i vnější povrchy musí být z nerezové ušlechtilé oceli, zařízení musí být vybaveno výsuvnou hadicovou sprchou s automatickým navíjením, vestavěná zásuvka, 1x 230 V, možnost ukládání do datové paměti HACCP, ochrana proti stříkající vodě IPX5, užitečný objem min. 2x25 litrů, plocha nádoby min. 2x19 dm²	1100	930	480	1		28			313 732,99	313 732,99 Kč
2.NP	2.10	G02	020a.	Podestavba pod multifunkční pánev na nerezovém soklu	Podestavba pod multifunkční pánev, 2x sada vsunutá pro GN, uprostřed prostor pro vývody instalací, v čele tohoto prostoru zabudovaná 1x zásuvka elektro 230V, pod pracovní deskou nad vsuny 2x vysouvací police se zvýšenou nosností min. 40 kg pro umístění GN a následné slévání vany do této GN, osa jednotlivých polic musí být na ose jednotlivých van. Usazeno na nerezovém samonosném rámovém soklu 100-150mm. Podestavba je součástí monobloku G02-018. pro kompaktnost celé sestavy a hygienické řešení bez rušivého elementu různých profilů. Bezespárové spojení.	1650	850	500	1				65 206,17	65 206,17 Kč	
2.NP	2.10	G02	020b.	Příslušenství pro vaření v multifunkční pánvi (rošty, špachtle, atd..)	2x varný koš, 2x fritovací koš, 2x rošt na dno pánve, 2x špachtle, 2x rameno pro automatický zdvih košů				1				52 321,43	52 321,43 Kč	
2.NP	2.10	G02	021.	Odsavač par závěsný	Odsavač par závěsný, včetně tukových filtrů, vypouštěcího kohoutu a osvětlení	2800	2200		1	0,2		Dodávka stavby/VZT			
2.NP	2.10	G02	022.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	500	700	710	1				19 518,82	19 518,82 Kč	
2.NP	2.10	G02	023.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	750	700	710	1				23 394,67	23 394,67 Kč	

2.NP	2.10	G03	001.	Pracovní stůl-výklopný koš, dřež, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, výsuvný koš. V levé části vsuny na GN-2/3, umístěny tak, aby šlo vložit i GN-1/1. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Pracovní deska 40 mm se zadním a pravým lemem 40/20 mm, nad výsuvným košem dřež 400x400x200 mm včetně lokálního prolisu.	1150	700	710	1			připojovací armatura ke dřežu a baterii jsou součástí dodávky gastru (roháčky v dodávce stavba/ZTI)	52 265,36	52 265,36 Kč
2.NP	2.10	G03	002.	neobsazeno	neobsazeno				1					
2.NP	2.10	G03	003.	Pracovní stůl pojízdný	Pracovní stůl pojízdný, spodní police. Strany i záda pohledové – obložené CNS plechem, provedení jako skříňové stoly. Nerezová kolečka, průměr kolečka min. 125 mm, nosnost min. 100 kg / kolo. Dvě kola jsou bržděná a jsou na delší straně stolu. Pracovní deska bez lemů.	1200	700	800	2				26 214,19	52 428,37 Kč
2.NP	2.10	G03	004.	Pracovní stůl, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní prostor volný, stůl je bez pracovní desky	2550	700	860	1				25 970,32	25 970,32 Kč
2.NP	2.10	G03	005.	Chladicí stůl dvousekcový, na nerezovém soklu, bez pracovní desky, připojeno na centrální strojovnu chlazení	Chladicí stůl dvousekcový na GN, 1x 2 zásuvky + 1x dvířka + zámky, instalační šachta vpravo. Šířka šachty pro dřež 300x500 mm. Stůl musí být uzpůsoben pro vkládání GN-nádob nebo plechů. Vnitřek i vnějšek z CNS, izolace, vyjímatelné, magnetické těsnění, dveře a zásuvky izolované, zásuvky s děrovanými bočnicemi, teleskopický plnovýsuv, nosnost min. 55 kg. V každém samostatném oddíle 2 páry výškově nastavitelných zásunů, uzavírání vpravo nebo vlevo, CNS výparník s plně automatickým odtáváním, svod kondenzátu do stavebního protizápachového odpadu. V předu šachty je odnímatelný zákryt. Je vybaven podsvětleným vypínačem a elektronickým regulátorem teploty v zákrytu instalačního prostoru. Filtr nasávaného vzduchu samostatně odnímatelný a jednoduše čistitelný. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky. Připojeno na centrální strojovnu chlazení gastro.	1300	700	710	1	0,1		připojeno na centrální strojovnu chlazení	64 749,73	64 749,73 Kč
2.NP	2.10	G03	005a.	Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu	Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu				1			Připojení na externí agregát/centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro	3 912,37	3 912,37 Kč
2.NP	2.10	G03	006.	Pracovní stůl, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní prostor volný, stůl je bez pracovní desky.	1250	700	860	1				14 747,03	14 747,03 Kč
2.NP	2.10	G03	007.	Pracovní stůl pojízdný, bez pracovní desky	Pracovní stůl pojízdný, spodní police. Strany i záda pohledové – obložené CNS plechem, provedení jako skříňové stoly. Nerezová kolečka, průměr kolečka min. 125 mm, nosnost min. 100 kg / kolo. Dvě kola jsou bržděná a jsou na delší straně stolu. Pracovní deska bez lemů.	1150	700	800	1				25 753,83	25 753,83 Kč

2.NP	2.10	G03	008.	Chladicí stůl dvousekcový, na nerezovém soklu, bez pracovní desky, připojeno na centrální strojovnu chlazení	Chladicí stůl dvousekcový na GN, 1x 2 zásuvky + 1x dvířka + zámky, instalační šachta vpravo. Šířka šachty pro dřež 300x500 mm. Stůl je uzpůsoben pro vkládání GN-nádob nebo plechů. Vnitřek i vnějšek z CNS, izolace., vyjímatelné, magnetické těsnění, dveře a zásuvky izolované, zásuvky s děrovanými bočnicemi, teleskopický plnovýsuv, nosnost min. 55 kg. V každém samostatném oddíle 2 páry výškově nastavitelných zásunů, uzavírání vpravo nebo vlevo, CNS výparník s plně automatickým odtáváním, svod kondenzátu do stavebního protizápachového odpadu. V předu šachty musí být odnímatelný zákryt, který musí být vybaven podsvětleným vypínačem a elektronickým regulátorem teploty v zákrytu instalačního prostoru. Filtr nasávaného vzduchu samostatně odnímatelný a jednoduše čistitelný. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky. Připojeno na centrální strojovnu chlazení gastro.	1336	700	710	1	0,1	připojeno na centrální strojovnu chlazení	64 749,73	64 749,73 Kč
2.NP	2.10	G03	008a.	Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu	Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu				1		Připojení na externí agregát/centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro	3 912,37	3 912,37 Kč
2.NP	2.10	G03	009.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl musí být umístěn na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	700	700	710	1			20 549,07	20 549,07 Kč
2.NP	2.10	G03	010.	Police dvoupatrová	Celonerezová nástěnná police dvoupatrová stavitelná. Nosnost každé police min. 35 kg.	1300	300	600	2			4 744,40	9 488,80 Kč
2.NP	2.10	G03	011.	Pracovní deska ke stolům č.p. 001.+002.+003.+004.+005.+006.+007.+008.+009.+010, 2 x dřež, umyvadlo, 3x baterie, prolam, 2x větrací mřížka nad topení	Pracovní deska ke stolům č.p. 004.+005.+006.+008.+009., nad instalační šachtou chladicího stolu 005. zabudovaný dřež pro vložení GN 1/1 včetně stojánkové baterie a prolamu okolo dřežu, nad instalační šachtou chladicího stolu 008. zabudovaný dřež pro vložení GN 1/1 včetně stojánkové baterie a prolamu okolo dřežu, 2x větrací mřížka nad topení, zadní a pravý lem 40/20 mm podél stěn, tvar desky dle stavební a technologické dispozice. Deska je vyrobena z 1 ks, možnost dodávky z více ks se svařením na místě. Tloušťka plechu min. 2 mm. Ohyby nahoru a dolů jsou tak zpracovány, že nehrozí žádné ostré hrany – okraje zcela uzavřeny. Uchycení spodních podestaveb nebo výztuh na prac.desce nesmí být pomocí nýtů, šroubů, svorníků, které by procházely skrz pracovní desku. Spodní strana vyztužená profily a na krajích kolem dokola zesílena. Spodní strany desek musí být na viditelných místech zakryty CNS plechem a na spojovaných místech zataženy trvanlivým elastickým materiálem. Dřevotřísková jako výztuha není přípustná.				1		připojovací armatura ke dřežu a baterii jsou součástí dodávky gastru (roháčky v dodávce stavba/ZTI)	97 054,17	97 054,17 Kč
2.NP	2.10	G03	013.	Odsavač par nástěnný	Odsavač par nástěnný, včetně tukových filtrů, vypouštěcího kohoutu a osvětlení	800	1000		1	0,2	Dodávka stavby/VZT		
2.NP	2.10	G03	014.	neobsazeno	neobsazeno				1				
2.NP	2.10	G03	015.	neobsazeno	neobsazeno				1				

2.NP	2.10	G03	016.	Pracovní stůl, zásuvkový blok, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police, vlevo zásuvkový blok (3x zásuvka + zámek). Pracovní stůl se zásuvkovým, blokem (3x zásuvka + zámky) a spodní polici vpravo. Provedení zásuvek je CNS, teleskopické výsuvy, s možnou zátěží min. 40 kg pro zásuvku. Velikost zásuvky GN 1/1. Přední zákryt dvojitý, odhlučněný, na rozích zavařeno, se zapracovanou vodorovnou držadlovou lištou. Zásuvky musí být v otevřené i zavřené pozici s dorazem, vyjímatelné na čištění. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky. Z čela stolu musí být osazena zapuštěná zásuvka 230 V. Podestavba v provedení H1. Střední stavitelná police. Provedení dle výrobce obrázek pouze ilustrativní	1500	800	710	7					65 010,56	455 073,89 Kč
2.NP	2.10	G03	017.	Mixer	kuchyňský robot, funkce šlehání, hnětení, mísení, planetární systém míchání, objem hlavní nádoby 4 - 6 l, materiál nádoby nerez, min. 8 rychlostí	240	330	410	8	0,35				15 166,96	121 335,65 Kč
2.NP	2.10	G03	018.	Indukční vařič	Dvojitý indukční vařič, plocha desky 290x400 mm s tolerancí 50mm a průměrem cívky min. 2x 170 mm. Detekce používaného nádobí, optimalizace dodávaného výkonu, ukazatel okamžitého výkonu.				9		7			65 014,47	585 130,22 Kč
2.NP	2.10	G03	019.	Pracovní stůl, zásuvkový blok, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police, vlevo zásuvkový blok (3x zásuvka + zámek). Pracovní stůl se zásuvkovým, blokem (3x zásuvka + zámky) a spodní polici vpravo. Provedení zásuvek je CNS, teleskopické výsuvy, s možnou zátěží min. 40 kg pro zásuvku. Velikost zásuvky GN 1/1. Přední zákryt dvojitý, odhlučněný, na rozích zavařeno, se zapracovanou vodorovnou držadlovou lištou. Zásuvky musí být v otevřené i zavřené pozici s dorazem, vyjímatelné na čištění. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky. Z čela stolu musí být osazena zapuštěná zásuvka 230 V. Podestavba v provedení H1. Střední stavitelná police. Provedení dle výrobce obrázek pouze ilustrativní.	1600	800	710	1					63 466,47	63 466,47 Kč
2.NP	2.10	G03	020.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky. Z čela stolu je osazena zapuštěná zásuvka 230 V. Provedení podestavby v H1. Střední stavitelná police. Provedení dle výrobce obrázek pouze ilustrativní	1500	800	710	1					63 466,47	63 466,47 Kč
2.NP	2.10	G03	021.	Indukční vařič	Indukční vařič, plocha desky 400x400 mm s tolerancí 20mm a průměrem cívky min. 300 mm. Detekce používaného nádobí, optimalizace dodávaného výkonu, ukazatel okamžitého výkonu.				2		6			56 035,58	112 071,16 Kč
2.NP	2.10	G03	022.	Pracovní deska ke stolům, č.p. 016.+019.+020.	Pracovní deska ke stolům, č.p. 016.+019.+020. Deska je vyrobena z 1 ks, možnost dodávky z více ks se svařením na místě. Tloušťka plechu min. 2 mm. Ohyby nahoru a dolů jsou tak zpracovány, že nehrozí žádné ostré hrany – okraje zcela uzavřeny. Uchycení spodních podestaveb nebo výztuh na prac.desce nesmí být pomocí nýtů, šroubů, svorníků, které by procházely skrz pracovní desku. Spodní strana vyztužená profily a na krajích kolem dokola zesílena. Spodní strany desek musí být na viditelných místech zakryty CNS plechem a na spojovaných místech zataženy trvanlivým elastickým materiálem. Dřevotřísková jako výztuha není přípustná. Otvory pro vestavby indukce 018 a 021. Provedení dle výrobce obrázek pouze ilustrativní.	6800	1600	40	1					401 670,04	401 670,04 Kč

2.NP	2.10	G03	023.	Stojan se dvěma držáky na turbomixer, napouštěcí baterie k varnému bloku, 2x zásuvka 230V	Stojan se dvěma držáky na turbomixer, napouštěcí baterie k varnému bloku, 2x zásuvka 230V				3			Pripojovací armatura k baterii je součástí dodávky gastru (roháčky v dodávce stavby/ZTV)	13 041,23	39 123,70 Kč
2.NP	2.10	G03	024.	Ruční turbomixer ponorný	Ruční turbomixer ponorný, variabilní rychlost min. v rozmezí 1500 - 14000 ot/min, nůž, aeromix a trubka vše v nerez o délce min.165 mm, aeromix a nerezový nůž odmontovatelný, celková délka min. 430 mm			430	6	0,22			6 211,54	37 269,24 Kč
2.NP	2.10	G03	025.	Odsavač par závěsný	Odsavač par závěsný, včetně tukových filtrů, vypouštěcího kohoutu a osvětlení	7400	2200		1	0,200		Dodávka stavby/VZT		
2.NP	2.10	G03	026.	Skříňka na generátory k indukčním vařičům	Skříňka na generátory k indukčním vařičům	350	450	560	4				17 219,65	68 878,59 Kč
2.NP	2.10	G03	027.	Regál	Celonerezový skladový regál pětipolicový, pravý bok uzavřený. Regál musí být vyroben ze čtyř jelek z oceli AISI 1.4301 min. 40 x 40 x 1,5 mm. Hygienické utěsnění sloupků pomocí výškové stavitelných šroubovacích nožiček. Vyztužení a pevnost zaručí podélné výztuhy polic, které musí být v každé polici. Tloušťka plechu polic min.0,8 mm , všechny řezy a hrany odjehleny. Nosnost jedné police je min. 80 kg. Horní police přetažená přes jelekly.	800	400	1800	1				11 602,79	11 602,79 Kč
2.NP	2.10	G03	028.	Pracovní stůl, police, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu min.150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	450	800	710	1				18 081,67	18 081,67 Kč
2.NP	2.10	G03	029.	Police	Celonerezová nástěnná police stavitelná nosnost min. 35 kg.	1000	350	300	1				2 440,02	2 440,02 Kč
2.NP	2.10	G03	030.	neobsazeno	neobsazeno				1					
2.NP	2.10	G03	031.	neobsazeno	neobsazeno				1					
2.NP	2.10	G03	032.	Multifunkční tlaková pánve 50l	Multifunkční tlaková pánve, minimální objem 75 l max 100 litrů , vícebodová sonda teploty jádra. Sklopné provedení, plášť a víko musí být zcela vyrobeny z CNS (AISI 304).display vpravo nebo vlevo dle provedení výrobce Procesy: Rychlé vaření, vaření v páře, grilování, smažení, dušení, pečení, fritování, regenerace, rychlé smažení, pomalé vaření, vaření Delta T a vaření přes noc. . Rozsah teplot: 30 °C–250°C.Možnost uložení vlastních programů, paměť pro minimálně 350 programů o 12 krocích, nebo dle výrobce kompletní ovládání v českém jazyce. Plášť a víko jsou vyrobené zcela z oceli AISI 304. Ochrana proti silným proudům vody minimálně IPX5. Hygienicky tvarovaná pánve, povrch z chromniklové oceli AISI 316L. Dvouplášťové, tepelně izolované sklopné víko. Víko se musí otevírat a zavírat automaticky. Bezpečnostní funkce při zavírání (funkce proti sevření). Vaření se musí spustit automaticky zavřením a uzamknutím pánve. Třístupňový systém ochrany proti přetlak. Bezpečnostní kroky - regulace tlaku, monitorování teploty integrované v softwaru. Bezpečnostní přetlakový ventil. Rychlá, energetická a úsporná funkce uvolňování tlaku ke zkrácení doby Dotykový display min.9 palcový s vysokým rozlišením, ergonomicky integrovaný do krytu ovládacího panelu. příkon spotřebiče dle modelu max 32A.	1050	850	1000	1		21,0		432 316,94	432 316,94 Kč

2.NP	2.10	G03	032a.	Veškeré příslušenství pro vaření v multifunkční pánvy	2xVarný koš pro vaření v koších. Pouze ve spojení s ramenem pro automatické zvedání a spouštění. 2x Fritovací koš pro fritování v koších. Pouze ve spojení s ramenem pro automatické zvedání a spouštění. 1x Rameno pro automatické zvedání a spouštění k zavěšení košů, stěrka pro snadné a ergonomické obracení a vyjímání pokrmů. Možnost přenosu dat HACCP, procesy vaření. Automatické nahrávání HACCP.				1				26 561,08	26 561,08 Kč
2.NP	2.10	G03	033.	El. konvektomat 6x GN 1/1 nebo 12x GN 1/2, levé dveře	Konvektomat elektrický, levé otevírání dveří, programovatelný, 6x GN1/1, automatické mytí, jehla, bojlerové provedení, vkládání GN na hloubku. Ventilátor s min. 5 rychlostmi. Zařízení musí být vybaveno dvířky varné komory se zadním odvětráváním s trojitým sklem. Dvířka musí být opatřena jednoruční rukojetí dvířek s dorazovou funkcí. Zařízení musí být vybaveno minimálně jedním displejem s kapacitní dotykovou obrazovkou. Nejvýše uložený zásuvný rošt nesmí při správné instalaci překročit výšku 1,60 m. Možné připojení na systém pro úsporu energie . Požadované režimy / procesy: vaření v páře, horký vzduch a kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti, regenerace, vaření s nízkými teplotami, vaření s teplotním rozdílem, pasterizace, regulace vnitřní teploty pokrmu, zchlazování a rovněž funkce zvlhčování a nastavení kynutí pečiva. Nastavitelná teplota varné komory min. v rozmezí od +30°C do +300°C. Funkce Autoclimate automatický systém pro měření a regulaci vlhkosti ve varné komoře. Funkce vstřikování vody pro rychlé zchlazování zařízení. Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času. Zařízení musí být vybaveno plně automatickým systémem čištění s více stupni čištění. Noční vaření. Nízkoteplotní noční vaření a následné udržování zaručuje dokonalé zrání masa s minimální ztrátou hmotnosti a nízkou spotřebou energie. Automatický systém rychlého odvlhčování varné komory.	850	842	804	1	11		177 069,58	177 069,58 Kč	
2.NP	2.10	G03	034.	Atypická podestavba pod konvektomat	Atypická podestavba pod konvektomat, skříňové provedení, spodní prostor volný pro zchlazovač G03-035, včetně pracovní desky se zadním lemem 40/20 mm	910	800	900	1			29 074,13	29 074,13 Kč	

2.NP	2.10	G03	035.	Šokový zchlazovač/ zmrazovač (5x GN 1/1)	Šokový zchlazovač/ zmrazovač (5x GN 1/1), kapacita: s roztečí min. 65 , zchlazení z +90°C na +3°C : min. 25 kg za 90 min. Zmrazení z +90°C na -18°C : min. 20 kg za 240 min., vestavěný agregát, teplotní sonda, chladivo R404A. Čtyři zchlazovací cykly: V každém místě komory musí být stejný zchlazovací výkon. Držák GN s možností umístění GN od hloubky 20 mm. REŽIMY CHLAZENÍ • Funkce SOFT / MĚKKÉ a HARD / TVRDÉ šokové zchlazování +90 / + 3°C s jádrovou sondou. • Udržování při + 3°C na konci cyklu. • Funkce SOFT / MĚKKÉ a HARD / TVRDÉ šokové zmrazování +90 / - 18°C s jádrovou sondou. • Udržování při -18°C na konci cyklu. • Automatický cyklus sanitace ryb. • Automatický cyklus tvrzení zmrzliny. • grafický barevný dotykový displej, ochrana IPX5. • min. 7 receptů připravených k použití. • min. 20 přizpůsobitelných programů pro přizpůsobené recepty. • Připojení Bluetooth pro sledování a stahování dat HACCP. • Vyhřívání vpichová sonda. • Předchlazení. • Ruční a automatické odmrazování.	790	840	850	1	1,3			111 737,63	111 737,63 Kč
2.NP	2.10	G03	036.	Odsavač par nástěnný	Odsavač par nástěnný, včetně tukových filtrů, vypouštěcího kohoutu a osvětlení	2600	1300		1	0,2		Dodávka stavby/VZT	0,00	
2.NP	2.10	G03	037.	Pracovní stůl pojízdný	Pracovní stůl pojízdný, spodní police. Strany i záda pohledové – obložené CNS plechem, provedení jako skříňové stoly. Nerezová kolečka, průměr kolečka min. 125 mm, nosnost min. 100 kg / kolo. Dvě kola jsou brzděná a jsou na delší straně stolu. Zadní lem 40/20 mm plně uzavřený, bez ostrých hran.	900	700	900	1				23 828,94	23 828,94 Kč
2.NP	2.10	G03	038.	neobsazeno	neobsazeno				1					
2.NP	2.10	G03	039.	neobsazeno	neobsazeno				1					
2.NP	2.10	G03	040.	neobsazeno	neobsazeno				1					
2.NP	2.10	G03	040a.	neobsazeno	neobsazeno				1					
2.NP	2.10	G03	041.	Chladicí stůl dvousekcový, na nerezovém soklu, bez pracovní desky, připojeno na centrální strojovnu chlazení	Chladicí stůl dvousekcový na GN, 2x 2 zásuvky + zámky, instalační šachta vlevo. Šířka šachty pro dřež 300x500 mm. Stůl je uzpůsoben pro vkládání GN-nádob nebo plechů. Vnitřek i vnějšek z CNS, izolace, vyjímatelné, magnetické těsnění, zásuvky izolované s děrovanými bočnicemi, teleskopický plnovýsuv, nosnost min. 55 kg. CNS výparník s plně automatickým odtáváním, svod kondenzátu do stavebního protizápachového odpadu. V předu šachty je odnímatelný zákryt. Je vybaven podsvětleným vypínačem a elektronickým regulátorem teploty v zákrytu instalačního prostoru. Filtr nasávaného vzduchu samostatně odnímatelný a jednoduše čistitelný. Stůl musí být na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky. Připojeno na centrální strojovnu chlazení gastro. Provedení dle výrobce obrázek pouze ilustrativní.	1336	700	710	1	0,1		připojeno na centrální strojovnu chlazení	81 409,91	81 409,91 Kč

2.NP	2.10	G03	041a.	Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu	Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu					1			Připojení na externí agregát/centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro		
2.NP	2.10	G03	042.	Pracovní deska ke stolům č.p. 028.+041., umyvadlo, baterie	Pracovní deska ke stolům č.p. 028.+041., nad instalační šachtou chladicího stolu 041. zabudované nerezové umyvadlo na ruce včetně stojánkové baterie a lokálního prolisu. Zadní lem 40/20 mm. Provedení dle výrobce obrázek pouze ilustrativní.	1800	800	40	1				připojovací armatura k umyvadlu a baterii jsou součástí dodávky gastra (roháčky v dodávce stavby/ZTI)	15 276,50	15 276,50 Kč
G04 UMÝVÁRNÝ NÁDOBÍ															
2.NP	2.13	G04	001.	Regál	Celonerezový skladový regál min. s pěti policemi musí být vyroben ze čtyř jeklů z oceli AISI 1.4301 min. 40 x 40 x 1,5 mm. Hygienické utěsnění sloupků pomocí výškově stavitelných šroubovacích nožiček. Vyztužení a pevnost zaručí podélné výztuhy polic, které musí být v každé polici. Tloušťka plechu polic min.0,8 mm , všechny řezy a hrany odjehleny. Nosnost jedené police min. 80 kg, horní police přetažená přes jekly.	1050	300	1800	2					9 840,92	19 681,83 Kč
2.NP	2.13	G04	002.	Mycí stůl, dřez, prolam	Pracovní stůl se zabudovaným dřezem 700x500x300 mm, prolam celé desky, spodní police, zadní + levá + pravá ostříková stěna 200/20mm	1550	700	900	1				připojovací armatura ke dřezu je součástí dodávky	34 211,07	34 211,07 Kč
2.NP	2.13	G04	003.	Tlaková sprcha	Tlaková oplachová sprcha se směšovací baterií a napouštěcím ramenem				1				připojovací armatura k baterii je součástí dodávky gastra (roháčky v dodávce stavby/ZTI)	4 880,03	4 880,03 Kč
2.NP	2.13	G04	004.	neobsazeno	neobsazeno				1						
2.NP	2.14	G04	005.	Regál	Celonerezový skladový regál min. s pěti policemi musí být vyroben ze čtyř jeklů z oceli AISI 1.4301 min. 40 x 40 x 1,5 mm. Hygienické utěsnění sloupků pomocí výškově stavitelných šroubovacích nožiček. Vyztužení a pevnost zaručí podélné výztuhy polic, které musí být v každé polici. Tloušťka plechu polic min.0,8 mm , všechny řezy a hrany odjehleny. Nosnost jedené police min. 80 kg, horní police přetažená přes jekly.	1500	500	1800	2					11 846,66	23 693,32 Kč
2.NP	2.14	G04	006.	Výstupní stůl k myčce, prolam	Výstupní stůl z myčky, prolam desky jako vedení košů z myčky (koš 500x500 mm), spodní police, zadní + pravý lem 40/20 mm	600	742	900	1					10 193,03	10 193,03 Kč
2.NP	2.14	G04	007.	Myčka na nádobí průchozí, koš 500x500mm, výkon až 70košů/hod, dvouplášťové provedení	Myčka na nádobí průchozí, teoretický výkon košů: min. 60košů / hod. (závisí na použitém software a programu), koš 500x500mm, zásuvná výška: min. 440mm +-10%, automatické, min. tři základní mycí programy 0(60, 90,180), samočisticí program, USB, automatické otevírání a zavírání, manuální ovládání, dávkovací zařízení pro mycí a oplachový prostředek, start programu zavřením krytu, odpadní čerpadlo, hlubokotažená mycí nádrž, možnost použití i v rohové sestavě, kontrola polohy síta, ochrana čerpadla před střepy a jiným znečištěním nerezovým sítím. Zásobník energie z odpadního vzduchu nebo alternativní řešení se stejným účinkem. Rekuperace tepla z odpadní vody. Autodiagnostika závad. Vyjímatelná mycí a oplachová ramena.	710	810	1510/2130	1			7,1		227 244,07	227 244,07 Kč
2.NP	2.14	G04	007a.	Základní sada košů k myčce	Základní sada košů k myčce - 2 ks na talíře, 2 ks na sklo, 1 ks na příbory				1					1 825,77	1 825,77 Kč
2.NP	2.14	G04	008.	neobsazeno	neobsazeno				1						

2.NP	2.14	G04	009.	Vstupní stůl k myčce, prolam, dřež	Vstupní stůl do myčky, vpravo dřež 500x400x250 mm, prolam desky jako vedení košů do myčky (koš 500x500), prolam do 2/3 celkové délky stolu, spodní prostor volný, zadní ostřížková stěna min. 200mm, vlevo pracovní deska s úkosem a levým lemem 40/20 mm	1950/ 2050	742	900	1			připojovací armatura ke dřezu je součástí dodávky gastra	28 775,48	28 775,48 Kč
2.NP	2.14	G04	010.	Tlaková sprcha	Tlaková oplachová sprcha se směšovací baterií a napouštěcím ramenem				1			připojovací armatura k baterii je součástí dodávky gastra (roháčky v dodávce gastra/ZTI)	4 880,03	4 880,03 Kč
2.NP	2.14	G04	011.	Myčka podstolová na sklo, výkon až 60košů/hod., koš 500x500mm, dvouplášťové provedení, reverzní osmóza	Myčka podstolová - myčka sklenic, s externím či interní reverní osmózou. Výbava: vyjímatelná oplachová a mycí ramena, zásuvná výška min. 305 mm, USB, teoretický výkon až 60 košů/hod., dvouplášťové provedení, ovládání jedním tlačítkem s barevnou signalizací, min. tři základní mycí programy (60, 90, 120 sec) + speciální programy, regulace tlaku mycího čerpadla pro každý program zvlášť, zabudované dávkovací zařízení pro mycí i oplachový prostředek, odpadní čerpadlo, samočistící program, včetně integrovaného zásobníku a dávkovače mycího a oplachového prostředku.	600	603 (930)	820	1		6,8		185 763,26	185 763,26 Kč
2.NP	2.14	G04	011a.	Základní sada košů k myčce	Základní sada košů k myčce - 3x na sklo				1				1 173,71	1 173,71 Kč
2.NP	2.14	G04	012.	Police na koše	Celonerezová nástěnná police na koše do myčky (koš 500x500 mm). Nosnost police min. 15 kg	520	520	500	1				4 066,26	4 066,26 Kč
2.NP	2.14	G04	013.	Úpravna vody	Úpravna vody garantovaná výrobcem myčky dvokomorová bez nutnosti přerušení chodu při regeneraci	360	360	580	1				45 100,50	45 100,50 Kč
2.NP	2.14	G04	014.	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1			Dodávka provozovatele		
2.NP	2.14	G04	015.	Umyvadlo stavební včetně nástěnné baterie	Umyvadlo stavební včetně nástěnné baterie				1			Dodávka stavby/ZTI		
2.NP	2.14	G04	016.	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1			Dodávka provozovatele		
SENZORICKÁ LABORATOŘ													0	
2.NP	2.26			Chladicí skříň	Chladicí skříň do 550 l nerezová, chlazení ventilátorové, vnější dig.ukazatel teploty, rozsah teplot 0°/+15°C, 5x přestavitelná odkládací plocha, uzamykatelné dveře.	750	730	1800	2	0,46			56 670,69	113 341,37 Kč
2.NP	2.26			Nerezová podestavba	Nerezová podestavba - monoblok v provedení podestavby H2, příprava pro zabudování indukci, deska s radiusem, 2 police	2100	1100	670	1				41 296,37	41 296,37 Kč
2.NP	2.26			Pracovní deska pro zabudování indukčních desek	Pracovní deska pro zabudování indukčních desek, bez lemů, otvor pro napouštěcí rameno, dřež 500x500, otvor pro baterii	2100	1100	230	1				25 646,89	25 646,89 Kč
2.NP	2.26			Zabudovací indukční sporák	Zabudovací indukční sporák - 2x samostatně ovládaná zóna, min. 6 milimetrové keramické sklo, ukazatel okamžitého výkonu, plotny: 270x270 mm, počet ploten: 2	370	720	6	1		10		123 344,00	123 344,00 Kč
2.NP	2.26			Napouštěcí rameno	Sprcha se směšovací baterií s kohouty pro studenou, teplou vodu a napouštěcím ramínkem ze sprchy.				1				8 542,01	8 542,01 Kč
2.NP	2.26			Baterie stolní páková	Baterie stolní páková.				1				2 455,66	2 455,66 Kč
OSTATNÍ VYBAVENÍ														

2.NP	2.14			Vakuový balicí stroj jednolištový	Rozměry komory minimálně: 335 x 320 x 110 mm, svářeč lišta min. 310 mm. Pumpa min. 10 m3/h. Víko z akrylového skla nebo srovnatelného materiálu. Dvojitý svár. Nástavec na tekutiny. Max. rozměr sáčků: 300x350 mm. Digitální nastavení času, možnost nastavit dobu vakuování a sváření, tlakoměr, tlačítko pro funkci sváření a tlačítko STOP	440	400	350	2				54 764,06	109 528,12 Kč
2.NP	2.14			Sous-vide vařič stolní	Hlavice sous-vide s hmotností do 3 kg, spodní cirkulace pro nádoby menší než 45 l, nastavitelná teplota 25-99°C, přesnost na 0,3°C, při poklesu hladiny upozornění, pojistka proti přetížení				2				9 119,74	18 239,47 Kč
2.NP	2.14			Nářezový stroj hladký nůž	Ocelový nůž hladký, uložení stolu: vodorovné, průměr nože min. 300 mm, maximální průměr řezu (v. x š.): 170x230 mm - nastavení síly řezu: 0-20 mm v toleranci 10%, otáčky nože: od 199 ot./min, provedení eloxovaný hliník nebo vyšší, upínací délka vozíku od 250 mm	350	470	370	2				33 244,72	66 489,43 Kč
2.NP	2.14			Váha stolní 15 kg	Váživost 6/15 kg, dílek 2/5 g - rozměr vážní plochy 306 x 222 mm v toleranci 10%, provedení vážní plochy nerez, provedení konstrukce plast ABS nebo vyšší, displej min. 24 mm, LCD displej podsvícený, certifikace pro obchodní vážení, ES zkouška váhy, funkce vážení, počítání kusů, procentuální navažování, kontrolní vážení, kontrolní počítání kusů, provozní teplota -10 až + 40 °C	340	330	100	8				5 770,75	46 165,97 Kč
2.NP	2.10			Ruční ponorný mixér	Kapacita nádoby do 100 l, rychlost min. 9500 ot./min., délka ramene min. 450 mm, celková délka 840 mm s tolerancí 15%				1				14 966,12	14 966,12 Kč
2.NP	2.10			Multifunkční kuchyňský přístroj	Základní funkce: váží, mixuje, mísí, míchá, seká, mele, hněte, šlehá, ohřívá, vaří, vaří v páře, restuje, pomalé vaření, sous-vide, fermentace, karamelizování, předmytí, emulgace, obsah nádoby min. 2,2 ltr.				3				38 795,07	116 385,20 Kč
2.NP	2.10			Krouhač zeleniny	Rychlost do 500 ot/min, min. jedna regulace rychlosti, indukční motor, celonerezový blok motoru, kovová nádoba a víko, násypka průměr min. 69 mm, vnitřní sběrná miska min. 0,6 litrů, 6 ks základních disků doporučená výrobcem	310	390	610	1				53 051,74	53 051,74 Kč
2.NP	2.10			Výrobník ledu chlazený vzduchem	Produkce min. 45 kg / 24 hod., kapacita zásobníku: min. 25 kg, spotřeba vody: max. 4 l / kg ledu, celonerezový plášť	580	500	800	1				28 599,43	28 599,43 Kč
2.NP	2.10			Řezačka na maso	Celonerezové provedení, vypínač se zpětným chodem, tepelná pojistka reset, robustní šneková převodovka pro těžký provoz, velikost složení: průměr 60-80 mm, výkon dle průměru desky: 60 - 120 kg/h, počet otáček: 130-200 ot /min. V základu stroje: deska 4 mm, 6 mm, čtyřbřitý nůž, plastová plnicí tlačka průměr 15-40 mm	410	250	410	1				15 551,67	15 551,67 Kč
2.NP	2.10			Banketový aktivní vozík se zvlhčováním 1x15 GN 1/1	15 zásuvů, kapacita 15x GN 1/1-65-mm, vozík vybaven volbou suchého nebo vlhkého ohřevu pro zamezení osychání stravy, materiál chromniková ocel 18/10, typ ETV-B, provedení dvouplošťové izolované, lisované bočnice s roztečí vsunů 70-80 mm Digitální termostaty. Teplotní rozsah 30°- 90°C.	830	570	1450	1				53 860,30	53 860,30 Kč
2.NP	2.10			Vozík servírovací svařený 3 police	3x police min. 780x480 mm, výškový odstup polic min. 250 mm, 4x otočná kolečka (2x bržděná s antikorozií úpravou), nosnost vozíku min. 110 kg, hmotnost vozíku min. 15 kg	600	900	950	2				8 274,66	16 549,33 Kč
2.NP	2.10			Vozík servírovací svařený 2 police	2x police min. 780x480 mm, výškový odstup polic min. 550 mm, 4x otočná kolečka (2x bržděná s antikorozií úpravou), nosnost vozíku min. 110 kg, hmotnost vozíku min. 13 kg	600	900	950	2				7 487,30	14 974,60 Kč
2.NP	2.10			Transportní etážový vozík na GN	kapacita 22x GN1/1-100, vyrobeno z chromniklové oceli 18/10	660	770	1600	3				16 040,72	48 122,16 Kč

2.NP	2.10			Vaříč rýže pro 25-40 osob	provedení z nerezové potravinářské oceli, vnitřní nádoba s nepřilnavým povrchem - žáruvzdorná, udržování teploty v celém prostoru, mimořádně velká rukojeť, objem min. 7 litrů, dodávka včetně odměrky, lžice na rýži a sítko	350	380		2				6 338,04	12 676,08 Kč	
2.NP	2.10			Stolní robot 5 l	Kuchyňský stolní robot - výkon min. 950 W, počet otáček min. 35 - 200, rychlost 1-10, max. kapacita 2,2 kg mouky, objem nerezové misky min. 6,9 l. Rozměry: tolerance ± 5%	290	420	370	5				21 312,34	106 561,69 Kč	
2.NP	2.10			Odpadkový koš	plast, min. 60 l				9				870,50	7 834,52 Kč	
REALIZACE															
2.NP					Zpracování výrobní dokumentace, vizualizace 3D všech nerezových sestav s detailním popisem provedení				1				19 561,85	19 561,85 Kč	
2.NP					Kompletní doprava a přesuny hmot				1				6 520,62	6 520,62 Kč	
2.NP					Sváření desek sestav tam, kde není možno dodat desku v 1ks				1				59 728,86	59 728,86 Kč	
2.NP					Stěhování				1				65 206,17	65 206,17 Kč	
2.NP					Instalační a ostatní materiál				1				16 126,79	16 126,79 Kč	
2.NP					Realizace kuchyňského celku				1				195 618,52	195 618,52 Kč	
2.NP					Revize				1				7 824,74	7 824,74 Kč	
2.NP					Dokumentace skutečného provedení díla min. v elektronické verzi				1				19 561,85	19 561,85 Kč	
						PŘÍKON CELKEM		elektro:							8 274 666,00 Kč
								plyn:							
								pokládána současně							

Ostatní požadavky:

- u chladících stolů požaduje zadavatel stejného výrobce jako u ostatního nábytku, tak aby zde byl zachován stejný design zařízení a
- zadavatel požaduje s ohledem na navržené indukce použití max.dvou typů generátorů
- s ohledem na indukce jako zcela zásadní technologie provozu požaduje zadavatel každou indukční cívku se samotným

PODROBNÁ TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Označení místnosti	Pozice	Název	Popis				ks
				š.	hl.	v.	
G01	001.	Vyhřívaný stůl s vodní lázní 2x GN1/1	Skříňové provedení se spodní policí, 15 mm silná boční stěna, prostřední desky perforované a výškově nastavitelné. Nucená cirkulace vzduchu přes příčný ventilátor s topným tělesem. Plynule nastavitelný ruční termostat (od 30 stupňů do 65 ° C) - včetně kontrolek. Oboustranná dvouplošťová posuvná dvířka se zapuštěným madlem. Kuličková ložiska s tlumením. Stůl je na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Ovládací šachta vodní lázně je umístěna vpravo z pohledu obsluhy a je osazena přípravou pro napojení na vodu a odpad vodní lázně. Bez pracovní desky.	2000	800	710	1
G01	002.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Skříňové provedení se spodní policí, otevřený ze strany obsluhy, zásuvka 230 V pro napájení stolních spotřebičů. Stůl je usazen na samonosném nerezovém rámovém soklu 150 mm.	600	800	710	1
G01	003.	Hold-o-mat - 3x GN 1/1	viz samostatný technický list				2
G01	004.	neobsazeno	neobsazeno				1
G01	005.	Infralampa SARO Clyde	Elektrická infra lampa, infračervený ohřev, jedna žárovka o průměru min. 125 mm, lampa o průměru min. 225 mm				2
G01	006.	El. konvektomat Rational iCombi Pro 61, levé dveře	viz samostatný technický list				1

G01	007.	Atypická podestavba pod konvektomat	Atypická podestavba pod konvektomat ve skříňkovém provedení, spodní prostor volný pro zchlazovač G01-008., podestavba je bez pracovní desky	910	800	860	1
G01	008.	Šokový zchlazovač a zmrazovač EasyFresh® Next S - chlazený vzduchem	viz samostatný technický list				1
G01	009.	Odsavač par závěsný	Odsavač par závěsný, včetně tukových filtrů, vypouštěcího kohoutku a osvětlení	1200	1300		1
G01	010.	Pracovní stůl, vsuny, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police, sada vsunů na GN v pravé části. V levé části je konstrukce stolu a spodní police zkosená tak, aby navazovala kolmo na konstrukci stolu G.02-017. Stůl je na nosném nerezovém rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	2300	800	710	1
G01	011.	Nerezová stěna za konvektomat	Nerezová stěna za konvektomat. Výška od pracovní desky k digestoři. Včetně systému pro uchycení a možnost odejmutí v případě servisního zásahu na konvektomatu.	910	20	dle čistého zaměření	1
G01	012.	Skříň	Celonerezová skladová skříň pětipolicová, křídlová dvířka se zámkem. Dvouplášťový design s prohnutým hygienickým madlem. Rohy svařeny natěsno, možnost zavěšení vlevo nebo vpravo, uzavření pomocí přídržného magnetu. Závěs s úhlem otevření 180 °. Skříň musí je rozdělena na dva samostatné prostory. Odnímatelný sokl čelní + 1x pravý	1450	500	1800	2
G01	013.	Pracovní stůl	Pracovní stůl, spodní police, levý bok stolu uzavřený, zadní lem min. 40/20 mm. Odnímatelný čelní sokl + levý.	2000	500	900	1
G01	014.	neobsazeno	neobsazeno				1
G01	015.	neobsazeno	neobsazeno				1
G02	001.	Chladicí stůl dvousekcový, na nerezovém soklu, bez pracovní desky, připojeno na centrální strojovnu chlazení	viz samostatný technický list				1
G02	001a.	Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu	Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu				1
G02	002.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl je na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	500	700	710	1
G02	003.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl je na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	1600	700	710	1

G02	004.	Chladicí stůl dvousekcový, na nerezovém soklu, bez pracovní desky, připojeno na centrální strojovnu chlazení	viz samostatný technický list				1
G02	005.	Zásuvkový blok na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl se zásuvkovým, blokem (3x zásuvka + zámky). Provedení zásuvek je CNS, teleskopické výsuvy, s možnou zátěží 40 kg pro zásuvku. Velikost zásuvky GN 1/1. Přední zákryt dvojité, odhlučňeny, na rozích zavařeno, se zapracovanou vodorovnou dráždlovou lištou. Zásuvky jsou v otevřené i zavřené pozici s dorazem, vyjímatelné na čištění. Stůl je usazen na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	500	700	710	1
G02	006.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl je usazen na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	800	700	710	1
G02	007.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl je usazen na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	800	700	710	1
G02	008.	Pracovní deska ke stolům 001.+ 002.+003.+004.+005.+006.+007., 2x dřez, 1x umyvadlo, 3x baterie, prolam	Pracovní deska ke stolům 001.+ 002.+003.+004.+005.+006.+007., nad stolem 003. je zabudovaný dřez pro vložení GN 2/1 včetně prolamu okolo dřezu a stojánkové baterie, vedle zabudované nerezové umyvadlo na ruce včetně stojánkové baterie a lokálního prolisu, nad stolem 007. zabudovaný dřez pro vložení GN 2/1 včetně prolamu okolo dřezu a stojánkové baterie, levý lem 40/20 nad topením s perforací. Deska je vyrobena z více ks se svařením na místě. Tloušťka plechu 2 mm. Ohyby nahoru a dolů jsou tak zpracovány, že nehrozí žádné ostré hrany – okraje zcela uzavřeny. Uchycení spodních podestaveb nebo výztuh na pracovní desce nesmí být pomocí nýtů, šroubů, svorníků, které by procházely skrz pracovní desku. Spodní strana je vyztužená profily a na krajích kolem dokola zesílena.	3200	1400	40	1
G02	009.	Police - stolový nástavec	Celonerezový stolový nástavec jednopatrový. Provedení se třemi nohama a společnou policí. Police je vyrobena z 1 ks. Tloušťka plechu 2 mm. Ohyby nahoru a dolů jsou zpracovány tak, že nehrozí žádné ostré hrany – okraje zcela uzavřeny.	3000	400	300	1
G02	010.	Pracovní stůl pojízdný, police	Pracovní stůl pojízdný, spodní police. Strany i záda pohledové – obložené CNS plechem, provedení jako skříňové stoly. Nerezová kolečka, průměr kolečka 125 mm, nosnost 100 kg / kolo. Dvě kola jsou brzděná a jsou na delší straně stolu. Zadní lem 40/20 mm plně uzavřený, bez ostrých hran.	650	500	900	1
G02	011.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police, sada vsunů na GN v pravé části. V pravé části je konstrukce stolu a spodní police zkosena tak, aby navazovala kolmo na konstrukci stolu G.02-012. Stůl je na nosném nerezovém rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	1900	700	710	1
G02	012.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl je usazen na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	1050	700	710	1
G02	013.	Police	Celonerezová nástěnná police stavitelná. Nosnost 35 kg.	1200	350	300	1
G02	014.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl musí je na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	900	700	710	1

G02	015.	Chladicí stůl dvousekový, na nerezovém soklu, bez pracovní desky, připojeno na centrální strojovnu chlazení	viz samostatný technický list				1
G02	015a.	<i>Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu</i>	<i>Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu</i>				1
G02	016.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl je na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	500	700	710	1
G02	017.	Pracovní deska ke stolům 011.+012.+014.+015.+016.+ G01-001. + 002. + 015. + 010, dřez, baterie, prolam	Pracovní deska ke stolům G02.-011.+012.+014.+015.+016.+ G01-001. + 002. + 015. + 010, V G02 nad stolem 014. zabudovaný dřez pro vložení GN 2/1 včetně prolamu okolo dřezu a stojánkové baterie. V G01 nad stolem 001 vevařeny 2 ks lisovaných, samostatně ovládaných van, každá GN-1/1-200 mm, vany jsou navařené beze spár do pracovní desky a jsou s externími topnými prvky. Odtok a přepad pomocí stojného ventilu. Výkon na GN 1/1 = 1000 W. Nad stolem 007 trny pro usazení konvektomatu. Zadní lem podél stěn, velikost lemu 40/20 mm, tvar desky dle stavební a technologické dispozice. Deska je vyrobena z více ks se svařením na místě. Tloušťka plechu 2 mm. Ohyby nahoru a dolů jsou tak zpracovány, že nehrozí žádné ostré hrany – okraje zcela uzavřeny. Spodní strana vyztužená profily a na krajích kolem dokola zesílena.			40	1
G02	018.	Varný monoblok pod jednou deskou, na nerezovém soklu	Varný monoblok se zabudovanými varnými aparáty postavený na nosném nerezovém rámovém soklu 100-150 mm. Blok je konstruován v celonerezovém provedení AISI 304, z čehož horní část musí je ze 2 mm plechu na pracovní ploše. Horní plocha z jednoho kusu bezespárová hygienická konstrukce pro optimální údržbu. Střední stavitelná police. Provedení podestavby H2. Monoblok má jeden vlastní rozvaděč s přípravou na připojení jedním kabelem. Monoblok má vlastní instalační šachty pro generátory cívek.	1650	1400	900	1
G02	018A.	Vestavná indukční plotna MenuSystem á la carte Slide control-2 zóny, MS-I-20 EFS	viz samostatný technický list				4
G02	018B.	Vestavná Indukční plotna MenuSystem - 1 zóna, MS-I-10 EFP	viz samostatný technický list				1

G02	018C.	Indukční vestavný WOK MenuSystem, MS-I-WOK 300 EFP	viz samostatný technický list				1
G02	019.	Napouštěcí baterie Echtermann k varnému bloku	viz samostatný technický list				1
G02	020.	El. multifunkční pánev iVario® Pro 2-S 2x 25 l	viz samostatný technický list				1
G02	020a.	Podstavba pod multifunkční pánev na nerezovém soklu	Podstavba pod multifunkční pánev, 2x sada vsunů pro GN, uprostřed prostor pro vývody instalací, v čele tohoto prostoru zabudovaná 1x zásuvka elektro 230V, pod pracovní deskou nad vsuny 2x vysouvací police se zvýšenou nosností 40 kg pro umístění GN a následné slévání vany do této GN, osa jednotlivých polic je na ose jednotlivých van. Usazeno na nerezovém samonosném rámovém soklu 100-150mm. Podstavba je součástí monobloku G02-018. pro kompaktnost celé sestavy a hygienické řešení bez rušivého elementu různých profilů. Bezespárové spojení.	1650	850	500	1
G02	020b.	Příslušenství pro vaření v multifunkční pánvi (rošty, špachtle, atd..)	2x varný koš, 2x fritovací koš, 2x rošt na dno pánve, 2x špachtle, 2x rameno pro automatický zdvih košů				1
G02	021.	<i>Odsavač par závěsný</i>	<i>Odsavač par závěsný, včetně tukových filtrů, vypouštěcího kohoutku a osvětlení</i>	2800	2200		1
G02	022.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl je usazen na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	500	700	710	1
G02	023.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl je usazen na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	750	700	710	1

G02	024.	Zásuvkový blok na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl se zásuvkovým, blokem (3x zásuvka + zámky). Provedení zásuvek je CNS, teleskopické výsuvy, s možnou zátěží 40 kg pro zásuvku. Velikost zásuvky GN 1/1. Přední zákryt dvojitý, odhlučňný, na rozích zavařeno, se zapracovanou vodorovnou držadlovou lištou. Zásuvky jsou v otevřené i zavřené pozici s dorazem, vyjímatelné na čištění. Stůl je usazen na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	500	700	710	1
G02	025.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl je usazen na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	1200	700	710	1
G02	026.	Chladicí stůl dvousekcový, na nerezovém soklu, bez pracovní desky, připojeno na centrální strojovnu chlazení	viz samostatný technický list				1
G02	026a.	<i>Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu</i>	<i>Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu</i>				1
G02	027.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl je usazen na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	800	700	710	1
G02	028.	Pracovní deska ke stolům 022.+ 023.+ 024.+025.+026.+027, dřež, 2x baterie, prolam	Pracovní deska ke stolům 022.+ 023.+ 024.+025.+026.+027, nad stolem 022. zabudované nerezové umyvadlo na ruce včetně stojánkové baterie, nad stolem 023. zabudovaný dřež pro vložení GN 2/1 včetně prolamu okolo dřezu a stojánkové baterie, zadní + pravý lem 40/20 mm. Deska je vyrobena z více ks se svařením na místě. Tloušťka plechu 2 mm. Ohyby nahoru a dolů jsou tak zpracovány, že nehrozí žádné ostré hrany – okraje zcela uzavřeny.	4850	700	40	1
G02	029.	Police	Celonerezová nástěnná police stavitelná nosnost 35 kg.	1250	300	300	1
G02	030.	Police	Celonerezová nástěnná police stavitelná nosnost 35 kg.	1800	350	300	1
G03	001.	Pracovní stůl-výklopný koš, dřež, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, výsuvný koš. V levá části vsuny na GN-2/3, umístěny tak, aby šlo vložit i GN-1/1. Stůl je usazen na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Pracovní deska 40 mm se zadním a pravým lemem 40/20 mm, nad výsuvným košem dřež 400x400x200 mm včetně lokálního prolisu.	1150	700	710	1
G03	002.	<i>neobsazeno</i>	<i>neobsazeno</i>				1
G03	003.	Pracovní stůl pojízdný	Pracovní stůl pojízdný, spodní police. Strany i záda pohledové – obložené CNS plechem, provedení jako skříňové stoly. Nerezová kolečka, průměr kolečka 125 mm, nosnost 100 kg / kolo. Dvě kola jsou bržděná a jsou na delší straně stolu. Pracovní deska bez lemu.	1200	700	800	2
G03	004.	Pracovní stůl, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní prostor volný, stůl je bez pracovní desky	2550	700	860	1

G03	005.	Chladicí stůl dvousekcový, na nerezovém soklu, bez pracovní desky, připojeno na centrální strojovnu chlazení	viz samostatný technický list				1
G03	005a.	<i>Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu</i>	<i>Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu</i>				1
G03	006.	Pracovní stůl, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní prostor volný, stůl je bez pracovní desky.	1250	700	860	1
G03	007.	Pracovní stůl pojízdný, bez pracovní desky	Pracovní stůl pojízdný, spodní police. Strany i záda pohledové – obložené CNS plechem, provedení jako skříňové stoly. Nerezová kolečka, průměr kolečka 125 mm, nosnost 100 kg / kolo. Dvě kola jsou bržděná a jsou na delší straně stolu. Pracovní deska bez lemů.	1150	700	800	1
G03	008.	Chladicí stůl dvousekcový, na nerezovém soklu, bez pracovní desky, připojeno na centrální strojovnu chlazení	viz samostatný technický list				1
G03	008a.	<i>Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu</i>	<i>Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu</i>				1
G03	009.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl je usazen na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	700	700	710	1
G03	010.	Police dvoupatrová	Celonerezová nástěnná police dvoupatrová stavitelná. Nosnost každé police 35 kg.	1300	300	600	2
G03	011.	Pracovní deska ke stolům č.p. 001.+002.+003.+004.+005.+006.+007.+008.+009.+010, 2 x dřež, umyvadlo, 3x baterie, prolam, 2x větrací mřížka nad topení	Pracovní deska ke stolům č.p. 004.+005.+006.+008.+009., nad instalační šachtou chladicího stolu 005. zabudovaný dřež pro vložení GN 1/1 včetně stojánkové baterie a prolamu okolo dřezu, nad instalační šachtou chladicího stolu 008. zabudovaný dřež pro vložení GN 1/1 včetně stojánkové baterie a prolamu okolo dřezu, 2x větrací mřížka nad topení, zadní a pravý lem 40/20 mm podél stěn, tvar desky dle stavební a technologické dispozice. Deska je vyrobena z více ks se svařením na místě. Tloušťka plechu 2 mm. Ohyby nahoru a dolů jsou tak zpracovány, že nehrozí žádné ostré hrany – okraje zcela uzavřeny. Spodní strana vyztužená profily a na krajích kolem dokola zesílena.				1
G03	013.	Odsavač par nástěnný	Odsavač par nástěnný, včetně tukových filtrů, vypouštěcího kohoutu a osvětlení	800	1000		1

G03	014.	neobsazeno	neobsazeno				1
G03	015.	neobsazeno	neobsazeno				1
G03	016.	Pracovní stůl, zásuvkový blok, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police, vlevo zásuvkový blok (3x zásuvka + zámek). Provedení zásuvek je CNS, teleskopické výsuvy, s možnou zátěží 40 kg pro zásuvku. Velikost zásuvky GN 1/1. Přední zákryt dvojité, odhlučňovaný, na rozích zavařeno, se zapracovanou vodorovnou dráždlovou lištou. Zásuvky musí být v otevřené i zavřené pozici s dorazem, vyjímatelné na čištění. Stůl je usazen na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky. Z čela stolu je osazena zapuštěná zásuvka 230 V. Podestavba v provedení H1. Střední stavitelná police.	1500	800	710	7
G03	017.	Robot univerzální stolní 5 l - RM 502	objem nádoby: 5 l snadno vyměnitelné nástroje ve výbavě: metla, hák, míchač planetové uložení nástavců odnímatelná nerezová nádoba dokonalé promísení nádoby bez její rotace polykarbonátový kryt pracovního prostoru total stop bezpečnostní mikrospínače volitelné 10 rychlostí	330	385	452	8
G03	018.	Vestavná indukční plotna MenuSystem á la carte Slide control-2 zóny, MS-I-20 EFS	viz samostatný technický list				9
G03	019.	Pracovní stůl, zásuvkový blok, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police, vlevo zásuvkový blok (3x zásuvka + zámek). Provedení zásuvek je CNS, teleskopické výsuvy, s možnou zátěží 40 kg pro zásuvku. Velikost zásuvky GN 1/1. Přední zákryt dvojité, odhlučňovaný, na rozích zavařeno, se zapracovanou vodorovnou dráždlovou lištou. Zásuvky jsou v otevřené i zavřené pozici s dorazem, vyjímatelné na čištění. Stůl je usazen na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky. Z čela stolu je osazena zapuštěná zásuvka 230 V. Podestavba v provedení H1. Střední stavitelná police.	1600	800	710	1
G03	020.	Pracovní stůl, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl je usazen na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky. Z čela stolu je osazena zapuštěná zásuvka 230 V. Provedení podestavby v H1. Střední stavitelná police. Provedení dle výrobce obrázků pouze ilustrativní	1500	800	710	1
G03	021.	Vestavná Indukční plotna MenuSystem - 1 zóna, MS-I-10 EFP	viz samostatný technický list				2

G03	022.	Pracovní deska ke stolů, č.p. 016.+019.+020.	Pracovní deska ke stolům, č.p. 016.+019.+020. Deska je vyrobena z více ks se svařením na místě. Tloušťka plechu 2 mm. Ohyby nahoru a dolů jsou tak zpracovány, že nehrozí žádné ostré hrany – okraje zcela uzavřeny. Spodní strana vyztužená profily a na krajích kolem dokola zesílena. Otvory pro vestavby indukcí 018 a 021.	6800	1600	40	1
G03	023.	Stojan se dvěma držáky na turbomixer, napouštěcí baterie k varnému bloku, 2x zásuvka 230V	Stojan se dvěma držáky na turbomixer, napouštěcí baterie k varnému bloku, 2x zásuvka 230V				3
G03	024.	Ruční ponorný mixér Robot Coupe MicroMix	variabilní rychlost 1500 - 14000 ot/min nůž, aeromix a trubka vše v nerez o délce 165 mm aeromix a nerezový nůž odmontovatelný dodáváno s 1x kompozitním držákem na zeď celková délka 430 mm, pr. 61 mm aeromix: patentovaný přístroj vyvinutý speciálně pro přípravu jemných, nadýchaných a objemných emulzí			430	6
G03	025.	Odsavač par závěsný	Odsavač par závěsný, včetně tukových filtrů, vypouštěcího kohoutku a osvětlení	7400	2200		1
G03	026.	Skříňka na generátory k indukčním vaříčům	Skříňka na generátory k indukčním vaříčům	350	450	560	4
G03	027.	Regál	Celonerezový skladový regál pětipolicový, pravý bok uzavřený. Regál je vyroben ze čtyř jechlů z oceli AISI 1.4301 min. 40 x 40 x 1,5 mm. Hygienické utěsnění sloupků pomocí výškově stavitelných šroubovacích nožiček. Vyztužení a pevnost zaručí podélné výtuhy polic, které musí být v každé polici. Tloušťka plechu polic je 0,8 mm , všechny řezy a hrany odjehleny. Nosnost jedné police je min. 80 kg. Horní police přetažená přes ječky.	800	400	1800	1
G03	028.	Pracovní stůl, police, na nerezovém soklu, bez pracovní desky	Pracovní stůl skříňový, spodní police. Stůl musí je usazen na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm. Stůl je bez pracovní desky.	450	800	710	1
G03	029.	Police	Celonerezová nástěnná police stavitelná nosnost 35 kg.	1000	350	300	1
G03	030.	neobsazeno	neobsazeno				1
G03	031.	neobsazeno	neobsazeno				1

G03	032.	FlexiChef® size 1, 50 litrů	viz samostatný technický list				1
G03	032a.	Příslušenství pro vaření v multifunkční pánvi	2x varný koš pro vaření v koších. 2x fritovací koš pro fritování v koších. 1x stěrka pro snadné a ergonomické obracení a vyjímání pokrmů. Možnost přenosu dat HACCP, procesy vaření. Automatické nahrávání HACCP.				1
G03	033.	El. konvektomat Rational iCombi Pro 61, levé dveře	viz samostatný technický list				1

G03	034.	Atypická podestavba pod konvektomat	Atypická podestavba pod konvektomat, skříňové provedení, spodní prostor volný pro zchlazovač G03-035, včetně pracovní desky se zadním lemem 40/20 mm	910	800	900	1
G03	035.	Šokový zchlazovač a zmrazovač EasyFresh® Next S - chlazený vzduchem	viz samostatný technický list				1
G03	036.	Odsavač par nástěnný	Odsavač par nástěnný, včetně tukových filtrů, vypouštěcího kohoutku a osvětlení	2600	1300		1
G03	037.	Pracovní stůl pojízdný	Pracovní stůl pojízdný, spodní police. Strany i záda pohledové – obložené CNS plechem, provedení jako skříňové stoly. Nerezová kolečka, průměr kolečka 125 mm, nosnost 100 kg / kolo. Dvě kola jsou bržděná a jsou na delší straně stolu. Zadní lem 40/20 mm plně uzavřený, bez ostrých hran.	900	700	900	1
G03	038.	neobsazeno	neobsazeno				1
G03	039.	neobsazeno	neobsazeno				1
G03	040.	neobsazeno	neobsazeno				1
G03	040a.	neobsazeno	neobsazeno				1
G03	041.	Chladicí stůl dvousekcový, na nerezovém soklu, bez pracovní desky, připojeno na centrální strojovnu chlazení	viz samostatný technický list				1
G03	041a.	Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu	Připojení na externí agregát/ centrální strojovnu chlazení, včetně vedení chladiva a elektro a připojovacího expanzního ventilu				1
G03	042.	Pracovní deska ke stolům č.p. 028.+041., umyvadlo, baterie	Pracovní deska ke stolům č.p. 028.+041., nad instalační šachtou chladicího stolu 041. zabudované nerezové umyvadlo na ruce včetně stojánkové baterie a lokálního prolisu. Zadní lem 40/20 mm.	1800	800	40	1

G04	001.	Regál	Celonerezový skladový regál s pěti policemi je vyroben ze čtyř jeklů z oceli AISI 1.4301 40 x 40 x 1,5 mm. Hygienické utěsnění sloupků pomocí výškově stavitelných šroubovacích nožiček. Vyztužení a pevnost podélnými výztuhy polic, které jsou v každé polici. Tloušťka plechu polic 0,8 mm , všechny řezy a hrany odjehleny. Nosnost jedené police 80 kg, horní police přetažená přes jekly.	1050	300	1800	2
G04	002.	Mycí stůl, dřez, prolam	Pracovní stůl se zabudovaným dřezem 700x500x300 mm, prolam celé desky, spodní police, zadní + levá + pravá ostřížková stěna 200/20mm	1550	700	900	1
G04	003.	Sprcha tlaková na nádobí STAR120 stolní s napouštěcím ramínkem	se směšovací baterií s kohouty pro studenou a teplou vodu a napouštěcím ramínkem ze sprchy, provedení stolní s napouštěcím ramínkem, tlaková sprcha STAR, tlaková hadice a vyvažovací pružina, úchyt na zeď a háček na sprchu, délka hadice 1100 mm				1
G04	004.	neobsazeno	neobsazeno				1
G04	005.	Regál	Celonerezový skladový regál s pěti policemi je vyroben ze čtyř jeklů z oceli AISI 1.4301 40 x 40 x 1,5 mm. Hygienické utěsnění sloupků pomocí výškově stavitelných šroubovacích nožiček. Vyztužení a pevnost podélnými výztuhy polic, které jsou v každé polici. Tloušťka plechu polic 0,8 mm , všechny řezy a hrany odjehleny. Nosnost jedené police 80 kg, horní police přetažená přes jekly.	1500	500	1800	2
G04	006.	Výstupní stůl k myčce, prolam	Výstupní stůl z myčky, prolam desky jako vedení košů z myčky (koš 500x500 mm), spodní police, zadní + pravý lem 40/20 mm	600	742	900	1
G04	007.	Průchozí mycí stroj Hobart PROFI AMXR-10B	viz samostatný technický list				1
G04	007a.	Základní sada košů k myčce	Základní sada košů k myčce - 2 ks na talíře, 2 ks na sklo, 1 ks na příbory				1
G04	008.	neobsazeno	neobsazeno				1
G04	009.	Vstupní stůl k myčce, prolam, dřez	Vstupní stůl do myčky, vpravo dřez 500x400x250 mm, prolam desky jako vedení košů do myčky (koš 500x500), prolam do 2/3 celkové délky stolu, spodní prostor volný, zadní ostřížková stěna min. 200mm, vlevo pracovní deska s úkosem a levým lemem 40/20 mm	1950/ 2050	742	900	1
G04	010.	Sprcha tlaková na nádobí STAR120 stolní s napouštěcím ramínkem	se směšovací baterií s kohouty pro studenou a teplou vodu a napouštěcím ramínkem ze sprchy, provedení stolní s napouštěcím ramínkem, tlaková sprcha STAR, tlaková hadice a vyvažovací pružina, úchyt na zeď a háček na sprchu, délka hadice 1100 mm				1

G04	011.	Mycí stroj na sklo Hobart GPCROI-10B	viz samostatný technický list				1
G04	011a.	Základní sada košů k myčce	Základní sada košů k myčce - 3x na sklo				1
G04	012.	Police na koše	Celonerezová nástěnná police na koše do myčky (koš 500x500 mm). Nosnost police min. 15 kg	520	520	500	1
G04	013.	Změkčovač vody - dvoukomorový Hobart SD-H	viz samostatný technický list				1
G04	014.	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1
G04	015.	Umyvadlo stavební včetně nástěnné baterie	Umyvadlo stavební včetně nástěnné baterie				1
G04	016.	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1
		Chladicí skříň Rilling Linia 690	Chladicí skříň do 550 l nerezová, chlazení ventilátorové, vnější dig.ukazatel teploty, rozsah teplot 0°/+15°C, 5x přestavitelná odkládací plocha, uzamykatelné dveře.	750	730	1800	2
		Nerezová podestavba	Nerezová podestavba - monoblok v provedení podestavby H2, příprava pro zabudování indukci, deska s radiusem, 2 police	2100	1100	670	1
		Pracovní deska pro zabudování indukčních desek	Pracovní deska pro zabudování indukčních desek, bez lemů, otvor pro napouštěcí rameno, dřez 500x500, otvor pro baterii	2100	1100	230	1
		Vestavná indukční plotna - 2 zóny, MS-I-20 EFP 660	Zabudovací indukční sporák - 2x samostatně ovládaná zóna, 6 milimetrové keramické sklo, ukazatel okamžitého výkonu, plotny: 270x270 mm, počet ploten: 2	370	720	6	1
		Napouštěcí rameno Echtermann	Sprcha se směšovací baterií s kohouty pro studenou, teplou vodu a napouštěcím ramínkem ze sprchy.				1
		Baterie stolní profil páková KLUDI Neo	Baterie stolní páková.				1
		Vakuový balicí stroj jednolištový S 210 BV DIGI	Rozměry komory 335 x 320 x 110 mm, svářecí lišta 310 mm. Pumpa 10 m3/h. Víko z akrylového skla. Dvojitý svár. Nástavec na tekutiny. Max. rozměr sáčků: 300x350 mm. Digitální nastavení času, možnost nastavit dobu vakuování a sváření, tlakoměr, tlačítko pro funkci sváření a tlačítko STOP	440	400	350	2
		SousVideChef Classic	Hlavice sous-vide s hmotností 2,5 kg, spodní cirkulace pro nádoby menší než 45 l, nastavitelná teplota 25-99°C, přesnost na 0,2°C, při poklesu hladiny upozornění, pojistka proti přetížení				2

		Nářezový stroj GMS 300 hladký nůž prům. 300 mm	Ocelový nůž hladký, průměr nože 300 mm, maximální průměr řezu (v. x š.): 170x230 mm - nastavení síly řezu: 0-20 mm, otáčky nože: od 199 ot./min, provedení eloxovaný hliník, upínací délka vozíku od 250 mm	350	470	370	2
		Váha stolní CAS ED-15kg	Váživost 6/15 kg, dílek 2/5 g - rozměr vážní plochy 306 x 222 mm, provedení vážní plochy nerez, provedení konstrukce plast ABS, displej 24 mm, LCD displej podsvícený, certifikace pro obchodní vážení, ES zkouška váhy, funkce vážení, počítání kusů, procentuální navažování, kontrolní vážení, kontrolní počítání kusů, provozní teplota -10 až + 40 °C	340	330	100	8
		Ruční ponorný mixér Robot Coupe MP 450 ULTRA	Kapacita nádoby do 100 l, rychlost 9.500 ot./min., délka ramene 450 mm, celková délka 840 mm				1
		Multifunkční kuchyňský přístroj Thermomix TM 6	Váží, mixuje, mísí, míchá, seká, mele, hněte, šlehá, ohřívá, vaří, vaří v páře, restuje, pomalé vaření, sous-vide, fermentace, karamelizování, předmytí, emulgace, obsah nádoby 2,2 ltr.				3
		Krouhač zeleniny Robot Coupe CL 50 E	Jedna regulace rychlosti, indukční motor, celonerezový blok motoru, kovová nádoba a víko, násypka průměr 69 mm, vnitřní sběrná miska 0,6 litrů, 6 ks základních disků doporučená výrobcem	310	390	610	1
		Výrobník ledu BREMA CB 425 chlaz. vzduchem	Produkce 45 kg / 24 hod., kapacita zásobníku: 25 kg, spotřeba vody: 4 l / kg ledu, celonerezový plášť	580	500	800	1
		Řezačka masa HL -G 12 SS	Celonerezové provedení, vypínač se zpětným chodem, tepelná pojistka reset, robustní šneková převodovka pro těžký provoz, velikost složení: průměry 60-80 mm, výkon dle průměru desky: 60 - 120 kg/h, počet otáček: 130-200 ot /min. V základu stroje: deska 4 mm, 6 mm, čtyřbřitý nůž, plastová plnicí tlačka průměr 15-40 mm	410	250	410	1
		Banketový aktivní vozík se zvlhčováním ETV-B 1x15 GN 1/1	15 zásuvů, kapacita 15x GN 1/1-65-mm, vozík je vybaven volbou suchého nebo vlhkého ohřevu pro zamezení osychání stravy, materiál chromniková ocel 18/10, typ ETV-B, provedení dvouplošťové izolované, lisované bočnice s roztečí vsunů 70-80 mm Digitální termostaty. Teplotní rozsah 30°-90°C.	830	570	1450	1
		Vozík servírovací svařený SW8x5-3 police	3x police 800x500 mm, výškový odstup polic 250 mm, 4x otočná kolečka (2x bržděná s antikorozií úpravou), nosnost vozíku 110 kg, hmotnost vozíku 15 kg	600	900	950	2
		Vozík servírovací svařený SW8x5-2 police	2x police 800x500 mm, výškový odstup polic min. 550 mm, 4x otočná kolečka (2x bržděná s antikorozií úpravou), nosnost vozíku 110 kg, hmotnost vozíku 13 kg	600	900	950	2
		Transportní etážový vozík na GN NEK-10 GN	kapacita 22x GN1/1-100, vyrobeno z chromniklové oceli 18/10	660	770	1600	3
		Vařič rýže pro 25-40 osob Bartscher, 8 l	provedení z nerezové potravinářské oceli, vnitřní nádoba s nepřilnavým povrchem - žáruvzdorná, udržování teploty v celém prostoru, mimořádně velká rukojeť, objem 7 litrů, dodávka včetně odměrky, lžice na rýži a sítko	350	380		2
		Robot Heavy Duty 5KSM7591XEWK královská červená	Kuchyňský stolní robot - výkon 950 W, počet otáček 35 - 200, rychlost 1-10, max. kapacita 2,2 kg mouky, objem nerezové mísy 6,9 l.	290	420	370	5
		Koš na odpad s víkem 60 litrů - černá	objem 60 l				9

TECHNICKÝ LIST

Název produktu: **Hold-o-mat malý 3x GN 1/1**
Kód produktu: **HOL-311 G3**
Projekt: ČZU II. (Technologie pro gastroprovoz a degustační kuchyni VCZZP)
Pozice: G01 - 003.



Popis:

Hugentobler Kochsysteme HG 3000©

Hold-o-mat „malý“ Pro udržování teploty a pro nízkoteplotní přípravu potravin

- Kapacita: 3 vsuvy pro GN 1/1-65

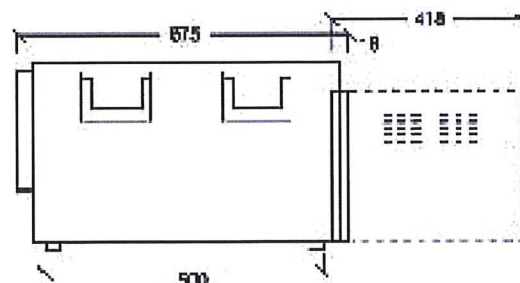
Kompaktní provedení na stůl / stěnu nebo k zabudování s elektroohřevem pro udržování teploty masa, ryb, příloh atd. nebo pro nízkoteplotní přípravu (Cook&Hold) masa.
Osazení max. 3x GN 1/1-65 nebo 2x GN 1.1-100

- Vybavení:

Kruhový topný systém pro mírný a tichý ohřev bez ventilátoru.
Přesná kontrola teploty pomocí PT 500 a speciálního software v rozsahu +/- 2°C; teplota plynule elektronicky regulovatelná v rozsahu 50-120°C.
Rychlé nastavení optimální teploty 68°C, digitální ukazatel.
Speciální systém odvlhčení vhodný i pro obalované polotovary.
Elektronické ovládání s foliovými tlačítky a digitálním ukazatelem.
Přístroj připraven k provozu včetně kabelu a zástrčky.

- Provedení: 1 dveře s odvětráním

Vnitřní i vnější plášť CrNi-ocel 18/9, dveře s magnetickým uzávěrem.
Vnitřní prostor hygienické provedení - nepropustné svary, hygienické zaoblené rohy-R 10. Dno se sběrnými prolisy o obsahu 3dl.
2 stranové závěsy se 4 páry vsuvů pro GN 1/1, vyjímatelné.
Tělo i dveře s dvojitou stěnou a kvalitní tepelnou izolací.
Integrované ručky pro jednoduché přenášení.
Pravé provedení dveří s možností jednoduchého otočení.



Technické parametry:

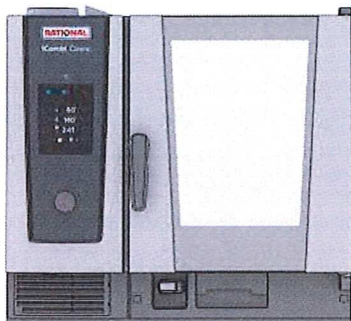
- Rozměry (ŠxDxV): 415 x 675 x 343 mm
- Příkon (kW): 1,0
- Napětí (V): 230
- Celková hmotnost (kg): 24

Datový list

iCombi® Classic 6-1/1 E/G



poz. G01_006 + G03_033



Kapacita

- > 6 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronádoby
- > Vyjímatelné standardní závěsné rámy s rozstupem zásuvů 68 mm
- > Velký výběr příslušenství pro různé režimy vaření, např. grilování, dušení nebo pečení
- > Pro použití s 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 gastronádobami

Režim konvektomat

- > Vaření v páře 30 °C – 130 °C
- > Horký vzduch 30 °C – 300 °C
- > Kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C – 300 °C

FunkceClimaPlus

- > Regulace klimatu – měření regulace vlhkosti
- > Nastavení vlhkosti v krocích po 10 %

Označení

- > Konvektomat v souladu s normou DIN 18866 pro většinu metod vaření používaných v profesionálních kuchyních, které vyžadují volitelně použitý páry a horkého vzduchu zvlášť, po sobě nebo kombinovaně.

Popis zařízení a charakteristiky

Funkce vaření

- > Funkce ClimaPlus: Funkce aktivní regulace klimatu ve varném prostoru, která trvale měří a reguluje vlhkost a stará se o účinné odvlhčování, a to vše při zajištění vysoké produktivity, kvality přípravy a nízké spotřeby energie. Nastavení vlhkosti probíhá v krocích po 10 % a pro přesné ruční vaření lze vlhkost sledovat na digitálním displeji
- > Dynamické proudění vzduchu ve varném prostoru díky obousměrnému vysoce výkonnému kolu ventilátoru s pěti ručně programovatelnými rychlostmi. Optimální přísun energie zajišťuje vysoce rovnoměrnou a krátkou přípravu.
- > Výkonný parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100 °C
- > Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
- > Funkce zchlazení pomocí kola ventilátoru pro rychlé ochlazení varné komory
- > Měření vnitřní teploty pokrmu pomocí snímače k měření vnitřní teploty pokrmu a volitelné pomůcky k umístění snímače (příslušenství)
- > Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- > Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadované a skutečné hodnoty
- > Digitální zobrazení vlhkosti varné komory a času, zobrazení požadovaných a skutečných hodnot
- > Individuální programování až 100 varných programů s programy vaření o jednom či více (až 12) krocích
- > Individuální přizpůsobení parametrů vaření, jako je čas, teplota a vlhkost, jednoho kroku programu během provozu
- > Jednoduchý přenos varných programů do jiných varných systémů na flash disk USB
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijemím a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku
- > Úsporné, trvanlivé osvětlení LED ve varném prostoru s vysokým barevným rozlišením pro rychlé rozpoznání stupně přípravy
- > Bezplatné servisní horké linky pro technické dotazy a asistenci při používání (ChefLine)

Bezpečnost práce a provozu

- > Elektronický bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení
- > Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru
- > Používání čisticích tablet Active Green a ošetrovacích tablet Care (pevný čistič) pro optimální bezpečnost práce
- > Datová paměť HACCP a výstup přes rozhraní USB
- > Zkontrolováno podle vnitrostátních a mezinárodních standardů pro provoz bez dozoru
- > Maximální výška zásuvy nepřesahuje při použití podstavce RATIONAL 1,6 m
- > Ergonomické madlo dvířek s pravým/levým otevíráním a funkcí dovírání

Propojení po síti

- > Integrované rozhraní USB s ochranou IP sloužící k místní výměně dat
- > Volitelně integrované rozhraní Ethernet s ochranou IP
- > Volitelně integrované rozhraní WLAN (vč. rozhraní Ethernet)

Čištění a péče

- > Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku sítě
- > Systém Care: Automatické čištění a odvápnění generátoru páry
- > Čtyři různě silné čisticí programy k bezobslužnému čištění, také přes noc
- > Jednoduchá a intuitivní obsluha čisticích programů: Zobrazení zvolených čisticích programů, doporučeného množství tablet a zbývajících času čištění
- > Bezpečné ukončení čištění po výpadku proudu s varným prostorem bez čisticích prostředků
- > Používání čisticích a ošetrovacích tablet Active Green neobsahujících fosfáty ani fosfor
- > Hygienická instalace na podlahu bez noh pro snadné a bezpečné čištění
- > Dvířka zařízení s dvojítm zasklením chlazeným z vnitřní strany a s výklopným vnitřním sklem pro snadné čištění
- > Vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s oblými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu
- > Jednoduché a bezpečné vnější čištění díky skleněným a nerezovým povrchům a také ochrana proti stříkající vodě ze všech směrů díky třídě ochrany IPX5

Technické specifikace

Rozměry a hmotnosti

Rozměry (Š × V × H)

Varný systém (korpus)	850 x 754 x 775 mm
Varný systém (kompletní)	850 x 804 x 842 mm
Varný systém s obalem	935 x 960 x 955 mm
Maximální pracovní výška nejvyšší zásuv*	≤ 1,60 m

*při použití odpovídajícího podstavce RATIONAL

Hmotnosti

Maximální připravované množství / zásuv	5 kg
Maximální celkové připravované množství	30 kg
Hmotnost elektrického zařízení bez obalu	93 kg
Hmotnost elektrického zařízení s obalem	111 kg
Hmotnost plynového zařízení bez obalu	101 kg
Hmotnost plynového zařízení s obalem	119 kg

Podmínky připojení elektro

Napětí 3 NAC 400 V

Elektrický příkon	10,8 kW
Výkon – provoz s párou	9 kW
Výkon – horký vzduch	10,25 kW
Pojistky	16 A
Typ RCD	F

Napětí 3 AC 220 V

Elektrický příkon	9,9 kW
Výkon – provoz s párou	8,23 kW
Výkon – horký vzduch	9,38 kW
Pojistky	32 A
Typ RCD	B

Napětí 1 NAC 230 V

Elektrický příkon	10,8 kW
Výkon – provoz s párou	9 kW
Výkon – horký vzduch	10,25 kW
Pojistky	50 A
Typ RCD	F

Podmínky připojení – plyn

Zkapalněný plyn G31

Jmenovitý tepelný příkon celkově	13 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	12 kW

Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	13 kW
Potřebný hydraulický tlak v přípoje	25–57,5 mbar
Zkapalněný plyn G30	
Jmenovitý tepelný příkon celkově	13,5 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	12,5 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	13,5 kW
Potřebný hydraulický tlak v přípoje	25–57,5 mbar
Zemní plyn H G20	
Jmenovitý tepelný příkon celkově	13 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	12 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	13 kW
Potřebný hydraulický tlak v přípoje	18–25 mbar

Přívod/připojení plynu: 3/4"

Další druhy plynu a napětí na vyžádání

Podmínky připojení – plyn

Napětí 1 NAC 230 V

Připojovací hodnoty – plyn	0,6 kW
Pojistky	16 A
Typ RCD	F

Podmínky připojení vody

Přívod vody (tlaková hadice) vždy	3/4"
Tlak vody (tlak průtoku) vždy	1,0 – 6,0 bar
Odtok vody vždy	DN 50
Maximální průtok na varný systém	12 l/min

Podmínky připojení odsávání a tepelné zatížení

Latentní tepelné zatížení	569 W
Senzibilní výdej tepla	680 W
Hladina hluku (elektro)	55 dBA
Hladina hluku (plyn)	60 dBA

Podmínky připojení – data

Datové rozhraní LAN	RJ45
Datové rozhraní Wi-Fi	IEEE 802.11 a/g/n

Minimální vzdálenosti při instalaci

Minimální vzdálenost	Odkazy	Vzadu	Vpravo
Standard	50 mm	0 mm	50 mm

> Kompletní technické informace k plánování kuchyně a instalaci zařízení jsou obsaženy v příručce k zařízení, příp. v návodu k instalaci na našem portálu pro obchodní zákazníky.

Podmínky instalace

- > Působí-li zdroje tepla na levé straně zařízení, musí být minimální odstup vlevo 350 mm.
- > Je nutné dodržovat předpisy dané země a místní normy, které se týkají instalace a provozu průmyslových kuchyňských zařízení. Je nutné dodržovat také místní normy a předpisy upravující používání vzduchotechnického zařízení.

Schválení



Ovládání

- > Barevný TFT displej o velikosti 4,3 palce a softwarová tlačítka pro jednoduchou, intuitivní obsluhu. Provozní režimy a funkce s optickým zvýrazněním
- > Jednoduchá obsluha a přesná nastavení pomocí centrálního ovládacího kolečka s funkcí tlačítka
- > Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
- > Odsávací/kondenzační digestoř (příslušenství) s přizpůsobením sacího výkonu podle situace a přenosem servisních hlášení.

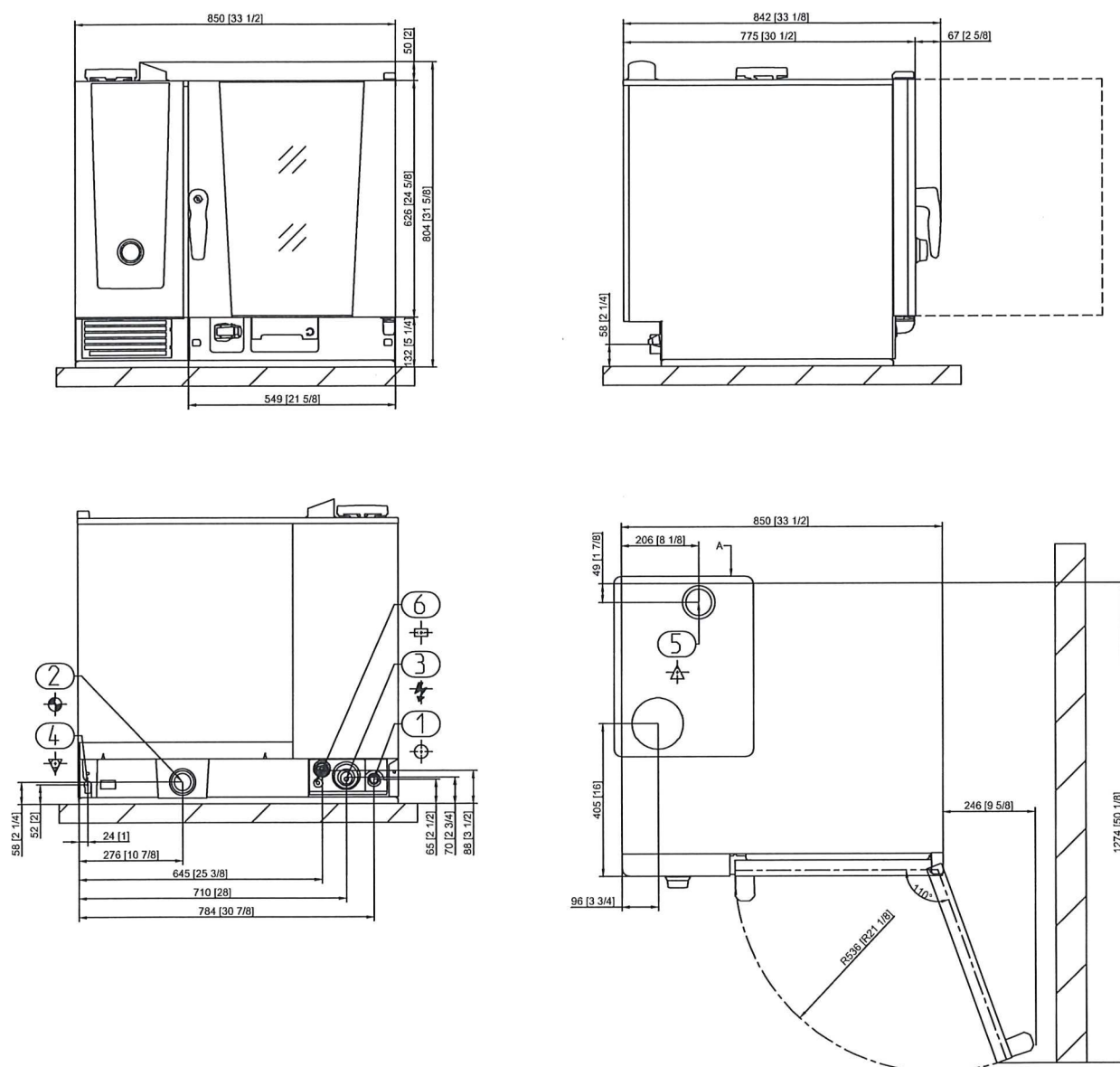
Instalace, údržba a životní prostředí

- > Doporučujeme profesionální instalaci techniky s certifikátem společnosti RATIONAL
- > Povoleno pevné připojení k odpadu podle SVGW
- > Přizpůsobení místu instalace (výška nad n.m.) automatickou kalibrací
- > Provoz je možný bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného ručního odvápnování
- > Instalace na podlahu nebo na stěnu připojením v oblasti podstavce *
- > Dvířka varné komory s dvojitým sklem se speciální vrstvou odrážející teplo pro minimální ztráty energie
- > Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení
- > Doporučujeme pravidelnou údržbu. Údržba v souladu s doporučeními výrobce je dostupná u servisních partnerů společnosti RATIONAL
- > Dvouletá záruka RATIONAL** na nová zařízení (vč. dílů, práce a dojezdu)
- > * Podrobné informace najdete v instalační příručce nebo příručce k zařízení
- > ** Platí podmínky v Prohlášení výrobce o záruce uvedené na www.rational-online.com

Volitelné možnosti

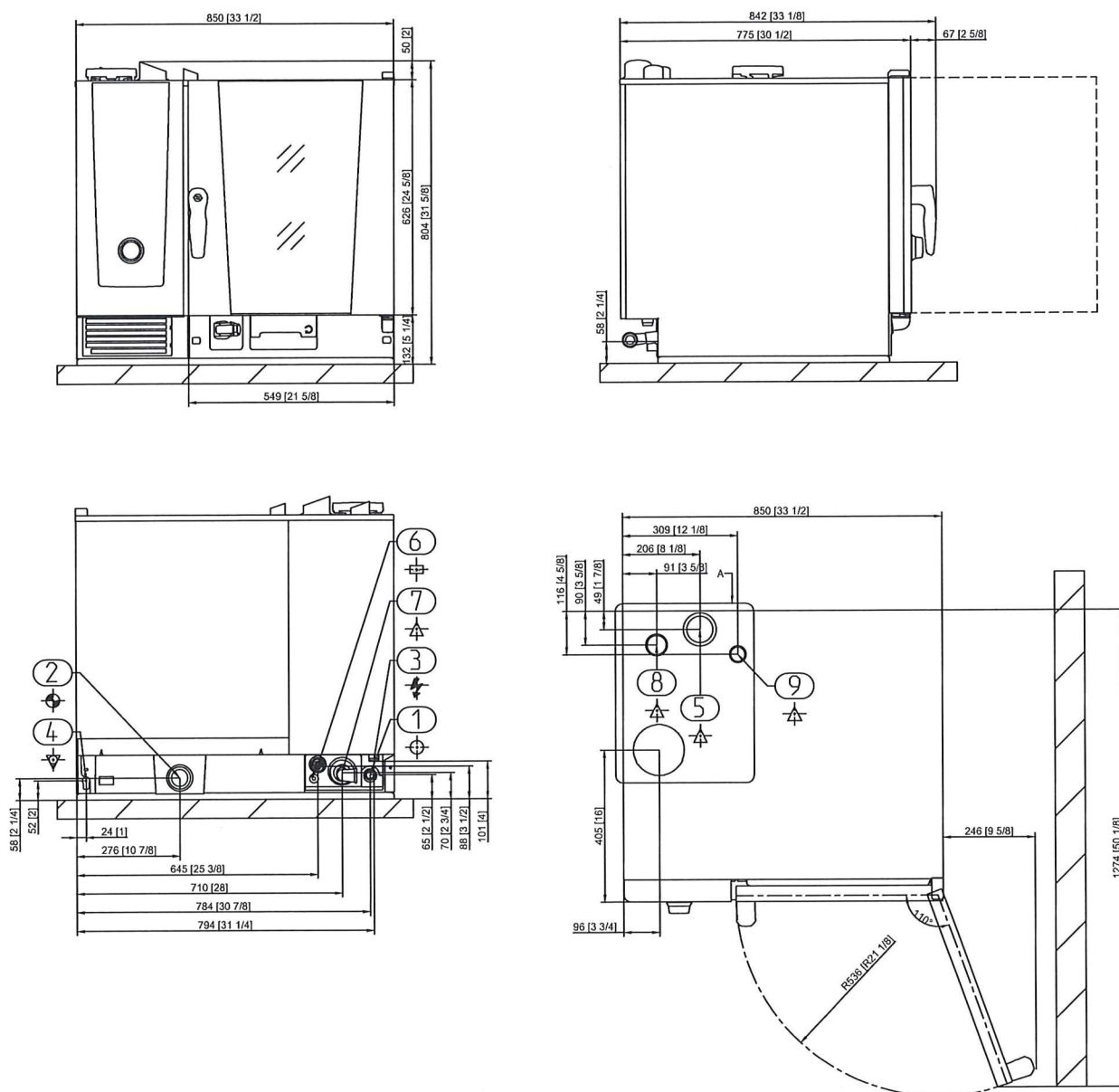
- > Dvířka varné komory s levým dorazem
- > MarineLine – lodní verze
- > SecurityLine – vězeňské a bezpečnostní provedení
- > MobilityLine – mobilní verze (lze objednat jako samostatné příslušenství)
- > HeavyDutyLine – mimořádně zatížitelné provedení
- > Vestavěný odvod tuku
- > Balíček stojanového vozíku
- > Bezpečnostní zavírání dvířek
- > Bezpotenciálový kontakt pro připojení externí signalizační jednotky
- > Kryt ovládací lišty
- > Uzamykatelný ovládací panel
- > Možnost připojení energetického optimalizačního zařízení
- > Integrované rozhraní Ethernet s ochranou IP
- > Integrované rozhraní WLAN (vč. rozhraní Ethernet)

Technický výkres Elektro



- | | |
|---|----------------------|
| 1 | Připojka vody |
| 2 | Odtok vody |
| 3 | Elektrická připojka |
| 4 | Vyrovnaní potenciálu |
| 5 | Odvětrávací trubka |
| 6 | Rozhraní Ethernet |

Technický výkres Plyn



- | | |
|---|---|
| 1 | Přípojka vody |
| 2 | Odtok vody |
| 3 | Elektrická přípojka |
| 4 | Vyrovnaní potenciálu |
| 5 | Odvětrávací trubka |
| 6 | Rozhraní Ethernet |
| 7 | Připojení plynu |
| 8 | Odvětrávací trubka plynu (pára) |
| 9 | Odvětrávací trubka plynu (horký vzduch) |

Příslušenství

Příslušenství	Katalogové číslo
Čistící tablety Active Green společnosti RATIONAL – záruka nejlepšího výkonu čištění	
Ošetřovací tablety Care společnosti RATIONAL – účinně brání usazování vodního kamene	
Sada pro instalaci zařízení	
Sada pro montáž na stěnu pro zařízení 6-1/1	
Podstavce v různých provedeních – standard, s řídicími kolečky nebo upevnitelnými nožkami z ušlechtilé oceli	
Nivelační sada k vyrovnaní výškových rozdílů a sklonu při instalaci na stůl nebo podlahu	
Mobilní montážní sada s válečky a vyrovnaním výšky pro instalaci na podlahu	
Stojanový vozík a vozík na talíře – pro snadné vkládání mimo varný systém	
Systémy Finishing pro banket	
Vjezdové ližiny pro stojanový vozík a stojanový vozík na talíře	
Přepravní vozík pro stojanový vozík a vozík na talíře – standardní a výškově nastavitelný	
Sada Combi-Duo – k montáži zařízení Combi-Duo na plyn nebo elektřinu	
Tepelný štít – pro instalaci zařízení vedle zdroje tepla, např. grilu	
Přerušovač kondenzace – k přesměrování páry a výparů do dostupných systémů odvětrávání	
Digestoř – pouze pro elektrická zařízení	
Kondenzační digestoř UltraVent Plus – pouze pro elektrická zařízení	
Kondenzační digestoř UltraVent – pouze pro elektrická zařízení	
Dodatečné prvky boční ochrany proti nárazu pro HeavyDutyLine	
Flash disk - USB RATIONAL – pro bezpečný přenos varných programů a dat HACCP	
VarioSmoker	

Širokou nabídku varného příslušenství a také další informace o příslušenství pro dosažení ideálních výsledků vaření najdete v brožůře věnované příslušenství, a to buď u svého prodejce nebo na webové stránce www.rational-online.com

Projektant	RATIONAL AG
	Evropská 859/115 160 00 Praha 6 - Vokovice Česká republika Tel.: +420 226 521 500 E-mail: info.cz@rational-online.com Navštivte naše internetové stránky www.rational-online.com

TECHNICKÝ LIST

Název produktu: **Šokový zchlazovač a zmrazovač EasyFresh® Next S**
- chlazený vzduchem
Kód produktu: **EasyFresh® Next S**
Projekt: ČZU II. (Technologie pro gastroprovoz a degustační kuchyni VCZZP)
Pozice: G01 - 008. + G03 - 035.

Popis:

- Standard MultiRack + 5 párů vsunů (GN 1/1)
- Levé otevírání (panty vlevo)
- Standardní stavitelné nožky v rozsahu 80 - 115 mm
- Jádrová sonda 1 bodová
- Kapacita GN: 4x GN 1/1 - 65 mm, 5x GN 1/1 - 40 mm, 8x GN 1/1 - 20 mm
- Kapacita pekařských plechů 600x400 mm: 4x hl.60 mm, 5x hl. 40 mm, 8x hl. 20 mm
- Zchlazení z +90°C na +3°C: 18 kg
- Zmrazení z +90°C na -18°C: 15 kg
- Chlazení vzduchem
- USB připojení
- Chladivo R452A
- Standardní balení (karton + paleta)

Technické parametry:

Rozměr: (D x H x V): 790 x 840 x 870 mm
Hmotnost: 115 Kg
Napětí: 230 V-50Hz (1N+PE)
Maximální spotřeba: 1,3 kW
Max. absorbované napětí: 6,2 A



TECHNICKÝ LIST

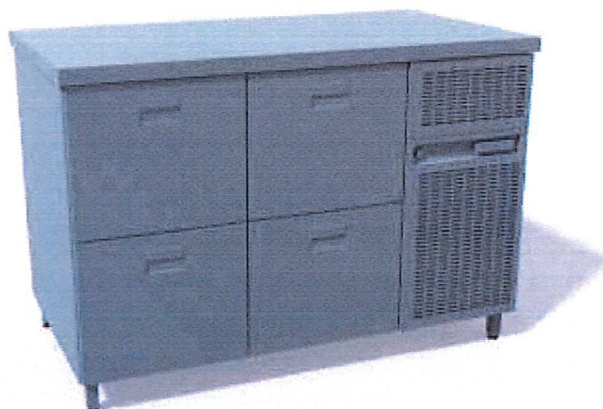
Název produktu: Chladicí stůl dvousekcový na GN

Pozice: G02.-001, G02.-004, G02.-015, G02.-026

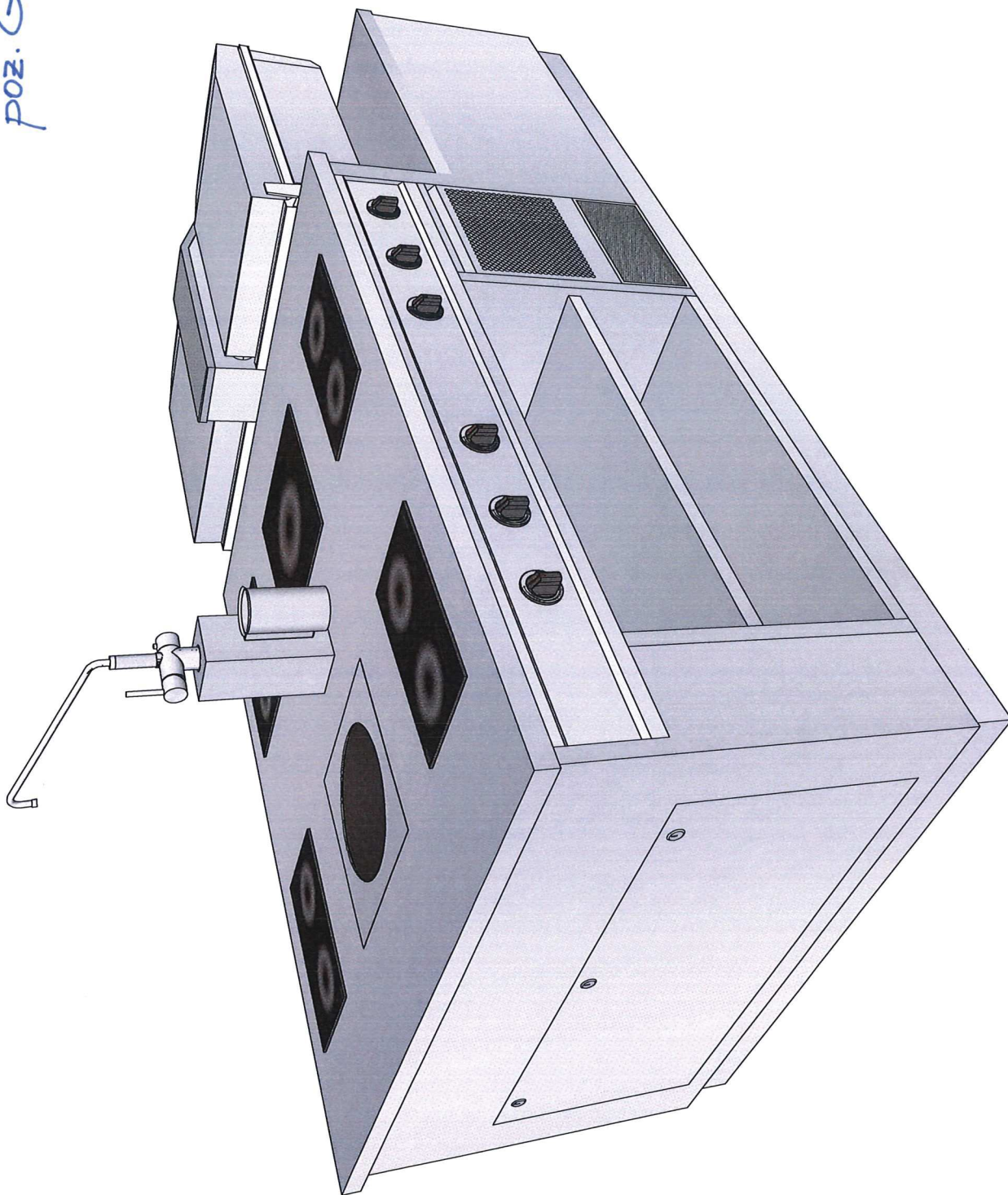
Projekt: ČZU II. (Technologie pro gastroprovoz a degustační kuchyni VCZZP)

Popis:

- bez pracovní desky
- připojeno na centrální strojovnu chlazení
- 2x 2 zásuvky + zámky
- instalační šachta vpravo
- stůl uzpůsoben pro vkládání GN-nádob nebo plechů
- vnitřek i vnějšek z CNS, izolace, vyjímatelné, magnetické těsnění, zásuvky izolované s děrovanými bočnicemi, teleskopický plnovýsuv, nosnost 55 kg
- CNS výparník s plně automatickým odtáváním, svod kondenzátu do stavebního protizápachového odpadu.
- vpředu šachty odnímatelný zákryt vybavený podsvětleným vypínačem a elektronickým regulátorem teploty v zákrytu instalačního prostoru
- filtr nasávaného vzduchu samostatně odnímatelný a jednoduše čistitelný
- stůl je na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm



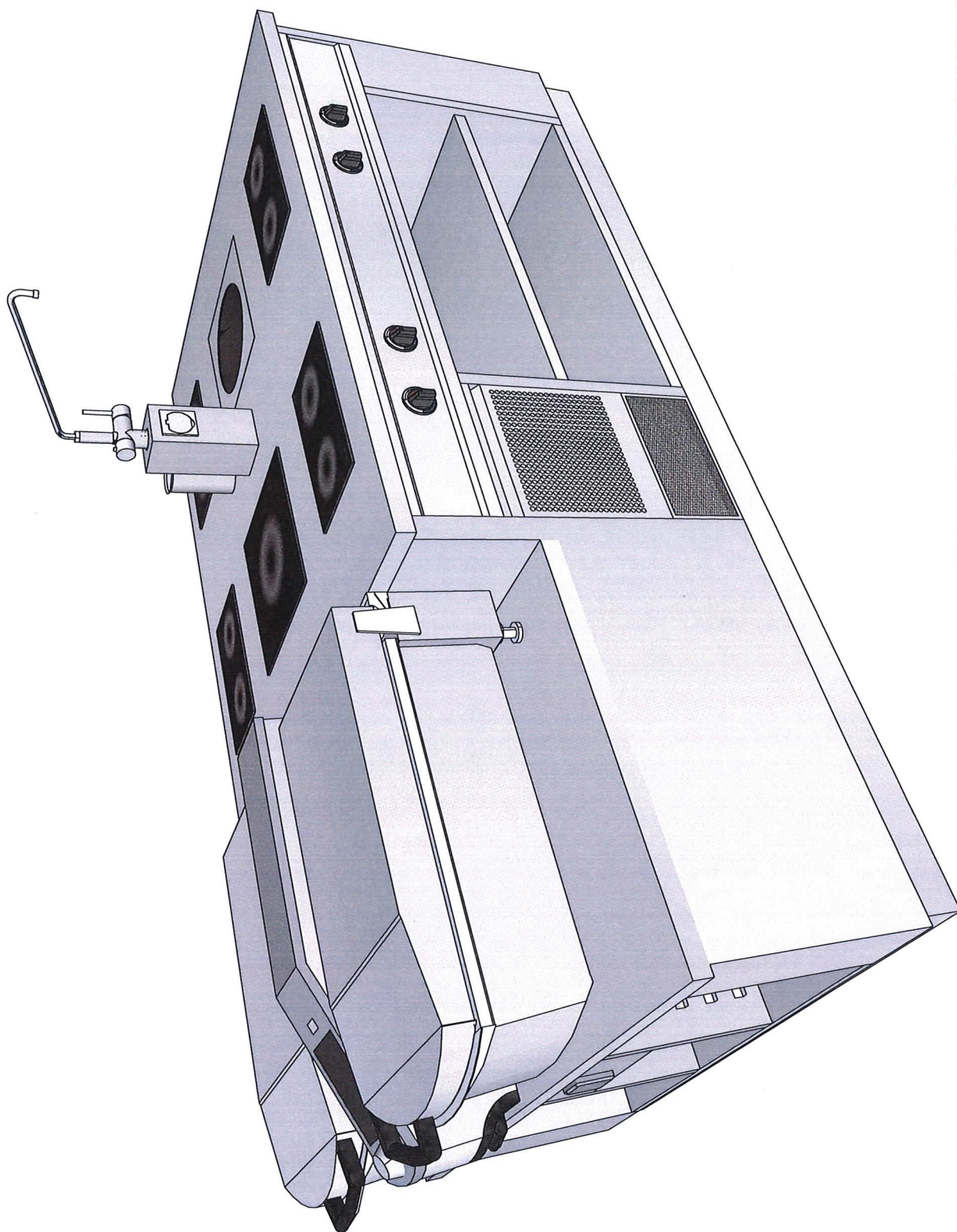
poz. G02 - 018



Na Vinohrání 1792/55
106 00 Praha 10 - Záběhlice
Tel.: +420 241 471 034-6
E-mail: intergast@intergast.cz
HOT LINE
Servis: +420 724 10 20 40
Cook: +420 725 33 72 27

InterGast
COOKING EQUIPMENT SPECIALIST

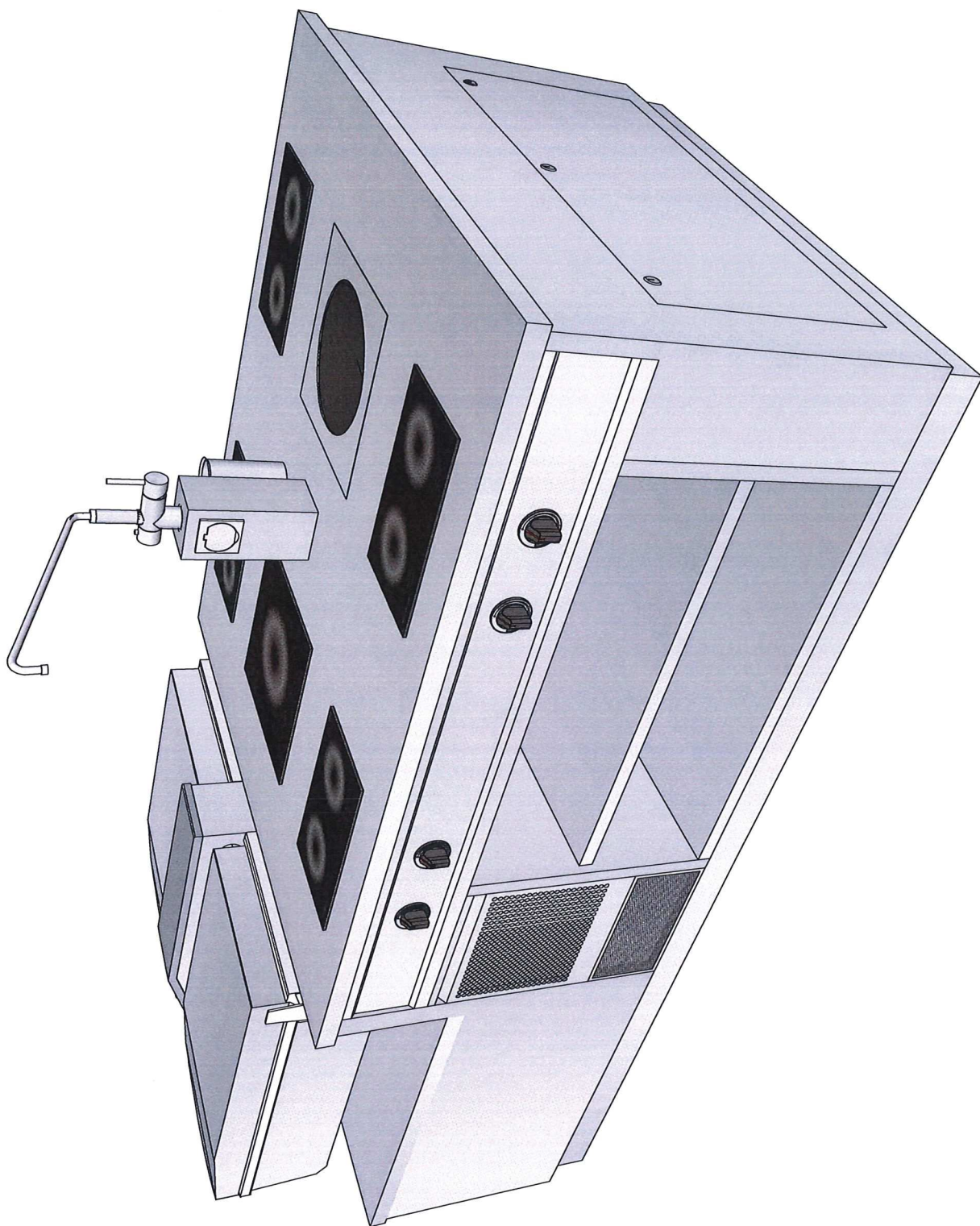
Blok ČZU



Na Vinohrady 1792/55
106 00 Praha 10 – Záběhlice
Tel.: +420 241 471 034-6
E-mail: intergas@intergas.cz
HOT LINE
Servis: +420 724 10 20 40
Cook: +420 725 33 72 27

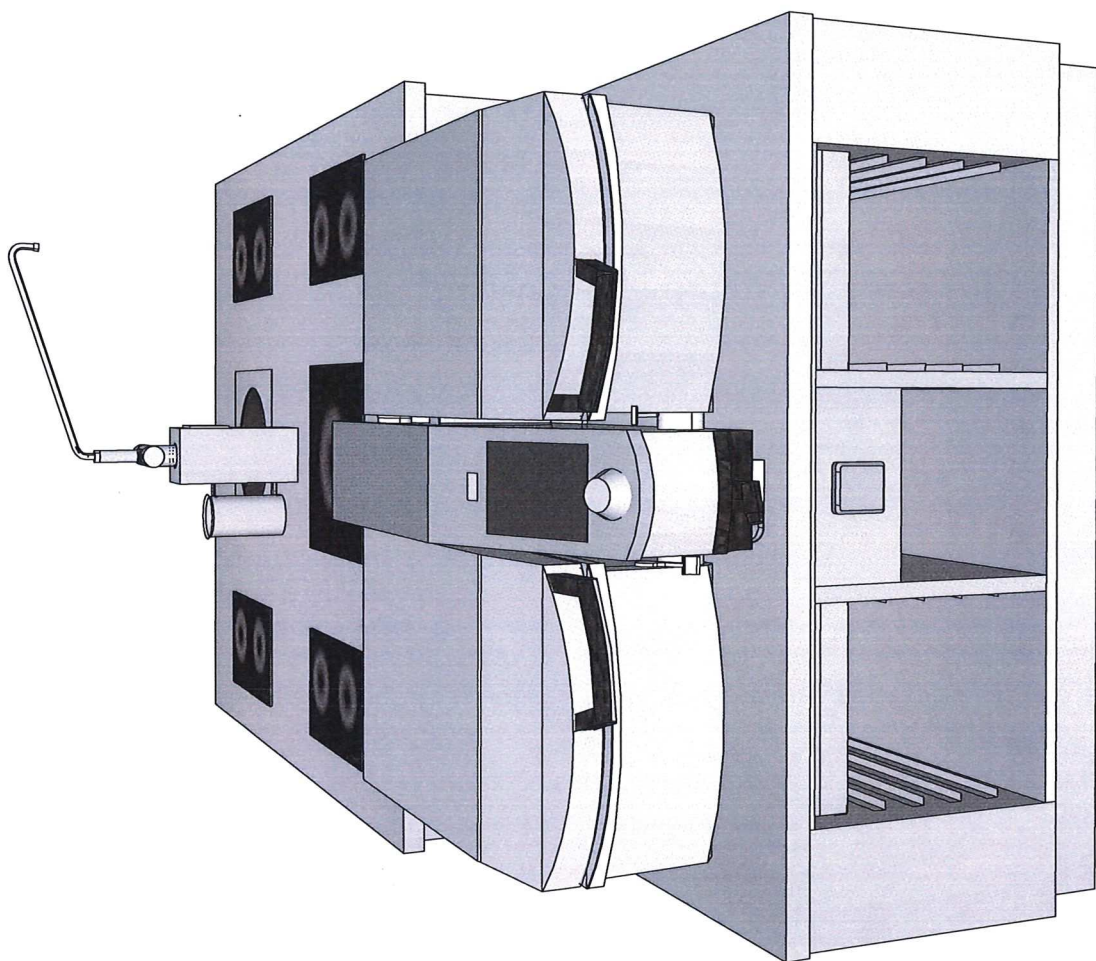
InterGas
COOKING EQUIPMENT SPECIALIST

Blok ČZU



Blok ČZU

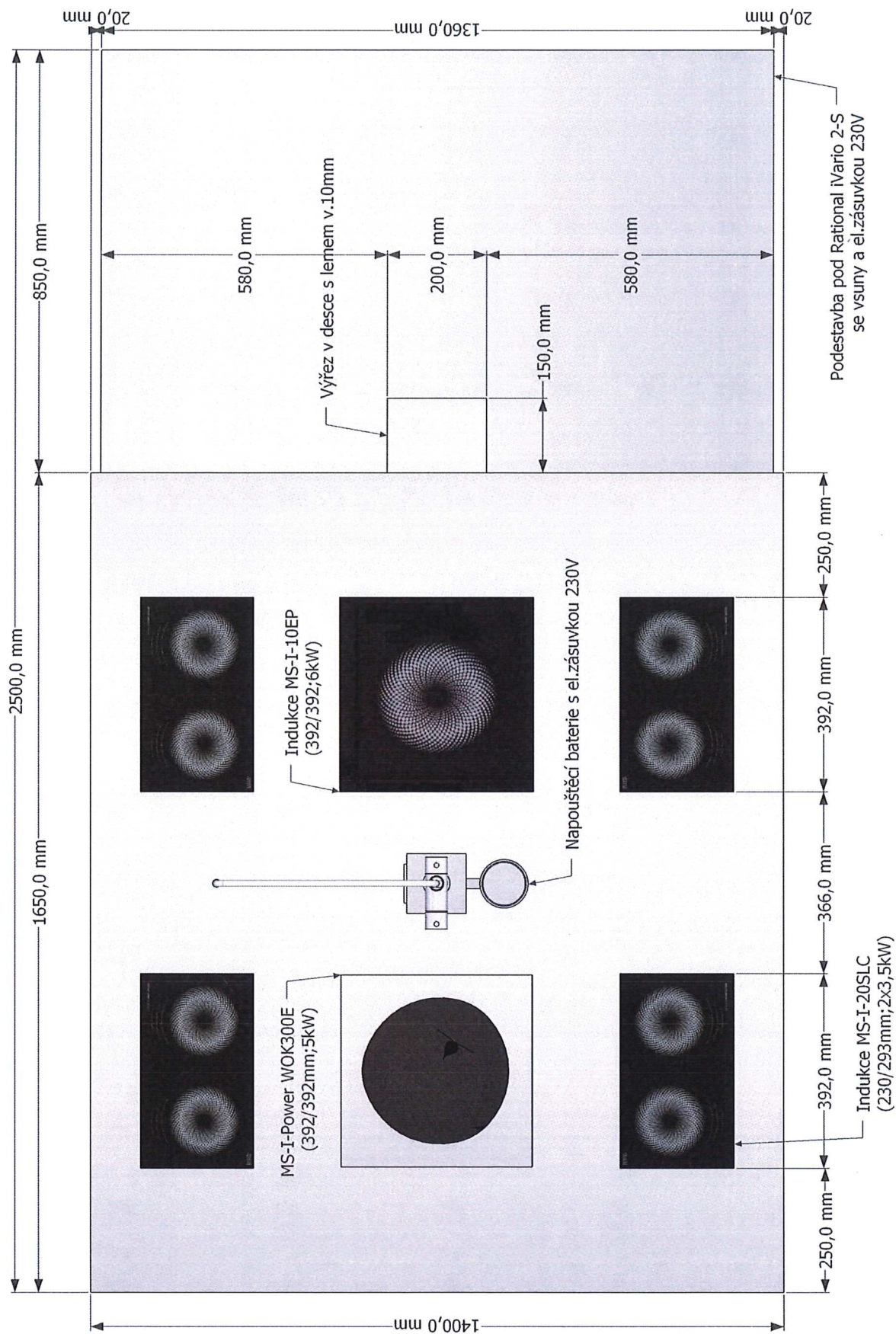
Na Vinohradní 1792/55
106 00 Praha 10 - Záběhlice
Tel.: +420 241 471 034-6
E-mail: intergast@intergast.cz
HOT LINE
Servis: +420 724 10 20 40
Cook: +420 725 33 72 27



Blok ČZU

Na Vinobraní 1792/55
106 00 Praha 10 - Záhřeblice
Tel.: +420 241 471 034-6
E-mail: intergast@intergast.cz
HOTLINE: +420 724 10 20 40
Servis: +420 724 10 20 40
Cook: +420 725 33 72 27

InterGast
COOKING EQUIPMENT SPECIALIST



Blok ČZU

TECHNICKÝ LIST

Název produktu: Vestavná indukční plotna á la carte Slide control-2 zóny,
MS-I-20 EFS

Kód produktu: 120458

Projekt: ČZU II. (Technologie pro gastroprovoz a degustační kuchyni VCZZP)

Pozice: G02 - 018A., G03 - 018.

Popis:

- Technologie SLIDE CONTROL
- 2-zónová- separátní ovládání každé plotny Slide control
- oddělená skříňka pro generátor indukce
- optimalizace dodávaného výkonu
- ukazatel okamžitého výkonu
- k zabudování do pracovního stolu
- indukční vaříče 5 generace



Technické parametry:

- celkové rozměry (DxŠxV): 230 x 392 mm
- rozměr skleněné plochy (DxŠ): 226 x 388 x 6 mm
- průměr cívky 2 x 180 mm
- výkon: 7.0 kW (2 x 3,5 kW)
- efektivní pole: 2 x 200 mm
- příkon celkem: 400V / 7kW
- hodnota připojení 400 VAC 2L, N, PE 50/60 Hz
- zástrčka CEE 16 (3LNPE) nebo typ 25
- hmotnost: 8 kg

TECHNICKÝ LIST

Název produktu: Indukční plotna vestavná - 1 zóna, MS-I-10 EFP
Kód produktu: 120713

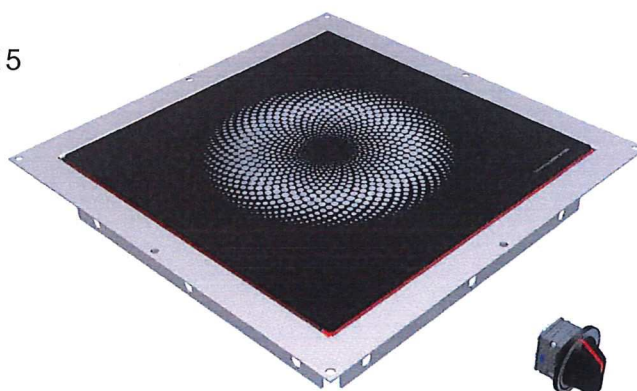
Projekt: ČZU II. (Technologie pro gastroprovoz a degustační kuchyni VCZZP)
Pozice: G02 - 018B., G03 - 021.

Popis:

- indukční zařízení s varnou deskou o výkonu 6 kW s patentovanou technologií
- varná zóna - kulatá cívka SLIDE CONTROL technology
- oddělená skříňka pro generátor indukce
- optimalizace dodávaného výkonu
- 1 ovládání - plynulá regulace výkonu
- vhodné pro pánve do 32 cm

Technické parametry:

- celkové rozměry (DxŠxV): 392 x 392 mm
- rozměr skleněné plochy (DxŠ): 388 x 388 x 6 mm
- efektivní pole: 300 mm
- výkon: 6.0 kW
- příkon celkem: 400V / 6kW
- připojení: 3×400-440 VAC, 50/60 Hz
- zástrčka: CEE 16 (3LNPE) nebo typ 15
- hmotnost: 5 kg



TECHNICKÝ LIST

Název produktu: Indukční vestavný WOK, MS-I-WOK 300 EFP
Kód produktu: 120716

Název produktu: Pánev WOK, MS-I-WOK300
Kód produktu: 110466

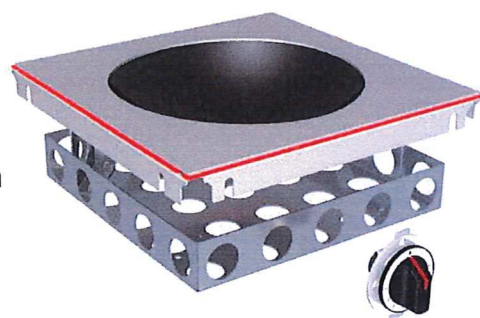
Projekt: ČZU II. (Technologie pro gastroprovoz a degustační kuchyni VCZZP)
Pozice: G02 - 018C.

Popis:

- bleskově rychlé vaření s maximální produktivitou
- všestranná varianta pro asijskou a současnou evropskou kuchyni
- optimalizace dodávaného výkonu
- nárazuvzdorný wok
- jedinečná hloubka skořepiny
- zařízení pro napájení wok cívky
- k zabudování do pracovního stolu
- lehká **pánev WOK** vyrobená ze speciální nerezové oceli
- indukční noha samostatně (není součástí)

Technické parametry:

- celkové rozměry (DxŠxV): 392 x 392 mm
- rozměr skleněné plochy (DxŠ): 388 x 388 x 3 mm
- efektivní pole: 300 mm
- výkon: 5.0 kW
- příkon celkem: 400V / 5kW
- hodnota připojení: 3x400-440 VAC, 50/60 Hz
- zástrčka: CEE 16 (3LNPE) nebo typ 15
- hmotnost: 20 kg
- **Pánev WOK:**
 - průměr pánve WOK: Ø295 mm
 - hloubka pánve WOK: 130 mm
 - obsah pánve WOK: 6 litrů



TECHNICKÝ LIST

Název produktu: **Napouštěcí baterie k varnému bloku ECHTERMANN**

Kód produktu: **6949.32/000.400**
6338.90/400.190

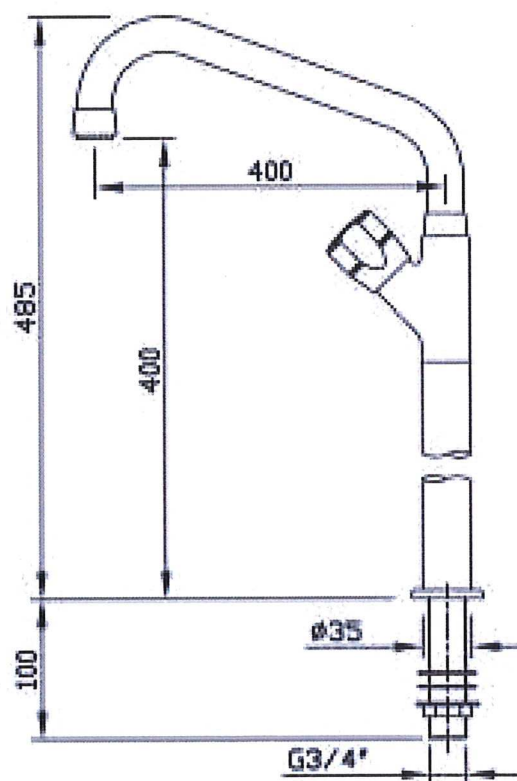
Projekt: ČZU II. (Technologie pro gastroprovoz a degustační kuchyni VCZZP)
Pozice: G02 - 019.

Popis:

- dodavatel: Iwo Group s.r.o.
- 2 části:
 - Tělo napouštěcí baterie s keramickým ventilem
 - Rameno k napouštěcí baterii s ochranou proti odkapávání
- Keramická horní část s kovovou rukojetí kapuce
- Výsuvný otočný výtok s perlátorem
- Vysunutí 400 - 600 mm, výška výtoku 440 mm
- Modré a červené značení pro studenou a teplou vodu
- Vyměnitelné nerezové sedlo ventilu
- Pochromovaný
- Průtok 80 (l/min), průtočný tlak 3 bar
- S montážním hrdlem, rozeta Ø50 mm
- Montáž na stůl
- Všechna těsnění odpovídají předpisům KTW

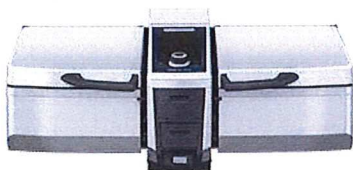
Technické parametry:

- Rozměry (ŠxDxV): viz. obrázek (mm)
- Celková hmotnost (kg): 1,2 + 0,5



Datový list

iVario® Pro 2-S



Kapacita

- > Dvě na sobě nezávisle pracující pánve
- > 2x 25 litrů užitečného objemu
- > 2x 19 dm² plochy na pečení

Ruční režim

- > Vaření: 30 °C – teplota varu
- > Pečení: 30 °C – 250 °C
- > Fritování: 30 °C – 180 °C

RATIONAL

poz. G02-020

iVario

Zařízení iVario je jedním z nejmodernějších varných systémů zajišťujících nejvyšší produktivitu, flexibilitu a jednoduchost při vaření, pečení, fritování a tlakovém vaření a díky tomu nahrazuje téměř všechna běžná varná zařízení. Unikátní technologie jeho topného systému přináší maximální výkon a přesnost a díky jeho inteligentním pomocníkům při vaření, kteří s vámi přemýšlejí a podporují vás, vždy dosáhnete prvotřídní kvality pokrmů bez nutnosti kontroly a sledování. Je až 4krát rychlejší, má o 40 % nižší spotřebu energie a vyniká výraznou úsporou místa v porovnání s běžnými kuchyňskými spotřebiči. Díky tomu se investice do zařízení iVario vrátí za pouhých pár měsíců.

Inteligentní asistenti

iVarioBoost

iCookingSuite

iZoneControl

iVarioBoost

iVarioBoost je patentovaný topný systém tvořený keramickými topnými destičkami, které jsou spojeny s rychle reagujícím, výkonným dnem pánve odolným proti poškrábání. Pomocí tohoto ohřevu zařízení iVario rovnoměrně zahřeje celé dno pánve za méně než 90 sekund na 200 °C (392 °F) a v případě potřeby tuto teplotu rychle sníží. Současně jsou k dispozici výkonové rezervy dostatečné k tomu, aby se i v případě velkého restovaného množství nebo při podlévání rychle vyrovnaly výkyvy teploty. Pro vás to znamená nejvyšší výkon, a přesto žádné připálení, žádné překypění; Zato ale špičková kvalita pokrmů, až 4krát vyšší produktivita, o 17% nižší úbytek hmotnosti při pečení a o 40 % nižší spotřeba energie.

iCookingSuite

Funkce iCookingSuite je vaším inteligentním pomocníkem v kuchyni pro snadné ovládání a maximální podporu při vaření. Inteligentní senzory ve dně pánve rozpoznají množství vloženého pokrmu, jeho stav a velikost a průběžně přizpůsobují proces vaření. Jakmile je nutné, abyste aktivně provedli nějaký úkon, funkce iCookingSuite vás přivolá. Výhodou pro vás je maximální bezpečnost a vysoký standard kvality. Zároveň odpadá nutnost sledování a ušetříte čas, suroviny a energii.

iZoneControl

Se systémem iZoneControl můžete zcela individuálně rozdělit dno pánve na jednotlivé topné zóny a nastavovat u nich rozdílné teploty nebo postup přípravy. Nepoužité plochy se ani nezahřívají. Tímto způsobem proměníte jedno velké zařízení iVario až na čtyři malá. Zadáte požadovaný výsledek a spustíte postup přípravy v požadovaných zónách. A protože systém iZoneControl také navrhuje, ve kterých zónách je nejvhodnější připravovat vaše pokrmy, pracujete ještě efektivněji, šetříte čas a energii. To pro vás znamená vysokou flexibilitu, úsporu času a neustálý přehled.

Režim programování

Pomocí správy programů lze intuitivně vytvářet ruční programy, ukládat inteligentní postupy přípravy s individuálním nastavením a přehledně provádět jejich správu.

Popis zařízení a charakteristiky

Inteligentní funkce

- > Inteligentní regulace energie a teploty s vysokými výkonnostními rezervami a přesnou distribucí tepla po celé ploše
- > Inteligentní regulace postupů přípravy za účelem automatického přizpůsobení průběhu přípravy s cílem bezpečně a účinně dosáhnout definovaného výsledku, např. zhnědnutí a stupně přípravy – nezávisle na obsluze, velikosti připravovaného pokrmu a vloženém množství
- > Inteligentní automatické vyjmutí varných a fritovacích košů pro dokonalé výsledky přípravy, optimální ergonomie a energetická účinnost
- > Na sekundu přesné monitorování a propočet s cílem reprodukovat optimální výsledky vaření
- > Zásah do inteligentních postupů přípravy nebo přepnutí z inteligentního vaření do režimu à la carte pro maximální flexibilitu
- > Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop
- > Jednoduchý přenos programů na další varné systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB
- > Samostatné přizpůsobení obslužného rozhraní, které se přizpůsobí stylu používání, např. inteligentní třídění často používaných receptů
- > Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření i přes výpadek proudu

Funkce vaření

- > Snímač vnitřní teploty pokrmu s šesti místy měření, magnetický držák snímače vnitřní teploty pokrmu, ergonomická rukojeť a také automatická korekce chyb v případě chybných vpichů
- > Automatické napouštění vody s přesností na litry (jednotku lze nastavit v litrech nebo galonech)
- > Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v pánvi (bez nutnosti sklápění, bez podlahového odtokového žlábků)
- > Pohyb pánve zajišťuje elektricky poháněný válec, která se ovládá na displeji
- > Rychleji reagující vysoce výkonné dno pánve odolné proti poškrábání
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a funkcí rozprašování a vodního paprsku
- > Integrovaná příslušná místní zásuvka (pro napětí s nulovým vodičem)
- > Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- > Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadované a skutečné hodnoty
- > Hodiny ve 24hodinovém formátu s automatickou změnou letního/zimního času v případě propojení s ConnectedCooking
- > Nastavitelná zobrazení jazyka
- > Digitální časový spínač 0–24 hodin s trvalým nastavením, volitelně lze nastavit hod. a min. nebo min. a s.
- > 24 hodin reálného času
- > Bezplatná infolinka pro technické dotazy ohledně použití (ChefLine)

Vaření v tlaku (volitelně)

- > Volitelná možnost tlakového vaření umožňuje rychlejší, a přesto šetrnou přípravu nejrůznějších pokrmů. Je při něm zaručena rovnoměrná optimální úroveň tlaku, a buněčná struktura připravovaných potravin tak zůstává zachována. Přitom se jedná o bezpečný a bezúdržbový systém. Maximální přetlak: 300 mbar

Propojení po síti

- > Integrované rozhraní Wi-Fi sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu (v závislosti na předpisech specifických pro danou zemi)
- > Integrované rozhraní Ethernet (volitelně) sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní USB sloužící k místní výměně dat
- > Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky ConnectedCooking

Bezpečnost práce a provozu

- > Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v pánvi (bez nutnosti sklápění bez podlahového odtokového žlábků)
- > Indikátor provozního stavu a výstražné indikátory, např. horkého oleje při fritování
- > Elektronický bezpečnostní omezovač teploty
- > Dotyková teplota obložení pánve max. 73 °C (163 °F)
- > Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB nebo volitelně ukládání a správa v síťovém řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Varný systém má schválen provoz bez dozoru (např. noční vaření)
- > Integrované zamykání displeje brání náhodné obsluze
- > Dodatečné zabezpečení při motorovém zvedání pánve

Instalace, údržba a životní prostředí

- > Připojka studené vody (vč. přívodní hadice na vodu 1,5 m (59 in))
- > Plastové nohy s výškou 90 mm (3,5 in)
- > Plastové nohy s výškou 45 mm (1,8 in) vč. podstavce s těsněním (volitelně)
- > Doporučujeme profesionální instalaci certifikovanými technikami společností RATIONAL
- > Povoleno pevné připojení k odpadu podle SVGW
- > Možnost instalace bez podlahové výpusti
- > Ochrana proti stříkající a tryskající vodě IPX 5
- > Přizpůsobení místu instalace (výška nad n.m.)
- > Provoz je možný bez zařízení na změkčování vody
- > Je možná instalace na podlahu a na stěnu
- > Podstavec s nožkami, s nožkami z ušlechtilé oceli, řídicími kolečky nebo s možností elektrického nastavení výšky (až 200 mm (7,9 in)) pro ty nejlepších pracovních podmínek za všech okolností
- > Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce vlastního testu sloužící k aktivní kontrole funkcí zařízení
- > Vzdálená diagnostika přes ConnectedCooking prováděná servisními partnery společnosti RATIONAL
- > Dvouletá záruka RATIONAL* (vč. dílů, práce a dojezdu)
- > Doporučujeme pravidelnou údržbu. Údržba v souladu s doporučeními výrobce je dostupná u servisních partnerů společnosti RATIONAL

> Energetická účinnost testovaná podle normy DIN 18873 a hodnoty spotřeby zveřejněné v databázi HKICert (<http://grosskuechen.cert.hki-online.de/de>)

* Platí podmínky uvedené v Prohlášení výrobce o záruce (https://www.rational-online.com/de_de/customerservice/rational_hersteller_garantieerklarung.php)

Ovládání

- > Barevný TFT displej 10,1" a kapacitní dotyková obrazovka s vysokým rozlišením se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání jednoduchými dotykovými gesty
- > Centrální ovládací kolečko s funkcí push určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností
- > Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
- > Návod k použití a návod k obsluze lze na displeji zařízení zobrazit v závislosti na akci
- > Ovládání výškově nastavitelného podstavce (příslušenství) se provádí jednoduše pomocí displeje zařízení
- > Možnost nastavení více než 44 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkci nápovědy
- > Speciálně přizpůsobené parametry vaření pro mezinárodní nebo místní jídla je možné zvolit a spustit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení
- > Rozsáhlá funkce vyhledávání s asistentem vyhledávání ve všech obsazích nápovědy
- > Zobrazení obsahů nápovědy s ohledem na obsah a také přímé spuštění příkladů použití z nápovědy
- > Jednoduchá volba postupu přípravy přes metodu přípravy
- > Jednoduché, víceúrovňové programování, parametry ručního vaření založené na principu stavebních kamenů s funkcí Drag & Drop
- > Funkce Cockpit ke zobrazení informací o průběhu postupu přípravy
- > Funkce k přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy

Čištění a péče

- > Vnitřní i vnější materiál je nerezavějící ocel
- > Hygienická instalace na podlahu pro snadné a bezpečné čištění s možností namontování nožek 45 mm (1,8 in) vč. podstavce s těsněním
- > Hygienicky provedená pánev beze spár se zaoblenými rohy (schválení NSF)
- > Jednoduché a bezpečné čištění skleněných a nerezových povrchů a také ochrana proti stříkající a tryskající vodě IPX 5

Technické specifikace

Upozornění

Je nutné dodržovat předpisy dané země a místní normy, které se týkají instalace a provozu průmyslových kuchyňských zařízení. (IEC364 nebo znění IEC364 specifické pro danou zemi)

Rozměry bez podstavce

Užitečný objem pánve	2 × 25 l
Objem pánve [Š × H × V]	341 mm × 553 mm × 155 mm
Plocha pánve	19 dm ²
Maximální množství studeného oleje	15 l
Šířka	1100 mm
Hloubka	938 mm
Minimální výška (se zavřeným víkem) (s podstavcem)	1080 mm
Maximální výška (se zavřeným víkem) (s možností elektrického nastavení výšky +175 / -25 mm)	1 255 mm
Minimální výška (s otevřeným víkem) (s podstavcem)	1 815 mm
Maximální výška (s otevřeným víkem) (s možností elektrického nastavení výšky +175 / -25 mm)	2 015 mm
Hmotnost netto	134 kg
Hmotnost brutto	174 kg
Hmotnost netto (s režimem tlakového vaření)	157 kg
Hmotnost brutto (s režimem tlakového vaření)	187 kg

Podmínky připojení vody

Přívod vody (tlaková hadice)	¾"
Tlak vody (tlak průtoku)	150 kPa (1,5 bar) – 600 kPa (6 bar)
Odtok vody	DN 40

Podmínky připojení odsávání

Doporučený výkon odsávání* (potřebné množství vzduchu pro zařízení volné v místnosti (125 %) 3NAC 400V)	1.582 m ³ /h
Latentní tepelné zatížení (3NAC 400V)	5796 W
Citlivý výdej tepla	725 W

* V normálním provozu dle VDI 2052. Aplikační mix: 60 % vaření, 38 % pečení, 2 % fritování. V případě odlišného použití konzultujte dimenzování vzduchotechnického zařízení se společností RATIONAL

Minimální vzdálenosti při instalaci

	Vlevo	Vzadu	Vpravo
Standard	50 mm	0	50 mm
Ke zdroji tepla	500 mm	500 mm	500 mm
K otevřenému ohni	500 mm	500 mm	500 mm
K otevřené vodě při použití jako fritézy	900 mm	900 mm	900 mm

Podmínky připojení elektro

Napětí (50/60 Hz)	Výkon	Jištění**	Průřez vodiče**
3NAC 400V	21 kW	32 A	4 mm ²
3NAC 415V	22 kW	32 A	4 mm ²
3AC 200V	19 kW	63 A	10 mm ²
3AC 200V (Japonsko)	19 kW	75 A	10 mm ²
3AC 220V	19 kW	50 A	10 mm ²
3AC 230V	21 kW	63 A	10 mm ²
3AC 240V	22 kW	63 A	10 mm ²
3 AC 400V	21 kW	32 A	4 mm ²
Maximální výkon zásuvky	2,3 kW (10 A)		

** Uvedené hodnoty platí pro délku kabelů max. 2 m. Přizpůsobte hodnoty délce kabelu, který použijete.

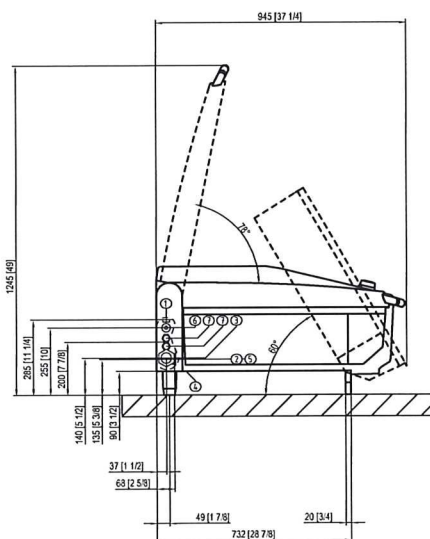
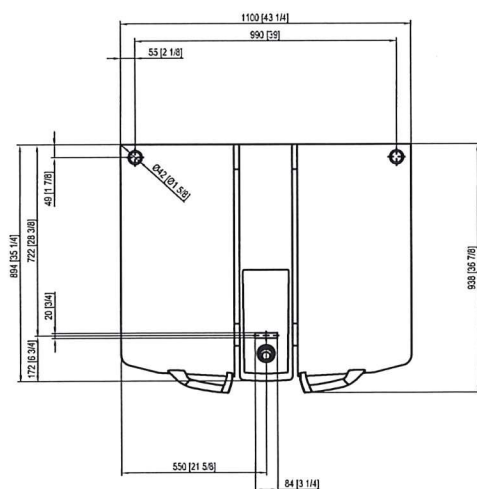
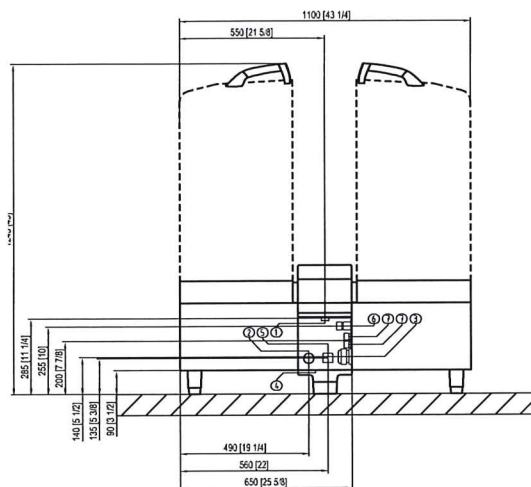
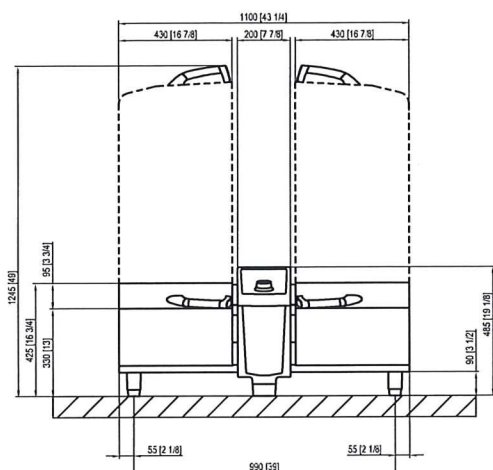
Volitelné možnosti

- > Vaření v tlaku
- > Obložení pro podstavec
- > Úložný prostor pro podstavec
- > Zablokovaný režim fritování
- > Jiná napětí na vyžádání
- > Bez ruční brzdy
- > Bez Wi-Fi modulu
- > Rozhraní Ethernet
- > Zásuvka se zajištěnou ochranou FI (pro napětí s nulovým vodičem)
- > Bez zásuvky
- > Plastové nohy s výškou 45 mm (1,8 palce) vč. podstavce s těsněním

Příslušenství

- > Stěrka
- > Lopatky
- > Rameno pro automatické zvedání a spouštění
- > varný a fritovací koš
- > Sítko
- > Rošt na dno nádoby
- > Sada koše na malé porce
- > Sítko na špecle
- > VarioMobil
- > Vozík na koše
- > Podstavec, s nožkami, vodicími kolečky s možností elektrického nastavení pro instalaci na podstavec
- > Sada k upevnění zařízení
- > Čisticí sada
- > Sada pro připojení zařízení

Technické výkresy



- 1 Elektrická přípojka
- 2 Připojení přívodu studené vody
- 3 Připojení odvodu odpadní vody
- 4 Volitelné: Rozhraní Ethernet

- 5 Volitelné: Pancéřový závit pro různá připojení
- 6 Volitelné: Pancéřový závit pro různá připojení
- 7 Bezpečnostní přepad (bez přípojky)

Projektant	RATIONAL Czech Republic s.r.o.
	Evropská 859/115 160 00 Praha 6 - Vokovice Česká republika Tel.: +420 226 521 500 E-mail: info@rational-online.com Navštivte naše internetové stránky www.rational-online.com

TECHNICKÝ LIST

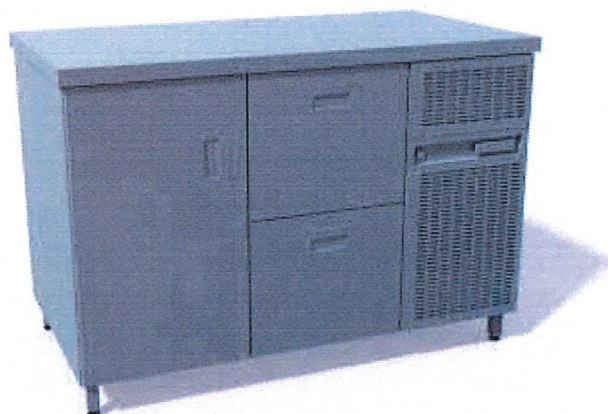
Název produktu: Chladicí stůl dvousekcový na GN

Pozice: G03.-005, G02.-008

Projekt: ČZU II. (Technologie pro gastroprovoz a degustační kuchyni VCZZP)

Popis:

- bez pracovní desky
- připojeno na centrální strojovnu chlazení
- 1x 2 zásuvky + 1x dvířka + zámky
- instalační šachta vpravo
- šířka šachty pro dřez 300x500 mm
- stůl uzpůsoben pro vkládání GN-nádob nebo plechů
- vnitřek i vnějšek z CNS, izolace, vyjímatelné, magnetické těsnění, dveře a zásuvky izolované s děrovanými bočnicemi, teleskopický plnovýsuv, nosnost 55 kg
- v každém samostatném oddíle 2 páry výškově nastavitelných zásunů, uzavírání vpravo nebo vlevo
- CNS výparník s plně automatickým odtáváním, svod kondenzátu do stavebního protizápachového odpadu.
- vpředu šachty odnímatelný zákryt vybavený podsvětleným vypínačem a elektronickým regulátorem teploty v zákrytu instalačního prostoru
- filtr nasávaného vzduchu samostatně odnímatelný a jednoduše čistitelný
- stůl je na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm



TECHNICKÝ LIST

Název produktu: FlexiChef® size 1, 50 litrů

Kód produktu: FCEKMP312D

Projekt: ČZU II. (Technologie pro gastroprovoz a degustační kuchyni VCZZP)

Pozice: G03 - 032.

Popis produktu:

- JEDINEČNÁ PÁNEV, STVOŘENÁ PRO ČESKOU KLASIKU
- provedení v tlaku **ReadyXpress**
- bez mycího systému SpaceClean (volitelné)
- velikost size 1 - hloubka pánve 225 mm
- užité plnicí množství 50 litrů (jmenovitý objem 68 litrů)
- sklopné provedení
- ovládací panel vlevo
- barevný displej Touch&Slide 8" se zobrazením s plným zorným úhlem se všech stran
- 4 varné zóny, každá s individuální kontrolou teploty a času při pečení a individuální kontrolou času při vaření a fritování
- vícebodová sonda teploty jádra
- ovládání v českém jazyce
- CE certifikace
- vyrobeno podle normy DIN 18857
- volitelné vybavení/příslušenství

Technické parametry:

- Size 1 – Standard (50 l)
- rozměry: D x Š x V (mm): 1250 x 850 x 700
- hmotnost s ReadyExpress (kg): 280
- příkon: 13,2 kW (400 V)



TECHNICKÝ LIST

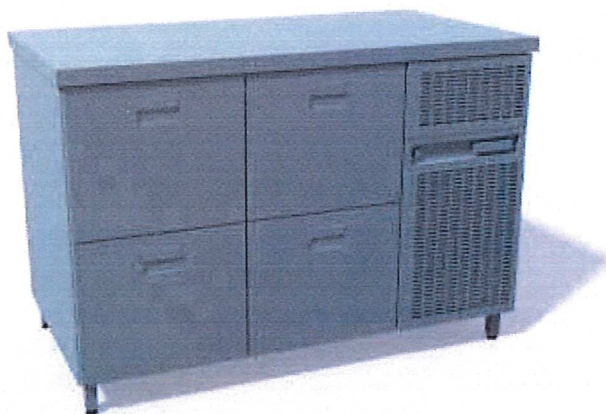
Název produktu: Chladicí stůl dvousekcový na GN

Pozice: G03.-041

Projekt: ČZU II. (Technologie pro gastroprovoz a degustační kuchyni VCZZP)

Popis:

- bez pracovní desky
- připojeno na centrální strojovnu chlazení
- 2x 2 zásuvky + zámky
- instalační šachta vlevo
- šířka šachty pro dřez 300x500 mm
- stůl uzpůsoben pro vkládání GN-nádob nebo plechů
- vnitřek i vnějšek z CNS, izolace, vyjímatelné, magnetické těsnění, zásuvky izolované s děrovanými bočnicemi, teleskopický plnovýsuv, nosnost 55 kg
- v každém samostatném oddíle 2 páry výškově nastavitelných zásunů, uzavírání vpravo nebo vlevo
- CNS výparník s plně automatickým odtáváním, svod kondenzátu do stavebního protizápachového odpadu.
- vpředu šachty odnímatelný zákryt vybavený podsvětleným vypínačem a elektronickým regulátorem teploty v zákrytu instalačního prostoru
- filtr nasávaného vzduchu samostatně odnímatelný a jednoduše čistitelný
- stůl je na nerezovém samonosném rámovém soklu 150 mm



TECHNICKÝ LIST

Název produktu: Průchozí mycí stroj HOBART PROFI AMXR 10B

Kód produktu: AMXR-10B

Projekt: ČZU II. (Technologie pro gastroprovoz a degustační kuchyni VCZZP)

Pozice: G04 - 007.

Vlastnosti:

- Integrovaná rekuperace z odpadní vody
- Odpadní čerpadlo, dávkovače chemie, oplachové čerpadlo.
- Automatické napouštění tanku
- Filtrační systém Genius X až 30% úspora provozních nákladů
- VISIOTRONIC-elektronické ovládání 1 tlačítkem s barevnou indikací průběhu programu a displejem.
- SENSO ACTIVE management měřící kvalitu mycí vody a regulující adekvátní množství oplachu = úspora čerstvé vody
- E-STORE koncept spořicí 3kWh, izolovaný kryt uzavřený ze 4 stran
- Oplach. čerpadlo Accurinse - konstantní teplota a tlak vody
- Širokoúhlé mycí trysky FAN
- Termostop
- Hygienický program na čištění myčky
- Zešikmené dno tanku se zaoblenými rohy
- Kontrola polohy síta a filtrů, kontrola znečištění síta
- Indikace nedostatku chemie
- USB port pro stahování dat
- Systémy CLIP-IN a EASY CLEAN



Technické parametry:

- Rozměry: 711x815x1510 mm
- Rozměry koše: 500x500 mm
- Programy: 60/90/180s + speciální programy
- Výška nádobí: max 440 mm
- Spotřeba vody/koš: 2 litry
- Celk. el. příkon: 400 V - 7,1 kW, 3x16A
- Bojler příkon: 6,2 kW
- Objem tanku: 23 l
- Hmotnost (netto): 114 kg

TECHNICKÝ LIST

Název produktu: Mycí stroj na sklo
GPCROI-10B s integrovanou reverzní osmózou

Kód produktu: GPCROI-10B

Projekt: ČZU II. (Technologie pro gastroprovoz a degustační kuchyni VCZZP)
Pozice: G04 - 011.

Popis:

- Myčka na sklenice s čelními dveřmi
- Jmenovitá kapacita až 60 košů/h nebo 2 160 sklenic/h
- 6 automatických programů: krátký, standardní, intenzivní oplachování, oplachování, příbory, základní čištění, hygiena
- Multifunkční nastavení: snadné přepínání z 400 V na 230 V na místě
- Tlumení dorazu dveří se zavíracím mechanismem
- Připraveno k instalaci – kompletní výbava: plnicí/odpadní hadice, napájecí kabel (400V přípojka), dávkovač mycího prostředku, dávkovač oplachového prostředku, oplachovací čerpadlo, odpadní čerpadlo, zpětná klapka
- Integrovaný wi-fi modul
- Nádrž, rám, oplachovací rameno a panely jsou z nerezové oceli 1.4301
- 1 koš na sklenice 303171 : 500 x 470 mm

Technické údaje:

- Šířka stroje 600 mm
- Hloubka stroje 603 mm
- Výška stroje 820 mm

Parametry:

- Doby programu * 60/90/120 s. a speciální programy
- Mycí výkon ** až 60 košů / h (teoretický)
- Mycí teplota 55 ° C, oplachová teplota 65 ° C
- Objem nádrže 10,6 l, spotřeba čerstvé vody / objem 2,0 l

Hodnoty připojení:

- Topný výkonový ohřívač 6,2 kW (2,1 kW)
- Celkové připojené zatížení 6,8 kW (2,7 kW)
- Výkon čerpadla 0,5 kW / 350 l / min

- Pojistka 3x16 A (16 A)
- Jmenovité napětí 400/50/3 (230/50/1)

Instalace:

- Vypouštěcí hadice 2.000 mm | ID20 / AD25
- Přívodní hadice 2 000 mm | R 3/4 "
- Průtokový tlak 0,5-10 bar
- Maximální vstupní teplota 60 ° C
- Požadovaný průtok vody 5 l / min
- Délka - připojovací kabel 2 000 mm
- Délka - sací hadice pro tekutý čistič 2.500 mm
- Délka - sací hadice pro oplachovací prostředek 2 500 mm

Funkce:

- mycí a oplachová ramena se systémem Clip-In pro snadné odejmutí jednu rukou bez použití náradí
- filtrační systém GENIUS-X² s funkcí předmytí pro snížení spotřeby mycího prostředku až o 35%
- mycí stroj včetně integrované reverzní osmózy s celkovou výškou 820 mm v podstolovém provedení
- zajištění demineralizované vody v nepřetržitém provozu s nejvyššími nároky na výsledky mytí
- zabraňuje znečištění sklenic od soli a vodního kamene - bez nutnosti ručního leštění sklenic a příborů
- ochrana mycího stroje před usazováním vodního kamene
- optimalizace účinností mycího prostředku
- hygienický program pro odstranění uhličitanu vápenatého a dalších usazenin z mycí komory
- intenzivní program cyklus oplachu designového skla se zvýšeným množstvím čerstvé vody
- funkce studeného oplachu pro možnost přepnutí z horké na studenou vodu pro chladnější sklo bez ztráty času
- SENSO-ACTIVE funkce neustále měřící kvalitu vody a udržení množství oplachu potřebného v každém cyklu na minimum
- TOP-DRY integrovaná technologie sušení, není potřeba ruční sušení
- USB rozhraní pohodlné stahování provozních dat v podobě protokolu přes USB
- ovládání VISIOTRONIC-TOUCH, barevná dotyková obrazovka se zobrazením textu a grafiky s ovládáním jedním tlačítkem a indikací zbývajících doby cyklu



TECHNICKÝ LIST

Název produktu: Změkčovač vody dvoukomorový HOBART SD-H
Kód produktu: SD-H

Projekt: ČZU II. (Technologie pro gastroprovoz a degustační kuchyni VCZZP)
Pozice: G04 - 013.

Popis:

- Nevyžaduje žádné ruční oplachování, dokonale se hodí do rušnější kuchyně a vysoce doporučeno pro průchozí myčky nádobí a myčky s digestoří
- Funguje se studenou nebo teplou vodou do 60°C
- Nevyžaduje elektrické napájení
- Automatické přepínání regenerace mezi komorami
- Instalace s/bez válečků
- Kompaktní rozměr
- Jednoduchý osvědčený design
- Včetně 2x hadice
- Schopný nepřetržitě dodávat měkkou vodu
- Dodáván se zabudovaným diskem pro nastavení tvrdosti až do 19 ° dH a kapacitou 456 l / h.



Technické parametry:

- Rozměry: 585 (v) x 360 (š) x 360 (h) mm
- Kapacita přívodu vody - trvale 20 litrů/min
- Přívod vody - teplota Max 65°C
- Průtokový tlak - Min. 2 bar/Max. 7 bar
- Specifikace soli – pouze solné tablety

Česká zemědělská univerzita v Praze
Kamýcká 129, 165 00 Praha - Suchbátka
Ing. Jakub Kleindienst, kvestor

V Praze dne 13. června 2022

Věc: **Doplnění nabídky do veřejné zakázky "Technologie pro gastroprovoz a degustační kuchyni VCZZP - II."**

Vážení,

na základě Vaší žádosti Vám tímto zasíláme doplňující informace k nabídce podané do výše zmíněné veřejné zakázky.

a) Doplnění technické kvalifikace

- v příloze zasíláme Čestné prohlášení o splnění technické kvalifikace doplněné o požadované údaje

b) Prohlášení s údaji pro vrácení peněžní jistoty

- v příloze zasíláme Prohlášení s platebními symboly pro vrácení peněžní jistoty

c) Doplnění technických údajů k technologiím

Vážení obchodní přátelé,

zasíláme vám doplnění technických údajů k technologiím.

V první řadě bych se chtěl omluvit, že naše specifikace a technické listy neobsahovaly všechny informace.

G01-003 - pod touto položkou nabízíme identický model jako je referenční model švýcarského výrobce Hugentobler a sice Hold-o-mat s 18 m vinutím keramického drátu pro vytápění systémem měkkého tepla.

G01-005 - potvrzujeme, že uvedená infralampa CLYDE má pochromovaný povrch dle referenčního modelu. Polohování je spuštěno pomocí přiblížením či oddálením, mechanismus je skryt uvnitř a lampa zůstane v pozici, kde je zastaveno polohování.

G01-006 - konvektomat Rational iCombi má 5-ti rychlostní ventilátor. Konvektomat je vybaven těmito funkcemi: vaření v páře, horký vzduch a kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti, regenerace, vaření s nízkými teplotami, vaření s teplotním rozdílem, pasterizace, regulace vnitřní teploty pokrmu, zchlazování a rovněž funkce zvlhčování a nastavení kynutí pečiva. Nastavitelná teplota varné komory v rozmezí od +30°C do +300°C. Je vybaven plně automatickým měřením vlhkosti s přesností na procenta, regulací a zobrazením stupně vlhkosti ve varném prostoru. Funkce vstřikování vody pro rychlé zchlazování zařízení. Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času. Zařízení je vybaveno plně automatickým systémem čištění s více stupni čištění. Noční vaření. Automatický systém rychlého odvlhčování varné komory.

G01-008+G03-035 - šokový zchlazovač Irinox je vybaven automatickým odmrazováním a připojením pro data HACCP. Systém zchlazení a zmrazení je následující:

Zchlazení z +90°C na +3°C: 25 kg za 90 min., zmrazení z +90°C na -18°C: 25 kg za 240 min. Čtyři cykly: Delikátní +3°C - s teplotou chladicího vzduchu nikdy neklesající pod 0°C, pro ryby, rýži, brambory, těstoviny, tenké produkty atd., Těžké +3°C - pro maso polévky, omáčky, silné produkty atd., delikátní -18°C - pro přímé zmrazení horkých právě dokončených produktů, proces je koncipován tak, aby nedocházelo k lglů efektu, Těžké - 18°C - pro zmrazení studených produktů nebo produktů o teplotě okolí. režim udržování na konci cyklů. Automatické cykly pro sanitaci ryb a zmrazlinou. Možno vložit produkty i o teplotě +95°C na jehle, tj. minimální hmotnostní ztráta odpařováním. Programovatelný. Udržování na konci cyklů.

G02-001+004+015+026+G03-005+008+041 - chladicí stoly dvousekcvé na nerezovém soklu bez pracovní desky s připojením na centrální chlazení. S dovozením s ohledem na charakter dotazů spojují odpověď pro všechny tyto chladicí stoly dohromady. Jedná se ve všech případech o chladicí stoly v tzv. GN normě, tedy pro použití různých modifikací GN nádob ve dvou sekcích ať už s dvířky nebo se zásuvkami. Tyto dvě sekce mají stejnou šířku prostorů z důvodu předem definovaných parametrů GN nádoba (např GN-1/1 je 530x325 mm, GN-1/2 265x325 mm atd.). Chladicí stoly jednotlivých výrobců se pak liší většinou šířkou komory, ve které je umístěn buď agregát nebo příprava pro napojení na centrální chlazení. Prohlašujeme, že zásadní část chladících stolů - 2 sekce v definovaném provedení (zásuvky / dveře) nebude dotčena a stoly budou vyrobeny na míru dle stavební dispozice. Ta je pak určující hlavně pro společnou desku stolů.

G02-008+017+028+G03-011+022 pracovní desky. S ohledem na jednotnost doplňujících informací upřesňujeme pro pracovní desky generelně a sice:

Deska jsou vyrobeny z 1 ks, případně z více ks se svařením na místě. Tloušťka plechu je 2 mm. Ohyby nahoru a dolů jsou zpracovány tak, že nehrozí žádné ostré hrany – okraje jsou zcela uzavřeny. Spodní strana je vždy vyztužená profily a na krajích kolem dokola zesílena. Spodní strany desek jsou na viditelných místech zakryty CNS plechem a na spojovaných místech zataženy trvanlivým elastickým materiálem.

G02-009 - stolový nástavec je vyztužen nerezovým profilem

G02-018B - uvedený indukční vařič je dvojitý, tj s e dvěma samostatnými cívkami pod jednou deskou.

G02-019 - napouštěcí baterie je vsazena do nerezového podstavce, který je osazen elektrickou zásuvkou 230 V / 3,5 kW a držákem na turbomixer

G02-020 - multifunkční pánev má dvě pně samostatně ovládané nádoby s užitným objemem každé z nich 25 l (brutto objem 26,5 l.). Šířka pánve je 1100 mm a je usazena na podestavbě 1650 mm, která kopíruje velikost monobloku.

G03-016 - spodní police je umístěna vpravo a kopíruje dispoziční řešení

G03-019 - spodní police je umístěna vpravo a kopíruje dispoziční řešení

G03-032 - multifunkční pánev. Plášť a víko je vyrobeno z CNS (AISI 304). Vyrobeno podle normy DIN 18857. Pánev je vybavena těmito procesy a teplotním rozsahem:

Procesy: Rychlé vaření, vaření v páře, grilování, smažení, dušení, pečení, fritování, regenerace, rychlé smažení, pomalé vaření, vaření Delta T a vaření přes noc. Ruční vaření v min. 9 kategoriích vaření: vysokorychlostní vaření, měkké vaření, vaření, smažení, fritování, regenerace, vaření Delta-T, grilování / smažení zóna a vaření zóna.

Teplotní rozsah pak je 30-275°C.

G03-032a - Součástí příslušenství jsou varné a fritovací koše a rameno pro zavěšení košů, přičemž procesy související s fritováním a vařením v koších se spouštějí na základě automatického procesu a programu jenž je součástí pánve

G04-007 - myčka je vybavena autodiagnostikou závad a mycí ramena se vyjímají ručně bez použití náčiní.

Kráječ zeleniny má 375 ot./min.

V případě nejasností či dalšího doplnění jsme Vám obratem k dispozici.

S přátelským pozdravem

Martin Kajuk
místopředseda představenstva InterGast a.s.