POZNÁMKY K SOUPISU ZAŘÍZENÍ VE VÝKAZU VÝMĚR - OBJEKT PRO DĚTSKOU SKUPINU, ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA, KAMÝCKÁ ULICE, p.č. 129, PRAHA 6 - SUCHDOL, 165 00 VÝDEJNÍ PROVOZ (2 x výdejna, 1.NP + 2.NP)

Číselné pozicování soupisu a výkresu:
Pořadová čísla v legendě souhlasí s pozičními čísly na výkresech

Názvy výrobků:
Případné uvedené názvy výrobků s typovým označením nebo názvem výrobce jsou pouze informativního charakteru a slouží k popsání stanovené kvality a jakosti výrobku

Realizační upřesnění rozměrů na stavbě:
Veškeré rozměry technologického zařízení v této tabulce budou upraveny dle skutečnosti na stavbě a dle vybraných typů zařizovacích předmětů a kuchyňské technologie a případně přizpůsobeny stávající technologii

Instalační vývody:
Veškeré instalační vývody včetně dimenzí a příkonu před jejich realizací upřesní vybraný dodavatel kuchyňské technologie

Doplňková ochrana a uzemnění zařízení:
Veškeré kovové zařízení musí být ochranně pospojováno

Požadavky na standardy technologického vybavení gastronomického provozu:
Veškeré stoly, pokud není specifikováno jinak – NEREZ, zemnící šrouby na zadních nohách ve výšce cca 70 mm, skříňky je možné uzemnit na horní stěně skříňky.

Materiály a zpracování nerezového nábytku:
Následující specifikace se vztahují na všechny položky zmíněné dále, které jsou zkonstruované na míru. Všechny použité materiály musí být nové a musí mít nejvyšší kvalitu, schválenou pro dané odvětví, jakož i musejí odpovídat specifikovaným jakostním normám.

Typ nerezové normativní oceli:
- austenitická nerezová ocel schválená do potravinářství, typ CrNi 18/10, chemické složení C max. 0,07 %, Cr 17 – 19 %, Ni 8,5 – 10,5 %, jakost dle ČSN 17240, 17241, DIN W. Nr. 1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, povrchové brusné provedení v jemnosti "240" nebo v úpravě "Scotchbrite"

Nerezová ocel musí odpovídat předem stanovené tloušťce dle norem, a to následovně (minimální tloušťka):

– Dřezy, hluboké 1,0 mm
– Odkapávací pulty 1-1,5 mm
– Pracovní stoly 1-1,5 mm
– Police v podstavbách 1,0 mm
– Korpusy skříněk 1,0- 1,5 mm
– Nerezové trubkoví (40x40 mm) 1,0 mm
– Vodící lišty 1,5 mm
– Základny skříněk 1,0 mm
– Deskové regály 1-51,3 mm
– Dvířka 1,0 mm

Desky pracovní stolové
Pracovní desky i dřezové musí být vyrobeny z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami.
Síla použitého materiálu desky min. 1-1,5 mm s nerez výztuhami. Deska plně zavařena a vybroušena a bez nebo s límcem-límci i po straně a ze zadní strany jsou límce plně uzavřené. Desky budou opatřeny povrchovou úpravou broušenou se zrnem o hodnotě 240 nebo leském kartáčovém povrchu Scotchbrite.. Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 40 nebo 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tak musí tvořit s podnožím kompaktní celek vyhovující nejpřísnějším hygienickým předpisům.

Desky pracovní nerezové dřezové
Pracovní desky musí být opatřeny vevařeným lisovaným dřezy nebo dřezy o příslušných velikostech a hloubce. Vevaření musí být provedeno s vybroušeným bezespárovým napojením bez vizuální možnosti zjištění místa tohoto napojení.

Zásuvky nerezového nábytku
Uchyceny jsou na nerezových teleskopických trojdílných držácích nebo vysouvatelných nerezových dvoudílných držácích v provedení pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1. Uzamykatelná nebo neuzamykatelná čela zásuvek musí být uzavřená a musí být opatřeny madly bez použití plastických hmot. Zásuvky budou provedeny buď v bloku a jako zásuvkový blok budou použity u stolů nebo budou používány jednotlivě a včetně nerezového krytu jsou umístěny pod deskou stolu samostatně nebo vedle sebe.

Nerezové stoly
Budou tvořeny pracovní nerezovou deskou a podnožím různého osazení – např. pouze vlastním podnožím nebo podnožím s odkládací nerezovou policí nebo i s bočním a zadním oplechováním nebo uzavřeným podnožím, opatřeným dvířky posuvnými nebo uchycenými na pantech nebo se zásuvkovým blokem a prostory pro GN. U Provedení skříňkového tzn ze třech stran zaplechován s policí, bez police, s čelními dvířky apod. bude dodáno skříňkové provedení v běžném hygienickém standardu. Pro podnoží bude rovněž použity nerezové materiály z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pro nohy bude použitý jäcklový materiál 40/40 mm o tloušťce stěny 1,5 mm. Pro oplechování bude použit nerezový plech o tloušťce min. 1 mm a pro police nerezové výztuhy s tím, že police bude přivařena k nosné konstrukci stolu nebo bokům stolu.
Podnoží musí být opatřeno nosnými stavitelnými nožičkami z plastu o možnosti regulace výšky stolu v rozmezí až 30mm.
Ve standardu nesmí být žádné spoje provedeny nýtováním. Jsou provedeny pouze svářením pod ochranou atmosférou argonu. A řádně očištěny od svařování.

Legenda: K - volný kabel v chráničce dle ČSN, Z - zásuvka, SV - studená voda, TV - teplá voda, SVM - studená voda změkčená, R - roháček, P - pračkový ventil, V - kulový ventil, BN a BS - baterie nástěnná a stolní (nebude-li uvedeno jinak, dodávka stavby), mezi přívod plynu a plynový přístroj musí být vždy nainstalován uzávěr (dodávka stavby), mezi přívod elektřiny a elektrický stroj musí být vždy nainstalována zásuvka nebo nebo předřazený příslušný fázový vypínač (dodávka stavby), SJ - elektrické stroje samostatně jištěné, nemobilní stroje a zařízení musí být uzemněny ochranným pospojením, ZTI odpady instalované před termickými přístroji (varné, smažící, pečící, fritovací stroje) odolné 100 °C, NČP(mm)=míra nad čistou podlahou, rozměry(mm): šířka x hloubka x výška

TABULKA POTŘEB MÉDIÍ TECHNOLOGIE KUCHYNĚ

A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	elektřina			plyn	voda		kanaliz.	poznámka	cena ks bez DPH	celkem bez DPH
		ks	kW/ks	napětí V	celkem kW	celkem kW	SV	TV	DN			
	1.NP											
	VÝDEJNA JÍDLA - M. Č. 109											
1	*keramické umyvadlo, vč. pákové směšovací baterie, - směšovací na TV a SV - vč. dávkovače jednorázových papírových ručníků, - vč. dávkovače tekutého mýdla*	*1*					*½ – R*	*½ – R*	*DN40*	*- dodávka stavby - požadavky na stavební připravenost určí ZTI*		
2	**pracovní stůl, uprostřed 2 x se spodní policí, vpravo sloupcový blok 3 x zásuvka s plnovýsuvem, vlevo dřez se spodní policí,** - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - spodní plná police pod dřezem, - vpravo 3 x zásuva s plnovýsuvem na GN 1/1, - uprostřed 2 x spodní police, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: cca 2250x700x900 mm	1					½ – R	½ – R	DN50	- dodávka gastra		
2.1.	**baterie stolní páková, dřezová, hygienické loketní ovládání,** - otočné raménko, - směšovací na TV a SV	1								- dodávka gastra		

3	**nářezový stroj šnekový, nůž 220 mm hladký, kód č. 00001183,** - typ nože: hladký - průměr nože [mm]: 220, tloušťka řezu [mm]: 0 - 14 - užitný řez [mm]: 195 x155, typ převodu: Šnekový, - materiál: hliník, ochranný kryt: průhledné plexisklo - bezpečnostní prvky: motor s ventilátorem a pojistkou proti přehřátí kryt ostří z nerezové oceli transparentní ochrana prstů, - uložení stolu: Šikmé, tlačítko on/off: Ano, - omezení pro kontinuální práci: doba chodu bez omezení, - rozměry: 445x380x370 mm, - el. 0,14 kW / 230V	1	0,14	230 - Z	0,13					- dodávka gastra		
4	**univerzální stroj na přípravu svačinek, kód č. 00008696,** - kovové provedení, - objem nerezové díže 5 litrů, - regulace chodu, 10 rychlostí, - vč. výbavy: metla, hák, míchač, zákryt díže, - rozměry cca: 345x389x434 mm	1	0,75	230 - Z	0,75					- dodávka gastra		
5	**chladící skříň, objem brutto 250 litrů,** - nerez nebo stříbrné provedení, uzamykatelná, - ventilované chlazení, - automatické odmrazování, - celkem min. 4 police, - dveře s ocelovou výztuhou, zaměnitelné otevírání dveří, - teplotní regulace od 0 do +10 °C, - rozměry: 600x630x1250 mm	1	0,1	230-Z	0,1					- dodávka gastra		
6	**mikrovlnná trouba, kód l-m7, objem 20 litrů** - nerezové nebo silver provedení s jedním magnetronem, - snadné elektronické ovládání, - velký průzor odolných dveří, vnitřní osvětlení komory, - snadné a přehledné digitální ovládání se zobrazením provozních hlášení na display, - zvukový signál ukončení vaření, - bezpečné uzamčení klávesnice, - rozměry: 440x340x260 mm	1	1,5	230 - Z	1,5					- dodávka gastra		
6.1.	**skladový regál, s pravým obkladem,** - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - 4 x plná police, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1000x600x1800 mm	1								- dodávka gastra		
7	**průmyslový mycí stroj, kód č. 00011266,** - nerezové provedení, typ displeje: 3 místní displej + diodová lišta, počet programů: 5 - světlá výška dveří [mm]: 365, rozměr koše [mm]: 500 x 500, - spotřeba vody mycího cyklu [l]: 2,1 - doba mycího cyklu [s]: 60-120-150 - systém dávkování chemie: ProDose - přesné dávkování peristaltickým čerpadlem - typ mycího čerpadla: dvoucestné - DuoFlow - samočisticí cyklus: Ano - EnergySaving - Systém úspory energie díky snížení teploty boileru - odpadový filtr: ArchiMedes - dvojitá filtrace s přepadovým vypouštěním zajišťuje pouze 18% ztráty čisté vody do odpadu - rozměry: 575x605x820 mm	1	3,65	230 - Z	3,65		3/4" – R		DN50	- dodávka gastra		

7.1.	**podstavec pod mycí stroj,** - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - vč. spodní úložné police na koše 500x500 mm, - výškově stavitelné nohy, - rozměry cca: 600x600x500 mm	1								- dodávka gastra		
8	**změkčovač vody automatický, objem pryskyřice 5 litrů, kód č. 00006578,** - nastavení regenererace, - napájení el. 230 V, - objem celkem 15 litrů (voda + tabletová sůl), - rozměry: 233x455x540 mm	1	0,1	230 - Z	0,1					- dodávka gastra		
9	**nástěnná skříňka s policí, uzavřená dveřmi,** - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu, - rozměry cca: 1350x350x650 mm	2								- dodávka gastra		
10	**pracovní stůl, se spodní policí, vpravo sloupcový blok 3 x zásuvka s plnovýsuvem, vlevo dřez se spodní policí, prolis okolo dřezu, vč. otvoru na stolní baterii,** - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - spodní plná police pod dřezem, - vpravo 3 x zásuva s plnovýsuvem na GN 1/1, - uprostřed spodní police, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: cca 1850x700x900 mm	1					½ – R	½ – R	DN50	- dodávka gastra		
10.1.	**baterie stolní páková tlaková, výška snížená na 500 mm,** - otočné raménko, - vyvažovací pružina, - směšovací na TV a SV	1								- dodávka gastra		
11	**stolní indkuční plotna dvojitá varná deska vyrobená z vysoce kvalitního křišťálového skla,** - vodné pro ocel, litinu, smaltovanou litinu, nerezovou ocel, - hladký povrch odolný proti poškrábání, - 10 úrovní výkonu a 10 úrovní teploty (od 60 do 240 °C) - LED displej s intuitivním dotykovým ovládacím panelem - nastavení času každých 1 nebo 10 minut - protiskluzové nožičky pro lepší stabilitu, - rozměry: 600x360x65 mm	1	3,5	230 - Z	3,5					- dodávka gastra		
12	**výdejní udržovací teplotní lázeň, kapacita 2 x GN 1/1, spodní úložná police, pojizdné provedení, kód č. 00000077,** - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - kapacita 2 x GN 1/1 - hloubka 200 mm, - 2 x oddělené termostatické ovládání od +30 do +90 °C, - spodní police, - ovládací panel na delší straně, - rozměry cca: 800x700x900 mm	1	1,6	2x 230 - Z	1,6					- dodávka gastra		
12.1.	**gastronádoba GN 1/2-hl. 200, s úchyty, kód č. 00001247,** - nerezové provedení, profesionální nádoby z nerez oceli CrNi 18/10 použitelné do 300 °C, - objem 11,5 litru (na přílohy, maso, omáčky, apod.)	2								- dodávka gastra		

12.2.	**víko na GN 1/2, nerezové provedení, kód č. 00005042,** - silikonové potravinářské těsnění - s výřezy na úchyty	2								- dodávka gastra		
12.3.	**gastronádoba GN 1/3-hl. 200, s úchyty, kód č. 00001267,** - nerezové provedení, profesionální nádoby z nerez oceli CrNi 18/10 použitelné do 300 °C, - objem 7,8 litru (na přílohy, maso, omáčky, apod.)	3								- dodávka gastra		
12.4.	**víko na GN 1/3, nerezové provedení, kód č. 00005051,** - silikonové potravinářské těsnění - s výřezy na úchyty	3								- dodávka gastra		
	JÍDELNA - M. Č. 115											
13	**pojízdný servírovací vozík, 3 police, typ SW,** - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá konstrukce, - 3 x prolisovaná police, - 4 x otočná kolečka, 2 x brzděná, - rozměry: 850x550x940 mm	1								- dodávka gastra		
14	**termos na studené nápoje, tyn ZN,** - nerezové provedení, - objem 12 litrů, s podstavcem, - vč. víka a dávkovacího kohoutu, - průměr 250 a výška 450 mm,	1								- dodávka gastra		
15	**varný a udržovací termos nápojů stolní, typ WBD,** - nerezové provedení, - objem 13,5 litrů, - dvouplášťové izolované provedení, - teplotně odizolovaná madla, - rozměry: průměr 295 mm, výška 500 mm	1	2,5	230 - Z	2,5					- dodávka gastra		
	CHODBA - M. Č. 102											
16	**pojízdný servírovací vozík, 2 police, typ SW,** - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá konstrukce, - 2 x prolisovaná police, - 4 x otočná kolečka, 2 x brzděná, - rozměry: 850x550x940 mm	1								- dodávka gastra		
	2.NP											
	VÝDEJNA JÍDLA - M. Č. 207											
17	*keramické umyvadlo, vč. pákové směšovací baterie,* *- směšovací na TV a SV* *- vč. dávkovače jednorázových papírových ručníků,* *- vč. dávkovače tekutého mýdla*	*1*					*½ – R*	*½ – R*	*DN40*	*- dodávka stavby* *- požadavky na stavební připravenost určí ZTI*		
18	**pracovní stůl, uprostřed 2 x se spodní policí, vpravo sloupcový blok 3 x zásuvka s plnovýsuvem, vlevo dřez se spodní policí,** - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - spodní plná police pod dřezem, - vpravo 3 x zásuva s plnovýsuvem na GN 1/1, - uprostřed 2 x spodní police, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: cca 2250x700x900 mm	1					½ – R	½ – R	DN50	- dodávka gastra		

18.1.	**baterie stolní páková, dřezová, hygienické loketní ovládání,** - otočné raménko, - směšovací na TV a SV	1								- dodávka gastra		
19	**nářezový stroj šnekový, nůž 220 mm hladký, kód č. 00001183,** - typ nože: hladký - průměr nože [mm]: 220, tloušťka řezu [mm]: 0 - 14 - užitný řez [mm]: 195 x155, typ převodu: Šnekový, - materiál: hliník, ochranný kryt: průhledné plexisklo - bezpečnostní prvky: motor s ventilátorem a pojistkou proti přehřátí kryt ostří z nerezové oceli transparentní ochrana prstů, - uložení stolu: Šikmé, tlačítko on/off: Ano, - omezení pro kontinuální práci: doba chodu bez omezení, - rozměry: 445x380x370 mm, - el. 0,14 kW / 230V	1	0,14	230 - Z	0,13					- dodávka gastra		
20	**univerzální stroj na přípravu svačinek, kód č. 00008696,** - kovové provedení, - objem nerezové díže 5 litrů, - regulace chodu, 10 rychlostí, - vč. výbavy: metla, hák, míchač, zákryt díže, - rozměry cca: 345x389x434 mm	1	0,75	230 - Z	0,75					- dodávka gastra		
21	**chladící skříň, objem brutto 250 litrů,** - nerez nebo stříbrné provedení, uzamykatelná, - ventilované chlazení, - automatické odmrazování, - celkem min. 4 police, - dveře s ocelovou výztuhou, zaměnitelné otevírání dveří, - teplotní regulace od 0 do +10 °C, - rozměry: 600x630x1250 mm	1	0,1	230-Z	0,1					- dodávka gastra		
22	**mikrovlnná trouba, kód l-m7, objem 20 litrů** - nerezové nebo silver provedení s jedním magnetronem, - snadné elektronické ovládání, - velký průzor odolných dveří, vnitřní osvětlení komory, - snadné a přehledné digitální ovládání se zobrazením provozních hlášení na display, - zvukový signál ukončení vaření, - bezpečné uzamčení klávesnice, - rozměry: 440x340x260 mm	1	1,5	230 - Z	1,5					- dodávka gastra		
22.1.	**skladový regál, s pravým obkladem,** - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - 4 x plná police, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1000x600x1800 mm	1								- dodávka gastra		

23	**průmyslový mycí stroj, kód č. 00011266,** - nerezové provedení, typ displeje: 3 místní displej + diodová lišta, počet programů: 5 - světlá výška dveří [mm]: 365, rozměr koše [mm]: 500 x 500, - spotřeba vody mycího cyklu [l]: 2,1 - doba mycího cyklu [s]: 60-120-150 - systém dávkování chemie: ProDose - přesné dávkování peristaltickým čerpadlem - typ mycího čerpadla: dvoucestné - DuoFlow - samočisticí cyklus: Ano - EnergySaving - Systém úspory energie díky snížení teploty boileru - odpadový filtr: ArchiMedes - dvojitá filtrace s přepadovým vypouštěním zajišťuje pouze 18% ztráty čisté vody do odpadu - rozměry: 575x605x820 mm	1	3,65	230 - Z	3,65		3/4" – R		DN50	- dodávka gastra		
23.1.	**podstavec pod mycí stroj,** - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - vč. spodní úložné police na koše 500x500 mm, - výškově stavitelné nohy, - rozměry cca: 600x600x500 mm	1								- dodávka gastra		
24	**změkčovač vody automatický, objem pryskyřice 5 litrů, kód č. 00006578,** - nastavení regenererace, - napájení el. 230 V, - objem celkem 15 litrů (voda + tabletová sůl), - rozměry: 233x455x540 mm	1	0,1	230 - Z	0,1					- dodávka gastra		
25	**nástěnná skříňka s policí, uzavřená dveřmi,** - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu, - rozměry cca: 1350x350x650 mm	2								- dodávka gastra		
26	**pracovní stůl, se spodní policí, vpravo sloupcový blok 3 x zásuvka s plnovýsuvem, vlevo dřez se spodní policí, prolis okolo dřezu, vč. otvoru na stolní baterii,** - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - spodní plná police pod dřezem, - vpravo 3 x zásuva s plnovýsuvem na GN 1/1, - uprostřed spodní police, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: cca 1850x700x900 mm	1					½ – R	½ – R	DN50	- dodávka gastra		
26.1.	**baterie stolní páková tlaková, výška snížená na 500 mm,** - otočné raménko, - vyvažovací pružina, - směšovací na TV a SV	1								- dodávka gastra		
27	**stolní indkuční plotna dvojitá varná deska vyrobená z vysoce kvalitního křišťálového skla,** - vodné pro ocel, litinu, smaltovanou litinu, nerezovou ocel, - hladký povrch odolný proti poškrábání, - 10 úrovní výkonu a 10 úrovní teploty (od 60 do 240 °C) - LED displej s intuitivním dotykovým ovládacím panelem - nastavení času každých 1 nebo 10 minut - protiskluzové nožičky pro lepší stabilitu, - rozměry: 600x360x65 mm	1	3,5	230 - Z	3,5					- dodávka gastra		

28	**výdejní udržovací teplotní lázeň, kapacita 2 x GN 1/1, spodní úložná police, pojízdné provedení, kód č. 00000077,** - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - kapacita 2 x GN 1/1 - hloubka 200 mm, - 2 x oddělené termostatické ovládání od +30 do +90 °C, - spodní police, - ovládácí panel na delší straně, - rozměry cca: 800x700x900 mm	1	1,6	2x 230 - Z	1,6					- dodávka gastra		
28.1.	**gastronádoba GN 1/2-hl. 200, s úchyty, kód č. 00001247,** - nerezové provedení, profesionální nádoby z nerez oceli CrNi 18/10 použitelné do 300 °C, - objem 11,5 litru (na přílohy, maso, omáčky, apod.)	2								- dodávka gastra		
28.2.	**víko na GN 1/2, nerezové provedení, kód č. 00005042,** - silikonové potravinářské těsnění - s výřezy na úchyty	2								- dodávka gastra		
28.3.	**gastronádoba GN 1/3-hl. 200, s úchyty, kód č. 00001267,** - nerezové provedení, profesionální nádoby z nerez oceli CrNi 18/10 použitelné do 300 °C, - objem 7,8 litru (na přílohy, maso, omáčky, apod.)	3								- dodávka gastra		
28.4.	**víko na GN 1/3, nerezové provedení, kód č. 00005051,** - silikonové potravinářské těsnění - s výřezy na úchyty	3								- dodávka gastra		
29	**pojízdný servírovací vozík, 2 police, typ SW,** - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá konstrukce, - 2 x prolisovaná police, - 4 x otočná kolečka, 2 x brzděná, - rozměry: 850x550x940 mm	1								- dodávka gastra		
	JÍDELNA - M. Č. 213											
30	**pojízdný servírovací vozík, 3 police, typ SW,** - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá konstrukce, - 3 x prolisovaná police, - 4 x otočná kolečka, 2 x brzděná, - rozměry: 850x550x940 mm	1								- dodávka gastra		
31	**termos na studené nápoje, tyn ZN,** - nerezové provedení, - objem 12 litrů, s podstavcem, - vč. víka a dávkovacího kohoutu, - průměr 250 a výška 450 mm,	1								- dodávka gastra		
32	**varný a udržovací termos nápojů stolní, typ WBD,** - nerezové provedení, - objem 13,5 litrů, - dvouplášťové izolované provedení, - teplotně odizolovaná madla, - rozměry: průměr 295 mm, výška 500 mm	1	2,5	230 - Z	2,5					- dodávka gastra		
		celková spotřeba elektro			**27,7**	kW						
		současnost 0,8			**22,2**	kW						
		cena zařízení bez DPH										

	doprava zařízení - vč. manipulace zařízení na staveništi - vnitrostátní, mezistátní přeprava	
	montáž zařízení - vč. odzkoušení, zaškolení personálu - vč. revizních zpráv a dokumentů ke kolaudaci - vč. autorizované (kulatým státním razítkem) projektové dokumentace skutečného provedení díla	
	cena celkem bez DPH	

Dne 20. 09. 2023

Ing. ŠTEFAN MIKO
DODAVATELSKÉ SLUŽBY-CZ
DIVIZE: TECHNOLOGIE GASTRO
Za Mlýnem 1721, 25301 Hostivice
IČO: 70785091, Česká Republika
Tel.: +420 724 239 411
Fax: +420 220 982 715
e-mail: miko@dodavatelskesluzby.cz
www.dodavatelskesluzby.cz