

## **Zoznam strojov a zariadení**

**"Rekonštrukcia jedálne a kuchyne"**

**Arch. č. BT24-129-03e**

Stupeň: DRS - Dokumentácia pre realizáciu stavby

Datum: 2024-10

Pozícia	Názov miestnosti/Popis	Poznámka k popisu	Povolená tolerancia k dĺžke	Dĺžka (mm)	Povolená tolerancia k hĺbke	Hĺbka (mm)	Povolená tolerancia k výške	Výška (mm)	Povolená tolerancia k príkonu el. 230V	Príkon el. 230V/(kW)	Povolená tolerancia k príkonu el. 400V	Príkon el. 400V/(kW)	ks
1.NP	Č.m. 0.90 Sklad BIO												
0.90.1	Nerezová kombinovaná výlevka s umývadlom. V hornej časti umývadlo GN 1/2-150			500		600		500					1
	Nástenná páková batéria												1
0.90.2	Podlahový odvodňovací žľab s protišmykovou mriežkou. Materiál hrúbky min. 1,5mm triedy AISI304 (možné nahradiť triedou AISI316). Všetky hrany žľabu majú rádius 1,5mm. Mriežka je vyrobená z nerezovej ocele triedy AISI 304 (možné nahradiť triedou AISI316), hrúbka materiálu 2mm a je vybavená ochranou proti pošmyknutiu. Telo vpuste s priemerom 210mm je napevno privarené k spodnej časti žľabu. Vpusť je vybavená jednoducho odnímateľným košíkom na nečistoty a sífónom. Odtok vpuste je vedený zvislo, priemer odtoku je 110mm. - <b>DODÁVKA STAVBY</b>			300		300							1
0.90.3	Chladený sklad odpadkov. Prevedenie z nerezovej ocele. Kapacita: 1 odpadová nádoba s objemom min. 230 litrov. Rozsah teplôt max. +4°C/min. +8°C. Elektronické ovládanie. Vrchné výklopné veko.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.	Max	1000	Max	1000							1
	Č.m. 0.89 Sklad zeleniny												
0.89.1	Mraziaca skriňa pre GN2/1, ventilovaná, čistý objem vn. priestoru min. 920 litrov, teplotný rozsah max. -18°C až min. -22°C, energetická trieda min. C, klimatická trieda min. 5, vnútorná a vonkajšia konštrukcia z nerezovej ocele triedy AISI304, digitálny ovládací panel s displejom zobrazujúcim teplotu a tlačidlami pre nastavenie. Optimalizovaná cirkulácia vzduchu, na mieste vymeniteľné pánty dverí (ľavé/pravé), zámok dverí, mikrosplínač pre automatické vypnutie ventilátoru pri otvorení dverí, vstavaná chladiaca jednotka, automatické odmrazovanie s následným odparením kondenzátu, samostatváracie dvierka s aretáciou, magnetické tesnenie.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.	Max	1500	Max	850							1
0.89.2	Chladiaca skriňa pre GN2/1, ventilovaná, čistý objem vn. priestoru min. 460 litrov, teplotný rozsah max. -2°C až min. +8°C, energetická trieda min. B, klimatická trieda min. 5, vnútorná a vonkajšia konštrukcia z nerezovej ocele triedy AISI304, digitálny ovládací panel s displejom zobrazujúcim teplotu a tlačidlami pre nastavenie. Optimalizovaná cirkulácia vzduchu, na mieste vymeniteľné pánty dverí (ľavé/pravé), zámok dverí, mikrosplínač pre automatické vypnutie ventilátoru pri otvorení dverí, vstavaná chladiaca jednotka, automatické odmrazovanie horúcim plynom, samostatváracie dvierka s aretáciou, zaoblené vonkajšie a vnútorné rohy.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.	Max	750	Max	850							1
	Č.m. 0.87 Sklad												
0.87.1	Regál pozink, 4 police			1000		600		2000					3
0.87.2	Regál pozink, 4 police			1000		600		2000					2
	Č.m. 0.88 Hrubá prípravovňa zeleniny												
0.88.1	Nerezový stôl, 1x police, 1x privarený drez rozmeru 600x500x300mm s prelisom okolo drezu, 1x privarené umývadlo rozmeru 290x400x200mm s prelisom okolo umývadla, výklopný odpadkový kôš pod umývadlom, 1x zásuvka pre GN 1/1, jednoliata pracovná doska v prevedení bez špár, prevedenie na stavebný sokel 150mm.			3080		700		750					1
	Batéria s tlakovou sprchou a napúšťacím ramienkom, stojanková												1
	Stojanková bezdotyková umývadlová batéria s integrovanou elektronikou vo výtoku, vybavená elektromagnetickým ventilom, zmiešavačom, pripojovacími hadicami a filtermi nečistôt, na teplú a studenú vodu. Napájanie z externého zdroja 12 V~.												1
	Dávkovač tekutého mydla, objem nádržky min. 400ml, priezor na kontrolu hladiny mydla, uzamykateľný na kľúč, hrany sú zvarené a zabrusené, zámok je zapustený do steny dávkovača, schované závesy vonkajšieho krytu. Materiálové prevedenie: nerezová oceľ s matnou povrchovou úpravou.												1
	Zásobník na jednotlivé papierové utierky, objem do 250 ks utierok, priezor na kontrolu množstva utierok v zásobníku, uzamykateľný na kľúčik. Materiálové prevedenie: nerezová oceľ s matnou povrchovou úpravou.												1
0.88.2	Škrabka na zemiaky. Výkonnosť zariadenia: min. 300 kg / hod. Hmotnosť jednej dávky/náplne: 20 kg. Doba jedného pracovného cyklu: 1,5 - 3 min. Bubon a dno škrabky pokryté korundovou vrstvou. Celonerezové prevedenie. Vráťane nerezového lapača šuipiek. Elektrické pripojenie 400V.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.											1

0.88.3	Podlahový odvodňovací žlab s protišmykovou mriežkou. Materiál hrúbky min. 1,5mm triedy AISI304 (možné nahradiť triedou AISI316). Všetky hrany žlabu majú rádius 1,5mm. Mriežka je vyrobená z nerezovej ocele triedy AISI 304 (možné nahradiť triedou AISI316), hrúbka materiálu 2mm a je vybavená ochranou proti pošmyknutiu. Telo vpuste s priemerom 210mm je napevno privarené k spodnej časti žlabu. Vpusť je vybavená jednoducho odnímateľným košíkom na nečistoty a sífónom. Odtok vpuste je vedený zvislo, priemer odtoku je 110mm. - <b>DODÁVKA STAVBY</b>			300		300							1
0.88.4	Pojazdná namáčacia vaňa s výpusťou, objem vane 100l, 4 otočné kolieska priemeru min. 125mm (z toho 2 brzdené).	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.		810		620		750					1
0.88.5	Nerezová nástenná skrinka so stredovou policou.			1000		350		600					1
<b>č.m. 502 Chodba</b>													
0.502.1	Plošinová váha, nerezová vážiaca plocha a indikátor. Rozmer vážiacej plochy: min.600mm x min.600mm. Váživosť: min.150kg. Presnosť (dielik): 50g. Kábel pre prepojenie váhy s indikátorom dĺžky min.2m. Držiak pre pripevnenie indikátora. Vráťame úradného overenia váhy. Indikátor v nerezovom prevedení s jasne svietiacim LED displejom.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.											1
<b>č.m 119 Umývaren riadu - salonik</b>													
119.1	Nerezový stôl, 1x polica, 1x privarený drez rozmeru 400x400x250mm s prelisom okolo drezu, 1x privarené umývadlo rozmeru 290x400x200mm s prelisom okolo umývadla, výklopný odpadkový kôš pod umývadlom, 1x zásuvka pre GN 1/1, jednoliata pracovná doska v prevedení bez špár.			2300		700		900					1
	Batéria s tlakovou sprchou a napúšťacím ramienkom, stojanková												1
	Stojanková bezdotyková umývadlová batéria s integrovanou elektronikou vo výtoku, vybavená elektromagnetickým ventilom, zmiešavačom, pripojovacími hadicami a filtrami nečistôt, na teplú a studenú vodu. Napájanie z externého zdroja 12 V~.												1
	Dávkovač tekutého mydla, objem nádržky min. 400ml, priezor na kontrolu hladiny mydla, uzamykateľný na kľúč, hrany sú zvarené a zabrusené, zámok je zapustený do steny dávkovača, schované závesy vonkajšieho krytu. Materiálové prevedenie: nerezová oceľ s matnou povrchovou úpravou.												1
	Zásobník na jednotlivé papierové utierky, objem do 250 ks utierok, priezor na kontrolu množstva utierok v zásobníku, uzamykateľný na kľúčik. Materiálové prevedenie: nerezová oceľ s matnou povrchovou úpravou.												1
119.2	Nerezová nástenná skrinka so stredovou policou.			1500		350		600					1
119.3	Podpultová umývačka riadu s integrovaným zmäčkovačom, Maximálna spotreba vody na cyklus: 1,3 l. Maximálna spotreba elektrickej energie na cyklus: 0,07 kWh. Maximálna doba pripravenosti na umývanie od spustenia: 15 min. Maximálna doba výmeny zašpinenej vody v umývačom tanku: 10min. Minimálne 4 umývacie programy (sklo - 1min., porcelán - 2 min., príbory - 3 min., pomôcky na varenie - 8 min.). Grafický displej zobrazujúci zvolený umývací program a jeho priebeh. Zásuvy pre kôš 500x500mm. Nakladacia výška min. 375mm. Odpadové čerpadlo. Dávkovače umývacieho a oplachového detergentu. Automatický samočistiaci program na umytie umývacieho stroja. Ľahko otvárateľné vyvážené dvvere. Odpadové čerpadlo MIN. IPX5	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.	Max.	600	Max.	650	Max.	850		Max.	5,1		1
<b>č.m 118 Múčna príprava</b>													
118.1	Nerezový stôl, 1x polica, 1x privarený drez rozmeru 600x500x300mm s prelisom okolo drezu, 1x privarené umývadlo rozmeru 290x400x200mm s prelisom okolo umývadla, výklopný odpadkový kôš pod umývadlom, 1x zásuvkový blok s tromi zásuvkami pre GN 1/1, jednoliata pracovná doska v prevedení bez špár, prevedenie na stavebný sokel 150mm.			4000		700		750					1
118.2	Nerezová nástenná skrinka so stredovou policou.			1400		350		600					2
118.3	Nerezový stôl, 1x polica, 1x zásuvkový blok s tromi zásuvkami pre GN 1/1, jednoliata pracovná doska v prevedení bez špár, prevedenie na stavebný sokel 150mm.			3740		700		750					1
118.4	Stolová indukčná doska profesionálna. Elektrické pripojenie cez zásuvku 230V. Kontaktná plocha vitroceránu min. 4mm (nosnosť hrnca 20kg). Minimálny rozmer vitroceránu - varnej plochy 280x280mm. Prevedenie zariadenia nerezové. Systém riadenia nastavenej teploty v reálnom čase v rozsahu od max. 30st.C do min. 250 st. C. Varenie s rôznymi úrovňami výkonu min. 30(100W až 3500W. Digitálny displej zobrazujúci nastavené hodnoty. Vodou umývateľný vyberateľný vzduchový filter. CE certifikácia, CEM, NSF. Určené pre profesionálnu nepretržitú prevádzku 24/7. Časovač.Tlačidlo pre okamžitý maximálny výkon.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.							+/-10%	3,50			1

118.5	Chladiaca skriňa pre GN2/1, ventilovaná, čistý objem vn. priestoru min. 460 litrov, teplotný rozsah max. -2°C až min. +8°C, energetická trieda min. B, klimatická trieda min. 5, vnútorná a vonkajšia konštrukcia z nerezovej ocele triedy AISI304, digitálny ovládací panel s displejom zobrazujúcim teplotu a tlačidlami pre nastavenie. Optimalizovaná cirkulácia vzduchu, na mieste vymeniteľné pánty dverí (ľavé/pravé), zámok dverí, mikropsínač pre automatické vypnutie ventilátoru pri otvorení dverí, vstavaná chladiaca jednotka, automatické odmrazovanie horúcim plynom, samozatváracie dverka s aretáciou, zaoblené vonkajšie a vnútorné rohy.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.			Max	850								1
118.6	Univerzálny kuchynský robot vrátane príslušenstva: 1x kotlík 60l vrátane vozíka pre kotlík; 1x metla pre kotlík 60l (šľahanie smotany, bielikov, majonézy a pod.); 1x hák pre kotlík 60l (hnetanie ľahkých aj ťažkých ciest); 1x miešač pre kotlík 60l (príprava rôznych krémov). Elektrické ovládanie zariadenia pomocou tlačidiel rýchlostí, núdzové STOP tlačidlo. 3 rýchlostné stupne. Spúšťanie a zdvíhanie kotlíka pomocou motorického zdvíhu.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.												1
118.7	Servírovací nerezový vozík so spevnenou konštrukciou, 2 police, materiál triedy AISI304, zváraný, 4 otočné kolieska s priemerom min.125mm, z toho 2 brzdené, nosnosť 120kg, na rohoch umiestnené nárazníky, 2x madlo.			900		600		950						1
118.8	Delička cesta. Robustné prevedenie pre nepretržitú prevádzku. Rozdeľovanie cesta na min. 33 dielikov s veľkosťou jednotlivých dielikov od max. 35g do min. 100g. Delička je v pojazdnom prevedení s pevnou hlavou, vybavená bezpečnostným spínačom (delenie sa spustí iba s vloženou misou).													1
	<b>č.m 120 Studená kuchyňa</b>													
120.1	Nerezový stôl v tvare U, 1x polica, 1x privarený drez rozmeru 600x500x300mm s prelísom okolo drezu, 1x privarené umývadlo rozmeru 290x400x200mm s prelísom okolo umývadla, výklopný odpadkový kôš pod umývadlom, 1x zásuvkový blok s tromi zásuvkami pre GN 1/1, jednoliata pracovná doska v prevedení bez špár, prevedenie na stavebný sokel 150mm.			2300/4500/1600		700		750						1
	Batéria s tlakovou sprchou a napúšťacím ramienkom, stojanková													1
	Stojanková bezdotyková umývadlová batéria s integrovanou elektronikou vo výtoku, vybavená elektromagnetickým ventilom, zmiešavačom, pripojovacími hadicami a filtrami nečistôt, na teplú a studenú vodu. Napájanie z externého zdroja 12 V~.													1
	Dávkovač tekutého mydla, objem nádržky min. 400ml, priezor na kontrolu hladiny mydla, uzamykateľný na kľúč, hrany sú zvarené a zabrušené, zámok je zapustený do steny dávkovača, schované závesy vonkajšieho krytu. Materiálové prevedenie: nerezová oceľ s matnou povrchovou úpravou.													1
	Zásobník na jednotlivé papierové utierky, objem do 250 ks utierok, priezor na kontrolu množstva utierok v zásobníku, uzamykateľný na kľúčik. Materiálové prevedenie: nerezová oceľ s matnou povrchovou úpravou.													1
120.4	Kuter stolový, nerezová nádoba max. 5l - min. 10l. Výkonný indukčný asynchronný motor, magnetický bezpečnostný systém, 2 rýchlosti, nerezová odnímateľná nádoba s držadlom a vekom, plniaci otvor. Počet ot./min.: max. 1500/min. 3000.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.												1
120.5	Chladiaca skriňa pre GN1/1, ventilovaná, čistý objem vn. priestoru min. 260 litrov, teplotný rozsah max. -2°C až min. +8°C, energetická trieda min. C, klimatická trieda min. 5, vnútorná a vonkajšia konštrukcia z nerezovej ocele triedy AISI304, digitálny ovládací panel s displejom zobrazujúcim teplotu a tlačidlami pre nastavenie. Optimalizovaná cirkulácia vzduchu, na mieste vymeniteľné pánty dverí (ľavé/pravé), zámok dverí, mikropsínač pre automatické vypnutie ventilátoru pri otvorení dverí, vstavaná chladiaca jednotka, automatické odmrazovanie horúcim plynom, samozatváracie dverka s aretáciou, zaoblené vonkajšie a vnútorné rohy.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.	Max	700	Max	700								1
120.6	Chladiaci stôl pre GN 1/1, pod pracovnú dosku stola (poz. 120.1 + 120.2 + 120.3), 4x zásuvka pre GN 1/1, vnútorný priestor bez výparníka s nútenou cirkuláciou vzduchu, automatické odmrazovanie horúcim plynom. Čistý objem vnútorného priestoru min. 110l. Rozsah teplôt max. -2°C / min. +8°C. Digitálny termostat. Energetická trieda min. C, klimatická trieda min. 5.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.	Max.	1350										1
120.7	Nárezový stroj, priemer noža min. 275 mm, vertikálne uloženie posuvného stola, pohon remeňom, regulácia hrúbky plátku max. 0mm - min. 13mm, ventilovaný motor, nerezový nôž s rovným ostrím, zariadenie na brúsenie noža.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.									0,21			1
120.8	Nerezová nástenná skrinka so stredovou policou.			1600		350		600						1

120.9	Kompaktná digitálna váha. Váživosť 3/6kg, dielik 1/2g, rozmer nerezovej vážiacej plochy min. 300x220mm, úradne overená, podsvietený LCD displej, elektrické pripojenie cez adaptér do zásuvky na 230V. Alternatívne napájanie prostredníctvom zabudovaného nabijateľného akumulátora.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.											1
<b>Č.m 121 Umývanie kuchyn. Riadu</b>													
121.1	Nerezová kombinovaná výlevka s umývadlom. V hornej časti umývadlo GN 1/2-150			500		600		900					1
	Stojanková bezdotyková umývadlová batéria s integrovanou elektronikou vo výtoku, vybavená elektromagnetickým ventilom, zmiešavačom, pripojovacími hadicami a filtrami nečistôt, na teplú a studenú vodu. Napájanie z externého zdroja 12 V~.												1
	Stojanková páková batéria.												1
	Dávkovač tekutého mydla, objem nádržky min. 400ml, priezor na kontrolu hladiny mydla, uzamykateľný na kľúč, hrany sú zvarené a zabrušené, zámok je zapustený do steny dávkovača, schované závesy vonkajšieho krytu. Materiálové prevedenie: nerezová oceľ s matnou povrchovou úpravou.												1
	Zásobník na jednotlivé papierové utierky, objem do 250 ks utierok, priezor na kontrolu množstva utierok v zásobníku, uzamykateľný na kľúčik. Materiálové prevedenie: nerezová oceľ s matnou povrchovou úpravou.												1
121.2	Nerezový vstupný stôl pre umývačku riadu, 1x privarený drez rozmeru 600x500x300mm, vrátane odnímateľného roštu pre drez, zadný zvýšený lem, spodná roštová polica			1200		700		900					1
	Umývací automat prevádzkového riadu priechodný s kondenzáciou a redukciou pary po umývacom cykle (požiadavka na ventiláciu max. 150m3/h). S automatickým zdvihom kapoty, umožňujúci umývanie silne znečisteného (z pečenia napríklad v konvektomate) riadu bez ručného predumývania a namáčania, výsledkom umývania je vizuálne a hygienicky čistý prevádzkový riad pre bezpečné použitie v kuchyni. S referenčnou kapacitou minimálne 6GN1/1-65, alebo 3GN1/1-200 a 3GN1/1 - 65 na jeden umývací cyklus. Hodinový umývací referenčný výkon minimálne 140GN1/1-65/hodina; vrátane príslušenstva na umývanie hrncov, pánví, naberáčiek, metlí, táčok, viek gastronádob, gastronádob veľkosti GN 1/1 - GN 1/9. Atmosféricky izolovaný boiler v kombinácii s oplachovým čerpadlom, spustenie oplachu viazané na dosiahnutie správnej oplachovej teploty v boiler. Elektronický ovládaci panel, minimálne 6 umývacích programov. Všetky hlavné vnútorné komponenty ako aj vonkajšie panely vyrobené z ušľachtilej nerez ocele aisi 304, umývacia nádrž vyrobená z ušľachtilej nerez ocele aisi 304. Elektronický ovládaci panel s textovým a grafickým displejom vo výške, tak že je možné obsluhovať zariadenie vo vzpriamenej polohe obsluhy. Ochrana proti vode IPX5. Pripojenie na studenú vodu. Rohová inštalácia. Vráťane dávkovačov umývacieho a oplachového prostriedku. Spotreba vody na 1 umývací cyklus maximálne 8l (vrátane spotreby položky 107.1)Maximálna spotreba elektrickej energie na bežný cyklus max. 0.97kWh Pripravenosť pre napojenie inteligentného energetického optimalizačného zariadenia na redukcii výkonových špičiek podľa DIN 18875 alebo ekvivalentné normy.	Zariadenie musí rešpektovať stavebnú dispozíciu a všetku projektovú pripravenosť pre napojenie všetkých médií elektro, ZTI a VZT. Povolená tolerancia parametrov +/-10% pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.									Max.	17	1
121.3	Výstupný nerezový stôl napojený na umývačku riadu, spodná roštová polica.			900		700		900					1
121.4													1
121.5	Celonerezový vozík z materiálu triedy AISI304, 4 otočné kolieska s priemerom min. 125mm, z toho 2 brzdené, konštrukcia z uzatvorených profilov, zásuvy nad sebou pre min. 18 GN 1/1-100 alebo 36 GN 1/2-100, s rozstupom zásuvov min. 70mm, na rohoch umiestnené nárazníky. Konštrukcia vozíka je zváraná.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.				Max.	1650						1
121.6	Bubon celonerezovej konštrukcie so samonavíjaním hadice a vodiacimi valčekmi. Hadica dĺžky min. 20m. Vráťane napeňovacieho zariadenia pre zmiešavanie chemického koncentrátu z pripojenej nádoby pri štandardnom tlaku vody. Zriadený roztok vytvára mokrú penu, ktorá je následne aplikovaná na povrch z blízka alebo do vzdialenosti cca 3,6m.												1
121.7	Nerezový regál, 4 police			1000		600		1800					1
121.8	Nerezový regál, 4 police			1150		400		1800					2
121.9	Podlahový odvodňovací žľab s protišmykovou mriežkou. Materiál hrúbky min. 1,5mm triedy AISI304 (možné nahradiť triedou AISI316). Všetky hrany žľabu majú rádius 1,5mm. Mriežka je vyrobená z nerezovej ocele triedy AISI 304 (možné nahradiť triedou AISI316), hrúbka materiálu 2mm a je vybavená ochranou proti pošmyknutiu. Telo vpuste s priemerom 210mm je napevno privarené k spodnej časti žľabu. Vpust je vybavená jednoducho odnímateľným košíkom na nečistoty a sifónom. Odtok vpuste je vedený zvislo, priemer odtoku je 110mm. - <b>DODÁVKA STAVBY</b>			1200		800							1
<b>Č.m 117 Varňa</b>													
117.1	Servírovací nerezový vozík so spevnenou konštrukciou, 2 police, materiál triedy AISI304, zváraný, 4 otočné kolieska s priemerom min.125mm, z toho 2 brzdené, nosnosť 120kg, na rohoch umiestnené nárazníky, 2x madlo.			900		600		950					1
117.2	Nerezový stôl, 1x polica, 1x privarený drez rozmeru 600x500x300mm s prelisom okolo drezu, 1x zásuvkový blok s tromi zásuvkami pre GN 1/1, jednoliata pracovná doska v prevedení bez špár, prevedenie na stavebný sokel 150mm.			3040		700		750					1
	Batéria s tlakovou sprchou a napúšťacím ramienkom, stojanková.												1



117.19	Banketový vozík vyhrievaný, vyrobený z nerezovej ocele triedy AISI304. Dvojitá izolácia. Kridlové otváranie dverí v uhle 270° s aretáciou. Rozsah teploty od max. 30°C do min. 90°C. Konvekčný ohrev. Dodávaný vrátane zvlhčovacej nádoby. Digitálna regulácia teploty a vlhkosti. Štyri otočné kolieska s priemerom min. 125mm, z toho 2 brzdené. Kapacita 15x GN1/1, lisované pozdĺžne zásuvky s rozstupom 75mm, nárazníky na rohoch vozíka. Elektrické pripojenie do 230V zásuvky.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.												1
117.20	Nerezový stôl, 1x polica, 1x prívarený drez rozmeru 600x500x300mm s prelisom okolo drezu, 1x prívarené umývadlo rozmeru 290x400x200mm s prelisom okolo umývadla, výklopný odpadkový kôš pod umývadlom, 1x zásuvka pre GN 1/1, jednoliata pracovná doska v prevedení bez špár, prevedenie na stavebný sokel 150mm.			2400		700		750						1
	Batéria s tlakovou sprchou a napúšťacím ramienkom, stojanková													1
	Stojanková bezdotyková umývadlová batéria s integrovanou elektronikou vo výtoku, vybavená elektromagnetickým ventilom, zmiešavačom, pripojovacími hadicami a filtrami nečistôt, na teplú a studenú vodu. Napájanie z externého zdroja 12 V~.													1
	Dávkovač tekutého mydla, objem nádržky min. 400ml, priezor na kontrolu hladiny mydla, uzamykateľný na kľúč, hrany sú zvarené a zabrušené, zámok je zapustený do steny dávkovača, schované závesy vonkajšieho krytu. Materiálové prevedenie: nerezová oceľ s matnou povrchovou úpravou.													1
	Zásobník na jednotlivé papierové utierky, objem do 250 ks utierok, priezor na kontrolu množstva utierok v zásobníku, uzamykateľný na kľúčik. Materiálové prevedenie: nerezová oceľ s matnou povrchovou úpravou.													1
117.21	Nástenná polica, dvojposchodová			1500		350								1
117.22	Chladiaca zaväzacia skriňa pre vozík GN2/1, ventilovaná, objem min. 750 litrov, teplotný rozsah max. -2°C až min. +8°C, vnútorná a vonkajšia konštrukcia z nerezovej ocele triedy AISI304, digitálny ovládací panel s displejom zobrazujúcim teplotu a tlačidlami pre nastavenie. Optimalizovaná cirkulácia vzduchu, na mieste vymeniteľné pánty dverí (ľavé/pravé), zámok dverí, mikrosplínač pre automatické vypnutie ventilátoru pri otvorení dverí, vstavaná chladiaca jednotka, automatické odmravovanie horúcim plynom, samozatváracie dvierka s aretáciou, zaoblené vonkajšie a vnútorné rohy.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.	Max.	800	Max.	850								1
117.23	Banketový vozík vyhrievaný, vyrobený z nerezovej ocele triedy AISI304. Dvojitá izolácia. Kridlové otváranie dverí v uhle 270° s aretáciou. Rozsah teploty od max. 30°C do min. 90°C. Konvekčný ohrev. Dodávaný vrátane zvlhčovacej nádoby. Digitálna regulácia teploty a vlhkosti. Štyri otočné kolieska s priemerom min. 125mm, z toho 2 brzdené. Kapacita 15x GN1/1, lisované pozdĺžne zásuvky s rozstupom 75mm, nárazníky na rohoch vozíka. Elektrické pripojenie do 230V zásuvky.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.												2
	Varný systém Inštalácia: na stavebný sokel o výške 150mm, jednostranná k stavebnej priečke, so zadným lemom pri kontakte so stavebnou priečkou Rozmery: Maximálny pôdorysný rozmer varného systému, dxh: 3160x1070mm Výška pracovných plôch: 720-920mm Výška hrany varnej nádoby: 720-920mm Skladba varného systému: Min. 2x varná nádoba Min. 1x pracovná plocha na uzavretej skriňovej podstavbe Varné nádoby: Min. 1xvarná nádoba min.200l + 1xvarná nádoba min.100l (využitelné objemy na varenie) Funkcia min. 2 varných nádob: - Teplotný rozsah od max: 50°C do min: 250°C po max. 1°C - Varenie pomocou vpichovej pokrmovej teplotnej sondy - plocha dna nádob min. 95 dm2. Varenie min. v 8 GN1/1 200 naraz													

BT24-129-03e



BT24-129-03e

117.30+ 117.32+ 117.33+ 117.34	<p>- Vzdialený prístup cez LAN, alebo WIFI pre kontrolu pokrmu</p> <p>Konštrukcia varného systému:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Celonerezové prevedenie min. AISI 304 s rámovou konštrukciou</li> <li>- Jednotlivé časti (viď. skladba varného systému) sú modulárne zariadenia spojené do celkového bloku systémovými spojmí pre zabezpečenie bezškárového prevedenia varného bloku min. v horizontálnej rovine.</li> <li>- Zariadenie s výpustným nerezovým anitrozstrekovým ventilom min. AISI 316 s plynulou reguláciou prúdu, umiestnený tak, aby nebránil obsluhu v prístupe v priečnej osi vane.</li> <li>- Izolované veko na úplné uzavretie varnej nádoby s obvodovým tesnením</li> <li>- Varná vaňa nádoby vybavená mierkou v litroch</li> <li>- Indukčný multizónový sporák min. 8xindukčné pole s príkonom min. 2kW na uzavretej podstavbe bez vetracích otvorov z bokov, vrchnej dosky, chrbta, vrátane skriňového priestoru. Systém ochrany proti pretečeniu vareného obsahu z pracovnej plochy. Min. 1x zásuvka 230V/0,5kW. Varná plocha pre min 2 hrnce vedľa seba o min. priemere 300mm. Varenie každého varného poľa so samostatným nastavením výkonu min. 8 stupňov a varenie každého poľa s nastavením teploty v rozmedzí min. 50°C – 200°C. Nastavenie doby varenia. Spojenie so susediacimi položkami systémovým hygienickým spojom zabraňujúci zatekaniu do stavebného sokla medzi položkami. Napúšťacia batéria na studenú vodu. Určené na dlhodobú prevádzku bez prerušenia min. 8h. Každá indukčná platňa je zabudovaná do pracovnej dosky bezrámečково. Možnosť zlučovania 4 susedných zón pre spoločné ovládanie. Minimálny rozmer vitroceránu 350x650mm.</li> </ul> <p>Energia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Celkový inštalovaný príkon elektrickej energie celého varného systému max. : 400V/45kW (pre varnú nádobu a pre indukčný sporák je privedený samostatný kábel 400V)</li> <li>- Spotreba elektrickej energie (varnej vane) pri uvedení vody do varu podľa DIN 18873-5:2016-02: max. 0,09kWh/kg</li> <li>- Uvedenie min. 150l (varnej vane) vody do varu podľa DIN 18873-5:2016-02: max. 35min.</li> </ul> <p>Pracovná plocha na uzavretej skriňovej podstavbe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozmery pracovnej plochy min. 900x700 mm. Min. 1xpracovná plocha umiestnená medzi varnými nádobami. Spojenie so susediacimi varnými vaňami systémovým hygienickým spojom zabraňujúci zatekaniu do stavebného sokla medzi položkami.</li> </ul> <p>Certifikácia: každá varná vaňa CE, sporák CE</p> <p>Krytie: min IPX5 - všetky zariadenia</p>	Zariadenie musí rešpektovať stavebnú dispozíciu a všetku projektovú pripravenosť pre napojenie všetkých médií elektro, ZTI a VZT	Max.	3160	Max.	1070					Max.	45	1
	Všetky zariadenia prispôsobené pre bezobslužnú prevádzku podľa EN. Všetky elektrické zariadenia musia byť pripravené výrobcom pre napojenie inteligentného energetického optimalizačného zariadenia na redukcii výkonových špičiek podľa DIN 18875 alebo ekvivalentné normy.												
	Príslušenstvo pre varný systém: min. 4 varné vložky (koše) o min. rozmeru 500x300x190mm; rošty na dno varnej vane zakrývajúce celú varnú plochu; 1x plná lopatka na vyprázdňovanie varnej vane; 1x perforovaná lopatka na vyprázdňovanie varnej vane; scezovacie sito min. 1ks pre vaňu; min. 1x čistiaca huba; 1x nerezové kopisto; 1x nerezová špachtľa; 1x kefa na čistenie vypúšťacích ventilov; min. 2x hrniec s pokrievkou min. 3l; min. 2x hrniec s pokrievkou min. 5l, 1xstierka s gumou, 1xstierka nerezová												
	Elektrický konvektomat min. 10GN 1/1. Výroba pary bojlerom s automatickým plnením vodou. Rozstup zásuvov pre GN min. 67mm. Referenčná spotreba elektrickej energie pri kombinovanom móde podľa DIN 18873-1:2012-1: max. 2,95 kWh. Referenčná spotreba elektrickej energie pri parnom móde podľa DIN 18873-1:2012-1: max. 2,85 kWh. Referenčná spotreba vody pri parnom móde podľa DIN 18873-1:2012-1: max. 4l. Referenčná spotreba vody pri kombinovanom móde podľa DIN 18873-1:2012-1: max. 1,65l, alebo certifikácia podľa Energystar. Referenčná rovnomerná tepelná úprava v každom plne obsadenom zásuvu z desiatich - referenčný produkt vyprážanie kuracích prsných rezňov. Automatické rozlíšenie vloženého množstva pripravovanej potraviny s priebežnou automatickou korekciou varného procesu v priebehu nastavenej tepelnej úpravy pokrmu. Automatická korekcia programu vzhľadom na vložené množstvo potraviny. Režim konvektomatu s min. tromi prevádzkovými režimami: para max.30°C – min.130°C; horúci vzduch max.30°C – min.300°C; kombinácia pary a horúceho vzduchu max.30 °C - min.300 °C. Meranie, nastavovanie a regulácia vlhkosti s presnosťou na 1 percento s rozsahom od max. 1% do min. 100%. Režim Delta-T. Funkcia min.: varenie, vyprážanie, fritovanie, varenie v pare, pečenie, nízkoteplotné úpravy cez noc. Ovládanie - Farebný dotykový display/obrazovka (kapacitné alebo rezistívne). Systém automatického čistenia - umývanie varnej komory pomocou tabliet alebo jiných detergentů bez fosfátov . Tukový filter vo varnej komore. Integrovaná ručná sprcha s automatickým navíjaním. Funkcia zaisťujúca schladenie varného priestoru. Sonda teploty jadra s min. trojbodovým meraním. Min. 350 ľubovoľne nastaviteľných programov min. s 12 krokmi. Min. 5 rýchlostí prúdenia vzduchu, nastaviteľné. Automatická predvoľba okamihu spustenia. Zobrazenie skutočných a požadovaných hodnôt na displeji. Detekcia vodného kameňa a zavápnenie. Zásuvy vhodné pre gastronádoby GN 1/1,1/2,1/3. Rozhranie USB pre export dát HACCP na pamäťový modul USB alebo pre jednoduchú aktualizáciu softvéru. Pripojenie WIFI vzdialený prístup. Odvápnenie bojlera a všetkých vodovodných častí automaticky bez nutnosti servisného zásahu. Elektrická energia 400V. Min. IPX5. Bezobslužná prevádzka podľa EN. Vežové usporiadanie s poz. 117.36. Pripravenosť na napojenie inteligentného energetického optimalizačného zariadenia na redukcii výkonových špičiek podľa DIN 18875 alebo ekvivalentné normy.												
117.35		Zariadenie musí rešpektovať stavebnú dispozíciu a všetku projektovú pripravenosť pre napojenie všetkých médií elektro, ZTI a VZT									Max.	19	1

117.36	Elektrický konvektomat min. 6GN 1/1. Výroba pary boilerom s automatickým plnením vodou. Rozstup zásuvov pre GN min. 67mm. Referenčná spotreba elektrickej energie pri kombinovanom móde podľa DIN 18873-1:2012-1: max. 1,8kWh. Referenčná spotreba elektrickej energie pri parnom móde podľa DIN 18873-1:2012-1: max. 1,75 kWh. Referenčná spotreba vody pri parnom móde podľa DIN 18873-1:2012-1: max. 2,6l. Referenčná spotreba vody pri kombinovanom móde podľa DIN 18873-1:2012-1: max. 0,9l. Alebo certifikácia podľa Energystar. Referenčná rovnomerná tepelná úprava v každom plne obsadenom zásuvu zo šiestich - referenčný produkt vyprážanie kuracích prsných rezňov. Automatické rozlíšenie vloženého množstva pripravovanej potraviny s priebežnou automatickou korekciou varného procesu v priebehu nastavenej tepelnej úpravy pokrmu. Automatická korekcia programu vzhľadom na vložené množstvo potraviny. Režim konvektomatu s min. tromi prevádzkovými režimami: para max.30°C – min.130°C; horúci vzduch max.30°C – min.300°C; kombinácia pary a horúceho vzduchu max.30 °C - min.300 °C. Meranie, nastavovanie a regulácia vlhkosti s presnosťou na 1 percento s rozsahom od max. 1% do min. 100%. Režim Delta-T. Funkcia min.: varenie, vyprážanie, fritovanie, varenie v pare, pečenie, nízkoteplotné úpravy cez noc. Ovládanie - Farebný dotykový display/obrazovka (kapacitné alebo rezistívne). Systém automatického čistenia - umývanie varnej komory pomocou tabliet alebo jiných detergentov bez fosfátov. Tukový filter vo varnej komore. Integrovaná ručná sprcha s automatickým navíjaním. Funkcia zaisťujúca schladenie varného priestoru. Sonda teploty jadra s min. trojbovým meraním. Min. 350 ľubovoľne nastaviteľných programov min. s 12 krokmi. Min. 5 rýchlostí prúdenia vzduchu, nastaviteľné. Automatická predvoľba okamihu spustenia. Zobrazenie skutočných a požadovaných hodnôt na displeji. Detekcia vodného kameňa a zavápnenie. Zásuvy vhodné pre gastronóby GN 1/1,1/2,1/3. Rozhranie USB pre export dát HACCP na pamäťový modul USB alebo pre jednoduchú aktualizáciu softvéru. Pripojenie WIFI vzdialený prístup. Odvápnenie bojlera a všetkých vodovodných ciest automaticky bez nutnosti servisného zásahu. Elektrická energia 400V. Min. IPX5. Bezobslužná prevádzka podľa EN. Vežové usporiadanie s poz. N.117.35. Pripravenosť na napojenie inteligentného energetického optimalizačného zariadenia na redukcii výkonových špičiek podľa DIN 18875 alebo ekvivalentné normy.	Zariadenie musí rešpektovať stavebnú dispozíciu a všetku projektovú pripravenosť pre napojenie všetkých médií elektro, ZTI a VZT												Max.	11	1	
117.37	Elektrický konvektomat min. 6GN 1/1. Výroba pary boilerom s automatickým plnením vodou. Rozstup zásuvov pre GN min. 67mm. Referenčná spotreba elektrickej energie pri kombinovanom móde podľa DIN 18873-1:2012-1: max. 1,8kWh. Referenčná spotreba elektrickej energie pri parnom móde podľa DIN 18873-1:2012-1: max. 1,75 kWh. Referenčná spotreba vody pri parnom móde podľa DIN 18873-1:2012-1: max. 2,6l. Referenčná spotreba vody pri kombinovanom móde podľa DIN 18873-1:2012-1: max. 0,9l. Alebo certifikácia podľa Energystar. Referenčná rovnomerná tepelná úprava v každom plne obsadenom zásuvu zo šiestich - referenčný produkt vyprážanie kuracích prsných rezňov. Automatické rozlíšenie vloženého množstva pripravovanej potraviny s priebežnou automatickou korekciou varného procesu v priebehu nastavenej tepelnej úpravy pokrmu. Automatická korekcia programu vzhľadom na vložené množstvo potraviny. Režim konvektomatu s min. tromi prevádzkovými režimami: para max.30°C – min.130°C; horúci vzduch max.30°C – min.300°C; kombinácia pary a horúceho vzduchu max.30 °C - min.300 °C. Meranie, nastavovanie a regulácia vlhkosti s presnosťou na 1 percento s rozsahom od max. 1% do min. 100%. Režim Delta-T. Funkcia min.: varenie, vyprážanie, fritovanie, varenie v pare, pečenie, nízkoteplotné úpravy cez noc. Ovládanie - Farebný dotykový display/obrazovka (kapacitné alebo rezistívne). Systém automatického čistenia - umývanie varnej komory pomocou tabliet alebo jiných detergentov bez fosfátov. Tukový filter vo varnej komore. Integrovaná ručná sprcha s automatickým navíjaním. Funkcia zaisťujúca schladenie varného priestoru. Sonda teploty jadra s min. trojbovým meraním. Min. 350 ľubovoľne nastaviteľných programov min. s 12 krokmi. Min. 5 rýchlostí prúdenia vzduchu, nastaviteľné. Automatická predvoľba okamihu spustenia. Zobrazenie skutočných a požadovaných hodnôt na displeji. Detekcia vodného kameňa a zavápnenie. Zásuvy vhodné pre gastronóby GN 1/1,1/2,1/3. Rozhranie USB pre export dát HACCP na pamäťový modul USB alebo pre jednoduchú aktualizáciu softvéru. Pripojenie WIFI vzdialený prístup. Odvápnenie bojlera a všetkých vodovodných ciest automaticky bez nutnosti servisného zásahu. Elektrická energia 400V. Min. IPX5. Bezobslužná prevádzka podľa EN. Vežové usporiadanie s poz. N.117.35. Pripravenosť na napojenie inteligentného energetického optimalizačného zariadenia na redukcii výkonových špičiek podľa DIN 18875 alebo ekvivalentné normy.	Zařízení musí respektovat stavební dispozici a veškerou projektovou připravenost pro napojení veškerých médií elektro, ZTI a VZT												Max.	39	1	
117.38	Odvodňovací žlab s protišmykovým roštom. Štandardný materiál hrúbky min. 1,5mm triedy AISI304 (možno nahradiť za oceľ AISI316). Všetky hrany žlabu majú rádius 1,5mm. Mriežkový rošt je vyrobený z nerezovej ocele triedy AISI 304 (možno nahradiť za oceľ AISI316), hrúbky materiálu min. 2mm a je opatrený protišmykovou ochranou. - <b>DODÁVKA STAVBY</b>			600		400											3
117.39	Odvodňovací žlab s protišmykovým roštom. Štandardný materiál hrúbky min. 1,5mm triedy AISI304 (možno nahradiť za oceľ AISI316). Všetky hrany žlabu majú rádius 1,5mm. Mriežkový rošt je vyrobený z nerezovej ocele triedy AISI 304 (možno nahradiť za oceľ AISI316), hrúbky materiálu min. 2mm a je opatrený protišmykovou ochranou. - <b>DODÁVKA STAVBY</b>			800		400											1
117.40	Odvodňovací žlab s protišmykovým roštom. Štandardný materiál hrúbky min. 1,5mm triedy AISI304 (možno nahradiť za oceľ AISI316). Všetky hrany žlabu majú rádius 1,5mm. Mriežkový rošt je vyrobený z nerezovej ocele triedy AISI 304 (možno nahradiť za oceľ AISI316), hrúbky materiálu min. 2mm a je opatrený protišmykovou ochranou. - <b>DODÁVKA STAVBY</b>			800		200											1
117.41	Duplexný automatický zmäččovač studenej vody. Pozostáva z dvoch zásobníkov so spoločným objemovým riadiacim ventilom, ktorý automaticky kontroluje proces zmäččovania, regeneráciu ionexu, preplach náplne a prepínanie zásobníkov. Zmäččovač pracuje plne automaticky, obsluha iba dopĺňa soľ. Odporúčaný prietok min. 30l/min. Usporiadanie duplexného systému: striedavé. Protiprúdová regenerácia katexovej náplne. Prevádzková teplota 2°C - 48°C. Celková tvrdosť max. 43 °dH. Množstvo ionexu 13,3 l / zásobník. Prevádzka zmäččovača nevyžadujúca pripojenie k elektrickej sieti.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.															1
122.1	Č.m 122 Výtlik vajec Nerezový stôl, 1x polica, 1x privarený drez rozmeru 600x500x300mm s prelisom okolo drezu, 1x zásuvka pre GN 1/1, jednoliata pracovná doska v prevedení bez špár, prevedenie na stavebný sokel 150mm.			2600		700			750								1

122.2	Chladiaci stôl pre GN 1/1, pod pracovnú dosku stola (poz. 122.1), 2x dvere pre GN 1/1, vnútorný priestor bez výparníka s nútenou cirkuláciou vzduchu, automatické odmravovanie a odparovanie pomocou horúceho plynu. Čistý objem vn. priestoru min. 210l. Rozsah teplôt max.-2°C / min.+8°C. Digitálny termostat. Energetická trieda min. C, klimatická trieda min. 5.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.	Max.	1600											1
122.3	Nerezová nástenná skrinka so stredovou policou.			1500			350		600						1
122.4	Vyhrievaný výdajný vozík pre 2x GN1/1-200. Ovládanie umiestnené na kratšej strane. Vane umožňujú aj ohrev bez vody (t.j. vhodné pre suchú aj mokrú prevádzku - podľa typu jedál). Konštrukcia z nerezovej ocele, dvojplášťová izolácia stien. 4 otočné kolieska s priemerom min. 125mm (z toho 2 s brzdou). Spodná polica pevne privarená. Vane vo vyhotovení bez špár, privarené, s profilom v hornej časti zabezpečujúcim odtokanie skondenzovanej vody naspäť do vane. Ochrana min. IPX4. Pracovná teplota max. 30°C - min. 95°C, ovládanie prostredníctvom termostatu.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.													2
<b>Č.m 123 Vyskladňovanie z boxov</b>															
123.1	Nerezový stôl, 1x polica, 1x zásuvka pre GN 1/1, jednoliata pracovná doska v prevedení bez špár			2000			700		900						1
<b>Č.m 124 Cukrářský denný sklad</b>															
124.1	Nerezový regál, 4 police			2150			600		1800						1
124.2	Chladiaca skriňa pre GN2/1, ventilovaná, čistý objem vn. priestoru min. 460 litrov, teplotný rozsah max. -2°C až min. +8°C, energetická trieda min. B, klimatická trieda min. 5, vnútorná a vonkajšia konštrukcia z nerezovej ocele triedy AISI304, digitálny ovládací panel s displejom zobrazujúcim teplotu a tlačidlami pre nastavenie. Optimalizovaná cirkulácia vzduchu, na mieste vymeniteľné pánty dverí (ľavé/pravé), zámok dverí, mikrospínač pre automatické vypnutie ventilátoru pri otvorení dverí, vstavaná chladiaca jednotka, automatické odmravovanie horúcim plynom, samozatváracie dvierka s aretáciou, zaoblené vonkajšie a vnútorné rohy.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.			Max	850									1
124.3	Mrzacia skriňa pre GN2/1, ventilovaná, čistý objem vn. priestoru min. 460 litrov, teplotný rozsah max. -15°C až min. -22°C, energetická trieda min. C, klimatická trieda min. 5, vnútorná a vonkajšia konštrukcia z nerezovej ocele triedy AISI304, digitálny ovládací panel s displejom zobrazujúcim teplotu a tlačidlami pre nastavenie. Optimalizovaná cirkulácia vzduchu, na mieste vymeniteľné pánty dverí (ľavé/pravé), zámok dverí, mikrospínač pre automatické vypnutie ventilátoru pri otvorení dverí, vstavaná chladiaca jednotka, automatické odmravovanie horúcim plynom, samozatváracie dvierka s aretáciou, zaoblené vonkajšie a vnútorné rohy.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.			Max	850									1
<b>Č.m 125 Cukrářská príprava</b>															
125.1	Elektrický konvektomat min. 10GN 1/1. Výroba pary bojlerom s automatickým plnením vodou. Rozstup zásuvov pre GN min. 67mm. Referenčná spotreba elektrickej energie pri kombinovanom móde podľa DIN 18873-1:2012-1: max. 2,95 kWh. Referenčná spotreba elektrickej energie pri parnom móde podľa DIN 18873-1:2012-1: max. 2,85 kWh. Referenčná spotreba vody pri parnom móde podľa DIN 18873-1:2012-1: max. 4l. Referenčná spotreba vody pri kombinovanom móde podľa DIN 18873-1:2012-1: max. 1,65l, alebo certifikácia podľa Energystar. Referenčná rovnomerná tepelná úprava v každom plne obsadenom zásuvu z desiatich - referenčný produkt vyprážanie kuracích prsných rezňov. Automatické rozlíšenie vloženého množstva pripravovanej potraviny s priebežnou automatickou korekciou varného procesu v priebehu nastavenej tepelnej úpravy pokrmu. Automatická korekcia programu vzhľadom na vložené množstvo potraviny. Režim konvektomatu s min. tromi prevádzkovými režimami: para max.30°C – min.130°C; horúci vzduch max.30°C – min.300°C; kombinácia pary a horúceho vzduchu max.30 °C - min.300 °C. Meranie, nastavovanie a regulácia vlhkosti s presnosťou na 1 percento s rozsahom od max. 1% do min. 100%. Režim Delta-T. Funkcia min.: varenie, vyprážanie, fritovanie, varenie v pare, pečenie, nízkoteplotné úpravy cez noc. Ovládanie - Farebný dotykový display/obrazovka (kapacitné alebo rezistívne). Systém automatického čistenia - umývanie varnej komory pomocou tabliet neob jiných detergentů bez fosfátov. Tukový filter vo varnej komore. Integrovaná ručná sprcha s automatickým navíjaním. Funkcia zaisťujúca schladenie varného priestoru. Sonda teploty jadra s min. trojbodovým meraním. Min. 350 ľubovoľne nastaviteľných programov min. s 12 krokmi. Min. 5 rýchlostí prúdenia vzduchu, nastaviteľné. Automatická predvoľba okamihu spustenia. Zobrazenie skutočných a požadovaných hodnôt na displeji. Detekcia vodného kameňa a zavápnenie. Zásuvy vhodné pre gastronóby GN 1/1,1/2,1/3. Rozhranie USB pre export dát HACCP na pamäťový modul USB alebo pre jednoduchú aktualizáciu softvéru. Pripojenie WiFi vzdialený prístup. Odvápnenie bojlera a všetkých vodovodných ciest automaticky bez nutnosti servisného zásahu. Elektrická energia 400V. Min. IPX5. Bezobslužná prevádzka podľa EN. Vežové usporiadanie s poz. 117.36. Pripravenosť na napojenie inteligentného energetického optimalizačného zariadenia na redukcii výkonových špičiek podľa DIN 18875 alebo ekvivalentné normy.	Zariadenie musí rešpektovať stavebnú dispozíciu a všetku projektovú pripravenosť pre napojenie všetkých médií elektro, ZTI a VZT											Max.	19	1
125.2	Podstavec pod konvektomat														1
125.3	Nerezový kondenzačný digestor pre poz. 125.1 bez napojenia na VZT, komunikujúci s položkou 125.1														1
125.4	Nerezový stôl, 1x polica, 1x privarený drez rozmeru 600x500x300mm s prelisom okolo drezu, 1x privarené umývadlo rozmeru 290x400x200mm s prelisom okolo umývadla, výklopny odpadkový koš pod umývadlom, 1x zásuvkový blok s tromi zásuvkami pre GN 1/1, jednoliata pracovná doska v prevedení bez špár, prevedenie na stavebný sokel 150mm.			6075			700		750						1
125.5	Drevená buková pracovná doska pre poz.125.5			2900			700								1



<b>Č.m 133 Sklad vajec</b>											
133.1	Regál kombinácia dural/plast, 4 police			1200		600		1700			1
133.2	Servírovací nerezový vozík so spevnenou konštrukciou, 2 police, materiály AISI304, zváraný, 4 otočné kolieska s priemerom min.125mm, 2 z toho s brzdou, nosnosť 120kg, nárazníky v rohoch, 2x madlo.			900		600		950			1
133.3	Chladiaca skriňa pre GN2/1, netto objem min. 460 litrov, teplotný rozsah max. -2 ° C až min. +8 ° C, energetická trieda min. B, klimatická trieda min.5, vnútorná a vonkajšia konštrukcia z nerezovej ocele 304 AISI, digitálny ovládací panel s teplotným displejom a tlačidlami pre nastavenie, optimalizovaná nútená cirkulácia vzduchu, na mieste zameniteľné pánty dverí, zámok dverí, mikrosplínač pre vypnutie ventilátora pri otvorení dverí, vstavaná chladiaca jednotka, automatické odmrazovanie horúcim plynom, samouzatváracie dvierka s fixačnou polohou, zaoblené vonkajšie a vnútorné rohy.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.			Max	810					3
<b>Č.m 134 Suchý sklad</b>											
134.1	Regál pozink, 4 police			1000		600		2000			6
<b>Č.m 135 Suchý sklad</b>											
135.1	Regál pozink, 4 police			1000		500		2000			3
135.2	Regál pozink, 4 police			1200		400		2000			1
<b>4.NP - Jedáleň</b>											
<b>Umývanie stolného riadu</b>											
1.01.1	Umývací systém na stolný riad (tanier, polievková miska, šalátová miska, príbor, poháre, tácka). umývanie všetkého riadu bez ručného predumytia. Automatické odstraňovanie zvyškov jedla z umývacieho stroja do odpadovej nádoby mimo umývacieho stroja vrátane ich dehydrácie (oddelenie odpadovej vody od tuhých častí odpadu). Pre koše 500x500mm. Priechodná výška min:440mm. kapacita košov 500x500mm podľa DIN 17735: min.120/min.150/min.220. Maximálna pripojná hodnota pre VZT: 280 m3/h; teplota max. 27 ° C, vlhkosť max. 95%. Spotreba vody za hodinu: max. 140l(0,5l/kôš).Ovládanie dotykovou farebnou obrazovkou.Maximálna referenčná spotreba elektrickej energie: 22kWh/h. Pohyb košov zľava doprava.Minimálna konfigurácia: umývacia zóna, predumývacia zóna, oplachová zóna, sušiacia zóna. Samostatný automatický umývací systém vnútorného priestoru umývacieho stroja a rekuperátora. Bezdrôtová Konektivita stroja riadiacej jednotky so vzdialeným PC.. Systém riadenia pohybu košov pre obsluhu jedným človekom s frekvenciou min. 6 košov.Výrobok musí byť pripravený výrobcom pre napojenie inteligentného energetického optimalizačného zariadenia na redukcii výkonových špičiek podľa DIN 18875 alebo ekvivalentné normy.	Zariadenie musí rešpektovať stavebnú dispozíciu a všetku projektovú pripravenosť pre napojenie všetkých médií elektro, ZTI a VZT							Max.	35	1
1.01.2	Triediaca stanica na riad. V prednej časti pred osluhou je miesto na triedenie riadu do min.3 umývacích košov 500x500mm umiestnených vedľa seba vo výške pracovnej plochy. Pod košmi je vyspádovaná vaňa so sítom a napojením na odpad. V zadnej časti je umiestnený dopravník s automatickým posunom košov do umývacieho stroja. Po naplnení ktoréhokoľvek koša v akomkoľvek poradí obsluha posunom kôš do zadnej časti a kôš sa automaticky dopraví do umývacieho stroja. Na triediacej stanici sú umiestnené 2 police na koše. jedna so sklonom, na sortierovanie misiek a pohárov a jedna vodorovná na skladovanie umývacích košov. Plná polica na umiestnenie táčok pri triedení s otvorom na zhod zvyškov. Nerezová odpadová nádoba 50l. Drez na umiestnenie koša 500x500mm na príbory. Napúšťacia batéria pre drez. Sprcha na čistenie. Plná kompatibilita s umývacím strojom pozície 1.01.1. Vyrobené z nerezovej ocele AISI 304, okrem plastových dlhých valčiekov na posun košov. Stierka na tanieri umiestnená v prednej časti.	Zariadenie musí rešpektovať stavebnú dispozíciu a všetku projektovú pripravenosť pre napojenie všetkých médií elektro, ZTI a VZT									1
1.01.3	Výstupného valčekového dopravníka s dlhými valčekmi a koncovým spínačom pre min. 2 koše 500x500mm. Pojazdný ľahko odnímateľný od umývacieho stroja bez použitia náradia										1
1.01.4	Odvodňovací žlab s protišmykovým roštom. Štandardný materiál hrúbky min. 1,5mm triedy AISI304 (možno nahradiť za oceľ AISI316). Všetky hrany žlabu majú rádius 1,5mm. Mriežkový rošt je vyrobený z nerezovej ocele triedy AISI 304 (možno nahradiť za oceľ AISI316), hrúbky materiálu 2mm a je opatrený protišmykovou ochranou. Telo vpustu s priemerom 210mm je na pevno privarené k spod žlabu. Vpusť obsahuje ľahko vyberateľný kôš na nečistoty a sifón. Odtok vedie zvisle z vpustu, priemer rúrkového odtoku je 110mm. - <b>DODÁVKA STAVBY</b>			1200		300					1
1.01.5	Vyhrievaný zásobník na riad univerzálny 1-tubusový, možnosť vloženia všetkých tvarov riadu: okrúhle až do priemeru 32 cm (pôdorysne do plochy šachty), 4 okrúhle do priemeru 120mm (pôdorysne do plochy šachty), štvrtové, obdĺžnikové, oválne, IPX 5, kapacita min.80 tanierov až do priemeru min. 320mm, regulácia teploty v rozsahu max.30 - min.110 °C. Zásobník umožňuje úplné vybratie šachty na lepšie čistenie, na nastavenie pružín a na servisný prístup. Polykarbonátový kryt pri výdaji je možné zavesiť na madlo vozika.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.									1
1.01.6	Servírovací nerezový vozík so spevnenou konštrukciou, 2 police, materiály AISI304, zváraný, 4 otočné kolieska s priemerom min.125mm, 2 z toho s brzdou, nosnosť 120kg, nárazníky v rohoch, 2x madlo.			700		500		950			2
1.01.7	Umývačka stolného (tanieri, poháre, misky, tácky, príbory) riadu priechodná. S manuálnym zdvihom poklopu, umožňujúci umývanie silne znečisteného riadu bez ručného predumytia a namáčania s využitím samostatného dodatočného umývacieho systému. s referenčnou kapacitou košov 500x500mm min. 30 košov/h; Atmosféricky izolovaný boiler v kombinácii s oplachovým čerpadlom, spustenie oplachu viazané na dosiahnutie správnej oplachovej teploty v boileri. Elektronický ovládací panel vo výške očí, minimálne 4 umývacie programy.Najkratší umývací program - sklo - 1min. Najdlhší umývací program - 6 min. Všetky hlavné vnútorné komponenty ako aj vonkajšie panely vyrobené z ušľachtilej nerez ocele aisi 304, umývacia nádrž vyrobená z ušľachtilej nerez ocele aisi 304. Spotreba vody na 1 umývací cyklus maximálne 8l. Ochrana proti vode IPX5.								Max.	15,0	1
1.01.8	Vstupný stôl k umývačke riadu s drezom 400x400x250 na jeden umývací kôš, prelis na koše, batérie na teplú a studenú vodu s ramienkom a sprchou na vyvažovacej pružine.			1000		700		900			1
1.01.9	Výstupný stôl sklopný, uchytený k umývačke riadu na jeden umývací kôš			600		700		900			1

1.01.11	Simplexový zmäččovač v kabinetovom prevedení s objemovým riadiacim ventilom bez elektrického napájania. Fáza regenerácie do 15 minút. Objemové riadenie s presným nastavením vstupnej tvrdosti vody. Filter mechanických nečistôt. Prietok 30l/min.; množstvo katexu 7,4l; spotreba vody na regeneráciu max. 25l; elektronické pripojenie: žiadne; teplota vstupnej vody: 2 – 48 °C.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.												1	
	Výdaj														
1.02.1	Kávuvar - dodávka prevádzkovateľa													7,5	1
1.02.2	Postmix - dodávka prevádzkovateľa									0,3					1
1.02.2a	Výdajný stôl skrinkový (na stole umiestnený kávuvar a postmix), spodný priestor v hygienickom prevedení H1, uzavretý dvierkami zo strany obsluhy, zásuvka 230V vo vnútri stola + zásuvka 420 V. V stole zabudovaný zásobník na koše 500x500 mm, pracovná doska rozšírená o dráhu na vedenie táčok, nerez sokel zadný			2100		720+300		900							1
1.02.3	Výdajný stôl (rovná časť) skrinkový s vyhrievanou. vaňou na 4x GN1/1 delenou, napúšťanie a vypúšťanie vody, ohrevné telesá nalepovacie. Mechanický termostat, spodný priestor v hygienickom prevedení H1, otvorený zo strany obsluhy, zásuvka 230V na ovládacom paneli, pracovná doska rozšírená o dráhu na vedenie táčok, vsadené čelo vľavo a vpravo, nerez sokel zadný, skrinkový stôl so zabudovaným tanierovým zásobníkom do pr. taniere min. 280 mm, dvojito izolovaným bokmi tanierového zásobníka. Vr. nadstavby jednoduchej, joklová rovná samoobslužná, horné kalené sklo hranaté, infraohrev svetelný			2070		720+300		900							2
1.02.3a	Výdajný stôl (rádiusová časť) skrinkový s vyhrievanou. vaňou na 4x GN1/1 delenou, napúšťanie a vypúšťanie vody, ohrevné telesá nalepovacie. Mechanický termostat, spodný priestor v hygienickom prevedení H1, otvorený zo strany obsluhy, zásuvka 230V na ovládacom paneli, pracovná doska rozšírená o dráhu na vedenie táčok v rádiuse, vsadené čelo vľavo a vpravo, nerez sokel zadný, skrinkový stôl so zabudovaným tanierovým zásobníkom do pr. taniere min. 280 mm, dvojito izolovaným bokmi tanierového zásobníka. Vr. nadstavby jednoduchej, joklová rovná samoobslužná, horné kalené sklo hranaté, infraohrev svetelný			2168		720+300		900							2
1.02.4	Vyhrievaný zásobník na riad univerzálny 1-tubusový, možnosť vloženia všetkých tvarov riadu: okrúhle až do priemeru 32 cm (pôdorysne do plochy šachty), 4 okrúhle do priemeru 120mm (pôdorysne do plochy šachty), štvrtové, obdĺžnikové, oválne, IPX min.80 tanierov až do priemeru min. 320mm, regulácia teploty v rozsahu max.30 - min.110 °C. Zásobník umožňuje úplné vybratie šachty na lepšie čistenie, na nastavenie pružín a na servisný prístup. Polykarbonátový kryt pri výdaji je možné zavesiť na madlo vozíka.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.													1
1.02.4a	Pracovná doska rozšírená na výdaj polievok (rádiusová časť), pracovná doska rozšírená o dráhu na vedenie táčok			1890		600									1
1.02.5	Výdajný stôl (rádiusová časť) skrinkový s vyhrievanou vaňou na 2x GN1/1 delenou, napúšťanie a vypúšťanie vody, ohrevné telesá nalepovacie, mechanický termostat, spodný priestor v hygienickom prevedení H1, otvorený zo strany obsluhy, zásuvka 230V na ovládacom paneli o dráhu na vedenie táčok v rádiuse, vsadené čelo vľavo a vpravo, nerez sokel zadný. Vr. nadstavby jednoduchej, joklová rovná samoobslužná, horné kalené sklo, hranaté, infraohrev svetelný			900		720+300		900							1
1.02.6	Pokladňa - dodávka prevádzkovateľa, napojenie na pokladničný systém														1
1.02.7	Digitálna stolná váha - dodávka prevádzkovateľa, napojenie na pokladničný systém														1
1.02.8	Pristenná chladiaca vitrína, otvorená, nočná roleta, ventilované chladenie. Teplotný rozsah max. +4 ° C - min. +8 ° C, termostat digitálny, automatické odmrazovanie. Min. 5 nastaviteľných polic, plexi zábrana min. na 2 horné police. LED osvetlenie min. horná. Min. vnútorný rozmer 1000x500x1300. Dizajnové prevedenie v jednotnom štýle s pol.1.02.9.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.													2
1.02.9	Pristenná neutrálna vitrína, otvorená, nočná roleta. Min. 5 nastaviteľných polic, plexi zábrana min. na 2 horné police. LED osvetlenie min. horná. Min. vnútorný rozmer 1000x500x1300. Dizajnové prevedenie v jednotnom štýle s pol.1.02.8.	Povolená tolerancia parametrov +/-10%, pokiaľ nie je uvedené maximum či minimum.													1





[illegible]

Dodávateľ technológie v rámci dodávky musí spracovať tzv. vývodové plány (teda upresnenie napojovacích bodov médií el. príkonov jednotlivých strojov a ZTI, pre vlastné stroje) a odovzdať ich generálnemu dodávateľovi. Ďalej dodať detailné výkresy podlahových žľabov, vr. rozkresov jednotlivých žľabov s rezy (pre overenie možnosti zabudovania vzhľadom na výšku skladby podlahy), umiestnenie odpadov a zakótovanie vlastných žľabov v priestore (opäť v súlade s dodávanou technológiou), detailné výkresy stavebných soklov pod gastronomickou technológiou vrátane ich zakótovania voči stavbe. Všeobecne platí, že nerezový nábytok a regály, je nutné pred inštaláciou zamerať v čistej stavbe (po prevedení obkladov).

Pre výdajnú linku bude spracovaná dielenská výrobná dokumentácia, ktorá bude pred zahájením dodávok odovzdaná investorovi na schválenie.

#### **Požiadavky na výdajnú linku**

Vyhotovenie výdajnej linky poz.1.02a; 1.02.3; 1.023a; 1.02.4a; 1.02.5; 1.02.19 kombinácia rádiusového a rovného prevedenia vr. dráhy na vedenie táčok tvoria jeden kompaktný celok. Bezškárové prevedenie pracovnej dosky všetkých výdajných komponentov vr. dráhy na vedenie táčok. Dráha na vedenie táčok bude od výdajnej plochy znížená o 20mm.

#### **Ohrevné výdajné pulty:**

vodné ohrevné pulty v lisovanom rádiusovom prevedení vo všetkých rohoch  
kontaktné vyhrievanie vykurovacími doskami (nie sú tu klasické špirály) pre optimálnejší prenos tepla  
zakryté pevné napúšťanie a vypúšťanie vody v protizápachovom prevedení

zapustené prevedenie kohútov nepresahujúce pôdorys výrobu s dizajnovými leštenými páčkami s jasnou indikáciou otvorenia/uzavretia kohútov  
odtokové potrubie min. 50mm

ovládacie prvky vr. manuálneho termostatu osadené v zapustenom paneli

#### **Hygienické nadstavby:**

bezpečnostné kalené sklá u výdajných políc, hr. min. 8 mm  
konštrukcia nadstavby z nerezového materiálu  
infraohrev svetelný

#### **Všeobecné minimálne požiadavky na nerezový nábytok**

Materiál u všetkého nerezového nábytku AISI 304

Nerezový nábytok je vyrobený bez použitia nitovania v hlavnej konštrukcii nábytku, iba za použitia zvarovania, zvary riadne očistené, z pohľadovej strany zabrušené do pohľadovej kvality

Všetok materiál musí byť schválený pre styk s potravinami

Minimálne hrúbky pri jednotlivých druhoch nábytku:

Drezy min.1,0 mm

Pracovné dosky stolov 2mm

Police 1,0mm

Korpusy skriniek 1,0mm

Konštrukcia stolov s jaklu min. 35x35mm o hrúbke min.1,2mm

Vodiace lišty 1,5mm

Základne skriniek 1,0mm

Policové regály 1,25mm

Dvierka 1,0mm

Pracovné dosky stolov:

Materiál - nerezová ocel AISI304

Hrúbka použitého plechu 2mm

Výstupy s nerezových profilov

Pracovné dosky bez požitia drevených alebo drevoobsahujúcich materiálov

Doska celistvá plne zavarená bezškár

Pracovné plochy pri stenách bude s bočnými a zadnými lemmi minimálne 50mm

Pri umývacích stoloch so sprchou budú lemy vždy vykonané 200mm

Dosky vykonané s odkvapničkou nad samotným telesom podstavca s presahom

Pracovné dosky s drezy - navyše oproti pracovným doskám stolov:

Drezy vykonané rádiusovo bez škár o hrúbke materiálu min.1,0mm

Vovarenie drezu vykonané v bezškárovom a neviditeľnom prevedení

Okolo drezov bude prevedený vždy prelis

Zásuvky v nábytku:

Zásuvky sú vyrobené pre rozmer GN1/1.

Max. nosnosť zásuvky je min. 50kg

Zásuvky sú uchytené na celonerezových teleskopických držiakoch umožňujúcich plné vysunutie zásuvky

Čelá zásuviek sú vyrobené z jedného kusu bez škár vrátane madla

Zásuvky majú celonerezové ohýbané madlo

Pokiaľ sú zásuvky umiestnené pod sebou v bloku, je blok z pravej, ľavej a zadnej strany uzavretý nerezovým plechom

Dvere nábytku:

Dvere sú inštalované na nerezových pántoch alebo sú posuvné

Čelá dverí sú vyrobené z jedného kusu bezškár vrátane madla

Dvere majú celonerezové ohýbané madlo

Podnožie pracovných stolov:

Podnožie pracovných stolov je vyrobené z uzavretých nerezových profilov min.35x35mm o hrúbke min.1,2mm

Materiál nerezová oceľ AISI 304

Na oplechovanie nerezových stolov bude použitý nerezový plech AISI 304 o sile 1,0mm

Podnožie je vybavené nastaviteľnými nožičkami s možnosťou regulácie v rozsahu 30mm, pokiaľ nie je podnožie inštalované na stavebný sokel

Pokiaľ je inštalovaný v pracovnej doske drez, ten bude zakrytý z čela stola nerezovým plechom AISI 304 s výškou podľa hĺbky drezu a to v celej dĺžke stola.

Pokiaľ je podnož pracovných stolov inštalované na murovaný či nerezový sokel, je stôl prevedený minimálne s plnou odkladacou policou so zadným lemom o výške 50mm zakrývajúci sokel

Pokiaľ je podnož pracovných stolov inštalované na murovaný či nerezový sokel, je stôl prevedený minimálne s plnou odkladacou policou zakrývajúcou sokel

Regále:

Nohy regálov sú vyrobené z nerezovej ocele AISI 304, jokl min. 40x40mm o hrúbke min.1,2mm

Max. Nosnosť police min. 100kg

Regály budú opatrené nastaviteľnými nažičkami s možnosťou regulácie o rozsahu 25mm