

VÝPIS STANDARDŮ VYBRANÝCH TECHNOLOGIÍ

Modernizace kuchyně MMB Malinovského nám.3

UCHAZEČ DOPLNÍ SKUTEČNÉ HODNOTY NABÍZENÝCH TECHNOLOGIÍ, POKUD SPLŇUJE PARAMETRY, DOPLNÍ „ANO“, V PŘÍPADĚ ODCHYLKY V TOLERANCI DOPLNÍ SKUTEČNOU HODNOTU, PŘÍPADNĚ ALTERNATIV, U VNĚJŠÍCH ROZMĚRŮ ZAŘÍZENÍ JE DANÁ TOLERANCE MAX 5% VZHLEDEM K ŘEŠENÉMU DISPOZIČNÍMU USPOŘÁDÁNÍ PROVOZU, POKUD NENÍ STANOVENO JINAK U KONKRÉTNÍ TECHNOLOGIE

POZ. F.01

Kotel plynový 300 l

Technické podmínky: **splňuje/nespĺňuje**

Soutěž	Plynový kotel	
Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí 5% k těmto daným rozměrům	1800x920x750 mm	
Celkový příkon plynu tolerance 2%	32 kW	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Hrubý objem min 300 litrů	
Dvojplášťový, nepřímý ohřev	
Vývin páry v odděleném parním generátoru	
Parní generátor zajišťující cca 30% úspory času při tepelné úpravě	
Automatické dopouštění a kontrola vody	
Kapacita 8x GN 1/1	
Mikroprocesorová kontrola varného cyklu	
Elektronické ovládání, regulace výkonu, teploty a času	
Provedení na stavební sokl	
Napojení na teplou i studenou vodu (dopouštění TV+SV)	
Hygienické napojení na sousední technologie	
Příprava pro napojení změkčené vody do dvojpláště kotle	
Servisní práce a údržba dosažitelné kompletně z přední části zařízení, bez nutnosti manipulace se strojem	
Maximální tlak v dvojplášti 0,5 bar	
Integrovaný hlavní plynový ventil v čele zařízení	

POZ. F.02

Neutrální linkový modul

Technické podmínky: **splňuje/nespĺňuje**

Soutěž	Linkový neutrální modul	
Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí 5% k těmto daným rozměrům:	850x920x750 mm	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Hygienické napojení na varnou sestavu	
Pod pracovní deskou zásuvka na 230 V v čele modulu	
Dvě hluboké zásuvky na uložení náčiní	
Provedení na stavební sokl	

POZ. F.04 a I.01

Elektrický konvektomat 10 GN pro 11 GN 1/1

Technické podmínky:

splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Konvektomat 10 GN	
Konvektomat (typ)	11 x 1/1GN	
Energie	Elektřina	
Vyvíjení páry	Bojlerové s náhradním nástríkem	
Rozsah teplot	30-300°C	
Rozměry zařízení včetně podstavce (d x š x v): s tolerancí 5% k těmto daným rozměrům	950 x 850 x 1750 mm	
Celkový příkon tolerance 2%	18,8 kW	
Podstavec	Vsuny na GN, kompatibilní s konvektomatem	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Nabídka kuchařských technologií s možností jejich úpravy a modifikace	
Automatické mytí na sypké detergenty (prášek, tablety)	
Vsuny umístěné naširoko (delší strana zleva doprava) s roztečí minimálně 63 mm	
Horký vzduch 30 – 300 ° C	
Kombinovaný režim 30 – 300 ° C	
Vaření v páře 30 – 130 ° C	
Vaření 30 – 98 °C	
Minimálně 5ti.bodová teplotní sonda	
Min. 850 programů s 15 kroky	
Piktogramy	
Funkce uložení programu se všemi změnami po ukončení varného procesu	
Zobrazení posledních 10 varných procesů	
Regenerace	
Automatický předehřev/zchlazení	
Automatický start	
Klapka pro odtah vlhkosti s možností vložení do programu	

Integrovaná ruční sprcha, samonavíjecí	
Automatické řízení kapacity	
Min. 7 rychlostí ventilátoru	
Obousměrný ventilátor	
Taktování ventilátoru	
Servisní a diagnostický systém pro automatické vyhodnocení chyb	
Okamžitý HACCP výpis a výpis spotřeby energie	
Vyvíjení páry v bojleru i nástřiku	
Trojité sklo dveří	
USB rozhraní pro stahování dat provozu a možnost nahrávání programů	

POZ. F.05

Elektrický kotel 158 litrů

Technické podmínky:

splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Elektrický kotel rychlovarný	
Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí 5% k těmto daným rozměrům	900x920x750	
Celkový příkon elektro tolerance 2%	22 kW	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Celková kapacita až 158 l	
Dvojplášťový, nepřímý ohřev	
Rychlovarný kotel (dle DIN 18855)	
Automatické dopouštění a kontrola vody	
Rozsah teplot 30 – 100°C, elektromechanické ovládání	
Hluboko tažená pracovní deska kotle	
Nezávisle ovládaná topná tělesa pro větší přesnost a spolehlivost	
Více topných článků v jedné zóně s přesnou izolací, rychlým varem a krátkou dobou zahřívání	
Dvojité stěnové sklopné a vyvážené víko	
Bezpečnostní pojistka proti ohřevu bez vody v meziplášti	
Provedení na stavební sokl	
Automatická regulace tlaku, presostat	
Napojení na teplou i studenou vodu (dopouštění TV+SV)	
Hygienické napojení na sousední technologie	
Příprava pro napojení změkčené vody do dvojpláště kotle	
Servisní práce a údržba dosažitelné kompletně z přední části zařízení, bez nutnosti manipulace se strojem	

POZ. F.06

Elektrický kotel 96 litrů

Technické podmínky:

splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Elektrický kotel rychlovarný se sklápěcí nádobou	
Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí 5% k těmto daným rozměrům	1200x920x750	
Celkový příkon elektro tolerance 2%	18 kW	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Čistý objem 96 litrů	
Dvojplášťový, nepřímý ohřev	
Motorizované vyklápění nádoby	
Možnost vypouštění nádoby kohoutem	
Rychlovarný kotel (dle DIN 18855),	
Automatické dopouštění a kontrola vody	
Rozsah teplot 30 – 100°C, elektromechanické ovládání	
Hluboko tažená pracovní deska kotle	
Nezávisle ovládaná topná tělesa pro větší přesnost a spolehlivost	
Více topných článků v jedné zóně s přesnou izolací, rychlým varem a krátkou dobou zahřívání	
Dvojitě stěnové sklopné a vyvážené víko	
Bezpečnostní pojistka proti ohřevu bez vody v meziplášti	
Provedení na stavební sokl	
Automatická regulace tlaku, presostat	
Napojení na teplou i studenou vodu (dopouštění TV+SV)	
Hygienické napojení na sousední technologie	
Servisní práce a údržba dosažitelné kompletně z přední části zařízení, bez nutnosti manipulace se strojem	

POZ. G.01

Plynový sporák, 2 hořáky

Technické podmínky:

splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Plynový sporák, sestava	
Rozměry zařízení (d x š x v) s tolerancí 5% k těmto daným rozměrům	1300x1000x750	
Celkový příkon plyn tolerance 2%	16kW	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

2 otevřené hořáky	
Obslužný z obou stran – ovládání z každé strany 1 hořák	

Spodní otevřená průchozí podestavba H3 (zaoblené vnitřní rohy pro snadnou sanitaci) + vykrývací modul	
2x zabudovaná zásuvka na 230 V, umístěná v čelním panelu z každé ovládací strany (1+1)	
Odkládací plochy 400+400 mm	
Po delších stranách zábradlí/madlo - bezpečnostní a odkládací (pro zavěšení náčiní a inventáře)	
Napouštěcí robustní rameno na teplou a studenou vodu zabudované v odkládací ploše	
Provedení na stavební sokl	
Servisní přístup z čelní části zařízení, bez nutnosti manipulace se zařízením	
Hygienické napojení na okolní technologii bloku	
Integrovaný hlavní plynový ventil v čele zařízení	

POZ. G.03

Plynový sporák, 4hořáky

Technické podmínky:

splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Plynový sporák, sestava	
Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí 5% k těmto daným rozměrům	1600x1000x750	
Celkový příkon plyn tolerance 2%	23kW	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

4 otevřené hořáky	
2 velikosti hořáků např. 3,5 + 7,5 kW z každé strany (1 s vyšším a 1 s nižším výkonem)	
Obslužný z obou stran – ovládání z každé strany 2 hořáky	
Spodní otevřená průchozí podestavba v provedení H3 (zaoblené vnitřní rohy pro snadnou sanitaci) + vykrývací modul	
2x zabudovaná zásuvka na 230 V, umístěná v čelním panelu z každé ovládací strany (1+1)	
Odkládací plochy 400+200 mm	
Po delších stranách zábradlí/madlo- bezpečnostní a odkládací (pro zavěšení náčiní a inventáře)	
Napouštěcí robustní rameno na teplou a studenou vodu zabudované v odkládací ploše	
Provedení na stavební sokl	
Servisní přístup z čelní části zařízení, bez nutnosti manipulace se zařízením	
Hygienické napojení na okolní technologii bloku	
Integrovaný hlavní plynový ventil v čele zařízení	

POL. H.01

Multifunkční pánev sklopná 2x79 litrů

Technické podmínky:

splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Multifunkční pánev	
--------	--------------------	--

Energie	Elektřina	
Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí 5% k těmto daným rozměrům	1750x850x1050 mm	
Celkový příkon tolerance 2%	36,9 kW	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Multifunkční sklopná pánev elektrická	
Dvě nezávislé vany – každá vana o objemu minimálně 76 litrů – dle DIN 188857	
Hloubka vany min. 280 mm	
Rozsah teplot 30 – 250 °C	
Přehřátí dna na 180°C z provozní teploty do 180 sekund	
Dvojitě robustní víko s odvodem nadbytečné páry ve středu víka	
Vícebodová teplotní sonda s min. 4 body	
Automatický zdvih košů	
Možnost vaření v koši i se zavřeným víkem	
Min. 11 možností úprav (vaření, šetrné vaření, smažení, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, sous-vide, noční vaření)	
Paměť až 350 programů s 20ti kroky, zobrazení průběhu úprav na displeji	
Integrovaná zásuvka 230 V v čele zařízení	
Integrovaná sprcha s ručním navíjením	
Kapacita 2x GN 1/1	
Barevný dotykový displej min 10“ v českém jazyku	
Automatické napouštění vany s přesným dávkováním vody	
Provedení na nožičkách	
V základní výbavě 1x rameno koše, 1x fritovací koš, 1x varný koš, 2x rošt na dno pánve 1x špachtle velká, 1x síto, 1x bateriový zdvižný vozík pro manipulaci s GN, 1x vozík na uložení košů a příslušenství	

POZ. H.03

Elektrická fritéza

Technické podmínky:

splňuje/nesplňuje

Soutěž	Elektrická fritéza sestava	
Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí 5% k těmto daným rozměrům	1360x1800x750	
Celkový příkon tolerance 2%	40kW	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

2x samostatná vana 340x470x300	
Pro každou vanu samostatné těleso výklopné nahoru s aretací pro snadné čištění vany	
Z protilehlé strany neutrální modul, 3x zásuvka nad sebou modul 600	

2x zásuvka v podestavbě modul 500	
1x zabudovaná zásuvka na 230 V v čelním panelu	
Průběžná odkládací plocha se zaoblenými rohy, spodní police	
Po kratších stranách zábradlí zábradlí/madlo - bezpečnostní a odkládací (pro zavěšení náčiní a inventáře)	
Provedení na stavební sokl	
Servisní přístup z čelní části zařízení, bez nutnosti manipulace se zařízením	
Kompletní sestava s hygienickým napojením na odkládací plochy	
Hygienické napojení na okolní technologii bloku	

POZ. H.04

Plynová sklopná pánev

Technické podmínky:

splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Plynová sklopná pánev	
Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí 5% k těmto daným rozměrům	1200x850x900	
Celkový příkon plynu tolerance 2%	19,5 kW	
Elektro	230V/0,5 kW	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Plynová sklopná pánev	
Užitný objem min. 90 litrů (hrubý objem 106 l)	
Kapacita 2 GN 1/1, včetně rámu pro jejich zavěšení	
Vana s úpravou AISI 316	
Zaoblené vnitřní rohy vany	
Rozměr vany 686x620x H=250mm	
Vícehořákový systém pro lepší rozvod tepla	
Provedení na nožičkách	
Dvouplášťové vyvážené víko	
Rozsah teplot 30 – 300°C	
Motorové sklápění vany	
Provedení na stavební sokl	
Hygienické napojení na H.03	
Servisní práce a údržba dosažitelné kompletně z přední části zařízení, bez nutnosti manipulace se strojem	
Integrovaný hlavní plynový ventil v čele zařízení	

POL. H.05

Multifunkční pánev sklopná 150 litrů

Technické podmínky:

splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Multifunkční pánev	
Energie	Elektřina	
Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí 5% k těmto daným rozměrům	1650x850x1050 mm	

Celkový příkon tolerance 2%	36,9 kW	
-----------------------------	---------	--

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Multifunkční sklopná pánve elektrická	
Jedna vana o objemu min. 148 litrů – dle DIN 188857	
Ovládání pánve v levé části stroje, kvůli dispozici, atypické umístění panelu	
Hloubka vany min. 280 mm	
Rozsah teplot 30 – 250 °C	
Přehřátí dna na 180°C z provozní teploty do 180 sekund	
Dvojitě robustní víko s odvodem nadbytečné páry ve středu víka	
Vícebodová teplotní sonda s min. 4 body	
Automatický zdvih košů	
Možnost vaření v koši i se zavřeným víkem	
Min. 11 možností úprav (vaření, šetrné vaření, smažení, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, sous-vide, noční vaření)	
Paměť až 350 programů s 20ti kroky, zobrazení průběhu úprav na displeji	
Integrovaná zásuvka 230 V v čele zařízení	
Integrovaná sprcha s ručním navíjením	
Kapacita 3x GN 1/1	
Barevný dotykový displej min 10“ v českém jazyku umístěný vlevo ze strany obsluhy	
Automatické napouštění vany s přesným dávkováním vody	
Provedení na nožičkách	
V základní výbavě: v základní výbavě: 1 x rameno koše, 6x varný koš, 6x fritovací koš, 3x rošt na dno pánve, 1x síto, 1x filtrační olejový vozík, 1x elektricko-bateriový zdvižný vozík, 1x manipulační vozík na koše, špachtle velká	

POZ. I.02

Elektrický konvektomat 20 GN pro 20 GN 1/1

Technické podmínky:

splňuje/nesplňuje

Soutěž	Konvektomat 20 GN	
Konvektomat (typ)	20 x 1/1GN	
Energie	Elektřina	
Vyvíjení páry	Bojlerové s náhradním nástřikem	
Rozsah teplot	30-300°C	
Rozměry zařízení včetně podstavce (d x š x v): s tolerancí 5% k těmto daným rozměrům	950 x 850 x 1800 mm	
Celkový příkon tolerance 2%	37 kW	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Nabídka kuchařských technologií s možností jejich úpravy a modifikace	
Automatické mytí na sypké detergenty (prášek, tablety)	
Vsuny umístěné naširoko (delší strana zleva doprava) s roztečí minimálně 63 mm	
Horký vzduch 30 – 300 ° C	
Kombinovaný režim 30 – 300 ° C	
Vaření v páře 30 – 130 ° C	
Vaření 30 – 98 °C	
Minimálně 5ti.bodová teplotní sonda	
Min. 850 programů s 15 kroky	
Piktogramy	
Funkce uložení programu se všemi změnami po ukončení varného procesu	
Zobrazení posledních 10 varných procesů	
Regenerace	
Automatický předehřev/zchlazení	
Automatický start	
Klapka pro odtah vlhkosti s možností vložení do programu	
Integrovaná ruční sprcha, samonavíjecí	
Automatické řízení kapacity	
Min. 7 rychlostí ventilátoru	
Obousměrný ventilátor	
Taktování ventilátoru	
Servisní a diagnostický systém pro automatické vyhodnocení chyb	
Okamžitý HACCP výpis a výpis spotřeby energie	
Vyvíjení páry v bojleru i nástřiku	
Trojité sklo dveří	
USB rozhraní pro stahování dat provozu a možnost nahrávání programů	

POZ. J.03

Mycí stroj na provozní nádobí, sestava

Technické podmínky:

splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Mycí stroj na provozní nádobí sestava	
Rozměry zařízení včetně podstavce (d x š x v): s tolerancí 5% k těmto daným rozměrům	1380/4130x950/800/2150/900 mm	
Celkový příkon tolerance 2%	21,5 kW	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Rozměr vnitřního koše min. 1230x700	
Vstupní výška min 855 mm	

Jednonádržový mycí stroj	
Mycí ramena ve tvaru kříže, 4 křídla pro vyšší mycí efekt	
Inteligentní kontrola mycího roztoku při každém mycím cyklu	
Filtrace a odčerpání nečistot z mycího roztoku	
Informace o probíhajícímu cyklu v textové i obrázkové podobě na displeji	
Aktivace displeje přibližovacím senzorem evidujícím uživatele	
Senzor filtru vysílající varovné hlášení v případě jeho znečištění	
Rekuperace tepla z odpadní vody	

POZ. K.03

Mycí stroj na stolní nádobí

Technické podmínky:

splňuje/nesplňuje

Soutěž	Mycí stroj na stolní nádobí s posuvem košů	
Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí 5% k těmto daným rozměrům	2200x1950x2150 mm	
Celkový příkon tolerance 2%	23,6 kW	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Mycí stroj s posuvem košů 500x500	
Vstupní výška min 295 mm	
Rohové provedení stroje vzhledem k dispozici místnosti	
Sušicí zóna s proudovou tryskou pro dokonalé sušení	
Mycí a oplachová zóna min. 1350 mm	
Rohová sušicí zóna 900 mm	
Válečkový stůl s koncovým spínačem zajišťující přerušování posuvu košů mycího stroje	
Tepelné čerpadlo s výměníkem jako součást mycího stroje - systém úspory energie může ušetřit až 22 kWh	
Řízení odpadního vzduchu – snížení objemu přečerpávané vody zajistí eliminaci množství páry, a tím menší množství odpadního vzduchu	
Správa spotřeby vody, uzpůsobení hodinové spotřeby vody vůči zvolené rychlosti posuvu	
Volba množství spotřeby vody na metr stroje	
Systém úspory mycího prostředku dle množství čerstvé vody garantující úsporu prostředků až 70% oproti běžným systémům dávkování	
Detekce prázdné mycí zóny	