**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/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Soutěž | Konvektomat 10 GN |  |
| Konvektomat (typ) | 11 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 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 o C |  |
| Kombinovaný režim 30 – 300 o C |  |
| Vaření v páře 30 – 130 o 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 možnosti 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/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 |  |
| 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 |  |
| 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/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 nižsím 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/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 |  |
| Předehřátí dna na 180°C z provozní teploty do 180 sekund |  |
| Dvojité 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/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 pánev 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 |  |
| Předehřátí dna na 180°C z provozní teploty do 180 sekund |  |
| Dvojité 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 o C |  |
| Kombinovaný režim 30 – 300 o C |  |
| Vaření v páře 30 – 130 o 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 možnosti 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/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 probíhajícím 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 |  |
| Sušící zóna s proudovou tryskou pro dokonalé sušení |  |
| Mycí a oplachová zóna min. 1350 mm |  |
| Rohová sušící zóna 900 mm |  |
| Válečkový stůl s koncovým spínačem zajišťující přerušení 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 eliminace 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 |  |

Pozn.: Měnit lze pouze buňky s modrým podbarvením!