**Technické specifikace**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Název přístroje/přístrojového celku:**  **Konvektomat pro tepelnou úpravu potravin – 1 ks** | |  |
| **Typové označení přístroje:**  ***Vyplní dodavatel*** | |  |
| **Základní požadavky zadavatele** | |  |
| Konvektomat s kapacitou 6 zásuvů gastronádob, s kapacitou až 100 porcí za den | |  |
| **Požadované technické a funkční vlastnosti**  (nabídka dodavatele musí splňovat všechny níže uvedené parametry)  **Zadavatelem požadovaná hodnota:** | **Nabídka dodavatele:** (dodavatel uvede splnění požadovaného parametru – ANO / NE; pokud je zadavatelem u daného parametru **požadován číselný údaj**, je ho dodavatel povinen uvést) |  |
| Rozměry (v mm): max. 860 (šířka); max. 850 (hloubka), max. 800 (výška) | *Vyplní dodavatel* |  |
| Přívod vody ¾´´ | *Vyplní dodavatel* |  |
| Odvod vody DN 50 | *Vyplní dodavatel* |  |
| Tlak vody 1,0-6,0 bar | *Vyplní dodavatel* |  |
| Elektrický konvektomat | *Vyplní dodavatel* |  |
| Předvolba programů pro segmenty: maso, drůbež, ryby, zelenina, pečivo, minimálně AJ | *Vyplní dodavatel* |  |
| Podélný zásuv: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN | *Vyplní dodavatel* |  |
| Možnost ovládání prostřednictvím Wi-Fi | *Vyplní dodavatel* |
| Možnost přenosu dat do systému HACCP | *Vyplní dodavatel* |
| Podstavec pro konvektomat | *Vyplní dodavatel* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Název přístroje/přístrojového celku:**  **Tlaková multifunkční pánev – 1 ks** | |  |
| **Typové označení přístroje:**  ***Vyplní dodavatel*** | |  |
| **Základní požadavky zadavatele** | |  |
| Multifunkční pánev se dvěma na sobě nezávisle pracujícími pánvemi pro pečení, vaření, blanšírování, fritování, restování, vaření v tlaku, vaření přes noc. | |  |
| **Požadované technické a funkční vlastnosti**  (nabídka dodavatele musí splňovat všechny níže uvedené parametry)  **Zadavatelem požadovaná hodnota:** | **Nabídka dodavatele:** (dodavatel uvede splnění požadovaného parametru – ANO / NE; pokud je zadavatelem u daného parametru **požadován číselný údaj**, je ho dodavatel povinen uvést) |  |
| Užitečný objem min. 2x 20 litrů, max. 2x 25 litrů | *Vyplní dodavatel* |  |
| Plocha pečení min. 2x 15 dm2, max. 2x 19 dm2 | *Vyplní dodavatel* |  |
| Příkon max. 21 kW | *Vyplní dodavatel* |  |
| Přívod vody 3/4´´ | *Vyplní dodavatel* |  |
| Elektrická tlaková multifunkční pánev | *Vyplní dodavatel* |  |
| Odvod vody DN 40 mm | *Vyplní dodavatel* |  |
| Předvolby parametrů minimálně v AJ | *Vyplní dodavatel* |  |
| Možnost manuálního režimu | *Vyplní dodavatel* |  |
| Možnost ovládání prostřednictvím Wi-Fi | *Vyplní dodavatel* |
| Možnost přenosu dat do systému HACCP | *Vyplní dodavatel* |
| Hloubka zařízení max. 1 000 mm; šířka max. 1 000 mm |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Název přístroje/přístrojového celku:**  **Lis na řízky – 1 ks** | |  |
| **Typové označení přístroje:**  ***Vyplní dodavatel*** | |  |
| **Základní požadavky zadavatele** | |  |
| Výkonný a naklepávací hydraulický lis na maso je určen pro ztenčení a změkčení všech druhů masa. Jedná se o důkladné a rychlé propracování masa - až 800 plátků/h (zvětšení průměru plátků dle nastavené tloušťky) bez výrazné destrukce. Plynule nastavitelná tloušťka plátků. | |  |
| **Požadované technické a funkční vlastnosti**  (nabídka dodavatele musí splňovat všechny níže uvedené parametry)  **Zadavatelem požadovaná hodnota:** | **Nabídka dodavatele:** (dodavatel uvede splnění požadovaného parametru – ANO / NE; pokud je zadavatelem u daného parametru **požadován číselný údaj**, je ho dodavatel povinen uvést) |  |
| Minimální výkon 500 plátků/hodinu, maximální výkon 800 plátků/hodinu | *Vyplní dodavatel* |  |
| nastavitelná tloušťka lisování masa v rozmezí od 1 mm do 30 mm | *Vyplní dodavatel* |  |
| Hydraulický pohon | *Vyplní dodavatel* |  |
| Celonerezové provedení | *Vyplní dodavatel* |  |
| Pracovní tlak max. 3 000 kg  Příkon max. 1,5 kW | *Vyplní dodavatel* |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Název přístroje/přístrojového celku:**  **Balička pokrmů – 1 ks** | |  |
| **Typové označení přístroje:**  ***Vyplní dodavatel*** | |  |
| **Základní požadavky zadavatele** | |  |
| Balička do misek s balením do ochranné atmosféry. | |  |
| **Požadované technické a funkční vlastnosti**  (nabídka dodavatele musí splňovat všechny níže uvedené parametry)  **Zadavatelem požadovaná hodnota:** | **Nabídka dodavatele:** (dodavatel uvede splnění požadovaného parametru – ANO / NE; pokud je zadavatelem u daného parametru **požadován číselný údaj**, je ho dodavatel povinen uvést) |  |
| Plně automatická senzorová kontrola vakua a nástřiku plynu | *Vyplní dodavatel* |  |
| Balení do misek | *Vyplní dodavatel* |  |
| Materiál PE/PA 60-120 mikrometrů | *Vyplní dodavatel* |  |
| Stlačený vzduch 6 barů | *Vyplní dodavatel* |  |
| Integrovaná barevná LCD dotyková obrazovka | *Vyplní dodavatel* |  |
| Automatický posun zásuvky misky | *Vyplní dodavatel* |  |
| Formát 2x1 SKIN | *Vyplní dodavatel* |  |
| Šířka folie max. 440 mm, průměr foliové role min. 220 mm, max. 260 mm | *Vyplní dodavatel* |  |
| Skinové balení i balení do vysokokyslíkové ochranné atmosféry (max. do 80 % kyslíku) | *Vyplní dodavatel* |  |
| Šířka max. 850 mm; hloubka max. 1240 mm; výška max. 1600 mm |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Název přístroje/přístrojového celku:**  **Zmrazovač pokrmů – 1 ks** | |  |
| **Typové označení přístroje:**  ***Vyplní dodavatel*** | |  |
| **Základní požadavky zadavatele** | |  |
| Šokový zchlazovač a zmrazovač. Zmrazení projde v kritickém teplotním rozsahu tak rychle, že nedojde k množení bakterií. Rychlé zchlazení tepelně opracovaného produktu nejen zabraňuje množení bakterií, ale také prodlužuje dobu konzervace produktu a zabraňuje ztrátě chuti a aroma. Kvalita potravin není ovlivněna, čímž se prodlužuje doba skladování produktu. | |  |
| **Požadované technické a funkční vlastnosti**  (nabídka dodavatele musí splňovat všechny níže uvedené parametry)  **Zadavatelem požadovaná hodnota:** | **Nabídka dodavatele:** (dodavatel uvede splnění požadovaného parametru – ANO / NE; pokud je zadavatelem u daného parametru **požadován číselný údaj**, je ho dodavatel povinen uvést) |  |
| Cyklus chlazení z 90 °C na 3 °C za méně než 90 min | *Vyplní dodavatel* |  |
| Cyklus zmrazení z 90 °C na – 18 °C za méně jak 240 min | *Vyplní dodavatel* |  |
| Po ukončení cyklu zchlazení/zmrazení přepnutí do pohotovostního režimu (chladnička mezi 2 až 5 °C/mraznička <-18 °C) | *Vyplní dodavatel* |  |
| Vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli | *Vyplní dodavatel* |  |
| Komora osazena roštovými zásuvy a plechy EN 600 x 400 mm | *Vyplní dodavatel* |  |
| Chladicí plyn R-290 | *Vyplní dodavatel* |  |
| Horký plyn vycházející z kompresoru se používá k automatickému odpařování rozmrazené vody | *Vyplní dodavatel* |  |
| Hloubka zařízení max. 820 mm | *Vyplní dodavatel* |  |
| Napájení 230 V/1 N/50 Hz | *Vyplní dodavatel* |  |
| Výška max. 1 300 mm; hloubka max. 830 mm |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Název přístroje/přístrojového celku:**  **Krouhač zeleniny – 1ks** | |  |
| **Typové označení přístroje:**  ***Vyplní dodavatel*** | |  |
| **Základní požadavky zadavatele** | |  |
| Krouhač zeleniny 1 rychlost otáček umožňuje přípravu plátků, vlnek, strouhaných kousků, nudliček, kostiček a hranolek ze všech druhů ovoce a zeleniny, dokáže i strouhat sýr | |  |
| **Požadované technické a funkční vlastnosti**  (nabídka dodavatele musí splňovat všechny níže uvedené parametry)  **Zadavatelem požadovaná hodnota:** | **Nabídka dodavatele:** (dodavatel uvede splnění požadovaného parametru – ANO / NE; pokud je zadavatelem u daného parametru **požadován číselný údaj**, je ho dodavatel povinen uvést) |  |
| Jednofázový 230 V/1 N/50 Hz | *Vyplní dodavatel* |  |
| Rychlost 375 otáček/min. | *Vyplní dodavatel* |  |
| Magnetická bezpečnostní pojistka, brzda motoru a  automatický restart přítlačnou pákou | *Vyplní dodavatel* |  |
| S bočním výstupem, vybaven 2 násypkami | *Vyplní dodavatel* |  |
| Nerezový motorový blok, kovová nádoba a víko. | *Vyplní dodavatel* |  |
| Nerezová hřídel motoru. | *Vyplní dodavatel* |  |
| Asynchronní průmyslový motor pro intenzivní použití | *Vyplní dodavatel* |  |
| Nerezové čepele krájecích kotoučů | *Vyplní dodavatel* |  |
| Rozměry zařízení 360 x 340 x 690 mm | *Vyplní dodavatel* |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Název přístroje/přístrojového celku:**  **Stolní kutr univerzální – 1 ks** | |  |
| **Typové označení přístroje:**  ***Vyplní dodavatel*** | |  |
| **Základní požadavky zadavatele** | |  |
| Kutr stolní mísový určený pro krájení (rozmělnění, rozsekání a promíchání) syrového a vařeného masa, ryb,  brambor, cibule, vařené a syrové zeleniny, příp. dalších potravinových surovin. | |  |
| **Požadované technické a funkční vlastnosti**  (nabídka dodavatele musí splňovat všechny níže uvedené parametry)  **Zadavatelem požadovaná hodnota:** | **Nabídka dodavatele:** (dodavatel uvede splnění požadovaného parametru – ANO / NE; pokud je zadavatelem u daného parametru **požadován číselný údaj**, je ho dodavatel povinen uvést) |  |
| Minimálně 3 nožová řezná hlava | *Vyplní dodavatel* |  |
| Nerezové provedení | *Vyplní dodavatel* |  |
| Objem mísy min. 12 litrů, max. 14 litrů | *Vyplní dodavatel* |  |
| Napětí 230 V/1 N/50 Hz | *Vyplní dodavatel* |  |
| Výkon min. 0,75 kW | *Vyplní dodavatel* |  |
| Minimální počet otáček 1 400/min | *Vyplní dodavatel* |  |
| Rychlost mísy minimálně 12 otáček/min | *Vyplní dodavatel* |  |
| Robustní a stabilní konstrukce kutru | *Vyplní dodavatel* |  |
| Mísa odnímatelná | *Vyplní dodavatel* |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Název přístroje/přístrojového celku:**  **Mikrovlnná průmyslová trouba – 1 ks** | |  |
| **Typové označení přístroje:**  ***Vyplní dodavatel*** | |  |
| **Základní požadavky zadavatele** | |  |
| Profesionální mikrovlnná trouba v celonerezovém provedení se 2 výkonnými magnetrony. | |  |
| **Požadované technické a funkční vlastnosti**  (nabídka dodavatele musí splňovat všechny níže uvedené parametry)  **Zadavatelem požadovaná hodnota:** | **Nabídka dodavatele:** (dodavatel uvede splnění požadovaného parametru – ANO / NE; pokud je zadavatelem u daného parametru **požadován číselný údaj**, je ho dodavatel povinen uvést) |  |
| Vnitřní rozměr komory min. 370 x 370 mm | *Vyplní dodavatel* |  |
| Po sejmutí ovládací jednotky možnost mytí v myčce | *Vyplní dodavatel* |  |
| Vyjímatelný vzduchový filtr | *Vyplní dodavatel* |  |
| Nerezové vnitřní i vnější provedení | *Vyplní dodavatel* |  |
| Mikrovlnný příkon max. 1 500 W | *Vyplní dodavatel* |  |
| Objem min. 26 litrů | *Vyplní dodavatel* |
| Dotykové programovatelné ovládání minimálně v AJ | *Vyplní dodavatel* |  |
| Vybavena časovačem | *Vyplní dodavatel* |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Název přístroje/přístrojového celku:**  **Holdomat (elektrická nízkoteplotní pec) – 1 ks** | |  |
| **Typové označení přístroje:**  ***Vyplní dodavatel*** | |  |
| **Základní požadavky zadavatele** | |  |
| Zařízení pro pomalé vaření při nízké teplotě, k dlouhodobému vaření, udržení “přes noc”, šetrnému  dohotovení a dále k šetrnému udržení pokrmů v teplém stavu a následnému výdeji. Díky elektronické kontrole teplotě komory, teplotě jádra (vybaveno vpichovou teplotní sondou), možnosti nastavení času a snadnému systému mechanickému odvlhčení komory je možno pokrmy udržovat, připravovat a servírovat kdykoliv ve stavu, jako by byly právě připraveny, včetně obalovaných pokrmů. | |  |
| **Požadované technické a funkční vlastnosti**  (nabídka dodavatele musí splňovat všechny níže uvedené parametry)  **Zadavatelem požadovaná hodnota:** | **Nabídka dodavatele:** (dodavatel uvede splnění požadovaného parametru – ANO / NE; pokud je zadavatelem u daného parametru **požadován číselný údaj**, je ho dodavatel povinen uvést) |  |
| Vyjímatelné zásuvy pro GN 2/1 s možností vkládat i GN 1/1 s roztečí 70 mm | *Vyplní dodavatel* |  |
| Regulace teploty od 30 °C až do 120 °C | *Vyplní dodavatel* |  |
| Funkce “HOLD” (automatický přechod na nastavenou nižší teplotu pro pomalé dlouhodobé vaření) | *Vyplní dodavatel* |  |
| Celonerezové provedení | *Vyplní dodavatel* |  |
| Vyjímatelné vnitřní zásuvy s roztečí 70mm | *Vyplní dodavatel* |  |
| Napájení 230 V | *Vyplní dodavatel* |  |
| Klapky odvlhčení součást konstrukce | *Vyplní dodavatel* |  |
| Elektronická kontrola teploty komory, teploty jádra (vybaveno vpichovou teplotní sondou) | *Vyplní dodavatel* |  |
| Možnosti nastavení času | *Vyplní dodavatel* |  |
| Systém mechanického odvlhčení komory | *Vyplní dodavatel* |  |
| Kapacita 5 gastronádob | *Vyplní dodavatel* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Název přístroje/přístrojového celku:**  **Myčka – 1 ks** | |  |
| **Typové označení přístroje:**  ***Vyplní dodavatel*** | |  |
| **Základní požadavky zadavatele** | |  |
| Univerzální myčka kuchyňského (černého) nádobí s rekuperací, s čelním plněním, s dávkovačem mycího a oplachového prostředku. | |  |
| **Požadované technické a funkční vlastnosti**  (nabídka dodavatele musí splňovat všechny níže uvedené parametry)  **Zadavatelem požadovaná hodnota:** | **Nabídka dodavatele:** (dodavatel uvede splnění požadovaného parametru – ANO / NE; pokud je zadavatelem u daného parametru **požadován číselný údaj**, je ho dodavatel povinen uvést) |  |
| Vstupní zásuvná výška maximálně 645 mm | *Vyplní dodavatel* |  |
| Dvouplášťové celonerezové provedení | *Vyplní dodavatel* |  |
| Teplota vany min. 55 °C | *Vyplní dodavatel* |  |
| Teplota bojleru min. 85 °C | *Vyplní dodavatel* |  |
| Dveřní mikrospínač | *Vyplní dodavatel* |  |
| Minimálně 2 mycí rotační nerezová ramena | *Vyplní dodavatel* |  |
| Minimálně 2 oplachová rotační ramena | *Vyplní dodavatel* |  |
| Čelní plnění | *Vyplní dodavatel* |  |
| Dávkovač mycího a oplachového prostředku | *Vyplní dodavatel* |
| Výška max. 1 800 mm; hloubka max. 890 mm |  |