

A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
1	chlazený stůl do výdejní linky, linka, řada "700", ATYP, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - dvojsekcové provedení, 2 x dveře, prostor na GN 1/1, - možnost teplotní regulace od +2 do +8 °C, - automatické odtávání s automatickým odpařením, - chladicí agregát u 1 ks vpravo, - včetně předního pohledového soklu, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1400x700x560 mm	2	dodávka gastr - stůl bude přesně doměřený a zabudovaný do stávající výdejní linky - konstrukčně bude chlazená linka zachována, bude provedena generální oprava kondezační chladicí jednotky s vertikálním laterálním výparníkem
2	chladicí vitrina, 3 úložná patra, obslužná, sdružená KCHJ s pozicí č. 1 nebo s vlastním bočním agregátem, typ KLASIC II, - použitý materiál : nerezový plech tl.1mm, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - základní výška vitríny 800mm - 2x vzdušná roštová police, - na chlazený stůl, osvětlení, - skleněná výplň, izolační dvojsklo, - kostra vitríny svařená z uzavřených profilů, - regulace teploty +4°C až +10°C při max. 60% relativní vlhkosti vzduchu - stupeň ochrany krytem IP22 - rozměry: 1400(1200)x630x800 mm	2	dodávka gastr
3	výdejový stůl s posuvnými dvířky a policí - nerezové provedení - rozměry: 1300x700x900 <i>Repase:vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	1	stávající zařízení
3.1	pojezdová dráha na podnosy, - nerezové provedení - rozměry cca: 8500x320x40 mm <i>Repase:vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>		stávající zařízení
4	výdejový stůl s posuvnými dvířky a policí - nerezové provedení - rozměry: 2000x700x900 <i>Repase:vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	1	stávající zařízení
5	výdejová vana 4x GN 1/1 s policí, - nerezové provedení - rozměry: 1500x700x900 <i>Repase:vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	1	stávající zařízení
5.1	výdejová police nad výdejní vanou - hygienický zákryt - rozměry: 1500x300x300 <i>Repase:vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	1	stávající zařízení
6	výdejový stůl s posuvnými dvířky a policí - nerezové provedení - rozměry: 1600x700x900 <i>Repase:vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	1	stávající zařízení
8	sběrný pojízdný regál na podnosy, se špinavým nádobím, - pojízdný, nerezové provedení <i>Repase:vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	2	stávající zařízení
9	vozík na podnosy a přístroje, - nerezové provedení <i>Repase:vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	1	stávající zařízení

A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
10	chladicí skříň 400 litrů, - prosklené dveře - rozměry: 600x600x1850 <i>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	1	stávající zařízení
11	chladicí skříň profesionální, prosklené dveře, objem brutto 400 litrů, typ UR 400 G, - bílé provedení, uzamykatelná, - ventilované chlazení, - automatické odmrazování, - celkem 4 police, - velikost zásuvných polic 625x485 mm, - teplotní regulace od 0 do +10 °C, - rozměry: 600x600x1850 mm	1	dodávka gastru
12	pracovní stůl s policí, - nerezové provedení, - rozměry: 1600x700x900 <i>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	1	stávající zařízení
12.1	nástěnná police, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - rozměry: 1500x380x300 mm	1	dodávka gastru

A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
13.1.	HOT-DOG, zařízení na výrobu párku v rohliku, typ HD 3N, - nerezové provedení, - 3 x oheřný trn, - skleněná nádoba na ohřev párků, - samostatné vyhřívání hrotů a nádoby, - průměr trn 25 a délka 190 mm, - termostatická regulace od 50 do 90 °C, - rozměry: 300x480x350 mm	1	dodávka gastr
14	stolní indukční 1-plotýnka pro rychlý ohřev, typ 3230433 PROFI, - nerezové provedení, - možnost nastavení času a výkonu od 500 - 3400 W, - počet stupňů výkonu: 1 - 13, - možnost nastavení teploty od 60 do 240 °C, - použití pro pánev a hrnec o průměru 120 - 260 mm, - zařízení vhodné jako doplněk například pro provoz kantýny při ohřívání menšího množství pokrmů, - rozměry: 325x420x100 mm	1	dodávka gastr
15	mikrovlnná trouba profesionální, s výkonem 1000 W, typ CM 1099, - nerezové provedení, - výkoný magnetron 1000 W, - snadné a rychlé mechanické ovládání, - trouba vhodná pro denní zátěž, - objem komory 22 litrů, - nastavení 4 úrovní výkonu (od 100 W do 1000 W), - vnitřní nerezová komora 330x330x200 mm - rozměry: cca 510x360x306 mm	1	dodávka gastr
15.1.	nástěnná police, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - rozměry: 900x400x300 mm	1	dodávka gastr
16	pracovní stůl s policí, se dřezem, ATYP pravý zadní úkos, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - pracovní deska v přechodu na stěny opatřena zvýšeným zadním límcem, - spodní plná úložná police, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1700x700x900 mm	1	dodávka gastr
16.1.	stolní směšovací baterie gastronomická profesionální, - pákové ovládání délce min. 230 mm, - robustní nerezové provedení	1	dodávka gastr
17	<i>jídelní stůl</i>		<i>stávající zařízení</i> - není známý přesný počet - nutné dohledat, zda jsou fyzicky stoly a židle uloženy v depozitáři
18	<i>jídelní židle</i>		<i>stávající zařízení</i> - není známý přesný počet - nutné dohledat, zda jsou fyzicky stoly a židle uloženy v depozitáři

A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
19	gastronomické umyvadlo s hygienickým uzavíráním tekoucí vody, - nerezové provedení, - kolenní ovládání s nastavením automatického zpoždění vypínání vody, - včetně zpětných klapek a výtokového otočného raménka, - rozměry: 470x370x225 mm	1	dodávka gastra
20	pracovní stůl s policí, - nerezové provedení, - rozměry: 1500x700x900 <i>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	1	stávající zařízení
21	pracovní stůl s policí, - nerezové provedení, - rozměry: 1500x700x900 <i>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	1	stávající zařízení
22	nářezový stroj, šikmá ložná plocha, typ GMS 250, - tlakový odlitek z hliníkové slitiny, - šnekový převod, - průměr hladkého kotouče 250 mm, - nerezový nůž o tvrdosti 58-59 HRC, - přídatné brusné zařízení, - motor s ventilátorem a pojistkou proti přehřátí, - nářezový stroj určen pro menší provozy, - rozměry: 425x525x380 mm	1	dodávka gastra
23	pracovní stůl s policí, - nerezové provedení, - rozměry: 1200x700x900 <i>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	1	stávající zařízení
24	pracovní stůl dvou-dřezový bez police, - nerezové provedení, - 2 x dřez 400x400x250 - rozměry: 1900x700x900 mm <i>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	1	stávající zařízení - úprava stolu pro stolní baterie
25	stolní baterie páková, s hygienickým ovládáním, s dlouhým pákovým ovládáním 200 mm - nerezové provedení, - směšovací na TV a SV	1	dodávka gastra
26	baterie se samouzavíracím tlakovým ventilem a směšovacího ventilu, - robustní nerezové provedení, - stolní instalace, průměr otvoru v pracovní desce 30 mm	1	dodávka gastra

A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
27	el. konvektomat s kapacitou vsunů 10 x GN 1/1, - nerezové provedení, podélné nebo příčné vsuny, - panty dveří vlevo, trjité sklo dveří, vnitřní sklo dveří otevíratelné, odkapní miska dveří, - 2-stupňová dveřní klika při otevírání, - ovládací vertikální dotykový panel vpravo s vizuální obrazovkou, ovládací panel se 100 % krytí proti vlhkosti, - osvětlení varné komory LED světlem, - varná nerezová komora s hygienickými oblými rohy, - autodiagnostický systém pro detekci poruch a hlášení - v ČJ, - rozsah pracovních teplot pro pečení min. od 30 do 260 °C, - rozsah pracovních teplot pro konvekční páru od 35 do 130 °C, - programování režimů, cca 250 programů, - Delta T vaření s multisenzorovou teplotní sondou, - min. 2 ventilátory se 2 regulovatelnými rychlostmi, - konvektomat technicky uzpůsoben pro sestavu s vlastní kondenzační integrovanou digestoří, - automatické mytí se 4 mi volitelnými programy mytí, - nádrž detergentů pro mytí integrovaná do stroje konvektomatu, - konvektomat s USB portem pro stažení HACCP dat, - rozměry cca: 750x773x1010 mm	1	dodávka gastr
28	podstavec pod konvektomat se vsuny, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - se vsuny na GN 1/1, - spodní police, výškově stavitelné nohy, - rozměry: 860x605x650 mm	1	dodávka gastr
28.1	regálový pracovní vozík pro převoz GN, - nerezové provedení, se zámkem proti výsuvu, - zásuvná kapacita vozíku 14 x GN 2/1, - možnost zásuvu také GN 1/1, - 4 x otočná kolečka, 2 x kolečka s brzdou, - rozměry: 670x590x1740 mm	1	dodávka gastr
29	kondenzační digestoř bez nutnosti napojení na VZT - kondenzační digestoř a odsavač par, - nerezové provedení, - integrovaná do konvektomatu, - ovládání přes elektroniku konvektomatu, - požadovaný průchod vzduchu: cca 310 - 400 m3/hodinu	1	dodávka gastr
30	změkčovač vody automatický, ke konvektomatu, automatický změkčovač vody pro kávovary a konvektomaty, změkčovač provede všechny změny automaticky bez zásahu lidské ruky, - nesolný změkčovač, - průtoková patrona s filtrační kapacitou na 12 měsíců	1	dodávka gastr
30.1.	změkčovač vody automatický, automatický změkčovač vody pro kávovary, myčky a konvektomaty, změkčovač provede všechny změny automaticky bez zásahu lidské ruky, - průtočná kapacita 1600 litrů, - lze nastavit provozní režimy regenerace, - elektromechanické ovládání, - rozměry: 233x460x540 mm	1	dodávka gastr

A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
31	vstupní stůl se dřezem k mycímu stroji, - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu 40/40/1,5, - dřez 400x400x250 mm, - pracovní deska opatřena se zadním zvýšeným límcem 300 mm, - pracovní deska se sníženou pojezdovou dráhou na koše, - výškově stavitelné nohy, - spodní prostor s trnoží, - rozměry: 1050x780x900 mm	1	dodávka gastra
31.1	tlaková předmývací sprcha stolní - s napouštěcím raménkem, - flexy pružinový ohebný s vyvážením, - výška cca 1000 mm	1	dodávka gastra
32	mycí stroj průchozí, dvuplášťové provedení, odpadové čerpadlo, typ N1300S EVO2-HY NRG - mycí koš 500x500 mm, - celonerezové dvuplášťové provedení, - mycí cyklus 60/120/180/480 sek. - výkon 62 / 32 / 20 / 8 košů/hod - elektronické nebo analogové ovládání - dávkovač oplachového a mycího prostředku - dvuplášťové provedení, - úsporná spotřeba vody na mycí cyklus: 3 litry, - mycí a oplachová ramena nahoře i dole - příkon čerpadla minimálně 1300W - rozměry : 750x775x1500/1950	1	dodávka gastra
33	výstupní stůl z myčky s pojezdovou dráhou na koše, se spodní policí, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304 - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 600x700x900 mm	1	dodávka gastra
33.1.	stůl se dřezem na mytí černého nádobí, - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu 40/40/1,5, - dřez vevařený o velikosti cca 860x500x300 mm, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1000x700x900 mm	1	dodávka gastra
33.2.	tlaková předmývací sprcha stolní - s napouštěcím raménkem, - flexy pružinový ohebný s vyvážením, - výška cca 1000 mm	1	dodávka gastra
34	skladový nerez regál, 4-policový, na bílé nádobí, - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - 4 x plná prokládací police, - regál prokládací, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 900x500x1800	1	dodávka gastra

A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
34.1	skladový nerez regál, 4-policový, na černé nádobí, - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - 4 x plná prokládací police, - regál prokládací, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1000x500x1800	1	dodávka gastr
34.2	pojízdný zásobník na talíře vyhřívány, - nerezové provedení, - kapacita 120 - 140 talířů v průměru 140 až 270 mm, - možnost termostatické regulace od +30 do +80 °C, - ergonomické madlo, rohy chráněny pryžovými dorazy, - rozměry: 428x800x900 mm	2	dodávka gastr
35	pracovní stůl s policí, - nerezové provedení, - rozměry: 700x700x900	1	stávající zařízení
35.1	keramické umyvadlo, vč. pákové směšovací baterie, - směšovací na TV a SV - vč. dávkovače jednorázových papírových ručníků, - vč. dávkovače tekutého mýdla	1	dodávka stavby - požadavky na stavební připravenost určí ZTI
36	stůl se dřezem na mytí termoportů, typ DS 01, - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu 40/40/1,5, - dřez hluboký min. 300 mm, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1200x700x900 mm	1	dodávka gastr
36.1	baterie nástěnná, - páková, otočné raménko	1	stávající zařízení
37	pracovní stůl s policí, - nerezové provedení, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1500x700x900 mm	1	dodávka gastr
38	regál na termoporty, 4 x plná police, - nerezové provedení, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: cca 1000x500x1800	1	dodávka gastr
38.1.	regál na termoporty, 4-police, - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu 40/40/1,5, - rozměry: cca 1300x500x1800	1	dodávka gastr
38.2	plošinový vozík jednopodlažní, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - nosnost 200 kg, 2 x otočná kolečka, - rozměry: 900x550x570 mm	1	dodávka gastr
39	regál na suché potraviny, 5-ti policový, - kovové (komaxitové, pozinkové) provedení, - nosnost min. 150 kg/polici, - přestavitelné police, - rozměry: 1000x400x2000	1	dodávka gastr
39.1	regál na suché potraviny, 5-ti policový, - kovové (komaxitové, pozinkové) provedení, - nosnost min. 150 kg/polici, - přestavitelné police, - rozměry: 1100x400x2000	1	dodávka gastr

A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
39.2	regál na suché potraviny, 5-ti policový, - kovové (komaxitové, pozinkové) provedení, - nosnost min. 150 kg/polici, - přestavitelné police, - rozměry: 1600x400x2000	1	dodávka gastr
40	mrazicí skříň profesionální, typ UR 400 S, - nerezové provedení, objem brutto 400 litrů, - čistý objem 340 lit., uzamykatelná, - výparníkové police, manuální odtávání odtávání, - 7 výparníkových polic, - termostatická regulace od -10 až -25 °C, - rozměry: 600x600x1850 mm	1	dodávka gastr
40.1	chladicí skříň 400 litrů, - bílé provedení, - 600x600x1850 <i>Repase: vyčištění, vyzkoušení, uvedení do provozu</i>	1	<i>stávající zařízení - za předpokladu, že chladicí zařízení je funkční a není potřeba doplnit chladivo</i>
40.2.	chladicí skříň profesionální, objem brutto 400 litrů, - nerezové provedení, plně dveře, - automatické odtávání, - uzamykatelná, - přestavitelné police, - teplotní regulace od 0 do +10 °C - rozměry: 600x600x1850 mm	3	dodávka gastr
40.3	chladicí skříň profesionální, na GN 2/1, na polotovary, - bílé provedení, objem brutto 700 litrů, - čistý objem 700 lit., uzamykatelná, - 4x police, automatické odtávání, - možnost uložení přepravky nebo GN 2/1, - termostatická regulace od 0 až +10 °C, - rozměry: 700x930x1930 mm	1	dodávka gastr
41	skladový regál, 4-police, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu 40/40/1,5, - rozměry: cca 1000x300x1800	1	dodávka gastr
41.1	keramická výlevka, - vč. nástěnné směšovací baterie na TV a SV	1	- dodávka stavby - požadavky na stavební připravenost určí ZTI
41.2	nástěnná baterie se hadicí, - směšovací na TV a SV	1	- dodávka stavby - požadavky na stavební připravenost určí ZTI
42	šatní skříň, 2 sekcová, kovové provedení, - kovové, lakované, šatní montovaná - dvojskříňka se spolehlivým uzamykáním, - pro účinné odvětrání skříněk jsou dvířka opatřena průvětrníky, vč. rámečku na jmenovku nebo číslo, povrchová úprava práškovým lakem odstínu RAL 7035 (světle šedá barva), - montáž skříněk do řady, - vč. vybavení skřínky: polička, tyč na ramínka, háčky na oděvy, - rozměry: 400(500)x500x1800 mm	6	dodávka gastr
42.1	šatní lavice, provedení dřevo/kov, - vodné také do mírně vlhkého prostředí, - sedací plocha laviček je vyrobena z kvalitní smrkové latě bez suků, povrchová úprava voděodolným transparenčním lakem, - podstavec z ocelových trubek, barva antracit RAL 7016, šedá RAL 7035, - rozměry: 1500x430x360 mm	1	dodávka gastr

A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
43	keramické umyvadlo, vč. pákové směšovací baterie, - směšovací na TV a SV - vč. dávkovače jednorázových papírových ručníků, - vč. dávkovače tekutého mýdla	1	- dodávka stavby - požadavky na stavební přípravenost určí ZTI
44	chladicí skříň monoklimatická, - bílé provedení, objem 215 litrů, - vč. osvětlení, - automatické odtávání, - rozměry cca: 600x600x1250 mm	1	dodávka gastr
45	mikrovlnná trouba, objem 30 litrů, s otočným talířem, - nerezové provedení, - výkon 900 W, - rozměry: 540x415x300 mm	1	dodávka gastr
46	kuchyňská linka spodní pult, - provedení lamino LTD, - postformingová pracovní deska, - 2 x zásuvka pod pracovní deskou, - 1 x skříňka s dvířky, šíře 800 mm, - 1 x dřezová skříňka s dvířky, šíře 1000 mm, - 1 x nerezový dřez, - 1 x stolní dřezová baterie, - 3 x horní nástěnná skříňka o délce 600 mm, výška 700, - rozměry: 1800x600x900+700 horní skříňka	1	dodávka gastr - nad pracovní deskou rezervní el. zásuvky
47	kancelářský stůl s mobilním zásuvkovým blokem, - provedení LTD, deska stolu min. 25 mm s ABS hranou, (možnost výběru dezénu buku, třešně, akátu), - stůl s kovovou bočnicovou stojnou nebo laminovou samonosnou boční výplní, - rozměry cca: 1200x800x710 mm	1	dodávka gastr
48	nástěnná skříňka, - provedení lamino LTD, - rozměry: 1200x300x700 mm	1	dodávka gastr
49	jídelní stůl, - kovové podnoží, - rozměry: 1200x800x720 mm	1	dodávka gastr
50	konferenční židle, - s chromovým nebo hliníkovým podnožím, - rozměry cca: 450x490x835 mm	3	dodávka gastr
51	kancelářské křeslo/židle, černá elegantní barva, - asynchronní mechanismus, - otočná, s nosností 120 kg, - pohodlná opěrka a područka, - čalouněný ergonomicky tvarovaný sedák s područkami	1	dodávka gastr
52	chladicí skříň profesionální, objem brutto 400 litrů, - nerezové provedení, plné dveře, - automatické odtávání, - uzamykatelná, - přestavitelné police, - teplotní regulace od 0 do +10 °C - rozměry: 600x600x1850 mm	1	dodávka gastr
53	pracovní stůl s policí, se dřezem, s zásuvkou, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - pracovní deska v přechodu na stěny opatřena zvýšeným zadním límcem, - pod pracovní deskou zásuvka, - spodní plná úložná police, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: 1300x600x900 mm	1	dodávka gastr

A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	poznámka
		ks	
53.1	stolní směšovací baterie gastronomická profesionální, - pákové ovládání v délce min. 230 mm, - robustní nerezové provedení	1	dodávka gastra
54	<i>keramické umyvadlo, vč. pákové směšovací baterie,</i> <i>- směšovací na TV a SV</i> <i>- vč. dávkovače jednorázových papírových ručníků,</i> <i>- vč. dávkovače tekutého mýdla</i>	1	- <i>dodávka stavby</i> - <i>požadavky na stavební</i> <i>přípravenost určí ZTI</i>