


Pozice	NÁZEV TECHNOLOGIE	KS
1	<b>Pás tabletovací 3 500 x 500 x 900 mm</b>	1
	Celonerezový dopravník se skládá z vlastního dopravního pasu o šířce 300 mm, pohybujícím se v tělese dopravníku, zakončeném koncovým panelem s ovládacími a pohonnými prvky. Pás je opatřen kolečky s aretací pro mobilní manipulaci. Elektrické zařízení je určeno pro pevné připojení na elektrickou síť s napětím 3N~ 400V 50 Hz. Po zapnutí hlavním vypínačem na rozvaděči dopravníku se pás spouští sepnutím zeleného („Zapínací“) tlačítka. Zastavení pohybu pasu je možné realizovat sepnutím červeného („Vypínací“) tlačítka nebo stlačením tlačítka (tlačítek) nouzového zastavení. Je-li zařízení vybaveno koncovým fotoelektrickým spínačem, lze dočasně zastavit pás pohybem nad tímto koncovým fotoelektrickým spínačem – toto zastavení není trvalé, ale trvá pouze po dobu zakrytí čidla. Zařízení obsahuje 4 ks zásuvek 230 V. Rychlost posuvu pásu lze plynule nastavovat a ovládat pomocí regulátoru otáček (v rozmezí 4 - 20 m/min.) na koncovém panelu dopravníku.	
2	<b>Vozík výdejní pojízdný s ohřevem 2 X GN1/1, 860 x 665 x 900 mm</b>	2
	Vrchní deska s vanami nemá prolis, který pro používání vozíků není podstatný. Vozíky jsou celonerezového provedení. Jsou osazeny 4 otočnými kolečky, z toho jsou dvě brzděná. Vozíky jsou elektricky vyhřívané, připojitelné flexošňurou do el. zásuvky. Napájecí napětí je 230 V, 50 Hz. Teplota všech sekcí je regulována samostatně termostaty. Vozíky lze osadit gastronádobami v různých kombinacích dle přání zákazníků. Doporučujeme osazení v kombinacích GN 1/1, GN 1/2, a GN 1/3 o hloubkách 200 mm.	
3	<b>Sada gastronádob pro výdejní vozík</b>	0
	Položka vypuštěna jako nezpůsobilá.	
4	<b>Zásobník na talíře pojízdný s ohřevem 985 x 480 x 900 mm</b>	0
	Položka vypuštěna jako nezpůsobilá.	
5	<b>Zásobník na koše pojízdný 775 x 670 x 900 mm</b>	0
	Položka vypuštěna jako nezpůsobilá.	
6	<b>Koš na misky 500 x 500 mm</b>	0
	Položka vypuštěna jako nezpůsobilá.	
7	<b>Koš na víčka 500 x 500 mm</b>	0
	Položka vypuštěna jako nezpůsobilá.	
8	<b>Tablet izolační</b>	
	Položka vypuštěna jako nezpůsobilá.	
	skládající se ze	
	spodní díl 530 x 370 x 45 mm barva světlá, krémová	0
	horní díl 450 x 370 x 63 mm barva světlá barevně odlišná od vrchního dílu	0
	jídelní talíř porcelánový ø 260 mm - zesílený	0
	polévková miska plastová, dvouplášťová, izolovaná polyuretanem, objem 0,34 ltr.	0
	víčko na polévkovou misku plastové	0
	hrnek izolovaný 0,2 ltr. Vč. víčka pro přepravu	0
	víčko na izolovaný hrnek s pitkem	0
	přílohová miska arcopalová malá, 1165x 85 mm	0
	přílohová miska arcopalová velká, 175 x 115 mm	0
	držák karet pro pacienty plastový	0
	speciální miska pro tekutou stravu 0,7 ltr. Arcopalová	0
	těsnící víčko pro misku na tekutou stravu	0
9	<b>Vozík transportní na tablety 1045 x 650 x 1100 mm</b>	6
	Kapacita 4x6 tabletů, police pro rozdělení sloupce na 2x6 ks tabletu, nosnost police vozíku min. 150 kg, odolné nárazníky v rozích vozíku, šířka min. 4 cm, celonerezové provedení, jeklová konstrukce, nosnost vozíku min. 300 kg, 4 otočná kolečka, z toho 2 brzděná - pr. 160 mm	

Pozice	NÁZEV TECHNOLOGIE	KS
10	<b>Vozík regálový na tablety 625x1275x1800 mm</b>	4
	Celonerezové hygienické provedení, 4 roštové police, kapacita 60 - 100 systémových dílů, rozteč polic 400 mm, 4 otočná kolečka, z toho 2 brzděná - f 125 mm	
11	<b>Myčka pásová elektrická</b>	1
	Myčka musí umožnit mytí při zvýšené teplotě (min. 67°C), myčka musí umožnit provoz bez napojení na vzduchotechniku, musí být vybavena tepelnou pumpou která bude zajišťovat max. teplotu odcházejícího vzduchu 22°C, integrovaný monitorovací systém provozních režimů (HACCP), při provozu myčky musí být zobrazovány teploty jednotlivých procesů (mytí, oplach, sušení), maximální spotřeba mycí vody 130 litrů/hod, požadovaný výkon mycích čerpadel min. 2,2 kW, předmycího min 1,5 kW, požadovaný příkon myčky max 39 kW, minimální šířka pásu: 600 mm, možnost zpětného chodu pásu, odstup prstů úložného pásu je definován nabídnutým typem tabletového systému, min. rychlost pohybu pásu : 1,20 m/min, zároveň minimální kapacita 1500 tal/hodinu, při dodržení minimálně 2 min. kontaktního času a odpovídající rozteči zubů nabídnutého pásu myčky. provozní rychlosti: min. 3, nastavitelné, myčka musí mít trojitý oplach s teplotou min. 65°C, průjezdná výška v rozsahu: 400 - 500 mm, sušení s teplotou min 55°C, sušení shora zdola a ze stran, myčka musí být celonerezové konstrukce a lisovanými mycími tanky v hygienickém provedení, myčka musí být dvouplášťové konstrukce s izolací a to i vč. mycích tanků. Rozměr [mm]: délka max.4700, š cca 1000, výška max 1950	
12	<b>Rošt podlahový s vpustí 2200 x 400 mm</b>	1
	Celonerezové provedení, protiskluzový rošt z páskové oceli, výška 25 mm a velikost ok 25 x 25 mm, vpust' se zápachovou uzavírkou, odpad pr. 100mm	
13	<b>Konvektomat elektrický na 6x1/1GN</b>	1
	<b>Technické parametry:</b> Kapacita 6x1/1 GN, Počet jídel za den 30-80, Podélné vsuny 1/1, 1/2, 2/3,1/3, 2/8 GN, Šířka 847 mm, Hloubka 771 mm, Výška 782 mm, Přítok vody R 3/4", Odtok vody N 50, Tlak vody 150-600 kPa nebo 0,15-0,6 MPa, Hmotnost 110 kg, Příkon 11 kW, Jištění 3x 16 A, Síťová přípojka 3 NAC 400 V, Výkon v režimu „Horký vzduch“ 10,3 kW, Výkon v režimu „Pára“ 9 kW	
	<b>Vestavěné funkce:</b> Ruční režim - možnost nastavení jednotlivých hodnot ručně SelfCookingControl® plně automatická funkce se sedmi provozními režimy, každý s mnoha variantami HiDensityControl® – patentovaná technologie zaručující rovnoměrné rozdělení energie ve varném prostoru, měření,nastavování a regulace vlhkosti s přesností na procenta Efficient LevelControl® - nástroj optimalizující výrobu jak v rámci přípravy, tak zejména při vaření a` la carte CareControl® Inteligentní systém čištění a péče Sonda s 6 měřicími body ClimaPlusControl – měření vlhkosti a regulace vlhkost mezi 30 – 300°C, rozšířená funkce 5 programovatelných rychlostí ventilátoru ½ spotřeba el. energie Cool down (rychlé zchlazení) HACCP paměť a USB port nejméně 350 programů s 12 kroky volně volenými CalcDiagnoseSystem Servis Diagnostic Systém s automatickým ohlášením na displeji SelfCleanAutomatik pro výrobek páry systém automatického zhašení páry zablokování přívodu el. energie při servisu CleanJet – plně automatizovaný čisticí systém mechanický čisticí systém nízkoteplotní vaření možnost přednastavení automatického startu dle dne a času	
	<b>Výbava:</b> tlačítko zapnutí a vypnutí, dotyková obrazovka s charakteristickými symboly ke snadnému ovládání, přehledný textový displej pro všechny varné procesy, nízká hluchnota, vysoký výkon, ukazatel provozního režimu a výstrah, např. nízký tlak vody v řádu, čidlo, teploty jádra s poziční kladkou, digitální ukazatel teploty, bezpečnostní omezovač teploty pro parní generátor a topné spirály, vysocevýkonný výrobek čerstvé páry s automatickým doplňováním vody dokonalý systém rozvodu vzduchu, pohyblivá vodicí lišta vozíku se zajištěním, integrovaná brzda ventilátoru, ruční sprcha s automatickým navijením bez zárážek a s plynulým dávkováním, systém odstředění a odvedení tuku z prostoru bez nutnosti filtru dveře s dvojitým sklem s přijatelnou teplotou při dotyku a otočným sklem pro snadnou údržbu, umožňují meziskelní proudění vzduchu, madlo dveří k otevírání jednou rukou a patentovanou funkcí vytočení madla vlevo i vpravo, bezpečnostní madlo dveří s uzamykáním vpředu, odpadní vanička ve dveřích s permanentním vyprazdňováním také při otevřených dveřích, odpadní vanička stroje s vyústěním na odpadní potrubí, dveře s levým dorazem, dveře se zárazkou 120/180°, bezdotykový dveřní spínač nasazovací, lehce výměnné, těsnění dveří, materiál: vnitřní komora i vnější plášť z nerez, postranní pomocné naváděcí lišty pro zavazecí vozíky u stojanových modelů, bezspárové hygienické provedení vnitřního prostoru se zaoblenými rohy halogenové osvětlení vnitřního prostoru s ceranovým sklem, servisní otvor přístupný zpředu, U-vodicí profil pro snadné zavážení klece, vyjímatelné, otočné boční držáky vsuvů, zavazecí vozík s nájezdovými lyžinami, možnost napojení na teplou vodu nastavitelné nožičky	
	<b>Poznámka:</b> konvektomat bude bez podstavce a osadí se na stávající konvektomat. Proto musí být s tímto konvektomatem kompatibilní a vybavený spojovacím prvkem	