

Specifikace gastronomického zařízení - VÝKAZ VÝMĚR

AKCE: Rekonstrukce školní kuchyně MŠ Horní Cerekv

Předmět - název	Typ	Rozměry (mm)	Napětí	Ks	Cena/ks bez DPH
A. PŘÍPRAVA TĚSTA					
Univerzální kuchyňský robot, objem kotlíku: 60 lt, vč. nástavců na míchání, hnětání a šlehání, 3 rychlosti otáček - 72, 146, 290 otáček rameno planety, planetové uložení nástavců pro dokonalé promíslení nádoby bez její rotace, mechanické ovládání, automatický zdvící nádoby - posun kotlíku nahoru a dolů je z důvodu bezpečnostní, rychlosti a námahy zajišťován elektrickou převodovkou - obsluha nemusí točit kolem III , drátěná ochrana kotlíku mechanickým spínačem, váha min. 330 kg - snižuje ořesy a hluchost při chodu přístroje při plné zátěži, z čela robota náboj pro připojení přípojných strojků na mletí masa, krouhání zeleniny a mletí máku	RE 22	570x1070x1140	2,8kW/400V	1	210 822
C. ČISTÁ PŘÍPRAVA ZELENINY					
Krouhač zeleniny, výkon 250 kg / 1 hod., 2x násypný otvor - 1x kruhový o průměru min. 58mm, 1x otvor ve tvaru "D" a ploche min. 121cm3, kovová krouhací hlava , součástí krouhače zeleniny sada 6 ks přídavných disků, sada disků obsahuje: 1x plátkovač 2mm, 1x plátkovač 4mm, 1x strouhač 1,5mm, 1x nudličkovač 4x4mm, kostičkovač 14x14x14 mm (2 disky - kostičkovač a mřížka)	CL 50 E vč. sady disků	350x320x590	0,55kW/400V	1	57 808
D. PŘÍPRAVA STUDENÉ KUCHYNĚ					
Univerzální profesionální kuchyňský robot, objem nádoby min. 7,5 lt, digitální ovládání, časovač, šnekový pohon, 3 volitelné rychlosti otáček - 132 otáček / min, 253 otáček / min., 421 otáček / min., planetové uložení nástavců, součástí robota 1x odnímatelná nerezová nádoba, 1x míchač, 1x hnětací hák, 1x šlehací metla	SP 800 SPAR	346x442x579	0,2kW/230V	1	22 950
E. VARNA					
Konvektomat elektrický, BOJLEROVÝ VYVÍJEČ PÁRY , kapacita 6x GN 1/1, rozteč zásuvů min. 68mm z důvodu možnosti použití plechů o výšce 65mm, zařízení musí splňovat certifikaci ENERGY STAR, výrobce zařízení musí prokázat spotřebu energie dle normy DIN 18873, konvektomat v ručním režimu splňující normu DIN 18866, automatické mytí konvektomatu s použitím čisticích a ošetřovacích tablet neobsahujících fosfáty a fosfor III, plechy do konvektomatu zasouvány podélně tzn. délka každého vsunu min 450mm, inteligentní regulaci klimatu a inteligentní proudění vzduchu zajišťující dokonalý přísun energie do potraviny - rovnoměrnost přípravy pokrmů - možnost maximálního naplnění konvektomatu bez rizika, že výsledek vaření mezi jednotlivými zásuvy bude odlišný, výrobcem garantovaný výkon konvektomatu při plném osazení gastronádobami, barevný dotykový displej o velikosti 10,1" s vysokým rozlišením, centrální ovládací kolečko s funkcí push, režimy konvektomatu: Vaření v páře 30°C až 130°C, Horký vzduch 30°C až 300°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30°C až 300°C, min. 6-ti bodová teplotní vpichová sonda, min. trojitě sklo dveří – dotyková teplota vnějšího skla dvířek max. 73°C, inteligentní síťové propojitelný varný systém s režimem: drůběž, maso, ryby, vaječné pokrmy, dezerty a přílohy, zelenina a pečivo, finishing, optimální organizace několika varných procesů a kombinované přípravy, automatické odstranění mezer v plánování, automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na stejnou dobu, inteligentní systém čištění a odváphování zařízení systém sám zvolí délku programu a množství mycích a odváphovacích tablet dle míry znečištění, inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta, dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, ventilátor s pěti rychlostmi, programování až 1200 varných programů obsahujících až 12 kroků, funkce rychlé zchlazení varné komory, LED osvětlení komory s vysokým barevným rozlišením, integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením, brzda oběžného kola ventilátoru, datová paměť HACCP s výstup přes USB disk nebo volitelné ukládání a správa v síťovém rozhraní na bázi cloudu, 9 programů mytí určených k bezobslužnému čištění přes noc, Extrémně rychlé 12 minutové čištění, Hygienická instalace bez použití noh pro snadné a bezpečné čištění, Ochrana proti stříkající vodě IPX5, součástí konvektomatu 1x podstavec pod konvektomat, celonerezové provedení, 2x sloupec zásuvů pro GN 1/1, konvektomat musí mít z důvodu jednotného ovládání a kompatibility náhradních dílů stejný ovládací panel jako multifunkční pánev na poz. E6	ICOMBI PRO 6x 1/1	850x804x842	10,8kW/400V	1	248 158
Odborné zaškolení obsluhy na konvektomat na poz. E1 - odborným zaškolením se rozumí 16 hodin /rozdělených do 2 pracovních dní/ praktických ukázek vaření na konvektomatu, odborné zaškolení musí být realizováno odborným školicím kuchařem, který bude mít platný certifikát na provádění odborných zaškolení vystavený výrobcem zařízení, první odborné zaškolení musí být provedeno nejpozději do 30 dní od předání zařízení do užívání provozovateli, druhé odborné zaškolení bude provedeno následně v termínu dle požadavku provozovatele	zaškolení			1	13 800
Multifunkční indukční sporák, tvořen 4x indukční plotnou, min. u dvou ze čtyř ploten musí být zajištěna úprava - vaření s možností nastavení přesné teploty v pokrmu v rozmezí 50°C - 240°C například pomocí teplotní vpichové sondy, příkon každé plotny min. 3kW, funkční od průměru hrnce 120mm do průměru 400mm, udržovací režim s nastavením teploty - 7 úrovní v rozmezí 35°C-90°C, varný režim nastavení minimálně 9 výkonových stupňů a nastavení teploty 50°C-200°C, zobrazení nastavených hodnot na displeji, součástí sporáku 1x napouštěcí rameno na studenou vodu, konstrukce uzavřená ze tří stran bez větracích otvorů z boků, zad, vrchní desky, dna a boků vnitřního skříňového prostoru, spodní police. Levá a pravá strana sporáku je dvouplošťová, součástí sporáku 1x elektrická zásuvka 230V/500W pro napojení příslušenství (např. tyčový mixér). Ovládání ploten z čela sporáku. Síla pracovní desky min. 2mm. V desce musí být po celém obvodu vylisovaný odkapní žlábek pro případ vytečení tekutin, součástí odkapního žlábků min. 1x otvor ve žlábek napojen na odpad, provedení sporáku na nerezových nohou výšky 150mm	IS (3,5/3,5) / (3,5/3,5)	1040x900x900	12kW/400V	1	351 358

TeS, spol. s r.o. Chotěboř
DIČ: CZ60931395
Zednická 558, 583 01 Chotěboř
t.č. fax: 022 261 367-8

poz	Předmět - název	Typ	Rozměry (mm)	Napětí	Ks	Cena/ks bez DPH
E6	Elektrická multifunkční pánve, dvouvánová, kapacita vany 2x25 lt, topný systém s celoplošnými topnými keramickými destičkami, teplotní rozdělení dna každé vany, možnost nočního vaření při nízkých teplotách, zařízení musí splňovat dle normy DIN 18873-5:2016-02 maximální spotřebu elektrické energie 0,090kWh / 1kg vody - NUTNO DOLOŽIT PROHLÁŠENÍ VÝROBCE , zařízení musí splňovat dle normy DIN 18873-5:2016-02 maximální dobu zavaření objemu 150 lt do max. 40 minut - NUTNO DOLOŽIT PROHLÁŠENÍ VÝROBCE , třívrstvé dno pánve z neoddělitelných ocelových vrstev odolné proti poškrábání, sonda teploty jádra s 6 měřicími body, vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v každé nádobě, integrovaná, inteligentní asistent vaření se 6 provozními režimy: maso, ryby, zelenina a přílohy, pokrmy z vajec, polévky a omáčky, mléčné a sladké pokrmy nebo 5 postupů přípravy vaření, smažení, pečení, grilování a funkce regenerace, Vaření při nízké teplotě (i přes noc), konfitování, vaření sous-vide, Manuální režim: vaření pomocí volně nastavitelné teploty tekutiny, teploty dna pánve nebo teploty oleje, Teplotní rozsah 30 °C–250 °C, Možnost volného programování a pojmenování 1 200 programů s až 12 kroky, zařízení pro automatické zvedání a spouštění pro vaření v koších , Rozpoznávání varného média v nádobě: nehrozí nebezpečí popálení ani připálení oleje, Vaření s teplotním rozdílem k šetrné přípravě velkých kusů masa, ergonomicky ovládaná ruční sprcha s automatickým zpětným navijemím do zařízení přepínatelným proudem (bodový a sprchovací proud) a integrovanou funkcí uzavření vody, integrovaná zásuvka 1 NAC 230V, magnetický držák sondy vnitřní teploty, pánve naklonitelná pomocí elektrického válce, víko se otevírá a zavírá pomocí elektrického válce, víko s integrovaným přívodem vody, Automatické plnění nádoby vodou s přesností na litry systém SDS - Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, Indikátor provozního stavu a výstražné indikatory např. horkého oleje při fritování, Rozhraní USB pro export dat HACCP, servisních dat a varných programů, bezpečnostní omezovač teploty, servisní přístup ze předu, Hygienická pánve bez spár se zaoblenými rohy, barevný skleněný TFT displej o velikosti 10,1", centrální ovládací kolečko s možností stlačení určené k potvrzení , Výběr průvodce pro obsluhu z více než 40 jazyků, zobrazení skutečných a požadovaných hodnot, předvolby parametrů přípravy podle jednotlivých zemí nezávisle na nastaveném jazyku, výběr další kuchyně možný, součástí pánve 1x podstavec obsahující 2x výsuv pro umístění nádob a 2x sloupec vsunutý na plechy GN 1/1 a sada příslušenství, sadou příslušenství se rozumí: 2x rameno pro zvedání a spouštění košů, 2x varný koš, 2x fritovací koš, 2x rošt, 1x cedící síto, 1x špachtle, 1x čistící houbička, zařízení musí mít z důvodu jednotného ovládání a kompatibility náhradních dílů stejný ovládací panel jako zařízení na poz. E1	iVario Pro 2-S	1100x938x485	21kW/400V	1	504 682
E6a	Odborné zaškolení obsluhy na multifunkční pánvi na poz. E6 - odborným zaškolením se rozumí 16 hodin /rozdělených do 2 pracovních dní/ praktických ukázek vaření na multifunkční pánvi, odborné zaškolení musí být realizováno odborným školícím kuchařem, který bude mít platný certifikát na provádění odborných zaškolení vystavený výrobcem zařízení, první odborné zaškolení musí být provedeno nejpozději do 30 dní od předání zařízení do užívání provozovateli, druhé odborné zaškolení bude provedeno následně v termínu dle požadavku provozovatele	zaškolení			1	13 800
F. VÝDEJ JÍDEL						
F2	Vyhřívaná výdejní lázeň, dělená - kapacita 2x GN 1/1-200, ovládání na kratší straně, nerezové provedení, pojízdná - 4x kolečko, každé o průměru 100mm, dvě ze čtyř koleček opatřeny aretační brzdou, každá vana disponuje samostatným topným tělesem, samostatným termostatem pro regulaci teploty až do +90°C a samostatným vypouštěcím ventilem, 1x plná police	KSVOL-2L	810x710x900	1,4kW/230V	1	25 170
G. MYTÍ STOLNIHO/PROVOZNIHO NÁDOBI						
G4	Mycí centrum obsahující profesionální průchozí myčka skla a nádobí, koš 500x500, kapacita 72 / 44 / 32 / 22 košů za hodinu, spotřeba vody na oplach max. 2,4 lt. myčka vybavená systémem rekuperace zajišťující využití tepla z odpadní vody a tepla z vznikajících vodních par pro ohřev přitékající studené vody, nastavení intenzity tlaku mytí !!!!! , filtrace plného proudu: síto mycí nádrže, cylindrické síto, sací síto čerpadla s bezpečnostní kontrolou, Senzor zakalení, integrovaný dávkovač mycího prostředku, integrovaný dávkovač oplachového prostředku, aktivní management energie, samočistící program s upozorněním, odvápnovací program, Oddělené signalizace sledování množství mycího/lešticího prostředků, chybová signalizace při zablokování mycího pole, zobrazení intervalu údržby, integrovaný záznamník hygieny a provozních údajů, animovaný návod k obsluze zobrazení na myčce, dvouplášťový kryt vč. větrací pozice, automatický star krytem, jemný rozběh mycího čerpadla, termostop pro hygienickou bezpečnost, odpadní čerpadlo, senzor netěsnosti, multifázování, dotyková obrazovka a jednolitá ovládání se zobrazením průběhu procesu, hluboce lisovaná hygienická nádrž, automatika pro časové řízení uvedení do provozu a odstavení z provozu, součástí mycího centru 1x vstupní nerezový stůl k myčce s prolisem na koše 500x500mm s otvorem pro sprchu a s vevařeným lisovaným dřezem velikosti min. 400x400x200mm, součástí mycího centru 1x výstupní nerezový stůl od myčky s prolisem na koše 500x500mm, součástí mycího centra 1x stojánková sprcha s baterií ze stolu a s napouštěcím ramínkem, součástí mycího centra 1x automatický změkčovač vody s objemovým řízením regenerace, kapacita zásobníku změkčovače 20 kg, objem pryskyřice ve změkčovači 10 lt	PT-M ENERGYPLUS	635x750x2195	7,9-14,7kW/ 400V	1	376 711

Cenová rekapitulace						
Cena za technologii bez DPH						
Cena za dopravu a instalaci* gastronomických zařízení						1 825 260
Dodávka celkem bez DPH						49607
DPH 21%						1 874 867
Dodávka celkem vč. DPH						393722
						2 268 589

***Instalaci gastronomických zařízení se rozumí :**

doprava všech požadovaných gastronomických zařízení do místa určení
nastěhování zařízení
manipulace se zařízením
rozbalení zařízení
ustavení zařízení
veškerý použitý montážní materiál
instalace zařízení
kalibrace zařízení
uvedení do provozu
předání technických podkladů
technické zaškolení
základní zaškolení obsluhy - seznámení se s ovládáním a provozní údržbou
registrace na portálu výrobce zařízení z důvodu identifikace zařízení

****Kompletními elektroinstalačními pracemi se zejména rozumí :**

kontrola stávající elektroinstalace vč. její eventuální úpravy, tak aby bylo možné zajistit dodávku a instalaci každého požadovaného gastronomického zařízení.

TeS, spol. s r.o. Chotěboř
DIČ: CZ60934395
Zednická 658, 583 01 Chotěboř
Tel./ fax: 569 221 367-8