

Zpracoval:  
Akce:

SJ PROJEKT - Stanislav Jiruška – email: sj@sjprojekt.cz  
KUCHYNĚ DS PACOV

**Specifikace technologického vybavení**  
pro GASTRONOMICKÝ PROVOZ

Datum: 5.5.2019

### **Podlahová vpust' s roštem (pro všechny)**

Každá PV bude obsahovat vyjímatelný sifon s možností čištění, spodní díl s límcem pro 2-dílnou vpust' DN75, svislý odtok, koš svislý pro vpust' DN75, oka pr. 6mm, sifon svislý pro vpust' DN75, bez těsnícího kroužku, těsnící kroužek na sifon DN75, vana nerez včetně příslušenství, mřížkový rošt 30/2 mm, 23x23 mm protiskluz. PV bude připravena na napojení izolace a polyuretanbetonové stěrky. Použitý materiál AISI 304.

### **Konvektomat (poz. D2, D3)**

Elektrický konvektomat s kapacitou 11x GN 1/1 s možností rozšíření na kapacitu 11x GN 2/1 pro regeneraci pokrmů.

Rozteč vsunů minimálně 66 mm.

Možnost volby podélného nebo příčného zasouvání GN a používání pekařských plechů (400 x 600 mm).

Ovládací panel v hygienickém provedení, zcela hladký, bez vystupujících ovládacích prvků

Ovládání prostřednictvím barevného dotykového displeje.

Komunikace v českém jazyce.

Provozní a programové kategorie pro volbu od manuálního až po plnoautomatický režim bez nutnosti zadávání parametrů varného procesu.

Přednastavené varné procesy od jemné páry až po zapékání.

Funkce inteligentního vaření – plnoautomatické přizpůsobení parametrů varného procesu dle zadaného produktu a požadovaného výsledku vaření.

Programová paměť s přednastavenými programy a možností tvorby a uložení vlastních programů doplněných o uživatelem vytvořené obrázky pokrmů.

Piktogramy pro pohodlný výběr podle druhů pokrmů s možností doplnění vlastních receptur.

Speciální programy - Cook & Hold, NT- vaření, Delta-T vaření, současná příprava různých druhů produktů, nebo vaření metodou Sous-Vide.

Speciální program pro použití konvektomatu jako pekárny s nastavitelným dávkováním vody v mililitrech.

Možnost tvorby programů až s 20 podkroky.

Časování vsunů – individuální nastavení času přípravy pro každý vsun přístroje.

Teplotní rozsah vaření horkým vzduchem 30-300 °C, kombi vaření 30-250 °C, vaření v páře 30-130 °C.

Funkce automatického rozeznání množství vloženého produktu s následným přizpůsobením průběhu programu.

Minimálně 5 volitelných rychlostí autoreverzního ventilátoru s funkcí taktování.

Brzda ventilátoru - okamžité zastavení při otevření dveří, bezkontaktní magnetický koncový spínač.

Aktivní řízení klimatu varné komory s nastavením vlhkosti v rozsahu 0-100 %.

Možnost manuálního okamžitého zvlhčení komory.

Předeřívání, popř. zchlazování s využitím zbytkového tepla.

Rychlé zchlazování při otevřených dveřích.

Předvolba času spuštění nebo času ukončení vaření.

Funkce nočního vaření.

Vícebodová inteligentní sonda teploty jádra.

Funkce úspory energie.

Funkce nápovědy – možnost vkládání a editace vlastních textů.

Integrovaný tepelný výměník pro rekuperaci odpadního tepla.

USB rozhraní pro aktualizaci softwaru a výměnu dat – např. protokolu HACCP nebo obrázků.

Vyjímatelné těsnění dveří umožňující snadnou výměnu zákazníkem.

Minimálně trojitě prosklené panoramatické dveře s infračerveným zrcadlením pro redukci tepelných ztrát.

Aretace dveří minimálně ve 2 otevřených polohách.

Hygienické provedení varného prostoru.

Halogenové osvětlení.

Integrované ochlazování par.

Bezpečnostní odsávání páry z varného prostoru před ukončením programu.

Plnoautomatický mycí systém s uzavřeným cirkulačním systémem pro úsporu vody.

Možnost volitelného používání práškových a tekutých mycích prostředků.

Integrovaná samonavíjecí hadicová sprcha s bezpečnostní funkcí Aqua stop.

Dva přívody vody – pro neupravenou a změkčenou vodu.  
Odvětrávání odpadu.  
Ochrana proti přehřátí.  
Výklopný vnitřní vzduchový rozváděcí plech.  
Záznam dat HACCP s pamětí minimálně 30 dní a výstupem dat prostřednictvím USB rozhraní.  
Servisní diagnostický program pro automatické vyhodnocování chyb.  
Vnitřní i vnější plášť z vysocejakostní chromniklové oceli minimálně 1.4301.  
Příkon maximálně 18,0 kW / 400 V.

### **Varný blok pod jednou deskou (poz. E1, E2, E4, E5, E8, E9, E10, E12, E13, E15, E16, E18)**

Kotle, pánve, plynový sporák a neutrální moduly budou hygienicky zabudovány pod vrchní pracovní deskou z jednoho kusu bez viditelných montážních spojů a spár. Síla plechů vrchní desky bude min. 3 mm. Kompletní varný blok bude vyroben z nerezů AISI304 (včetně nosných dílů a šroubových spojení). Na čelní straně neutrálních modulů budou osazeny-zapuštěny integrované elektrické zásuvky (celkem 5 ks) s krytím proti stříkající vodě. Jeden modul bude osazen napouštěcí baterií (poz.E4).

Ve varném bloku bude osazen elektrický varný kotel o objemu 100 litrů, 100 litrů, 60 litrů, s nepřímým ohřevem. Rozvody vody jsou v provedení Cu. Kotel je vybaven bezúdržbovým, polo-uzavřeným topným systémem. Víko kotle bude dvojité. Vnitřní část kotle, která přijde do styku s potravinou bude z oceli CrNiMo 1.4571. Horní deska bude prolamovaná s odtokem. Kotel bude vybaven napouštěcí armaturou a výpustným kohoutem.

Kotel 100 litrů bude pod společnou horní pracovní deskou mít půdorysné rozměry minimálně 750 mm a maximálně 800 mm na šířku a minimálně 800 mm a maximálně 850 mm na hloubku. Kotel 60 litrů bude pod společnou horní pracovní deskou mít půdorysné rozměry minimálně 650 mm a maximálně 700 mm na šířku a minimálně 800 mm a maximálně 850 mm na hloubku.

Ve varném bloku bude osazena elektrická pánev o objemu 118 litrů. Pánev bude mít bezespárovou hlubokotažnou vanu s rádiusem R16. Užité kapacity vany bude min. 93 litrů. Pánev bude mít tryskané, nepřilnavé dno. Vrchní vrstva dna (kontaktní část) bude nerezová min. 2 mm silná a spodní vrstva dna pánve (teplorozvodná část) bude měděná min. 8 mm silná. Pánev bude mít dvouzónové vytápění s oddělenou termostatickou regulací od min. 50°C do min. 300°C. Pánev bude osazena dvojitým odlehčeným víkem s pružinovým systémem a vyvážením. Ve spodní části bude osazena 2a1/2" výpustným kohoutem. Příkon pánve bude max. 19 kW. Pánev bude pod společnou horní pracovní deskou mít půdorysné rozměry minimálně 1150 mm a maximálně 1200 mm na šířku a minimálně 800 mm a maximálně 850 mm na hloubku.

Plynový sporák na otevřené podestavbě bude pod společnou horní pracovní deskou mít půdorysné rozměry minimálně 1150 mm a maximálně 1200 mm na šířku a minimálně 800 mm a maximálně 850 mm na hloubku. Horní část bude mít prolisovanou, vrchní vanu hloubky 82 mm oproti vrchní hraně s odtokovou částí s možností připojení na odpad. Součástí bude 6 samostatných hořáků s celkovým výkonem min. 33 kW.

Každé zařízení bude mít ovládací panel nakloněn min. pod 14° směrem k obsluze.

Varný blok bude vybaven hlavním uzávěrem vody a plynu pro danou část. Kohouty (hlavní uzávěry) budou hygienicky zabudované do neutrálního modulu (poz. E12 a E5) a budou zapuštěny za přední hranu pracovní desky.

Varný blok bude instalován na stavební sokl 150 mm.

**Každý uchazeč musí k nabídce zpracovat a předložit originální výkresovou dokumentaci varného bloku.**

### **Obklad, pojezdová dráha, pracovní deska výdeje jídel (část H – VÝDEJ JÍDEL)**

Výdej jídel – přední a boční obklad, pracovní deska a pojezdová dráha musí být v provedení umělý-minerální kámen – TERMOSET.

Jedná se o polyvinylesterovou pryskyřici, pigment, granulát a kvalitní minerální plnivo/pojivo. Tyto složky musí být naprosto kompatibilní a musí vytvářet homogenní strukturu v celém průřezu materiálu.

Musí být odolný vůči běžným chemikáliím používaným v gastro provozu a organickým barvivům.

Nesmí obsahovat skryté mikrotrhliny, které mohou vést k vizuelní změně vzoru nebo k prasknutí při používání.

Musí být 100 procentně antibakteriální, neporézní, nenasákavý, kompaktní a bezespojový. Nesmí do něj pronikat mikroorganismy, plísňe a nečistoty.

Při extrémním zahřátí se nesmí deformovat. Ohýbané prostorové prvky musí být vyrobeny odlitím do vytvořených forem ve vakuu a zůstat tak tvarově naprosto stálé a nedeformovat se za žádných okolností.

Nesmí být použit podobný materiál, ale svými vlastnostmi pro výdej jídel zcela nevhodný – termoplast.

#### **Výdej bude v provedení:**

Pracovní deska v síle 40 mm s přední hranou podlepená DTD s dilatační spárou. Pojezd v síle 40 mm o 40 mm snížený, navazující na pracovní desku obloučkovou přechodovou těsnící lištou. Nerezové pásy budou v pojezdech částečně frézované do plochy a lepené polyuretanovým lepidlem. Nesmí být použito lepidlo na silikonové bázi. Přední obklad bude zakončen odsazeným nerezovým soklem.

Barevné provedení dle požadavku investora v průběhu realizace.

#### **Každý uchazeč musí k nabídce zpracovat a předložit vizualizaci navrhovaného řešení výdeje.**

Přesné provedení před výrobou musí odsouhlasit generální projektant a investor.

### **Mytí provozního nádobí (poz. K1, K2, K3)**

Vstupní stůl s vanou o délce min. dle PD a posuvy pro koš průměru 760mm, vana s vyjímatelným sítím na zachytávání nečistot, zadní lem 300mm, napojení na odpad.

Granulová myčka černého nádobí pokloповá (mytí bez ručního předmytí či předmáčení).

Automatický zdvih poklopu myčky, možnost napojení vstupního a výstupního stolů.

Kapacita 6GN1/1-65 na jeden mycí cyklus, včetně příslušenství k mytí hrnců, pánví, naběraček, metel, táců, vík gastronádob, náplň granulí ve stroji k mytí 8kg těžší než

voda (hustota 1,41 g/cm<sup>3</sup>), atmosferický izolovaný boiler v kombinaci s oplachovým čerpadlem, elektronický ovládací panel s grafickým displejem ve výšce očí, viditelný, při otevřených dveřích, 3 mycí programy s možností volby mytí s granulemi (2/3/5min) a 3 mycí programy mytí bez granulí (2min/2min30s/4min30s), veškeré hlavní vnitřní komponenty jakož i venkovní panely vyrobeny z ušlechtilé nerez oceli aisi 304, mycí nádrž vyrobena z ušlechtilé nerez oceli aisi304, ochrana proti vodě IPX5. Provedení pro připojení na studenou vodu.

Výbava: Škrabka; 1x Sběrač granulí 8l; 1x 8l originálních granulí; 1x Roční servisní sada; 1x Dvouletá servisní sada.

Rozměry: 1025x957x2025mm. Elektrická energie: 400V/16,5W (připojení na studenou vodu).

Příslušenství nad rámec základní konfigurace:

Držák mís a hrnců s košem na naběračky, Vložka na tácy a víka, Držák na malé pánve, Koš na velké hrnce, Flexibilní držák hrnců 2x, Granule 10l.

Výstupní stůl z myčky s plytkou vanou, napojení na odpad, vodítka pro koš nebo prolis.

### **Pásový mycí automat (poz. L4)**

Nabízená myčka (automat) musí splňovat minimálně následující parametry a být následujícího provedení:

- průběžný mycí pásový automat vhodný na mytí kompaktního tabletu a používaného nádobí (tj. porcelánový menů talíř, polévková + salát/desert miska, víka a příbory v koších)
- ohřev elektro (400 V)
- směr levo-pravý
- instalovaný příkon 31,0 KW (+/- 10%)
- min. 2 aktivní tanky s mycími a oplachovými rameny v blocích, provedení CNS
- min. dvojitý oplach (tlakově nezávislé dva okruhy)
- teplota v bojleru (oplachovém) min. 85°C – musí být prokazatelně odečitatelná na ovládacím displeji
- min. rychlost pásu 0,75m/min. při dodržení 2 minut kontaktního času
- ovládání s nastavitelnými třemi rychlostmi

- minimální délka aktivní mycí zóny 1500 mm
- průjezdná výška 510 mm (+/- 10%)
- užitná šířka pásu 600 mm (+/- 10%)
- včetně sušící zóny min. celkové délky 1200 mm (+/- 10%) - tj. 1x topný registr a 1x ventilátor
- včetně rekuperace využívající zbytkovou energii z výstupního vzduchu
- koncepce myčky nevyžadující samostatné odsávání výstupního odpadního vzduchu a bez agregátu s chladičem, výparníkem a kompresorem
- teplota výstupního vzduchu +23 °C (+/- 10%)
- množství výstupního vzduchu vysávaného z rekuperace 140 m<sup>3</sup> (+/- 10%) za hodinu provozu
- přípoj na SUV (náplň tanků a oplach) změkčenou do tvrdosti 0-3°dH
- spotřeba SUV za hod. provozu 150 l/hod. (+/- 10%)
- množství protékající vody, regenerující mycí tanky max. 110 l/hod. provozu (množství vody, jež se dává detergentem)
- čerpadla mycích tanků musí být v provedení CNS s diagnostickou ochranou proti zkratu v případě vniknutí vlhkosti
- myčka musí být v provedení CNS, dvouplášťové, vč. zvukové a tepelné izolace, centrální odpad
- včetně Autotimeru
- pás univerzální vhodný pro dané myté předměty s osovým odstupem prstů v rozmezí od 100 mm do 110 mm, včetně příčné výztuhy na ukládání nosných košů pro předměty v nich uložené
- maximální délka myčky 4700 mm (limitováno rozměry umývárny)
- šíře myčky 900 mm (+/- 10%) včetně elektro skříně
- minimální délka nakládací zóny 800 mm
- minimální délka výjezdu 1000 mm
- víceetapňová filtrace mycího roztoku
- každý mycí tank se samostatným čerpadlem na vypuštění náplně tanku
- mycí tanky bezešvé, provedení se šikmým dnem
- bez dávkovačů detergentů
- ovládání stroje musí splňovat požadavky HACCP s ukládáním aktuálních dat min. 14 dnů a být včetně displeje zobrazujícího provozní hodnoty minimálně v tomto rozsahu:
- doba provozu od uvedení do provozu, doba provozu v určitý den
- doba provozu čerpadel (mycí, oplachové)
- spotřeba vody celkem, spotřeba vody v určitý den
- záznam teplot hl. mycí tank, oplach a teploty v bojleru
- záznam teplota sušení (skutečná, nastavená)

## **Tabletový systém - sestava (část OSTATNÍ VYBAVENÍ)**

### **Tablet - kompaktní uzavřený EURONORM**

Nabízený výrobek musí splňovat tyto parametry a být následujícího provedení:

- konvenční princip bez vnějšího ohřevu
- vnější rozměry: 530x370x108 mm, v uzavřeném (zaklopeném) stavu
- tepelně izolační skořepina, skládající se ze spodního a horního dílu, každý díl dvouplášťové provedení, vnitřní prostor vypěněn izolační pěnou, bez jakéhokoliv uzávěru nebo spony
- povrchový materiál korpusu skořepiny z mechanicky odolného plastu
- tablet odolný působení teplot dlouhodobě od -20° do +90°C
- provedení pro mytí v mycích automatech
- horní díl překrývá celý spodní díl, vyjma rohového místa na šálek/sklenici pro nápoj
- spodní díl je po obvodu vybaven průběžným prolisem, do něhož zapadá zrcadlový prolis horního dílu umístěného na obvodě
- menší talíř a miska na polévku musí být ze silnostěnného porcelánu min. tloušťka stěn 4 mm
- salát/desert miska stejná jako na polévku (stejný druh nádobí)
- talíř na hl. jídlo, vč. misek na polévku, ev. salát (desert) jsou zakryty samostatnými víčky, jejichž použití musí být bez jakéhokoliv šroubování, zaklapávání
- tablet musí být stohovatelný

- tablet musí mít uvnitř při zaklopeném stavu 3 samostatné tepelně izolované oddělené prostory pro nádobí, příbor a současně musí poskytovat prostor pro uložení svačiny společně s obědem

**Celý tablet musí obsahovat následující části (celkem 9 částí):**

**spodní díl** (půdorysný rozměr 530x370 mm), včetně samostatného prolisu pro hlavní menü talíř/misku, samostatného prolisu pro pol. misku, samostatného prolisu pro salát/desert misku a pro příbor, svačinu a samostatného prolisu pro umístění šálku na nápoje, který není překryt horním dílem

**horní díl** (půdorysný rozměr 530x370 mm), s rohovým výřezem pro umístění nápoje, mající 3 samostatné izolované prostory, jeden pro hlavní menü, druhý pro salát/desert misku, příbor a svačinu, třetí pro polévkovou misku

**menü talíř** kruhový, porc. silnostěnný (min. tloušťka stěn 4 mm), Ø 230 mm (+/- 10%), výška min. 30 mm, hluboký, nedělený, s rozšířenou a zesílenou horní hranou, spodní plocha dna hladká, rovná, kompatibilní s korpusem tabletu

**miska na polévku** porc. silnostěnná (min. tloušťka stěn 4 mm), kruhová, vnitřní horní Ø 125 mm (+/- 2 mm), výška max. 70 mm, se svislým válcovitým vnitřním horním okrajem pro zasunutí víčka, dno s min. Ø 90 mm, zajišťující dostatečnou stabilitu misky, kompatibilní s korpusem tabletu, min. užitný objem 0,40 l

**miska na salát/desert** porc. silnostěnná (min. tloušťka stěn 4 mm), kruhová, vnitřní horní Ø 125 mm (+/- 2 mm), výška max. 70 mm, se svislým válcovitým vnitřním horním okrajem pro zasunutí víčka, dno s min. Ø 90 mm, zajišťující dostatečnou stabilitu misky, kompatibilní s korpusem tabletu, min. užitný objem 0,40 l

**víčko na menü talíř** plastové, neprůhledné, rigidní, vyduté, s prolisovaným úchytem ve středu, min. užitná výška 30 mm, kompatibilní s menü talířem a korpusem tabletu, se svislým vnějším dolním okrajem překrývajícím rozšířenou a zesílenou hranu talíře, na které víčko dosedá. Víčko na menü talíř musí být vybaveno distančními výlisky, zajišťujícími dostatečný odstup mezi víčky při jejich stohování. Odolné teplotě min +150°C.

**víčko na pol. misku** kruhové, polypropylenové, rigidní, kompatibilní s pol. miskou, zasouvací. Víčko má po obvodu svislý lem výšky min. 10 mm, který se zasouvá do pol. misky, víčko se do misky pouze zasouvá vlastní vahou, nešroubuje se, nezaklapává ani jinak nemanipuluje. V zasunutém stavu víčko nepřesahuje horní okraj misky, na horní straně víčka je vylišovaný trojcípý úchyt. Polévková miska s víčkem musí být v zaklapnutém stavu kompatibilní s tabletem.

**víčko na salát/desert misku** kruhové, polypropylenové, rigidní, kompatibilní s salát/desert miskou, zasouvací. Víčko má po obvodu svislý lem výšky min. 10 mm, který se zasouvá do salát/desert misky, víčko se do misky pouze zasouvá vlastní vahou, nešroubuje se, nezaklapává ani jinak nemanipuluje. V zasunutém stavu víčko nepřesahuje horní okraj misky, na horní straně víčka je vylišovaný trojcípý úchyt. Salát/desert miska s víčkem musí být v zaklapnutém stavu kompatibilní s tabletem.

**držák karet** plastový, zaklapávací, na průběžný obvodový prolis spodního dílu tabletu

**Technické požadavky na nerezový nábytek (všeobecně – pokud není v PD uvedeno jinak)**

**Kvalita materiálu** - austenitická nerezová ocel 18cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240, 17241, DIN W.Nr.1.4301, AISI 304 = kompletní výrobek

**Povrchová úprava** - brus zrnitost 240 = kompletní výrobek

**Vrchní desky stolu** - tloušťky 40 mm, sendvičově podlepené jednostranným LTD – bez nutnosti použití nátěru. Síla použitého materiálu desky min.1,2mm. Desky musí být pevně zavařeny a vybroušeny a opatřeny lemy v.40mm dle potřeb stavby, provedení lemů skládané s přehyby plně uzavřené.

Dřezy do pracovních desek musí být vybroušeny. Použité dřezy musí být v lisovaném provedení.

Kolem každého dřezu, odkapu apod. bude proveden lokální prolis PD.

U desek s prolisem musí být vždy prolis desky min. 3 mm hloubky.

V případě výdejních desek s teplými či chlazenými sekcemi desky s nerez výztuhami.

**Konstrukce stolu** - musí s deskou tvořit celek. Použité nohy konstrukce z jeklu 40/40 o tloušťce min 1,2mm. Konstrukce musí být uzavřena plastovou nožkou s kovovým retifikačním šroubem s redukcí  $\pm 30$ mm. Žádné spoje konstrukce stolu nesmí být nýtovány.

Podnoží opatřena trnožemi nebo policemi, které jsou vyztužené profilem, který je pevně spojen s policí svárem, spodní hrany zaoblené falcovým ohybem z plechu min. 0,8 mm s celoplošnou nosností 80kg.

Podnoží stolů je dle specifikace opatřeno s bočním, zadním opláštěním tl. plechu 1mm nebo křídlovými, posuvnými dvířky, zásuvkou, zásuvkovým blokem, vsuny na GN.

Konstrukce stolů, regálů bude opatřena uzemňovacími šrouby.

Nohy regálů z jeklu 40/40 tl. min. 1,2mm opatřeny plnými policemi vyztuženy nerezovými deltami spojeny s policí bodovým svařováním, spodní hrany polic zaobleny falcovým ohybem, tl. plechu 0,8 mm s celoplošnou nosností 80kg nebo s perforovanými, kde je police zaoblena falcovým ohybem, s celoplošnou nosností 100kg.

Police pevně přivařené včetně podélné profilované výztuhy.

Čela zásuvek a dvířek jsou z plechu tl. 1mm a jsou dvouplášťové a opatřeny nerezovými madly.

Zásuvky jsou na ložiskových pojezdech, možnost plného výsuvu s nosností 50kg.

Zásuvky, dřezy jsou krytovány plechem i z bočních stran

**Vozíky** - jsou opatřeny otočnými a brzděnými kolečky z vysoce odolného plastu, s dvojitou kuličkovou dráhou v hlavě, pr. kola 100mm. Vozíky na GN či tácy budou z vyohýbaného jeklu 25/25, vsuny budou z „U“ profilů.

**Police nástěnné** – vyohýbané z jednoho kusu včetně ohýbaných konzolí a výškově nastavitelné bez nutnosti použití nářadí. Nosnost police 40kg.

**Skříňky nástěnné** – konstrukce tl. 1mm je jednoplášťová, její boční strany jsou opatřeny profily na variabilní umístění střední police. Tyto profily jsou pevně spojeny s konstrukcí svárem. Dvířka jsou dvouplášťová.

**Výdej** - čelní strana bude opláštěná dle zadání. Musí být opatřena ze stran zákazníka nerezovým soklem. U výdejních polic a zákrytů bezpečnostní skla. Hygienické zákryty – stojiny z jeklu 120/40. Vrchní police nerezová výšky 20 mm. S LED osvětlením.

**Ohřevná technologie** – vany lisované dělené, ovládací prvky musí být zapuštěny v prolisovaném krytu, vany vyhřívané deskami s topným tělesem s příkonem 700W. Zásobníky talířů s ohřevem pro talíře do pr. 290 mm, příkon tělesa 400W.

Stůl s ohřevnou lázní musí být opatřen šachtou s ovládacími pákami pro pevný přívod vody a odpadu.

**Chladicí stoly** – odvod kondenzátu do odpadní vaničky s topnou spirálou. Plně otevírací (křídlové) dveře servisního prostoru technologie. Ovládací panel bude hygienicky zapuštěn do přední části stolu (u chladících van). ChS bude mít kompletní vyhřívání přední stěny pro zamezení kondenzace při otevření dveří stolu.

**Před výrobou nábytku nutné přesné zaměření na stavbě.**

**Při výrobě gastronomického zařízení je nutné zohlednit požlábky mezi podlahou a svislou stěnou.**

## **Ostatní**

- 1) Pro zpracování nabídky a případnou dodávku slouží položkový seznam gastronomické technologie, specifikace technologického vybavení, výkresová část PD a související dokumentace jednotlivých částí realizace.
- 2) V případě, že nabízené zařízení nemá shodné parametry popsané v příslušné dokumentaci nebo položkovém seznamu, jsou přípustné jedině lepší. **Ke každému zařízení uvedenému v této specifikaci doloží uchazeč technický list.**
- 3) Ještě před zadáním do výroby (objednáním) jednotlivých zařízení a jednotlivých částí dodávky musí výrobní dokumentaci (popř. technické listy) odsouhlasit generální projektant a investor.

Tato specifikace a položkový seznam vychází z projektové dokumentace. Skutečné požadavky na stavební připravenost, vybavenost a rozměry jednotlivých zařízení, musí dodavatel ještě před realizací překontrolovat se skutečností a případně vhodnější/lepší řešení navrhnout investorovi.