

VÝPIS STANDARDŮ VYBRANÝCH TECHNOLOGIÍ

„Modernizace kuchyně ZŠ Drnovice-zpracování projektové dokumentace“

UCHAZEČ DOPLNÍ SKUTEČNÉ HODNOTY NABÍZENÝCH TECHNOLOGIÍ, POKUD SPLŇUJE PARAMETRY, DOPLNÍ „ANO“, V PŘÍPADĚ ODCHYLKY V TOLERANCI DOPLNÍ SKUTEČNOU HODNOTU, PŘÍPADNĚ ALTERNATIV, U VNĚJŠÍCH ROZMĚRŮ ZAŘÍZENÍ JE DANÁ TOLERANCE MAX 5% VZHLEDNĚ K ŘEŠENÉMU DISPOZIČNÍMU USPOŘÁDÁNÍ PROVOZU, POKUD NENÍ STANOVENO JINAK U KONKRÉTNÍ TECHNOLOGIE

POZ. B.03

Mycí stroj na stolní nádobí

Technické podmínky:

splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Mycí stroj na stolní nádobí, s posuvem košů, rohové uspořádání	
Celkové rozměry pro instalaci zařízení (d x š x v): s tolerancí $\pm 10\%$ k těmto daným rozměrům	1600x1800x1450/1950+150 mm	
Celkový maximální el. příkon s tolerancí $\pm 5\%$	31,8 kW	

Min. vybavení zařízení:

Mycí stroj na stolní nádobí s automatickým posuvem košů	
Pro koše o rozměrech 500 x 500 mm	
Rohová mycí zóna o min. rozměru 1200 x 1200 mm	
Min. 3 rychlosti posunu pásu invertorem	
Rekuperace pro úsporu el. energie umístěna nad oplachovou zónou	
Hlubokotažená vana stroje	
Digitální kontrolní panel	
Dávkovač mycího i oplachového prostředku	
Ostřiková vstupní zóna v délce min. 200 mm	
Nerezové filtry v jednotlivých zónách	
Spuštění jednotlivých zón průjezdem koše	
Sušicí zóna délky min. 600 mm	
Sušicí zóna o výkonu min. 9 kW	

POZ. C.02 a J.02

Chladicí skříň

Technické podmínky:

splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Chladicí skříň, 2/1 GN, celonerezová	
Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí $\pm 5\%$ k těmto daným rozměrům	700x850x2060 mm	
Celkový příkon tolerance $\pm 5\%$	0,2 kW	

Min. vybavení zařízení:

Chladicí skříň s vnějším i vnitřním nerezovým pláštěm	
1 chladicí prostor, ventilovaně chlazený	
Dotykový ovládací panel o velikosti min. 4“,	
Rozsah teplot -2/+8 °C	
Vnitřní prostor se zaoblenými rohy,	
Vsuny pro GN 2/1 po celé výšce vnitřního prostoru	
Samozavíratelné dveře s otevřením min. 110 °	
Izolace min 50 mm	
Ekologické chladivo R290	
Energetická třída A – uchazeč doloží en. štítek	
Klimatřída 5	
Roční spotřeba max 400 kWh	
Zámek dveří	

POZ. E.05

Mycí stroj na provozní nádobí

Technické podmínky:
splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Mycí stroj na provozní nádobí	
Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí ±5 % k daným rozměrům	780x870x1880/2240 mm	
Celkový max. instalovaný příkon, ±5 %	16,7 kW	

Min. vybavení zařízení:

Mycí stroj na provozní nádobí	
Vnitřní koš o rozměrech min. 610 x min. 670 mm	
Zásuvná výška min. 700 mm pro vkládání do mycího stroje	
Min. 3 mycí programy s možností namáčení již v základním vybavení stroje	
Těleso bojleru min. o výkonu min 10 kW	
Zabudovaný dávkovač mycího i oplachového prostředku	
Zabudované odpadové čerpadlo	
Samo-čisticí cyklus jako jeden z programů stroje	
Sklopná dvířka mycího prostoru	

SESTAVA POZ. F.01, F.02 a F.03

Rychlovarný kotel, Neutrální modul se zásuvkou 230 V, Rychlovarný kotel, sestava na stavebním soklu

POZ. F.01

Elektrický rychlovarný kotel 68 litrů

Technické podmínky:
splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Elektrický rychlovarný kotel, na stavebním soklu	
--------	--	--

Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí $\pm 5\%$ k těmto daným rozměrům	600 x 850 x 750 mm	
Celkový příkon elektro tolerance $\pm 2\%$	12 kW	
Celkový objem kotle, tolerance $\pm 5\%$	68 l	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Celková kapacita min. 64 litrů čistého objemu	
Dvouplášťový, s nepřímým ohřevem	
Automatické dopouštění a kontrola vody v meziplášti	
Rozsah teplot 30 – 100°C	
Hluboko tažená pracovní deska kotle	
Napouštěcí baterie na TV a SV jako standard	
Připojení na přívod upravené vody do dvoupláště kotle	
Dvojitě stěnové sklopné a vyvážené víko	
Bezpečnostní pojistka proti ohřevu bez vody v meziplášti	
Hygienické napojení na sousední technologie	
Servisní práce a údržba dosažitelné kompletně z přední části zařízení, bez nutnosti manipulace se strojem	

POZ. F.02

Neutrální linkový modul s napouštěcím ramenem G.05 a se zás. 230 V v IP34

Technické podmínky:
splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Neutrální linkový modul sestava na stav. soklu	
Rozměry zařízení (d x š x v) s tolerancí $\pm 5\%$ k těmto daným rozměrům	200 x 850 x 750 mm	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Neutrální linkový modul – pracovní plocha celonerezová	
Bezspárový systém hygienického napojení na kotle vlevo a vpravo	
Zabudovaná zásuvka 230V s krytím	

POZ. F.03

Elektrický rychlovarný kotel 150 litrů

Technické podmínky:
splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Elektrický rychlovarný kotel, na stavebním soklu	
Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí $\pm 5\%$ k těmto daným rozměrům	800 x 850 x 900 mm	
Celkový příkon elektro tolerance $\pm 2\%$	22 kW	
Celkový objem kotle, tolerance $\pm 5\%$	150 l	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Celková kapacita min. 150 litrů čistého objemu	
Dvouplášťový, s nepřímým ohřevem	

Automatické dopouštění a kontrola vody v meziplášti	
Rozsah teplot 30 – 100°C	
Hluboko tažená pracovní deska kotle	
Napouštěcí baterie na TV a SV jako standard	
Připojení na přívod upravené vody do dvoupláště kotle	
Dvojité stěnové sklopné a vyvážené víko	
Bezpečnostní pojistka proti ohřevu bez vody v meziplášti	
Hygienické napojení na sousední technologie	
Servisní práce a údržba dosažitelné kompletně z přední části zařízení, bez nutnosti manipulace se strojem	

POZ. G.01

Multifunkční pánev sklopná 2x79 litrů

Technické podmínky:

splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Multifunkční pánev	
Energie	Elektřina	
Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí ±5% k těmto daným rozměrům	1760x850x1050 mm	
Celkový příkon tolerance 2%	36,9 kW	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Multifunkční sklopná pánev elektrická	
Dvě nezávislé vany – každá vana o objemu minimálně 76 litrů – dle DIN 188857	
Hloubka vany min. 280 mm	
Rozsah teplot 30 – 250 °C	
Přehřátí dna na 180°C z provozní teploty do 180 sekund	
Dvojité robustní víko s odvodem nadbytečné páry ve středu víka	
Vícebodová teplotní sonda s min. 4 body	
Automatický zdvih koše	
Možnost vaření v koši i se zavřeným víkem	
Možnost min. 11 možností úprav (vaření, šetrné vaření, smažení, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, sous-vide, noční vaření)	
Paměť až 350 programů s 20ti kroky, zobrazení průběhu úprav na displeji	
Integrovaná zásuvka 230 V v čele zařízení	
Integrovaná sprcha s ručním navíjením	
Kapacita 2x GN 1/1	
Barevný dotykový displej min 10“ v českém jazyku	
Automatické napouštění vany s přesným dávkováním vody	
Provedení na nožičkách	

SESTAVA POZ. G.03, G.04, G.05 a G.06

Indukční sporák 4 varné zóny, Neutrální pracovní plocha k bloku, Napouštěcí rameno obě vody a Indukční sporák 2 zóny, otevřená podestavba, sestava na stavebním soklu

POZ. G.03

Indukční sporák 4 varné zóny

Technické podmínky:

splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Indukční sporák, sestava, na stav. soklu	
Rozměry zařízení (d x š x v) s tolerancí $\pm 5\%$ k těmto daným rozměrům	800 x 850 x 270 mm	
Celkový příkon elektro tolerance $\pm 5\%$	20 kW	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

4 varné zóny	
2 cívky pro každou varnou zónu – celkem 8	
1 společná ceranová plocha o rozměru min 650 x 650 mm, tl. min 6 mm	
Bezspárový systém hygienického napojení na neutrální prac. plochu vpravo	
Servisní přístup z čelní části zařízení, bez nutnosti manipulace se zařízením	
Hygienické napojení na okolní technologii bloku	

POZ. G.03, G.04, G.06

Podestavba pod sestavu G.03, G.04 a G.06

Technické podmínky:

splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Podestavba, sestava na stavebním soklu	
Rozměry zařízení (d x š x v) s tolerancí $\pm 5\%$ k těmto daným rozměrům	2500 x 820 x 480 mm	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Podestavba celonerezová	
V sestavě minimálně 1 uzavřený modul a 1 - 2 otevřené moduly	
Zaoblení vnitřních rohů uvnitř otevřených modulů ve standardu H3	
Hlubokotažené vsuny na svislých bočních stranách podestavby	
Vyjímatelná roštová police (středová)	
Provedení na stavební sokl	

POZ. G.04

Neutrální linkový modul s Napouštěcím ramenem G.05 a se zás. 230 V v IP34

Technické podmínky:

splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Neutrální linkový modul – pracovní plocha, sestava na soklu	
--------	---	--

Rozměry zařízení (d x š x v) s tolerancí ±5% k těmto daným rozměrům	1200 x 850 x 270 mm	
---	---------------------	--

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Neutrální linkový modul – pracovní plocha celonerezová	
Bezspárový systém hygienického napojení na ind. sporáky vlevo a vpravo	
Zabudované Napouštěcí rameno G.05 pro obě vody	
Zabudovaná zásuvka 230V s krytím	
Servisní přístup z čelní části zařízení, bez nutnosti manipulace se zařízením	

POZ. G.06

Indukční sporák 2 varné zóny

Technické podmínky:
splňuje/nesplňuje

Soutěž	Indukční sporák, sestava, na stav. soklu	
Rozměry zařízení (d x š x v) s tolerancí ±5% k těmto daným rozměrům	500 x 850 x 270 mm	
Celkový příkon elektro tolerance ±5%	10 kW	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

2 varné zóny	
2 cívky min 280 x 280 mm	
1 společná ceranová plocha o rozměru min 350 x 650 mm, tl. min 6 mm	
Bezspárový systém hygienického napojení na neutrální prac. plochu vpravo	
Servisní přístup z čelní části zařízení, bez nutnosti manipulace se zařízením	
Hygienické napojení na okolní technologii bloku	

POZ. H.01

Konvektomat pro 11 GN 1/1

Technické podmínky:
splňuje/nesplňuje

Soutěž	Konvektomat elektrický	
Konvektomat (typ)	10 x 1/1GN	
Energie	Elektřina	
Vyvíjení páry	Bojlerové s náhradním nástríkem	
Rozsah teplot	30-300°C	
Rozměry zařízení včetně podstavce (d x š x v): s tolerancí ±5% k těmto daným rozměrům	940 x 820 x 1050 mm	
Celkový příkon tolerance ±2%	18,6 kW	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Nabídka kuchařských technologií s možností jejich úpravy a modifikace	
Automatické mytí na sypké detergenty (prášek, tablety)	

Vsuny umístěné naširoko (delší strana zleva doprava) s roztečí minimálně 63 mm	
Horký vzduch 30 – 300 ° C	
Kombinovaný režim 30 – 300 ° C	
Vaření v páře 30 – 130 ° C	
Vaření 30 – 98 °C	
Minimálně 5ti.bodová teplotní sonda	
Min. 850 programů s 15 kroky	
Piktogramy	
Funkce uložení programu se všemi změnami po ukončení varného procesu	
Zobrazení posledních 10 varných procesů	
Regenerace	
Automatický předehřev/zchlazení	
Automatický start	
Klapka pro odtah vlhkosti s možností vložení do programu	
Integrovaná ruční sprcha, samonavíjecí	
Automatické řízení kapacity	
Min. 7 rychlostí ventilátoru	
Obousměrný ventilátor	
Taktování ventilátoru	
Servisní a diagnostický systém pro automatické vyhodnocení chyb	
Okamžitý HACCP výpis a výpis spotřeby energie	
Vyvíjení páry v bojleru i nástřiku	
Trojité sklo dveří	
USB rozhraní pro stahování dat provozu a možnost nahrávání programů	

POZ. H.04

Konvektomat pro 20 GN 1/1

Technické podmínky:

		splňuje/nespĺňuje
Soutěž	Konvektomat 20 GN	
Konvektomat (typ)	20 x 1/1GN	
Energie	Elektřina	
Vyvíjení páry	Bojlerové s náhradním nástřikem	
Rozsah teplot	30-300°C	
Rozměry zařízení včetně podstavce (d x š x v): s tolerancí ±5 % k těmto daným rozměrům	950 x 830 x 1800 mm	
Celkový příkon tolerance ±2 %	37 kW	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Nabídka kuchařských technologií s možností jejich úpravy a modifikace	
---	--

Automatické mytí na sypké detergenty (prášek, tablety)	
Vsuny umístěné na široko (delší strana zleva doprava) s roztečí minimálně 63 mm	
Horký vzduch 30 – 300 ° C	
Kombinovaný režim 30 – 300 ° C	
Vaření v páře 30 – 130 ° C	
Vaření 30 – 98 °C	
Minimálně 5ti.bodová teplotní sonda	
Min. 850 programů s 15 kroky	
Piktogramy	
Funkce uložení programu se všemi změnami po ukončení varného procesu	
Zobrazení posledních 10 varných procesů	
Regenerace	
Automatický předehřev/zchlazení	
Automatický start	
Klapka pro odtah vlhkosti s možností vložení do programu	
Integrovaná ruční sprcha, samonavíjecí	
Automatické řízení kapacity	
Min. 7 rychlostí ventilátoru	
Obousměrný ventilátor	
Taktování ventilátoru	
Servisní a diagnostický systém pro automatické vyhodnocení chyb	
Okamžitý HACCP výpis a výpis spotřeby energie	
Vyvíjení páry v bojleru i nástřiku	
Trojité sklo dveří	
USB rozhraní pro stahování dat provozu a možnost nahrávání programů	
Náhradní zavážecí vozík kompatibilní s konvektomatem (tj. celkem dodávka 1+1 ks)	

POZ. I.06

Univerzální robot 60l

Technické podmínky:

splňuje/nespĺňuje

Soutěž	Univerzální robot 60l	
Konvektomat (typ)	60l	
Energie	Elektrina	
Konstrukce	Celokovová	
Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí ±5 % k těmto daným rozměrům	570 x 1070 x 1140 mm	
Celkový příkon tolerance ±2 %	2,3 kW	

Vybrané minimální vybavení zařízení:

Minimálně 3 rychlosti motoru, spouštění pomocí tlačítek	
Krytí stroje IP34	
Nerezové kryty stroje	
Spouštění a zvedání kotlíku i během chodu motoru	
Mechanický spínač ochranného krytu kotlíku	
Tlačítko STOP	
Míchač, šlehací metla a hnětací hák v základní výbavě stroje	

Technické standardy nerezového nábytku:

1) Základní specifikace:

Tato specifikace se vztahuje na všechny položky nerezového nábytku, uvedené v technické specifikaci technologie stravování.

Všechny použité materiály musí být nové, musí mít kvalitu schválenou pro dané odvětví a musí odpovídat specifikovaným jakostním normám.

Typ použité nerezové oceli musí být schválený pro potravinářství, typ CrNi 18/10, chemické složení C max 0,07%, Cr 17 -19%, Ni 8,5 – 10,5%, jakost dle ČSN 17240, 17241, DIN W. Nr. 1.4301, ASTM 304.

Materiál musí mít atest ke styku s potravinami.

Povrchové provedení brus v jemnosti „240“, případně „scotchbright“.

2) Stolové pracovní desky, pracovní desky s dřezy, parapetní desky, apod.:

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti podle základní specifikace.

Tloušťka materiálu nerezové desky je minimálně 1 mm, u délek větších než 150 cm minimálně 1,5mm. Pracovní deska je po celé ploše podlepena laminovou deskou, případně jsou opatřeny podélnými nerezovými výztuhami.

Pracovní desky mají standardní tloušťku 40mm. Dle požadavků mohou mít provedený částečný, nebo celoplošný prolis desky. Hloubka prolisu 2mm.

Pracovní desky jsou plně zavařeny a vybroušeny.

Lemy jsou provedeny vždy v místě, kde sousedí se stěnou, jinou technologií, případně dle specifických požadavků zákazníka.

Standardní výška lemu je 40mm.

Dřezy u pracovních desek jsou v lisovaném provedení o specifikovaném rozměru.

Dřezy jsou v pracovní desce vyvařeny a vybroušeny s bezspárovým provedením, bez možného vizuálního zjištění místa svaru.

Pracovní stoly s dřezy jsou opatřeny zákrytem. Umístění dřezu dle výkresové části.

Pracovní desky tvoří s podnožím kompaktní celek.

3) Zásuvky a dvířka:

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti podle základní specifikace.

Zásuvky jsou uchyceny na celonerezových plno výsuvných kuličkových výsuvech. v provedení pro vložení GN.

Dvířka jsou osazena na celonerezovém kování s tlumením.

Čela zásuvek a dvířek jsou opatřeny profilovaným ohýbaným madlem pro snazší uchopení. Zásuvky mohou být uspořádány do bloku, mohou být umístěny samostatně nebo vedle sebe pod pracovní deskou.

4) Police:

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti podle základní specifikace.

Police musí být provedeny s podélnými výztuhami.

5) Nerezové stoly, regály, apod.:

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti podle základní specifikace.

Nerezové stoly tvoří kompaktní celek s nerezovou pracovní deskou a podnožím.

Regály jsou tvořeny jeklovou konstrukcí a jednotlivými policemi.

Podnoží může být opatřeno (viz. základní specifikace výrobku) policemi, zásuvkami, zásuvkovým blokem, vsuvy na gastronádoby, bočními a zadními zákryty (oplechováním), dvířky a různými kombinacemi.

Žádné spoje nesmí být provedeny nýtováním, veškeré spoje jsou svařované a řádně začištěné.

Podnoží bude opatřeno výškově stavitelnými nožičkami, vyrobenými z plastu.

Podnoží bude provedeno z jeklu 40x40 o minimální tloušťce 1mm.

Zemnicí šrouby na zadních nohách.