

Specifikace gastronomického zařízení

AKCE : Pelhřimov - Sport hotel

Datum :

18.11.2025

| poz. | Předmět - název | Rozměry | Napětí | Ks |
|-----------------------------|---|---|-----------------|----|
| A Příjem zboží | | | | |
| A1 | Přijímová váha, váživost min. 150 kg, rozměr vážní plochy min. 400x500mm, provedení litina / nerez, lakovaná nebo nerezová konstrukce, LCD displej, funkce: vážení, počítání kusů, navažování, bateriová, součástí balení adaptér pro napájení ze sítě, úředně ověřená a ověřitelná | min. 400x600 | max. 0,3kW/230V | 1 |
| B Sklad odpadků | | | | |
| B1 | Profesionální velkokapacitní chladicí skříň, ventilované cirkulační chlazení, hrubý objem vnitřního prostoru min. 350 lt, automatické odtávání kondenzátu, elektronické digitální ovládání, bílé provedení vně i uvnitř, 4x nastavitelná roštová police, nastavitelná teplota vnitřního prostoru min. v rozsahu -2°C až +8°C | Velikost referenčního výrobku 777x745x1895, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 1 |
| C Uklidová komora | | | | |
| C1 | Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklů min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení | 900x350x1800 DOMĚREK | | 1 |
| C2 | Keramická výlevka - dodávka stavby | | | 1 |
| C4 | Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby | | | 1 |
| D Suchý sklad | | | | |
| D1 | Skladový regál základní - 4x stojna regálu, 4x plná police, police i stojny regálu lakované - provedení bílý komaxit, police přestavitelné - montované provedení, vč. kompletního spojovacího materiálu | 1000x600x1800 DOMĚREK | | 5 |
| D2 | Skladový regál základní - 4x stojna regálu, 4x plná police, police i stojny regálu lakované - provedení bílý komaxit, police přestavitelné - montované provedení, vč. kompletního spojovacího materiálu | 900x600x1800 DOMĚREK | | 1 |
| D3 | Skladový regál základní - 4x stojna regálu, 4x plná police, police i stojny regálu lakované - provedení bílý komaxit, police přestavitelné - montované provedení, vč. kompletního spojovacího materiálu | 800x600x1800 DOMĚREK | | 2 |
| E Chlazené potraviny | | | | |
| E1 | Profesionální velkokapacitní mrazicí skříň, ventilované cirkulační chlazení, hrubý objem vnitřního prostoru min. 700 lt, automatické odtávání kondenzátu, elektronické digitální ovládání, celonerezové provedení - vně i uvnitř nerezová ocel , izolace tl. min. 50mm, panty vpravo, nastavitelné nožičky, vnitřní prostor uzpůsoben pro vložení přepravy 600x400mm nebo gastronádoby velikosti GN 2/1 , 3x nastavitelná roštová police, nastavitelná teplota vnitřního prostoru min. v rozsahu -17°C až -21°C | Velikost referenčního výrobku 693x826x2008, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 2 |
| E2 | Profesionální velkokapacitní chladicí skříň, ventilované cirkulační chlazení, hrubý objem vnitřního prostoru min. 700 lt, automatické odtávání kondenzátu, elektronické digitální ovládání, celonerezové provedení - vně i uvnitř nerezová ocel , izolace tl. min. 50mm, panty vpravo, nastavitelné nožičky, vnitřní prostor uzpůsoben pro vložení přepravy 600x400mm nebo gastronádoby velikosti GN 2/1 , 3x nastavitelná roštová police, nastavitelná teplota vnitřního prostoru min. v rozsahu 0°C až +8°C | Velikost referenčního výrobku 693x826x2008, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 2 |

| F Hrubá příprava a skladování zeleniny | | | | |
|---|--|---|---------------|---|
| F1 | Škrabka brambor a kořenové zeleniny, nerezové opláštění, objem jedné náplně min. 20kg, kapacita cca 300 kg brambor / 1 hod., stupeň ochrany I min. P 54, délka loupání max. 4 min. | Velikost referenčního výrobku 800x750x950, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 2kW/400V | 1 |
| F2 | Lapač škrobu a šlupek, nerezové provedení, plně kompatibilní se škrabkou brambor na poz. G5 | | | 1 |
| F3 | Podlahová vpust, s protizápachovou uzavěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového výjímátečního roštu - dodávka stavby | 350x350 | | 1 |
| F4 | Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru min. 600x500x300mm, prolomená pracovní deska, zadní lem, pravý lem, kapotáž dřezu z čela a obou boků, výškově nastavitelné nožičky, nerezové provedení | 1700x700x900 DOMÉREK | | 1 |
| F5 | Nástěnná vododní baterie - dodávka stavby | | | 1 |
| F6 | Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení | 500x700x1800 DOMÉREK | | 1 |
| F7 | Profesionální velkokapacitní chladicí skříň, ventilované cirkulační chlazení, hrubý objem vnitřního prostoru min. 570 lt, automatické odtávání kondenzátu, elektronické digitální ovládání, bílé provedení vně i uvnitř, panty vlevo, vnitřní prostor uzpůsoben pro vložení přepravy 600x400mm nebo gastrónádoby velikosti GN 2/1 , 4x nastavitelná roštová police, nastavitelná teplota vnitřního prostoru min. v rozsahu -2°C až +8°C | Velikost referenčního výrobku 777x745x1895, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 1 |
| F8 | Podlahový rošt, určený na uskladnění brambory, vyroben z odolného recyklovatelného materiálu | 1900x350 DOMÉREK | | 1 |
| F9 | Keramické umyvadlo vč. vodovodní baterie - dodávka stavby | | | 1 |
| G Čistá příprava zeleniny a studená kuchyně | | | | |
| G1 | Chlazený stůl dvousekcový, první sekce vybavena 1x křídlovými dvířky, druhá sekce vybavena 2x výsuvnou zásuvkou, hrubý objem vnitřního prostoru min. 270 litrů, nerezové provedení, vnitřní prostor chlazeného stolu uzpůsoben pro umístění gastrónád velikosti min. GN 1/1, ventilované cirkulační chlazení, nastavitelná teplota vnitřního prostoru min. v rozsahu min. 0°C až +8°C, digitální displej pro elektronické řízení teploty a odmrazování, polyuretanová izolace o síle min. 50mm, chladicí agregát umístěn vlevo, součástí stolu pracovní deska vč. zadního lemu vysokého 40mm, v pracovní desce vlevo nad agregátem umístěn 1x lisovaný dřez o rozměru 290x400x200mm, 1x otvor pro stojánkovou vodovodní baterii | Velikost referenčního výrobku 1350x700x900, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 1 |
| G2 | Stojánková vodovodní baterie, pákové ovládání | | | 1 |
| G3 | Robot kombinovaný, součástí robota 1x krouhací nástavec, součástí robota 1x kutr, výkon krouhacího nástavce min. 50 kg zeleniny / 1 hod., krouhač umožňuje plátkování, strouhání, vlnkování, nudličkování, indukční asynchronní motor, nerezová hlídel, magnetický bezpečnostní systém přeruší chod zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítláčné páky, automatický restart, součástí zařízení krouhací hlava s přítláčnou pákou, hlava s přítláčnou pákou je tvořena krouhací hlavou s kruhovým náspyným otvorem o ploše min. 100cm ² a s kruhovým integrovaným tubusem o průměru min. 55mm, kutr vybavena nerezovou nádobou o objemu min. 3,7 lt, kutr musí umožňovat sekát maso, zeleninu, mandle, oříšky, koření, připravovat majonézu, pyré, protlaky, pomazánky, strouhanku a hnětat těsto, průhledné polykarbonátové víko s otvorem, součástí kutr 1x nůž s rovným ostřím | Velikost referenčního výrobku 355x305x570, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 1 |
| G3a | Sada 4 disků ke krouhacímu nástavci u kombinovaného robota na poz. G3, sada obsahuje - 1x plátkovač 1mm, 1x plátkovač 3mm, 1x strouhač 1,5mm, 1x nudličkovač 4x4mm | | | 1 |
| G4 | Pracovní stůl, 1x plná police, zadní lem, pravý lem, nerezové provedení | 750x700x900 DOMÉREK | | 1 |
| G5 | Nářezový stroj, šnekový převod, šikmé uložení řezného stolu, průměr nože min. 250mm, součástí nářezového stroje nůž umožňující i krájení sýrů, nastavitelná síla řezu v rozmezí min. 0-14mm, maximální průměr řezu min. 200x150 mm, možné zatížení „kontinuální chod“ bez přerušování a bez omezení, součástí nářezového stroje brusné zařízení, antiadhesní úprava nože | Velikost referenčního výrobku 580x480x460, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 1 |

| H Příprava masa a vytlopukání vaječ | | | | |
|-------------------------------------|--|---|---------------|---|
| H1 | Chlazený stůl dvousekový, první sekce vybavena 1x křídlovými dvířky, druhá sekce vybavena 1x křídlovými dveřmi, třetí sekce vybavena 2x výsuvnou zásuvkou, hrubý objem vnitřního prostoru min. 420 litrů, nerezové provedení, vnitřní prostor chlazeného stolu uzpůsoben pro umístění gastronádob velikosti min. GN 1/1, ventilované cirkulační chlazení, nastavitelná teplota vnitřního prostoru min. v rozsahu min. 0°C až +8°C, digitální displej pro elektronické řízení teploty a odmrazování, polyuretanová izolace o síle min. 50mm, chladicí agregát umístěn vpravo, součástí stolu pracovní deska vč. zadního lemu vysokého 40mm, v pracovní desce vlevo nad agregátem umístěn 1x lisovaný dřez o rozměru 290x400x200mm, 1x otvor pro stojánkovou vodovodní baterii | Velikost referenčního výrobku 1800x700x900, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 1 |
| H2 | Stojánková vodovodní baterie, pákové ovládání | | | 1 |
| H3 | Masodeska na porcování masa, dřevěná | 600x400x100 | | 1 |
| H4 | Kuchyňská váha na porce, váživost min. 10kg, rozměr vážní plochy min. 200x180mm, LCD displej, funkce: tárování, nulování, HOLD, bateriová, součástí balení adaptér pro napájení ze sítě, nerezová miska, úředně ověřená a ověřitelná | | 230V | 1 |
| H5 | Pracovní stůl, 1x plná police, zadní lem, nerezové provedení | 400x700x900 DOMĚREK | | 1 |
| H6 | Kombinovaná výlečka, rozměr výlečky min. 400x400x200, nerezové provedení, u umyvadla umístěn 1x otvor pro instalaci stojánkové vodovodní baterie | 500x700x900 DOMĚREK | | 1 |
| H7 | Stojánková vodovodní baterie, hygienické pákové loketní ovládání "CLINIC" | | | 1 |
| H8 | Pracovní stůl, zadní lem, levý lem, nerezové provedení | 350x700x900 DOMĚREK | | 1 |
| H9 | Nástěnná skříňka, uzavřená - opláštěná oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x přestavitelná police, z čela skříňka uzavřená - přístupná posuvnými dvířky, celonerezové provedení | 1100x350x600 DOMĚREK | | 2 |
| J Příprava těsta | | | | |
| J1 | Pracovní stůl, částečná 1x plná police, ve spodním prostoru vlevo volné místo pro umístění podstolové mrazničky, pod pracovní deskou vpravo umístěn 1x zásuvkový blok, zásuvkový blok obsahuje min. 3x výsuvnou zásuvku nad sebou, vnitřní kapacita každé zásuvky 1x GN 1/1-150mm, zadní lem, nerezové provedení | 1800x700x900 DOMĚREK | | 1 |
| J2 | Kuchyňská váha na porce, váživost min. 10kg, rozměr vážní plochy min. 200x180mm, LCD displej, funkce: tárování, nulování, HOLD, bateriová, součástí balení adaptér pro napájení ze sítě, nerezová miska, úředně ověřená a ověřitelná | | 230V | 1 |
| J3 | Profesionální podstolová mrazicí skříň, statické chlazení, hrubý objem vnitřního prostoru min. 120 lt, elektronické digitální ovládání, bílé provedení vně i uvnitř min. 2x mrazicí nepřestavitelná police, nastavitelná teplota vnitřního prostoru min. v rozsahu -10°C až -24°C | Velikost referenčního výrobku 600x585x850, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 1 |
| J4 | Univerzální velkokuchyňský profesionální robot, objem odnímatelné nádoby min. 30 lt, robot vybaven časovačem a nábojem umožňující instalaci přípojných strojků na mletí masa a krouhání zeleniny, min. 3 voltelné rychlosti otáček, planetové uložení nástavců, bezpečnostní mikrosplínače, total stop, součástí robota 1x kotlík, 1x míchač, 1x šlehač, 1x hnětací hák, 1x ochranný kryt kotlíku | Velikost referenčního výrobku 576x668x1172, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 3kW/400V | 1 |
| J5 | Příslušenství pro univerzálního robota na poz. J4 - mlýnek na maso k tobotu na pozici J4, průměr složení min. 70mm, součástí mlýnku 1x průtláčná deska 6mm, 1x průtláčná deska 8mm, nerezové provedení | | | 1 |
| J6 | Nástěnná skříňka, uzavřená - opláštěná oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x přestavitelná police, z čela skříňka uzavřená - přístupná posuvnými dvířky, celonerezové provedení | 1100x350x600 DOMĚREK | | 3 |
| K Šokování a vakuování jídel | | | | |
| K1 | Šokový zchlazovač a zmrazovač, kapacita min. 5x GN 1/1-65mm nebo min. 5x plech o rozměru 600x400mm, rozteč vsunů min. 67mm, kapacita zchlazování +90°C na +3°C - min. 12 kg / 1 cyklus , kapacita zmrazování +90°C na -18°C -min.8kg / 1 cyklus, součástí zařízení sonda pro měření teploty jádra pokrmu, vzduchem chlazený agregát, konstrukce zařízení se zesílenou izolací - tl. min. 60mm, zaoblené rohy komory, elektronický ovládací panel s displejem, vně i uvnitř nerezová ocel, automatické odmrazování | Velikost referenčního výrobku 790x800x860, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 3kW/230V | 1 |
| K2 | Vakuová balička, výkon pumpy min. 16m3 / 1 hod, digitální ovládání, rozměr komory min. 400x400x150mm, vypouklé provedení víka, nerezové provedení s lisovanou vanou a zaoblenými rohy, automatický servisní program údržby a čištění čerpadla | Velikost referenčního výrobku 490x440 Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 3kW/230V | 1 |
| K3 | Pracovní stůl, spodní prostor stolu uzpůsoben pro vložení šokového zchlazovače a zmrazovače, zadní lem, nerezové provedení | dle šokeru na poz. K1 | | 1 |

| L | Vana | | | |
|-----|---|---|----------------|---|
| L1 | Elektrická multifunkční pánve, dvounádobové /dvouvanové/ provedení pánve - objem každé vany min. 79 lt, topný systém pomocí celoplošných topných těles pro rychlý náběh teploty na provozní teplotu 180°C do max. 3 minut, kapacita každé vany min. 1x GN 1/1, plocha dna min. 2x 30dm2, síla dna nádoby u pánve vč. vytápění max. 13mm z důvodu rychlého náběhu a malé setrvačnosti při chlazení, každá vana s možností přípravy ve varných a fritových koších, automatický a manuální režim úpravy pokrmů v každé nádobě, vícebodová teplotní vpichová sonda pro každou nádobu, automatický motorový zdvih košů, motorické elektrického vyklápění pánve bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, barevný dotykový ovládací panel, velikost panelu min. 10", rozsah teplot min 30°C až 250°C, paměť pro min. 800 programů, vybrané programy s možností přípravy až v min. 12 krocích, automatický systém napouštění vody s dávkováním s přesností na min. 1 lt, integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzavěrem, integrovaná sprcha s automatickým navijemím, dvojité robustní izolované víko, Indikace nastavených a skutečných hodnot, pánve umožňuje vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě, příprava pro možnost budoucího napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček | Velikost referenčního výrobku 1580x850x1050 Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 45kW/400V | 1 |
| L1a | Příslušenství k multifunkčnímu varnému zařízení na poz. L1 - rameno pro zvedání a spouštění košů | | | 1 |
| L1b | Příslušenství k multifunkčnímu varnému zařízení na poz. L1 - varný koš | | | 1 |
| L1c | Příslušenství k multifunkčnímu varnému zařízení na poz. L1 - fritovací koš | | | 1 |
| L1d | Příslušenství k multifunkčnímu varnému zařízení na poz. L1 - velká špachtle bez držadla | | | 1 |
| L1e | Příslušenství k multifunkčnímu varnému zařízení na poz. L1 - rošt na dno pánve | | | 1 |
| L1f | Příslušenství k multifunkčnímu varnému zařízení na poz. L1 - síto | | | 1 |
| L1g | Příslušenství k multifunkčnímu varnému zařízení na poz. L1 - čistící houba na pánve | | | 2 |
| L1h | Odborné zaškolení obsluhy na multifunkční pánvi na poz. L1 - odborným zaškolením se rozumí 16 hodin /rozdělených do 2 pracovních dní/ praktických ukázek vaření na multifunkční pánvi, odborné zaškolení musí být realizováno vlastním odborným školicím kuchařem uchazeče, odborný školicí kuchař musí mít platný certifikát /pro aktuální rok/ na provádění odborných zaškolení, certifikát musí být vystavený přímo výrobcem multifunkční pánve nebo oficiálním dovozcem multifunkční pánve do ČR. První odborné zaškolení musí být provedeno po předání zařízení do užívání provozovatelem, druhé odborné zaškolení bude provedeno následně v termínu dle požadavku provozovatele a kuchař musí být po dobu záruky online k dispozici pro dotazy provozovatele. | | | 1 |
| L2 | Pracovní stůl, 1x plná police, pod pracovní deskou umístěna 2x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita každé zásuvky min. 1x GN 1/1-150mm, opláštěný levý bok stolu, nerezové porovedení | 1100x850x900 DOMĚREK | | 1 |
| L3 | Pracovní stůl, 1x plná police, pod pracovní deskou umístěna 1x výsuvná zásuvka, vnitřní kapacita každé zásuvky min. 1x GN 1/1-150mm, opláštěný pravý bok stolu, nerezové porovedení | 700x705x900 DOMĚREK | | 1 |
| L4 | Profesionální indukční sporák, 4x plotýnka, každá plotýnka o výkonu min. 5kW, prolisovaná vrchní deska, rozměr varné desky min. 750x550mm, součástí sporáku podestavba, opláštěné oba boky podestavy, opláštěná záda, vespod 1x plná police - dno, z čela podestavba uzavřená a přístupná formou křídlových dveří, stejný design zařízení jako spotřebiče na poz. L5 a L6 | Velikost referenčního výrobku 800x705x900 Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | min. 20kW/400V | 1 |
| L5 | Profesionální elektrická grilovací deska, hladká, rozměr grilovací desky min. 350x500mm, zásuvka na odpadní tuk, materiál vrchní desky super chrom, prolisovaná vrchní deska, součástí grilovací desky podestavba, opláštěné oba boky podestavy, opláštěná záda, vespod 1x plná police - dno, z čela podestavba uzavřená a přístupná formou křídlových dveří, stejný design zařízení jako spotřebiče na poz. L4 a L6 | Velikost referenčního výrobku 400x705x900 Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | min. 5kW/400V | 1 |
| L6 | Profesionální elektrická fritéza, dvouvanová, objem každé vany min. 13 lt., 2x výpusť oleje, prolisovaná vrchní deska, součástí fritézy 2x fritovací koš, rozměr každého koše min. 200x300x100mm, otočné topné těleso umiňující snadné čištění vany, kontrolka chodu a vyhřátí, součástí fritézy podestavba, opláštěné oba boky podestavy, opláštěná záda, vespod 1x plná police - dno, z čela podestavba uzavřená a přístupná formou křídlových dveří, stejný design zařízení jako spotřebiče na poz. L4 a L5 | Velikost referenčního výrobku 800x705x900 Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | min. 23kW/400V | 1 |
| L7 | Elektrický konvektomat, bojlerový způsob vývinu páry - NE INJEKČNÍ !!!, kapacita konvektomatu min. 11x GN 1/1, pravé otevírání dveří - klika dveří vlevo, panty dveří vpravo, minimálně trojitě zasklení dveří konvektomatu, automatické mytí s použitím práškových nebo tabletových detergentů - NE TEKUTÝCH!!!, rozteč zásuvů min. 63mm, dotykový ovládací panel velikosti min 8", minimální teplotní rozsah pro vaření v páře 30°C až 130°C, minimální teplotní rozsah 30°C až 300°C, teplotní sonda s min 6-ti měřicími body, programovatelný - min. 1000 programů, vybrané programy s možností přípravy až po 12 krocích, monitoring stroje pomocí vzdáleného přístupu /PC, tablet, mobil/, příprava pro možnost eventuelní dodatečné instalace kondenzační digestoře ke konvektomatu, pravé otevírání dveří - klika dveří vlevo, panty dveří vpravo, autodiagnostický systém poruch, rozhraní USB pro export dat HACCP a aktualizaci softwaru, příprava pro možnost budoucího napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček | Velikost referenčního výrobku 933x821x1046 Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | min. 18kW/400V | 1 |
| L7a | Odborné zaškolení obsluhy na konvektomatu na poz. L7 - odborným zaškolením se rozumí 16 hodin /rozdělených do 2 pracovních dní/ praktických ukázek vaření na konvektomatu, odborné zaškolení musí být realizováno vlastním odborným školicím kuchařem uchazeče, odborný školicí kuchař musí mít platný certifikát /pro aktuální rok/ na provádění odborných zaškolení, certifikát musí být vystavený přímo výrobcem konvektomatu nebo oficiálním dovozcem konvektomatu do ČR. První odborné zaškolení musí být provedeno po předání zařízení do užívání provozovatelem, druhé odborné zaškolení bude provedeno následně v termínu dle požadavku provozovatele a kuchař musí být po dobu záruky online k dispozici pro dotazy provozovatele. | | | 1 |
| L8 | Příslušenství ke konvektomatu na poz. L7 - podstavec pod konvektomat, 2x sloupec zásuvů pro gastronádoby velikosti GN 1/1, každý sloupec obsahuje min. 8x prá vstunů na GN 1/1, celonerezové provedení | dle konvektomatu | | 1 |
| M | Vydejčitel | | | |
| M1 | Pojízdný zásobník táčů a příborů, 2x prolisované plato na uskladnění podnosů, příborník osazený min. 4x GN 1/4-150mm na umístění příborů, pojezdové provedení - 4x kolečko, každé o průměru min. 100mm, z toho 2x brzděná, nerezové provedení | max. 800x650x1300 | | 1 |
| M2 | Pracovní stůl, nerezová opláštěná záda vč. soklu až na zem, pravý lem, bez zadního lemu, příprava pro uchycení pojezdové dráhy na poz. M8, nerezové provedení | 800x800x900 DOMĚREK | | 1 |
| M3 | Pracovní stůl, 1x plná police, 1x otvor v pracovní desce pro možnost instalace chladicí vany na poz. M4, nerezová opláštěná záda vč. soklu až na zem, bez lemu, příprava pro uchycení pojezdové dráhy na poz. M8, nerezové provedení | 1300x800x900 DOMĚREK | | 1 |

| | | | | |
|-------------------------------|--|--|------------------------------|---|
| M4 | Vestavní chladicí vana, statické chlazení, podvěšený chladicí agregát, nastavitelná teplota uvnitř vany v rozsahu min. +2°C až +8°C, nerezové provedení, kapacita 2x GN 1/1, automatické odtávání, elektronické ovládání, určena pro zabudování do pracovního stolu na pozici M3 | Velikost referenčního výrobku 768x678x536 Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 1 |
| M5 | Vyhřívání výdejní lázně, kapacita min. 3x GN 1/1-200mm, dělené provedení lázně - každá ze tří van disponuje samostatným termostatem pro regulaci teploty až do min. 80°C, spodní prostor stolu uzavřený - opláštěné oba boky, 1x plná police - dno, nerezová opláštěná záda vč. soklu až na zem, z čela stůl přístupný formou posuvných dveří, příprava pro uchycení pojezdové dráhy na poz. M8, nerezové provedení | Velikost referenčního výrobku 1200x800x900 Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 2,5kW/230V + 2,5kW/230V | 1 |
| M6 | Pracovní stůl, 2x plná police, nerezová opláštěná záda vč. soklu až na zem, bez lemu, příprava pro uchycení pojezdové dráhy na poz. M8, příprava pro uchycení stolového nástavce na poz. M7, nerezové provedení | 1650x800x900 DOMĚREK | | 1 |
| M7 | Stolový nástavec neutrální, dvoupatrový, příprava pro umístění a uchycení na pracovní stůl na poz. M6, nerezové provedení | délka dle pracovního stolu na poz. M6, hloubka nástavce 350mm, výška nástavce 600mm | | 1 |
| M8 | Pojezdová dráha trubková, dráha tvořena min. 4x trubkou, průměr každé trubky min. 30mm, nerezové provedení, vč. sklopných konzol | 5900x350 DOMĚREK | | 1 |
| M9 | Kotlík na polévku elektrický, stolní objem min. 10 lt, nerezové provedení, kontrolka chodu a vyhřátí, regulace teploty v rozmezí 50°C až 90°C | Velikost referenčního výrobku průměr kotlíku 340mm Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 1 |
| M10 | Roleta- dodávka stavby | | | 1 |
| N Mytí stolního nádobí | | | | |
| N1 | Vstupní stůl k myčce - levý, 1x vevážený lisovaný dřez o rozměru 450x450x250mm, dřez umístěn vpravo, prolis pro vedení na koše 500x500mm, 1x otvor pro stojánkovou tlakovou sprchu, zvýšený zadní lem - zadní oplachová stěna výšky 150mm, atypická kapotáž dřezu z čela - ve spodním prostoru vlevo volné místo pro umístění automatického změkčovače vody /poz. N3/, 4x noha stolu, stůl zavěšený do myčky, příprava pro instalaci stolového nástavce na poz. N4, nerezové provedení | 1200x800x900 DOMĚREK | | 1 |
| N2 | Stojánková tlaková oplachová sprcha, provedení vč. napouštěcího ramínka, sprcha ukončena tlakovou koncovkou, pákové ovládání baterie | | | 1 |
| N3 | Automatický změkčovač vody, objemově řízená regenerace s možností přepnutí regenerace ně časově řízené, elektronické ovládání, v případě objemového nastavení možnost nastavení regenerace v rozsahu 0m3 až 99m3, objem pryskyřice min. 10 lt., možnost kontinuálního provozu tzn. při regeneraci zajištěna dodávka vody, součástí změkčovače vody 1x filtr mechanických nečistot | Velikost referenčního výrobku 320x662x635 Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 1 |
| N4 | Stolový nástavec neutrální, dvoupatrový, příprava pro umístění a uchycení na vstupní stůl na poz. N3, nerezové provedení | 900x500x600 DOMĚREK | | 1 |
| N5 | Předmyvací stroj - předmyčka, rozměr koše min. 500x500mm, bez přívodu vody, respektive přívod vody zajištěn napojením na myčku nádobí - unikátní recyklace vody z myčky nádobí zajišťující výraznou úsporu vody. díky tomuto je zajištěno výrazné snížení provozních nákladů tím, že nahradí odmačnění a ruční sprchování, tím sníží spotřebu vody a energie, objem mycí nádrže min. 45 lt, výkon čerpadla min. 0,9kW, kapacita min. 100 košů / 1 hod. | Velikost referenčního výrobku 600x658x1560/1900 Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 1 |
| N5a | Příslušenství pro předmyvací stroj - automatické otevírání a zavírání kapoty, v kombinaci s automatickým spouštěním cyklu dochází k zavírání kapoty spolu s vložením koše do myčky. | | | 1 |
| N5b | Příslušenství pro předmyvací stroj - čerpadlo booster pump pro automatický zdvih kapoty s předmyčky | | | 1 |
| N6 | Příslušenství pro předmyvací a mycí stroj - spojovací mezdílec pro přímé propojení předmyvacího stroje a myčky nádobí, díl je určený pro přímou instalaci, součástí zadní lem jako ochrana proti střikající vodě. | max. šíře 200mm | | 1 |
| N7 | Myčka na mytí stolního nádobí, dvojitý oplach využívajícím odpadní vody z přídavné nádrže, garantovaná spotřeba vody 1 litr na 1 mycí cyklus. dvojitě opláštěný stroj, tepelná a hluková izolace, společné ovládání, odtékající odpadní voda připojena na automatický předmycí stroj, minimální vstupní výška 400 mm, rozměr koše min. 500x500mm, připojení na studenou vodu, min. 3 mycí programy, individuální nastavení mycího a oplachového času pro každý program, individuální nastavení teploty mytí a teploty oplachové vody na každý program, samočisticí sanitální proces v závěru při vypnutí stroje, robustní celonerezové provedení včetně mycích ramen a sít, ergonomické otevírání kapoty umožňující páře opouštět mycí prostor zadní části stroje z důvodu ochrany obsluhujícího personálu, hluboce tažená nádrž zamezující tvorbě pěny, příkon bojleru min. 9 kW, diagnostické funkce stroje, ukládání HACCP dat a tvorba reportů, zabudovaný dávkovač oplachového prostředku, mycí čerpadlo o výkonu min.0,9kW, objem nádrže min. 45 litr, kapacita min. 50 košů / 1 hod. | Velikost referenčního výrobku 600x739x2146 Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 12kW/400V | 1 |
| N7a | Příslušenství pro myčku na mytí stolního nádobí - automatické otevírání a zavírání kapoty, v kombinaci s automatickým spouštěním cyklu dochází k zavírání kapoty spolu s vložením koše do myčky. | | | 1 |

| | | | | |
|---------------------------------|---|---|---------------------|---|
| N7b | Príslušenství pro myčku na mytí stolního nádobí - kondenzační jednotka - rekuperátor tepla z odpadní páry umožňující předehřátí vstupní vody odpadní párou z mycího cyklu, činnost samotné rekuperace nesmí snižovat kapacitu myčky, zadavatel bude akceptovat uzavřenou kapotu po dobu max. 3 vteřin, poté probíhá odebírání páry při zvedání kapoty a po jejím zvednutí, maximální výška stroje spolu s rekuperací 2250 mm, rozměry myčky spolu s rekuperací max. 660x750x2250 mm. | | | 1 |
| N7c | Príslušenství pro myčku na mytí stolního nádobí - dávkovač mycího prostředku pro hlavní myčku | | | 1 |
| N8 | Výstupní stůl od myčky - pravý, prolis pro vedení na koše 500x500mm, 1x roštová police, zvýšený zadní lem - zadní oplachová stěna výšky 150mm, 4x noha stolu, stůl zavěšený do myčky, nerezové provedení | 1200x800x900 DOMÉREK | | 1 |
| N9 | Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení | 900x450x1800 DOMÉREK | | 1 |
| O Mytí provozního nádobí | | | | |
| O1 | Buben samonavíjecí s hadicí, samonavíjecí hadice a vodící válečky, délka hadice min. 15 metrů, materiál nerez a NBR, hadice odolná do teploty až +90°C, uzpůsobena pro max tlak 10 bar, součástí hadice 1x pistole vodící rozprašovač | | | 1 |
| O2 | Směšovací ventil, nástěnný | | | 1 |
| O3 | Nástěnné umyvadlo, provedení s kolenovým ovládním, součástí umyvadla sifon, vodovodní baterie a odnímatelný zvýšený zadní lem | min. 400x400 | | 1 |
| O4 | Mycí stůl - dvoudřez, 2x vevařený lisovaný dřez, každý ze dvou dřezů o rozměru 600x500x300mm, 1x otvor pro stojánkovou vodovodní baterii, polomenná pracovní deska, zadní lem, kapotáž dřezu z čela a obou boků, nerezové provedení | 1400x700x900 DOMÉREK | | 1 |
| O5 | Stojánková tlaková oplachová sprcha, provedení vč. napouštěcího ramínka, sprcha ukončena tlakovou koncovkou, pákové ovládání baterie | | | 1 |
| O6 | Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení | 1400x600x1800 DOMÉREK | | 1 |
| P Sklad nápojů | | | | |
| P1 | Chladicí box, sila použitých panelů min. 80mm , 2X chladírenské dveře, každé dveře o rozměru min. 800/1900mm, bezprahové provedení, konstrukční zámek pospojování/lakované komaxit; vnitřní strana těchto dveří musí být vybavena bezpečnostní klikou a kliku na vnější straně, dveře opatřeny zámkem dveří, verze chladírenské dveře se zdvihacími panty, dodávka vč. lemovacích a krycích liš, vč. kompletního kotevního a spojovacího materiálu, osvětlení - zářivkové těleso, délky 120 cm | 1700x3850x2300 DOMÉREK | | 1 |
| P1a | Výparník k boxu na pozici P1, součástí zařízení ovladač řízení výparníku a příslušenství okruhu, kompatibilní se chladicí jednotkou na poz. P1b, výparník dostatečně dimenzovaný s ohledem na velikost a kubaturu boxu | | max. 2,5kW/230V | 1 |
| P1b | Splitová chladicí jednotka k boxu na pozici P1, kompatibilní s výparníkem na na poz. P1a, chladicí jednotka dostatečně dimenzovaná s ohledem na velikost a kubaturu boxu, chladicí technologie musí zajistit vychlazení chladicího boxu na teplotu v rozmezí min.+2°C až +4°C | | max. 2,5kW/230V | 1 |
| P2 | Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklu min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení | 1400x450x1800 DOMÉREK | | 1 |
| P3 | Nástěnná vodovodní baterie - dodávka stavby | | | 1 |
| P4 | Podlahová vpust, s protizápachovou uzávěrou k zalití do podlahy, vč. pochůzného podlahového výjímateľného roštu - dodávka stavby | 500x500 | | 1 |
| Q Bar | | | | |
| Q1 | Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 250x250x200mm, opláštěné oba boky, 1x plná police - dno, z čela stůl uzavřený a přístupný křídlovými dvířky, 1x otvor pro stojánkovou vodovodní baterii, zadní lem, pravý lem, nerezové provedení | 600x450x900 DOMÉREK | | 1 |
| Q2 | Stojánková vodovodní baterie, pákové ovládání | | | 1 |
| Q3 | Barový stůl, opláštěné oba boky, 1x plná police - dno, z čela stůl uzavřený a přístupný křídlovými dvířky, pravý přesah desky, v pravém přesahu desky 1x úkos pravého předního rohu, zadní lem, nerezové provedení | 1400x700x900 DOMÉREK | | 1 |
| Q4 | Kávovar doupkový - Dodávka dodavatele kávy nebo pronajímatele | | cca 5 kW/400V | 1 |
| Q5 | Mlyněk na kávu - Dodávka dodavatele kávy nebo pronajímatele | | cca 0,28kW/230V | 1 |
| Q6 | Barový mycí stůl, opláštěné oba boky, 1x plná police - dno, z čela stůl uzavřený a přístupný křídlovými dvířky, pravý přesah desky, v pravém přesahu desky pod pracovní deskou volné místo pro umístění podstolové myčky nádobí, vlevo v pracovní desce vevařený lisovaný 1x dřez o rozměru 400x400x250mm, 1x otvor pro stojánkovou vodovodní baterii, zadní lem, nerezové provedení | 1200x700x900 DOMÉREK | | 1 |
| Q7 | Myčka nádobí - budoucí dodávka | | 7kW/400V | 1 |
| Q8 | Stojánková vodovodní baterie, pákové ovládání | | | 1 |
| Q9 | Profesionální velkokapacitní chladicí skříň, ventilované cirkulační chlazení, hrubý objem vnitřního prostoru min. 350 lt, automatické odtávání kondenzátu, elektronické digitální ovládání, nerezové opláštění, 1x prosklené dveře,, 4x nastavitelná roštová police, nastavitelná teplota vnitřního prostoru min. v rozsahu +2°C až +10°C | Velikost referenčního výrobku 777x745x1895, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 1 |
| Q10 | Barový stůl, 2x vevařený lisovaný dřez, každý dřez o rozměru 300x500x300mm, prolamovaná pracovní deska, 1x vevařená odkapní vanička o rozměru 500x250mm, 1x vevařená odkapní vanička o rozměru 800x200mm, součástí barového stolu 1x chlazená vana na pívni sklo, ze strany zákazníků příprava pro opláštění laminem, nerezové provedení, opláštění lamino není součástí dodávky stolu | 2600x800x900 DOMÉREK | 0,5kW/230V | 1 |
| Q11 | Myčka sklenic (spůlboj) má nový speciální tvar umožňující bezproblémové mytí sklenic s uchem | | | 1 |
| Q12 | Baterie výčepní stojánková se spodním vývodem pro připojení myčky sklenic | | | 1 |
| Q13 | Výčepní zařízení - chladič piva vč. výčepního stojanu, dvoukohoutové provedení, vč. veškerého spojovacího materiálu | | 1kW/230V + 1kW/230V | 1 |
| Q14 | Pracovní stůl, spodní prostor stolu uzpůsoben pro umístění výrobku ledu na poz. Q15 a podstolové mrazničky na poz. Q16, ze strany zákazníků a z pravého boku příprava pro opláštění laminem, nerezové provedení, opláštění lamino není součástí dodávky stolu | 1150x800x900 DOMÉREK | | 1 |
| Q15 | Výrobek ledu, výkon min. 30kg ledu /24h, kapacita zásobníku min. 9 kg, nerezové provedení, vzduchem nebo vodou chlazený, | Velikost referenčního výrobku 387x470x687, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 1 |
| Q16 | Profesionální podstolová mrazicí skříň, ventilované cirkulační chlazení, hrubý objem vnitřního prostoru min. 120 lt, automatické odtávání kondenzátu, elektronické digitální ovládání, nerezové opláštění, 1x prosklené vyhřívavé dveře,, 3x nastavitelná roštová police, nastavitelná teplota vnitřního prostoru min. v rozsahu -10°C až -24°C | 600x600x845 | 0,15kW/230V | 1 |
| Q17 | Pokladna - dodávka investora nebo pronajímatele | | 230V | 1 |

| 2.NP | | | | |
|-----------------------------|--|---|---------------------|---|
| R Suchý sklad | | | | |
| R1 | Skladový regál základní - 4x stojna regálu, 4x plná police, police i stojny regálu lakované - provedení bílý komaxit, police přestavitelné - montované provedení, vč. kompletního spojovacího materiálu | 1100x600x1800 DOMÉREK | | 2 |
| R2 | Skladový regál základní - 4x stojna regálu, 4x plná police, police i stojny regálu lakované - provedení bílý komaxit, police přestavitelné - montované provedení, vč. kompletního spojovacího materiálu | 1050x600x1800 DOMÉREK | | 1 |
| S Chlazené potraviny | | | | |
| S1 | Profesionální velkokapacitní chladicí skříň, ventilované cirkulační chlazení, hrubý objem vnitřního prostoru min. 570 lt, automatické odtávání kondenzátu, elektronické digitální ovládání, bílé provedení vně i uvnitř, panty vlevo, vnitřní prostor uzpůsoben pro vložení přepravy 600x400mm nebo gastrónadoby velikosti GN 2/1 , 4x nastavitelná roštová police, nastavitelná teplota vnitřního prostoru min. v rozsahu -2°C až +8°C | Velikost referenčního výrobku 777x745x1895, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 1 |
| S2 | Profesionální velkokapacitní mrazicí skříň, statické chlazení, hrubý objem vnitřního prostoru min. 570 lt, elektronické digitální ovládání, bílé provedení vně i uvnitř, panty vlevo, vnitřní prostor uzpůsoben pro vložení přepravy 600x400mm nebo gastrónadoby velikosti GN 2/1 , 6x pevná výparníková police, nastavitelná teplota vnitřního prostoru min. v rozsahu -10°C až -24°C | Velikost referenčního výrobku 777x695x1895, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 1 |
| T Bufet | | | | |
| T1 | Profesionální velkokapacitní chladicí skříň, ventilované cirkulační chlazení, hrubý objem vnitřního prostoru min. 570 lt, automatické odtávání kondenzátu, elektronické digitální ovládání, nerezové opláštění, 1x prosklené dveře, panty vpravo, vnitřní prostor uzpůsoben pro vložení přepravy 600x400mm nebo gastrónadoby velikosti GN 2/1 , 4x nastavitelná roštová police, nastavitelná teplota vnitřního prostoru min. v rozsahu +2°C až +8°C | Velikost referenčního výrobku 777x695x1895, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 1 |
| T2 | Barový mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřež o rozměru 300x500x300mm, prolamovaná pracovní deska, 1x vevařená odkapní vanička o rozměru 600x200mm, součástí odkapní vaničky ostrík sklenic, zadní lem, opláštěné oba boky, z čela stůl uzavřený a přístupný formou křídlových dvířek, nerezové provedení | 1100x700x900 DOMÉREK | | 1 |
| T3 | Myčka sklenic (spůlboj) má nový speciální tvar umožňující bezproblémové mytí sklenic s uchem | | | 1 |
| T4 | Baterie výčepní stojánková se spodním vývodem pro připojení myčky sklenic | | | 1 |
| T5 | Výčepní zařízení - chladicí piva vč. výčepního stojanu, dvoukohoutové provedení, vč. veškerého spojovacího materiálu | | 1kW/230V + 1kW/230V | 1 |
| T6 | Pracovní stůl, 1x plná police, pravý přesah desky, v pravém přesahu desky 1x výřez pravého zadního rohu, nerezové provedení | 2100x700x900 DOMÉREK | | 1 |
| T7 | Vyhříváná výdejní vodní lázeň, stolní, kapacita 1x GN 1/1-200mm, součástí lázně výpustný kohout na vodu, možnost regulace teploty vody v lázni v rozmezí min. 30°C až 90°C, kontrolka zapnutí a vyhřátí lázně, nerezové provedení | Velikost referenčního výrobku 395x598x299, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 3,5kW/230V | 3 |
| T8 | Pracovní stůl, 1x plná police, zadní lem, nerezové provedení | 1700x700x900 DOMÉREK | | 1 |
| T9 | Pokladna - dodávka investora nebo pronajímatele | | 230V | 2 |
| T10 | Pracovní stůl, částečná 1x plná police, ve spodním prostoru vlevo volné místo pro umístění podstolové chladničky na poz. T11, zadní lem, pravý lem, nerezové provedení | 1600x700x900 DOMÉREK | | 1 |
| T11 | Profesionální podstolová chladicí skříň, ventilované cirkulační chlazení, hrubý objem vnitřního prostoru min. 350 lt, automatické odtávání kondenzátu, elektronické digitální ovládání, nerezové opláštění, 1x plné dveře, 2x nastavitelná roštová police, nastavitelná teplota vnitřního prostoru min. v rozsahu -2°C až +8°C | Velikost referenčního výrobku 600x615x855, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 1 |
| T12 | Hot-dog vč. nádoby na ohřev párků, 4x trn + nádoba, nerezové provedení, vypínač a kontrolka chodu, skleněná nádoba na ohřev párků, samostatné vyhřívání hrotů a nádoby, trny z leštěného hliníku, průměr každého trnu 25mm, délka trnu 190mm, derované dno a dělicí příčka nádoby | Velikost referenčního výrobku 485x315x353, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 2kW/230V | 1 |

| | | | | |
|---|--|---|---------------------|---|
| T13 | Profesionální stolní elektrická grilovací deska, hladká, rozměr grilovací desky min. 300x400mm, zásuvka na odpadní tuk, materiál vrchní desky chrom, | Velikost referenčního výrobku 328x541x285, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 3,5kW/230V | 1 |
| T14 | Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru min. 300x340x200mm, 1x otvor pro stojánkovou vodovodní baterii, zadní lem, atypická kapotáž dřezu z čela - ve spodním prostoru pravo volné místo pro umístění podstolové mrazničky, nerezové provedení | 1100x700x900 DOMĚREK | | 1 |
| T15 | Stojánková vodovodní baterie, pákové ovládání | | | 1 |
| T16 | Profesionální podstolová mrazicí skříň, statické chlazení, hrubý objem vnitřního prostoru min. 120 lt, elektronické digitální ovládání, nerezové opláštění, 1x plně dveře, 2x police, nastavitelná teplota vnitřního prostoru min. v rozsahu -10°C až -24°C | Velikost referenčního výrobku 600x585x855, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 1kW/230V | 1 |
| T17 | Fritéza stolní, elektrická, jednovanová, objem 1x 8 litrů, výkon topného tělesa min. 0,75kW/1 litr oleje , speciální úprava nerezové topné spirály, pracovní a bezpečnostní termostat, studená zóna, stupeň krytí ovládacích prvků min. IPX44, kontrola vyhřátí, síťový vypínač, regulace teploty v rozmezí 50°C až 190°C, nerezové provedení | Velikost referenčního výrobku 306x441x381, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | min. 6kW/400V | 1 |
| T18 | Pracovní stůl, opláštěné oba boky, opláštěná záda, ve vnitřním prostoru 1x plná police - dno, z čela stůl otevřený, nerezové provedení | 1100x700x900 DOMĚREK | | 1 |
| T19 | Výčepní zařízení - chladič piva vč. výčepního stojanu, dvoukohoutové provedení, vč. veškerého spojovacího materiálu | | 1kW/230V + 1kW/230V | 2 |
| T20 | Vyhřívání pojízdné skříň - vozík na GN, zásuva na GN 1/1, kapacita min. 15x zásuv na GN 1/1, provedení dvouplášťové, izolované, lisované bočnice s roztečí vsunů min. 75mm, vnitřní ventilátor pro zajištění rovnoměrného proudění horkého vzduchu, madlo pro transport s vozíkem, digitální termostat pro nastavení teploty vnitřního prostoru vozíku v rozmezí min. +30°C až 90°C, jednokřídlé uzamykatelné dveře s těsněním, aretace otevřených dveří, uzavírání vozíku klikou se zámkem, masivní rohové nárazníky, 4 otočná transportní kolečka o pr. 125 mm z toho 2 s brzdou, nerezové provedení | Velikost referenčního výrobku 571x825x1462, Zařízení může mít i jiné rozměry než-li referenční výrobek, avšak musí respektovat stavební a technologickou dispozici ,projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky | max. 3,5kW/230V | 1 |
| T21 | Nástěnná skříňka, uzavřená - opláštěná oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x přestavitelná police, z čela skříňka uzavřená - přístupná posuvnými dvířky, celonerezové provedení | 1450x350x600 DOMĚREK | | 1 |
| T22 | Nástěnná skříňka, uzavřená - opláštěná oba boky + opláštěná záda, uvnitř 1x přestavitelná police, z čela skříňka uzavřená - přístupná posuvnými dvířky, celonerezové provedení | 1600x350x600 DOMĚREK | | 1 |
| U | Mytí provozního nádobí | | | |
| U1 | Nástěnné umyvadlo, provedení s kolenovým ovládáním, součástí umyvadla sifon, vodovodní baterie a odnímatelný zvýšený zadní lem | min. 400x400 | | 1 |
| U2 | Mycí stůl, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru min. 600x500x300mm, prolamovaná pracovní deska, kapotáž dřezu z čela a obou boků, 1x otvor pro stojánkovou tlakovou sprchu, výškově nastavitelné nožičky, zadní lem, nerezové provedení | 700x700x900 DOMĚREK | | 1 |
| U3 | Stojánková tlaková oplachová sprcha, provedení vč. napouštěcího ramínka, sprcha ukončena tlakovou koncovkou, pákové ovládání baterie | | | 1 |
| U4 | Skladový regál, 4x plná police, každá police opatřena podélnou výztuhou, nosná konstrukce z jeklů min. 40/40mm, tuhá, pevná, svařovaná konstrukce, celonerezové provedení | 1150x700x1800 DOMĚREK | | 1 |
| Požadovaná kvalita materiálu nerezového nábytku ve specifikaci zařízení | | | | |
| kvalita materiálu: potravinářská nemagnetická chromniklová nerezová ocel ČSN 17240 tj. AISI 304, síla plechu minimálně 1,0 mm, vrchní deska stolů tloušťky min. 40 mm celoplošně podlepená dřevotřískovou deskou opatřenou zdravotně nezávadným nátěrem !!!, nohy z jeklu 40x40mm, každý stůl s uzemňovacími šrouby na zadních nohách, plně nerez police tl. 40mm, pracovní desky | | | | |