**Vysvetlenie/ doplnenie špecifikácie- Gastro vybavenie**

Všetky zariadenia cukrárskej, pekárenskej , mäsiarskej dielne a kuchyne musia byť v súlade s predpismi a normami HACCAP

**Vybavenie mäsiarska dielňa**

* výrobník šupinového ľadu- výroba ľadovej šupinovej triešte s teplotou od -7°C do -14°C . kapacita do 250kg/24hod
* vákuová balička- Bizerba technológia. napätie 230V, príkon 0,75kw, výkon pompy 18m3/hod, digitálne ovládanie
* kúter- max. 50 litrov, tanierový. otáčky 1000/4000, príkon 16,5kw
* chladiace box- s min. 60mm hrubými izolačnými panelmi, dverami min.200x80, stropom a podlahou. Cena zahŕňa blokovú stropnú alebo nástennú chladiacu jednotku s riadením. 230V
* rezačka mäsa- rozmery max 560x950x1020, max 52 litrov, nerez, príkon max 12kW
* automatický viazací stroj- príkon max 4 kw

**Vybavenie kuchyne**

* škrabka zemiaková+príslušenstvo**-** odchýlka v kapacite dávky a v hodinovej kapacite môže byť akceptovaná
* chladiaci box- nevieme sa vyjadriť k tomu aká bude chladiaca jednotka
* univerzálny robot 40 litrový- v špecifikácii sa stala administratívna chyba (**má byť :** ozubené prevody s **3** rýchlosťami, ďalej v špecifikácii sú napísané 950/1450/2850 ot/min)
* plynový sporák 32,5kW- odchýlka v rozmeroch nie je prípustná, lebo naň nadväzujú iné časti
* panva plynová 90 l- odchýlka môže byť akceptovaná,
* ohrievač tanierov pojazdný- nie
* stojan na taniere na kolieskach – nie

**Vybavenie pekárne**

* pekárenská pec na chlieb+ ...-inú špecifikáciu sme nenašli, vychádzalo sa z údajov od projektantov
* kysiareň- dvojdverová, kapacita 4ks vozíkov s plechmi 600x400mm, klimatizačná jednotka, autom. regulácia, rozsah teplôt +20°C /+42°C, vlhkosť 60-99%, elek príkon 4kW, 400V , prívod vody ¾“, vonkajšie a vnútorné opláštenie Al plech