

Pozice	Název místnosti/Popis	Výrobce	Model	Délka (mm)	Hloubka (mm)	Výška (mm)	Příkon el. 230V/(kW)	Příkon el. 400V/ (kW)	Cena/ks bez DPH	Ks.	Cena celkem bez DPH	DPH	Cena celkem vč.DPH
	1.PP												
	Výdej (m.č.01.01)												
01.01.1	Výdejní stůl s ohřevnou vanou, ohřevná vana (vodní lázeň) na 3x GN1/1, hl. 210mm, nedělená celonerezové provedení - pracovní deska tl. 40 mm, nerez plech tl. 1,5 mm, podnoží z jeklů 40x40x1,5 mm spodní prostor skříňkový uzavřený posuvnými dvířky v hygienickém provedení H2, opláštění z plechu tl. 1 mm z boků a zezadu, ovládací panel vpravo, na něm ovládání napouštění a vypouštění vany, termostat a vypínače + zásuvka 230V, vsazené čelo vzadu a vlevo, příprava pro uchycení interiérového obkladu z čela a zprava, provedení na stavebním soklu v. 150 mm			1200	700	750		3,1	- Kč	1	- Kč	21	- Kč
01.01.2	Výdejní stůl s ohřevnou vanou, ohřevná vana (vodní lázeň) na 4x GN1/1, hl. 210mm, nedělená, vpravo, celonerezové provedení - pracovní deska tl. 40 mm, nerez plech tl. 1,5 mm, podnoží z jeklů 40x40x1,5 mm, spodní prostor skříňkový uzavřený posuvnými dvířky v hygienickém provedení H2, opláštění z plechu tl. 1 mm z boků a zezadu, spodní police ve v. 150 mm, ovládací panel vpravo, na něm ovládání napouštění a vypouštění vany, termostat a vypínače, vsazené čelo vpravo, příprava pro uchycení interiérového obkladu zezadu, provedení na stavebním soklu v. 150 mm			1800	700	750		4,1	- Kč	1	- Kč	21	- Kč
01.01.6	Umyvadlo nástěnné, nerezové, úchyty na zeď k umyvadlu, zakrytí sifonu			560	435	185			- Kč	1	- Kč	21	- Kč
	Stojánková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoku, elmag. ventilem, směšovačem, připojovacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu. Vypíná 1–2 sec po vyjmutí rukou z umyvadla. Dosah se nastavuje automaticky po připojení napájení. Hygienické proplachování aktivovatelný od 0–108 hod. Trvání proplachu je nastavitelné od 5–180 sek. Napájení z exter. zdroje 12 V~.						12V/0,007	0	- Kč	1	- Kč	21	- Kč
	Dávkovač tekutého mýdla, objem nádržky min. 400ml, okénko na kontrolu hladiny mýdla, uzamykatelný na klíč, hrany jsou svařované a zabroušené, zámek je zapuštěný do stěny výrobku, schované závěsy krytu. Provedení: nerez mat.								- Kč	1	- Kč	21	- Kč
	Zásobník na jednotlivé papírové ručníky, objem do 250 ks ručníků, okénko na kontrolu množství ručníků v zásobníku, uzamykatelný na klíček. Provedení: nerez mat.								- Kč	1	- Kč	21	- Kč
	Varna (m.č.01.02)								- Kč		- Kč	21	- Kč
01.02.1	Multifunkční varné zařízení určené k vaření, restování a fritování a rovněž k vaření při nízké teplotě, k přípravě sous vide, konfitování, vaření s teplotním rozdílem, citlivé vaření k šetrné přípravě citlivých produktů.Základní technické parametry: Užitečný objem: 2x25 litrů,2 nádoby,každá 25l tolerance +-10%. Využitelná plocha obou nádob minimálně: 2x19 dm². Rozměry s tolerancí +- 10%. Šířka: 1 100 mm, hloubka: 938 mm výška:1 078 mm (s podstavcem). Minimální náplň tekutiny 6l,maximální náplň tekutiny 25l. Příkon el. 21 kW.+ 10% jmenovité napětí: 3 NAC 400 V Přípojka studené vody: 3/4 AG" Odvod vody: Připojení odpadní trubky DN 40 na pevnou síť. Teplotní rozsah +30oC až 250 oC.Rychlost ohřevu dna na 200 oC,3 minuty. Další požadovaná výbava Zařízení je vybaveno automatickými procesy přípravy pokrmů.Obsahuje minimálně 1 000 varných programů až o 12 krokích. Grafické zobrazování procesu vaření se všemi parametry vaření a s vypočítaným koncem vaření.Procesy vaření a energie jsou řízeny mikroprocesory. Každá nádoba má vpichovou sondu na měření teploty s 6-ti měřicími body. Zařízení je vybaveno motoricky ovládaným a časově nastavitelným systémem automatického zvedání a spouštění košů k vaření a fritování pomocí varných košů. Zařízení má automatický přívod vody k plnění varné nádoby vodou s přesností nastavení na 1 litr. Přívod vody je integrován ve víku.Možnost nakonfigurovat nejrůznější uživatelské profily a uživatelská práva. Požaduje se alespoň 10 palcový skleněný barevný displej s dotykovou obrazovkou s intuitivními ikonami a centrálním ovládacím kolečkem s funkcí „push“ k potvrzení vybraných možností. Rozsáhlá funkce vyhledávání v celém obsahu příručky a receptech v zařízení.Popisy v českém jazyku. Zobrazení požadovaných a skutečných hodnot. Automatické přizpůsobení místa instalace (nadmořská výška / bod varu). Čištění zařízení, zejména varné nádoby, musí být možné běžnými čisticími prostředky.Dotykové teploty pláště nádoby činí maximálně +70°C.Sklopení nádoby zajišťuje elektricky poháněný válec. Vypouštění vody po vaření a čištění se provádí přímo odtokem vboční čelní stěně, díky tomuto řešení nevznikají na dně nádoby žádné nevyhřívané plochy. Zařízení je vybaveno servisním diagnostickým programem s automatickým zobrazováním servisních hlášení a funkcí autotestu k aktivní kontrole funkcí zařízení. Vnitřní i vnější povrchy jsou z nerezové ušlechtilé oceli. Zařízení je vybaveno výsuvnou hadicovou sprchou s automatickým navijením. Vestavěná zásuvka, 1 NAC 230 V Plně integrované rozhraní WLAN bez externí antény k připojení ke cloudovému síťovému řešení pro vzdálený přístup a údržbu. Možnost správy varných programů, správy přípravy a zařízení přes cloudové řešení. Možnost přenosu procesů přípravy také přes integrované rozhraní USB, které lze využívat rovněž k lokální výměně dat. Technika a elektronika zařízení je přístupná zepředu. Ochrana proti stříkající vodě IPX5. Prohlášení o shodě: CE. Zařízení je schváleno k provozu bez dozoru (noční vaření). Zařízení je připraveno na připojení na systém energetické optimalizace. Technici dodavatele musí být vyškoleni výrobcem což doloží certifikáemt vydaným výrobcem. Multifunkční varné zařízení určené k vaření, restování a fritování a rovněž k vaření při nízké teplotě, k přípravě sous vide, konfitování, vaření s teplotním rozdílem, citlivé vaření k šetrné přípravě citlivých produktů. Základní technické parametry: Užitečný objem: 2x25 litrů,2 nádoby,každá 25l tolerance +-10%. Využitelná plocha obou nádob minimálně: 2x19 dm². Rozměry s tolerancí +- 10%. Šířka: 1 100 mm, hloubka: 938 mm výška:1 078 mm (s podstavcem).Minimální náplň tekutiny 6l,maximální náplň tekutiny 25l. Příkon el. 21 kW.+ 10% jmenovité napětí: 3 NAC 400 V Přípojka studené vody: 3/4 AG" Odvod vody: Připojení odpadní trubky DN 40 na pevnou síť. Teplotní rozsah +30oC až 250 oC.Rychlost ohřevu dna na 200 oC,3 minuty.			1100	938	485		21	- Kč	1	- Kč	21	- Kč
01.02.2	Multifunkční varné zařízení určené k vaření, restování a fritování a rovněž k vaření při nízké teplotě, k přípravě sous vide, konfitování, vaření s teplotním rozdílem, citlivé vaření k šetrné přípravě citlivých produktů.Základní technické parametry: Užitečný objem: 2x25 litrů,2 nádoby,každá 25l tolerance +-10%. Využitelná plocha obou nádob minimálně: 2x19 dm². Rozměry s tolerancí +- 10%. Šířka: 1 100 mm, hloubka: 938 mm výška:1 078 mm (s podstavcem). Minimální náplň tekutiny 6l,maximální náplň tekutiny 25l. Příkon el. 21 kW.+ 10% jmenovité napětí: 3 NAC 400 V Přípojka studené vody: 3/4 AG" Odvod vody: Připojení odpadní trubky DN 40 na pevnou síť. Teplotní rozsah +30oC až 250 oC.Rychlost ohřevu dna na 200 oC,3 minuty. Další požadovaná výbava Zařízení je vybaveno automatickými procesy přípravy pokrmů.Obsahuje minimálně 1 000 varných programů až o 12 krokích. Grafické zobrazování procesu vaření se všemi parametry vaření a s vypočítaným koncem vaření.Procesy vaření a energie jsou řízeny mikroprocesory. Každá nádoba má vpichovou sondu na měření teploty s 6-ti měřicími body. Zařízení je vybaveno motoricky ovládaným a časově nastavitelným systémem automatického zvedání a spouštění košů k vaření a fritování pomocí varných košů. Zařízení má automatický přívod vody k plnění varné nádoby vodou s přesností nastavení na 1 litr. Přívod vody je integrován ve víku.Možnost nakonfigurovat nejrůznější uživatelské profily a uživatelská práva. Požaduje se alespoň 10 palcový skleněný barevný displej s dotykovou obrazovkou s intuitivními ikonami a centrálním ovládacím kolečkem s funkcí „push“ k potvrzení vybraných možností. Rozsáhlá funkce vyhledávání v celém obsahu příručky a receptech v zařízení.Popisy v českém jazyku. Zobrazení požadovaných a skutečných hodnot. Automatické přizpůsobení místa instalace (nadmořská výška / bod varu). Čištění zařízení, zejména varné nádoby, musí být možné běžnými čisticími prostředky.Dotykové teploty pláště nádoby činí maximálně +70°C.Sklopení nádoby zajišťuje elektricky poháněný válec. Vypouštění vody po vaření a čištění se provádí přímo odtokem vboční čelní stěně, díky tomuto řešení nevznikají na dně nádoby žádné nevyhřívané plochy. Zařízení je vybaveno servisním diagnostickým programem s automatickým zobrazováním servisních hlášení a funkcí autotestu k aktivní kontrole funkcí zařízení. Vnitřní i vnější povrchy jsou z nerezové ušlechtilé oceli. Zařízení je vybaveno výsuvnou hadicovou sprchou s automatickým navijením. Vestavěná zásuvka, 1 NAC 230 V Plně integrované rozhraní WLAN bez externí antény k připojení ke cloudovému síťovému řešení pro vzdálený přístup a údržbu. Možnost správy varných programů, správy přípravy a zařízení přes cloudové řešení. Možnost přenosu procesů přípravy také přes integrované rozhraní USB, které lze využívat rovněž k lokální výměně dat. Technika a elektronika zařízení je přístupná zepředu. Ochrana proti stříkající vodě IPX5. Prohlášení o shodě: CE. Zařízení je schváleno k provozu bez dozoru (noční vaření). Zařízení je připraveno na připojení na systém energetické optimalizace. Technici dodavatele musí být vyškoleni výrobcem což doloží certifikáemt vydaným výrobcem. Multifunkční varné zařízení určené k vaření, restování a fritování a rovněž k vaření při nízké teplotě, k přípravě sous vide, konfitování, vaření s teplotním rozdílem, citlivé vaření k šetrné přípravě citlivých produktů. Základní technické parametry: Užitečný objem: 2x25 litrů,2 nádoby,každá 25l tolerance +-10%. Využitelná plocha obou nádob minimálně: 2x19 dm². Rozměry s tolerancí +- 10%. Šířka: 1 100 mm, hloubka: 938 mm výška:1 078 mm (s podstavcem).Minimální náplň tekutiny 6l,maximální náplň tekutiny 25l. Příkon el. 21 kW.+ 10% jmenovité napětí: 3 NAC 400 V Přípojka studené vody: 3/4 AG" Odvod vody: Připojení odpadní trubky DN 40 na pevnou síť. Teplotní rozsah +30oC až 250 oC.Rychlost ohřevu dna na 200 oC,3 minuty.			1100	938	485	0	21	- Kč	1	- Kč	21	- Kč

01.02.3	Konvektomat elektrický boilerový 6GN1/1 k automatickému vaření sestavený do věže s konvektomatem o kapacitě 10 GN1/1. Toto zařízení je vybaveno provozními režimy: vaření v páře, horký vzduch a kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti, regenerace, vaření s nízkými teplotami, vaření s teplotním rozdílem, pasterizace, regulace vnitřní teploty pokrmu, chlazení a rovněž funkce zvlhčování s možností nastavení množství vody v mililitrech a nastavení kynutí pečiva. Vybavení zařízení plně automatickým měřením vlhkosti s přesností na procenta, regulací a zobrazením stupně vlhkosti ve varném prostoru Základní technické parametry: Kapacita 6 GN1/1 Rozteč zásuvů 68 mm Teplotní rozsah +30 – 300 oC Příkon 11 kW/400V Rozměry 850x850x850mm Podélné ukládání gastronádob Automatické rozpoznání velikosti potraviny Zařízení musí být schváleno pro provoz bez dozoru Inteligentní procesy přípravy, které se přizpůsobují druhu a výchozímu stavu potraviny a také zobrazují aktuální parametry vaření a zbývající dobu přípravy. Díky inteligentní přípravě na cílovou dobu je možné souběžné vaření více potravin ve stejnou dobu nebo alternativně na stejný cílový okamžik. Na displeji se zobrazuje, které potraviny lze připravovat současně. Zařízení lze libovolně naprogramovat (včetně obrázků, příslušenství a textů) pomocí minimálně 1 000 varných programů. Rozsáhlá funkce vyhledávání v celém obsahu příručky a receptech v zařízení,kontextové zobrazování informací nápovědy. Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře je zajištěno ventilátorem s 5-ti rychlostmi.Tí je zajištěna velká rovnoměrnost pečení v komoře. Výroba páry probíhá bez tlaku pomocí generátoru čerstvé páry se samočisticím programem a automatickým odvápněním a pěčí, nezávisle na nastavené tvrdosti vody. Provoz bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného odvápnění. Systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení a funkcí vlastního testu k aktivní kontrole funkcí zařízení. Zařízení je vybaveno plně automatickým systémem čištění nezávislým na tlaku vody s více stupni čištění. Použití čisticích prostředků v pevném skupenství bez fosforu a fosfátů ve formě tablet pro bezpečnou práci. Zařízení má různé čisticí programy, i bez dozoru přes noc, a také funkci ultrarychlého čištění za pouhých 12 minut. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku. Zařízení je vybaveno 10 palcovým TFT barevným dotykovým d.isplayem s centrálním kolečkem s funkcí „push“ Plně integrované rozhraní WLAN bez externí antény a ethernetové rozhraní k připojení ke cloudovému síťovému řešení pro vzdálený přístup a údržbu. Možnost ovládání více zařízení, správy varných programů, správy výroby a zařízení prostřednictvím cloudového řešení. 6x plech na smažení, 6x plech Multibaker, 6x křížový a proužkový grilovací rošt, 6x granitem smaltované nádoby, 6x nerezové nádoby hloubky 65 mm.			850	842	754	0	11	- Kč	1	- Kč	21	- Kč
01.02.4	Konvektomat elektrický boilerový 10GN1/1 k automatickému vaření sestavený do věže s konvektomatem o kapacitě 6 GN1/1. Toto zařízení je vybaveno provozními režimy: vaření v páře, horký vzduch a kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti, regenerace, vaření s nízkými teplotami, vaření s teplotním rozdílem, pasterizace, regulace vnitřní teploty pokrmu, chlazení a rovněž funkce zvlhčování s možností nastavení množství vody v mililitrech a nastavení kynutí pečiva. Vybavení zařízení plně automatickým měřením vlhkosti s přesností na procenta, regulací a zobrazením stupně vlhkosti ve varném prostoru Základní technické parametry:Kapacita 10 GN1/1 Rozteč zásuvů 68 mm Teplotní rozsah +30 – 300 oC Příkon 18 kW/400V Rozměry 850x1100x850mm Podélné ukládání gastronádob Automatické rozpoznání velikosti potraviny Zařízení musí být schváleno pro provoz bez dozoru Inteligentní procesy přípravy, které se přizpůsobují druhu a výchozímu stavu potraviny a také zobrazují aktuální parametry vaření a zbývající dobu přípravy. Díky inteligentní přípravě na cílovou dobu je možné souběžné vaření více potravin ve stejnou dobu nebo alternativně na stejný cílový okamžik. Na displeji se zobrazuje, které potraviny lze připravovat současně. Zařízení lze libovolně naprogramovat (včetně obrázků, příslušenství a textů) pomocí minimálně 1 000 varných programů. Rozsáhlá funkce vyhledávání v celém obsahu příručky a receptech v zařízení,kontextové zobrazování informací nápovědy. Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře je zajištěno 2 ventilátory s 5-ti rychlostmi.Tí je zajištěna velká rovnoměrnost pečení v komoře. Výroba páry probíhá bez tlaku pomocí generátoru čerstvé páry se samočisticím programem a automatickým odvápněním a pěčí, nezávisle na nastavené tvrdosti vody. Provoz bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného odvápnění. Systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení a funkcí vlastního testu k aktivní kontrole funkcí zařízení. Zařízení je vybaveno plně automatickým systémem čištění nezávislým na tlaku vody s více stupni čištění. Použití čisticích prostředků v pevném skupenství bez fosforu a fosfátů ve formě tablet pro bezpečnou práci. Zařízení má různé čisticí programy, i bez dozoru přes noc, a také funkci ultrarychlého čištění za pouhých 12 minut. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku. Zařízení je vybaveno 10 palcovým TFT barevným dotykovým d.isplayem s centrálním kolečkem s funkcí „push“ Plně integrované rozhraní WLAN bez externí antény a ethernetové rozhraní k připojení ke cloudovému síťovému řešení pro vzdálený přístup a údržbu. Možnost ovládání více zařízení, správy varných programů, správy výroby a zařízení prostřednictvím cloudového řešení. 10x plech na smažení, 10x plech Multibaker, 10x křížový a proužkový grilovací rošt, 10x granitem smaltované nádoby, 10x nerezové nádoby hloubky 65 mm.			850	842	1014	0	18	- Kč	1	- Kč	21	- Kč
01.02.5	Profesionální vestavná indukční varná a udržovací deska. Bezrámečkové zabudování do varného bloku. Rozměry sklokeramické desky: 350x330x min. 4mm. Rozměr nádobí při, kterém sepne indukční ohřev od 120mm. Zatížitelnost sklokeramické varné desky min. 60kg. Bezpečnostní prvky při přehřátí elektrického prostoru a varné desky (systém vypne při přehřátí). Bezpečnostní prvky při elektrickém přetížení. Udržovací režim (souvide vaření) 7 teplotních stupňů (35,40,50,60,70,80,90°C). Varný režim 10 výkonových stupňů. Nastavení doby chodu v rozsahu minimálně od 1 minuta až 720 minut. Samostatný elektronický ovládací panel, možnost připojení teplotní pokrmové sondy s přesností na 1°C.							3,5	- Kč	4	- Kč	21	- Kč
01.02.5a	Napouštěcí rameno na studenou vodu 550mm								- Kč	1	- Kč	21	- Kč
01.02.7	Pracovní stůl s dřezem, celonerezové provedení - pracovní deska tl. 40 mm, nerez plech tl. 1,5 mm, zadní lem, s lisovaným dřezem 400x400 mm vpravo, pod dřezem podnoží z jeklů 40x40x1,5 mm s otevřeným spodním prostorem v hygienickém provedení H2, vlevo přesah desky nad chladicí stůl, provedení na stavebním soklu v. 150 mm			1900	700	750	0	0	- Kč	1	- Kč	21	- Kč
	Stojánková páková baterie profi								- Kč	1	- Kč	21	- Kč
01.02.8	Pracovní stůl s dřezem a umývatkem, celonerezové provedení - pracovní deska tl. 40 mm, nerez plech tl. 1,5 mm, zadní a boční lemy, s lisovaným dřezem 400x400 mm a umyvátkem 300x340 mm vpravo (pod umývatkem odpadkový výklopný koš), pod dřezem podnoží z jeklů 40x40x1,5 mm se spodním skříňkovým prostorem v hygienickém provedení H2 uzavřeným posuvnými dvířky, uprostřed zásuvkový blok se třemi zásuvkami s plnovýsuvem, vlevo volný spodní prostor , provedení na stavebním soklu v. 150 mm			3000	700	750		0	- Kč	1	- Kč	21	- Kč
	Stojánková páková baterie profi								- Kč	1	- Kč	21	- Kč
	Stojánková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoku, elmag. ventilem, směšovačem, připojovacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu. Vypíná 1–2 sec po vyjmutí rukou z umyvadla. Dosah se nastavuje automaticky po připojení napájení. Hygienické proplachování aktivovatelný od 0–108 hod. Trvání proplachu je nastavitelné od 5–180 sek. Napájení z exter. zdroje 12 V~.						12V/0,007	0	- Kč	1	- Kč	21	- Kč
	Dávkovač tekutého mýdla, objem nádržky min. 400ml, okénko na kontrolu hladiny mýdla, uzamykatelný na klíč, hrany jsou svařované a zabroušené, zámek je zapuštěný do stěny výrobku, schované závěsy krytu. Provedení: nerez mat.			100	75	190			- Kč	1	- Kč	21	- Kč
	Zásobník na jednotlivé papírové ručníky, objem do 250 ks ručníků, okénko na kontrolu množství ručníků v zásobníku, uzamykatelný na klíček. Provedení: nerez mat.			255	120	155			- Kč	1	- Kč	21	- Kč
01.02.14	Univerzální kuchyňský robot - 30 ltr., obsah kotlíku 30 l s nerezovým bezpečnostním zákrytem, manipulační vozík pod kotlík, regulace 3 rychlosti 99/176/320 ot./min), nerezová metla, hák a míchač, mechanické ovládán, časovač, signalizací, STOP vypínačem, možnost dovybavit přídatným zařízením: mlýnek na maso, krouhač s plátkovačem a struhadly, popř. mlýnkem na mák, 30 l kotlík.			576	668	1172	0	0,75	- Kč	1	- Kč	21	- Kč
01.02.15	Nástěnný odsavač par, vč. tukových lamelových filtrů a komínku pro napojení na vzt			1300	1300	500			- Kč	1	- Kč	21	- Kč
01.02.16	Nástěnný odsavač par, vč. osvětlení, tukových lamelových filtrů a komínku pro napojení na vzt			1500	1000	500	0,5		- Kč	1	- Kč	21	- Kč
01.02.17	Nástěnný odsavač par, vč. osvětlení, tukových filtrů lamelových a komínku pro napojení na vzt			2800	1000	500	0,5		- Kč	1	- Kč	21	- Kč
01.02.18	Skříňka nástěnná uzavř.s posuv.dvířky			800	350	600			- Kč	1	- Kč	21	- Kč
01.02.19	Skříňka nástěnná uzavř.s posuv.dvířky			950	350	600			- Kč	2	- Kč	21	- Kč
01.02.20	Skříňka nástěnná uzavř.s posuv.dvířky			1200	350	600			- Kč	1	- Kč	21	- Kč
	Mytí (m.č.01.03)								- Kč		- Kč	21	- Kč

[illegible]

Položkový rozpočet nezahrnuje drobné vybavení kuchyně (např. gastronádoby, hrnce, nože, krájecí desky apod.).
Povolená tolerance exaktních hodnot, které nejsou dány rozpětím (min./max.) je +/- 10% za podmínky dodržení celkového dispozičního řešení dle nákrešů.

