

**Pánev smažící plyn 100 l**

<i>Plocha na pečení:</i>	<b>minimálně 0,45 m<sup>2</sup></b>
<i>Užitný objem:</i>	<b>80 litrů</b>
<i>Maximální objem:</i>	<b>103 litrů</b>
<i>Příkon:</i>	<b>0,25 kW pro sklápění</b>
<i>Medium:</i>	<b>zemní plyn 20 mbar</b>
<i>Rozměry (doporučené):</i>	<b>š. - do 1400/ hl. do 850/v. do 900 mm</b>

1. Provedení přístroje bude v CrNi ocel, krycí deska, poklop a úchyt, kryt přístroje a nosné profily (kromě zadní stěny) z CrNiSt 1.4301.
2. Opláštění zadní vnější stěny tělesa pánve je z Cr oceli 1.4016.
3. Hrana krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vepředu s pravoúhlou hranou.
4. Pánev bude z litiny s velmi dobrou tepelnou vodivostí se schopností udržení tepla a odolný povrch proti mechanickému opotřebení.
5. Otočný kloub víka mosazný a pochromovaný.
6. Víko (poklop) odpružené, dvojité s tepelnou izolací, vyvážené a vybavené rukojetí.
7. Víko musí být konstruováno tak, aby zabránilo stékání kondenzátu mimo vlastní nádobu pánve, nebo po přístroji.
8. Tepelná izolace pánve bude provedena ze sklotextilní plsti (technické předpisy pro nebezpečné látky Evropské komise). Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí bude minimálně 20 mm silná.
9. Panel spínačů by měl být na nosníku, o několik centimetrů vyvýšen a musí být proveden jako pultový kryt se sklonem několika stupňů pro snadnější obsluhu.
10. Ovládání provedené tak, že i z dálky umožní rozpoznat nastavení přístroje.
11. Minimální plocha na pečení 0,45 m<sup>2</sup>.
12. Přístroj bude mít zabudovanou ochranu proti vodě.
13. Termostatická regulace teploty v rozmezí od 50°C do 300°C.
14. Ohřev bude prováděn za pomoci trubkového hořáku pro zemní plyn, plynový regulační ventil s vysoko-napěťovým zapalováním, thermo-elektrická pojistka zapalování a zapalovací uzávěra budou instalovány.
15. Hořák je na pánev připevněn přírubou, přívod plynu skrz osu pánve.
16. Odvod zplodin je umístěn na zadní stěně obložení pánve.
17. Motorické sklápění pomocí lineárního pohonu. Jednoduché ovládání spínačů.
18. Motor tichý a stejnoměrného výkonu, rychlý zpětný chod.
19. Sklápěcí hygienická osa pánve (to znamená bez šroubů a mezer) musí být provedena tak, že bude dosaženo přesného vypouštění tak, aby nemusela být posouvána záchytná nádoba (excentrické vyklápění).
20. Motor musí být vybaven tepelnou ochranou zabráňující přehřátí a integrovaným proudovým vypínačem zabráňujícím přetížení.
21. Pro bezpečnost a ochranu obsluhujícího a čistícího personálu musí dojít k automatickému vypnutí ohřevu při sklápění.
22. Chod motoru a jeho uložení musí v každé pozici pánve při sklápění zabezpečit to, že nedojde při intervalovém vypouštění pánve k přelévání obsahu pánve přes její okraj (měkké rozjždění a zastavení).
23. Vyprázdnění pánve bude prováděno za pomoci zabudovaného výtoku.
24. Dopředu otevřený výklenek pod vlastní pávní musí mít hygienické provedení, to znamená beze spár mezi stěnou a kapotovanou spodní částí pánve, se spádem dopředu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost.

## **Příloha č. 1 - Technická specifikace - varná technologie**

25. Přístroj bude mít možnost připojit zdola nebo zezadu, zároveň všechny údržby bude možno provádět zepředu.
26. Přívod vody pro vnitřek pánve bude proveden přes pohyblivou armaturu umístěnou na krycí desce.
27. Na krycí desce bude umístěna mísící baterie pro teplou vodu s ventilem.
28. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka pánve respektive, že při zavírání víka bude bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň tím však nedojde k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
29. Přístroj musí být opatřen beznapěťovými kontakty pro signalizaci.
30. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji do hygienického bloku.
31. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

### **Příslušenství:**

- 1 ks tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody.
- 1 bezpečnostní plynová hadice obalená ocelovou sítí.

**Elektrický sporák s troubou**

<i>Počet varných plotýnek:</i>	<b>4</b>
<i>Jmenovitý příkon:</i>	<b>15,5 kW</b>
<i>Druh proudu:</i>	<b>400 V, třífázový, 50 Hz, 38 A</b>
<i>Rozměry (doporučené):</i>	<b>š. - do 800/ hl. do 850/v. do 900 mm</b>

1. Zařízení musí být z chromniklové oceli.
2. Opláštění sporáku, nosné profily, dvířka a rukojeť trouby z chromniklové oceli 1.4301.
3. Těleso trouby z více tepelně odolné oceli 1.4016.
4. Varné plotýnky a vyjímatelné dno trouby musí být ze speciální litiny, vykazující nepatrnou deformaci vlivem účinku tepla, vynikající tepelnou vodivost a akumulaci schopnost.
5. Vnější plochy musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
6. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravoúhlou hranou.
7. Panel jednotlivých ovladačů musí být vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu.
8. Ergonomicky vhodně tvarované ovládací knoflíky, možnost sledování jejich nastavení i z větší vzdálenosti.
9. Tři varné plotýnky běžného provedení s možností odklopení, rozměry 300 x 300 mm, výkon každé 2,5 kW, minimální 1,8 kW při chodu na prázdko, čtvrtá rychlovarná plotýnka vpředu vlevo, rozměry 300 x 300 mm, výkon 4 kW, minimální 2 kW při chodu na prázdko.
10. Regulace varných plotýnek pro běžný provoz bude se čtyřstupňovým přepínačem, rychlovarné plotýnky bude se sedmistupňovým přepínačem.
11. Všechny plotýnky s čidlem dosažené teploty dle nastavení, zajišťujícím úsporu energie, po odstavení varné nádoby musí dojít ke snížení výkonu na prázdko
12. Jednotlivé plotýnky budou samostatně odklopné.
13. Pod plotýnkami dva výsuvné záchytné nerezové plechy pro přeteklé pokrmky.
14. Přístroj musí být opatřen beznapěťovými kontakty pro signalizaci a napěťově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
15. Přípojky sporáku přístupné zepředu, zepředu bude možné provádět i veškerou údržbu.
16. Ochrana proti vodě.
17. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji do hygienického bloku.
18. Instalace sporáku bude provedena na hygienický sokl.

**Ve spodní části sporáku:**

1. Pečící trouba, rozměry 538 x 690 x 370 mm, vybavená spodním a horním ohřevem s výkonem každého 2,0 kW a oddělenou termoregulací (50 až 300°C). Maximální celkový výkon trouby 4 kW.
2. Uložení topných těles zajistí maximální účinnost zařízení.
3. Stabilní, vyjímatelné litinové dno trouby s vysokou schopností akumulace tepla.
4. Topné těleso spodního ohřevu výklopné nahoru pro snadnější čištění.
5. Trouba musí být ze všech stran opatřena izolací. Tepelná izolace trouby ze sklotextilní plsti, která musí splňovat technické předpisy pro nebezpečné látky a směrnice Evropské komise.
6. Výklopná dvířka musí být se zdvojenou stěnou, odlehčená pružinou a vyvážená, se zařízením umožňujícím ovládání odvodu výparů.

**Příslušenství:**

- 1 ks záchytný plech
- 1 ks pečicí plech pro gastronádoby GN 2/1, smaltovaný.
- 1 ks rošt pod gastronádoby GN 2/1, nerezový.

**Elektrický sporák s troubou**

Počet varných plotýnek:	<b>6</b>
Jmenovitý příkon:	<b>20,5 kW</b>
Druh proudu:	<b>400 V, třífázový, 50 Hz, 38 A</b>
Rozměry (doporučené):	<b>š. - do 1200/ hl. do 850/v. do 900 mm</b>

1. Zařízení musí být z chromniklové oceli.
2. Opláštění sporáku, nosné profily, stěrač nečistot, dvířka a rukojeť trouby z chromniklové oceli 1.4301.
3. Tělo trouby z více tepelně odolné oceli 1.4016.
4. Varné plotýnky a vyjímatelné dno trouby musí být ze speciální litiny, vykazující nepatrnou deformaci vlivem účinku tepla, vynikající tepelnou vodivost a akumulaci schopnost.
5. Vnější plochy musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180
6. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravouhlou hranou.
7. Panel jednotlivých ovladačů musí být vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu.
8. Ergonomicky vhodně tvarované ovládací knoflíky, možnost sledování jejich nastavení i z větší vzdálenosti.
9. Pět varných plotýnek pro běžný provoz s možností odklopení, rozměr 300 x 300 mm, výkon každé 2,5 kW, minimální 1,8 kW při chodu na prázdko, šestá rychlovarná plotýnka vpředu vlevo, výkon 4 kW, minimální 2,0 kW při chodu na prázdko.
10. Regulace varných plotýnek pro běžný provoz bude se čtyřstupňovým přepínačem, rychlovarné plotýnky budou se sedmistupňovým přepínačem.
11. Všechny plotýnky s čidlem dosažené teploty dle nastavení, zajišťujícím úsporu energie po odstavení varné nádoby musí dojít ke snížení příkonu na prázdko
12. Jednotlivé plotýnky budou samostatně odklopné.
13. Pod plotýnkami tři výsuvné záchytné nerezové plechy pro přeteklé pokrmy.
14. Přístroj musí být opatřen beznapěťovými kontakty pro signalizaci a napěťově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
15. Připojky sporáku přístupné zepředu, zepředu bude možné provádět i veškerou údržbu.
16. Ochrana proti vodě.
17. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji do hygienického bloku.
18. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

**Ve spodní části sporáku:**

1. Pečící trouba, rozměry 538 x 690 x 370 mm, vybavená spodním a horním ohřevem s výkonem každého 2,0 kW a oddělenou termoregulací (50° až 300°C).
2. Maximální celkový výkon trouby 4 kW.
3. Uložení topných těles zajistí maximální účinnost zařízení.
4. Stablní, vyjímatelné litinové dno trouby s vysokou schopností akumulace tepla.
5. Topné tělo spodního ohřevu výklopné nahoru pro snazší čištění.
6. Trouba musí být ze všech stran opatřena izolací. Tepelná izolace trouby ze sklotextilní plsti musí splňovat technické předpisy pro nebezpečné látky a směrnice Evropské komise.

## **Příloha č. 1 - Technická specifikace - varná technologie**

7. Výklopná dvířka musí být se zdvojenou stěnou, odlehčená pružinou a vyvážená, se zařízením umožňujícím ovládání odvodu výparů.
8. Po straně vlevo vedle trouby musí být dopředu otevřený výklenek pod vlastní vařidlovou částí.

### **Příslušenství:**

- 3 ks záchytný plech
- 1 ks pečící plech pro gastronádoby GN 2/1, smaltovaný.
- 1 ks rošt pod gastronádoby GN 2/1, nerezový.

**Elektrický sporák**

<i>Počet varných plotýnek:</i>	<b>4</b>
<i>Jmenovitý příkon:</i>	<b>10 kW</b>
<i>Druh proudu:</i>	<b>400 V, třífázový, 50 Hz, 32 A</b>
<i>Rozměry (doporučené):</i>	<b>š. - do 800/ hl. do 750/v. do 900 mm</b>

1. Zařízení musí být z chromniklové oceli.
2. Opláštění sporáku, nosné profily, dvířka a rukojeť trouby z chromniklové oceli 1.4301.
3. Těleso trouby z více tepelně odolné oceli 1.4016.
4. Varné plotýnky a vyjímatelné dno trouby musí být ze speciální litiny, vykazující nepatrnou deformaci vlivem účinku tepla, vynikající tepelnou vodivost a akumulární schopnost.
5. Vnější plochy musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
6. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravouhloú hranou.
7. Panel jednotlivých ovladačů musí být vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu.
8. Ergonomicky vhodně tvarované ovládací knoflíky, možnost sledování jejich nastavení i z větší vzdálenosti.
9. Čtyři varné plotýnky běžného provedení s možností odklopení, rozměry 300 x 300 mm, výkon každé 2,5 kW, minimální 1,8 kW při chodu na prázdnou
10. Všechny plotýnky s čidlem dosažené teploty dle nastavení, zajišťujícím úsporu energie, po odstavení varné nádoby musí dojít ke snížení výkonu na prázdnou
11. Jednotlivé plotýnky budou samostatně odklopné.
12. Pod plotýnkami dva výsuvné záchytné nerezové plechy pro přetékající pokrmu.
13. Přístroj musí být opatřen beznapěťovými kontakty pro signalizaci a napěťově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
14. Přípojky sporáku přístupné zepředu, zepředu bude možné provádět i veškerou údržbu.
15. Ochrana proti vodě.
16. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji do hygienického bloku.
17. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

**Ve spodní části sporáku:**

1. Musí být dopředu otevřený výklenek pod vlastní vařidlovou částí.
2. Dopředu otevřený výklenek pod vlastním sporákem musí být v hygienickém provedení, to znamená beze spár mezi stěnou a kapotovanou spodní částí sporáku, se spádem dopředu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost

**Příslušenství:**

- 1 ks záchytný plech