

## KUPNÍ SMLOUVA

uzavřená podle § 409 a násl. zákona č. 513/1991 Sb., obchodní zákoník,

čj: VS 48/010/2011-50/Práv-VZ/552

---

### I.

#### Smluvní strany

**Kupující:** ČESKÁ REPUBLIKA  
Vězeňská služba České republiky  
se sídlem Soudní 1672/1a, 140 67 Praha 4,  
Jejíž jménem jedná: ing. František Slezák  
Vrchní ředitel pro ekonomiku GŘ VS ČR  
IČO: 00212423  
DIČ: CZ00212423  
Bankovní spojení: ČNB Praha, č.ú. 916-2901881/0710,

**Prodávající:** HOSPIMED, spol. s r.o.  
Malešická 2251/51, 130 00 Praha 3  
Jejíž jménem jedná: Jana Doubravová, jednatelka  
IČO: 00676853  
DIČ: CZ00676853  
Bankovní spojení: Komerční banka, a.s., č.ú.:112408051/0100

### II.

#### Předmět plnění

(1) Předmětem plnění je závazek prodávajícího dodat kupujícímu zboží uvedené v technické a cenové specifikaci, která je přílohou č. 1 této smlouvy (dále jen „zboží“) v odpovídající kvalitě a provedení a převést na kupujícího vlastnické právo k těmto věcem.. Součástí dodávky je také instalace zařízení na místě, předvedení a odzkoušení.

(2) Nedílnou součástí dodávky jsou doklady v českém jazyce, umožňující řádné používání zboží a to návod k obsluze a prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů v platném znění, nebo ujištění o shodě, není-li prohlášení o shodě zákonem vyžadováno.

(3) Kupující se zavazuje za zboží dodané v souladu s touto smlouvou, které řádně převzal zaplatit prodávajícímu cenu sjednanou v této smlouvě.

### **III. Kupní cena**

(1) Celková cena zboží uvedeného v článku II. činí:

**Paket I.**

Věznice Odolov, Odolov č.p. 41, 542 35

5 544 600,00 Kč bez DPH

(pětmilionůpětsetčtyřicetčtyřitisícešestset korun českých)

6 653 520,00 Kč s DPH

(šestmilionůšestsetpadesátřitisícepětsetdvacet korun českých)

(z toho DPH 20% tj. 1 108 920,00 Kč)

(jedenmilionstoosmtisícdevětsetdvacet korun českých)

Cena se rozumí včetně dopravy na místo určení, instalace, předvedení a odzkoušení.

(2) Cena zboží dohodnutá podle této smlouvy je nejvýše přípustná a nepřekročitelná, obsahuje veškeré náklady prodávajícího a může být měněna jenom z důvodů změny zákonné sazby DPH, na základě obecně závazného předpisu. Cena bude pro tento případ upravena písemným dodatkem k této smlouvě.

(3) Jednotkové ceny zboží jsou uvedeny s vyznačením DPH v příloze č. 1.

### **IV. Doba plnění**

(1) Prodávající se zavazuje dodat zboží podle této smlouvy nejpozději do 60 dnů od podpisu smlouvy.

(2) U Paketu I. Věznice Odolov, zajistí prodávající instalaci a odzkoušení zařízení podle dispozic kupujícího nejpozději do 15 dní ode dne, kdy jej kupující o provedení instalace a odzkoušení požádal.

(3) Prodávající se zavazuje 5 pracovních dnů předem avizovat osobám oprávněným k protokolárnímu převzetí zboží přesný čas plnění dodávky. Nebude-li zboží dodáno ve lhůtě uvedené v čl. IV. odst. 1 této smlouvy, je kupující oprávněn od smlouvy odstoupit.

**V.**  
**Dodací a platební podmínky**

(1) Místo plnění a dodací podmínky:  
Jako místo plnění kupující určuje:

**Paket I.**

Věžnice Odolov, Odolov č.p. 41, 542 35, vedoucí referátu stravování a výživy, p. Jiřina Špačková, tel. 499 867 354, email [JSpackova@vez.odo.justice.cz](mailto:JSpackova@vez.odo.justice.cz)

kotel 250 l	elektřina	2
kotel 100 l.	elektřina	1
pánev 102 l	elektřina	1
pánev 69 l	elektřina	1
konvektomat 20x1/1 GN	elektřina	1
sporák 6 ploten	elektřina	1
fritéza	elektřina	1
hnětač těsta 120 l	elektrika	1
universální kuchyňský stroj	elektrika	1
turbomixer	elektřina	1
mycí stroj černého nádobí	elektřina	1
mycí stroj bílého nádobí	elektřina	1
mrazicí skříň	elektřina	1
chladicí skříň	elektřina	3

Zboží se považuje za dodané jeho protokolárním převzetím určeným zástupcem kupujícího na podkladě zápisu o předání a převzetí zboží, který se vyhotoví po provedení instalace a odzkoušení.

(2) Přejedání vlastnictví ke zboží a nebezpečí škody na věci:

Vlastnictví k prodávanému zboží přechází na kupujícího zaplacením kupní ceny. Nebezpečí škody na zboží přechází na kupujícího podpisem protokolu o předání a převzetí zboží

(3) Způsob fakturace a platební podmínky:

Faktura za paket, vystavená prodávajícím musí odpovídat svou povahou pojmu účetního dokladu podle § 11 zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, v platném znění a musí splňovat náležitosti obsažené v § 28 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů a § 13a zákona č. 513/1991 Sb., obchodní zákoník, ve znění pozdějších předpisů a musí být předloženy kupujícím ve dvou vyhotoveních.

Kupující uhradí cenu za zboží v tomto pořadí:

95% kupní ceny na základě faktury, ke které bude přiložen zápis o převzetí zboží podepsaný za kupujícího oprávněnou osobou uvedenou v čl. IX. odst. 2.

5% kupní ceny po provedení instalace, předvedení a odzkoušení na základě faktury, ke které bude přiloženo potvrzení o provedení těchto činností podepsané za kupujícího oprávněnou osobou uvedenou v čl. IX. odst. 2.

Faktury prodávajícího jsou splatné do 30 dnů od doručení kupujícímu. Pokud však faktura neodpovídá svým obsahem zákonu nebo podmínkám této smlouvy a kupující požádal prodávajícího o její opravu nejpozději do 15 dnů ode dne, kdy ji obdržel písemně, faxem nebo

elektronickými prostředky, počítá se splatnost faktury nově ode dne, kdy kupující obdržel bezchybnou fakturu.

Obě smluvní strany se dohodly, že faktura se považuje za uhrazenou v okamžiku, kdy byla dlužná částka odepsána z účtu kupujícího.

(4) Prodávající prohlašuje, že na zboží nevzná práva třetích osob.

## **VI.**

### **Záruční doba a vady zboží**

(1) Nesplňuje-li zboží vlastnosti stanovené touto smlouvou a ustanovením § 420 obchodního zákoníku, má vady. Za vady se považuje i dodání jiného zboží, než je sjednáno ve smlouvě a vady v dokladech nutných k užívání zboží.

(2) Záruční doba na dodané zboží činí 30 měsíců pro každé zařízení a počítá se ode dne, kdy byl oboustranně podepsán zápis o předání a převzetí zboží. Po tuto dobu odpovídá prodávající za to, že dodané zboží vykazuje vlastnosti stanovené technickými normami a průvodními doklady ke zboží a lze ho užívat pro něj obvyklým způsobem. Během záruční doby odpovídá prodávající také za nedostatky průvodních dokladů ke zboží.

(3) Kupující je povinen bez zbytečného odkladu oznámit prodávajícímu zjištěné vady dodaného zboží poté, co je zjistil resp. kdy je zjistil během záruční doby, při vynaložení odborné péče. Prodávající se zavazuje vady zjištěné v záruční době odstranit nejpozději do 14 dní ode dne, kdy se o nich dozvěděl, pokud vzhledem k povaze vady nesjednal s kupujícím jinou lhůtu pro jejich odstranění. Nelze-li vadu odstranit nebo její odstranění by trvalo déle než 60 dní, prodávající se zavazuje dodat náhradou za vadné zboží stejné bezvadné.

(4) Vady zboží uplatňuje kupující na adrese prodávajícího uvedené v záhlaví této smlouvy.

(5) Prodávající nese veškeré náklady spojené s odstraňováním vad, které jsou kryty zárukou.

## **VII.**

### **Smluvní pokuty a úroky z prodlení**

(1) Při zpoždění s dodávkou zboží oproti dodací lhůtě dohodnuté v čl. V. této smlouvy zaplatí prodávající kupujícímu smluvní pokutu ve výši 5 000 Kč za každý den prodlení a jednotlivý paket.

(2) V případě prodlení s odstraněním vad v záruční době dle čl. VI odst. 3 této smlouvy je povinen prodávající uhradit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 5000 Kč za kalendářní den a každou vadu zvlášť. Za neodstranění vad se považuje také nedodání náhradního zboží.

(3) Za porušení mlčenlivosti specifikované v článku VIII. odst. 1 této smlouvy je prodávající povinen uhradit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 50 000 Kč, a to za každý jednotlivý případ porušení povinnosti.

(4) Úhradou smluvní pokuty není dotčeno ani omezeno právo kupujícího na náhradu škody v plné výši.

(5) Nezaplatí-li kupující kupní cenu včas, je povinen uhradit prodávajícímu úrok z prodlení ve výši stanovené předpisem občanského práva (nařízení vlády č.142/1994 Sb. ve znění platném ke dni vzniku závazku).

(6) Pro vyúčtování, náležitosti faktury a splatnost úroků z prodlení a smluvních pokutu platí obdobně ustanovení čl. V této smlouvy.

## **VIII. Zvláštní ustanovení**

(1) Prodávající se zavazuje během dodání prodáváného zboží i po jeho dodání kupujícímu, zachovávat mlčenlivost o všech skutečnostech, o kterých se dozví od kupujícího v souvislosti s plněním smlouvy

(2) Dojde-li ke změně statutu prodávajícího, je smluvní strana povinna oznámit tuto skutečnost kupujícímu ve lhůtě 15 dnů od zápisu této změny v obchodním rejstříku. Kupující je v tomto případě oprávněn písemně vypovědět smlouvu z důvodu změny statutu druhé smluvní strany. Výpovědní lhůta činí 15 dnů a počíná běžet následujícím dnem po doručení výpovědi druhé smluvní straně.

(3) Kupující je od této smlouvy oprávněn odstoupit bez jakýchkoliv sankcí, pokud nebude schválena částka ze státního rozpočtu následujícího roku, která je potřebná k úhradě za plnění poskytované podle této smlouvy v následujícím roce. Kupující prohlašuje, že do 30 dnů po vyhlášení zákona o státním rozpočtu ve Sbírce zákonů písemně oznámí prodávajícímu, že nebyla schválena částka ze státního rozpočtu následujícího roku, která je potřebná k úhradě za plnění poskytované podle této smlouvy v následujícím roce.

(4) Prodávající je podle § 2 písm. e) zákona 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě a o změně některých zákonů, v platném znění, osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly prováděné v souvislosti s úhradou zboží nebo služeb z veřejných výdajů.

(5) Stane-li se některé ustanovení této smlouvy neplatné či neúčinné, nedotýká se to ustanovení ostatních částí této smlouvy, která zůstávají platná a účinná. Smluvní strany se v tomto případě zavazují dohodou nahradit ustanovení neplatné/neúčinné novým ustanovením platným/účinným, které nejlépe odpovídá původně zamýšlenému ekonomickému účelu ustanovení neplatného/neúčinného. Do té doby platí odpovídající úprava obecně závazných právních předpisů České republiky.

**IX.**  
**Závěrečná ustanovení**

(1) Vztahy, které nejsou v této smlouvě zvlášť upraveny, se řídí právním řádem České republiky, zejména zákonem č. 513/1991 Sb. (obchodní zákoník), v platném znění.

(2) K jednání o věcech spojených s realizací předmětu této smlouvy jsou oprávněni: za kupujícího, včetně převzetí zboží a schválení faktury k proplacení:

**Paket I.**

Věznice Odolov - Odolov č.p. 41, 542 35 vedoucí oddělení logistiky Stanislav Švehla  
telefon: 499 867 310, email [SSvehla@vez.odo.justice.cz](mailto:SSvehla@vez.odo.justice.cz)

**za prodávajícího:** Ing. Radek Anděl, ředitel divize Gastro, tel. 602 329 186  
Martin Sokol, realizátor, tel. 724 059 990

(3) Tato smlouva může být měněna nebo doplňována jen písemnými dodatky, číslovanými v vzestupné řadě a podepsanými těmi, kdo podepsali tuto smlouvu nebo jejich právními nástupci

(4) Nedílnou součástí této smlouvy jsou příloha č. 1 - technická a cenová specifikace  
příloha č. 2 - tabulka č. 1 nabízené technologie a její ocenění

(5) Tato smlouva je vyhotovena ve čtyřech stejnopisech s platností originálu, z nichž každá ze smluvních stran obdrží po dvou.

(6) Tato smlouva je svobodným projevem vůle obou smluvních stran, které ji na důkaz toho stvrdily svými podpisy. Smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem podpisu oběma smluvními stranami.

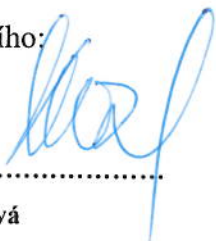
(8) Kupující umožní vstup na místo plnění pracovníkům prodávajícího za podmínek dodržování mlčenlivosti o všech skutečnostech, o kterých se pracovníci prodávajícího dozví.

V Praze dne 30. 11. 2011

V Praze dne 01 -12- 2011

Za prodávajícího:

Za kupujícího:



.....  
Jana Doubravová

.....  
Ing. František Slezák

Jednatelka

HOSPIMED, spol. s r.o.

.....  
ČESKÁ REPUBLIKA

Vězeňská služba České republiky

### Specifikace zařízení paket I. pro Věznici Odolov

#### **2 ks Elektrický-rychlouhřívávací-kotel s elektronickou termoregulací s trvalou náplní bez doplňování s obdélníkovým vnitřkem o obsahu cca 250 l**

<i>Objem:</i>	<b>250 litrů</b>
<i>Příkon:</i>	<b>30,6 kW</b>
<i>Kapacita:</i>	<b>6 GN 1/1 –200mm</b>
<i>Rozměry:</i>	<b>1 400 x 850 x 900 mm</b>
<i>Typ:</i>	<b>KUPPERSBUSCH – FER 250</b>

- 1) Přístroje je z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, stejně tak krycí deska, vnější kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, výtokové síto, rovněž tak vnitřní rám kotle.
- 2) Vodovodní potrubí je z mědi.
- 3) Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části konstrukce kotle CrNiMoTi ocel 1.4571.
- 4) Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
- 5) Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
- 6) Víko (poklop) je dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko je vybaveno brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
- 7) Těsnění víka na obvodě hrany je z potravinářského, tepelně odolného elastomeru, k víku připevněné vložením do prolisu víka a přilepené.
- 8) Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
- 9) Tepelná izolace přístroje je provedena ze sklotextilní plsti podle nejnovějších předpisů pro nebezpečné látky Evropské komise. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí je minimálně 20 mm silná.
- 10) Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravouhloú hranou. Odvodnění prolisované krycí desky je provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
- 11) Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
- 12) Na prolisované krycí desce je umístěna mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
- 13) Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí překáží při zavírání víka kotle respektive že při zavírání víka lze bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň nedochází k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
- 14) Zařízení pro zobrazení tlaku v tlakovém kotli je umístěno na viditelném místě.
- 15) Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby je možno provádět z předu.
- 16) Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakových hadic obalených ocelovou sítí.
- 17) Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer.

- 18) Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
- 19) Přístroj je konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
- 20) Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude po 10 litrech.
- 21) Elektronická regulace teploty má rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
- 22) Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
- 23) Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální.
- 24) Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
- 25) Elektronika je vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
- 26) Elektronika má ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
- 27) Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
- 28) Ohřevný systém je uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bez údržbových.
- 29) Je zabudována ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura.
- 30) Ohřev generátoru páry je prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
- 31) Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu je jeden okruh odepnut.
- 32) Přístroj je opatřen bez napětíovými kontakty pro signalizaci a napětíově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
- 33) Stykače a řídicí vedení je instalováno a napojeno mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
- 34) Doba do dosažení varu do 50 minut je zajištěna dostatečným příkonem.
- 35) Přístroj má zabudovánu ochranu proti vodě.
- 36) Vyprázdnění vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil je nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
- 37) Přední panel je možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
- 38) Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji do hygienického bloku.
- 39) Instalace kotle bude provedena na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

- 1 výtokové síto
- 2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody.



## **1 ks Elektrický-rychlovarný-kotel s elektronickou termoregulací s trvalou náplní bez doplňování cca 100 l**

<i>Objem:</i>	<b>100 litrů</b>
<i>Příkon:</i>	<b>18,6 kW</b>
<i>Způsob provedení:</i>	<b>Vnější tvar hranatý, vnitřní kulatý</b>
<i>Rozměry:</i>	<b>800 x 850 x 900 mm</b>
<i>Typ:</i>	<b>KUPERSBUSCH – FES 100</b>

- 1) Přístroje je z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, stejně tak krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, výtokové síto, rovněž tak vnitřní rám kotle.
- 2) Vodovodní potrubí je z mědi.
- 3) Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části konstrukce kotle CrNiMoTi ocel 1.4571.
- 4) Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
- 5) Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
- 6) Víko (poklop) je dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko je vybaveno brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
- 7) Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
- 8) Tepelná izolace přístroje je provedena ze sklotextilní plsti podle nejnovějších předpisů pro nebezpečné látky Evropské komise. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí je minimálně 20 mm silná.
- 9) Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravoúhlou hranou. Odvodnění prolisované krycí desky je provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
- 10) Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
- 11) Na prolisované krycí desce je umístěna mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
- 12) Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí překáží při zavírání víka kotle respektive že při zavírání víka lze bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň nedochází k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
- 13) Zařízení pro zobrazení tlaku v tlakovém kotli je umístěno na viditelném místě.
- 14) Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby je možno provádět z předu.
- 15) Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakových hadic obalených ocelovou sítí.
- 16) Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer.
- 17) Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.

- 18) Přístroj je konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
- 19) Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude po 10 litrech.
- 20) Elektronická regulace teploty má rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
- 21) Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
- 22) Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální.
- 23) Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
- 24) Elektronika je vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
- 25) Elektronika má ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
- 26) Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
- 27) Ohřevný systém je uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bez údržbový.
- 28) Je zabudována ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura.
- 29) Ohřev generátoru páry je prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
- 30) Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu je jeden okruh odepnut.
- 31) Přístroj je opatřen bez napětíovými kontakty pro signalizaci a napětíově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
- 32) Stykače a řídicí vedení je instalováno a napojeno mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
- 33) Doba do dosažení varu do 50 minut je zajištěna dostatečným příkonem.
- 34) Přístroj má zabudovánu ochranu proti vodě.
- 35) Vyprázdnění vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil je nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
- 36) Přední panel je možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
- 37) Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji do hygienického bloku.
- 38) Instalace kotle bude provedena na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

- 1 výtokové síto
- 2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody

**1 ks Elektrická-sklopná-pečící pánve s litinovou nádobou, motorickým sklápěním cca 100 l**

<i>Užitečný objem</i>	<b>80 litrů</b>
<i>Maximální objem</i>	<b>100 litrů</b>
<i>Příkon</i>	<b>16,25 kW</b>
<i>Rozměry</i>	<b>1 400 x 850 x 900 mm</b>
<i>Typ:</i>	<b>KUPPERSBUSCH – FEP 900</b>

- 1) Provedení přístroje je v nerez CrNi ocel, krycí deska, poklop a úchyt, kryt přístroje, nosné profily a povrch pánve z nerez CrNi ocel 1.4301.
- 2) Trubka topného tělesa je z CrNi ocel 1.4833.
- 3) Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
- 4) Hrana krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, ve předu s pravoúhlou hranou.
- 5) Dno pánve je z litiny s velmi dobrou tepelnou vodivostí se schopností udržení tepla a odolné proti povrchovému mechanickému opotřebení.( tzv. kůže)
- 6) Otočný kloub víka je mosazný a pochromovaný.
- 7) Víko (poklop) je odpružené, dvojitě s tepelnou izolací, vyvážené a vybavené rukojetí.
- 8) Víko je konstruováno tak, aby zabránilo stékání kondenzátu mimo vlastní nádobu pánve, nebo po přístroji.
- 9) Tepelná izolace pánve je provedena ze sklotextilní plsti podle nejnovějších předpisů (technické předpisy pro nebezpečné látky Evropské komise). Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí je 20 mm silná.
- 10) Panel spínačů je umístěn na nosníku, o několik centimetrů vyvýšen a je proveden jako pultový kryt se sklonem pro snadnější obsluhu.
- 11) Ovládání je provedené tak, že i z dálky umožňuje rozpoznat nastavení přístroje.
- 12) Plocha pečení je o něco větší než 0,45 m<sup>2</sup>.
- 13) Přístroj je v provedení mající ochranu proti vodě.
- 14) Termostatická regulace teploty je v rozmezí od 50°C do 300°C
- 15) Do předu otevřený výklenek pod vlastní pánví je proveden tak, aby odpovídal hygienickým předpisům (hygienické provedení), to znamená beze spár mezi stěnou a kapotovanou spodní částí pánve, se spádem do předu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost.
- 16) Přístroj má možnost připojit zepředu nebo zezadu, zároveň všechny údržby je možno provádět zepředu.
- 17) Přívod vody pro plnění pánve je proveden přes pohyblivou armaturu umístěnou na krycí desce.
- 18) Na krycí desce je umístěna mísící baterie pro teplou vodu s ventilem.
- 19) Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí překáží při zavírání víka pánve respektive že při zavírání víka je vodovodní kohout bez potíží tímto víkem vytočen mimo a zároveň tímto nedochází k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
- 20) Přístroj je opatřen beznapět'ovými kontakty pro signalizaci a napět'ově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
- 21) Stykače a řídicí vedení jsou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač je taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)

- 22) Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji do hygienického bloku.
- 23) Instalace pánve se provádí na hygienický sokl.

**Vyklápění:**

- 1) Motorické sklápění pomocí lineárního pohonu.
- 2) Jednoduché ovládání spínačů.
- 3) Motor tichý a stejnoměrného výkonu, rychlý zpětný chod.
- 4) Sklápěcí hygienická osa pánve ( to znamená bez šroubů a mezer ) je provedena tak, že může být dosaženo přesného vypouštění tak, aby nemusela být posouvána záchytná nádoba (excentrické vyklápění).
- 5) Motor je vybaven tepelnou ochranou zabraňující přehřátí a integrovaným proudovým vypínačem zabraňujícím přetížení.
- 6) Pro bezpečnost a ochranu obsluhujícího a čistícího personálu dochází k automatickému vypnutí ohřevu při sklápění.
- 7) Chod motoru a jeho uložení je možno v každé pozici pánve při sklápění zabezpečit tak, že nedochází při intervalovém vypouštění pánve k přelévání obsahu pánve přes její okraj (měkké rozjždění a zastavení).
- 8) Vyprázdnění pánve bude prováděno za pomoci zabudovaného výtoku.

**Příslušenství :**

1 ks tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody.

**1 ks Elektrická-sklopná-pečící pánev s litinovou nádobou a motorickým sklápěním 70 l**

<i>Příkon</i>	<b>10,85 kW</b>
<i>Rozměry</i>	<b>1 100 x 850 x 900 mm</b>
<i>Typ:</i>	<b>KUPERSBUSCH – FEP 600</b>

- 1) Provedení přístroje je v nerezové CrNi oceli, krycí deska, poklop a úchyt, kryt přístroje, nosné profily a povrch pánve z nerezové CrNi oceli 1.4301.
- 2) Trubka topného tělesa je z CrNi oceli 1.4833.
- 3) Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
- 4) Hrana krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, ve předu s pravoúhlou hranou.
- 5) Dno pánve je z litiny s velmi dobrou tepelnou vodivostí se schopností udržení tepla a odolné proti povrchovému mechanickému opotřebení.( tzv. kůže)
- 6) Otočný kloub víka je mosazný a pochromovaný.
- 7) Víko (poklop) je odpružené, dvojité s tepelnou izolací, vyvážené a vybavené rukojetí.
- 8) Víko je konstruováno tak, aby zabránilo stékání kondenzátu mimo vlastní nádobu pánve, nebo po přístroji.
- 9) Tepelná izolace pánve je provedena ze sklotextilní plsti podle nejnovějších předpisů (technické předpisy pro nebezpečné látky Evropské komise). Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí je 20 mm silná.
- 10) Panel spínačů je umístěn na nosníku, o několik centimetrů vyvýšen a je proveden jako pultový kryt se sklonem pro snadnější obsluhu.
- 11) Ovládání je provedené tak, že i z dálky umožňuje rozpoznat nastavení přístroje.

- 12) Plocha pečení je o něco větší než 0,45 m<sup>2</sup>.
- 13) Přístroj je v provedení mající ochranu proti vodě.
- 14) Termostatická regulace teploty je v rozmezí od 50°C do 300°C
- 15) Do předu otevřený výklenek pod vlastní pánví je proveden tak, aby odpovídal hygienickým předpisům (hygienické provedení), to znamená beze spár mezi stěnou a kapotovanou spodní částí pánve, se spádem do předu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost.
- 16) Přístroj má možnost připojit zepředu nebo zezadu, zároveň všechny údržby je možno provádět zepředu.
- 17) Přívod vody pro plnění pánve je proveden přes pohyblivou armaturu umístěnou na krycí desce.
- 18) Na krycí desce je umístěna mísící baterie pro teplou vodu s ventilem.
- 19) Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí překáží při zavírání víka pánve respektive že při zavírání víka je vodovodní kohout bez potíží tímto víkem vytočen mimo a zároveň tímto nedochází k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
- 20) Přístroj je opatřen beznapět'ovými kontakty pro signalizaci a napět'ově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
- 21) Stykače a řídicí vedení jsou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač je taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
- 22) Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji do hygienického bloku.
- 23) Instalace pánve se provádí na hygienický sokl.

#### Vyklápění:

- 1) Motorické sklápění pomocí lineárního pohonu.
- 2) Jednoduché ovládání spínačů.
- 3) Motor tichý a stejnoměrného výkonu, rychlý zpětný chod.
- 4) Sklápěcí hygienická osa pánve ( to znamená bez šroubů a mezer ) je provedena tak, že může být dosaženo přesného vypouštění tak, aby nemusela být posouvána záchytná nádoba (excentrické vyklápění).
- 5) Motor je vybaven tepelnou ochranou zabraňující přehřátí a integrovaným proudovým vypínačem zabraňujícím přetížení.
- 6) Pro bezpečnost a ochranu obsluhujícího a čistícího personálu dochází k automatickému vypnutí ohřevu při sklápění.
- 7) Chod motoru a jeho uložení je možno v každé pozici pánve při sklápění zabezpečit tak, že nedochází při intervalovém vypouštění pánve k přelévání obsahu pánve přes její okraj (měkké rozjíždění a zastavení).
- 8) Vyprázdnění pánve bude prováděno za pomoci zabudovaného výtoku.

#### Příslušenství :

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

## 1 ks Elektrický sporák, 6 ploten

<i>počet varných plotýnek :</i>	<b>6</b>
<i>jmenovitý příkon :</i>	<b>16,5 kW</b>
<i>druh proudu :</i>	<b>400 V, třífázový, 50 Hz, 38 A</b>
<i>rozměry:</i>	<b>1 200 x 850 x 900 mm</b>
<i>Typ:</i>	<b>KUPPERSBUSCH – FEH 610</b>

- 1) Zařízení je z chromniklové oceli.
- 2) Opláštění sporáku, nosné profily, stěrač nečistot, dvířka a rukojeť trouby jsou z chromniklové oceli 1.4301.
- 3) Těleso trouby z více tepelně odolné oceli 1.4016, která zajišťuje díky své o 40% nižší tepelné roztažnosti menší deformaci teplem a tím zaručuje delší životnost této jednotky.
- 4) Varné plotýnky a vyjímatelné dno trouby jsou ze speciální litiny, vykazující nepatrnou deformaci vlivem účinku tepla, vynikající tepelnou vodivost a akumulaci schopnost.
- 5) Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180
- 6) Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravoúhlou hranou.
- 7) Panel jednotlivých ovladačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu.
- 8) Ovládací knoflíky jsou ergonomicky vhodně tvarované, a umožňují 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 prázdno, šestá rychlovarná plotýnka vpředu vlevo, výkon 4 kW, minimální 2,0 kW při chodu na prázdno.
- 10) Regulace varných plotýnek pro běžný provoz je se čtyřstupňovým přepínačem, rychlovarná plotýnka je se sedmistupňovým přepínačem.
- 11) Všechny plotýnky s čidlem dosažené teploty dle nastavení, zajišťující úsporu energie po odstavení varné nádoby dochází ke snížení příkonu na prázdno
- 12) Jednotlivé plotýnky jsou samostatně odklopné.
- 13) Pod plotýnkami jsou tři oddělené výsuvné záchytné, nerezové plechy pro přeteklé pokrmy.
- 14) Přístroj je opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci a napětově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
- 15) Přípojky sporáku jsou přístupné zepředu, zepředu je možné provádět i veškerou údržbu.
- 16) Přístroj je vybaven ochranou proti vodě.
- 17) Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji do hygienického bloku.
- 18) Instalace sporáku bude provedena na hygienický sokl.

Ve spodní části sporáku je dopředu otevřený výklenek pod vlastní vařidlovou částí.

Do předu otevřený výklenek pod vlastní pánví je v hygienickém provedení, to znamená beze spár mezi stěnou a kapotovanou spodní částí pánve, se spádem do předu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost

Příslušenství :

3 ks záchytný plech

### **1 ks fritéza elektrická 2 nádoby**

<i>Počet nádržek:</i>	<b>2</b>
<i>Příkon:</i>	<b>18 kW</b>
<i>Proud:</i>	<b>400 V 50 Hz 27 A</b>
<i>Užitný objem:</i>	<b>2 x 8 litrů</b>
<i>Rozměry</i>	<b>600 x 850 x 900 mm</b>
<i>Typ:</i>	<b>KUPPERSBUSCH – FEF 224</b>

- 1) Provedení přístroje je nerezové
- 2) Krycí deska, nádržky, poklop, kryt přístroje, nosné profily, stejně tak dno a stěny skříňky jsou z nerezové oceli 1.4301
- 3) Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejméně 180
- 4) Nádržky o rozměrech 200 x 400 mm, jsou bezešvě navařené k horní části přístroje
- 5) Panel spínačů je proveden jako pultový se sklonem pro snadnější obsluhu.
- 6) Ergonomicky provedené ovládání umožňuje rozpoznat i z dálky nastavení přístroje
- 7) Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
- 8) Užitný objem naplnění je 2 x 8 litrů a to nad topné těleso ke značce maximálního plnění
- 9) Maximální objem 2 x 12 litrů je užitný objem včetně kapacity studené zóny
- 10) Termostatické řízení výkonu 100 - 195° C
- 11) Automatické odpojení výkonu při vyjmutí topného tělesa
- 12) Ochrana tuku při rozpalování za pomoci stálé redukce topného výkonu cca 1/9 jmenovitého výkonu
- 13) Odtok kulovým kohoutkem je směrem dolů
- 14) Stykače a řídicí vedení jsou instalovány a napojeny mimo přístroj, v rozvaděči, dodatečný stykač je také umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
- 15) Přístroj je opatřen bez napěťovými kontakty pro signalizaci a napěťově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
- 16) Přístroj má zabudovanou ochranu proti vodě.
- 17) Přístroj má možnost připojení zepředu nebo zezadu, zároveň všechny údržby je možno provádět zepředu.
- 18) Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji do hygienického bloku.
- 19) Instalace fritézy bude provedena na hygienický sokl.
- 20) Do předu otevřený výklenek pod vlastní fritézou je proveden se spádem do předu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost.
- 21) Pro zajištění lepší hygieny je dno skříňky na třech vnitřních stranách zvýšené o cca 15 mm a přední strana o 15 mm snížena

**Příslušenství:**

- 2 poklopy

- 2 síťovaná dna
- 2 fritovací koše 170 x 305 x 120 mm

### **1 ks Konvektomat 20\* 1/1 GN elektrický**

*příkon: 32,7 kW/400V*  
*rozměr: 1075x813x1960*  
*Typ: MKN GOLD*

Konvektomat je možné provozovat ve třech režimech:

- Manuální provoz
- Provoz s přednastavenými provozními režimy
- Provoz podle vlastních programů

Provozní režimy přístroje s přednastavenými 7 provozními režimy (využití samoobslužného obrázkového ovládacího panelu)

- Maso
- Noční úpravy vaření + pečení
- Drůbež
- Ryby
- Pečivo
- Přílohy
- Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsuvech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsuvů

Základní provozní režimy

- Pára 30°C - 130°C
- Horký vzduch 30°C - 300°C
- Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C

**Funkce přístroje:**

- Sonda teploty jádra s 4 měřicími zónami
- Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
- Zapařování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci
- Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti
- Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu
- Možnost poloviční spotřeby energie
- Napojení pro optimalizaci spotřeby el. Energie
- HACCP – mezipaměť a výstup přes počítač (za 10 denní období)
- Stroj má 350 programů s 20 kroky, předehřátí zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí
- Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje



- Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
- Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
- Tepelná úprava DELTA-T
- Automatická předvolba času spuštění přístroje
- Jednotka teploty ve °C
- Čas nastavitelný ve dvojitým režimu – hodiny/minuty
- Variabilní velikost varné komory pro použití gastronádob o rozměru GN 1/1 a GN 2/1 a pro případné využití speciálních rozměrů plechů
- Možnost využití zasouvání gastronádob GN 1/1 podélně, případně na hloubku
- Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
- Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu
- Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese
- Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
- Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
- Veškerá komunikace v českém a slovenském jazyce
- Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
- Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus

#### Vybavení přístroje

- Hlavní vypínač
- Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
- Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
- Sonda teploty jádra s 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu
- Digitální ukazatel teploty ve vybraném místě kontroly (vpichová sonda, vnitřní prostor)
- Zobrazení nastavených a skutečných hodnot
- Digitální hodiny na přístroji s ukazatelem reálného času ve 24 hodinovém režimu
- Digitální časové spínací hodiny 0-24 hodin s nastavením trvalého provozu
- Bezpečnostní termostat přehřátí komory
- Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
- Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
- Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
- Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových fitrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
- Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří
- Bezdotykový koncový spínač dveří

- Dveře musí mít takovou funkci, která zajistí aby nedocházelo k úniku páry i při provozu bez vozíku
- Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
- Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.404
- Podélné vsuny, vhodné pro nádoby 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 a 2/8, cukrářské a speciální plechy 530 x 540
- Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
- Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
- Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
- Stranové pojezdy pro vnitřní vozíky, které zajistí plynulé zasetí vozíku do konvektomatu
- Vnitřní vozík s oboustrannou aretací, odkapová vana s odtokem, kolečka minimálně 2 bržděná, všechny kovové jsou nerezové
- Tepelná izolace přístroje je provedena podle nejnovějších předpisů (technické předpisy pro nebezpečné látky, směrnice 97/69/EG, nebo Evropské komise) ze sklotextilní plsti
- Dotyková teploty je maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C
- Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
- Automatické čištění prostřednictvím mycích a oplachových kartuší

#### **Povinné vybavení pro Věžeňskou službu:**

- Bezpečnostní mříž ve dveřích konvektomatu
- Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče

#### **Základní doplnění přístroje:**

- 2 zavážeční vozíky
- Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
- Základní sada GN ve složení:
  - 10 ks G-KEN 1/1 60 mm
  - 10 ks G-KEN 1/1 100 mm
  - 10 ks gastronomický rošt 1/1
  - 15 ks GN 1/1 65 mm
  - 5 ks GN 1/1 100 mm
- Základní sada čistících kartuší pro zkušební provoz
- Základní sada oplachových kartuší pro zkušební provoz
- Český manuál + kuchařka
- Změkčovač vody

#### **Možnost samostatně objednat**

- Rošty na kuřata
- Fritovací koše
- Talířová vnitřní vozík
- Vnitřní vozík a závěsné stojany pro cukráře a řezníky
- Odsávací zákryt s kondenzátorem par
- Software pro propojení s PC

### **1 ks Spirálový hnětací stroj objem 120 litrů – SPAR – HLM 120 vč. příslušenství**

Popis stroje - specifikace:

- Pevná hnaná díž z nerezového materiálu
- Hmotnost zpracovávaného těsta cca 80 kg
- Hmotnost zpracovávané mouky 50 kg
- Objem díže 120 litrů
- Dvou rychlostní otáčky spirály
- Dvou rychlostní otáčky díže, změna směru otáčení
- Třífázový dvou rychlostní motor 1 stupeň – 1,8kW
- 2 stupeň – 3,6 kW
- Příkon do 4 kVA

### **1 ks Turbomixer NILMA – MIXER 500**

Stroj je určen k přípravě tekutých a kašovitých hmot

- Výkon cca 300 litrů bramborové kaše za 8 minut, cca 1,5 kW
- Tří bodový stojan s kolečky
- Jedno kolečko rejdivací s brzdou
- Možnost výkyvu turbohlavy v horizontálním a vertikálním směru
- Chobotový nástavec přenášející otáčivou sílu k turbohlavě bude mít svým tvarem možnost ponoření do varných kotlů.
- Vyměnitelná síta
- Bajonetový uzávěr v ochranném štítu turbohlavy pro možnost výměny jednotlivých sít
- Stroj je z nezerového materiálu
- Stroj je v provedení s ochranou proti vodě

#### **Příslušenství :**

2 ks vyměnitelných sít ( jemnější a hrubší )

### **1 ks Universální kuchyňský robot ALBA RE 24**

Kuchyňský stroj se třemi převodovými stupni

1 stupeň příkon cca 1,5 kW

2 stupeň příkon cca 2,2 kW

3 stupeň příkon cca 2,8 kW

Stroj je vybaven ochranou proti vodě

#### **Příslušenství :**

Kotlík nerezový cca 30 litrů, včetně odpovídajícího míchacího háku a šlehací metly

Kotlík nerezový cca 60 litrů, včetně odpovídajícího míchacího háku a šlehací metly

Trojnožka s kolečky pro snadnější přemístění kotlíků

Nástavec na krouhání a strouhání, včetně minimálního vybavení kotouči

1 ks strouhací kotouč s otvory cca 3 mm

1 ks strouhací kotouč s otvory cca 4 mm

1 ks strouhací kotouč s otvory cca 6 mm

Nástavec na mletí masa včetně minimálního vybavení šajbami

- 1 ks předřezák
- 2 ks dvojité nože
- 2 ks šajba 3 mm
- 2 ks šajba 8 mm
- 2 ks šajba 10 mm
- 2 ks šajba „ledvinka“

Nástavec na mletí máku

### **1 ks Myčka kuchyňského nádobí s kapacitou 30 košů za 1 hodinu MEIKO FV 130.2**

- 1) Mycí stroj kuchyňského nádobí s kapacitou 30 košů za hodinu je celonerezový
- 2) Příkony mycího stroje je při studené vodě 14,9 kW, při teplé vodě 8,9 kW
- 3) Celá vnější konstrukce je dvouplášťová, včetně tepelné a zvukové izolace, zadní stěna je opláštěná
- 4) Izolace splňuje technické předpisy evropské komise pro nebezpečné látky
- 5) Mycí tank je nerezový, bezešvý to znamená nesvařovaný hlubokotažný výlisek s radiusem na všech vnitřních hranách s dnem sešikmeným k výtoku
- 6) Mycí tank je překryt snadno vyjímatelným sítem
- 7) Mycí a oplachové systémy a rozvody jsou nerezové
- 8) Mycí ramena nerezová
- 9) Podélně dělené dveře, spodní část vodorovně výklopná umožňující výjezd koše, horní část vysouvací směrem vzhůru s celkovým otvorem minimálně 700 mm
- 10) Koš do mycího tanku musí být pojízdný s masivního nerezů s rozměry 850 x 700 mm
- 11) Mycí stroj je vybaven také vložkou pro pečící plechy s počtem minimálně pro 10 ks
- 12) Chráněné ovládání mycího stroje (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) musí být provedena z velkých, dobře obslužitelných tlačítek.
- 13) Myčka je nastavitelná ve 3 časových režimech a to 120/240/360 vteřin.
- 14) Mycí stroj musí být vybaven aqua stop systémem
- 15) Pro servisní a provozní informace je mycí stroj vybaven infračerveným portem pro možnost čtení přenosovým zařízením, a digitálním čtecím zařízením – displejem
- 16) Mycí stroj je vybaven čerpadlem na oplachové prostředky
- 17) Mycí stroj je vybaven aktivním filtračním systémem odpadních vod a to takovým způsobem, že zajistí odtok nečistot ode dna, nikoliv přetékáním horní hladiny vody (tzv. Aktiv plus), z důvodu úspory mycích prostředků a vody

#### **Příslušenství :**

- 1 ks tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody
- Změkčovač vody

### **1 ks Košový automat na stolní nádobí, výkon 60 košů/hodina**

## MEIKO DV 80.2

- 1) Výkon mycího stroje 60 košů za 1 hodinu
- 2) Celá konstrukce mycího stroje je nerezová
- 3) Provedení mycího stroje je dvouplášťové s tepelnou i zvukovou izolací
- 4) Izolace splňuje technické předpisy evropské komise pro nebezpečné látky
- 5) Mycí tank je nerezový, bezešvý to znamená nesvařovaný hlubokotažný výlisek s radiusem na všech vnitřních hranách s dnem sešikmeným k výtoku
- 6) Protahovací režim – nekonečný cyklus
- 7) Příkon pro elektro ohřev je pro studenou vodu 11,3 kW a pro teplou vodu 9,53 kW
- 8) Mycí ramena nerezová
- 9) Mycí a oplachové systémy jsou z nerezového materiálu v kombinaci s plastem
- 10) Čerpadlo tanku je z nerezové oceli v kombinaci s plastem
- 11) Chráněné ovládání mycího stroje (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek.
- 12) Pro servisní a provozní informace je mycí stroj vybaven infračerveným portem pro možnost čtení přenosovým zařízením, a digitálním čtecím zařízením – displejem
- 13) Mycí stroj je vybaven aqua stop systémem
- 14) Mycí stroj je vybaven dávkovačem oplachových prostředků
- 15) Mycí stroj je vybaven aktivním filtračním systémem odpadních vod a to takovým způsobem, že zajistí odtok nečistot ode dna, nikoliv přetékáním horní hladiny vody (tzv. Aktiv plus), z důvodu úspory mycích prostředků a vody, vč. čerpadla na odpadní vodu
- 16) Zásuvná výška je 440 mm
- 17) Mycí stroj má mycí cykly nastavitelné v čase 60, 90 a 120 vteřin
- 18) Nedílnou součástí mycího stroje je :

Nájezdový stůl s prolisem v délce 1200 mm, včetně dřezu,  
zabudované přepínací sprchy a separátoru hrubých nečistot, změkčovač vody  
Výjezdový stůl s prolisem v délce 1200 mm  
4 ks plastových košů do mycího stroje

### Příslušenství:

1 ks tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody

### 3 ks Chladicí skříně s objemem 650 litrů KUPPERSBUSCH - KSN 650

- 1) Celonerová chladicí skřín s obsahem 650 litrů s teplotním rozmezím -2 až +8°C, izolace 70 mm
- 2) Příkon cca 380W, 230V
- 3) Dno chladicí skříně z hluboko taženého materiálu beze spár
- 4) Vedení chladiwa z mědi
- 5) Chlazený prostor je opatřen teploměrem a digitální display umístěn vně přístroje na viditelném místě
- 6) Dostatečné osvětlení prostoru
- 7) Chladicí jednotka je dostatečně dimenzovaná s použitím ekologických chladiv, které neohrožují ozonovou vrstvu Země
- 8) Vnitřní dispozice zajišťuje oddělené skladování potravin a jídel podle hygienických předpisů v normovaných gastronomických event. přepravkách

- 9) Uzamykatelné dveře s válečkovým zámkem s účinným vyměnitelným těsněním
- 10) Automatické zavírání dveří když jsou otevřené v méně než 90°.
- 11) U chladicí skříně jsou být použity výparníky které nezmenšují využitelný prostor chladicí skříně
- 12) V případě poruchy termostatu lednice běží na základě časového modu, aby nedošlo ke zničení potravin
- 13) Vnitřní vybavení : 4 kovové rošty pokryté plastem pro každou část, včetně odpovídajícího počtu zavěšovacích segmentů
- 14) Vnitřní uspořádání se svislými štěrbinovými kolejničkami pro možnosti nastavení do 22 stohů. Podporovaná hloubka 810 mm vhodná pro GN 2/1, 700 mm hloubky 530 x 550 mm rošty, minimální rozestupy 60 mm
- 15) Automatické vypnutí ventilátoru při otevření dveří

**Programovatelné činnosti:**

- 1) Trvalou činnost pro rychlé chlazení výrobků bez ohledu na nastavenou teplotu a čas odmrazování
- 2) Odmrazovací cykly, odmrazovací možnosti s nebo bez ventilátoru
- 3) Intervaly odmrazování
- 4) Maximální doba odmrazování

**1 ks Mrazící skříně s objemem 650 litrů KUPPERSBUSCH - KSF 650**

- 1) Celonerové skříně s uvedeným obsahem 650 litrů s teplotním rozmezím -24 až -12°C, silou izolace minimálně 70 mm
- 2) Příkon do 750W, 230V
- 3) Dno mrazící skříně z hluboko taženého materiálu beze spár
- 4) Vedení chladiwa z mědi
- 5) Chlazený prostor je opatřen teploměrem a digitální display je umístěn vně přístroje na viditelném místě
- 6) Výkonné osvětlení prostoru
- 7) Chladicí jednotky jsou dostatečně dimenzované s použitím ekologických chladiv, které neohrožují ozonovou vrstvu Země uložené navrchu mrazničky
- 8) Vnitřní dispozice zajišťuje oddělené skladování potravin a jídel podle hygienických předpisů v normovaných gastronomických
- 9) Dveře jsou uzamykatelné s válečkovým zámkem s účinným vyměnitelným těsněním
- 10) Automatické zavírání dveří když jsou otevřené v méně než 90°.
- 11) U mrazících skříní jsou použity výparníky které nezmenšují využitelný prostor chladicí skříně
- 12) V případě poruchy termostatu běží mrazící skříně na základě časového modu, aby nedošlo ke zničení potravin
- 13) Vnitřní vybavení : 4 kovové rošty pokryté plastem pro každou část, včetně odpovídajícího počtu zavěšovacích segmentů
- 14) Automatické vypnutí ventilátoru při otevření dveří
- 15) Vnitřní uspořádání se svislými štěrbinovými kolejničkami pro možnosti nastavení do 22 stohů. Podporovaná hloubka 810 mm vhodná pro GN 2/1, 700 mm hloubky 530 x 550 mm rošty, minimální rozestupy 60 mm
- 16) Vhánění vzduchu shora dolů

**Programovatelné činnosti:**

- 1) Trvalou činnost pro rychlé zamražení výrobků bez ohledu na nastavenou teplotu a čas odmrazování
- 2) Odmrazovací cykly, odmrazovací možnosti s nebo bez ventilátoru
- 3) Intervaly odmrazování
- 4) Maximální doba odmrazování

**Paket I.**

<b>Věznice Odolov</b>								
<b>Název technologie</b>	<b>Výrobce zařízení</b>	<b>Typové označení výrobku</b>	<b>Počet kusů</b>	<b>Nabídková cena za kus bez DPH</b>	<b>Nabídková cena instalace bez DPH</b>	<b>Celková nabídková cena bez DPH</b>	<b>DPH 20%</b>	<b>Celková cena s instalací včetně DPH</b>
Kotel 250 l - elektrina	Küppersbuch	FER 250	2	523 392,00	43 616,00	1 090 400,00	218 080,00	1 308 480,00
Kotel 100 l - elektrina	Küppersbuch	FES 100	1	440 832,00	18 368,00	459 200,00	91 840,00	551 040,00
Pánev 102 l - elektrina	Küppersbuch	FEP 900	1	460 608,00	19 192,00	479 800,00	95 960,00	575 760,00
Pánev 69 l - elektrina	Küppersbuch	FEP 600	1	391 200,00	16 300,00	407 500,00	81 500,00	489 000,00
Konvektomat 20x1/1 GN - elektrina	MKN	GOLD	1	744 096,00	31 004,00	775 100,00	155 020,00	930 120,00
Sporák 6 ploten - elektrina	Küppersbuch	FEH 610	1	230 016,00	9 584,00	239 600,00	47 920,00	287 520,00
Fritéza - elektrina	Küppersbuch	FEF 224	1	128 064,00	5 336,00	133 400,00	26 680,00	160 080,00
Hnětač těsta 120 l - elektrina	SPAR	HLM 120	1	451 584,00	18 816,00	470 400,00	94 080,00	564 480,00
Universální kuchyňský stroj - elektrina	SPAR	SP60	1	173 856,00	7 244,00	181 100,00	36 220,00	217 320,00
Turbomixer - elektrina	NILMA	MIXER 500	1	249 792,00	10 408,00	260 200,00	52 040,00	312 240,00
Mycí stroj černého nádobí - elektrina	MEIKO	FV 130.2	1	339 456,00	14 144,00	353 600,00	70 720,00	424 320,00
Mycí stroj bílého nádobí - elektrina	MEIKO	DV 80.2	1	291 264,00	12 136,00	303 400,00	60 680,00	364 080,00
Mrazicí skříň - elektrina		KSN 650	1	98 208,00	4 092,00	102 300,00	20 460,00	122 760,00
Chladicí skříň - elektrina		KSF 650	3	92 352,00	11 544,00	288 600,00	57 720,00	346 320,00
<b>Nabídková cena celkem</b>						<b>5 544 600,00</b>	<b>1 108 920,00</b>	<b>6 653 520,00</b>

Jana Doubravová  
jednatelka HOSPIMED, spol. s r.o.