

Příloha č. 1: Požadavky kupujícího na dodané zboží

Konvektomat elektrický 6x1/1 GN

Rozměry **š. do 1000 / hl. do 810 / v. do 1100 mm**

Příkon: **max. 11 kW/ 400 V**

1. Konvektomat bude možné provozovat ve třech režimech:
 1. Manuální provoz
 2. Provoz s přednastavenými provozními režimy
 3. Provoz podle vlastních programů
2. Provozní režimy přístroje s přednastavenými minimálně 7 provozními režimy (využití samoobslužného obrázkového ovládacího panelu)
 1. Maso
 2. Noční úpravy vaření+pečení
 3. Drůbež
 4. Ryby
 5. Pečivo
 6. Přílohy
 7. Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsunech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsunů
3. Základní provozní režimy
 1. Pára 30°C - 130°C
 2. Horký vzduch 30°C - 300°C
 3. Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C

a) Funkce přístroje:

1. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami
2. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
3. Zapařování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci
4. Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti
5. Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu
6. Možnost poloviční spotřeby energie
7. Napojení pro optimalizaci spotřeby el. Energie
8. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB (za 10 denní období)
9. Minimálně 350 programů s 20 kroky, předejde zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí
10. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
11. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
12. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
13. Tepelná úprava DELTA-T
14. Automatická předvolba času spuštění přístroje
15. Jednotka teploty ve °C
16. Čas nastavitelný ve dvojitým režimu – hodiny/minuty
17. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
18. Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu

19. Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese
20. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
21. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
22. Veškerá komunikace v českém jazyce
23. Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
24. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus

b) Vybavení přístroje

1. Hlavní vypínač
2. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
3. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
4. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu
5. Digitální ukazatel teploty ve vybraném místě kontroly (vpichová sonda, vnitřní prostor)
6. Zobrazení nastavených a skutečných hodnot
7. Digitální hodiny na přístroji s ukazatelem reálného času ve 24 hodinovém režimu
8. Digitální časové spínací hodiny 0-24 hodin s nastavením trvalého provozu
9. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
10. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
11. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
12. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
13. Automatická reverzace ventilátoru
14. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
15. Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří
16. Bezdotykový koncový spínač dveří
17. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
18. Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
19. Možnost navýšení kapacity použitím speciálních plechů 530 x 540 mm
20. Možnost navýšení kapacity konvektomatu při regeneraci použitím GN 2/1
21. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
22. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
23. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
24. Dotykové teploty maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C
25. Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
26. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čistící chemie

c) Povinné vybavení:

1. Uzamykatelné ovládání přístroje
2. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče

d) Základní vybavení přístroje:

1. Automatický změkčovač vody
2. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody

3. Základní sada GN ve složení:
4. 10 ks G-KEN 1/1 60 mm
5. 10 ks G-KEN 1/1 100 mm
6. 10 ks gastronomický rošt 1/1
7. 15 ks GN 1/1 65 mm
8. 5 ks GN 1/1 100 mm
9. Základní sada bezkontaktní čistící chemie – pro zkušební provoz
10. Český manuál + kuchařka

Konvektomat elektrický 10x1/1 GN

Rozměry: š. do 1000 / hl. do 810 / v. do 1100 mm

Příkon: max. 17 kW/ 400 V

1. Konvektomat bude možné provozovat ve třech režimech:
 1. Manuální provoz
 2. Provoz s přednastavenými provozními režimy
 3. Provoz podle vlastních programů
2. Provozní režimy přístroje s přednastavenými minimálně 7 provozními režimy (využití samoobslužného obrázkového ovládacího panelu)
 1. Maso
 2. Noční úpravy vaření+pečení
 3. Drůbež
 4. Ryby
 5. Pečivo
 6. Přílohy
 7. Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsunech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsunů
3. Základní provozní režimy
 1. Pára 30°C - 130°C
 2. Horký vzduch 30°C - 300°C
 3. Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C

a) Funkce přístroje:

1. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřícími zónami
2. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
3. Zapařování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci
4. Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti
5. Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu
6. Možnost poloviční spotřeby energie
7. Napojení pro optimalizaci spotřeby el. energie
8. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB (za 10 denní období)
9. Minimálně 350 programů s 20 kroky, predehřátí zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí
10. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
11. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
12. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
13. Tepelná úprava DELTA-T
14. Automatická předvolba času spuštění přístroje
15. Jednotka teploty ve °C
16. Čas nastavitelný ve dvojitým režimu – hodiny/minuty
17. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
18. Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu
19. Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese
20. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru

21. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
22. Veškerá komunikace v českém jazyce
23. Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
24. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus

b) Vybavení přístroje

1. Hlavní vypínač
2. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
3. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
4. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu
5. Digitální ukazatel teploty ve vybraném místě kontroly (vpichová sonda, vnitřní prostor)
6. Zobrazení nastavených a skutečných hodnot
7. Digitální hodiny na přístroji s ukazatelem reálného času ve 24 hodinovém režimu
8. Digitální časové spínací hodiny 0-24 hodin s nastavením trvalého provozu
9. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
10. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
11. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
12. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
13. Automatická reverzace ventilátoru
14. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
15. Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří
16. Bezdotykový koncový spínač dveří
17. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
18. Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
19. Možnost navýšení kapacity použitím speciálních plechů 530 x 540 mm
20. Možnost navýšení kapacity konvektomatu při regeneraci použitím GN 2/1
21. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
22. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
23. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
24. Dotykové teploty maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C
25. Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
26. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čistící chemie

c) Povinné vybavení:

1. Uzamykatelné ovládání přístroje
2. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče

d) Základní vybavení přístroje:

1. Automatický změkčovač vody
2. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
3. Základní sada GN ve složení:

4. 10 ks G-KEN 1/1 60 mm
5. 10 ks G-KEN 1/1 100 mm
6. 10 ks gastronomický rošt 1/1
7. 15 ks GN 1/1 65 mm
8. 5 ks GN 1/1 100 mm
9. Základní sada bezkontaktní čistící chemie – pro zkušební provoz
10. Český manuál + kuchařka

Konvektomat elektrický 20x 1/1 GN

Rozměry: š. do 1100 / hl. do 820 / v. do 1970 mm

Příkon: max. 33 kW/ 400 V

1. Konvektomat bude možné provozovat ve třech režimech:
 1. Manuální provoz
 2. Provoz s přednastavenými provozními režimy
 3. Provoz podle vlastních programů
2. Provozní režimy přístroje s přednastavenými minimálně 7 provozními režimy (využití samoobslužného obrázkového ovládacího panelu)
 1. Maso
 2. Noční úpravy vaření+pečení
 3. Drůbež
 4. Ryby
 5. Pečivo
 6. Přílohy
 7. Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsunech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsunů
3. Základní provozní režimy
 1. Pára 30°C - 130°C
 2. Horký vzduch 30°C - 300°C
 3. Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C

a) Funkce přístroje:

1. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami
2. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
3. Zapařování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci
4. Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti
5. Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu
6. Možnost poloviční spotřeby energie
7. Napojení pro optimalizaci spotřeby el. energie
8. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB (za 10 denní období)
9. Minimálně 350 programů s 20 kroky
10. Předehřátí, zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí
11. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
12. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
13. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
14. Tepelná úprava DELTA-T
15. Automatická předvolba času spuštění přístroje
16. Jednotka teploty ve °C
17. Čas nastavitelný ve dvojím režimu – hodiny/minuty
18. Variabilní varná komora pro použití různých typů vnitřních vozíků (pro 1/1 GN příčný vsun, 1/1 GN podélný vsun, pekařskou normu 400x600 mm, 2/1 GN vsun)

19. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
20. Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu
21. Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese
22. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
23. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
24. Veškerá komunikace v českém jazyce
25. Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
26. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus

b) Vybavení přístroje

1. Hlavní vypínač
2. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
3. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
4. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu
5. Digitální ukazatel teploty ve vybraném místě kontroly (vpichová sonda, vnitřní prostor)
6. Zobrazení nastavených a skutečných hodnot
7. Digitální hodiny na přístroji s ukazatelem reálného času ve 24 hodinovém režimu
8. Digitální časové spínací hodiny 0-24 hodin s nastavením trvalého provozu
9. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
10. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
11. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
12. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
13. Automatická reverzace ventilátoru
14. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
15. Klikla s jednorukým ovládáním s funkcí blokování
16. Bezdotykový koncový spínač dveří
17. Dveře musí mít takovou funkci, která zajistí, aby nedocházelo k úniku páry i při provozu bez vozíku
18. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
19. Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
20. Možnost navýšení kapacity použitím speciálních plechů 530 x 540 mm
21. Možnost navýšení kapacity konvektomatu při regeneraci použitím vnitřního vozíku pro GN 2/1 vsun
22. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
23. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
24. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
25. Stranové pojezdy pro vnitřní vozíky, které zajistí plynulé zjetí vozíku do konvektomatu

26. Vnitřní vozík s oboustrannou aretací (2ks) - odkapová vana s odtokem, kolečka minimálně 2 brzděná, všechny kovové díly musí být nerezové
27. Tepelná izolace přístroje musí být provedena podle nejnovějších předpisů (technické předpisy pro nebezpečné látky, směrnice 97/69/EG, nebo Evropské komise) ze sklotextilní plsti
28. Dotykové teploty maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C
29. Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
30. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čistící chemie
31. Základní sada bezkontaktní čistící chemie pro zkušební provoz

c) Povinné vybavení:

1. Uzamykatelné provedení ovládacího panelu a dveří přístroje
2. Bezpečnostní mříž ve dveřích konvektomatu
3. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče

d) Základní vybavení přístroje:

1. Automatický změkčovač vody
2. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
3. Základní sada GN ve složení:
4. 10 ks 1/1 60 mm – děrovaná
5. 10 ks 1/1 100 mm - děrovaná
6. 10 ks gastronomický rošt 1/1
7. 15 ks GN 1/1 65 mm
8. 5 ks GN 1/1 100 mm
9. Základní sada bezkontaktní čistící chemie – pro zkušební provoz
10. Český manuál + kuchařka

Konvektomat elektrický 20x 2/1 GN

Rozměry : š. do 1100 / hl. do 820 / v. do 1970 mm

Příkon: max. 62 kW/ 400 V

1. Konvektomat bude možné provozovat ve třech režimech:
 1. Manuální provoz
 2. Provoz s přednastavenými provozními režimy
 3. Provoz podle vlastních programů
2. Provozní režimy přístroje s přednastavenými minimálně 7 provozními režimy (využití samoobslužného obrázkového ovládacího panelu)
 1. Maso
 2. Noční úpravy vaření+pečení
 3. Drůbež
 4. Ryby
 5. Pečivo
 6. Přílohy
 7. Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsunech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsunů
3. Základní provozní režimy
 1. Pára 30°C - 130°C
 2. Horký vzduch 30°C - 300°C
 3. Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C

a) Funkce přístroje:

1. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami
2. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
3. Zapařování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci
4. Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti
5. Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu
6. Možnost poloviční spotřeby energie
7. Napojení pro optimalizaci spotřeby el. energie
8. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB (za 10 denní období)
9. Minimálně 350 programů s 20 kroky
10. Předehřátí, zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí
11. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
12. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
13. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
14. Tepelná úprava DELTA-T
15. Automatická předvolba času spuštění přístroje
16. Jednotka teploty ve °C
17. Čas nastavitelný ve dvojím režimu – hodiny/minuty
18. Variabilní varná komora pro použití různých typů vnitřních vozíků (pro 2/1 GN vsun, pekařskou normu 400x600 mm, podélný vsun 1/1 GN, příčný vsun 1/1GN)

19. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
20. Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu
21. Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese
22. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
23. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
24. Veškerá komunikace v českém jazyce
25. Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
26. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus

b) Vybavení přístroje

1. Hlavní vypínač
2. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
3. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
4. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu
5. Digitální ukazatel teploty ve vybraném místě kontroly (vpichová sonda, vnitřní prostor)
6. Zobrazení nastavených a skutečných hodnot
7. Digitální hodiny na přístroji s ukazatelem reálného času ve 24 hodinovém režimu
8. Digitální časové spínací hodiny 0-24 hodin s nastavením trvalého provozu
9. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
10. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
11. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
12. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
13. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
14. Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování
15. Bezdotykový koncový spínač dveří
16. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
17. Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
18. Možnost použití speciálních plechů 530 x 540 mm
19. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
20. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
21. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
22. Stranové pojezdy pro vnitřní vozíky, které zajistí plynulé zajetí vozíku do konvektomatu
23. Vnitřní vozík s oboustrannou aretací (2ks), odkapová vana s odtokem, kolečka minimálně 2 brzděná, všechny kovové díly musí být nerezové
24. Dotykové teploty maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C
25. Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
26. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čisticí chemie

c) Povinné vybavení:

1. Uzamykatelné provedení ovládacího panelu a dveří přístroje
2. Bezpečnostní mříž ve dveřích konvektomatu
3. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče

d) Základní vybavení přístroje:

1. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
2. Automatický změkčovač vody
3. Základní sada GN ve složení:
4. 10 ks 2/1 60 mm - děrovaná
5. 10 ks 2/1 100 mm - děrovaná
6. 10 ks gastronomický rošt 2/1
7. 15 ks GN 2/1 65 mm
8. 5 ks GN 2/1 100 mm
9. Základní sada bezkontaktní čistící chemie pro zkušební provoz
10. Český manuál + kuchařka

Plynový konvektomat 10x1/1 GN

Rozměry: **š. do 1050 / hl. do 800 / v. do 1100 mm**

Příkon plyn: **max. 18 kW**

Příkon: **max. 1,5 kW/ 230 V**

1. Konvektomat bude možné provozovat ve třech režimech:
 1. Manuální provoz
 2. Provoz s přednastavenými provozními režimy
 3. Provoz podle vlastních programů
2. Provozní režimy přístroje s přednastavenými minimálně 7 provozními režimy (využití samoobslužného obrázkového ovládacího panelu)
 1. Maso
 2. Noční úpravy vaření+pečení
 3. Drůbež
 4. Ryby
 5. Pečivo
 6. Přílohy
 7. Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsuvech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsuvů
3. Základní provozní režimy
 - Pára 30°C - 130°C
 - Horký vzduch 30°C - 250°C
 - Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C

a) Funkce přístroje:

1. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřícími zónami
2. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
3. Zapařování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci
4. Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti
5. Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu
6. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB (za 10 denní období)
7. Minimálně 350 programů s 20 kroky
8. Předehřátí, zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí
9. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
10. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
11. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
12. Tepelná úprava DELTA-T
13. Automatická předvolba času spuštění přístroje
14. Jednotka teploty ve °C
15. Čas nastavitelný ve dvojitým režimu – hodiny/minuty
16. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
17. Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu

18. Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese
19. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
20. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
21. Veškerá komunikace v českém jazyce
22. Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
23. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus

b) Vybavení přístroje

1. Hlavní vypínač
2. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
3. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
4. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu
5. Digitální ukazatel teploty ve vybraném místě kontroly (vpichová sonda, vnitřní prostor)
6. Zobrazení nastavených a skutečných hodnot
7. Digitální hodiny na přístroji s ukazatelem reálného času ve 24 hodinovém režimu
8. Digitální časové spínací hodiny 0-24 hodin s nastavením trvalého provozu
9. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
10. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
11. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
12. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
13. Automatická reverzace ventilátoru
14. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
15. Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování
16. Bezdotykový koncový spínač dveří
17. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
18. Vnitřní komora z materiálu 1.4404, vnější materiál nerez 1.4301
19. Navýšení kapacity díky možnosti použití speciálních plechů 530 x 540 mm
20. Možnost navýšení kapacity konvektomatu při regeneraci použitím GN 2/1
21. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
22. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
23. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
24. Dotykové teploty maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C
25. Možnost propojení s PC pomocí rozhraní
26. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čistící chemie

c) Povinné vybavení:

1. Uzamykatelné ovládání přístroje
2. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče

d) Základní vybavení přístroje:

1. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
2. Automatický změkčovač vody
3. Základní sada GN ve složení:
4. 10 ks G-KEN 1/1 60 mm
5. 10 ks G-KEN 1/1 100 mm
6. 10 ks gastronomický rošt 1/1
7. 15 ks GN 1/1 65 mm
8. 5 ks GN 1/1 100 mm
9. Základní sada bezkontaktní čistící chemie pro zkušební provoz
10. Český manuál + kuchařka

Plynový konvektomat 20x 1/1 GN

Rozměry: **š. do 1100 / hl. do 820 / v. do 1970 mm**

Příkon: **max. 1,5 kW / 230 V**

Příkon plyn: **max. 36kW**

1. Konvektomat bude možné provozovat ve třech režimech:

1. Manuální provoz
2. Provoz s přednastavenými provozními režimy
3. Provoz podle vlastních programů

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

1. Maso
2. Noční úpravy vaření+pečení
3. Drůbež
4. Ryby
5. Pečivo
6. Přílohy
7. Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsuvech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsuvů

3. Základní provozní režimy

1. Pára 30°C - 130°C
2. Horký vzduch 30°C - 300°C
3. Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C

a) Funkce přístroje:

1. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami
2. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
3. Zapařování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci
4. Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti
5. Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu
6. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB (za 10 denní období)
7. Minimálně 350 programů s 20 kroky
8. Předehřátí, zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí
9. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
10. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
11. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
12. Tepelná úprava DELTA-T
13. Automatická předvolba času spuštění přístroje
14. Jednotka teploty ve °C
15. Čas nastavitelný ve dvojím režimu – hodiny/minuty
16. Variabilní varná komora pro použití různých typů vnitřních vozíků (pro 1/1 GN příčný vsun, 1/1 GN podélný vsun, pekařskou normu 400x600mm, 2/1 GN vsun)

17. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
18. Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu
19. Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese
20. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
21. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
22. Veškerá komunikace v českém jazyce
23. Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
24. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus
25. Ventilovaný hořák s turbínou modulačně regulovaný podle potřeby topného výkonu
26. Automatická kompenzace kolísání napětí
27. Nízkonapěťová žhavicí svíčka
28. Kompenzace výkonu dle nadmořské výšky
29. Servisní otvor pro možnost kontroly plamene
30. Jednoduché nastavení při změně použitého plynu
31. Vysoce výkonný tepelný výměník ve varné komoře pro optimální předání tepla
32. Minimální efektivita využití energie 84%

b) Vybavení přístroje

1. Hlavní vypínač
2. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
3. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
4. Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřícími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu
5. Digitální ukazatel teploty ve vybraném místě kontroly (vpichová sonda, vnitřní prostor)
6. Zobrazení nastavených a skutečných hodnot
7. Digitální hodiny na přístroji s ukazatelem reálného času ve 24 hodinovém režimu
8. Digitální časové spínací hodiny 0-24 hodin s nastavením trvalého provozu
9. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
10. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
11. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
12. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
13. Automatická reverzace ventilátoru
14. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
15. Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování
16. Bezdotykový koncový spínač dveří
17. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
18. Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
19. Možnost navýšení kapacity použitím speciálních plechů 530 x 540 mm
20. Možnost navýšení kapacity konvektomatu při regeneraci použitím vnitřního vozíku pro GN 2/1 vsun
21. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN

22. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
23. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
24. Stranové pojezdy pro vnitřní vozíky, které zajistí plynulé zajetí vozíku do konvektomatu
25. Vnitřní vozík s oboustrannou aretací (2ks) - odkapová vana s odtokem, kolečka minimálně 2 brzděná, všechny kovové díly musí být nerezové
26. Dotykové teploty maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C
27. Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
28. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čisticí chemie

c) Povinné vybavení:

1. Uzamykatelné provedení ovládacího panelu a dveří přístroje
2. Bezpečnostní mříž ve dveřích konvektomatu
3. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče
4. Otevírání konvektomatu zevnitř

4. Základní vybavení přístroje:

1. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
2. Automatický změkčovač vody
3. Základní sada GN ve složení:
4. 10 ks 1/1 60 mm - děrovaná
5. 10 ks 1/1 100 mm - děrovaná
6. 10 ks gastronomický rošt 1/1
7. 15 ks GN 1/1 65 mm
8. 5 ks GN 1/1 100 mm
9. Základní sada bezkontaktní čisticí chemie pro zkušební provoz
10. Český manuál + kuchařka

Varný kotel elektrický cca 60 l

<i>Objem:</i>	60 až 63,5 litrů
<i>Příkon:</i>	max. 13 kW
<i>Způsob provedení:</i>	Vnější tvar hranatý, vnitřní kulatý
<i>Rozměr:</i>	š. do 700 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Provedení přístroje musí být 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 musí být z mědi.
3. Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části
4. konstrukce kotle CrNiMoTi ocel 1.4571.
5. Vnější plochy musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
6. Otočný kloub poklopu musí být mosazný a pochromován.
7. Víko (poklop) musí být dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko musí být vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
8. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
9. Tepelná izolace přístroje musí být provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí musí být minimálně 20 mm silná.
10. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravoúhlou hranou. Odvodnění prolisované krycí desky musí být provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
11. Přívod vody pro napouštění kotle musí být proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
12. Na prolisované krycí desce musí být umístěna mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
13. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka kotle 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.
14. Zařízení pro zobrazení tlaku v tlakovém kotli bude umístěno na viditelném místě.
15. Přístroj musí mít možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby bude možno provádět z předu.
16. Připojení pro vodu bude provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
17. Panel spínačů musí být 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) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
19. Přístroj musí být konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
20. Uvnitř kotle musí být ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.

21. Elektronická regulace teploty musí mít minimální 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 musí být nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
23. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
24. Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
25. Elektronika musí být vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
26. Elektronika musí mít ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
27. Elektronika bude provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
28. Ohřevný systém musí být uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bez údržbový.
29. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura musí být zabudována.
30. Ohřev generátoru páry musí být prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
31. Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu musí být jeden okruh odepnut.
32. Přístroj bude opatřen bez napěťovými kontakty pro signalizaci a napěťově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
33. Stykače a řídicí vedení budou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
34. Doba do dosažení varu do 25 minut. Zajištěna dostatečným příkonem.
35. Přístroj musí mít zabudování ochranu proti vodě.
36. Vyprázdňení vnitřku kotle bude prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který bude pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
37. Přední panel bude možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmut.
38. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.

Minimální příslušenství:

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

Varný kotel elektrický cca 80 l

<i>Objem:</i>	85 až 93 litrů
<i>Příkon:</i>	max. 16 kW
<i>Způsob provedení:</i>	Vnější tvar hranatý, vnitřní kulatý
<i>Rozměry:</i>	š. do 800 /hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Provedení přístroje musí být z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, stejně tak krycí deska, vnějšík kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, výtokové síto, rovněž tak vnitřní rám kotle.
2. Vodovodní potrubí musí být 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 musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
5. Otočný kloub poklopu musí být mosazný a pochromován.
6. Víko (poklop) musí být dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko musí být vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
7. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
8. Tepelná izolace přístroje musí být provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí musí být minimálně 20 mm silná.
9. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravoúhlou hranou. Odvodnění prolisované krycí desky musí být provedeno odtokovou trubkou do žlabu.
10. Přívod vody pro napouštění kotle musí být proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
11. Na prolisované krycí desce musí být umístěna mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
12. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka kotle 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.
13. Zařízení pro zobrazení tlaku v tlakovém kotli bude umístěno na viditelném místě.
14. Přístroj musí mít možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby bude možno provádět z předu.
15. Připojení pro vodu bude provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
16. Panel spínačů musí být 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) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
18. Přístroj musí být konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
19. Uvnitř kotle musí být ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.

20. Elektronická regulace teploty musí mít minimální 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 musí být nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
22. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
23. Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
24. Elektronika musí být vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
25. Elektronika musí mít ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
26. Elektronika bude provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
27. Ohřevný systém musí být uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bez údržbových.
28. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura musí být zabudována.
29. Ohřev generátoru páry musí být prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
30. Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu musí být jeden okruh odepnut.
31. Přístroj bude opatřen bez napětíovými kontakty pro signalizaci a napětíově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
32. Stykače a řídicí vedení budou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
33. Doba do dosažení varu do 35 minut. Zajištěna dostatečným příkonem.
34. Přístroj musí mít zabudovánu ochranu proti vodě.
35. Vyprázdnění vnitřku kotle bude prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který bude pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
36. Přední panel bude možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
37. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku a na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

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

Varný kotel elektrický cca 100 l

<i>Objem:</i>	100 až 109 litrů
<i>Příkon:</i>	max. 19 kW
<i>Způsob provedení:</i>	Vnější tvar hranatý, vnitřní kulatý
<i>Rozměry :</i>	š. do 800 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Provedení přístroje musí být 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 musí být 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 musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
5. Otočný kloub poklopu musí být mosazný a pochromován.
6. Víko (poklop) musí být dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko musí být vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
7. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
8. Tepelná izolace přístroje musí být za sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plsti musí být minimálně 20 mm silná.
9. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravoúhlou hranou. Odvodnění prolisované krycí desky musí být provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
10. Přívod vody pro napouštění kotle musí být proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
11. Na prolisované krycí desce musí být umístěna mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
12. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka kotle 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.
13. Zařízení pro zobrazení tlaku v tlakovém kotli bude umístěno na viditelném místě.
14. Přístroj musí mít možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby bude možno provádět z předu.
15. Připojení pro vodu bude provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
16. Panel spínačů musí být 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) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
18. Přístroj musí být konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
19. Uvnitř kotle musí být ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.

20. Elektronická regulace teploty musí mít minimální 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 musí být nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
22. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
23. Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
24. Elektronika musí být vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
25. Elektronika musí mít ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
26. Elektronika bude provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
27. Ohřevný systém musí být uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bez údržbový.
28. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura musí být zabudována.
29. Ohřev generátoru páry musí být prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
30. Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu musí být jeden okruh odepnut.
31. Přístroj bude opatřen bez napětíovými kontakty pro signalizaci a napětíově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
32. Stykače a řídící vedení budou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
33. Doba do dosažení varu do 35 minut. Zajištěna dostatečným příkonem.
34. Přístroj musí mít zabudování ochranu proti vodě.
35. Vyprázdňení vnitřku kotle bude prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který bude pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
36. Přední panel bude možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
37. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku a na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

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

Varný kotel elektrický cca 150 l

<i>Objem:</i>	150 až 155 litrů
<i>Příkon:</i>	max. 24 kW
<i>Způsob provedení:</i>	Vnější tvar hranatý, vnitřní kulatý
<i>Rozměry:</i>	š. do 1 000 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Provedení přístroje musí být 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 musí být z mědi.
3. Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části konstrukce kotle CrNiMoTi ocel 1.4571.
5. Vnější plochy musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
6. Otočný kloub poklopu musí být mosazný a pochromován.
7. Víko (poklop) musí být dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko musí být vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
8. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
9. Tepelná izolace přístroje musí být provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plsti musí být minimálně 20 mm silná.
10. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravoúhlou hranou. Odvodnění prolisované krycí desky musí být provedeno odtokovou trubkou do žlabu.
11. Přívod vody pro napouštění kotle musí být proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
12. Na prolisované krycí desce musí být umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
13. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka kotle 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.
14. Zařízení pro zobrazení tlaku v dvouplášti bude umístěno na viditelném místě.
15. Přístroj musí mít možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby bude možno provádět zepředu.
16. Připojení pro vodu bude provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
17. Panel spínačů musí být 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) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
19. Přístroj musí být konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
20. Uvnitř kotle musí být ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.
21. Elektronická regulace teploty musí mít minimální 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 musí být nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
23. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
24. Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
25. Elektronika musí být vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
26. Elektronika musí mít ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
27. Elektronika bude provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
28. Ohřevný systém musí být uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bez údržbový.
29. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura musí být zabudována.
30. Ohřev generátoru páry musí být prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
31. Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu musí být jeden okruh odepnut.
32. Přístroj bude opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci a napětově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
33. Stykače a řídicí vedení budou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
34. Doba do dosažení varu do 40 minut. Zajištěna dostatečným příkonem.
35. Přístroj musí mít zabudovanou ochranu proti vodě.
36. Vyprázdnění vnitřku kotle bude prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který bude pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
37. Přední panel bude možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
38. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
39. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

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

Varný kotel elektrický cca 250 l

Objem: 250 litrů

Příkon: max. 31 kW

Kapacita: min. 6 GN 1/1 – 200mm

Způsob provedení: hranatý vnitřek

Rozměry: š. do 1 400 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Provedení přístroje musí být 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 musí být 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 musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
5. Otočný kloub poklopu musí být mosazný a pochromován.
6. Víko (poklop) musí být dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko musí být vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
7. Těsnění víka na obvodě hrany musí být z potravinářského, tepelně odolného elastomeru, k víku připevněné vložení do prolisu víka a přilepené.
8. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
9. Tepelná izolace přístroje musí být provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí musí být minimálně 20 mm silná.
10. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravoúhlou hranou. Odvodnění prolisované krycí desky musí být provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
11. Přívod vody pro napouštění kotle musí být proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
12. Na prolisované krycí desce musí být umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
13. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka kotle 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.
14. Zařízení pro zobrazení tlaku v dvouplášti bude umístěno na viditelném místě.
15. Přístroj musí mít možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby bude možno provádět zpředu.
16. Připojení pro vodu bude provedeno za pomoci tlakových hadic obalených ocelovou sítí.
17. Panel spínačů musí být 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) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
19. Přístroj musí být konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
20. Uvnitř kotle musí být ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.

21. Možnost vložení min. šesti kusů GN 1/1 200 mm
22. Elektronická regulace teploty musí mít minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
23. Teplota, doba provozu a doba zapnutí musí být nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
24. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED
25. Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
26. Elektronika musí být vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
27. Elektronika musí mít ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
28. Elektronika bude provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
29. Ohřevný systém musí být uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bezúdržbový.
30. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura musí být zabudována.
31. Ohřev generátoru páry musí být prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
32. Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu musí být jeden okruh odepnut.
33. Přístroj bude opatřen beznapět'ovými kontakty pro signalizaci a napět'ově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
34. Stykače a řídicí vedení budou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
35. Doba do dosažení varu do 50 minut. Zajištěna dostatečným příkonem.
36. Přístroj musí mít zabudovanu ochranu proti vodě.
37. Vyprázdnění vnitřku kotle bude prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který bude pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
38. Přední panel bude možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
39. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
40. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

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

Varný kotel se zvedacím zařízením elektrický cca 250 l

Objem: 250 litrů

Příkon: max. 31,5 kW

Kapacita: min. 6 GN 1/1 –200mm

Způsob provedení: hranatý vnitřek

Rozměry: š. do 1 500 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Provedení přístroje musí být 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 musí být 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 musí být upraveny tak, aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
5. Otočný kloub poklopu musí být mosazný a pochromován.
6. Víko (poklop) musí být dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko musí být vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
7. Těsnění víka na obvodě hrany musí být z potravinářského, tepelně odolného elastomeru, k víku připevněné vložením do prolisu víka a přilepené.
8. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
9. Tepelná izolace přístroje musí být provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí musí být minimálně 20 mm silná.
10. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravoúhlou hranou. Odvodnění prolisované krycí desky musí být provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
11. Přívod vody pro napouštění kotle musí být proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
12. Na prolisované krycí desce musí být umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
13. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka kotle 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.
14. Zařízení pro zobrazení tlaku v dvojplášti bude umístěno na viditelném místě.
15. Přístroj musí mít možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby bude možno provádět z předu.
16. Připojení pro vodu bude provedeno za pomoci tlakových hadic obalených ocelovou sítí.
17. Panel spínačů musí být 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) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
19. Přístroj musí být konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.

20. Uvnitř kotle musí být ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.
21. Možnost vložení min. šesti kusů GN 1/1 200 mm
22. Elektronická regulace teploty musí mít minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
23. Teplota, doba provozu a doba zapnutí musí být nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
24. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED
25. Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
26. Elektronika musí být vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
27. Elektronika musí mít ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
28. Elektronika bude provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
29. Ohřevný systém musí být uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bez údržbových.
30. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura musí být zabudována.
31. Ohřev generátoru páry musí být prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
32. Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu musí být jeden okruh odepnut.
33. Přístroj bude opatřen bez napětíovými kontakty pro signalizaci a napětíově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
34. Stykače a řídicí vedení budou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
35. Doba do dosažení varu do 50 minut. Zajištěna dostatečným příkonem.
36. Přístroj musí mít zabudovanou ochranu proti vodě.
37. Vyprázdnění vnitřku kotle bude prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který bude pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
38. Přední panel bude možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
39. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
40. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

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

Varný kotel se zvedacím zařízením elektrický cca 300 l

Objem: 300 litrů

Příkon: max. 40,5 kW

Způsob provedení: hranatý vnitřek

Kapacita: min. 8 GN 1/1 –200mm

Rozměry: š. do 1 700 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Provedení přístroje musí být 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 musí být 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 musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
5. Otočný kloub poklopu musí být mosazný a pochromován.
6. Víko (poklop) musí být dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko musí být vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání ocelovými pružinami.
7. Těsnění víka na obvodě hrany musí být z potravinářského, tepelně odolného elastomeru, k víku připevněné vložením do prolisu víka a přilepené.
8. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
9. Tepelná izolace přístroje musí být provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí musí být minimálně 20 mm silná.
10. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravoúhlou hranou. Odvodnění prolisované krycí desky musí být provedeno odtokovou trubkou do žlabu.
11. Přívod vody pro napouštění kotle musí být proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
12. Na prolisované krycí desce musí být umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
13. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka kotle 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.
14. Zařízení pro zobrazení tlaku v dvojplášti bude umístěno na viditelném místě.
15. Přístroj musí mít možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby bude možno provádět zpředu.
16. Připojení pro vodu bude provedeno za pomoci tlakových hadic obalených ocelovou sítí.
17. Panel spínačů musí být 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) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
19. Přístroj musí být konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.

20. Uvnitř kotle musí být ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.
21. Možnost vložení min. osmi kusů GN 1/1 200 mm
22. Elektronická regulace teploty musí mít minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
23. Teplota, doba provozu a doba zapnutí musí být nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
24. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED
25. Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
26. Elektronika musí být vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
27. Elektronika musí mít ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
28. Elektronika bude provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
29. Ohřevný systém musí být uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bezúdržbový.
30. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura musí být zabudována.
31. Ohřev generátoru páry musí být prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
32. Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu musí být jeden okruh odepnut.
33. Přístroj bude opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci a napětově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
34. Stykače a řídicí vedení budou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
35. Doba do dosažení varu do 45 minut. Zajištěna dostatečným příkonem.
36. Přístroj musí mít zabudovanou ochranu proti vodě.
37. Vyprázdnění vnitřku kotle bude prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který bude pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
38. Přední panel bude možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
39. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
40. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

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

Varný kotel elektrický cca 300 l

Objem: 300 litrů

Příkon: max. 40 kW

Kapacita: min. 8 GN 1/1 – 200mm

Způsob provedení: hranatý vnitřek

Rozměry: š. do 1 600 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Provedení přístroje musí být 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 musí být 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 musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
5. Otočný kloub poklopu musí být mosazný a pochromován.
6. Víko (poklop) musí být dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko musí být vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání ocelovými pružinami.
7. Těsnění víka na obvodě hrany musí být z potravinářského, tepelně odolného elastomeru, k víku připevněné vložením do prolisu víka a přilepené.
8. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
9. Tepelná izolace přístroje musí být provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí musí být minimálně 20 mm silná.
10. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravoúhlou hranou. Odvodnění prolisované krycí desky musí být provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
11. Přívod vody pro napouštění kotle musí být proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
12. Na prolisované krycí desce musí být umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
13. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka kotle 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.
14. Zařízení pro zobrazení tlaku v dvojplášti bude umístěno na viditelném místě.
15. Přístroj musí mít možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby bude možno provádět zpředu.
16. Připojení pro vodu bude provedeno za pomoci tlakových hadic obalených ocelovou sítí.
17. Panel spínačů musí být 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) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
19. Přístroj musí být konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
20. Uvnitř kotle musí být ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.

21. Možnost vložení min. osmi kusů GN 1/1 200 mm
22. Elektronická regulace teploty musí mít minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
23. Teplota, doba provozu a doba zapnutí musí být nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
24. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED
25. Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
26. Elektronika musí být vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
27. Elektronika musí mít ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
28. Elektronika bude provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
29. Ohřevný systém musí být uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bezúdržbový.
30. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura musí být zabudována.
31. Ohřev generátoru páry musí být prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
32. Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu musí být jeden okruh odepnut.
33. Přístroj bude opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci a napětově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
34. Stykače a řídicí vedení budou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
35. Doba do dosažení varu do 45 minut. Zajištěna dostatečným příkonem.
36. Přístroj musí mít zabudovanou ochranu proti vodě.
37. Vyprázdnění vnitřku kotle bude prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který bude pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
38. Přední panel bude možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
39. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 mm a výšce 900 mm do hygienického bloku.
40. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

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

Varný kotel elektrický cca 400 litrů

Užitečný objem: **400 litrů**

Příkon: **max 43 kW**

Kapacita: **min. 12 GN 1/1 200mm**

Způsob provedení: **hrnatý vnitřek**

Rozměry: **š. do 2 100 / hl. do 850 / v. do 900 mm**

1. Provedení přístroje musí být 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 musí být 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 musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
5. Otočný kloub poklopu musí být mosazný a pochromován.
6. Víko (poklop) musí být dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko musí být vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
7. Těsnění víka na obvodě hrany musí být z potravinářského, tepelně odolného elastomeru, k víku připevněné vložením do prolisu víka a přilepené.
8. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji
9. Tepelná izolace přístroje musí být provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí musí být minimálně 20 mm silná.
10. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravoúhlou hranou. Odvodnění prolisované krycí desky musí být provedeno odtokovou trubkou do žlabu.
11. Přívod vody pro napouštění kotle musí být proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
12. Na prolisované krycí desce musí být umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
13. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka kotle 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.
14. Zařízení pro zobrazení tlaku v dvojplášti bude umístěno na viditelném místě.
15. Přístroj musí mít možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby bude možno provádět z předu.
16. Připojení pro vodu bude provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
17. Panel spínačů musí být 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) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
19. Přístroj musí být konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.

20. Uvnitř kotle musí být ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.
21. Možnost vložení min. dvanácti kusů GN 1/1 200 mm
22. Elektronická regulace teploty musí mít minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
23. Teplota, doba provozu a doba zapnutí musí být nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
24. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
25. Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
26. Elektronika musí být vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
27. Elektronika musí mít ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
28. Elektronika bude provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
29. Ohřevný systém musí být uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bezúdržbový.
30. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura musí být zabudována.
31. Ohřev generátoru páry musí být prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
32. Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu musí být jeden okruh odepnut.
33. Přístroj bude opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci a napětově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
34. Stykače a řídicí vedení budou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
35. Doba do dosažení varu do 60 minut. Zajištěna dostatečným příkonem.
36. Přístroj musí mít zabudovanou ochranu proti vodě.
37. Vyprázdnění vnitřku kotle bude prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který bude pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
38. Přední panel bude možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
39. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
40. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

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

Varný kotel plynový cca 150 l

Objem: 150 až 155 litrů

Medium: Zemní plyn E 20 mbar

Způsob provedení: Vnější tvar hranatý, vnitřní kulatý

Rozměry: š. do 1 100 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Provedení přístroje musí být v chromniklové oceli, taktéž krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, nosné profily, výtokové síto, stejně tak vnitřní rám kotle CrNi ocel 1.4301.
2. Dno vnitřku kotle z kvalitnější oceli než ostatní materiál konstrukce přístroje CrNiMoTi ocel 1.4571.
3. Vnější plochy budou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
4. Otočný kloub poklopu musí být mosazný a pochromován.
5. Vodovodní potrubí je z mědi.
6. Víko (poklop) musí být dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí.
7. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
8. Tepelná izolace kotle musí být provedena ze sklotextilní plsti.
9. Přívod vody pro napouštění kotle bude proveden přes pohyblivou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
10. Na prolisované krycí desce bude umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
11. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka kotle 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.
12. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vepředu s pravoúhlou hranou.
13. Odvodnění krycí desky pomocí odtokové trubky do žlabu.
14. Panel spínačů musí být vyvýšen a proveden jako pultový kryt se sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer
15. Uvnitř kotle musí být ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.
16. Přístroj bude mít možnost připojení zdola nebo zezadu.
17. Připojení pro vodu bude provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
18. Připojení plynu bude provedeno za pomoci bezpečnostní plynové hadice a bude součástí dodávky.
19. Elektronická regulace teploty připravovaného pokrmu musí mít minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení bodu varu (varná automatika).
20. Teplota, doba provozu a doba zapnutí musí být nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
21. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
22. Elektronika musí být vybavena pojistkou proti výpadku proudu pro zachování nastavených hodnot.

23. Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
24. Elektronika bude provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
25. Bezúdržbový, uzavřený ohřevný systém, bez doplňování.
26. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura musí být zabudována.
27. Ohřev generátoru páry bude prováděn za pomoci trubkového hořáku pro zemní plyn, plynový regulační ventil s vysoko-napětovým zapalováním, thermo-elektrická pojistka zapalování a zapalovací uzávěra.
28. Integrované plynové připojení a uzavírací ventil budou zabudovány a zepředu lehce přístupné.
29. Všechny údržby bude možno provádět zepředu.
30. Přístroj bude opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci.
31. Doba varu do 55 minut.
32. Přístroj musí být vybaven ochranou proti vodě.
33. Vyprázdnění vnitřku kotle bude prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který bude pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
34. Přední panel bude možno pro účely servisních prací také při zastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmut.
35. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji d o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
36. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

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

Odtah spalin provést dle platných českých norem.

Varný kotel plynový cca 250 l

<i>Objem:</i>	250-253 litrů
<i>Medium:</i>	Zemní plyn E 20 mbar
<i>Kapacita GN</i>	min. 6 ks GN1/1 200 mm
<i>Způsob provedení:</i>	hranatý vnitřek
<i>Rozměry:</i>	š. do 1 100 / hl. do 850/ v. do 900 mm

1. Provedení přístroje musí být v chromniklové oceli, taktéž krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, nosné profily, výtokové síto, stejně tak vnitřní rám kotle CrNi ocel 1.4301.
2. Dno vnitřku kotle z kvalitnější oceli než ostatní materiál konstrukce přístroje CrNiMoTi ocel 1.4571.
3. Vnější plochy budou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
4. Otočný kloub poklopu musí být mosazný a pochromován.
5. Vodovodní potrubí je z mědi.
6. Víko (poklop) musí být dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí.
7. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
8. Tepelná izolace kotle musí být provedena ze sklotextilní plsti.
9. Přívod vody pro napouštění kotle bude proveden přes pohyblivou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
10. Na prolisované krycí desce bude umístěna mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
11. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka kotle 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.
12. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, ve předu s pravouhlou hranou.
13. Odvodnění krycí desky pomocí odtokové trubky do žlabu.
14. Panel spínačů musí být vyvýšen a proveden jako pultový kryt se sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer
15. Uvnitř kotle musí být ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.
16. Přístroj bude mít možnost připojení zdola nebo zezadu.
17. Připojení pro vodu bude provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
18. Připojení plynu bude provedeno za pomoci bezpečnostní plynové hadice a bude součástí dodávky.
19. Elektronická regulace teploty připravovaného pokrmu musí mít minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení bodu varu (varná automatika).
20. Teplota, doba provozu a doba zapnutí musí být nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
21. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
22. Elektronika musí být vybavena pojistkou proti výpadku proudu pro zachování nastavených hodnot.

23. Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
24. Elektronika bude provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
25. Bez údržbový, uzavřený ohřevný systém, bez doplňování.
26. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura musí být zabudována.
27. Ohřev generátoru páry se bude provádět za pomoci trubkového hořáku pro zemní plyn, plynový regulační ventil s vysoko-napětovým zapalováním, thermo-elektrická pojistka zapalování a zapalovací uzávěra.
28. Integrované plynové připojení a uzavírací ventil budou zabudovány a zepředu lehce přístupné.
29. Všechny údržby bude možno provádět zepředu.
30. Přístroj bude opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci.
31. Doba varu do 80 minut.
32. Přístroj musí být vybaven ochranou proti vodě.
33. Vyprázdnění vnitřku kotle bude prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který bude pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
34. Přední panel bude možno pro účely servisních prací také při zastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
35. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
36. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Příslušenství:

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

Odtah spalin bude proveden dle platných českých norem.

Varný kotel plynový cca 300 l

<i>Objem:</i>	300 litrů
<i>Medium:</i>	Zemní plyn E 20 mbar
<i>Kapacita GN</i>	min. 8 ks GN1/1 200 mm
<i>Způsob provedení:</i>	hranatý vnitřek
<i>Rozměry:</i>	š. do 1 700 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Provedení přístroje musí být v chromniklové oceli, taktéž krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, nosné profily, výtokové síto, stejně tak vnitřní rám kotle CrNi ocel 1.4301.
2. Dno vnitřku kotle z kvalitnější oceli než ostatní materiál konstrukce přístroje CrNiMoTi ocel 1.4571.
3. Vnější plochy budou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
4. Otočný kloub poklopu musí být mosazný a pochromován.
5. Vodovodní potrubí je z mědi.
6. Víko (poklop) musí být dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí.
7. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
8. Tepelná izolace kotle musí být provedena ze sklotextilní plsti.
9. Přívod vody pro napouštění kotle bude proveden přes pohyblivou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
10. Na prolisované krycí desce bude umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
11. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka kotle 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.
12. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vepředu s pravouhlou hranou.
13. Odvodnění krycí desky pomocí odtokové trubky do žlabu.
14. Panel spínačů musí být vyvýšen a proveden jako pultový kryt se sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer
15. Uvnitř kotle musí být ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.
16. Možnost vložení min. osmi kusů GN 1/1 200 mm
17. Přístroj bude mít možnost připojení zdola nebo zezadu.
18. Připojení pro vodu bude provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
19. Připojení plynu bude provedeno za pomoci bezpečnostní plynové hadice a bude součástí dodávky.
20. Elektronická regulace teploty připravovaného pokrmu musí mít minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení bodu varu (varná automatika).
21. Teplota, doba provozu a doba zapnutí musí být nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
22. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
23. Elektronika musí být vybavena pojistkou proti výpadku proudu pro zachování nastavených hodnot.

24. Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
25. Elektronika bude provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
26. Bezúdržbový, uzavřený ohřevný systém, bez doplňování.
27. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura musí být zabudována.
28. Ohřev generátoru páry se bude provádět za pomoci úsporného vysoce účinného turbohořáku pro zemní plyn, plynový regulační ventil s vysoko-napětovým zapalováním, thermo-elektrická pojistka zapalování a zapalovací uzávěra.
29. Integrované plynové připojení a uzavírací ventil budou zabudovány a zepředu lehce přístupné.
30. Všechny údržby bude možno provádět zepředu.
31. Přístroj bude opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci.
32. Doba varu do 40 minut.
33. Přístroj musí být vybaven ochranou proti vodě.
34. Vyprázdnění vnitřku kotle bude prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který bude pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
35. Přední panel bude možno pro účely servisních prací také při zastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
36. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
37. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

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

Odtah spalin provést dle platných českých norem.

Varný kotel plynový cca 400 l

Objem: **400 litrů**

Medium: **Zemní plyn E 20 mbar**

Kapacita GN: **min. 12 ks GN1/1 200 mm**

Způsob provedení: **hranatý vnitřek**

Rozměry: **š. do 2 200 / hl. do 850 / v. do 900 mm**

1. Provedení přístroje musí být v chromniklové oceli, taktéž krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, nosné profily, výtokové síto, stejně tak vnitřní rám kotle CrNi ocel 1.4301.
2. Dno vnitřku kotle z kvalitnější oceli než ostatní materiál konstrukce přístroje CrNiMoTi ocel 1.4571. Vnější plochy budou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
3. Otočný kloub poklopu musí být mosazný a pochromován.
4. Vodovodní potrubí je z mědi.
5. Víko (poklop) musí být dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí.
6. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
7. Tepelná izolace kotle musí být provedena ze sklotextilní plsti.
8. Přívod vody pro napouštění kotle bude proveden přes pohyblivou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
9. Na prolisované krycí desce bude umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
10. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka kotle 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.
11. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vepředu s pravoúhlou hranou.
12. Odvodnění krycí desky pomocí odtokové trubky do žlabu.
13. Panel spínačů musí být vyvýšen a proveden jako pultový kryt se sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer
14. Uvnitř kotle musí být ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.
15. Možnost vložení min. dvanácti kusů GN 1/1 200 mm
16. Přístroj bude mít možnost připojení zdola nebo zezadu.
17. Připojení pro vodu bude provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
18. Připojení plynu bude provedeno za pomoci bezpečnostní plynové hadice a bude součástí dodávky.
19. Elektronická regulace teploty připravovaného pokrmu musí mít minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení bodu varu (varná automatika).
20. Teplota, doba provozu a doba zapnutí musí být nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
21. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.

22. Elektronika musí být vybavena pojistkou proti výpadku proudu pro zachování nastavených hodnot.
23. Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
24. Elektronika bude provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
25. Bezúdržbový, uzavřený ohřevný systém, bez doplňování.
26. Ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura musí být zabudována.
27. Ohřev generátoru páry se bude provádět za pomoci trubkového hořáku pro zemní plyn, plynový regulační ventil s vysoko-napětovým zapalováním, thermo-elektrická pojistka zapalování a zapalovací uzávěra.
28. Integrované plynové připojení a uzavírací ventil budou zabudovány a zepředu lehce přístupné.
29. Všechny údržby bude možno provádět zepředu.
30. Přístroj bude opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci.
31. Doba varu do 85 minut.
32. Přístroj musí být vybaven ochranou proti vodě.
33. Vyprázdnění vnitřku kotle bude prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který bude pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
34. Přední panel bude možno pro účely servisních prací také při zastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
35. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
36. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

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

Odtah spalin provést dle platných českých norem.

Varný kotel parní cca 150 l

Objem: 150 až 155 litrů
Medium: nízkotlaká pára –přetlak 0,3 až 0,5 bar
Způsob provedení: Vnější tvar hranatý, vnitřní kulatý
Rozměry: š. do 1 000 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Provedení přístroje musí být 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 musí být 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 musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
5. Otočný kloub poklopu musí být mosazný a pochromován.
6. Víko (poklop) musí být dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko musí být vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
7. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
8. Tepelná izolace přístroje musí být provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí musí být minimálně 20 mm silná.
9. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravoúhlou hranou.
10. Odvodnění prolisované krycí desky musí být provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
11. Přívod vody pro napouštění kotle musí být proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
12. Na prolisované krycí desce musí být umístěna mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
13. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka kotle 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.
14. Přístroj musí mít možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby bude možno provádět z předu.
15. Připojení pro vodu bude provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
16. Panel spínačů musí být 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) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
18. Přístroj musí být konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
19. Uvnitř kotle musí být ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.
20. Elektronická regulace teploty musí mít minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním (částečný příkon) po dosažení varu (varná automatika).
21. Teplota, doba provozu a doba zapnutí musí být nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.

22. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
23. Elektronika musí být vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
24. Elektronika musí mít ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
25. Ohřev bude prováděn pomocí přímého přívodu páry do mezipláště v povoleném rozmezí 0,3 až 0,5 bar. Způsobem takovým, že při stupni zahřátí (dosažení bodu varu) bude přívod páry na maximum, po dosažení bodu varu bude tento příkon ekonomicky ponížen.
26. Přístroj bude vybaven automatickým zavzdušňováním dvoupláště.
27. Odvaděč kondenzátu - součástí dodávky stavby bude „kondenzační hrníček“
28. Připojení přístroje bude přístupné i ze předu, všechny údržby bude možno provádět ze předu.
29. Přístroj bude opatřen bez napěťovými kontakty pro signalizaci.
30. Doba do dosažení varu do 25 minut.
31. Ochrana proti vodě.
32. Vyprázdňování vnitřku kotle bude prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který bude pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
33. Přední panel bude možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
34. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
35. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

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

Varný kotel parní 250 l

Užitný objem: **250 - 253 litrů**
Kapacita: **min. 6 ks GN 1/1 200mm**
Medium: **nízkotlaká pára – přetlak 0,3 až 0,5 bar**
Způsob provedení: **hranatý vnitřek**
Rozměry: **š. do 1 400 / hl. do 850 / v. do 900 mm**

1. Provedení přístroje musí být 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 musí být 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 musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů, hrubost nejvýše 180.
5. Otočný kloub poklopu musí být mosazný a pochromován.
6. Víko (poklop) musí být dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko musí být vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
7. Těsnění víka na obvodě hrany musí být z potravinářského, tepelně odolného elastomeru, k víku připevněné vložením do prolisu víka a přilepené.
8. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
9. Tepelná izolace přístroje musí být provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí musí být minimálně 20 mm silná.
10. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravoúhlou hranou.
11. Odvodnění prolisované krycí desky musí být provedeno odtokovou trubkou do žlabu.
12. Přívod vody pro napouštění kotle musí být proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
13. Na prolisované krycí desce musí být umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
14. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka kotle 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.
15. Přístroj musí mít možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby bude možno provádět zpředu.
16. Připojení pro vodu bude provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
17. Panel spínačů musí být 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) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
19. Přístroj musí být konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
20. Uvnitř kotle musí být ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.
21. Elektronická regulace teploty musí mít minimální 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 musí být nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
23. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
24. Elektronika musí být vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
25. Elektronika musí mít ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
26. Ohřev bude prováděn pomocí přímého přívodu páry do mezipláště v povoleném rozmezí 0,3 až 0,5 bar. Způsobem takovým, že při stupni zahřátí (dosažení bodu varu) bude přívod páry na maximum, po dosažení bodu varu bude tento příkon ekonomicky ponížen.
27. Přístroj bude vybaven automatickým zavzdušňováním dvoupláště.
28. Odvaděč kondenzátu - součástí dodávky stavby bude „kondenzační hrníček“
29. Připojení přístroje bude přístupné i zepředu, všechny údržby bude možno provádět zepředu.
30. Přístroj bude opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci.
31. Doba do dosažení varu do 35 minut.
32. Ochrana proti vodě.
33. Vyprázdnění vnitřku kotle bude prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který bude pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
34. Přední panel bude možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
35. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
36. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

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

Varný kotel parní 300 I

<i>Objem:</i>	až 294 litrů
<i>Kapacita:</i>	min. 8 GN 1/1 – 200mm
<i>Způsob provedení:</i>	hranatý vnitřek
<i>Medium:</i>	nízkotlaká pára – přetlak 0,3 až 0,5 bar
<i>Rozměry:</i>	š. do 1 600 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Provedení přístroje musí být 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 musí být 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 musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
5. Otočný kloub poklopu musí být mosazný a pochromován.
6. Víko (poklop) musí být dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko musí být vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
2. Těsnění víka na obvodě hrany musí být z potravinářského, tepelně odolného elastomeru, k víku připevněné vložením do prolisu víka a přilepené.
1. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
2. Tepelná izolace přístroje musí být provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí musí být minimálně 20 mm silná.
3. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravoúhlou hranou.
4. Odvodnění prolisované krycí desky musí být provedeno odtokovou trubkou do žlabu.
5. Přívod vody pro napouštění kotle musí být proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
6. Na prolisované krycí desce musí být umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
7. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka kotle 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.
8. Přístroj musí mít možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby bude možno provádět z předu.
9. Připojení pro vodu bude provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
10. Panel spínačů musí být vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer.
11. Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
12. Přístroj musí být konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
13. Uvnitř kotle musí být ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.

14. Elektronická regulace teploty musí mít minimální rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
15. Teplota, doba provozu a doba zapnutí musí být nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
16. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
17. Elektronika musí být vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
18. Elektronika musí mít ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
19. Ohřev bude prováděn pomocí přímého přívodu páry do mezipláště v povoleném rozmezí 0,3 až 0,5 bar. Způsobem takovým, že při stupni zahřátí (dosažení bodu varu) bude přívod páry na maximum, po dosažení bodu varu bude tento příkon ekonomicky ponížen.
20. Přístroj bude vybaven automatickým zavzdušňováním dvoupláště.
21. Odvaděč kondenzátu - součástí dodávky stavby bude „kondenzační hrníček“
22. Připojení přístroje bude přístupné i zepředu, všechny údržby bude možno provádět zepředu.
23. Přístroj bude opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci.
24. Doba do dosažení varu do 40 minut.
25. Ochrana proti vodě.
26. Vyprázdňení vnitřku kotle bude prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který bude pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
27. Přední panel bude možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmut.
28. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
29. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

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

Várný kotel parní cca 400 l

<i>Objem:</i>	400 až 422 litrů
<i>Kapacita:</i>	min. 12 ks GN 1/1 200mm
<i>Medium:</i>	nízkotlaká pára – přetlak 0,3 až 0,5 bar
<i>Způsob provedení:</i>	hranatý vnitřek
<i>Rozměry:</i>	š. do 2100 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Provedení přístroje musí být 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 musí být 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 musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
5. Otočný kloub poklopu musí být mosazný a pochromován.
6. Víko (poklop) musí být dvojité s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko musí být vybavenou brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
7. Těsnění víka na obvodě hrany musí být z potravinářského, tepelně odolného elastomeru, k víku připevněné vložením do prolisu víka a přilepené.
8. Víko musí být dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
9. Tepelná izolace přístroje musí být provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí musí být minimálně 20 mm silná.
10. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravoúhlou hranou.
11. Odvodnění prolisované krycí desky musí být provedeno odtokovou trubkou do žlabu.
12. Přívod vody pro napouštění kotle musí být proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
13. Na prolisované krycí desce musí být umístěn napouštěcí kohout mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
14. Instalace otočné napouštěcí armatury bude provedena tak, že svojí konstrukcí nebude překážet při zavírání víka kotle 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.
15. Přístroj musí mít možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby bude možno provádět zepředu.
16. Připojení pro vodu bude provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
17. Panel spínačů musí být 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) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
19. Přístroj musí být konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
20. Uvnitř kotle musí být ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.

21. Elektronická regulace teploty musí mít minimální 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 musí být nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
23. Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální, nebo z diod LED.
24. Elektronika musí být vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
25. Elektronika musí mít ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
26. Ohřev bude prováděn pomocí přímého přívodu páry do mezipláště v povoleném rozmezí 0,3 až 0,5 bar. Způsobem takovým, že při stupni zahřátí (dosažení bodu varu) bude přívod páry na maximum, po dosažení bodu varu bude tento příkon ekonomicky ponížen.
27. Přístroj bude vybaven automatickým zavzdušňováním dvoupláště.
28. Odvaděč kondenzátu - součástí dodávky stavby bude „kondenzační hrníček“
29. Připojení přístroje bude přístupné i zepředu, všechny údržby bude možno provádět zepředu.
30. Přístroj bude opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci.
31. Doba do dosažení varu do 40 minut.
32. Ochrana proti vodě.
33. Vyprázdňení vnitřku kotle bude prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který bude pochromován, ventil bude nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
34. Přední panel bude možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
35. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
36. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Minimální příslušenství:

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

Pánev smažící elektrická cca 60 l

<i>Užitný objem :</i>	min. 53 litrů
<i>Maximální objem:</i>	62 litrů
<i>Příkon :</i>	do 11 kW
<i>Rozměry :</i>	š. do 1 100 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Provedení přístroje bude v nerez CrNi ocel, krycí deska, poklop a úchyt, kryt přístroje, nosné profily z nerez CrNi ocel 1.4301.
2. Trubka topného tělesa je z CrNi ocel 1.4833.
3. Vnější plochy budou upraveny tak, aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
4. Hrana krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vepředu s pravouhlou hranou.
5. Těleso pánve bude z litiny s velmi dobrou tepelnou vodivostí se schopností udržení tepla a odolný povrch proti mechanickému opotřebení.(tzv. kůže)
6. Otočný kloub víka mosazný a pochromovaný.
7. Víko (poklop) odpružené, dvojité s tepelnou izolací, vyvážené a vybavené rukojetí.
8. Víko musí být konstruováno tak, aby zabránilo stékání kondenzátu mimo vlastní nádobu pánve, nebo po přístroji.
9. Tepelná izolace pánve bude provedena ze sklotextilní plsti podle nejnovějších předpisů (technické předpisy pro nebezpečné látky Evropské komise). Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí bude minimálně 20 mm silná.
10. Panel spínačů je umístěn na nosníku, o několik centimetrů vyvýšen a musí být proveden jako pultový kryt se sklonem několika stupňů pro snadnější obsluhu.
11. Ovládání provedené tak, že i z dálky umožní rozpoznat nastavení přístroje.
12. Minimální plocha na pečení 0,30 m².
13. Přístroj musí mít zabudovanou ochranu proti vodě.
14. Termostatická regulace teploty v rozmezí od 50°C do 300°C
15. Dopředu otevřený výklenek pod vlastní pávní musí být proveden tak, aby odpovídal hygienickým předpisům, to znamená beze spár mezi stěnou a kapotovanou spodní částí pánve, se spádem dopředu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost.
16. Přístroj bude mít možnost připojit zepředu nebo zezadu, zároveň všechny údržby bude možno provádět zepředu.
17. Přívod vody pro vnitřek pánve bude proveden přes pohyblivou armaturu umístěnou na krycí desce.
18. Na krycí desce bude umístěna mísící baterie pro teplou vodu s ventilem.
19. 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.
20. Přístroj musí být opatřen beznapěťovými kontakty pro signalizaci a napěťově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
21. Stykače a řídicí vedení budou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
22. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
23. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo 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) musí být provedena tak, že bude dosaženo přesného vypouštění tak, aby nemusela být posouvána záchytná nádoba (excentrické vyklápění).
5. Motor musí být vybaven tepelnou ochranou zabráňující přehřátí a integrovaným proudovým vypínačem zabráňujícím přetížení.
6. Pro bezpečnost a ochranu obsluhujícího a čistícího personálu musí dojít k automatickému vypnutí ohřevu při sklápění.
7. 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 rozjíždění a zastavení).
8. Vyprázdnění pánve bude prováděno za pomoci zabudovaného výtoku.

Příslušenství:

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

Pánev smažící elektrická cca 100 l

<i>Užitný objem :</i>	min. 80 litrů
<i>Maximální objem:</i>	100 litrů
<i>Příkon :</i>	do 17 kW
<i>Rozměry:</i>	š. do 1 400 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Provedení přístroje bude v nerez CrNi ocel, krycí deska, poklop a úchyt, kryt přístroje, nosné profily z nerez CrNi ocel 1.4301.
2. Trubka topného tělesa je z CrNi ocel 1.4833.
3. Vnější plochy budou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
4. Hrana krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravoúhlou hranou.
5. Těleso pánve bude z litiny s velmi dobrou tepelnou vodivostí se schopností udržení tepla a odolný povrch proti mechanickému opotřebení.(tzv. kůže)
6. Otočný kloub víka mosazný a pochromovaný.
7. Víko (poklop) odpružené, dvojité s tepelnou izolací, vyvážené a vybavené rukojetí.
8. Víko musí být konstruováno tak, aby zabránilo stékání kondenzátu mimo vlastní nádobu pánve, nebo po přístroji.
9. Tepelná izolace pánve bude provedena ze sklotextilní plsti. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí bude minimálně 20 mm silná.
10. 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.
11. Ovládání provedené tak, že i z dálky umožní rozpoznat nastavení přístroje.
12. Minimální plocha na pečení 0,45 m².
13. Přístroj musí mít zabudovanou ochranu proti vodě.
14. Termostatická regulace teploty v rozmezí od 50°C do 300°C
15. Dopředu otevřený výklenek pod vlastní pávní musí být proveden tak, aby odpovídal hygienickým předpisům (hygienické provedení), to znamená beze spár mezi stěnou a kapotovanou spodní částí pánve, se spádem dopředu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost.
16. Přístroj bude mít možnost připojit zepředu nebo zezadu, zároveň všechny údržby bude možno provádět zepředu.
17. Přívod vody pro vnitřek pánve bude proveden přes pohyblivou armaturu umístěnou na krycí desce.
18. Na krycí desce bude umístěna mísící baterie pro teplou vodu s ventilem.
19. 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.
20. Přístroj musí být opatřen beznapěťovými kontakty pro signalizaci a napěťově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
21. Stykače a řídicí vedení budou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
22. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
23. Instalaci pánve bude možno provést na nožičky nebo 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) musí být provedena tak, že bude dosaženo přesného vypouštění tak, aby nemusela být posouvána záchytná nádoba (excentrické vyklápění).
5. Motor musí být vybaven tepelnou ochranou zabraňující přehřátí a integrovaným proudovým vypínačem zabraňujícím přetížení.
6. Pro bezpečnost a ochranu obsluhujícího a čistícího personálu musí dojít k automatickému vypnutí ohřevu při sklápění.
7. 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 rozjíždění a zastavení).
8. Vyprázdnění pánve bude prováděno za pomoci zabudovaného výtoku.

Příslušenství:

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

Multifunkční pánev elektrická 100 l

Užitná kapacita: **min. 100 l**

Varná plocha: **min. 40 dm²**

Rozsah teplot: **min. 30 - 250°C**

Rozměry: **š. do 1200 / hl. do 950 / v. do 1100 mm**

Příkon: **min. 28 kW / 400 V, max. 32 kW / 400 V**

Varné procesy

1. Automatický režim se 7 druhy provozu:

1. maso
2. ryby a plody moře
3. zelenina a brambory
4. vaječné pokrmy
5. omáčky a polévky
6. mléčné a sladké pokrmy
7. finishing-regenerace a servis

2. Ruční režim se 3 druhy provozu:

1. vaření
2. pečení
3. fritování

3. Programovací režim pro individuální programy - min. 350 programů s až 12 kroky

Funkce přístroje:

1. Zvedací a spouštěcí automatika (koše pro vaření a fritování)
2. Rozpoznání varného média v pánvi: není možné spálení oleje
3. Úprava DELTA-T
4. Automatické plnění vodou s přesností na litr
5. Zjišťování teploty jádra s min. 6 měřicími body
6. Paměť pro HACCP-data a výstup přes rozhraní USB
7. Funkce nápovědy - podrobný návod k obsluze s příručkou pro použití uložen v přístroji

Vybavení přístroje:

1. Topný systém s celoplošnými topnými tělesy
2. Třívrstvé dno pánve z neoddělitelných ocelových vrstev
3. Sonda teploty jádra s min. 6 měřicími body
4. Vypouštění varné resp. mycí vody přímo pomocí pánve (bez překlápění, bez podlahové vpusti) integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím
5. Automatickým uzávěrem vody a plynulým dávkováním paprsku
6. Integrovaná zásuvka 230V
7. Indikátor provozu a varování, např. teplý olej při fritování
8. Integrovaná nápověda s vysvětlujícími texty pro všechny tepelné úpravy
9. Dotyková obrazovka s naváděcími symboly pro co nejjednodušší obsluhu
10. Centrální ovládací kolečko s funkcí stisknutí pro výběr
11. Digitální ukazatel teploty, ukazatel požadovaných a skutečných hodnot, nastavení času digitálně 0-24 hod. s nastavením trvalého provozu

12. Vyklápění pánve pomocí elektromotoru, víko pánve motoricky ovládáno, servisní kryt přístupný zepředu
13. Bezpečnostní termostat
14. Integrovaný vypínač
15. Držák sondy teploty jádra
16. Volitelný jazyk pro systémové informace
17. USB rozhraní
18. Instalaci pánve bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl

Příslušenství:

- Rameno pro automatický zdvih košů
- Špachtle
- Čistící houba na pánve
- Uzamykatelné provedení ovládacího panelu
- Blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
- 4x varný koš
- 4x fritovací koš
- 4x fritovací vložka do koše
- 2x rošt na dno pánve pro noční úpravy
- Vozík na převoz košů se zavěšením pro min 6 košů s odkapovou vaničkou
- Vozík polohovací (min. 2 polohy) pro snadné a bezpečné vyprazdňování pokrmů a jejich přepravu
- Vozík pro uchovávání a filtrování oleje s nutností přečerpávání teplého oleje

Multifunkční pánev elektrická 150 l

Užitná kapacita: **150 l**

Varná plocha: **min. 60 dm²**

Rozsah teplot: **min. 30 - 250°C**

Rozměry: **š. do 1600 / hl. do 950 / v. do 1100 mm**

Příkon: **min. 45 kW / 400 V**

Varné procesy

1. Automatický modus s 7 druhy provozu:
 1. maso
 2. ryby a plody moře
 3. zelenina a brambory
 4. vaječné pokrmy
 5. omáčky a polévky
 6. mléčné a sladké pokrmy
 7. finishing a servis
2. Ruční modus se 3 druhy provozu:
 1. vaření
 2. pečení
 3. fritování
3. Programovací režim pro individuální programy - min. 350 programů s až 12 kroky

Funkce přístroje:

1. Zvedací a spouštěcí automatika (koše pro vaření a fritování)
2. Rozpoznání varného média v pánvi: není možné spálení oleje
3. Úprava DELTA-T
4. Automatické plnění vodou s přesností na litr
5. Zjišťování teploty jádra s min. 6 měřicími body
6. Paměť pro HACCP-data a výstup přes rozhraní USB
7. Funkce nápovědy - podrobný návod k obsluze s příručkou pro použití uložen v přístroji

Vybavení přístroje

1. Topný systém s celoplošnými topnými tělesy
2. Třívrstvé dno pánve z neoddělitelných ocelových vrstev
3. Sonda teploty jádra s min. 6 měřicími body
4. Vypouštění varné resp. mycí vody přímo pomocí pánve (bez překlápění, bez podlahové vpusti), integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím
5. Automatickým uzávěrem vody a plynulým dávkováním paprsku
6. Integrovaná zásuvka 230V
7. Indikátor provozu a varování, např. teplý olej při fritování
8. Integrovaná nápověda s vysvětlujícími texty pro všechny tepelné úpravy
9. Dotyková obrazovka s naváděcími symboly pro co nejjednodušší obsluhu
10. Centrální ovládací kolečko s funkcí stisknutí pro výběr

11. Digitální ukazatel teploty, ukazatel požadovaných a skutečných hodnot, nastavení času digitálně 0-24 hod. s nastavením trvalého provozu
12. Vyklopění pánve pomocí elektromotoru, víko pánve motoricky ovládáno, servisní kryt přístupný zepředu
13. Bezpečnostní termostat
14. Integrovaný vypínač
15. Držák sondy teploty jádra
16. Volitelný jazyk pro systémové informace
17. Instalaci pánve bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl

Příslušenství:

- Rameno pro automatický zdvih košů
- Špachtle
- Čistící houba na pánve
- Uzamykatelné provedení ovládacího panelu
- Blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
- 6x varný koš
- 6x fritovací koš
- 6x fritovací vložka do koše
- 3x rošt na dno pánve pro noční úpravy
- Vozík na převoz košů se zavěšením pro min 6 košů s odkapovou vaničkou
- Vozík polohovací (min. 2 polohy) pro snadné a bezpečné vyprazdňování pokrmů a jejich přepravu
- Vozík pro uchovávání a filtrování oleje s nutností přečerpávání teplého oleje

Pánev smažící plynová cca 60 l

<i>Plocha na pečení:</i>	minimálně 0,30 m²
<i>Užitný objem:</i>	min. 53 litrů
<i>Maximální objem:</i>	60 litrů
<i>Příkon</i>	max. 0,3 kW pro sklápění
<i>Medium:</i>	zemní plyn 20 mbar
<i>Rozměry:</i>	š. do 1 100 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Provedení přístroje bude v CrNi ocel, krycí deska, poklop a úchyt, kryt přístroje, nosné profily a povrch pánve (kromě zadní stěny) z CrNiSt 1.4301.
2. Opláštění zadní vnější stěny tělesa pánve je z Cr oceli 1.4016, neboť tento materiál díky své o 40% nižší tepelné rozpínatelnosti oproti CrNi ocel 1.4301 dosahuje menších teplotních deformací, a tak bude mít delší životnost.
3. Hrana krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, ve předu s pravoúhlou hranou.
4. Pánev bude z litiny s velmi dobrou tepelnou vodivostí se schopností udržení tepla a odolný povrch proti mechanickému opotřebení.(tzv. kůže)
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. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí bude minimálně 20 mm silná.
9. Panel spínačů je umístěn 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 0,30 m².
12. Přístroj musí 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-napětovým 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 zabraňující přehřátí a integrovaným proudovým vypínačem zabraňujícím 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 rozjíždění a zastavení).
23. Vyprázdňení pánve bude prováděno za pomoci zabudovaného výtoku.

24. Do předu otevřený výklenek pod vlastní pánví musí mít hygienické provedení, to znamená beze spár mezi stěnou a kapotovanou spodní částí pánve, se spádem do předu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost.
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 beznapětovými kontakty pro signalizaci.
30. Stykače a řídicí vedení budou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
31. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
32. 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.

Pánev smažící plynová 100 l

<i>Plocha na pečení:</i>	minimálně 0,45 m²
<i>Užitný objem:</i>	min. 80 litrů
<i>Maximální objem:</i>	103 litrů
<i>Příkon:</i>	max. 0,3 kW pro sklápění
<i>Medium</i>	zemní plyn 20 mbar
<i>Rozměry</i>	š. do 1 400 / hl. do 850 / v. do 900 mm

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, neboť tento materiál díky své o 40% nižší tepelné rozpínatelnosti oproti CrNi oceli 1.4301 dosahuje menších teplotních deformací, a tak bude mít delší životnost.
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.(tzv. kůže)
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. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí bude minimálně 20 mm silná.
9. Panel spínačů je umístěn 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 m².
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-napětovým 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 rozjíždění a zastavení).
23. Vyprázdnění pánve bude prováděno za pomoci zabudovaného výtoku.

24. Dopředu otevřený výklenek pod vlastní pánví musí mít hygienické provedení, to znamená beze spár mezi stěnou a kapotovanou spodní částí pánve, se spádem dopředu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost.
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. Stykače a řídící vedení budou instalovány a napojeny mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
31. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
32. 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>	4
<i>Jmenovitý příkon :</i>	max. 15,5 kW
<i>Druh proudu :</i>	400 V, třífázový, 50 Hz, 38 A
<i>Rozměry:</i>	š. do 800 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Zařízení musí být z chromniklové oceli.
2. Opláštění sporáku, nosné profily, stěrač nečistot, dvířka a rukojeť trouby z chromniklové oceli 1.4301.
3. Těleso trouby z více tepelně odolné oceli 1.4016, která zajistí díky své o 40% nižší tepelné roztažnosti menší deformaci teplem a tím zaručí delší životnost této jednotky.
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, v předu 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. Tři varné plotýnky běžného provedení s možností odklopení, rozměry 300 x 300 mm, výkon každé max. 2,5 kW, min. 1,8 kW při chodu na prázdno, čtvrtá rychlovarná plotýnka, rozměry 300 x 300 mm, výkon max. 4 kW, min. 2 kW při chodu na prázdno.
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 prázdno
12. Jednotlivé plotýnky budou samostatně odklopné.
13. Pod plotýnkami dva výsuvné záchytné nerezové plechy pro přeteklé pokrmu.
14. Přístroj musí být opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci a napětově 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 o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
18. Instalace sporáku bude provedena na hygienický sokl.

Ve spodní části sporáku :

1. Pečící trouba, rozměry š. do 538 / hl. do 690 / v. do 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 musí být ze sklotextilní plsti.

6. Výklopná dvířka musí být se zdvojenou stěnou, odlehčená pružinou a vyvážená, se zařízením umožňujícím ovládání odvodu výparů.

Nedílnou součástí sporáku je :

- 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:	6
Jmenovitý příkon:	max. 20,5 kW
Druh proudu:	400 V, třífázový, 50 Hz, 38 A
Rozměry:	š. do 1 200 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Zařízení musí být z chromniklové oceli.
2. Opláštění sporáku, nosné profily, stěrač nečistot, dvířka a rukojeť trouby z chromniklové oceli 1.4301.
3. Těleso trouby z více tepelně odolné oceli 1.4016, která zajistí díky své o 40% nižší tepelné roztažnosti menší deformaci teplem a tím zaručí delší životnost této jednotky.
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, v předu 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. Pět varných plotýnek pro běžný provoz s možností odklopení, rozměr 300 x 300 mm, výkon každé max. 2,5 kW, minimální 1,8 kW při chodu na prázdno, šestá rychlovarná plotýnka, výkon max. 4 kW, minimální 2,0 kW při chodu na prázdno.
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 prázdno
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. Přípojky sporáku přístupné zepředu, zepředu bude možné provádět i veškerou údržbu.
16. Ochrana proti vodě.
17. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
18. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Ve spodní části sporáku:

1. Pečící trouba, rozměry š. do 538 / hl. do 690 / v. do 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. Stabilní, vyjímatelné litinové dno trouby s vysokou schopností akumulace tepla.
5. Topné těleso spodního ohřevu výklopné nahoru pro snazší čištění.

6. Trouba musí být ze všech stran opatřena izolací. Tepelná izolace trouby musí být ze sklotextilní plsti.
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 pečicí plech pro gastronádoby GN 2/1, smaltovaný.
- 1 ks rošt pod gastronádoby GN 2/1, nerezový.

Elektrický sporák

<i>Počet varných plotýnek :</i>	4
<i>Jmenovitý příkon :</i>	max. 12 kW
<i>Druh proudu :</i>	400 V, třífázový, 50 Hz, 32 A
<i>Rozměry:</i>	š. do 800 / hl. do 750 / v. do 900 mm

1. Zařízení musí být z chromniklové oceli.
2. Opláštění sporáku, nosné profily, stěrač nečistot, dvířka a rukojeť trouby z chromniklové oceli 1.4301.
3. Těleso trouby z více tepelně odolné oceli 1.4016, která zajistí díky své o 40% nižší tepelné roztažnosti menší deformaci teplem a tím zaručí delší životnost této jednotky.
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, v předu s pravoúhlou hranou.
7. Panel jednotlivých ovladačů musí být vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu.
8. Ergonomicky vhodné 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 max. 2,5 kW, minimální 1,8 kW při chodu na prázdno
10. Všechny plotýnky s čidlem dosažené teploty dle nastavení, zajišťujícím úsporu energie, po odstavení varné nádoby musí dojít ke snížení výkonu na prázdno
11. Jednotlivé plotýnky budou samostatně odklopné.
12. Pod plotýnkami dva výsuvné záchytné nerezové plechy pro přeteklé pokrmky.
13. Přístroj musí být opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci a napětově 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 o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
17. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

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

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

Elektrický sporák

<i>Počet varných plotýnek :</i>	6
<i>Jmenovitý příkon :</i>	max. 16,5 kW
<i>Druh proudu :</i>	400 V, třífázový, 50 Hz, 38 A
<i>Rozměry:</i>	š. do 1 200 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Zařízení musí být z chromniklové oceli.
2. Opláštění sporáku, nosné profily, stěrač nečistot, dvířka a rukojeť trouby z chromniklové oceli 1.4301.
3. Těleso trouby z více tepelně odolné oceli 1.4016, která zajistí díky své o 40% nižší tepelné roztažnosti menší deformaci teplem a tím zaručí delší životnost této jednotky.
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, v předu 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. Pět varných plotýnek pro běžný provoz s možností odklopení, rozměr 300 x 300 mm, výkon každé max. 2,5 kW, minimální 1,8 kW při chodu na prázdko, šestá rychlovarná plotýnka, max. 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 pokrmky.
14. Přístroj musí být opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci a napětově 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 o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
18. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Ve spodní části sporáku musí být dopředu otevřený výklenek pod vlastní vařidlovou částí. Dopředu otevřený výklenek pod vlastní pánví musí být v hygienickém provedení, to znamená beze spár mezi stěnou a kapotovanou spodní částí pánve, se spádem dopředu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost

Příslušenství :

- 3 ks záchytný plech

Plynový sporák s elektrickou troubou

<i>Počet hořáků:</i>	4
<i>Seřízení pro:</i>	zemní plyn, 20 mbar
<i>Druh proudu:</i>	400 V, třífázový, 50 Hz, 16 A
<i>Příkon:</i>	max. 4 kW pro elektrickou troubu
<i>Rozměry:</i>	š. do 800 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Zařízení musí být z chromniklové oceli.
2. Vařidlová deska, opláštění zařízení, nosné profily, dno, kryt, stěny skříně, vana, vařidlové mřížky, dvířka a rukojeť trouby z nerezové oceli 1.4301.
3. Vnější plochy musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180
4. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravoúhlou hranou.
5. Panel jednotlivých ovladačů hořáků musí být vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu.
6. Panel bez viditelných šroubů nebo mezer.
7. Ergonomicky vhodně tvarované ovladače jednotlivých hořáků, které budou mít schopnost sledování jejich nastavení i z větší vzdálenosti.
8. Vana pod hořáky, vyrobená hlubokým tažením, zcela uzavřená, s výtokem směrem dolů.
9. Odvodnění vany musí být provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
10. Hloubka vany cca. 80 mm - zajišťující, že se její povrch během provozu příliš nebude zahřívat, aby se případné přetékající pokrmové nepřípalovaly. Vhodná hloubka vany musí zabránit i její deformaci účinkem tepla.
11. Okraje vany ve výši desky krytu.
12. Vařidlové mřížky musí být z chromniklové oceli 1.4301, svislé přesazení cca 3 mm. Uspořádání mřížek musí umožňovat použití i malých hrnců a pánví.
13. Dva úsporné hořáky o výkonu max. 3,5 kW, jeden hořák o výkonu max. 5,6 kW, jeden hořák pro rychlý ohřev o výkonu max. 7,3 kW.
14. Spoje hořáků a jejich tvarovaných podložek se spodní částí zařízení musí zajistit utěsnění proti vniknutí vody nebo tuků.
15. Hořáky musí být vybaveny termoelektrickou pojistkou a pilotním zapalovacím plamínkem. Vlastní zapalování hořáků ručně.
16. Přípojka zařízení zespodu nebo zezadu. Připojení pomocí bezpečnostní plynové hadice, která musí být součástí dodávky.
17. Přípojky zařízení přístupné zepředu s tím, že bude možno zepředu provádět veškerou údržbu.
18. Ochrana proti vodě.
19. Zařízení musí být od výrobce seřizeno pro zemní plyn 20 mbar.
20. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
21. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Ve spodní části sporáku:

1. Pečící trouba, s rozměry š. do 538 / hl. do 690 / v. do 370 mm, musí být vybavena spodním a horním ohřevem s výkonem každého max. 2 kW.
2. Oddělenou termostatickou regulací (50° až 300°C).

3. Maximální celkový výkon trouby max. 4 kW. Maximální účinnost zařízení musí být zajištěna vhodným uložením všech topných těles uvnitř.
4. Těleso trouby z oceli 1.4016, která má o 40% nižší tepelnou roztažnost než ocel 1.4301, vykazující menší deformaci teplem a tím zaručující delší životnost této jednotky.
5. Topné těleso spodního ohřevu výklopné nahoru pro snazší čištění prostoru.
6. Dno trouby musí být vyjímatelné, ze speciální litiny, vykazující nepatrnou deformaci vlivem účinku tepla, musí mít velmi dobrou tepelnou vodivost a akumulační schopnost.
7. Po stranách závěsné nosiče se čtyřmi zásuvnými vložkami pro uložení gastronádob GN 2/1, rozteč 60 mm, vyjímatelnými pro čištění.
8. Trouba ze všech stran opatřena vhodnou izolací. Tepelná izolace trouby ze sklotextilní plsti.
9. Výklopná dvířka se zdvojenou tepelně izolovanou stěnou (tepelná izolace viz.bod 8), odlehčená pružinou, se zařízením ovládajícím odvod výparů.

Příslušenství:

- 1 ks bezpečnostní plynová hadice s ocelovým opláštěním
- 1 ks pečicí plech pro gastronádoby GN 2/1, smaltovaný
- 1 ks pečicí plech pro gastronádoby GN 2/1, nerezový

Plynový sporák s elektrickou troubou

<i>Počet hořáků :</i>	6
<i>Seřízení pro :</i>	zemní plyn, 20 mbar
<i>Jmenovitý příkon pro el. troubu :</i>	max. 4,6 kW
<i>Druh proudu :</i>	400 V, třífázový, 50 Hz, 16 A
<i>Rozměry :</i>	š. do 1 200 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Zařízení musí být z chromniklové oceli.
2. Vařidlová deska, opláštění zařízení, nosné profily, dno, kryt, stěny skříně, vana, vařidlové mřížky, dvířka a rukojeť trouby z nerezové oceli 1.4301.
3. Vnější plochy musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180
4. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravouhlou hranou.
5. Panel jednotlivých ovladačů hořáků musí být vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu.
6. Panel bez viditelných šroubů nebo mezer.
7. Ergonomicky vhodně tvarované ovladače jednotlivých hořáků, které budou mít schopnost sledování jejich nastavení i z větší vzdálenosti.
8. Vana pod hořáky, vyrobená hlubokým tažením, zcela uzavřená, s výtokem směrem dolů.
9. Odvodnění vany musí být provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
10. Hloubka vany cca. 80 mm - zajišťující, že se její povrch během provozu příliš nebude zahřívat proto, aby se případné přeteklé pokrmu nepřipalovaly. Vhodná hloubka vany musí zabránit i její deformaci účinkem tepla.
11. Okraje vany ve výši desky krytu.
12. Vařidlové mřížky musí být z chromniklové oceli 1.4301, svislé přesazení cca 3 mm. Uspořádání mřížek musí umožňovat použití i malých hrnců a pánví.
13. Dva úsporné hořáky výkonu max. 3,5 kW, tři hořáky výkonu max. 5,6 kW a jeden hořák pro rychlý ohřev výkonu max. 7,3 kW.
14. Spoje hořáků a jejich tvarovaných podložek se spodní částí zařízení musí zajistit utěsnění proti vniknutí vody nebo tuků.
15. Hořáky musí být vybaveny termoelektrickou pojistkou a pilotním zapalovacím plamínkem. Vlastní zapalování hořáků ručně.
16. Přípojka zařízení zespodu nebo zezadu.
17. Připojení pomocí bezpečnostní plynové hadice, která musí být součástí dodávky.
18. Přípojky zařízení přístupné zepředu s tím, že bude možno zepředu provádět veškerou údržbu.
19. Ochrana proti vodě.
20. Zařízení musí být od výrobce seřízeno pro zemní plyn 20 mbar.
21. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.

Ve spodní části sporáku:

1. Pečící trouba, s rozměry š. do 538 / hl. do 690 / v. do 370 mm, musí být vybavena spodním a horním ohřevem s výkonem každého max. 2 kW.
2. S oddělenou termostatickou regulací (50 až 300 °C).
3. Maximální celkový výkon trouby max. 4 kW. Maximální účinnost zařízení musí být zajištěna vhodným uložením všech topných těles uvnitř.

4. Těleso trouby z oceli 1.4016, která má o 40% nižší tepelnou roztažnost než ocel 1.4301, vykazující menší deformaci teplem a tím zaručující delší životnost této jednotky.
5. Topné těleso spodního ohřevu výklopné nahoru pro snazší čištění prostoru.
6. Dno trouby musí být vyjímatelné, ze speciální litiny, vykazující nepatrnou deformaci vlivem účinku tepla, musí mít velmi dobrou tepelnou vodivost a akumulaci schopnost.
7. Po stranách závěsné nosiče se čtyřmi zásuvnými vložkami pro uložení gastronádob GN 2/1, rozteč 60 mm, vyjímatelnými pro čištění.
8. Trouba ze všech stran opatřena vhodnou izolací. Tepelná izolace trouby musí být ze sklotextilní plsti.
9. Výklopná dvířka se zdvojenou tepelně izolovanou stěnou (tepelná izolace viz. bod 8), odlehčená pružinou, se zařízením ovládajícím odvod výparů.
10. Po straně vlevo vedle trouby musí být dopředu otevřený výklenek pod vlastní vařidlovou částí.

Příslušenství:

- 1 ks bezpečnostní plynová hadice s ocelovým opláštěním
- 1 ks pečicí plech pro gastronádoby GN 2/1, smaltovaný
- 1 ks pečicí plech pro gastronádoby GN 2/1, nerezový.

Plynový sporák

Počet hořáků : 4

Seřízení pro : **zemní plyn, 20 mbar**

Rozměry: **š. do 800 / hl. do 850 / v. do 900 mm**

1. Zařízení musí být z chromniklové oceli.
2. Vařidlová deska, opláštění zařízení, nosné profily, dno, kryt, stěny skříně, vana, vařidlové mřížky, dvířka a rukojeť trouby z nerezové oceli 1.4301.
3. Vnější plochy musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180
4. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, vpředu s pravouhlou hranou.
5. Panel jednotlivých ovladačů hořáků musí být vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu.
6. Panel bez viditelných šroubů nebo mezer.
7. Ergonomicky vhodně tvarované ovladače jednotlivých hořáků, které budou mít schopnost sledování jejich nastavení i z větší vzdálenosti.
8. Vana pod hořáky, vyrobená hlubokým tažením, zcela uzavřená, s výtokem směrem dolů.
9. Odvodnění vany musí být provedeno odtokovou trubkou.
10. Hloubka vany cca. 80 mm - zajišťující, že se její povrch během provozu příliš nebude zahřívat proto, aby se případné přeteklé pokrmy nepřipalovaly. Vhodná hloubka vany musí zabránit i její deformaci účinkem tepla.
11. Okraje vany ve výši desky krytu.
12. Vařidlové mřížky musí být z chromniklové oceli 1.4301, svislé přesazení cca 3 mm. Uspořádání mřížek musí umožňovat použití i malých hrnců a pánví.
13. Dva úsporné hořáky výkonu max. 3,5 kW, jeden hořák výkonu max. 5,6 kW , jeden hořák pro rychlý ohřev výkonu max. 7, 3 kW.
14. Spoje hořáků a jejich tvarovaných podložek se spodní částí zařízení musí zajistit utěsnění proti vniknutí vody nebo tuků.
15. Hořáky musí být vybaveny termoelektrickou pojistkou a pilotním zapalovacím plamínkem. Vlastní zapalování hořáků ručně.
16. Přípojka zařízení bude provedena zesponu nebo zezadu.
17. Připojení pomocí bezpečnostní plynové hadice, která musí být součástí dodávky.
18. Přípojky zařízení přístupné zepředu s tím, že bude možno zepředu provádět veškerou údržbu.
19. Zařízení musí být od výrobce seřízeno pro zemní plyn 20 mbar
20. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
21. Instalaci kotle bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Ve spodní části sporáku:

Dopředu otevřený výklenek musí být proveden se spádem dopředu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost. Pro zajištění lepší hygieny je nutné, aby odkládací dno skřínky bylo na třech vnitřních stranách zvýšené minimálně o 15 mm a přední strana o 15 mm snížena

Příslušenství:

- 1 ks bezpečnostní plynová hadice s ocelovým opláštěním

Plynový sporák

Počet hořáků : 6

Seřízení pro : zemní plyn, 20 mbar

Rozměry: š. do 1 200 / hl. do 850 / v. do 900 mm

1. Zařízení musí být z chromniklové oceli.
2. Vařidlová deska, opláštění zařízení, nosné profily, dno, kryt, stěny skříně, vana, vařidlové mřížky, dvířka a rukojeť trouby z nerezové oceli 1.4301.
3. Vnější plochy musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180
4. Hrana prolisované krycí desky musí být vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravoúhlou hranou.
5. Panel jednotlivých ovladačů hořáků musí být vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu.
6. Panel bez viditelných šroubů nebo mezer.
7. Ergonomicky vhodně tvarované ovladače jednotlivých hořáků, které budou mít schopnost sledování jejich nastavení i z větší vzdálenosti.
8. Vana pod hořáky, vyrobená hlubokým tažením, zcela uzavřená, s výtokem směrem dolů.
9. Odvodnění vany musí být provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
10. Hloubka vany cca. 80 mm - zajišťující, že se její povrch během provozu příliš nebude zahřívat proto, aby se případné přeteklé pokrmy nepřipalovaly. Vhodná hloubka vany musí zabránit i její deformaci účinkem tepla.
11. Okraje vany ve výši desky krytu.
12. Vařidlové mřížky musí být z chromniklové oceli 1.4301, svislé přesazení cca 3 mm. Uspořádání mřížek musí umožňovat použití i malých hrnců a pánví.
13. Dva úsporné hořáky výkonu max. 3,5 kW, tři hořáky výkonu max. 5,6 kW a jeden hořák pro rychlý ohřev výkonu max. 7,3 kW.
14. Spoje hořáků a jejich tvarovaných podložek se spodní částí zařízení musí zajistit utěsnění proti vniknutí vody nebo tuků.
15. Hořáky musí být vybaveny termoelektrickou pojistkou a pilotním zapalovacím plamínkem. Vlastní zapalování hořáků ručně.
16. Připojka zařízení bude provedena zespodu nebo zezadu.
17. Připojení pomocí bezpečnostní plynové hadice, která musí být součástí dodávky.
18. Připojky zařízení přístupné zepředu s tím, že bude možno zepředu provádět veškerou údržbu.
19. Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji o šíři 850 a výšce 900 mm do hygienického bloku.
20. Zařízení musí být od výrobce seřizeno pro zemní plyn 20 mbar.
21. Instalaci sporáku bude možno provést na nožičky nebo na hygienický sokl.

Ve spodní části sporáku:

Do předu otevřený výklenek musí být proveden se spádem dopředu přístroje pro účinnou a snadnější čistitelnost. Pro zajištění lepší hygieny je nutné, aby odkládací dno skřínky bylo na třech vnitřních stranách zvýšené minimálně o 15 mm a přední strana o 15 mm snížena

Příslušenství:

- 1 ks bezpečnostní plynová hadice s ocelovým opláštěním

Universální kuchyňský stroj

Kuchyňský stroj se třemi převodovými stupni

1 stupeň příkon max. 1,5 kW

2 stupeň příkon max. 2,2 kW

3 stupeň příkon max. 2,8 kW

Stroj musí být vybaven ochranou proti vodě

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

Příslušenství:

- Nástavec na krouhání a strouhání, včetně minimálního vybavení kotouči
 1. 1 ks strouhací kotouč s otvory cca 3 mm
 2. 1 ks strouhací kotouč s otvory cca 4 mm
 3. 1 ks strouhací kotouč s otvory cca 6 mm

- Nástavec na mletí masa včetně minimálního vybavení šajbami
 1. 1 ks předřezák
 2. 2 ks dvojité nože
 3. 2 ks šajba 3 mm
 4. 2 ks šajba 8 mm
 5. 2 ks šajba 10 mm
 6. 2 ks šajba „ledvinka“

- Nástavec na mletí máku

Spirálový hnětací stroj

Stroj musí mít:

1. Odpojitelnou hnanou díž s vozíkem.
2. Díž a hnětadlo z korozivzdorné potravinářské oceli.
3. Hmotnost zpracovávaného těsta cca 60-100 kg.
4. Hmotnost zpracovávané mouky do 100 kg.
5. Díž o objemu 180 litrů.
6. Hnětač těsta jednorychlostní s motorem max. 5,5 kW.
7. Dvouramenné hnětadlo ke zpracování těsta.
8. Nastavitelná doba provozu hnětení (míchání).

Myčka stolního nádobí košová průchozí 30 košů/hod.

1. Mycí časy 90/120/240s.
2. Výkon mycího stroje 40/30/15 košů za 1 hodinu.
3. Příkon pro elektro ohřev nesmí překročit pro studenou vodu max. 10 kW a pro teplou vodu max. 8,5 kW.
4. Celá konstrukce mycího stroje musí být nerezová.
5. Provedení mycího stroje musí být dvouplášťové s tepelnou i zvukovou izolací.
6. Izolace musí splňovat technické předpisy evropské komise pro nebezpečné látky.
7. Mycí tank musí být nerezový, bezešvý to znamená nesvařovaný hlubokotažný výlisek s radiusem na všech vnitřních hranách se dnem sešikmeným k výtoku.
8. Protahovací režim.
9. Mycí ramena nerezová.
10. Mycí a oplachové systémy musí být z nerezového materiálu v kombinaci s plastem
11. Čerpadlo tanku musí být z nerezové oceli v kombinaci s plastem.
12. Chráněné ovládání mycího stroje (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek.
13. Pro servisní a provozní informace musí být mycí stroj vybaven přenosovým zařízením (infračervený port), nebo digitálním čtecím zařízením (display).
14. Mycí stroj musí být vybaven aqua stop systémem.
15. Mycí stroj musí být vybaven dávkovačem oplachových prostředků.
16. Mycí stroj musí být vybaven filtračním systémem odpadních vod a to takovým způsobem, že bude dvouplášťový, přeplavový, který 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.
17. Zásuvná výška nesmí být nižší než 430 mm

Nedílnou součástí mycího stroje musí být :

Příslušenství:

- Nájezdový stůl s prolisem, včetně dřezu, zabudované přepínací sprchy a separátoru hrubých nečistot.
- 1 ks tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody.
- Výjezdový stůl s prolisem.
- 4 ks plastových košů do mycího stroje.
- Odpovídající změkčovač vody.

Myčka stolního nádobí košová průchozí 60 košů/hod.

1. Výkon mycího stroje 60 košů za 1 hodinu
2. Mycí stroj musí být nastavitelný v čase 60/ 90/210 s
3. Příkon pro elektro ohřev nesmí překročit pro studenou vodu max. 10 kW a pro teplou vodu max. 8 kW
4. Celá konstrukce mycího stroje musí být nerezová
5. Provedení mycího stroje musí být dvouplášťové s tepelnou i zvukovou izolací
6. Izolace musí splňovat technické předpisy evropské komise pro nebezpečné látky
7. Mycí tank musí být nerezový, bezešvý to znamená nesvařovaný hlubokotažný výlisek s rádiusem na všech vnitřních hranách se dnem sešikmeným k výtoku
8. Protahovací režim
9. Mycí ramena nerezová
10. Mycí a oplachové systémy musí být z nerezového materiálu v kombinaci s plastem
11. Čerpadlo tanku musí být z nerezové oceli v kombinaci s plastem
12. Chráněné ovládání mycího stroje (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek.
13. Pro servisní a provozní informace musí být mycí stroj vybaven přenosovým zařízením (infračervený port), nebo digitálním čtecím zařízením (display)
14. Mycí stroj musí být vybaven aqua stop systémem
15. Mycí stroj musí být vybaven dávkovačem oplachových prostředků
16. Mycí stroj musí být vybaven filtračním systémem odpadních vod a to takovým způsobem, že bude dvouplášťový, přeplavový, který zajistí odtok nečistot ode dna, nikoliv přetékáním horní hladiny vody (tzv. Aktiv plus), z důvodu úspory mycích prostředků, vody, vč. čerpadla na odpadní vodu
17. Zásuvná výška nesmí být nižší než 430 mm

Příslušenství:

- zabudovaná přepínací sprcha a separátor hrubých nečistot,
- odpovídající změkčovač vody

Mýčka průběžná pásová

1. Mýcí stroj nádobí s kapacitou min. 110 až 120 košů za hodinu při 2 minutách kontaktního času
2. Maximální instalovaný příkon pro nesmí překročit 35 kW
3. Celá konstrukce mýcího stroje musí být nerezová
4. Provedení mýcího stroje musí být dvouplášťové s tepelnou i zvukovou izolací
5. Izolace musí splňovat technické předpisy evropské komise pro nebezpečné látky
6. Mýcí tanky musí být nerezové, bezešvé to znamená nesvařovaný hlubokotažný výlisek s radiusem na všech vnitřních hranách se dnem sešikmeným k výtoku
7. Mýcí tank plně překryt snadno vyjímatelným sítem
8. Oplachová zóna s dvojitým oplachem (dvě samostatná ramena) se spotřebou max. 200 l/hodinu
9. Blokový systém trysek
10. Mýcí a oplachové systémy musí být z nerezového materiálu
11. Sušící zóna zdvojená s ventilátorem (dva samostatné ventilátory a dvě samostatná topení)
12. Při odsávání musí být využito zpětného tepla (rekuperace) s účinností vyšší než 5 kW, protrubkování musí být měděné a lamely hliníkové, teplota vysálaného vzduchu max. 25°C bez nutnosti napojení na odťah VZT objektu
13. Rychlost posuvu košů min. dvoustupňová, přepínatelná, programovatelná
14. Čerpadla jednotlivých tanků musí být z nerezové oceli
15. Chráněné ovládání mýcího stroje (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek včetně displeje zobrazující provozní hodnoty event. chyby (vše v českém jazyce)
16. Pro servisní a provozní informace musí být mýcí stroj vybaven přenosovým zařízením (infračervený port), nebo digitálním čtecím zařízením (display)
17. Mýcí stroj musí být vybaven přerušovačem tlaku vodovodního řádu
18. Stroj musí mít centrální odvodnění
19. Mýcí stroj musí být vybaven taktovací automatikou, to znamená samostatným zapínáním a vypínáním oplachu při průjezdu koše s nádobím
20. Součástí mýcího stroje musí být zabudovaný modul na úsporu oplachových prostředků
21. Mýcí stroj musí být vybaven filtračním systémem odpadních vod

Příslušenství:

- nájezdový stůl s prolisem, rohovým zakončením, nájezd z leva, délka 3300 mm,
- šíře 700 mm, výška 850 mm, včetně dřezu vpravo před nájezdem, drez musí být
- vybaven přepínací sprchou, separátorem hrubých nečistot
- výjezdovou válečkovou dráhou v přímém provedení s délkou 800 mm a šíří 580 mm
- součástí dodávky budou také minimálně 4 ks košů 500 x 500 mm, a dále
- 2 ks tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody
- Odpovídající změkčovač vody

Myčka kuchyňského nádobí 30 košů/hod.

1. Mycí stroj kuchyňského nádobí s kapacitou 30 košů za hodinu musí být celonerezový
2. Příkony mycího stroje musí být při studené vodě maximálně do 13 kW, při teplé vodě maximálně do 7 kW
3. Celá vnější konstrukce musí být dvouplášťová, včetně tepelné a zvukové izolace, zadní stěna musí být opláštěná
4. Izolace musí splňovat technické předpisy evropské komise pro nebezpečné látky
5. Mycí tank musí být nerezový, bezešvý to znamená nesvařovaný hlubokotažný výlisek s radiusem na všech vnitřních hranách se dnem sešikmeným k výtoku
6. Mycí tank musí být překryt snadno vyjímatelným sítem
7. Mycí a oplachové systémy a rozvody musí být 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 minimálními rozměry 800 x 700 mm
11. Mycí stroj musí být vybaven také vložkou pro pečicí 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 obslužných tlačítek.
13. Myčka musí být nastavitelná v minimálně 3 časových režimech a to 120/240/360 vteřin.
14. Mycí stroj musí být vybaven aqua stop systémem
15. Pro servisní a provozní informace musí být mycí stroj vybaven přenosovým zařízením (infračervený port), nebo digitálním čtecím zařízením (display)
16. Mycí stroj musí být vybaven čerpadlem na oplachové prostředky
17. Mycí stroj musí být vybaven filtračním systémem odpadních vod a to takovým způsobem, že bude dvouplášťový, přeplavový, který 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
- Odpovídající změkčovač vody

Myčka kuchyňského nádobí průchozí

1. Výkon mycího stroje 30 košů za 1 hodinu
2. Celá konstrukce mycího stroje musí být nerezová
3. Provedení mycího stroje musí být dvouplášťové s tepelnou i zvukovou izolací
4. Izolace musí splňovat technické předpisy evropské komise pro nebezpečné látky
5. Mycí tank musí být nerezový, bezešvý to znamená nesvařovaný hlubokotažný výlisek s radiusem na všech vnitřních hranách se dnem sešikmeným k výtoku
6. Mycí tank plně překryt snadno vyjímatelným sítem
7. Příkon pro elektro ohřev nesmí překročit pro studenou vodu max. 23 kW a pro teplou vodu max. 17 kW
8. Čerpadlo tanku musí být z nerezové oceli
9. Mycí a oplachové systémy stroje musí být z nerezového materiálu
10. Kompaktní zvedání celého zákrytu mycího tanku
11. Chráněné ovládání mycího stroje (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) musí být provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek.
12. Pro servisní a provozní informace musí být mycí stroj vybaven přenosovým zařízením (infračervený port), nebo digitálním čtecím zařízením (display)
13. Mycí stroj musí být vybaven aqua stop systémem
14. Mycí stroj musí být vybaven dávkovačem oplachových prostředků
15. Mycí stroj musí být vybaven filtračním systémem odpadních vod a to takovým způsobem, že bude dvouplášťový, přeplavový, který zajistí odtok nečistot ode dna, nikoliv přetékáním horní hladiny vody (tzv. Aktiv plus), z důvodu úspory mycích prostředků a vody
16. Zásuvná výška nesmí být nižší než 600 mm
17. Mycí stroj musí být nastavitelný v čase 120, 240 a 480 vteřin
18. Koš do mycího tanku musí být pojízdný s masivního nerezů s minimálními rozměry 1 300 x 670 mm
19. Mycí stroj musí být vybaven také vložkou pro pečící plechy s počtem minimálně pro 6 ks
20. Nedílnou součástí mycího stroje musí být :
21. Nájezdový stůl s prolisem v délce 1 200 mm s dřezem, přepínací sprchou a separátorem hrubých nečistot.
22. Výjezdový stůl s prolisem v délce 1200 mm

Příslušenství:

- 1 ks tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení vody
- Odpovídající změkčovač vody

Chladicí skříně s objemem 650 litrů

1. Celonerezové skříně s obsahem 650 litrů s teplotním rozmezím -2 až +8°C, silou izolace minimálně 70 mm
2. Příkon do 400W, 230V
3. Dno chladicí skříně z hluboko taženého materiálu beze spár
4. Vedení chladiwa z mědi
5. Chlazený prostor musí být opatřen teploměrem a digitální display umístěn vně přístroje na viditelném místě
6. Dostatečné osvětlení prostoru
7. Chladicí jednotky dostatečně dimenzované s použitím ekologických chladiv, které neohrožují ozonovou vrstvu Země
8. Vnitřní dispozice musí zajistit oddělené skladování potravin a jídel podle hygienických předpisů v normovaných gastronádobách event. přepravkách
9. Uzamykatelné dveře s válečkovým zámekem s účinným vyměnitelným těsněním
10. Automatické zavírání dveří když jsou otevřené v méně než 90°.
11. U chladicích skříní musí být použity výparníky, které nezmenshují využitelný prostor chladicí skříně
12. V případě poruchy termostatu musí lednice běžet 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

Mrazicí skříně s objemem 650 litrů

1. Celonerezové 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 mrazicí skříně z hluboko taženého materiálu beze spár
4. Vedení chladiva z mědi
5. Chlazený prostor musí být opatřen teploměrem a digitální display umístěn vně přístroje na viditelném místě
6. Dostatečné osvětlení prostoru
7. Chladicí jednotky dostatečně dimenzované s použitím ekologických chladiv, které neohrožují ozonovou vrstvu Země uložené navrchu mrazničky
8. Vnitřní dispozice musí zajistit oddělené skladování potravin a jídel podle hygienických předpisů v normovaných gastronádobách
9. Uzamykatelné dveře s válečkovým zámekem s účinným vyměnitelným těsněním
10. Automatické zavírání dveří když jsou otevřené v méně než 90°.
11. U mrazících skříní musí být použity výparníky, které nezmenšují využitelný prostor chladicí skříně
12. V případě poruchy termostatu musí mrazicí skřín běžet 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 šterbinovými 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

Nerezový vyhřívaný zásobník na tablety 1/1 GN

Rozměry: š. do 600/ hl. do 800/ v. do 1450 mm

Příkon: max. 800W

1. Dvouplášť izolovaný
2. Teplovzdušně vyhřívaná skříň s odnímatelnou topnou jednotkou
3. Rámová konstrukce v nerez
4. Chráněné rohové nárazníky v úrovni dna
5. 4 ks koleček 125 mm, z toho 2 pevná a 2 otočná s brzdou
6. Horkovzdušné vyhřívání s plynule nastavitelným termostatem
7. Samostatný termostat – plynulá regulace do 95°C
8. Dveře s těsněním a masivním uzavíráním
9. Užitný objem min. 130 l
10. Min. 30 párů vsuvů 1/1 GN, hygienické provedení, hlubokotažné výlisky

Nerezový nevyhřívaný zásobník na tablety 2/1 GN

Rozměry: š. do 800/ hl. do 1000/ v. do 1600mm

1. Dvouplášť izolovaný
2. Rámová konstrukce v nerez
3. Chráněné rohové nárazníky v úrovni dna
4. 4 ks koleček 125 mm, z toho 2 pevná a 2 otočná s brzdou
5. Dveře s těsněním a masivním uzavíráním
6. Závěsy dveří na madle
7. Nožní otvírání dveří
8. Min. 10 vsuvů 2/1 GN, hygienické provedení, hlubokotažné výlisky