

vypracoval Ing. Václav Nevřiva  
projekce@prokitchen.cz  
www.prokitchen.cz



**ProKitchen**  
Minská 3104/34, 616 00 Brno

investor Město Brno-Chrlice, Chrlické nám. 1/4, 643 00 Brno-Chrlice  
**Modernizace kuchyně při ZŠ a MŠ Jana Broskvy**  
název stavby Jana Broskvy 3, 643 00 Brno

**Gastrotechnologie - Výkaz výměr**  
název dokumentu

číslo paré  
zakázka 24-026  
datum 5/2024  
stupeň DPS  
formát / měřítko A4 / ---  
číslo přílohy **201**

[illegible]



[illegible]

[illegible]

	nerezové provedení, 4 kolečka z toho 2 s brzdou, standardní se 20 zásuvy, pro rychlé a pohodlné nakládání a vykládání volně stojícího zařízení, kompatibilní s položkou č. 401, č 402 a č. 403													
405	Podlahový žlab	dodávka stavby	2000x300	ks	1							x	-	-
406	Vzduchotechnický zákryt	dodávka VZT		ks	1								-	-
ZCHLAZOVÁNÍ														
411	Šokový zchlazovač, 12xGN1/1		790x870x1810	ks	1	400	5,6						0,00 Kč	0,00 Kč
	celonerezové provedení, izolace z polyuretanové pěny, regulace teploty +20°C až -40°C, vzduchem chlazená kondenzační jednotka, dotykový 5" ovládací panel, USB připojení, 12 vsunů, uzpůsobené pro GN i kepařské plechy, teplotní sonda, přednastavené programy. Zchladí min. 65kg z +90°C na +3°C za 90 minut, Zmrazí min. 45kg z +90°C na -18°C za 240 minut.						2,51							
412	Stůl s policí a zásuvkovým blokem		1750x700x900	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
	zásuvkový blok vlevo, police spodní, zadní a boční lem na pravé straně 40 mm, bližší specifikace viz. samostatný technický standard nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
413	Vakuová balíčka, stolní		450x560x410	ks	1	230	1,1						0,00 Kč	0,00 Kč
	celonerezové provedení, vakuování pomocí interního plynu, svařovací lišta 420mm, sací výkon 21m³/hod., nástavec pro vakuování GN													
ČISTÁ PŘÍPRAVA ZELENINY A STUDENÁ KUCHYŇ														
422	Chladicí stůl, 2x šuplík, 2x dvířka		1780x700x900	ks	1	230	0,35						0,00 Kč	0,00 Kč
	zadní lem, agregát vpravo, 2x šuplík vedle agregátu, soulad s normou DIN EN 60335 o bezpečnosti spotřebičů, izolace 60 mm, energetická třída B, klimatická třída 4, chlazení cirkulujícím vzduchem, teplotní rozsah +10°C až +40°C, plášť a interiér z nerezové oceli, digitální teplotní displej, nohy s nastavitelnou výškou													
423	Pracovní stůl se dvěma policemi		1200x700x900	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
	zadní lem 40 mm, bližší specifikace viz. samostatný technický standard nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
424	Nářezový stroj		495x640x495	ks	1	230	0,21						0,00 Kč	0,00 Kč
	z potravinářské hliníkové slitiny a nerez, regulace tloušťky plátku, úhel nože 38°, mezera mezi nožem a motorem 41 mm, průměr kotouče 300 mm, ventilovaný motor, řemínekový pohon													
425	Krouhač zeleniny		380x305x595	ks	1	230	0,55						0,00 Kč	0,00 Kč
	výkon 150l/hod., 50-300 porcí, indukční motor, nerezová hřídel, magnetický bezpečnostní systém, automatický restart, kryt motorového bloku z polykarbonátu, 1 regulace rychlosti, krouhací hlava v celokovovém provedení, odnímatelné víko, 2 násypné otvory, lze plátkovat, strouhat, nudličkovat, kostičkovat a hranolkovat													
426	Skříňka nástěnná		1200x300x700	ks	2								0,00 Kč	0,00 Kč
	s posuvnými dvířky, bližší specifikace viz. samostatný technický standard nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
427	Pracovní stůl s dřezem, zásuvkovým blokem a prolisem pracovní desky		1700x700x900	ks	1					x	x	x	0,00 Kč	0,00 Kč

[illegible]

[illegible]



[illegible]

[illegible]

	3 police, nerezové provedení, plošinový, 4 kolečka z toho 2 s brzdou, nosnost 50kg, bližší specifikace viz. samostatný technický standard nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
712	Podlahová vpust	dodávka stavby	100x100	ks	1							x	-	-
713	Podlahová vpust	dodávka stavby	100x100	ks	1							x	-	-
714	Vozík na tácy s příborníkem		752x525x1250	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
	nerezové provedení, 4 kolečka z toho 2 s brzdou, příborník 4xGN1/4, bližší specifikace viz. samostatný technický standard nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
715	Pojezdová dráha na tácy		4600x360	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
	čtyřtrubková, bližší specifikace viz. samostatný technický standard nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
716	Hygienický zákryt		2650x400	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
	jeklová konstrukce se sklem a policí													
NÁPOJE														
801	Stůl na nápoje s odtokovým žlábkem		1700x700x900	ks	1							x	0,00 Kč	0,00 Kč
	příprava na opláštění, odkapní vanička 1600x200mm, bližší specifikace viz. samostatný technický standard nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
802	Vířič nápojů elektrický		400x400x650	ks	1	230	0,21						0,00 Kč	0,00 Kč
	chlazení vzduchem, kapacita 2x12l, 2 zásobníky, lopátkové míchání, teplota 2-10°C													
803	Várnice na nápoje		286x464	ks	2	230	0,5						0,00 Kč	0,00 Kč
	objem 10l, dvojitý plášť, elektrické vyhřívání, víko, nekapající kohoutek, vodoznak													
804	Vozík manipulační		500x800x950	ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
	3 police, nerezové provedení, plošinový, 4 kolečka z toho 2 s brzdou, nosnost 50kg, bližší specifikace viz. samostatný technický standard nerezového nábytku - příloha výkazu výměr													
SYSTÉM ŘÍZENÍ ENERGETICKÝCH ŠPIČEK														
901	Systém řízení energetických špiček			ks	1	230	0,1						0,00 Kč	0,00 Kč
	viz. samostatný technický standard - příloha výkazu výměr													
DOPRAVA A MONTÁŽ ZAŘÍZENÍ														
XXX	Doprava zařízení na místo určení			ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
XXX	Demontáž a likvidace původního vybavení			ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
XXX	Rozmístění technologie dle projektové dokumentace			ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
XXX	Montáž zařízení dle pokynů stanovených výrobcem			ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
XXX	Zaškolení obsluhy			ks	1								0,00 Kč	0,00 Kč
Celkový investiční náklad z veřejně dostupných zdrojů bez DPH													0,00 Kč	

## **SAMOSTATNÝ TECHNICKÝ STANDART VYBRANÉ TECHNOLOGIE**

Nabízené zařízení musí splňovat minimálně následující technické požadavky:

### **Položka č. 401, č. 402 a č. 403 – Konvektomat elektrický, 20xGN1/1**

#### **Základní funkce stroje:**

Elektrické zařízení vhodné pro vaření, dušení, smažení, restování, grilování.

Základní režimy: pára, horký vzduch a kombinace páry s horkým vzduchem, noční úpravy vaření a pečení.

#### **Technický popis:**

Užitná kapacita 20x GN 1/1 nebo 40x GN 1/2

Max. půdorysný rozměr 900x850 mm

Max. výška horního zásuvu 1600 mm

Instalovaný příkon 40 kW +/-10%

Bojlerový vyvíječ páry

Automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství, pomocí tablet na mytí a oplachování, program krátkého mytí s tabletami max. do 15 min.

Stroj používá na mytí chemické, ekologické tablety bez fosfátů a fosforu

Teplotní rozsah: 30 až 300°C

Regulace vlhkosti s přesností na 1%

Min. tři nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti

Individuální programování času pro jednotlivé vsuny

Min. šestibodová teplotní sonda

Integrovaná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku

LED osvětlení vnitřního prostoru

Dvířka s trojitým sklem odvětrávaným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění

Max. dotyková teplota dvířek 75°C

Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru

Stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, zabarvení a vlhkost pro dosažení nastaveného cíle

Příprava na připojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukci výkonových špiček dle DIN 18875.

#### **Ovládací panel:**

Ovládání pomocí barevného dotykového displeje

Zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace

WiFi připojení

#### **Energetická účinnost:**

Spotřeba energie v kombinovaném režimu dle normy DIN 18873-1:2012-12 maximálně 7 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

#### **Příslušenství:**

originální zavážecí vozík s 20-ti zásuvy na GN 1/1

Uchazeč ve své nabídce doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji, servisu a zaškolení obsluhy nabízeného stroje.

### **Položka č. 463 – Multifunkční pánev elektrická, 150l**

#### **Základní funkce stroje:**

Elektrické multifunkční zařízení vhodné pro vaření, tlakové vaření, dušení, smažení, restování, grilování s možností použití varných a fritovacích košů s automatickým zdvihem.

**Technický popis:**

Kapacita min. 150 lt., vložení 3x GN 1/1

Šířka stroje 1250 mm +/-10%

Maximální hmotnost stroje 350 kg

Instalovaný příkon 40 kW +/-10%

Rychlost ohřevu dna pánve z pokojové teploty na 200°C do 2,5 min.

Pracovní rozsah teplot 30-250°C

Integrovaná samonavíjecí sprcha

Ovládání pomocí dotykového displeje s min. 6-ti druhy automatizovaného provozu v ČJ vč. integrované nápovědy (návodu k obsluze)

Manuální ovládání se třemi druhy provozu – grilování, vaření, fritování

Motorické vyklápění pánve

Teplotní sonda s min. 6ti měřícími body vč. držáku ve víku pánve

Automatické napouštění vody s přesností na 1 lt.

Internetové připojení na vzdálenou aplikaci pro servisní i uživatelský přístup

Integrovaný WIFI modul bez externí antény

Možnost použití košů na vaření a smažení s automatickým zdvihem, časově nastavitelný

Robustní zámkový víko pánve pro tlakové použití, tlakové vaření do 300 mbar

Příprava na připojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukci výkonových špiček dle DIN 18875.

**Energetická účinnost:**

Spotřeba energie na cyklus vaření v tlaku dle normy DIN 18873-6:2012-07 maximálně 14,5 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

**Příslušenství:**

stěrka

3x varný koš

3x fritovací koš

2x rošt na dno pánve

rameno pro automatické zvedání a spouštění

síto

čistící houbička

Uchazeč ve své nabídce doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji, servisu a zaškolení obsluhy nabízeného stroje.

**Položka č. 464 – Multifunkční pánev elektrická, 100l****Základní funkce stroje:**

Elektrické multifunkční zařízení vhodné pro vaření, tlakové vaření, dušení, smažení, restování, grilování s možností použití varných a fritovacích košů s automatickým zdvihem.

**Technický popis:**

Kapacita min. 100 lt., vložení 2x GN 1/1

Šířka stroje 1000 mm +/-10%

Maximální hmotnost stroje 250 kg

Instalovaný příkon 25 kW +/-10%

Rychlost ohřevu dna pánve z pokojové teploty na 200°C do 2,5 min.

Pracovní rozsah teplot 30-250°C

Integrovaná samonavíjecí sprcha

Elektrická zásuvka 230 V pro připojení ručních přístrojů (např. ponorný mixér)

Ovládání pomocí dotykového displeje s min. 6-ti druhy automatizovaného provozu v ČJ vč. integrované nápovědy (návodu k obsluze)

Manuální ovládání se třemi druhy provozu – grilování, vaření, fritování  
Motorické vyklápění pánve  
Teplotní sonda s min. 6-ti měřicími body vč. držáku ve víku pánve  
Automatické napouštění vody s přesností na 1 lt.  
Internetové připojení na vzdálenou aplikaci pro servisní i uživatelský přístup  
Integrovaný WIFI modul bez externí antény  
Možnost použití košů na vaření a smažení s automatickým zdvihem, časově nastavitelný  
Robustní zámkový víka pánve pro tlakové použití, tlakové vaření do 300 mbar  
Příprava na připojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukci výkonových špiček dle DIN 18875.

#### **Energetická účinnost:**

Spotřeba energie na cyklus vaření v tlaku dle normy DIN 18873-6:2012-07 maximálně 10 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

#### **Příslušenství:**

stěrka  
2x varný koš  
2x fritovací koš  
2x rošt na dno pánve  
rameno pro automatické zvedání a spouštění  
síto  
čistící houbička

Uchazeč ve své nabídce doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji, servisu a zaškolení obsluhy nabízeného stroje.

### **Položka č. 468 – Míchací kotel elektrický, 300l**

#### **Základní funkce stroje:**

Varný kotel vhodný pro přípravu čirých i hustých a krémových polévek, omáček, brambor a bramborové kaše a dalších receptů s vyklápěním a mícháním.

#### **Napojení:**

Kotel bude instalován do sestavy s míchacím kotlem, pol. 469., se kterým bude sdílet společný pylon – viz výkresová část projektové dokumentace. Kotel musí být s pol. 469 kompatibilní – bude mít pro připojení dalšího zařízení připravený instalační otvor.

#### **Technický popis:**

Napětí 400 V  
Příkon 45 kW +/- 10%  
Maximální rozměr (šhvh) 1600x1300x1100  
Užitný objem varné nádoby 300 lt. +/- 10%  
Doba potřebná pro uvedení do varu vč. napouštění do 35 min.  
Programy pro automatické mytí  
Ovládání pomocí jednoduchého dotykového displeje umístěného ergonomicky přímo v horní části konstrukce, s možností programování, zabudované do pracovní desky vpravo  
Bezpečnostní STOP tlačítko  
Manometr tlaku duplikátoru mechanický umístěný v blízkosti ovládacího panelu pro snadnou vizuální kontrolu  
Víko s ergonomickým madlem, s možností otočení kolem své osy pro snadné čištění. Otvor s mřížkou pro doplňování surovin i při zavřeném víku.  
Výška vypouštěcí hrany kotle při vyklopení 600 mm +/- 5%  
Elektronicky řízené plynulé vyklápění  
Automatické plnění vody s přesností na 1 lt.

Min. 6 přednastavených programů míchání, od jemného míchání po vysokorychlostní šlehání  
Nastavení otáček míchání v rozmezí min. od 10 do 150 ot./minutu  
Robustní nerezové míchadlo s objemovým odstupňováním, snadno vyjímatelné a čistitelné  
s dostatečným výkonem na přípravu bramborové kaše při využití plného objemu kotle  
Funkce chlazení  
Příprava na připojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukci výkonových špiček  
dle DIN 18875.

#### **Příslušenství:**

pedál pro ovládání míchání i při otevřeném víku, např. pro plynulé a rovnoměrné vyprazdňování  
kolébkový držák gastronádob pro snadné dávkování při vyprazdňování jídla z kotle nebo pro přidávání  
surovin do kotle přes mřížku kotle (např. mléko), kolébka s možností aretace  
cedící síto  
sprcha s nárazuvzdornou konstrukcí pro teplou i studenou vodu s možností úpravy tlaku trysky  
měrka pro sledování hladiny objemu v kotlině  
čistící kartáčové míchadlo s vlastním pohonem kartáče pro snadné čištění

Uchazeč ve své nabídce doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji, servisu a zaškolení obsluhy  
nabízeného stroje.

### **Položka č. 469 – Míchací kotel elektrický, 150l**

#### **Základní funkce stroje:**

Varný kotel vhodný pro přípravu čirých i hustých a krémových polévek, omáček, brambor a bramborové  
kaše a dalších receptů s vyklápěním a mícháním.

#### **Napojení:**

Kotel bude instalován do sestavy s míchacím kotlem, pol. 468., se kterým bude sdílet společný pylon – viz  
výkresová část projektové dokumentace. Kotel musí být s pol. 468 kompatibilní – bude mít pro připojení  
dalšího zařízení připravený instalační otvor.

#### **Technický popis:**

Napětí 400 V  
Příkon 30 kW +/- 5%  
Maximální rozměr (šhvh) 1400x1400x1100  
Užitný objem varné nádoby 150 lt. +/- 10%  
Doba potřebná pro uvedení do varu vč. napouštění do 35 min.  
Programy pro automatické mytí  
Ovládání pomocí jednoduchého dotykového displeje umístěného ergonomicky přímo v horní části  
konstrukce, s možností programování, zabudované do pracovní desky vpravo  
Bezpečnostní STOP tlačítko  
Manometr tlaku duplikátoru mechanický umístěný v blízkosti ovládacího panelu pro snadnou vizuální  
kontrolu  
Víko s ergonomickým madlem, s možností otočení kolem své osy pro snadné čištění. Otvor s mřížkou pro  
doplňování surovin i při zavřeném víku.  
Výška vypouštěcí hrany kotle při vyklopení 600 mm +/-5%  
Elektronicky řízené plynulé vyklápění  
Automatické plnění vody s přesností na 1 lt.  
Min. 6 přednastavených programů míchání, od jemného míchání po vysokorychlostní šlehání  
Nastavení otáček míchání v rozmezí min. od 10 do 150 ot./minutu  
Robustní nerezové míchadlo s objemovým odstupňováním, snadno vyjímatelné a čistitelné  
s dostatečným výkonem na přípravu bramborové kaše při využití plného objemu kotle  
Funkce chlazení  
Příprava na připojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukci výkonových špiček  
dle DIN 18875.

**Příslušenství:**

pedál pro ovládání míchání i při otevřeném víku, např. pro plynulé a rovnoměrné vyprazdňování kolébkový držák gastronádob pro snadné dávkování při vyprazdňování jídla z kotle nebo pro přidávání suroviny do kotle přes mřížku kotle (např. mléko), kolébka s možností aretace cedící síto  
sprcha s nárazuvzdornou konstrukcí pro teplou i studenou vodu s možností úpravy tlaku trysky  
měrka pro sledování hladiny objemu v kotlině  
čistící kartáčové míchadlo s vlastním pohonem kartáče pro snadné čištění

Uchazeč ve své nabídce doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji, servisu a zaškolení obsluhy nabízeného stroje.

**Položka č. 502 – Mycí stroj na provozní nádobí****Základní funkce stroje:**

Mycí stroj vhodný na mytí jakéhokoliv provozního nádobí, myje zcela zaschlé nepředmyté nebo neodmočené nádobí kombinací vody, detergentů a plastových granulí.

**Technický popis:**

Průchozí provedení s automatickým zdvihem kapoty umožňující plnění zepředu, zleva nebo zprava  
Max. půdorysný rozměr: 900x1080 mm  
Napětí 400 V  
Instalovaný příkon 18 kW +/-20%  
Nejdelší mycí cyklus min. 320 s  
Kapacita na 1 cyklus: min. 6x GN 1/1-65 nebo ekvivalent  
Atmosférický izolovaný boiler v kombinaci s oplachovým čerpadlem, spuštění oplachu vázáno na dosažení správné oplachové teploty v boileru  
Elektronický ovládací panel v úrovni očí  
Minimálně 3 mycí programy s možností volby mytí s granulemi a minimálně 3 mycí programy mytí bez granulí  
Veškeré hlavní vnitřní komponenty jakož i venkovní panely vyrobeny z ušlechtilé nerez oceli AISI 304  
Mycí nádrž vyrobena z ušlechtilé nerez oceli AISI 304, plovákový bezpečnostní hlídač hladiny vody v boileru, připojení na studenou vodu  
Mycí stroj používá pro mytí plastové granule těžší než voda  
Příprava na připojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukci výkonových špiček dle DIN 18875.

**Příslušenství:**

základní mycí koš vhodný pro mytí gastronádob  
sběrná nádrž na granule  
škrabka  
držák na misky a hrnce s integrovaným držákem na naběračky  
koš na mytí hrnců  
vločka na tácy, plechy, rošty, poklice, krájecí desky apod.

Uchazeč ve své nabídce doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji, servisu a zaškolení obsluhy nabízeného stroje.

**Položka č. 605 – Mycí stroj tunelový****Základní funkce stroje:**

Průběžný mycí košový automat vhodný pro mytí nádobí z jídelny a dezinfekci výdejních nádob

**Technický popis:**

Elektrické provedení, napětí 400 V, instalovaný příkon 25 kW s tolerancí +/- 5%



Přímé napojení na studenou vodu změkčenou  
Centrální napojení na odpad  
Rekuperace tepla  
Směr posuvu levo-pravý  
min. 3 aktivní mycí tanky  
mezi předmycím a hlavním mycím tankem musí být umístěna neutrální aktivní zóna o šířce alespoň 200 mm  
min. dvojitý oplach (dva tlakově nezávislé okruhy)  
sušící zóna s vlastním topným registrem a ventilátorem, celková délka sušení min. 600 mm  
rychlost posuvu min. 1 m/min. při dodržení 2 min. kontaktního času (DIN EN 17735)  
výkon stroje min. 120 košů 500x500mm/hod. při dodržení 2 min. kontaktního času (DIN EN 17735)  
průjezdna výška min. 500 mm  
průjezdna šířka min. 510 mm pro uložení košů 500x500  
celková délka stroje max. 2700 mm  
maximální množství výstupního, odpadního vzduchu vysálaného z rekuperace 200m<sup>3</sup>/hod  
maximální spotřeba oplachové vody 200 lt./hod.  
Příprava na připojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukci výkonových špiček dle DIN 18875.

#### **Ovládací panel:**

Ovládání se třemi rychlostmi s možností modifikace  
Autotimer  
Ukládání HACCP dat min. 14 dnů zpětně  
Displej zobrazující provozní hodnoty: doba provozu od uvedení do provozu a v určitý den, doba provozu mycích a oplachových čerpadel, spotřeba vody celkem, záznam teplot v aktivních tancích, záznam teplot sušení

#### **Konstrukce:**

Rekuperace využívající zbytkovou energii z výstupního vzduchu  
Mycí stroj v CNS provedení, dvouplášťové vč. zvukové a tepelné izolace  
Vícetupňová filtrace mycího roztoku  
Mycí tanky bezešvé se šikmým dnem

#### **Příslušenství:**

Výstupní stůl válečkový pro alespoň tři koše 500x500  
Technický list vydaný výrobcem, z kterého lze vyčíst min. následující parametry nabízeného stroje (může být v AJ): rozměry celkové a rozměry jednotlivých sekcí stroje, instalovaný příkon, spotřeba vody, množství vysálaného vzduchu a jeho teplota, výkon stroje dle DIN EN, rychlost posuvu košů dle DIN EN

### **Položka č. 901 – Systém řízení energetických špiček**

Zařízení pro optimalizaci elektrické energie na redukci výkonových špiček u tepelných spotřebičů pozice: **401, 402, 403, 463, 464, 468, 469, 502 a 605** bez omezení provozu a délky tepelné přípravy.  
Komunikace mezi spotřebiči a řídicím systémem dle normy DIN 18875.  
Systém umožňuje dosáhnout koeficient souběhu technologie min. 0,4 .  
Regulace skládající se z centrální jednotky a vstupních/výstupních modulů a řídicího PC.  
Automatické dodržování naprogramovaných minimálních a maximálních spínacích časů.  
Strategie řízení zapojují do optimalizace všechny spotřebiče a ty fungují zcela bez priority.  
Systém umožňuje zaznamenávat spotřeby jednotlivých zařízení a umí zaznamenávat i spotřebu celého celku kuchyně.  
Měření spotřeby el. energie u každého spotřebiče samostatně aktivní metodou, tj. přímým měřením.  
Databáze uložení spotřeb min. 2 měsíce.  
Systém je schopen vyhodnotit, které spotřebiče jsou momentálně v provozu a dále umí vyhodnotit nutnost daného spotřebiče odebírat elektrickou energii.  
Fungování je u každého jednotlivého spotřebiče zjištěno pomocí měřicí techniky a zahrnuto do celkové strategie optimalizace.

Redukuje odběrové špičky minimálně o 60% bez omezení provozu.

Vyloučení překročení mezní hodnoty odběru elektrické energie.

Každému spotřebiči je přiřazen ruční/automatický spínač, pomocí kterého může být tento spotřebič v případě poruchy nebo nutnosti servisního zásahu cíleně vyřazen ze systému řízení.

Při výpadku některé komponenty přejdou spotřebiče do definovaného stavu (většinou nouzového vypnutí) a mohou být až do odstranění poruchy dále ovládány pomocí ručního/automatického spínače - zabránění překročení odběrového maxima.

Možnost změny priorit přes webové rozhraní zaškolenou obsluhou kuchyně.

Vzdálený přístup přes LAN. Monitorování spotřeby el. energie celé kuchyně přes webové rozhraní v počítači provozovatele.

Ovládací software v českém jazyce.

Součástí dodávky: dotyková obrazovka o min. uhlopříčce 10 palců. Vstupní výstupní moduly jsou propojeny s centrální jednotkou datovým kabelem BUS po sběrnici. Spotřebiče musí být připraveny výrobcem pro napojení inteligentního energetického optimalizačního zařízení na redukci výkonových špiček dle DIN 18875. Propojení mezi spotřebičem a regulačním členem Kabelem CYKY 7x1,5

## **TECHNICKÝ STANDARD NEREZOVÉHO NÁBYTKU**

### **Základní specifikace:**

Tato specifikace se vztahuje na všechny položky nerezového nábytku označeného ve výkazu výměr.

Podrobný popis je uveden níže v jednotlivých bodech.

Všechny použité materiály musí být nové, musí mít kvalitu schválenou pro dané odvětví a musí odpovídat specifikovaným jakostním normám.

Typ použité nerezové oceli musí být schválený pro potravinářství, typ CrNi 18/10, chemické složení C max 0,07%, Cr 17–19%, Ni 8,5 – 10,5%, jakost dle ČSN 17240, 17241, DIN W. Nr. 1.4301, ASTM 304.

Materiál musí mít atest ke styku s potravinami. Povrchové provedení brus v jemnosti „240“, případně „scotchbright“.

### **Stolové pracovní desky, pracovní desky s dřezy, parapetní desky, apod.:**

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.

Tloušťka materiálu nerezové desky je minimálně 1 mm, u délek větších než 150 cm minimálně 1,5 mm.

Pracovní deska je po celé ploše podlepena laminovou deskou, případně jsou opatřeny podélnými nerezovými výztuhami.

Pracovní desky mají standardní tloušťku 40 mm. Dle požadavků mohou mít provedení částečný, nebo celoplošný prolis desky. Hloubka prolisu 2 mm.

Pracovní desky jsou plně zavařeny a vybroušeny. Lemy jsou provedeny vždy v místě, kde sousedí se stěnou, jinou technologií, případně dle specifických požadavků zákazníka. Standardní výška lemu je 40 mm.

Dřezy u pracovních desek jsou v lisovaném provedení o specifikovaném rozměru. Dřezy jsou v pracovní desce vevařeny a vybroušeny s bezspárovým provedením, bez možného vizuálního zjištění místa svaru.

Pracovní stoly s dřezy jsou opatřeny zákrytem. Umístění dřezu dle výkresu.

Pracovní desky tvoří s podnožím kompaktní celek.

### **Zásuvky a dvířka:**

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.

Zásuvky jsou uchyceny na celonerezových plno výsuvných kuličkových výsuvcích. V provedení pro vložení GN.

Dvířka jsou osazena na celonerezovém kování s tlumením.

Čela zásuvek a dvířek jsou opatřeny profilovaným ohýbaným madlem pro snazší uchopení.

Zásuvky mohou být uspořádány do bloku, mohou být umístěny samostatně, nebo vedle sebe pod pracovní deskou.

### **Police:**

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.

Police musí být provedeny s podélnými výztuhami.

### Nerezové stoly, regály apod.:

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.

Nerezové stoly tvoří kompaktní celek s nerezovou pracovní deskou a podnožím. Regály jsou tvořeny jeklovou konstrukcí a jednotlivými policemi.

Podnoží může být opatřeno (viz základní specifikace výrobku) policemi, zásuvkami, zásuvkovým blokem, vsuvy na gastronádoby, bočními a zadními zákryty (oplechování), dvířky a různými kombinacemi.

Žádné spoje nesmí být provedeny nýtováním, veškeré spoje jsou svařované a řádně začištěné.

Podnoží bude opatřeno výškově stavitelnými nožičkami, vyrobenými z plastu.

Podnoží bude provedeno z jeklu 40x40 o minimální tloušťce 1 mm. Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.

Zemníci šrouby na zadních nohách.

### JEDNODUCHÉ SCHÉMA PRACOVNÍHO STOLU S DŘEZEM, ZÁSUVKOVÝM BLOKEM A POLICÍ:

