

TECHNICKÝ STANDARD gastronomické technologie

Pozice 001 – Mycí stroj provozního nádobí

Mycí stroj myje zcela zaschlé nepředmyté nebo neodmočené nádobí kombinací vody, detergentů a plastových granulí.

- kapacita na 1 cyklus: min. 8GN 1/1-200 nebo ekvivalent, hodinová kapacita: 192 GN1/1
- spotřeba vody na 1 cyklus: 7 l nebo 14 l, dle zvoleného druhu mycího cyklu
- průměrná doba jednoho cyklu: 180s.
- mytí ve dvou patrech
- vertikálně půlené dveře stroje
- atmosférický izolovaný bojler v kombinaci s oplachovým čerpadlem, spuštění oplachu vázáno na dosažení správné oplachové teploty v bojleru
- elektronický ovládací panel
- minimálně 2 mycí programy s možností volby mytí s granulemi a minimálně 2 mycí programy mytí bez granulí
- veškeré hlavní vnitřní komponenty i venkovní panely vyrobeny z ušlechtilé nerez oceli AISI304
- mycí nádrž vyrobena z ušlechtilé nerez oceli AISI304
- plovákový bezpečnostní hlídač hladiny vody v bojleru, připojení na studenou vodu
- připojení na SUV změkčenou do tvrdosti 0-3°dH
- celkový instalovaný příkon 30 kW (+/-10%)
- předpokládaný půdorysný rozměr 1500x1100 mm (+/-10%)

Součástí mycího stroje je následující příslušenství: 1x držák pro 8GN 1/1 nebo 4 GN2/1; 1x Dělič pro malé GN 1/9 - 2/3; 1x Škrabka; 2x Sběrač granulí 8l; 1x 16l originálních mycích granulí

Pozice 108 – Tunelový mycí stroj

Průběžný mycí košový automat na nádobí na koše 500x500 mm - prostorové uspořádání - viz půdorys umývárny.

- ohřev elektro 400 V
- směr levo-pravý
- automatický posuv košů
- včetně originálního příslušenství, tj. výstupní válečková dráha s rohovým modulem s automatickým posuvem košů, sušícím modulem (stejný výrobce jako výrobce myčky)
- celkový instalovaný příkon 33,0 kW (+/-10%)
- min. 3 aktivní tanky s mycími a oplachovými rameny v blocích, provedení CNS
- oplach dvojitý
- mezi předmycím a 1. hlavním mycím tankem musí být neutrální aktivní zóna o min. délce 550 mm (+/- 10%) pro umístění dávkovače na koncentrovaný mycí detergent
- teplota v bojleru min. 85°C – prokazatelně odečitatelná na ovládacím displeji (garance termické dezinfekce)
- min. výkon 200 košů za 60 minut provozu, při dodržení 2 minut kontaktního času v aktivní mycí zóně dle DIN 10534
- nastavitelné 3 stupně rychlosti posuvu košů
- průjezdná výška 510 mm (+/-10%) - (možnost mytí vyšších předmětů na výšku)

- včetně sušící zóny délky 1750 mm (+/-10%) mající 1x topný registr o výkonu min. 3,0 KW a 1x ofukovací ventilátor
- včetně rekuperace s vlastním čistícím ramenem
- koncepce myčky nevyžadující samostatné odsávání výstupního odpadního vzduchu a bez agregátu s chladičem, výparníkem a kompresorem (ekologické provedení, bez možnosti úniku chladiva)
- stroj nebude připojen přímo na VZT objektu
- teplota výstupního vzduchu max. +22 °C
- množství výstupního vzduchu 140 m³ za hodinu provozu (+/-10%)
- centrální přípoj na SUV (náplň tanků a oplach) změkčenou do tvrdosti 0-3°dH (tlak 2,0-5,0 bar)
- spotřeba SUV za hod. provozu 160 l/hod. (+/-10%)
- čerpadla mycích tanků musí být v provedení CNS s diagnostickou ochranou proti zkratu v případě vniknutí vlhkosti
- myčka musí být v provedení CNS, dvouplášťové, vč. zvukové a tepelné izolace, centrální odpad včetně Autotimeru
- max. délka sestavy (vstupní stůl+ myčka + sušení + oblouk 90°) 7450 mm (dáno rozměry umývárny)
- víceúrovňová filtrace mycího roztoku - trojnásobná
- mycí tank se samostatným čerpadlem na průběžnou filtraci a vypouštění náplně tanku
- mycí tanky bežešvé, provedení se šikmým dnem
- samočisticí program
- bez dávkovačů mycího i oplachového prostředku
- ovládání stroje musí splňovat požadavky HACCP a musí být v české mutaci a včetně displeje umožňujícího zobrazení provozních hodnot v tomto rozsahu:
 - doba provozu od uvedení do provozu, doba provozu v určitý den
 - doba provozu čerpadel (mycí, oplachové)
 - spotřeba vody celkem, spotřeba vody v určitý den
 - záznam teplot: hlavní mycí tank, oplach a teplota v bojleru
 - záznam teploty sušení (skutečná, nastavená)
- včetně nájezdového stolu s prolisem šíře 700 mm, dl. 1600 mm, s dřezem 400x500x250 mm vpravo a se zadním lemem výšky 300 mm a sprchou na TUV a SUV s výtokem do dřezu, vč. úchytu na zeď, zajišťující stabilitu sprchy
- včetně výjezdové válečkové dráhy dl. 1600 mm (na 3 koše), vč. koncového vypínače. Válec musí být na celou šířku dráhy, vyjímatelné bez nutnosti použití dalšího nářadí (snadné čištění).
 - Součástí mycího stroje je následující příslušenství:
 - 6 košů na mytí táců
 - 10 košů na mytí talířů - prstové
 - 4 košů s plochým dnem - univerzální
 - 6 košů na příbory 8 komor- mytí na stojato

Pozice 115 a 115.1 – Průběžný mycí stroj na sklo a příbory vč. úpravny vody

- jedno tankový univerzální mycí automat

- výkon 60/40/17 košů/hod.
- koše: 500x500 mm, 600x500 mm nebo 650x500 mm
- max. půdorysný: 750x750 mm
- ohřev elektro
- přípoj na SUV
- příkon max. 15 kW
- vsuvná výška 560 mm (+/-10%), možnost mytí vyšších předmětů na výšku
- vsuvná šířka min. 650 mm
- možnost umývání nádobí, táců, skla, GN nádob + Euro přepravky
- čerpadlo na odpadní vodu
- čerpadlo na oplachovou vodu
- dávkovače mycího a oplachového prostředku
- víceúrovňový filtrační systém mycí lázně
- kombinovaná mycí a oplachová ramena rotační CNS provedení
- dodatečné stacionární mycí trysky, celkem 8 ks v rozích mycího prostoru, 4 nahoře a 4 dole
- zákryt /haubna/ dvouplášťový izolovaný s automatickým zdvihem po skončení mycího cyklu
- automatická detekce vložení koše zavře kapotu a spustí mycí cyklus
- tank hlubokotažný, bežešvý, se šikmým dnem
- samočistící program
- intuitivní ovládání pomocí dotykového displeje, který ukazuje provozní hodnoty
- min. 8 aktivních programů s možností úpravy každého programu (délka mytí, oplachování, výkon čerpadla, množství dávkování detergentů)
- úpravna vody na bázi reversní osmózy instalovaná na boku stroje, komunikující přímo s mycím strojem

Pozice 309 a 311 – Elektrická multifunkční pánve

- užitná kapacita 150 lt., 3x GN 1/1
- rozměr: max. šířka stroje 1600 mm
- maximální hmotnost stroje 350 kg
- instalovaný příkon 45 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 měřicími body vč. magnetického držáku ve víku pánve
- automatické napouštění vody s přesností na 1 lt.
- internetové připojení na vzdálenou aplikaci pro servisní i uživatelský přístup
- možnost použití košů na vaření a smažení s automatickým zdvihem, časově nastavitelný

Pozice 313 – Elektrický varný kotel s mícháním

- užitná kapacita 400 lt.
- teplotní rozsah 0-120°C
- inteligentní nastavení výkonu umožňující provádět i šetrné vaření jako sous-vide, konfitování, kynutí, apod.
- pracovní tlak v plášti min. 1 bar
- elektronické ovládání umístěné mimo vlastní těleso kotle, např. na pilíři
- ovládání pomocí dotykového displeje
- časovač, přednastavené programy, možnost tvorby vlastních programů bez omezení
- automatické napouštění vody s měřením
- USB port pro aktualizaci SW a stažení HACCP dat

- plynulé hydraulické vyklápění kotle
- integrované míchací rameno ve spodní části kotle se stěrkami s možností vyjmutí, v provedení pro mytí v průmyslových mycích strojích
- možnost míchání i při vyklápění
- nastavitelné otáčky míchacího ramene od 15 do 140/min. vč. zpětného chodu
- odnímatelné víko kotle s plnicím otvorem
- instalovaný příkon 40 kW (+/-10%)
- max. půdorysný rozměr 1600x1300 mm

Součástí kotle je následující příslušenství:

- Originální instalační sada pro ukotvení varného kotle k podlaze
- Nástavec pro výrobu bramborové kaše

Pozice 313 – Elektrický konvektomat

- užitná kapacita 20x GN 1/1 nebo 40x GN ½
- max. půdorysný rozměr 900x800 mm
- instalovaný příkon 40 kW (+/-10%)
- automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství pomocí tablet na mytí a oplachování
- teplotní rozsah: 30 až 300°C
- barevný dotykový displej se sedmi provozními režimy
- automatické noční úpravy vaření a pečení se zráním a udržováním
- individuální programování času pro jednotlivé vsuny
- šestibodová teplotní sonda
- integrovaná samonavíjecí sprcha
- LED osvětlení vnitřní komory
- dveře varné komory z trojitého
- vyvolání 10ti nejpoužívanějších procesů pomocí jednoho doteku na displeji
- součástí stroje jeden originální zavážecí vozík s kapacitou 20x GN1/1

Pozice 503 – Krouhač zeleniny

- zařízení pro velkoobjemové zpracování zeleniny s kapacitou až 30 kg/min.
- manuální přítlačná hlava a automatická násypná hlava o objemu 6 lt. (+/-10%)
- disky o průměru 230 mm (+/-10%)
- výkon motoru min. 750 W
- planetová převodovka s tepelnou pojistkou
- celkový předpokládaný rozměr vč. stojanu: 550x600x1300 mm (+/-10%)
- Součástí krouhače zeleniny je následující příslušenství:
sada disků: plátkovače 1,5, 4, 6 a 10 mm, strouhač 4,5 mm, mřížka 10x10 mm
stojan na krouhač, celonerezové originální provedení výrobce
pomocný manipulační vozík s uchycením pro GN 1/1-200, originální provedení výrobce