**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

chladivem, 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)

- vícestupňová filtrace mycího roztoku - trojnásobná

- mycí tank se samostatným čerpadlem na průběžnou filtraci a vypouštění náplně tanku

- mycí tanky bezešvé, 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. Válce 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

**Součástí nabídky musí být:**

- výrobcem vydaný produktový list s přesnou specifikací parametrů nabízené myčky

- výrobcem vydaný technický list s přesnými rozměry nabízené myčky

**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

- vícestupňový 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, bezešvý, 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 pánev**

- 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 měřícími 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 plnícím 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 300oC

- 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

Technické kvalifikační předpoklady:

* Uchazeč předloží seznam významných dodávek realizovaných uchazečem v posledních 3 letech před zahájením tohoto výběrového řízení s uvedením ceny bez DPH, předmětem dodávek bude gastrotechnologie obdobného charakteru (dodávka včetně montáže), přičemž celková hodnota všech uvedených dodávek byla alespoň ve výši 15 mil. bez DPH a alespoň jedna z nich ve výši 6,5 mil. bez DPH. Přílohou seznamu bude osvědčení o řádném provedení zakázky včetně identifikačních údajů a kontaktu na zodpovědnou osobu, u které je možné referenční zakázky ověřit.
* Předložením technické specifikace dle zadávací dokumentace uchazečem nabízeného plnění, a to s uvedením parametrů a vlastností (zejména se o předložení originální technické dokumentace, vydané výrobcem dané technologie, ze které vyplývá splnění technických parametrů, tyto dokumenty mohou být i v anglickém nebo německém jazyce) tak, aby bylo možné posoudit a vyhodnotit, zda nabízené plnění splňuje předepsané zákonné požadavky zadavatele uvedené v zadávacích podmínkách.