**ZŠ Generála Janouška – zvýšení kapacity školní kuchyně**

**Elektrický varný kotel s míchadlem (pol. č. 1)**

užitková kapacita 200 l (netto), min. příkon 30 kW

celonerezové provedení, dvouplášťový, vnitřní plášť kyselino odolný, teplotní rozsah min. 0 - 120 °C, pracovní tlak v plášti min. 1 bar, plášť kotle o síle min. 3 mm, odnímatelné víko kotle, pružinový závěs víka, automatické dopouštění pláště duplikátoru, dotykový ovládací panel, uživatelské rozhraní založené na ikonách, audiovizuální uživatelské signály, multifunkční časovač, programy na obrazovce, možnost tvorby programů, programy pro základní pokrmy a mycí program, automatické dolévání vody, integrovaný vodovodní kohoutek pro přidávání vody během procesu vaření bez otevření víka, elektrické vyklápění kotle, integrované míchací rameno se stěrkami s možností vyjmutí a vhodné pro mytí v průmyslových myčkách nádobí, rychlost otáčení ramene nastavitelná min. 15 - 120 otáček za minutu, režim s automatickým reverzováním, pulsní spínač, -Mixer je integrovaný na dně kotle a je hygienicky řešen. Tělo kotle je plně svařeno a nemá žádné nehygienické rytiny či spoje. Plná délka nápravy mixéru nemá v oblasti vaření žádné těsnění a zvedací rukojeť mixovacího nástroje je vždy snadno přístup, bezpečnostní prvky zabraňující běhu mixeru při otevřeném víku kotle, bezpečnostní víko s plnícím otvorem (mřížka pro přidávání surovin), možnost míchání při vyklápění, instalační sada pro ukotvení varného kotle k podlaze, součástí rám, příruby a spojky,

**Požadované příslušenství**: mycí hadice s ostřikovací pistolí, šlehací rameno, míchací rameno pro hutnější suroviny (míchaní masa apod.), míchací hák, mycí rameno s centrálním kartáčem, síto pro vyklápění kotle, měřící tyč objemu kotle

**Podlahová vpusť nerezová s vyjímatelným roštem** – rozměry 500 x 680 x 220 mm

vyjímatelný sifon s možností čištění, vana nerez včetně příslušenství, mřížkový rošt, protiskluzová úprava,

**Elektrická multifunkční pánev (pol. č. 2)**

užitková kapacita 200 l (netto), kapacita GN 4 x GN 1/1, min. příkon 40 kW

celonerezové provedení, rychlovarná, sklopná s automatickým a manuálním režimem úpravy pokrmů, teplotní rozsah min. 30 - 220 °C, dotykový ovládací panel, přední spodní část zakrytá nerezovým soklem, multifunkční pro nízkoteplotní vaření, dušení v páře, regenerace, grilování, rozmrazování potravin v páře, udržování hotových jídel k výdeji v požadované teplotě, smažení, vaření, dušení. topný systém a provedení pánve bez použití hliníku, rovnoměrné rozložení teploty po celé ploše vany, dno s nepřilnavým povrchem, dvojité víko pro zamezení úniku tepla, odvod nadbytečné páry, připojení vody s odpadu, automatický systém napouštění vany s přesným dávkováním vody, měrka množství tekutiny, odpadu ve dně vany s elektrickým uzávěrem, automatický zdvih košů včetně možnosti vaření v koši se zavřeným víkem, integrovaná sprcha s automatickým navíjením, nedeformovatelné dno pánve o tloušťce minimálně 21mm, možnost zchlazování rozpálené pánve a surovin pomocí studené vody,

**Požadované příslušenství**: špachtle malá, špachtle na omeletu, síto, síto na halušky, varný a fritovací koše, rameno pro zdvih košů, rošt na nízkoteplotní úpravu,

**Elektricko-akumulátorový zdvižný vozík:** celonerezové provedení, dotykový ovládací panel, kolečka s aretací, bezpečnostní rukojeť, bezpečnostní aretace napájecího kabelu, mobilní použití bez připojení k síti,

**Filtrační olejový vozík:** celonerezové provedení, otočné napouštěcí rameno, kolečka s aretací, bezpečnostní rukojeť, bezpečnostní aretace napájecího kabelu, mobilní použití bez připojení k síti, vyjímatelný a omyvatelný jemný filtr pro přefiltrování oleje, čerpadlo pro přečerpávání horkého oleje, předehřev pro rozpouštění ztuženého tuku nebo zchlazeného oleje

**Myčka na provozní nádobí (pol. č. 3)**

celonerezové provedení včetně otáčivých ramen, čelní plnění (bez nutnosti nájezdových a výjezdových stolů), příkon max. 25,0 kW, výkon min 40 košů/1hod., dotykový ovládací panel, možnost volby programů, vnější konstrukce dvouplášťová, včetně tepelné a zvukové izolace, dávkovací čerpadlo mycího a oplachového prostředku, mechanismus k předmytí, vyjímatelné síto na zachytávání nečistot, světlá vstupní výška cca 800mm, spotřeba vody na mycí cyklus max. 8 l, rekuperační jednotka,

**Požadované příslušenství**: automatický změkčovač vody

**Pracovní stůl (pol. č. 4) – stávající**

**Mycí stůl (pol. č. 5) – stávající**

**Pracovní stůl (pol. č. 6)** – rozměry 1200 x 700 x 900 mm

celonerezové provedení, s prolis deskou, spodní police, zadní a levý lem, síla plechu pracovní desky min. 1,5 mm,

**Elektrický konvektomat (pol. č. 7)**

celonerezové provedení, kapacita 20 x 1/1 GN, dotykový ovládací panel, dveře s dvojitým tvrzeným sklem, LED osvětlení varného prostoru, vaření: horký vzduch min. až 300°C, pára min. až 130°C, kombinace min. až 300°C, automaticky regulovaná vlhkost ve varné komoře, funkce pro rychlé odvlhčení varné komory, automaticky regulovaná parní kondenzace, volba rychlostí ventilátoru (minimálně 6 rychlostí), autoreversní chod ventilátoru pro rovnoměrnou tepelnou úpravu, sonda teploty jádra s minimálně 4 měřícími body, vyvíječ páry: denní automatické vypouštění bojleru a oplachování, bojler s automatickým programem odvápnění, signalizace potřeby odvápnění, signalizace nedostatku vody, automatický mycí systém s automatickým dávkováním, manuální mycí systém se zatahovací ruční sprchou

**Pracovní stůl (pol. č. 8)** – rozměry 1900 x 800 x 900 mm

celonerezové provedení, spodní police, zadní lem, síla plechu pracovní desky min. 1,5 mm,

**Pracovní stůl (pol. č. 9)** – rozměry 1800 x 700 x 900 mm

celonerezové provedení, spodní police, zadní lem, síla plechu pracovní desky min. 1,5 mm, pojízdné provedení 4 x kolečko min. průměr 125 mm, otočné, bržděné

**Pracovní stůl (pol. č. 10)** – rozměry 1900 x 800 x 900 mm

celonerezové provedení, spodní police, zadní lem, síla plechu pracovní desky min. 1,5 mm,

**Termoport s horním plněním (pol. č. 11)**

vložení GN 1/1 200, polyethylen + PUR pěna, thermoizolační vlastnosti, stohovatelný, vhodný pro mytí v myčce

**Termoport s bočním plněním (pol. č. 12)**

vložení více GN 1/1 do velikosti 2 x GN 1/1 200 , polyethylen + PUR pěna, thermoizolační vlastnosti, stohovatelný, vhodný pro mytí v myčce

**Sada GN do termoportů (pol. č. 13)**

GN 1/1 200 s ušima, celonerezové provedení;

GN 1/1 100 s ušima, celonerezové provedení;

GN 1/2 200 s ušima, celonerezové provedení;

GN 1/3 200 s ušima, celonerezové provedení;

víko GN 1/1 200 s výřezem na uši, těsnění, celonerezové provedení;

víko GN 1/2 200 s výřezem na uši, těsnění, celonerezové provedení;

víko GN 1/3 200 s výřezem na uši, těsnění, celonerezové provedení;

**Součástí montáže je přesun a instalace trojpece ALBA (pol. č. 14)**

Součástí dodávky je zaškolení obsluhy, seznámení pracovníků zadavatele s obsluhou zařízení, technickými a provozními podmínkami, všeobecnými bezpečnostními pokyny ochrany zdraví při práci se zařízením a veškerými dalšími náležitostmi řádného provozu zařízení vyplývajícími z příslušných právních předpisů.