**Gastro zařízení - popis**

**Nerezové stoly**

Celonerezové pracovní stoly různých modifikaci se vyrábějí v základní typové řadě od 500 - 2 300 mm a v hloubkách 600, 700 a 800 mm. Podnoží pracovních stolů je vyráběno z nerez profilu JAKL 35 x 35 mm nebo 40 x 40 mm. Nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízeni až 60 mm. Desky pracovních stolů a police jsou vyrobeny z nerez plechu tl. 1 mm. Celková tloušťka pracovní desky je 40 mm, je vyplněna dřevotřískovou deskou a ze spodní strany natřena hygienickou voděodolnou bílou barvou.

Pracovní desky jsou standardně vyráběny se zadním lemem vysokým 40 mm. Přední a boční přesah pracovní desky je 10 mm, zadní přesah je 25 mm. Police tloušťky 35 mm se standardně osazuje spodní hranou ve výšce 150 mm od podlahy. Pracovní stoly je možné osadit plnou nebo roštovou

polici. Plná police je opatřena podélnými výztuhami. Každý pracovní stůl je opatřen označenou svorkou pro ochranné pospojovaní dle ČSN.

**Mycí stoly**

Základní konstrukční charakteristika je shodná s pracovními stoly. Podnoží, deska a police jsou vyráběny shodně jako u pracovních stolů. Pracovní deska u mycích stolů je prolomená. Rozměry dřezů, které jsou osazovány do mycích stolů, jsou závislé na hloubce těchto stolů. Dřezy jsou lisované. Mycí stoly jsou standardně vyráběny se zadním lemem výšky 40 mm a bočním a čelním krytím.

**Zásobníky na příbory a vozíky**

Jsou vyráběny z ohýbaného profilu JAKL 25 x 25 mm

Jsou osazeny 4 ks GN 1/4 hl. 150 mm. Pojízdné provedení má dvě prolisovaná desky. K pojezdu slouží otočná kola průměr 75 mm, z toho dvě jsou brzděná.

Plata vozíků mají prolisovanou plochu. Standardně se vyrábějí bez ohrádky. Nosnost servírovacích vozíků je 50 kg na 1 patro.

**Plošinové vozíky**

Pro větší nosnost mají vyztuženou rovnou plošinu. Kola těchto vozíků jsou přírubová o průměru 125 mm, dvě jsou pevná a dvě otočná, opatřena brzdou. Nosnost těchto vozíků je 150 kg.

Nosné prvky všech vozíků jsou ohýbány z profilu JAKL 25 x 25 x 1,5 mm. Jsou osazeny otočnými pojezdovými koly o průměru 125 mm, dvě kola mají brzdu.

**Celonerezové skladové regály**

Regály se vyrábějí v základní typové řadě v délkách 500 - 2 300 mm a šířce 400,

500, 600 mm. Nosné prvky jsou vyrobeny z profilu JAKL 35 x 35 x 1,2 mm a opatřeny seřiditelnými patkami s rektifikací 60 mm.

Police regálů jsou z plechu sily 1 mm pro zajištění nosnosti jsou doplněny podélnými výztuhami. Police mohou být plné nebo roštové Spodní police se standardně osazuje 150 mm od podlahy.

Nosnost jedné police 130 kg. Celková nosnost 520 kg. Každý regál je opatřen označenou svorkou pro ochranné pospojovaní dle ČSN.

**Nástěnné police**

jsou standardně vyráběny v provedení jednopatrové a dvoupatrové. Nosnou častí jsou konzoly z profilu JAKL 25x25 mm, na kterých je vlastni police. Police je tloušťky 25 mm a nemá výdřevu. Hloubka polic je 300 - 350 mm. Standardně jsou police opatřeny zadním lemem.

**Popis zařízení 1.NP**

|  |  |
| --- | --- |
| **poz.** | **popis** |
|  | **1 - mytí stolního nádobí** |
| 1 | odkládací stůl |
| 2 | vstupní stůl do myčky s dřezem, zvýšený zadní lem 400 mm - viz nerezový nábytek |
| 2a | předoplachová sprcha umístěná ve stolu, ze dvou částí, baterie s ramínkem a výsuvnou hadicí se sprchou bez pružiny |
| 3 | myčka nádobí koš 500 x 500 mm - minimálně 3 programy s nastavitelnými parametry: - Nastavení tlaku mytí – přizpůsobení druhu mytého nádobí a jeho stupni zašpinění s jemným rozběhem mycího čerpadla, minimálně 3 programy s různým tlakem - Filtrace plného proudu: síto mycí nádrže, cylindrické síto, sací síto čerpadla s bezpečnostní kontrolkou, filtrační systém na jemné plovoucí nečistoty - Senzor zakalení mycího roztoku - Dávkovač leštícího i mycího prostředku zabudovaný - Čerpadlo na zvyšování tlaku - Aktivní management energie – přísun energie jednotlivým prvkům dle potřeby – zkrácení časů ohřevu - Rekuperace-zpětné získávání tepla z odpadní vody - Samočistící program – s návodem postupem  - Odvápňovací program myčky - Oddělené kontrolky sledování množství mycího/leštícího prostředku  - HACCP - Integrovaný záznamník hygieny a provozních údajů - Integrovaný deník poruch - Dvouplášťový kryt včetně větrací pozice - Zadní zakrytování z CNS - Pohánění oplachového systému pomocí magnetického pole - Automatický start krytem - Termostop pro zaručení správné teploty oplachové vody - Odpadní čerpadlo - Senzor netěsnosti - Multifázování – nastavení pro různé úrovně jištění dle podmínek v místě instalace - Úroveň přístupu pro vedoucího a servisního technika chráněné kódem PIN - Dotyková obrazovka a jednotlačítkové ovládání se zobrazením průběhu procesu - Automatika pro časově řízené uvedení do provozu a odstavení z provozu - Zvláštní programy - ECO, tichý, krátký, intenzivní a základní mytí - Příprava na připojení LAN pomocí koncovky RJ45 - Multifunkční výstup jako rozhraní pro externí zařízení  - Hlubokolisovaná hygienická nádrž, hygienické topné těleso, provedení trubka o průměru min.20mm, hygienické vedení koše |
| 3a | změkčovač vody - na principu iontové výměny . Bezproudová ovládací hlava umožňuje na místě přesné nastavení tvrdosti vody, nezávislé na výpadcích proudu a regenerace se spouští automaticky průtokem vody v ovládací hlavě - 10 minutová regenerace |
| 4 | výstupní stůl z myčky, zvýšený zadní lem 400 mm - viz nerezový nábytek |
| 5 | digestoř |
| 6 | regál nerez 5 polic - viz nerezový nábytek |
|  | **2 - výdej** |
| 7 | lednice na saláty GN 2/1 - ventilované chlazení. Vně lakovaná, uvnitř plast. Velikost roštů GN 2/1. |
| 8 | zásobník na nápoje 20 litrů lakovaný s nerezovou vložkou, termos v provedení s výpustným kohoutem. |
| 9 | parapetní deska - viz nerezový nábytek |
| 10 | chlazená vitrína samoobslužná - ze všech stran prosklená s nosným rámem z nerezových trubek. Segmentová výklopná dvířka z akrylátového skla. Chladící jednotka se skládá z kompresoru, kondenzátoru a výparníku, který je umístěn v horní části vitríny. Výparník se dvěma ventilátory umístěný ve stropě zajišťuje rychlé a stejnoměrné dosažení teploty v celém chlazeném prostoru. Programovatelný termostat, automatické odtávání. Vnitřní prostor vitríny je osvětlen. |
| 11 | dráha na podnosy - nerezové trubky min. pr. 28 mm, nerezové konzole |
| 12 | vodní lázeň 3 x GN1/1, dělené vany, pojízdná - celonerezové provedení na svařovaném podnoží z uzavřených profilů 30 x 30 mm. Ve spodní části je vyztužen policí pevně spojenou s nohami. Pro snadnou manipulaci je postaven na čtyřech kolečkách o průměru 100 mm s šedou pryžovou obručí, ze kterých jsou dvě opatřena aretační brzdou. Rohy jsou chráněny pryžovým obložením. V pracovní desce stolu jsou vevařeny vany opatřené výtokovým ventilem a topným tělesem. Kapilární termostaty kombinované s vypínačem umístěné na čelním panelu umožňují snadné a rychlé nastavení teploty přímo ve °C. Zařízení se dodává standardně s elektrickou kroucenou šňůrou se zástrčkou. |
| 13 | hygienický zákryt - držák skla z nerezových trubek, ohýbané sklo |
| 14 | parapetní deska - viz nerezový nábytek |
| 15 | zásobník na talíře - celonerezová, svařovaná, samonosná konstrukce skříně zajišťuje dlouhodobou mechanickou pevnost. Pro snadnou manipulaci je postavena na 4 kolečkách průměru 100 mm se šedou pryžovou obručí, z nichž jsou 2 opatřena aretační brzdou. Rohy jsou chráněny pryžovým obložením. Čtyři stavitelná vodítka zajišťují spolehlivé vedení v širokém rozsahu průměru talířů.  Snadné a rychlé nastavení teploty přímo ve °C umožňuje kapilární termostat. Skříň obsahuje 2 vestavné zásobníky. Zařízení se standardně dodává s elektrickou kroucenou šňůrou se zástrčkou. |
| 16 | dráha na podnosy - nerezové trubky min. pr. 28 mm, nerezové konzole |
| 17 | zásobník na příbory a podnosy - viz nerezový nábytek |
|  | **3 - příprava zeleniny čistá** |
| 18 | pracovní stůl s policí a dřezem 400 x 400 x 250 mm - viz nerezový nábytek, vč. stojánkové baterie |
| 19 | pracovní stůl s policí - viz nerezový nábytek |
| 20 | chladící skříň GN 2/1 - ventilované chlazení. Vně lakovaná, uvnitř plast. Velikost roštů GN 2/1. |
|  | **4 - příprava masa a roztloukání vajec** |
| 21 | pracovní stůl s policí a dvěma zásuvkami |
| 22 | pracovní stůl s policí a dřezem 400 x 400 x 250 mm - viz nerezový nábytek, vč. stojánkové baterie |
| 23 | chladící skříň GN 2/1 - ventilované chlazení. Vně lakovaná, uvnitř plast. Velikost roštů GN 2/1. |
|  | **5 - mytí kuchyňského nádobí** |
| 24 | regál nerez 4 police - viz nerezový nábytek |
| 25 | výlevka kombinovaná s umyvadlem - nerezová |
| 26 | mycí stůl s vanou - viz nerezový nábytek |
| 26a | baterie se sprchou - stojánkové provedení, s ramínkem a sprchou s hadicí s pružinou |
| 27 | pracovní stůl s policí - viz nerezový nábytek |
|  | **4 - příprava těsta** |
| 28 | robot univerzální s tří rychlostním motorem s příslušenstvím 60 l - celokovové konstrukce, povrchově upraveny vrchním lesklým lakem, s nerezovými kryty. Podstavec je opatřen otvory pro gumové nožičky. Spouštění a zvedání kotlíku se provádí na boční straně převodovky. Spouštění stroje se provádí pomocí 3 rychlostních tlačítek a vypínání stroje pomocí tlačítka STOP. Spolu se strojem je dodáváno příslušenství o obsahu 60 litrů, které se skládá z kotlíku o obsahu 60 litrů a sady pracovních nástrojů - hnětací hák, míchač, šlehací metla, transportní vozík a podstavec pro kotlík |
| 28a | přípojná masovka |
| 28b | přípojný mlýnek na mák |
| 28c | příslušenství 30 l - obsahuje nerezový kotlík 30 litrů, redukční nosič kotlíku, hnětací hák, metlu a míchač |
| 29 | pracovní stůl s policí a dvěma zásuvkami |
| 30 | pracovní stůl s policí |
|  | **7 - varný blok** |
| 31 | Konvektomat - Kapacita komory: min 10 x GN 1/1  - Příkon: min 18,5 kW  - Min. 6 bodová teplotní vpichová sonda - Bojlerový vyvíječ páry  - Plně automatické mytí a odvápnění varného prostoru a boileru pomocí tablet pro vyšší bezpečnost - Barevná dotyková TFT se 7 provozními režimy – maso, drůbež, ryby, přílohy, pokrmy z vajec, pečivo a regenerace pro snadnou obsluhu - Centrální ovládací knoflík s možností stlačení sloužící k úpravě nastavení a potvrzení - Dvířka s trojitým odvětrávaným sklem, dvě výklopné vnitřní tabulky (pro snadné čištění) se speciální vrstvou odrážející teplo - LED osvětlení varného prostoru a zásuvu – úsporné, s dlouhou životností a nevyžadující údržbu - Podélný zásuv vhodný pro gastronádoby 1/1, 1/2, 1/3, 2/3a 2/8, minimální energetické ztráty a nejnižší prostorové nároky při otevření a natočení dvířek. - Vestavěná ruční sprcha s navíjecím mechanismem - Odstředivý systém odvádění tuků - Schválení pro provoz bez dozoru dle podmínek VDE |
| 31a | podstavec pod konvektomat - se vsuny na GN |
| 32 | Elektrická výklopná pánev z nerezové oceli AISI 304. Vana s motorickým vyklápěním, objem vany 120 litrů. Rohy vany rádiusové pro snadné čištění, DUPLEX dno vany 10 mm silné. Dvojité víko s robustným zvedacím mechanismem. Madlo víka z nerezové ocel AISI 304. Napouštění vody do vany přes elektromagnetický ventil. Nerezová topná tělesa zapouzdřená v hliníkových blocích jsou umístěna pod dnem vany. Nastavení teploty v rozmezí od 100° do 280°C. Pojistný termostat. Krytí IPX5. Zařízení je přizpůsobené ke spojení s ostatními varnými zařízeními ve varný blok. |
| 32a | podlahová vpusť s pachovou uzávěrou k zalití do podlahy - standardní připojení pr. 110 mm, na objednávku možno i pr. 75 mm, součástí dodávky i přechodový díl pro připojení izolace |
| 33 | Elektrická výklopná pánev z nerezové oceli AISI 304. Vana s motorickým vyklápěním, objem vany 80 litrů. Rohy vany rádiusové pro snadné čištění, DUPLEX dno vany 10 mm silné. Dvojité víko s robustným zvedacím mechanismem. Madlo víka z nerezové ocel AISI 304. Napouštění vody do vany přes elektromagnetický ventil. Nerezová topná tělesa zapouzdřená v hliníkových blocích jsou umístěna pod dnem vany. Nastavení teploty v rozmezí od 100° do 280°C. Pojistný termostat. Krytí IPX5. Zařízení je přizpůsobené ke spojení s ostatními varnými zařízeními ve varný blok. |
| 33a | podlahová vpusť s pachovou uzávěrou k zalití do podlahy - standardní připojení pr. 110 mm, na objednávku možno i pr. 75 mm, součástí dodávky i přechodový díl pro připojení izolace |
| 34 | Elektrický kotel z nerezové oceli AISI 304, nepřímý ohřev. Vrchní deska z nerezové oceli 20/10 AISI 304, síla plechu 2 mm. Objem nádoby je 150 litrů. Dno nádoby nerezová ocel AISI 316L, stěny nádoby z nerezové oceli AISI 304. Napouštění teplou a studenou vodou přes elektromagnetický ventil. Výpust z nádoby kotle osazen výpustným bezpečnostním kohoutem s tepelně izolovaným madlem – průměr 2“. Vyvážené víko se otvírá do úhlu 90°. Nepřímý ohřev pomocí nízkotlaké páry v duplikátoru s automatickým dopouštěním vody. Krytí IPX5. Zařízení je přizpůsobené ke spojení s ostatními varnými zařízeními ve varný blok. |
| 34a | podlahová vpusť s pachovou uzávěrou k zalití do podlahy - standardní připojení pr. 110 mm, na objednávku možno i pr. 75 mm, součástí dodávky i přechodový díl pro připojení izolace |
| 35 | Elektrický kotel z nerezové oceli AISI 304, nepřímý ohřev. Vrchní deska z nerezové oceli 20/10 AISI 304, síla plechu 2 mm. Objem nádoby je 100 litrů. Dno nádoby nerezová ocel AISI 316L, stěny nádoby z nerezové oceli AISI 304. Napouštění teplou a studenou vodou přes elektromagnetický ventil. Výpust z nádoby kotle osazen výpustným bezpečnostním kohoutem s tepelně izolovaným madlem – průměr 2“. Vyvážené víko se otvírá do úhlu 90°. Nepřímý ohřev pomocí nízkotlaké páry v duplikátoru s automatickým dopouštěním vody. Krytí IPX5. Zařízení je přizpůsobené ke spojení s ostatními varnými zařízeními ve varný blok. |
| 35a | Podlahová vpusť s pachovou uzávěrou k zalití do podlahy - standardní připojení pr. 110 mm, na objednávku možno i pr. 75 mm, součástí dodávky i přechodový díl pro připojení izolace |
| 36 | Pracovní plocha se zásuvkou na otevřené podestavbě z materiálu AISI 304,vrchní deska z nerezové oceli 20/10. Pracovní plocha je bez komínu. Zásuvka je přizpůsobena pro vložení gastronádoby GN 1/1 max. hloubky 150 mm. Vnitřní rohy zásuvky jsou zaobleny. Zařízení je přizpůsobené ke spojení s ostatními varnými zařízeními ve varný blok. |
| 37 | Sporák tálový elektrický na otevřené podestavbě se 4 samostatnými varnými zónami, vyrobený z nerezové oceli AISI 304. Varná plocha se žlábkem kolem celé plochy sporáku. Varné plochy z nerezové oceli 16M06 s hladkým povrchem. Rozměry varné desky min. 720x720 mm Výkon každé plotny min 4 kW. Nastavení teploty mezi 50 a 400 ° C. Bezpečnostní termostat s automatickým resetem, který reaguje na zapnutou varnou plochu bez nebo s nevhodným nádobím sníženým topným výkonem. Krytí IPX5. Zařízení je přizpůsobené ke spojení s ostatními varnými zařízeními ve varný blok. |
| 37a | napouštěcí baterie s napouštěcím ramenem |
| 38 | Sporák sklokeramický 4 zóny na otevřené podestavbě, vyrobený z nerezové oceli AISI 304. 4 samostatné varné zóny min. 270 x 270 mm, min. výkon 4 kW. Sklokeramická deska o síle min. 6 mm se zvýrazněnými topnými zónami. Kontrolky zbytkového tepla. Nahřátí na 400°C za 3 minuty. Krytí IPX5. Zařízení je přizpůsobené ke spojení s ostatními varnými zařízeními ve varný blok. |
| 39 | Konvektomat - Kapacita komory: min 20 x GN 1/1  - Příkon: min 37 kW  - Min. 6 bodová teplotní vpichová sonda - Bojlerový vyvíječ páry  - Plně automatické mytí a odvápnění varného prostoru a boileru pomocí tablet pro vyšší bezpečnost - Barevná dotyková TFT se 7 provozními režimy – maso, drůbež, ryby, přílohy, pokrmy z vajec, pečivo a regenerace pro snadnou obsluhu - Centrální ovládací knoflík s možností stlačení sloužící k úpravě nastavení a potvrzení - Dvířka s trojitým odvětrávaným sklem, dvě výklopné vnitřní tabulky (pro snadné čištění) se speciální vrstvou odrážející teplo - LED osvětlení varného prostoru a zásuvu – úsporné, s dlouhou životností a nevyžadující údržbu - vč. zavážecího vozíku 20 x GN 1/1 - Vestavěná ruční sprcha s navíjecím mechanismem - Odstředivý systém odvádění tuků - Schválení pro provoz bez dozoru dle podmínek VDE |
| 40 | digestoř s osvětlením |
| 41 | vozík na GN - viz nerezový nábytek |
| 42 | chladící skříň GN 2/1 - ventilované chlazení. Vně lakovaná, uvnitř plast. Velikost roštů GN 2/1. |
|  | **8 - hotové pokrmy** |
| 43 | pracovní stůl s policí - viz nerezový nábytek |
|  | **9 - sklad odpadků a obalů** |
| 44 | chladící skříň GN 2/1 - ventilované chlazení. Vně lakovaná, uvnitř plast. Velikost roštů GN 2/1. |
| 45 | vozík plošinový - viz nerezový nábytek |
| 46 | váha |
|  | **10 - sklad potravin** |
| 47 | mrazící skříň GN 2/1 - statické chlazení. Vně lakovaná , uvnitř plast. 6 pevných výparníkových roštů. |
| 48 | regál skladový 5 polic - lakovaná bezšroubová kovová konstrukce, police z lamina, nosnost police 175 kg |

**Popis zařízení 1.PP**

|  |  |
| --- | --- |
| **poz.** | **popis** |
|  | **01 - sklad brambor a kořenové zeleniny** |
| 1 | regál nerez 4 police - viz nerezový nábytek |
| 2 | plastová paleta |
|  | **02 - přípravna zeleniny hrubá** |
| 3 | mycí stůl se dvěma dřezy a stojánkovou baterií - viz nerezový nábytek |
| 4 | pracovní stůl - viz nerezový nábytek |
| 5 | škrabka brambor lakovaná - 20 kg / dávka |
| 5a | odlučovač slupek a škrobu - nerezový |
| 6 | vozík plošinový - viz nerezový nábytek |
|  | **03 - sklad potravin** |
| 7 | regál skladový 5 polic - lakovaná bezšroubová kovová konstrukce, police z lamina, nosnost police 175 kg |