

SMLOUVA O DÍLO

Objednatel:

Obchodní firma: Gabriela Schönbauerová
Se sídlem: Lumiérů 453/15, Praha 5 Hlubočepy
IČ: 70586641
RČ: 7351102869
Zastoupená: Gabriela Schönbauerová
(dále jako „Objednatel“)

a

Zhotovitel:

Obchodní firma:	AB plus CZ s.r.o.
Se sídlem	Za Elektrárnou 419/1b, 170 00 Praha 7
Zapsaná u.:	Městský soud v Praze, oddíl C, vložka 83750
IČ:	25168860
DIČ :	CZ25168860
Zastoupená:	Marcel Vavřík a David Chromec, jednatele
Bankovní spojení:	Česká spořitelna a.s. – 6081622/0800

(dále jako „Zhotovitel“)

smluvní strany uzavírají níže uvedeného dne, měsíce a roku dle § 2586 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník v platném znění (dále jen „občanský zákoník“) smlouvu o dílo (dále jen „Smlouva“) následujícího znění:

I. Předmět plnění

1. Zhotovitel se zavazuje pro Objednatele provést následující kompletní dílo:

Dodávka a montáž – gastronomického zařízení **dle nabídky zhotovitele** (dále jen „dílo“) s podrobnou specifikací zařízení a služeb, která je nedílnou součástí této smlouvy jako **Příloha č. 1.**

2. Zhotovitel se zavazuje dílo uvedené v odst. 1. odborně zapojit, uvést do provozu a provést provozní zkoušku funkčnosti zařízení.

3. Objednatel se zavazuje zajistit připravenost místa dodání a montáže dle předaných podkladů od Zhotovitele či třetích osob (např. projektanta) s dostatečným předstihem před termínem plnění. Objednatel se dále zavazuje poskytnout Zhotoviteli jakoukoli jinou potřebnou součinnost pro řádné a včasné zhotovení díla.

4. Objednatel se zavazuje dílo převzít a zaplatit za něj dohodnutou cenu uvedenou v čl. V odst. 1. této Smlouvy dle platebních podmínek sjednaných v této Smlouvě.

5. Dílo bude provedeno v souladu s výše uvedeným výkazem výměr (Příloha č.1 této Smlouvy), technickou specifikací technologie ((Příloha č.2 této Smlouvy) a projektovou dokumentací dispozice ((Příloha č.3 této Smlouvy). Zakázka je spolufinancována Ministerstvem pro místní rozvoj. Název podprogramu: Podpora rozvoje pracovních příležitostí na území Ústeckého a Moravskoslezského kraje.

II.

Místo plnění

Účastníci se dohodli, že místem plnění bude podnik – provozovna Objednatele **na adrese Masarykova třída 433/42, Teplice** s tím, že dopravu zařízení do tohoto místa zajistí Zhotovitel a náklady na dopravu jsou zahrnuty v ceně díla.

III.

Doba plnění

1. Zhotovitel se zavazuje dílo provést, řádně dokončit a protokolárně předat Objednateli **nejpozději do 6 týdnů po podpisu této Smlouvy Objednatelem.**

IV.

Dodání díla

1. Zhotovitel se zavazuje dílo řádně dokončit a předat Objednateli, a to **protokolárním předáním a převzetím**, včetně všech potřebných dokladů, zejména návod k obsluze a údržbě v českém jazyce. Za protokolární předání a převzetí se považuje potvrzení předávacího protokolu oběma smluvními stranami v termínech dohodnutých v této Smlouvě. Předávací protokol se stává nedílnou součástí této Smlouvy.

2. Objednatel se zavazuje řádně dokončené dílo převzít. Dílo se považuje za řádně dokončené, vykazuje-li drobné vady a nedodělky, které samy o sobě ani ve svém souhrnu nebrání řádnému a bezpečnému užívání díla. Případné vady a nedodělky, které se vyskytnou při přejímacím řízení, budou odstraněny Zhotovitelem v termínu písemně dohodnutém při přejímacím řízení v předávacím protokolu. Tyto domluvené termíny a podmínky pro odstranění vad a nedodělků nemají žádný vliv na protokolární předání díla a na plnění dohodnutých platebních podmínek. Pokud Objednatel neumožní Zhotoviteli provést provozní zkoušku funkčnosti, a to z důvodů ze strany Objednatele (např. nefunkčnost médií), není toto důvodem pro nepřevzetí díla.

3. Pokud Objednatel odmítne dokončené dílo převzít, považuje se za dodání díla okamžik odmítnutí či neposkytnutí dostatečné součinnosti Objednatele s převzetím díla.

V. Cena díla

1. Cena díla je stanovena na základě dohody obou smluvních stran, dle nabídky zhotovitele s podrobnou specifikací zařízení a služeb, která je nedílnou součástí této Smlouvy jako Příloha č. 1. Cena se skládá z dodávaného zařízení a jeho montáže, to vše **ve výši 3 104 990,- Kč bez DPH** (slovy: tři miliony sto čtyři tisíc devět set devadesát korun českých) + **21% DPH ve výši 652 047,90,- Kč, cena celkem s DPH je 3 757 037,90,- Kč** (slovy: tři miliony sedm set padesát sedm tisíc třicet sedm korun českých devadesát haléřů).
2. Cena uvedená v odst. 1 tohoto článku bude fakturována dle platných právních předpisů ČR.
3. Faktura vystavená Zhotovitelem musí obsahovat náležitosti daňového dokladu, jinak má Objednatel právo ji Zhotoviteli vrátit do 3 dnů od jejího obdržení a Zhotovitel je povinen fakturu opravit nebo vystavit novou. Tímto však nejsou dotčeny sjednané termíny splatnosti ceny díla.
4. V případě prodlení s úhradou platby dle této Smlouvy je Zhotovitel oprávněn požadovat po Objednateli smluvní úrok z prodlení ve výši 0,05% z dohodnuté ceny díla za každý i započatý den prodlení.
5. V případě nutnosti provedení více prací či méně prací, které budou vyvolány technologickým procesem v průběhu provádění díla, nebo na žádost Objednatele, je Zhotovitel povinen tyto práce uskutečnit a Objednatel se zavazuje za tyto práce Zhotoviteli zaplatit:
 - a) změny, které nepřesahují v zakázce výši 2% celkové ceny díla bez DPH, budou písemně odsouhlaseny oběma smluvními stranami ve změnovém listu/změnové přijaté objednávce a budou specifikovány při závěrečném vyúčtování při předání a převzetí díla. Tyto mohou být rovněž vyúčtovány v samostatném daňovém dokladu po předání a převzetí díla.
 - b) změny, které přesahují v zakázce výši 2% celkové ceny díla bez DPH, budou písemně odsouhlaseny oběma smluvními stranami, a to formou dodatku k této Smlouvě.

VI. Platební podmínky

1. Právo na zaplacení dohodnuté ceny vzniká Zhotoviteli řádným splněním jeho závazku způsobem a v místě plnění v souladu s touto Smlouvou.
2. Objednatel uhradí sjednanou cenu za dílo po řádném předání a převzetí díla na základě předávacího protokolu ve lhůtě splatnosti stanovené v odst. 3. tohoto článku Smlouvy.
3. Podkladem pro zaplacení dohodnuté ceny je **vyúčtování ceny díla** – faktura Zhotovitele, kterou Zhotovitel Objednateli doručí ihned po protokolárním předání a převzetí díla, nejpozději však do 5 dní. Součástí faktury bude vyúčtování DPH a rekapitulace včetně více a méně prací.
4. Veškeré platby budou probíhat výhradně v Kč a rovněž veškeré cenové údaje budou v této měně. Úhrada za provedené práce bude provedena bezhotovostním převodem na základě faktury vystavené zhotovitelem dle bodu 2 tohoto ustanovení.

VII.

Odpovědnost za vady, záruční podmínky

1. Objednatel se zavazuje užívat dílo v souladu s návody k obsluze a údržbě a podle pokynů Zhotovitele a zavazuje se nepřipustit, aby zařízení obsluhovala osoba, která neprošla technickým zaškolením provedeným Zhotovitelem.
2. Zhotovitel tímto poskytuje Objednateli záruku za jakost na kompletní dodané dílo, **a to v délce 36 měsíců**. Záruční doba počíná běžet dnem předání a převzetí díla dle článku IV. této Smlouvy.

VIII.

Výhrada vlastnického práva a přechod nebezpečí škody

1. Objednatel nabude vlastnického práva k řádně předanému dílu teprve úplným zaplacením celé dohodnuté ceny díla. Do úplného zaplacení ceny není Objednatel oprávněn dílo jakkoliv zcizovat nebo zatěžovat.
2. Nebezpečí škody na dodávaném zařízení přechází na Objednatele při kusovém předání technologie, a to podpisem dodacích listů oběma smluvními stranami. Nebezpečí škody na celém díle přechází na Objednatele dnem předání a převzetí díla dle článku IV. této Smlouvy.

IX.

Smluvní pokuty

1. V případě prodlení zhotovitele s předáním díla objednateli, je zhotovitel povinen zaplatit objednateli smluvní pokutu ve výši 0,2% z ceny díla za každý započatý den prodlení.
2. V případě nedodržení termínu odstranění vad a nedodělků zjištěných při protokolárním předání díla uhradí zhotovitel objednateli smluvní pokutu ve výši 0,05% z ceny díla za každý započatý den prodlení.
3. Bude-li zhotovitel v prodlení s nastoupením k zahájení odstranění reklamačních vad, které nebrání užívání díla, uhradí objednateli smluvní pokutu ve výši 0,05% z ceny díla za každý i započatý den prodlení.
4. Bude-li zhotovitel v prodlení s odstraněním reklamačních vad, které nebrání užívání díla, uhradí objednateli smluvní pokutu ve výši 0,05% z ceny díla za každý i započatý den prodlení.
5. Bude-li zhotovitel v prodlení s termínem nastoupení k odstranění reklamačních vad, které brání užívání díla, uhradí objednateli smluvní pokutu ve výši 0,05% z ceny díla za každou i započatou hodinu prodlení.
6. Bude-li zhotovitel v prodlení s termínem odstranění reklamačních vad, které brání užívání díla, uhradí objednateli smluvní pokutu ve výši 0,1% z ceny díla za každý započatý den prodlení.
7. Uložení smluvní pokuty není nijak dotčeno právo na náhradu škody v plné výši.

X. Odstoupení od Smlouvy

1. Objednatel je oprávněn od této Smlouvy odstoupit, jestliže:

- a) Zhotovitel bude v prodlení s termínem plnění dle článku III. odst. 1. této Smlouvy o dobu delší než 5 dní za předpokladu, že důvod prodlení byl prokazatelně na straně Zhotovitele a k nápravě nedošlo ani po písemném upozornění ze strany Objednatele; nebo
- b) bude rozhodnuto o úpadku Zhotovitele.
- c) zhotovitel převede bez souhlasu objednatele své závazky nebo práva plynoucí z této smlouvy, na jiný subjekt
- d) zhotovitel provádí práce v rozporu s touto smlouvou a nezajistí nápravu ani po výzvě objednatele

2. Zhotovitel je oprávněn od této Smlouvy odstoupit, jestliže:

- a) Objednatel neposkytne Zhotoviteli součinnost potřebnou k provedení díla a k nápravě nedošlo ani po písemném upozornění ze strany Zhotovitele; nebo
- b) Objednatel bude v prodlení s úhradou platby dle článku VI. této Smlouvy po dobu delší než 30 dní; nebo
- c) bude rozhodnuto o úpadku Objednatele; nebo
- d) nebude možné provést dílo z důvodu jiné překážky, za kterou Zhotovitel nenese odpovědnost.

3. Odstoupení je účinné dnem jeho doručení druhé smluvní straně na adresu uvedenou v záhlaví této Smlouvy nebo na poslední adresu uvedenou v obchodním rejstříku.

XI. Ostatní ujednání

1. Zhotovitel zajistí Objednateli **technické zaškolení** obsluhy (v délce min 5 dnů odborného zaškolení, přičemž součástí 5-ti dnů bude i víkendový profesní trénink technologií na jídelní lístek zadavatele.

2. Zhotovitel zajistí Objednateli **kuchařský trénink** obsluhy v délce 2 dnů ve vlastním Show roomu Objednatele s využitím tréninku na vlastním konvektomatu a multifunkční pánvi. Termín tréninku bude upřesněn po dohodě smluvních stran, a to po protokolárním předání a převzetí díla a zároveň po dodržení všech podmínek, zejména dodacích a platebních, v této Smlouvě sjednaných.

3. Objednatel požaduje poskytnutí **servisních služeb** do 24 hodin od doby nahlášení závady. Nahlášení závady může proběhnout telefonickou či elektronickou formou.

4. Objednatel požaduje bezplatné zapůjčení náhradní multifunkční pánve pro případ dílenského servisu.

5. Zhotovitel je osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly dle § 2 e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě, ve znění pozdějších předpisů.

6. Zhotovitel je povinen archivovat veškerou dokumentaci související s plněním zakázky po dobu minimálně 10 let od doby ukončení realizace projektu, tj. minimálně do konce roku 2025, pokud český právní řád nestanovuje dobu archivace delší.

7. Objednatel výslovně prohlašuje, že má veškerá nutná povolení a splnil veškeré potřebné ohlašovací povinnosti, které vyplývají z příslušných právních předpisů a jiných právně zavazujících dokumentů, a které jsou nezbytné k řádnému provedení díla. V případě zjištění nedostatků ve výše uvedených dokumentech Objednatel výslovně prohlašuje, že přebírá veškerou odpovědnost za případné následky z toho vzniklé pro obě smluvní strany.

8. Osobami oprávněnými jednat v průběhu realizace díla za Objednatele a Zhotovitele ve věcech vyplývajících z této smlouvy jsou :

Za Objednatele: Gabriela Schönbauerová

tel. spojení: 00420 608336605 email: g.schonba@seznam.cz

Za Zhotovitele.: Ing. Miroslav Mikeš

tel. spojení: 607 890 885 email: mmikes@ab-plus.cz

9. Obě smluvní strany se zavazují zachovávat mlčenlivost o všech skutečnostech a informacích týkajících se druhé smluvní strany, její obchodní, provozní technické či jiné činnosti, které získají na základě a/nebo v souvislosti s ní. Pro případ porušení závazku zachování mlčenlivosti sjednávají smluvní strany smluvní pokutu ve výši 50 000,- Kč za každé jednotlivé porušení tohoto závazku mlčenlivosti. Tímto však nezaniká jakékoliv smluvní straně právo na náhradu škody, která smluvní straně vznikla porušením tohoto závazku.

XII. Závěrečná ustanovení

1. Tato Smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem podpisu oběma smluvními stranami.

2. Tuto Smlouvu je možné měnit a doplňovat výhradně formou písemných dodatků, podepsaných oběma smluvními stranami.

3. Smluvní strany na sebe přebírají nebezpečí změny okolností dle ustanovení § 1765 občanského zákoníku.

4. V případě, že by došlo ke snížení smluvní pokuty sjednané touto Smlouvou soudem, zůstává právo na náhradu škody zachováno ve výši, v jaké škoda převyšuje částku určenou soudem jako přiměřenou.

5. Ukončením platnosti a účinnosti této Smlouvy však nezaniká nárok na náhradu škody, způsobené porušením této Smlouvy ani nárok na smluvní pokutu dle této Smlouvy.

6. Právní vztahy mezi účastníky neupravené touto Smlouvou se řídí příslušnými platnými právními předpisy České republiky, zejména občanským zákoníkem.

7. Smluvní strany se zavazují řešit veškeré spory, vzniklé mezi nimi z právních vztahů založených touto Smlouvou nebo v souvislosti s ní, smírnou cestou. Není-li vyřešení sporu smírnou cestou možné, smluvní strany se dohodly, že se spor bude řešit pomocí obecných soudů ČR. Místně příslušným bude obecný soud dle aktuálního sídla Zhotovitele.

8. Pokud se jakékoli ustanovení této Smlouvy stane neplatným či nevymahatelným, nebude to mít vliv na platnost a vymahatelnost ostatních ustanovení této Smlouvy. Smluvní strany se zavazují nahradit neplatné nebo nevymahatelné ustanovení novým ustanovením, jehož znění bude odpovídat úmyslu vyjádřenému původním ustanovením a touto Smlouvou jako celkem.

9. Tato Smlouva je vyhotovena ve dvou (4) stejnopisech, z nichž každá smluvní strana obdrží dvě (2) vyhotovení.

10. Smluvní strany si tuto Smlouvu přečetly a s jejím obsahem souhlasí. Smluvní strany prohlašují, že je souhlasným, svobodným a vážným projevem jejich skutečné vůle, že Smlouvu neuzavírají v tísní za nápadně nevýhodných podmínek. Na důkaz toho připojují na Smlouvě své vlastnoruční podpisy.

V Praze dne 1. 12. 2014

Gabriela Schönbauerová
Lumiérů 454/15
150 00 Praha 5
IČ: 705 866 41

DIČ: CZ7351102868

za objednatele

Gabriela Schönbauerová

V Praze dne 1. 12. 2014

Za Zhotovitele: Marcel Vavřík
IČO: 241 030 01 DIČ: CZ241030010
TEL: +420 226 000 500
FAX: +420 226 000 500

za zhotovitele

Marcel Vavřík, jednatel AB plus CZ s.r.o.

Za Zhotovitele: David Chromec
IČO: 241 030 01 DIČ: CZ241030010
TEL: +420 226 000 500
FAX: +420 226 000 500

za zhotovitele

David Chromec, jednatel AB plus CZ s.r.o.

Přílohy:

Příloha č. 1 – Oceněný výkaz výměr zhotovitele

Příloha č. 2 – Technická specifikace technologie

Příloha č. 3 – Projektová dokumentace - dispozice

VÝKAZ VÝMĚR

VÝKAZ VÝMER												
poz.	Název a popis zařízení	rozměry [mm]				ks	připojení elektro				cena bez DPH / ks	cena bez DPH / celkem
		š.	hl.	v.	příkon kW/ks 230V		příkon kW/ks 400V	příkon kW celkem 230V	příkon kW celkem 400V			
1. NP												
MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ												
1.	nerezový pracovní stůl jednoduchý, plná záda, spodní prostor volný, levý lem	cca 1700	700	900	1					8 675,00	8 675,00	
2.	stojanová police jednopatrová	cca 1700	500	300	1					4 237,00	4 237,00	
3.	nerez vstupní stůl k mycímu stroji-bez police, zvýšený zadní lem 300 (mm), dřez 500x400x250 (mm)	cca 1100	700	900	1					19 501,00	19 501,00	
3.	Sprcha tlaková na nádobí stolní s napouštěcím rámečkem				1					3 500,00	3 500,00	
5.	Průchozí myčka nádobí - VIZ TECHNICKÁ SPECIFIKACE, rohové provedení, jednoplaštové provedení, počet programů 3, teoretický výkon (krátký/standardní/intenzivní program): 60/60/15 košů/hod, 2x dávkovač, 3x koš, obsah nádrže 35 litrů	635	750	1485	1		14,7		14,7	135 600,00	135 600,00	
6.	nerez výstupní stůl k mycímu stroji-bez police	cca 1100	700	900	1					8 680,00	8 680,00	
7.	Regál 4-policevý, nerezové stojny, plastové vyjímatelné police	cca 1200	600	1800	1					9 565,00	9 565,00	
8.	Regál 4-policevý, nerezové stojny, plastové vyjímatelné police	cca 1750	500	1800	1					11 542,00	11 542,00	
SUCHÝ SKLAD												
9.	Regál skladový čtyřpolicevý - komaxit, přestavitelné police	1000	500	1800	2					2 090,00	4 180,00	
10.	Regál skladový čtyřpolicevý - komaxit, přestavitelné police	900	500	1800	1					2 082,00	2 082,00	
11.	Chladicí box - připojen na stávající centrální chlazení, stavebnicový modulový box, systém spojení panelů pero-drážka s excentr. zámkem vč. rohových sloupků, opláštění PUR panelové izolace je bíle lakovaný, žárově pozinkovaný ocelový plech tloušťka izolace je 75 mm dveře korozivzdorné provedení, včetně zamykání a bezpečnostního otevírání zevnitř boxu rozměr dveří 650 x 2000 mm strop PUR panelový samonosný	cca 2500	2000	2200	1					51 700,00	51 700,00	
VÝDEJ												
17.	stůl s ohřevem skříňový GN3x1/1+režon	1200	700	900	1			4,045		4,045	38 300,00	38 300,00
18.	stojanová police dvoupatrová nerez	1200	300	600	1					3 837,00	3 837,00	
19.	stůl chlazený na GN - připojení na stávající centrální chlazení, dvousekcvý: 1x 3 zásuvky, 1x 2 zásuvky	1350	700	900	1	0,4			0,4	56 500,00	56 500,00	
20.	stojanová police s infraohřevem-dvoupatrová nerez	1350	300	600	1					14 567,00	14 567,00	
21.	pracovní nerezová deska sklápěcí-nahoru	650	700	40	1					6 940,00	6 940,00	
VARNÝ BLOK												
22.	Varný monoblok pod jednou nerezovou deskou, 3x výřez pro zabudování varných spotřebičů, výřez v ploše HB pro umístění elektrické multifunkční pánve, ve spodním prostoru umístěn Hold-o-mat, výřez pro umístění police pro salamander, police pro umístění salamaderu	2300	1500	270	1					128 570,00	128 570,00	
22.A	Podestavba pod varný blok, výřez pro umístění elektrické multifunkční pánve, v přední části dvě police, skříňka s perforovanými dvířky a výsuvnou deskou s umístěnými generátory pro indukce, prostor pro Hold-o-mat	2300	1500	630	1					26 300,00	26 300,00	
22.B	stůl chlazený na GN-podestavba - připojení na stávající centrální chlazení, 4x zásuvka GN 1/2	1200	670	600	1					52 300,00	52 300,00	
23.	Zabudovací indukční sporák 2-zónový, cívka 2x průměr 230 mm, ceranová plošina	650	350	6	1			2x 3,5		7	76 100,00	76 100,00
24.	Hold-o-mat I "malý" 3x GN 1/1, Osazení max. 3x GN 1/1-65 nebo 2x GN 1/1-100, kruhový topný systém pro mírný a tichý ohřev bez ventilátoru, teplota plynu elektron. regulovatelná v rozsahu 50-120°C, speciální systém odvíhčení vhodný i pro obalované polotovary, elektronické ovládání	417	675	343	1	1			1		54 200,00	54 200,00
25.	Elektrický salamandr - s policí k umístění nad varný monoblok, provedení z nerez oceli AISI 304, varná plocha 340x310mm, za 8s připraven k gratinování 200°C, max. pracovní teplota 230°C, plynule posuvný horní díl od 195-350mm, automatická regulace teploty pro zamezení plýtvání energie, automatické vypnutí	400	495	515	1	3			3		32 850,00	32 850,00
26.	Vestavní fritéza dvoukošová, 2x9 litrů koš: 2x230x280x100mm	600	600	120	1			19		19	53 000,00	53 000,00
27.	Elektrická multifunkční pánve - stolní provedení - VIZ TECHNICKÁ SPECIFIKACE, užžitná kapacita 2x14 l, varná plocha 2x 11 dm2, rozsah teplot: 30 - 250°C	962	800	400	1			17		17	246 000,00	246 000,00
27.	Podestavba pod multifunkční pánve, hygienické provedení, opláštěná 8 párů vsunutá na GN				1						29 500,00	29 500,00
27.	Rameno pro zvedací automatiku multifunkční pánve				2						0,00	0,00
27.	Rošt na dno pánve pro multifunkční pánve				2						0,00	0,00
27.	Varný koš pro multifunkční pánve				1						0,00	0,00
27.	Kompletní sada košů na malé porce pro multifunkční pánve				1						0,00	0,00
28.	Zabudovací kombinovaný sporák indukční/vitrocera, indukce vpředu - 2x zóna prům. 230mm (a 3,5 kW), vitrocera vzadu - 2x zóna prům. 210mm (a 3 kW)	650	605	6	1			13		13	93 100,00	93 100,00
29.	Rameno napouštěcí, výška 550 mm				1						2 150,00	2 150,00
30.	Stojanová police roštová, zavěšená pod digestoři, kotvená do polopříčky a do varného monobloku	cca 1900	400	300	1						9 900,00	9 900,00
31.	Ohřevací par čistič - dobytek a dovytlačení ETI										0,00	0,00
PŘÍPRAVNA ZELENINY												
34.	Elektrický konvektomat 6x GN 1/1 VIZ TECHNICKÁ SPECIFIKACE, konvektomat s dvěma koncepty ovládání - automatickým i ručním - vhodný pro většinu tepelných úprav používaných v profesionální kuchyni	997	799	790	1			10,4		10,4	200 600,00	200 600,00
34.a	Vsuvy 2/1 pro rozšíření kapacity na 12x GN 1/1 nebo 6x GN 2/1				1						9 150,00	9 150,00
34.b	Podestavba nerez pod konvektomat, se vsuvy pro GN vpravo, vlevo prostor pro šokový chlazení	1000	655	850	1						11 900,00	11 900,00
35.	Šokový chlazení a rozmrazovací VIZ TECHNICKÁ SPECIFIKACE,	535	655	760	1	0,97			0,97		83 200,00	83 200,00
36.	Ohřevací par čistič - dobytek a dovytlačení ETI				1						0,00	0,00
38.	Pracovní nerezový stůl jednoduchý nad chladnicí, pod stolem umístěný mrazák a vakuová balička, spojeno pod jednou deskou s pozicí 41	cca 1100	700	900	1						5 940,00	5 940,00
39.	Vakuový balicí stroj, rozměry komory: 380x360(od lišty 315)x170 mm, Svářeč lišta: 355 mm, Vakuová pumpa: 16 m3/h	400	480	430	1	0,6			0,6		50 300,00	50 300,00
39.a	Pojízdný stůl pod vakuovou baličku nerez	500	500	500	1						5 508,00	5 508,00
40.	Mrazicí skříň podstolová nerez, obsah 200/130 l	600	585	845	1	0,15			0,15		8 929,00	8 929,00

č.	Název a popis zařízení	rozměry [mm]			ks	připojení elektro				cena bez DPH / ks	cena bez DPH / celkem
		š.	hl.	v.		příkon kW/ks 230V	příkon kW/ks 400V	příkon kW celkem 230V	příkon kW celkem 400V		
1. NP											
41.	stůl chlazený dvousekrový-připojený na stávající centrální chlazení, 4x zásuvka GN 1/2, vlevo protažená deska na délku 1800 mm (+konzole), desce vevařený dřez 290x400x200	1360	700	900	1	0,4		0,4		49 500,00	49 500,00
41.a	Baterie stolní profil páková				1					2 600,00	2 600,00
42.	Nástěnná police dvoupátravá plná nerez	1200	300	600	2					2 961,00	5 922,00
TĚSTO											
43.a	Nerezové umyvadlo s kolenným ovládáním	400	400	220/500	1					3 635,00	3 635,00
43.	Nerez pracovní stůl s policí, zadní lem	cca 600	400	900	1					5 126,00	5 126,00
44.	stůl chlazený dvousekrový-připojený na stávající centrální chlazení, 2x křídlové dveře, vlevo umístěn neutrální zásuvkový blok, vše pod jednou deskou	cca 1850	700	850	1	0,4		0,4		46 700,00	46 700,00
45.	Nástěnná police dvoupátravá plná nerez	1850	300	600	1					4 458,00	4 458,00
46.	Robot univerzální 30l, časovač, volitelné 3 rychlosti, planetové uložení nástavců, dokonale promísení nádoby bez její rotace, odnímatelná nerezová nádoba, total stop, bezpečnostní mikrosplínače, ve výbavě: metla, hák, mýdla, nerez	665	568	1156	1		0,75		0,75	47 700,00	47 700,00
MYTÍ PROVOZNIHO NADOBÍ											
47.	Regál 4-policový, nerezové stojny, plastové výjimečné police	1200	600	1800	1					9 565,00	9 565,00
48.	mýcí stůl s policí-dřez lisovaný vevařovaný, deska s prolisem, levý lem, vysoký zadní lem 300 mm, dřez 600x500	cca 1200	700	900	1					12 595,00	12 595,00
49.a	Sprcha tlaková na nádobi stolní s napouštěcím ramínkem				1					3 500,00	3 500,00
50.	pracovní deska-základní, levá strana ukosená	cca 900	350	40	1					2 400,00	2 400,00
50.	konzola				2					400,00	800,00
PŘÍPRAVNA - MASO											
51.	mýcí stůl s policí-dřez lisovaný vevařovaný, vlevo dřez 290x400x200, uprostřed vevařený umyvadlo GN 1/2-150, -vpravo protažená deska na délku 1600 mm (+konzole), křídlová dvířka, pravý lem	cca 1000/1600	700	900	1					17 580,00	17 580,00
51.a	Baterie stolní profil páková				1					2 600,00	2 600,00
51.b	Baterie s loketní pákou				1					2 700,00	2 700,00
52.	nástěnná police dvoupátravá-plná nerez	1100	300	600	2					2 838,00	5 676,00
53.	stůl chlazený na GN - připojení na stávající centrální chlazení, 6x zásuvka GN1/2, vlevo protažená deska na šířku 2530 (konzole), levý lem	cca 1795	700	900	1					47 500,00	47 500,00
54.	Konvektomat 6 x 2/3 GN VIZ TECHNICKÁ SPECIFIKACE, manuální koncept ovládání, 8 varných režimů: mírná pára, pára, rychlá pára, kombinace, horký vzduch, Perfection (klima-regenerace), Delta-T tepelná úprava, NT-nízkoteplotní úprava	550	630	705	1		7,8		7,8	124 500,00	124 500,00
55.	Nástěnná konzole pod konvektomat včetně zákrytu				1					7 380,00	7 380,00
CHODBA											
56.	Chladicí skříň, 300 l, vnitřní rozměry: 400x575x1505mm, 3 police, max. zatížení police 30 kg, celková váha zatížení 150 kg, teplotní rozsah: +1 až +10 °C, okolní teplota (°C při 50% HR))+16 až+43	520	700	2020	2	0,2		0,2		28 100,00	56 200,00
57.	Mrazicí skříň, 300 l, korpus zvenku v provedení nerez AISI 304, vnitřní část v provedení nerez AISI 304, korpus izolovaný ekologickou polyuretanovou pěnou o tl. 60 mm, samozavírací dveře jsou vybaveny magnetickým těsněním (vtačovací, w profil)	520	700	2020	1	0,2		0,2		32 800,00	32 800,00
1. PP											
102.	Mrazicí box, -18 °C, stavebnicový modulový box, systém spojení panelů pero-drážka s excentr. zámkem vč. rohových sloupků, opláštění PUR panelové izolace je bíle lakovaný, žárové pozinkovaný ocelový plech tloušťka izolace je 125 mm, dveře korozivzdorné provedení, včetně zamykání	cca 2600	1800	2000	1					68 500,00	68 500,00
108.	Technologie mražených prostor, agregát mrazicí - umístění na venkovní stěně - venkovní provedení R404A, 203 V včetně VT/NT ochrany Výparník - (včetně topné tyče) Příslušenství: filtr, průhledítko, solenoid, vstřikovací ventil, topný kabel, Rozvaděč: digitální termostat				1					43 100,00	43 100,00
BAR											
201.	Myčka sklenic, 1x kavárna, 1x bar programy: 3 + doplňkové, 2 dávkovače teoretický výkon mycí programy 1/2/3, rozměr koše 500x500, objem nádrže 15,3 litrů, oplachová teplota 65°C, teplota nádrže 62°C, maximální teplota přívodní vody 60°C součástí 2 koše	600	617	715	2		7,9		15,8	80 200,00	160 400,00
201.a	mýcí stůl jednoduchý-dřez lisovaný vevařovaný, dřez 400x400, prolamovaná deska, pravá strana uzavřená, spodní prostor volný	cca 1600	700	900	1					14 260,00	14 260,00
201.b	Baterie stolní profil páková				1					2 600,00	2 600,00
202.	Výrobník ledu chlazený vzduchem, produkce: 65 kg/24 hod, zásobník 40 kg Typ kostky: D - 13g, A - 18g, C - 33 g Vnější provedení: nerez SCOTCH BRITE oblé rohy Spotřeba vody l/kg: chlazení vzduchem (A) - 2,8 l	738	600	920	1	0,5		1		27 650,00	27 650,00
203.	Držák ledu, průhledné víko nasyčky, kapacita zásobníku 1,2 kg, tichý a silný asynchronní motor, regulace hrubosti drceného ledu - manuální, automatická, odkapní mřížka, automatické zastavení držáku po vyprázdnění nasyčky	236	353	474	1	0,15		0,15		14 690,00	14 690,00
205.	pracovní stůl barmanský, prostor pro barový mixér vpravo 300x300, jednopátravý speedrack 700 mm, zadní lem, vevařená izolovaná vana na led s přepážkou a posuvnými dvířky, vlevo prostor pro bombu CO2	1350	700	900	1					43 370,00	43 370,00
206.	stůl chlazený nápojový - připojení na stávající centrální chlazení, dvousekrový: 4x zásuvka GN 1/2, umístění agregátu pod speedrackem	1150	700	900	1	0,4		0,4		60 000,00	60 000,00
208.	Sodobar, výroba a stáčení chlazené vody a sodovky, chladič R134a, výkon 17 l / hod	230	360	390	1	0,37		0,37		14 000,00	14 000,00
208.a	Příslušenství k výdejníkům chlazené vody, pro plnou instalaci a správný a bezpečný chod výdejníku chlazené vody, filtrace vody, regulace průtoku vody				1					1 740,00	1 740,00
208.b	J.G.spojka 7/16" vnější na 9,5 hadici				2					70,00	140,00
208.c	Pistole premix - mechanická - 5 tlačítek				1					3 710,00	3 710,00
220	stůl chlazený nápojový, kavárna, dvousekrový: 4x zásuvka GN 1/2, chladič agregát vpravo	1570	700	900	1	0,4		0,4		60 000,00	60 000,00

č.	Název a popis zařízení	rozměry [mm]			ks	připojení elektro				cena bez DPH / ks	cena bez DPH / celkem
		š.	hl.	v.		příkon kW/ks 230V	příkon kW/ks 400V	příkon kW celkem 230V	příkon kW celkem 400V		
1. NP											
221	Chladicí vitrina, vestavné provedení, agregát dole, oblé sklo, nutno určit barvu ložné plochy a vrchní police	700	865	1370	2	0,9		1,8		37 400,00	74 800,00
222	Chladicí barová vitrina na láhve, třídvéřová, barva antracit, 6 přestavitelných polic, objem 495 litrů, možnost napojení na centrální chlazení	1702	513	860/880	2	0,14		0,14		44 300,00	88 600,00
SLUŽBY											
	Montáž technologie baru a kavárny, montáž, uvedení do provozu, nastavení základních parametrů, kalibrace přístroje, kontrola funkčnosti				1					54 000,00	53 500,00
	Montáž technologie kuchyně, montáž, uvedení do provozu, nastavení základních parametrů, kalibrace přístroje, kontrola funkčnosti				1					99 000,00	99 000,00
DOPLNĚNÍ CHLAZENÍ											
	Příprava 1.PP NECHLAZENÁ, napezání panely ISO 40mm, dveře křídlové 800/1900mm levé, hygienické + zakrývací lišty	2600	4500	2100	1					65 100,00	64 100,00
	Chladicí box 1. PP sklep, +2 °C, napezání panely ISO 60mm, dveře křídlové 800/1900mm chladicí 1ks LEVÉ, hygienické + zakrývací lišty, připojení na stávající centrální chladicí jednotku	2600	3000	2000	1					55 400,00	54 400,00
	Technologie pro chladicí boxy : 2x výparník 2x Rozvaděč 2x Příslušenství (vstříkovací ventil, solenoid, průhledítko, filtr, 2 x kulový ventil)				1					40 290,00	39 290,00
	Technologie pro chladicí stoly: 6x Příslušenství (solenoid, průhledítko, filtr, 2 x kulový ventil)				1					18 300,00	17 300,00
	Propojovací potrubí včetně kaučukové izolace: Propojovací potrubí 22/16 - 30m Propojovací potrubí 18/12 - 20m Propojovací potrubí 10/10 - 30m Příslušenství pro montáž potrubí				1					50 500,00	49 500,00

Chladicí boxy a chladicí stoly budou dopojeny ke stávající chladicí jednotce R404 A kW/-10°C - venkovní provedení, výhřev oleje NT/VT bezpečnostní ochrana, VT ochrana (kompresor), kulový ventil, zpětný ventil výtlačku, regulace výkonu - frekvenční měnič

CELKEM bez DPH 21% 3 104 990,00
celkem DPH 21%

652 047,90

CELKEM včetně DPH 21% 3 757 037,90

TECHNICKÁ SPECIFIKACE TECHNOLOGIE

Příloha č.1 zadávací dokumentace

„Gastrotechnologie - Monopol Teplice“

1) Elektrický konvektomat 6 x 1/1 GN

Maximální rozměry: š. do 1.000 / hl. do 810 / v. do 800 mm

Maximální příkon: max 11kW / 400 V

Tři základní provozní režimy:

- Manuální provoz
- Provoz s přednastavenými provozními režimy
- Provoz podle vlastních programů

Přednastavené provozní režimy:

- Maso
- Noční úpravy / vaření + pečení
- Drůbež
- Ryby
- Pečivo
- Přílohy
- Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsuvech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsuvů

Základní provozní režimy

- Pára 30°C - 130°C
- Horký vzduch 30°C - 300°C
- Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C
- Udržování

Funkce přístroje:

- Intuitivní ovládání přístroje pomocí unikátního dotykového displeje (vše v češtině)
- Automatické rozpoznání vkládaného množství potravin a přizpůsobení varného procesu
- Přesné vyčíslení spotřeby energie a vody po každé tepelné úpravě.
- Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
- Zapařování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci
- Plnohodnotná funkce pece
- Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti
- Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu
- Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
- Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami
- Možnost uložení až 350 programů s 20 kroky
- Videonávod k obsluze
- Předehřátí, zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí
- Režim udržování pro zajištění kvality pokrmu až po servírování
- Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
- Funkce skeneru s načítáním čárovým kódů pro automatizaci varných procesů

- Možnost poloviční spotřeby energie
- Napojení pro optimalizaci spotřeby el. energie
- HACCP – mezipaměť a výstup přes USB (za 30 denní období)
- Automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
- Tepelná úprava DELTA-T
- Automatická předvolba času spuštění přístroje
- Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu
- Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese
- Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
- Možnost blokáce přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
- Při automatickém čištění spotřeba vody max 35 litrů na 1 cyklus
- Autodiagnostický systém
- Diagnostika čištění přístroje po každém ukončení procesu (signalizace spotřeby energií)
- Čištění přístroje pomocí kartuší
- Možnost využití až 3 vpichových sond

Vybavení přístroje

- Hlavní vypínač
- Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
- Sonda teploty jádra s min. 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu
- Systém příčných vsunů pro snadnou a bezpečnou manipulaci
- Bezpečnostní termostat přehřátí komory
- Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
- Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
- Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
- Automatická reverzace ventilátoru
- Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
- Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří
- Bezdotykový koncový spínač dveří
- Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
- Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
- Možnost navýšení kapacity použitím speciálních plechů 530 x 540 mm
- Možnost navýšení kapacity konvektomatu při regeneraci použitím GN 2/1
- Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
- Hygienicky provedený, bezespárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
- Vnitřní halogenové osvětlení odolné proti teplotním šokům
- Tepelná izolace přístroje musí být provedena podle nejnovějších předpisů (technické předpisy pro nebezpečné látky, směrnice 97/69/EG, nebo Evropské komise) ze sklotextilní plsti
- Dotykové teploty maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C
- Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
- Automatické čištění za pomoci speciálních kartuší
- Návod v českém jazyce

2) Elektrický konvektomat 6 x 2/3 GN

Maximální rozměry: š. do 600 / hl. do 630 / v. do 710 mm

Maximální příkon: max. 5,5 kW / 400 V

Konvektomat bude možné provozovat ve třech režimech:

- Manuální provoz
- Provoz s přednastavenými provozními režimy
- Provoz podle vlastních programů

Přednastavené provozní režimy:

Provozní režimy přístroje s přednastavenými minimálně 7 provozními režimy (využití samoobslužného obrázkového ovládacího panelu)

- Maso
- Noční úpravy vaření+pečení
- Drůbež
- Ryby
- Pečivo
- Zelenina, přílohy
- Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsuvech přístroje, s automatickým ohlazením jednotlivých vsuvů

Základní provozní režimy

- Pára 30°C - 130°C
- Horký vzduch 30°C - 300°C
- Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C

Funkce a vybavení přístroje:

- Tepelná úprava DELTA-T
- NT nízkoteplotní úprava
- Integrovaný ostřík přímo ve varném prostoru pro rychlé opláchnutí například mezi dvěma varnými procesy
- Ovládání klima ve varném prostoru
- Ruční zapaření
- Programovatelné variabilní zapaření
- Vícenásobný časovač pro kontrolu současně připravovaných pokrmů
- Časový spínač a předvolba doby spuštění se zobrazením reálného času
- Předehřátí, zchlazení, příprava ideálního klima
- Min. 300 programů tepelné úpravy s 20 kroky
- Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu
- Digitální ukazatel času a teploty
- Jednotka teploty ve °C
- Veškerá komunikace v českém jazyce
- Dynamická výroba páry a řídicí jednotka množství páry
- Dveře varného prostoru s vícevrstevným izolačním zasklením
- Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje se zaoblenými hranami
- Automatická reverzace ventilátoru
- Min. 2 rychlosti ventilátoru
- Možnost naprogramování ochrany programů před neoprávněnými změnami (přepsání, vymazání)
- Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu

- Vícebodová sonda teploty jádra
- Podélné vsuny
- Vnitřní halogenové osvětlení odolné proti teplotním šokům
- Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
- Bezdotykový koncový spínač dveří
- Kliky s jednorukým ovládáním
- Integrovaná paměť HACCP
- Diagnostika čištění přístroje po každém ukončení procesu (signalizace spotřeby energií)
- Čištění přístroje pomocí kartuší

3) Elektrická multifunkční pánev

užitná kapacita:	min. 2x 14 l
rozsah teplot:	30 - 250°C
rozměry:	š. do 1100 / hl. do 800 / v. do 500 mm
Příkon:	min. 17 kW / 400 V

Varné procesy:

1. Automatický modus s 9 druhy provozu:
 - maso
 - ryby a plody moře
 - zelenina a brambory
 - vaječné pokrmy
 - omáčky a polévky
 - mléčné a sladké pokrmy
 - konfitování
 - sous-vide vaření
 - finishing a servis
2. Ruční modus se 3 druhy provozu:
 - vaření
 - pečení
 - fritování
3. Programovací režim pro individuální programy - min. 350 programů s až 12 kroky

Vybavení:

Topný systém s celoplošnými topnými tělesy, sonda teploty jádra s min. 6 měřicími body, vypouštění varné resp. mycí vody přímo pomocí pánve (bez překlápění, bez podlahové vpusti), integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím, automatickým uzávěrem vody a plynulým dávkováním paprsku, indikátor provozu a varování, např. teplý olej při fritování, integrovaná nápověda s vysvětlujícími texty pro všechny tepelné úpravy, dotyková obrazovka s naváděcími symboly pro co nejjednodušší obsluhu, centrální ovládací kolečko s funkcí stisknutí pro výběr, digitální ukazatel teploty, ukazatel požadovaných a skutečných hodnot, nastavení času digitálně 0-24 hod. s nastavením trvalého provozu, vyklápění pánve pomocí elektromotoru, víko pánve motoricky ovládáno, servisní kryt přístupný zepředu, bezpečnostní termostát, integrovaný vypínač, držák sondy teploty jádra, volitelný jazyk pro systémové informace, USB rozhraní

Funkce:

Úprava současně ve dvou rozdílných varných médiích (např. těstoviny / omáčka, steaky / fritování) - 2 nezávisle na sobě ovládané pánve, 6 teplotních zón s individuálním programováním času pro optimální vaření, pečení a fritování jednotlivých porcí, zvedací a spouštěcí automatika (koše pro vaření a fritování), rozpoznání varného média v pánvi: není možné spálení oleje, úprava Delta-T, automatické plnění vodou s přesností na litr, zjišťování teploty jádra s min. 6 měřicími body, paměť pro HACCP-data a výstup přes rozhraní USB, funkce nápovědy - podrobný návod k obsluze s příručkou pro použití uložen v přístroji

Příslušenství:

Rameno pro automatický zdvih košů pro každou pánev
Špachtle

4) Šokový zchlazovač a zmrazovač

Kapacita:

- s roztečí 65 mm 3x GN 1/1, s roztečí 40 mm 3x GN 1/1, s roztečí 20 mm 3x GN 1/1
- zchlazení z +90°C na +3°C : 70 kg za 90 min.
- zmrazení z +90°C na -18°C : 70 kg za 240 min.

Maximální rozměry: š. do 880 / hl. do 1100 / v. do 1600 mm

Maximální příkon: min. 5,5 kW / 400 V

Čtyři základní zchlazovací cykly:

- šetrné zchlazení: +3°C - s teplotou chladicí vzduchu nikdy neklesající pod 0°C, pro ryby, rýži, brambory, těstoviny, tenké produkty atd.
- intenzivní zchlazení: +3°C - pro maso polévky, omáčky, silné produkty atd.
- šetrné zchlazení: -18°C - pro přímé zmrazení horkých právě dokončených produktů, proces je koncipován tak, aby nedocházelo k lglú efektu
- intenzivní zchlazení: - 18°C - pro zmrazení studených produktů nebo produktů o teplotě okolí

Dynamické zchlazování:

Předprogramované zchlazovací cykly pro jednotlivé segmenty používání: gastronomie, pekařské a cukrářské produkty, zmrzliny, atd.

Uživatelské cykly:

20 programovatelných pozic o 3 krocích pro uživatelské nastavení

Popis:

- vestavěný agregát, teplotní sonda, chlazení vzduchem
- maximální provozní teplota okolí 32°C
- intuitivní prosvětlený ovládací LCD panel
- ovládání v českém jazyce
- pětibodová vpichová sonda, nevyhřívaná s patentovaným provedením pro jednoduché vyjímání ze zmrazených produktů
- elektronicky řízený ventilátor s pěti rychlostmi, i pro „lehké“ produkty
- nová konstrukce lopatek z plastu pro nízké tepelné zatížení vnitřního prostoru
- uživatelsky přátelské ovládání, konstrukce přátelská k životnímu prostředí s nízkou spotřebou energie.
- vysoký výkon díky vícebodovému nastřikování chladiva do výparníků, výparníky kataforézně ošetřeny proti korozi.
- elektronicky řízený chladicí okruh s optimalizací pro co nejlepší zchlazovací parametry.
- žádný teplotní limit pro vkládané potraviny: možno vložit produkty i o teplotě +95°C na jehle, tj. minimální hmotnostní ztráta odpařováním.
- dokonalý rozvod proudícího vzduchu. V každém místě komory stejný zchlazovací výkon
- inovativní koncepce nastavitelného držáku GN s možností umístění GN od hloubky 20 mm
- vyjímatelný umývatelný filtr kondenzátoru, voděodolné provedení ventilátoru a vnitřní komory
- USB konektor ke stahování dat a aktualizace software.
- použité chladivo R404A

5) Průchozí myčka nádobí

Technické požadavky:

Rozměry

- Šířka stroje: max.635 mm
- Šířka stroje (vč.madel dveří): max.750 mm
- Hloubka stroje (vč.madel dveří): max.825 mm
- Výška stroje, kryt otevřen: max. 1,965 mm
- Světlá zásuvná výška: min. 440 mm
- Rozměry koše: 500 x 500 mm

Všeobecné údaje

- Materiál: nerezová ocel
- Počet programů: min.3 + speciální program
- Teoretický výkon: 60/30/15 košů / h
- Objem nádrže: max. 35 l
- Oběhové čerpadlo: min.210 l/min
- Emise hluku < max. 66 dB
- Třída krytí: IP X5 (nerezová ocel)

Kreslí:	Kontroloval:	Tuto dokumentaci nelze bez svolení dodavatele kopírovat, ani jinak veřejně šířit.	
		Akce: Monopol, Teplice	
Investor:		Stupeň zpracování: Dispoziční plán - var. 2b	
Kontaktní osoba:		Datum: 5/1/2014	
Měřítko: M 1:50		Papír: 1x A4	

