

Část B
Zadávací dokumentace pro veřejnou zakázku malého rozsahu
„Dodávka gastrozařízení pro stravovací provozy SKM MU“
Technická dokumentace

Název gastrozařízení, technické parametry	Počet ks	Umístění v objektech
Plynová smažicí pánev Průmyslová plynová smažicí pánev, samostatně stojící, objem min. 80 l Manuálně sklopná Dno vany z teplovodné ocelolitin s potravinářským atestem, tloušťka min. 12 mm Sklápění vany ručně, pomocí závěsů na přední straně. Nerezové provedení. Nerezové odklopné víko Vývod pro napuštění vody do vany Maximální rozměry v cm (h x š x v): 80 x 90 x 90 Příkon: 20 až 25 kW V provedení na zemní plyn, pracovní přetlak 2 kPa	celkem: 2 z toho: 2	Akademická menza
Konvektomat 10-12xGN 2/1 – plynový vč. zavážecích vozíků Programovatelný s digitálním ovládacím displejem kapacita jídel minimálně 200 Minimálně 20 programů s 5 kroky Nástřík vody Horký vzduch 30 - 300 °C Kombinovaný režim 50 – 300 °C Pára 99 – 130 °C Regenerace Banket systém Automatický předehřev/zchlazení Rozvírací dvojité dveřní sklo zabráňující úniku tepla Využití tepla odpadní páry LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč Rozměr v cm (š x h x v): 110 x 100 x 135 s tolerancí +/- 5 cm Tepelný příkon min. 23 kW příkon el. 1 - 2 kW	celkem: 2 z toho: 2	VŠ menza Vinařská
Konvektomat 20xGN 2/1 plynový - hluboké uložení gastronádob za sebou vč. zavážecího vozíku Programovatelný s digitálním ovládacím displejem Kapacita jídel minimálně 300 Minimálně 20 programů s 5 kroky Nástřík vody Horký vzduch 30 - 300 °C Kombinovaný režim 50 – 300 °C Pára 99 – 130 °C Regenerace Banket systém Automatický start	celkem: 1 z toho: 1	Akademická menza

Automatický předehřev/zchlazení Rozvírací dvojité dveřní sklo zabraňující úniku tepla Využití tepla odpadní páry LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč Maximální rozměry v cm (š x h x v): 130 x 90 x 180 s tolerancí +/- 5 cm Teplný příkon min. 35 kW Příkon el. 1 – 2 kW		
Lis na pizzu - hydraulický Systém stlačení - hydraulický Průměr pizzy 33 cm Hmotnost těsta 80 – 250 g Rozměr lisu v cm (š x d x v): 40 x 55 x 70 s tolerancí +/- 3 cm Příkon max. 4 kW Napětí 3 x 400 V Vyhřívaná pracovní deska s regulací teploty	celkem: 1 z toho: 1	VŠ menza Vinařská
Lis na pizzu- mechanický Systém stlačení - mechanický Průměr pizzy 33 cm Hmotnost 100 – 270 g Rozměr lisu v cm (š x d x v): 40 x 55 x 70 s tolerancí +/- 5 cm Příkon max. 4 kW Napětí 3 x 400 V Vyhřívaná pracovní deska s regulací teploty	celkem: 1 z toho: 1	ACADEMIC restaurant
Krouhač zeleniny - včetně kotoučů Výrobní kapacita: min. 250 kg/h Počet porcí: 70-600 porcí Rychlost: 375 ot/min +/- 15% Příkon: max. 750 W Napětí: 230 V/50 Hz (jednofázový) nebo 400 V/50 Hz (třífázový) Rozměry v cm (š x d x v): 35 x 35 x 70 s tolerancí +/- 5 cm Krouhací hlava/kryt motorového bloku: kov/nerez Bezpečnostní pojistka Kovová krouhací hlava s 1 celokruhovým násypným otvorem Brzdový systém motoru Automatický restart Zpracování zeleniny a ovoce na nudličky, kostičky či plátky, strouhání křenu, mrkve, brambor, sýru apod Příprava strouhanky Příprava hranolek Kotouče: plátkovač 2 a 5 mm, strouhač 2 a 5 mm, nudličkovač 3x3 a 4x4 mm, kostičkovač 10x10x10 mm a 20x20x20 mm, hranolkovač 10x10 mm, držák disků	celkem: 1 z toho: 1	VŠ menza Veverí



Fritéza s podstavcem Fritéza dvojitá elektrická 2 × 13 l Provedení nerez Rozměr vany v cm: 24 × 35 × 38 +- 10% Rozměry fritézy v cm (š x d x v): 70 x 80 x 90 s tolerancí +- 5 cm Produkce 20 kg/h Kovová konstrukce s tloušťkou 1,5 mm +- 0,1 mm Příkon: max. 20 kW Napětí: 3 x 400 V Váha: max. 100 kg Výpustný ventil Příslušenství: Koš 2x, vana 2x	celkem: 1 z toho: 1	VŠ menza Veveří
Krájecí zařízení na maso Krájecí zařízení na plátky a proužky Krájení masa, zeleniny Příkon – max. 1,5 kW Napětí – 400 V Rozteč nožů 9 – 12 mm Rozměr v cm (š x d x v): 50 x 70 x 75 s tolerancí +- 5 cm Plátkování masa: min. 1500 kg/hod Nudličkování masa: min. 500 kg/hod Nerezové provedení	celkem: 1 z toho: 1	ACADEMIC restaurant
Nářezový stroj na krájení sýrů Materiál - eloxovaný hliník, nerez Pohon - šnekový Součástí stroje je zařízení na broušení nože Uložení stolu - šikmé S teflonovou úpravou nože Rozměr v cm (š x d x v): 50 x 55 x 40 s tolerancí +- 5 cm Průměr nože 300 mm +- 5% Maximální tloušťka plátku 15 mm Maximální rozměr krájení 190 mm Příkon – max. 300 W Napětí – 230 V Hmotnost max. 25 kg	celkem: 1 z toho: 1	ACADEMIC restaurant

V Brně dne 18. 08. 2015


za zadavatele
Masarykova univerzita
Správa kolejí a menz
Ing. Zdeněk Čížek
ředitel