

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 teplovodní ocelolitiný 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 mm (š x h x v): 900 x 800 x 900 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 s podstavcem včetně zavážecího vozíku pro vložení gastronádob Programovatelný s digitálním ovládacím displejem Kapacita jídel minimálně 200 Minimálně 20 programů Vývin páry bojlerem Integrovaná sprcha, která je součástí zařízení, může být uvnitř nebo vně Horký vzduch 30 - 300 °C Kombinovaný režim 50 – 300 °C Pára 99 – 130 °C Regenerace Automatický předehřev/zchlazení Poloautomatické mytí Rozvírací dvojité dveřní sklo zabírající úniku tepla Komunikační datové rozhraní s možností stahování dat pro HACCP (volitelně LAN, USB) Rozteč mezi zásuvy 60 - 70 mm Doporučený rozměr v mm (š x h x v): 1100 x 1000 x 1050 (Celková výška konvektomatu včetně podstavce max. 1900 mm – měřeno od podlahy) Tepelný příkon min. 35 kW Příkon el. 1 - 2 kW Přerušovač tahu Světlost od podlahy k spodní hraně kouřovodu 2750 mm a průměr kouřovodu 150 mm Přípojka vody/odpad v mm: G 3/4, 50 Přípojka plynu: 3/4 Otvírání dveří – typ nerozhoduje Změkčovač – úpravnu vody nepožadujeme (stávající je plně funkční)	celkem: 2 z toho: 2	VŠ menza Vinařská



Konvektomat 20xGN 2/1 nebo 40xGN 1/1 plynový včetně zavážecího vozíku pro vložení gastronádob-hluboké uložení gastronádob za sebou Programovatelný s digitálním ovládacím displejem Kapacita jídel 300 - 500 Minimálně 20 programů Vývin páry bojlerem Integrovaná sprcha, která je součástí zařízení, může být uvnitř nebo vně Horký vzduch 30 - 300 °C Kombinovaný režim 50 – 300 °C Pára 99 – 130 °C Regenerace Automatický předehřev/zchlazení Poloautomatické mytí Rozvírací dvojitě dveřní sklo zabraňující úniku tepla Komunikační datové rozhraní s možností stahování dat pro HACCP (volitelně LAN, USB) Rozteč mezi zásuvy 60 - 70 mm Doporučený rozměr v mm (š x h x v): 1100 x 1000 x 1800 Tepelný příkon min. 80 kW Příkon el. 1 – 2 kW Přerušovač tahu Světlost od podlahy k spodní hraně kouřovodu 2250 mm a průměr kouřovodu 200 mm Přípojka vody/odpad v mm: G 3/4, 50 Přípojka plynu: 3/4 Otvírání dveří – typ nerozhoduje Změkčovač – úpravnu vody nepožadujeme (stávající je plně funkční)	celkem: 1 z toho: 1	Akademická menza
Lis na pizzu – mechanický Systém stlačení – mechanický s elektrickým termostatem Průměr pizzy 330 - 340 mm Hmotnost těsta 100 – 270 g Rozměr lisu v mm (š x h x v): 460 x 780 x 850 s tolerancí +- 50 mm Příkon 3 – 5 kW Napětí 3 x 400 V Vyhřívaná pracovní deska s regulací teploty	celkem: 2 z toho: 1 z toho: 1	VŠ menza Vinařská 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) Rozměr v mm (š x h x v): 350 x 350 x 700 s tolerancí +- 50 mm Krouhací hlava/kryt motorového bloku: kov/nerez Bezpečnostní pojistka Kovová krouhací hlava s 1 celokruhovým násypným otvorem Brzdňý systém motoru Automatický restart Zpracování zeleniny a ovoce na nudličky, kostičky či plátky, strouhání křenu, mrkve, brambor, sýru apod. Příprava strouhanky Příprava hranolek Kotouče: plátkovače 2 a 5 mm, strouhače 2 a 5 mm, nudličkovač 3 x 3 a 4 x 4 mm, kostičkovač 10 x 10 x 10 mm a 20 x 20 x 20 mm, hranolkovač 10 x 10 mm, držák disků	celkem: 1 z toho: 1	VŠ menza Veverí
Fritéza s podstavcem Fritéza dvojitá elektrická 2 x 12-13 l Provedení nerez Rozměr vany v mm: 240 x 350 x 380 +- 10% Rozměr fritézy v mm (š x h x v): 800 x 700 x 900 s tolerancí +- 50 mm 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 2 x	celkem: 1 z toho: 1	VŠ menza Veverí
Krájecí zařízení na maso Krájecí zařízení na plátky a proužky Krájení masa, zeleniny Příkon – max. 1,5 kW Napětí – 400 V Rozteč nožů 9 mm Rozměr v mm (š x h x v): 500 x 700 x 750 s tolerancí +- 50 mm Plátkování masa: min. 1500 kg/hod Nudličkování masa: min. 500 kg/hod Nerezové provedení	celkem: 1 z toho: 1	ACADEMIC restaurant



veřejná zakázka malého rozsahu
„Dodávka gastrozařízení pro stravovací provozy SKM MU“
Technická dokumentace

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 mm (š x h x v): 500 x 550 x 400 s tolerancí +- 50 mm 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 02. 11. 2015


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