



Příloha č. 4 - Technická specifikace - Gastronomický mobilní kontejner, gastro zařízení a vybavení

Název zakázky	Gastronomický mobilní kontejner, gastro zařízení a vybavení
Číslo projektu	CZ.03.2.60/0.0/0.0/17_129/0011333
Název zadavatele	Food Truck Rent s.r.o.
Sídlo zadavateleNa Ladech 414 250 84 Květnice	Na Ladech 414 250 84 Květnice
IČ zadavatele	07788177
Zastoupený	David Karoch, jednatel

Tento dokument stanoví minimální technické požadavky požadované dodávky Gastronomického mobilního kontejneru, gastro zařízení a vybavení v rámci výběrového řízení.

POLOŽKA	POŽADOVENÉ MNOŽSTÍ V KS	TECHNICKÉ POŽADAVKY ZAŘÍZENÍ / VYBAVENÍ
Mobilní kontejner – gastronomické pracoviště	1	Mobilní kontejner o rozměrech délka 4954 cm, výšce 2619 a tloušťce 2400 cm, výdejní okno 3524x1200, dvoukřídlé dveře o rozměrech 100x 2419, 6 bezpečnostními panty a uzamykatelným zámek. Mobilní kontejner z hliníkového plechu o tloušťce 3 cm, nátěr černé matné barvy(RAL), odizolované a zateplené. Vnitřní nátěr musí být červený(RAL). Musí být opatřen výdejním boxem o rozměrech 4500x750x900, na plynových zvedácích, každý na 110 kilo. Podlaha protiskluzová a snadno umyvateľná. Rozvody elektroinstalace, rozvaděč, revize, připravené na připojení elektronických spotřebičů. Rozvody vody teplé a studené vody, připojení k bojleru o velikosti 3l s udržovačem teploty (30-80 stupňů) připojený na 230V, dále s kombinovanou vodní přípojkou (voda z tanku i k přímému připojení z vodovodního řádu), dále musí disponovat kontrolním zařízením proti zamrznutí odpadu. Plynové připojení na dva 50 litrové



Příloha 4 – Technická specifikace

		tanky s možností dočerpávání plynu z plynových láhví. Nad výdejním a místem na vaření musí být polička z nerezové oceli 3800 mm dlouhá 2 cm široká. Musí být opatřen otevíratelným barovým pultem. Led osvětlení s instalací, výdejní místo vybavené ohřevnými lampami, venkovní osvětlení, podsvícení mobilního kontejneru. Mobilní kontejner s možností variabilního připojení na podvozek mobilní provozovny „Food Trucku“.
Nerezová digestoř	1	Délka 1600cm kompletní instalace systému odpadního vzduchu, vč. 2x motor, řídicí jednotka a 2x odvodušňovací potrubí
Servírovací pult nerez	1	Z nerezové oceli, s pevnou nerezovou konstrukcí z čtvercové trubky 25x25mm, nerezová deska musí být odzvučněná a protihluková Rozměry: 4500x750x900
Šokový zchlazovač	1	Zchlazování za 90 min na 3 stupně 40kg / cyklus zmrazování z + 90st na - 18st 25kg / cyklus
Profesionální mycí stroj	1	3 mycí programy Velikost koše 400 x 400 mm Světlá vstupní výška 309 mm Rozměry vnější 460x637x725 mm Připojení 230V nebo 400V
Konvektomat plynový	2	Kapacita 6 x GN1/1 rozměry 847x771x1021 mm počet jídel za den cca 100 typ ovládání dotyková obrazovka el. napětí 230 V bojlerový vyvíječ páry automatická kontrola úrovně zavápnění bojleru automatické samočištění bojleru
		Užitný objem min.: 157 l



Příloha 4 – Technická specifikace

Lednice podpultová	1	Počet kompresorů: 1 Napětí: 220-240 V
Mrazák podpultový	1	Užitný objem celkem: 130-140 l Hlučnost max 55 dB Nosnost polic min. 24 kg
LED Monitor	1	Dvojitý FULL HD rozlišením min. 3840X1080 s přepínačem, který usnadní práci na dvou zařízeních současně.
Kontaktní plynový gril	1	Základní jednotka plocha grilu min. 800 x 435 mm, rýhovaný, celonerezové provedení, kontaktní plochy z teplovodné slitiny, regulace teploty min. 0–300°, kontrolka chodu a vyhřátí. 4 grilovací zóny (4 plynové hořáky), každá zóna grilu odděleně a plynulá, z nerezové oceli
Grilovací deska plynová	1	Rozměr pracovní plochy min. 65 x 48 cm, každá polovina samostatně ovládaná
Fritéza plynová	1	Se zvýšeným tepelným výkonem a 2 nádržemi min. 8 litrů, pouze s propanem,
Pokladna	2	Android pokladna s velikostí displeje 6-8 palců, s podporou připojení na mobilní internet. Zabudovaná termální tiskárna.
Koše do plynové fritézy	2	V přesné velikosti a konstrukci s dodávanou fritézou, a s teleskopickými kolejnicemi
Ochranné zábradlí	1	Z nerezové oceli, pro ochranu zaměstnanců i zákazníků. 3m dlouhé, 1,5 široké



Příloha 4 – Technická specifikace

Tyčový mixér	1	Napevno zabudovaný, jednopákový mixér s možností výměny nástavců
Profesionální nářezový stroj	1	Profesionální nářezový stroj s hladkým nožem. Provedení gravitační - šikmé s řemenovým pohonem Optimální rozměry (š x h x v): 495 x 660 x 500 mm Průměr nože: 250 mm (rozměry se mohou lišit max 50mm) Napětí: 230 V Řezný stůl: 240 x 230 mm (s odchýlkou 50mm)
Univerzální krouhač zeleniny	1	Zajišťuje jednotný a stabilní řez se základní sadou disků. Rozměry: 389 × 405 × 544 mm (rozměry s mohou lišit max 50mm) Provedení vnější: Nerez Napětí (V): 230-400 V Otáčky/min.: 205
Digitální váha	2	• Možnost provozu bez síťového adaptéru (na baterie) • dvourozsahové vážení • rychlá klávesnice • min. 4 přímá tlačítka pro jednotkovou cenu • možnost fixace ceny • skelet váhy z odolných plastů nebo jiného obdobného odolného materiálu, nerezová vážní miska • hmotnost do 4kg
Set profesionálních kuchařských nůžů	2	Čepel nůžů je vyrobena z kvalitní nerezové ocele 55-56 HRC. Rukojeť z kvalitního dřeva, může být spojena nýty. Konstrukce čepele včetně přechodu na rukojeť musí umožnit snadné ostření. Každá sada musí obsahovat minimálně: 1x loupací nůž 9 cm 1x univerzální nůž 11 cm 1x nůž na maso 20 cm 1x Santoku japonský nůž



Příloha 4 – Technická specifikace

		1x kuchařský nůž 20 cm 1x nůž na chléb 22 cm
Barový pult	1	Z nerezové oceli, s pevnou nerezovou konstrukcí z čtvercové trubky 25x25mm, nerezová deska je odzvučňená a protihluková Rozměry: 3500x750x900
LED osvětlení	1	Kompletně spojené a nainstalované, podsvícení barového pultu, výdejního místa, stropní osvětlení
Dřez	1	S křídlovými dveřmi, pracovní deska s vybroušeným okrajem, vč. smršťovací fólie umyvadlo 340x370x150mm a ruční umyvadlo 240x370x150mm Rozměry dřezu: 950 x 680 x 900 mm
Pracovní deska nerez	1	Z nerezové oceli, s pevnou nerezovou konstrukcí z čtvercové trubky 25x25mm, nerezová deska musí být odzvučňená a protihluková Rozměry: 1400 x 680 x 900 mm
Drobné gastro vybavení	1	Sada hrnců, pánví, gastronomických nádob, prkének, vařeček, stěrek, vidličky na maso, nádobí, kleště, nůžky, misky, přepravky vše základní sadě pro gastronomickou mobilní provozovnu.
Kompletní instalace vybavení	1	Instalace uvedené technologie v mobilním kontejneru.