**Příloha 6 - Seznam požadovaných technických listů vybraných zařízení**

**ŠJ Emy Destinnové – rekonstrukce školní jídelny**

|  |  |
| --- | --- |
| **Místnost/číslo položky** | **Popis – specifikace viz PD Gastro technologické standardy** |
| **1S.23-Přípravna masa** |  |
| 6 | KUTR/MIXER 17,5 L, VARIAB.RYCHLOST, 400V |
| **1S.03-Chodba** |  |
| 3 | CHLADICÍ MÍSTNOST 163X203, -2+2°C |
| 5 | MRAZICÍ MÍSTNOST 243X203 -18-20°C |
| 6 | CHLAD.SKŘÍŇ 670L,-2°+10°C, DIGITAL,NEREZ |
| **1S.16-Studená kuchyně** |  |
| 1 | CHLAZ.STŮL 440L,1 DVEŘE +4 ZÁSUVKY,LÍMEC |
| 8 | CHLADICÍ MÍSTNOST 243X203, -2+2°C |
| 10 | CHLAD.SKŘÍŇ 670L,-2°+10°C, DIGITAL,NEREZ |
| **1S.09-Přípravna těsta** |  |
| 11 | SPIRÁL.HNĚTAČ 10L, 2 RYCHLOSTI, 400V |
| 13 | PLANET.MIXER 60L,H, 400V |
| 15 | Elektrická multifunkční tlaková pánev s míchadlem |
| 19 | Elektrický hranatý kotel s nepř. ohřev. 270L |
| 21 | KONVEKTOMAT S NÁSTŘIKEM, EL, 10XGN1/1 |
| 23 | CHLADICÍ MÍSTNOST 203X203, -2+2°C |
| 24 | CHLADICÍ MÍSTNOST 203X203, -2+2°C |
| **1S.18-Varna** |  |
| 8 | SPORÁK, G4, ELEKTRICKÁ TROUBA, 800MM |
| 9 | FRITÉZA, EL, 2X18L, |
| 10 | KOTEL,EL,100L, MB, |
| 11 | KOTEL,EL,150L, MB, |
| 14 | Elektrická multifunkční pánev |
| 17 | KONVEKTOMAT S BOJLEREM, EL, 20X1/1 |
|
| **1S.13-Mytí kuchyňského nádobí** |  |
| 2 | Mycí stroj na černé nádobí průběžný dvouplášťový |
| **1S.13-Mytí stolního nádobí** |  |
| **m2** | **Myčka na nádobí jednoplášťová průchozí (SV)** |
| **1S.22-Výdej jídla** |  |
| 1 | TEPLÁ SKŘÍŇ SE ZVLHČOVÁNÍM, 20GN 1/1, MOBILNÍ |
| 4 | CHL.SKŘÍŇ 670L-SKLO,+2°+10°C,DIGIT,NEREZ |
| 8 | VESTAVNÁ CHLAZENÁ VITRÍNA S VANOU - 4 GN |
| **1S.08-Denní sklad** |  |
| 2 | CHLADICÍ MÍSTNOST 163X203, -2+2°C |
| **Vzduchotechnický strop** |  |
|  | Vzduchotechnický strop |