



Univerzita Palackého
v Olomouci

KUPNÍ SMLOUVA

č. 114/0VZ/PJ/2016

SMLUVNÍ STRANY

1. kupující:

Univerzita Palackého v Olomouci

veřejná vysoká škola zřízená zákonem č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění některých zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů

se sídlem:

Křížkovského 8, 771 47 Olomouc

IČO:

61989592

DIČ:

CZ61989592

Rektor:

prof. Mgr. Jaroslav Miller, M.A., Ph.D.

Osoba oprávněná jednat ve
věcech technických:

Mgr. Bc. Ilona Hapková Ph.D.,
tel.: 604 410 421, email: ilona.hapkova@upol.cz

Bankovní spojení:

Komerční banka, a.s., pobočka Olomouc

č. účtu:

19-1096330227/0100

(dále jen „kupující“) na straně jedné

a

2. prodávající:

GASTRO MACH, s. r. o.

se sídlem:

Štefánikova 131/61, 612 00 Brno

IČO:

27818861

DIČ:

CZ27818861

Jednatel:

Jan Mach

Osoba oprávněná jednat ve
věcech technických:

Karel Tulis

Bankovní spojení:

ČSOB, a. s.

č. účtu:

216650168/0300

Zapsán...

Krajským soudem v Brně, spisová značka 79584 C

(dále jen „prodávající“) na straně druhé

uvedeného dne, měsíce a roku uzavírají v souladu s ust. § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku (dále jen „občanský zákoník“), tuto:



KUPNÍ SMLOUVU (dále jen „smlouva“).

I. Předmět plnění

1. Předmětem koupě podle této smlouvy je dodávka gastro vybavení pro restauraci BALUO (dále jen „zboží“) v druhu, množství, jakosti a provedení podle technické specifikace, která tvoří nedílnou součást této smlouvy jako její příloha č. 1.
2. Prodávající se zavazuje odevzdat za touto smlouvou sjednaných podmínek kupujícímu zboží specifikované v příloze č. 1 této smlouvy a umožnit mu nabýt vlastnické právo k tomuto zboží, včetně
 - 2.1. dopravy zboží do místa jeho instalace;
 - 2.2. provedení instalace v místě plnění;
 - 2.3. uvedení do provozu;
 - 2.4. předání veškerých dokumentů potřebných k nakládání se zbožím včetně návodu k obsluze, kompletní technické dokumentace zboží, uživatelského manuálu, záručního listu a prohlášení o shodě dle zákona č. 22/1997 Sb., a další doklady nutné k užívání zboží;
3. Kupující se zavazuje zboží převzít a zaplatit za něj sjednanou kupní cenu stanovenou v této smlouvě po řádném protokolárním převzetí zboží způsobem a v termínu sjednanými touto smlouvou.
4. Prodávající ve smyslu § 2103 občanského zákoníku ujišťuje, že zboží je bez vad.
5. Zboží musí být nové, nerepasované, plně funkční, bez dalších dodatečných nákladů ze strany kupujícího.
6. Prodávající není oprávněn odevzdat kupujícímu větší množství zboží ve smyslu § 2093 občanského zákoníku. Smluvní strany si ujednaly, že § 2099 odst. 2 občanského zákoníku se nepoužije.

II. Čas a místo dodání

1. Prodávající se zavazuje dodat zboží, včetně řádné a úplné instalace, dodání zákonných dokladů, předání úplné dokumentace a prohlášení o shodě, provedení všech zkoušek ověřujících splnění technických parametrů daných touto smlouvou a provedení zaškolení obsluhy, na místo dodání nejpozději do **6 týdnů** ode dne podpisu této smlouvy poslední smluvní stranou.
2. Místem dodání je: FTK UP v Olomouci, Aplikační centrum BALUO
Tř. Míru 117, 771 11 Olomouc.
3. Veškeré zboží podle čl. II. této smlouvy bude v místě plnění předáno kupujícímu datovaným předávacím protokolem, který je za kupujícího oprávněna podepsat příslušná



osoba oprávněná jednat ve věcech technických podle záhlaví této smlouvy a za prodávajícího osoba oprávněná jednat ve věcech technických podle záhlaví této smlouvy. V předávacím protokolu bude smluvními stranami potvrzeno splnění veškerých smluvních povinností prodávajícího vztahujících se podle této smlouvy k instalaci zboží.

4. Prodávající je povinen zabezpečit vlastní dopravu zboží na místa plnění, přičemž je povinen odevzdání zboží kupujícímu předem oznámit, nejméně 24 hodin předem.
5. Bude-li mít zboží v době předání ze strany prodávajícího kupujícímu nebo v době podpisu předávacího protokolu jakékoliv zjevné vady, převezme zboží kupující s výhradami, které do protokolu o předání a převzetí zboží specifikuje a zaznamená. Kupující je v takovém případě rovněž podle své volby oprávněn odmítnout převzetí zboží.
6. K převzetí zboží kupujícím dojde až podepsáním předávacího protokolu oběma stranami v souladu s tímto článkem smlouvy. Teprve podepsáním předávacího protokolu oběma stranami dojde k přechodu nebezpečí škody na kupujícího. Ustanovení § 2121 odst. 2 se nepoužije
7. Smluvní strany si ujednaly, že ustanovení § 2126 a § 2127 občanského zákoníku o svépomocném prodeji se v případě prodlení kupujícího s převzetím zboží nepoužije.

III.

Kupní cena

1. Celková kupní cena zboží byla stanovena dohodou účastníků smlouvy podle zákona č. 526/1990 Sb., o cenách, ve znění pozdějších předpisů, ve výši **1 729 456,9 Kč** bez DPH dle cenové nabídky uchazeče (příloha č. 1 smlouvy).
2. V kupní ceně jsou zahrnuty veškeré náklady spojené s dodáním zboží (zejména doprava zboží na místo dodání, clo, pojištění, instalace zboží, dodání všech zákonných podkladů ke zboží, uvedení do plného provozu).
3. Kupní cena je sjednána jako cena pevná, nejvýše přípustná a maximální, zahrnuje veškeré náklady spojené s dodáním zboží. Změna kupní ceny je možná pouze a jen za předpokladu, že dojde po uzavření této smlouvy ke změnám sazeb daně z přidané hodnoty.
4. Prodávající odpovídá za to, že sazba daně z přidané hodnoty v okamžiku fakturace je stanovena v souladu s účinnými právními předpisy.

IV.

Platební podmínky

1. Kupní cenu podle čl. III. odst. 1 této smlouvy je kupující povinen zaplatit bankovním převodem na bankovní účet prodávajícího uvedený v záhlaví této smlouvy na základě řádně vystaveného daňového dokladu.
2. Faktura bude vystavena prodávajícím nejdříve po dodání všeho zboží, včetně
 - 2.1. dopravy zboží do místa jeho instalace;
 - 2.2. provedení instalace v místě plnění;



- 2.3. uvedení do provozu;
 - 2.4. otestování, úspěšného odzkoušení;
 - 2.5. předání veškerých dokumentů potřebných k nakládání se zbožím včetně návodu k obsluze, kompletní technické dokumentace zboží, uživatelského manuálu, záručního listu a prohlášení o shodě dle zákona č. 22/1997 Sb., a další doklady nutné k užívání zboží;
- což vše bude potvrzeno protokolem o dodání a instalaci zboží.
3. Dokladem o řádném splnění závazků uvedených v předchozí větě prodávajícím je **datovaný předávací protokol** opatřený podpisy oprávněných osob obou smluvních stran jednat ve věcech technických. Daňový doklad bude obsahovat číslo této kupní smlouvy.
 4. Splatnost daňového dokladu je 30 dnů ode dne jeho prokazatelného doručení kupujícímu na adresu kupujícího uvedenou v záhlaví této smlouvy. Kupní cena se považuje za zaplacenou dnem odepsání kupní ceny z bankovního účtu kupujícího ve prospěch bankovního účtu prodávajícího uvedeného v záhlaví této smlouvy.
 5. Proávajícím vystavená faktura musí obsahovat všechny náležitosti daňového a účetního dokladu podle zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, ve znění pozdějších předpisů, zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů a musí mít náležitosti obchodní listiny dle § 435 občanského zákoníku. Fakturu prodávající opatří razítkem a podpisem osoby oprávněné ji vystavit.
 6. Nebude-li faktura vystavená prodávajícím obsahovat některou povinnou náležitost nebo prodávající chybně vyúčtuje cenu nebo DPH, je příslušný kupující oprávněn před uplynutím lhůty splatnosti vrátit fakturu prodávajícími k provedení opravy s vyznačením důvodu vrácení. Proávající provede opravu vystavením nové faktury. Dnem odeslání vadné faktury prodávajícímu přestává běžet původní lhůta splatnosti a nová lhůta splatnosti běží znovu ode dne doručení nové faktury příslušnému kupujícímu.
 7. Kupující nebude poskytovat zálohu na kupní cenu.
 8. Platba dle čl. IV. odst. 3 této smlouvy budou probíhat výhradně v Kč a rovněž veškeré cenové údaje budou v této měně.
 9. Proávající prohlašuje, že na sebe přebírá nebezpečí změny okolností podle 1765 odst. 2 občanského zákoníku, § 1765 odst. 1 a § 1766 občanského zákoníku se tedy ve vztahu k prodávajícímu nepoužije.
 10. Smluvní strany se výslovně dohodly, že kupující je oprávněn započíst vůči jakékoli pohledávce prodávajícího za kupujícím, i nesplatné, jakoukoli svou pohledávku za prodávajícím, i nesplatnou. Pohledávky kupujícího a prodávajícího se započtením ruší ve výši, ve které se kryjí, přičemž tyto účinky nastanou k okamžiku, kdy kupující doručí prohlášení o započtení prodávajícímu.

V.

Instalace zboží

1. V rámci instalace zboží v místě dodání, je prodávající povinen prokázat zejména, nikoli



však výlučně, plnou funkčnost a splnění všech hlavních parametrů zboží v souladu s technickou specifikací a nabídkou prodávajícího, která bude tvořit nedílnou součást smlouvy (příloha č. 1 této smlouvy).

2. Prodávající se zavazuje provést základní školení obsluhy dodávaného zboží, které je podmínkou pro řádné předání a převzetí zboží.

VI.

Odpovědnost prodávajícího za vady, záruka za jakost

1. Prodávající poskytuje na celý předmět smlouvy záruku za jakost podle § 2113 a násl. občanského zákoníku v délce min. 24 měsíců ode dne podpisu předávacího protokolu dle čl. II. odst. 3 této smlouvy.
2. Kontaktní místo prodávajícího pro nahlášení poruch, na kterém je prodávající povinen přijímat oznamování vad a volby nároků kupujícího z vadného plnění v pracovní dny v době od 8 – 16hod se nachází na adrese: **GASTRO MACH, s. r. o., Za Podjezdem 449, 790 01 Jeseník, servis24@gastromach.cz.**
3. Prodávající garantuje rychlost servisního zásahu, tj. dojezd do místa instalace zboží, detekce vady a projednání nutných servisních úkonů s osobou oprávněnou ve věcech technických za kupujícího, v záruční době nejpozději do **3 pracovních dnů** ode dne ohlášení vady kupujícím, a to návštěvou servisního technika. Jednotlivé vady v záruční době musí být odstraněny nejpozději do **14 kalendářních dnů** ode dne zahájení odstraňování vad, přičemž dnem zahájení odstraňování vad je den servisního zásahu, nedohodnou-li se osoby oprávněné ve věcech technických za smluvní strany písemně jinak.
4. Prodávající je povinen odstraňovat jednotlivé vady v „místě plnění“, není-li to prokazatelně technicky možné, „vadnou část“ zboží prodávající protokolárně převezme do opravy po písemném odsouhlasení navrženého postupu osobou oprávněnou ve věcech technických za kupujícího.
5. Smluvní strany si ujednaly, že § 2110 občanského zákoníku se nepoužije; kupující je tedy oprávněn pro vady odstoupit od smlouvy nebo požadovat dodání nového zboží bez ohledu na skutečnost, zda může zboží vrátit, popř. vrátit je ve stavu, v jakém je obdržel.
6. Právo odstoupit od této smlouvy má kupující i tehdy, jestliže jej prodávající ujistil, že zboží má určité vlastnosti, zejména vlastnosti kupujícím vymíněné, nebo že nemá žádné vady, a toto ujištění se ukáže nepravdivým.
7. Kupující má právo na náhradu nutných nákladů, které mu vznikly v souvislosti s uplatněním práv z odpovědnosti za vady.
8. Uplatněním práv z odpovědnosti za vady není dotčeno právo na náhradu škody způsobené kupujícím vadami.



VII.

Práva a povinnosti smluvních stran

1. Veškeré zboží, materiály, výrobky a technologie musí být nové, nerepasované a musí odpovídat veškerým technickým normám a právním předpisům účinným v ČR. Tuto skutečnost doloží prodávající příslušnými doklady. Současně je prodávající povinen zdržet se při plnění podle této smlouvy použití jakéhokoliv zboží, materiálu, výrobku nebo technologie, o kterých je na základě právních předpisů a norem pro ochranu zdraví, zdravých životních podmínek a životního prostředí v době jeho užití známo, že jsou zdraví škodlivé.
2. Prodávající potvrzuje, že se v plném rozsahu seznámil s rozsahem a povahou předmětu závazku, že jsou mu známy veškeré technické, kvalitativní a jiné podmínky nezbytné k jeho provedení, a že disponuje sám i s případnými subdodavateli takovými kapacitami a odbornými znalostmi, které jsou k tomu nezbytné.
3. Prodávající je povinen provést po dodání zboží, jeho instalaci úklid příslušnému místa plnění a odvoz všech obalů, odpadů a dalších materiálů používaných při plnění jeho povinností podle této smlouvy, a to v souladu s ustanoveními zákona 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
4. Náklady spojené s odevzdáním zboží, zejména náklady na dopravu a zabalení zboží, nese prodávající.

VIII.

Zajištění závazku

1. Smluvní strany si pro případ porušení smluvené povinnosti ujednávají smluvní pokuty v podobě, jak je upravují následující odstavce smlouvy. Ani jedna ze smluvních stran ujednané smluvní pokuty nepovažuje za nepřiměřené s ohledem na hodnotu jednotlivých utvrzovaných smluvních povinností.
 - 1.1. V případě prodlení prodávajícího s odevzdáním zboží oproti lhůtě sjednané v čl. II. odst. 1 této smlouvy je prodávající povinen zaplatit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 5.000,- Kč za každý i započatý den prodlení.
 - 1.2. V případě prodlení prodávajícího s odstraněním vady zboží oproti lhůtě podle čl. VI. odst. 3 této smlouvy je prodávající povinen zaplatit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 2.000,- Kč za každý i započatý den prodlení a za každý případ samostatně.
 - 1.3. V případě jiného porušení jakékoliv smluvní povinnosti prodávajícím, kterou smluvní strany podle této Smlouvy považují za podstatné porušení této smlouvy, je prodávající povinen zaplatit kupujícímu jednorázovou smluvní pokutu ve výši 1.000,-Kč za každý takový případ zvlášť.
2. Sjednáním smluvních pokut podle tohoto článku smlouvy není dotčeno právo oprávněné smluvní strany na náhradu škody vzniklé v příčinné souvislosti s porušením smluvní povinnosti utvrzované smluvní pokutou. Ustanovení § 2050 občanského zákoníku se nepoužije.
3. Splatnost faktur se smluvními pokutami je dohodou smluvních stran stanovena na 30 dnů od jejich doručení druhé smluvní straně s tím, že pro náležitosti faktur se přiměřeně použijí ujednání z článku IV. této smlouvy.



IX.

Předčasné ukončení závazku

1. Tato smlouva může být ukončena na základě písemné dohody účastníků smlouvy.
2. Kupující je oprávněn v souladu s ust. § 2001 občanského zákoníku odstoupit od této smlouvy pro její podstatné porušení prodávajícím, přičemž podstatným porušením se rozumí zejména:
 - 2.1. prodlení prodávajícího s termínem plněním dle čl. II. odst. 1 smlouvy delším než 10 dnů,
 - 2.2. nedodržení technické specifikace zboží uvedené v příloze č. 1 této smlouvy,
 - 2.3. prodlení prodávajícího se zahájením odstraňování vad dle čl. VI. odst. 3 smlouvy o více než 10 dnů.
 - 2.4. porušení povinností dle čl. VII. odst. 1 této smlouvy.
3. Odstoupení od smlouvy musí být učiněno písemně a nabývá účinnosti dnem doručení písemného oznámení druhé smluvní straně. V případě odstoupení od smlouvy kupujícím z důvodu výše uvedených podstatných porušení smlouvy prodávajícím, nemá prodávající nárok na náhradu jakýchkoliv od té doby vzniklých nákladů.

X.

Ostatní ujednání

1. Prodávající bere na vědomí, že je osobou povinou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly dle § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě, v platném znění.
2. Prodávající není oprávněn bez souhlasu kupujícího postoupit svá práva a povinnosti plynoucí z této smlouvy třetí osobě.
3. Prodávající se zavazuje v souladu s § 147a odst. 4 zákona č. 137/2006 Sb., o veřejných zakázkách, ve znění pozdějších předpisů, že kupujícím předloží seznam subdodavatelů podílejících se na plnění předmětu této smlouvy, ve kterém uvede subdodavatele, jímž za plnění subdodávky uhradil více než 10 % z celkové kupní ceny, a to nejpozději do 60 dnů od splnění této smlouvy. Současně platí, že má-li subdodavatel prodávajícího formu akciové společnosti, je přílohou seznamu i seznam vlastníků akcií, jejichž souhrnná jmenovitá hodnota přesahuje 10 % základního kapitálu, vyhotovený ve lhůtě 90 dnů před dnem předložení seznamu subdodavatelů.
4. Kupující si vyhrazuje právo zveřejnit obsah uzavřené smlouvy.

XI.

Závěrečná ujednání

1. Tato smlouva nabývá účinnosti dnem jejího podpisu oběma smluvními stranami.
2. Tato smlouva se v otázkách v ní výslovně neupravených řídí občanským zákoníkem.



3. Ujednání této smlouvy jsou vzájemně oddělitelná. Pokud jakákoli část závazku podle této smlouvy je nebo se stane neplatnou či nevymahatelnou, nebude to mít vliv na platnost a vymahatelnost ostatních závazků podle této smlouvy a smluvní strany se zavazují nahradit takovouto neplatnou nebo nevymahatelnou část závazku novou, platnou a vymahatelnou částí závazku, jejíž předmět bude nejlépe odpovídat předmětu původního závazku. Pokud by smlouva neobsahovala nějaké ujednání, jehož stanovení by bylo jinak pro vymezení práv a povinností odůvodněné, smluvní strany učiní vše pro to, aby takové ujednání bylo do smlouvy doplněno.
4. Jakékoliv změny závazkového právního vztahu založeného touto smlouvou mohou být činěny toliko písemnými datovanými pořadově číslovanými dodatky podepsanými oprávněnými osobami obou smluvních stran.
5. Ohledně doručování zásilek týkajících se plnění této smlouvy odesílaných prodávajícím s využitím provozovatele poštovních služeb se § 573 občanského zákoníku nepoužije.
6. Tato smlouva se pořizuje ve čtyřech vyhotoveních s povahou originálu, přičemž kupující obdrží tři vyhotovení a prodávající jedno vyhotovení.
7. Nedílnou součástí této smlouvy je:
7.1. Příloha č. 1 – Technická specifikace a nabídka prodávajícího ze dne **11.10.2016**, vč. cenové kalkulace.

V Olomouci dne - 8 -11- 2016

Za kupujícího:

UNIVERZITA PALACKÉHO v OLOMOUCI
rektorát
Křížkovského 8, 771 47 Olomouc

prof. Mgr. Jaroslav Miller, M.A., Ph.D.
rektor Univerzity Palackého v Olomouci

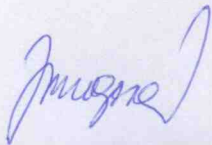
V Brně dne 4.11.2016

Za prodávajícího:

Jan Mach, jednatel
GASTRO MACH, s.r.o.

 **GASTRO MACH®**
Podporujeme váš úspěch

GASTRO MACH, s.r.o.
Štefánikova 131/61, 612 00 Brno
IC: 27818861, DIČ: CZ27818861



Položkový rozpočet

GASTROTECHNOLOGIE																		
Část:	AC BALUO		DETAILNÍ POPIS - SPECIFIKACE										ELEKTRO				ZTI	
stavba:	Název zařízení		cena za kus	počet ks	cena celkem	Rozměry (mm)			napětí (V)	příkon (kW)	pozn.	studená voda	teplá voda	změkč. voda	odpad			
Poz.č. výkres	BAR					šířka (mm)	hloubka (mm)	výška (mm)										
01-02	vitrina chladičí prezentační		132 114,00	1	132114	1500	983	1300	230	0,77	připojeno na zásuvkou lištu ve stole							
03	barový pult se skleněným kubusem		95 000,00	1	95000	viz. samostatný výkres					v zádech barového pultu počítat s instalací zásuvek pro připojení chladičích vitřin a pokladny, rezerva pro chladičí stůl							
07,08	sifon dřezový jednoduchý		123	1	123													
07,08	baterie vodo stoj. páková dřezová chrom		700	1	700							3/8"	3/8"					

[illegible]

09c	odšťavovač ovoce a zeleniny	Automatická odstředivka ovoce a zeleniny, určena pro odšťavňování celých kusů ovoce a zeleniny. Vhodná do fresh barů a dalších provozů s běžným i intenzivním používáním. Odstředění na principu centrifugy pomocí filtračního koše a strouhacího kotouče. Tichý asynchronní motor.Nepřetržitě odstraňování odpadu. Pracovní výška pod vylévacím hrdlem 256 mm. Patentovaný automatický plnicí otvor o průměru 79 mm umožňuje vkládat zeleninu a ovoce bez nutnosti používat pěstevadlo. Odstředivý koš s drticím kotoúčem a filtrem z nerezové oceli. Nádobu z nerezové oceli. Speciální vylévací hrdlo, které zabraňuje vystříkávání. Odstředivý koš se dvěma úchyty usnadňuje jeho vyjmutí a čištění.	37 242,00	1	37242	235	438	595	230	1
09b	mixér barový chrom	Nerezový kalíšek, provedení mixér chrom, nádoba 1ltr, min. 15 000 ot/min.	4 851,00	1	4851	175	180	480	230	0,12
10	kávomlýnek automat. šedý	kontinuální mikrometrické nastavení hrubosti mletí, jednotlivé dávkování jedné porce, dvou porcí, nepřetržité dávkování, počítadlo porcí za den, týden, celkový počet, nastavení času, dne, měsíce a roku, ploché mléci kameny o průměru 64 mm, hmotnost 14 kg, výkon 9 kg/hod, objem násypky 1,5 kg, otáčky 1350/min.	14 352,00	2	28704				230	0,35
11	kávovar třípákový	ovládání elektronika umožňující naprogramovat množství vody do šálku, dotykový panel se 4 programovatelnými tlačítky pro přednastavení dávky vody, pochromované trysky – 2 trysky na páru a 1 tryska na horkou vodu, automatické plnění bojleru, integrované rotační čerpadlo, vodoznak pro vizuální kontrolu hladiny vody v bojleru, sdružený manometr pro měření tlaku v bojleru a tlaku čerpadla, indikace zapnutí kávovaru, pevné připojení na přívod vody, dynamický systém spařování kávy – díky konstrukci hlavy se speciální spařovací komorou je zajištěno šetrnější a intenzivnější spařování, jehož výsledkem je vyšší extrakce a aroma kávy, automatický mycí cyklus, automatický oplach skupiny, sériové rozhraní pro externí připojení, tlačítko manuálního výdeje kávy, bojler a trubky uvnitř kávovaru vyrobeny z mědi, připojení na přívod vody z mosazi, dodáváno včetně četné přírodní a odpadní hadice.	73 480,00	1	73480	965	550	560	230	5,2 vývod přes vypínač v=300mm
12a	sifon dřezový, jednoduchý bílá+chrom	sifon dřezový T705 DN 50/40, jednoduchý bílá+chrom	123	1	123					
12a	baterie vodo stoj, páková dřezová chrom	stojánková dřezová baterie s otočným ramínkem, vodovodní baterie standardní řady, dřezová stojánková, kartuš 35 mm, ramínko 18 cm, provedení chrom,	700	1	700					3/8" 3/8"

12b	myčka skla podstolová	myčka nádobí podstolová na mytí skla, celonerezové provedení včetně mycích a oplachových ramen a filtračních sítí, dvojitě opláštění stroje, tepelná a hluková izolace, minimální světelná vstupní výška 330 mm, rozměr koše 500 x 500 mm, připojení na studenou vodu, 3 mycí programy na sklo, z toho jeden s oplachem na 65 °C pro pivní sklenice, individuální nastavení mycího a oplachového času pro každý program, individuální nastavení teploty mytí a teploty oplachové vody na každý program, robustní celonerezové provedení včetně mycích ramen a sítí, dotykový displej fungující i při použití rukavic, odpadní čerpadlo, zásobník na vodu s podávacím čerpadlem, příkon bojleru min. 4 kW, velikost nádrže min. 20 litrů, výkon mycího čerpadla min. 750 W, diagnostické funkce stroje, HACCP data, zabudovaný dávkovač oplachového i mycího prostředku, rozměry max. 600x600x820 mm, připojení 400V, celkový příkon max. 5 kW, ve standardu s drátěným košem na sklo.	85 724,00	1	85724	600	600	820	400	4,95				
12c	výrobník ledu (kalíšky) 25kg/6kg, chlazený vodou	Celonerezové provedení, kromě dvířek, která jsou vyrobena z ABS plastu. Výrobník s vodním chlazením. Led je vytvářen nástříkem do formových kalíšků 3 /14 g. Kapacita zásobníku min. 6 kg.	18 320,00	1	18320	390	517	625	230	0,35				
13	vitřina nápojová lakovaná	Prosklená vitřina s intenzivním ventilovaným chlazením, hygienickým celonerezovým provedením interiéru včetně robustních polohovatelných roštových polic. Křídlové dveře s dvojitým sklem a zesílená izolace, vnitřní osvětlení, kontrolka chodu, mechanický termostát, zabudované zámky. Objem max. 300litr, vnitřní prostor nerezový. Barva černá matná.	17 991,00	1	17991	600	520	1800	230	0,4				
	PŘÍPRAVNA A VARNA			1										
14	skříň chladicí 700litr	Provedení se dvěma agregáty a oddělenými kombinovanými prostory (horní i spodní) s regulací teploty 0 až +8. Vně i uvnitř nerezová ocel AISI 304, ventilované chlazení, digitální termostát, zámek, automatické odtávání, vnitřní prostor přizpůsoben GN 2/1 (lze vložit přepravku), samozavírací dveře, vnitřní zaoblené rohy, izolace 60 mm, nastavitelné nerezové nožky, nahraditelné magnetické pryžové těsnění, chladič R 404a, napětí 230V/50Hz, velmi účinný chladicí systém, chladič při teplotě okolí + 43 °C	42 210,00	1	42210	710	800	2010	230	0,6				
15a	stůl chladicí s dřezem	Stůl chladicí GN1/1 - 2 sekce (2x zás.set 2xGN1/1-200) + dřez 340x370mm, výkonné ventilované chlazení, zesílená izolace dveří a stěn 60mm, kvalitní elektronické ovládání a přehledný display zobrazující aktuální a nastavenou teplotu dle norem HACCP, hygienický vnitřní prostor (oblé-hladké rohy), polohovatelné police a zásuvy pro GN 1/1, výškové stavitelné nožičky, nerezová pracovní deska v provedení se standardním (90°) zadním lemem 40mm. Chladicí stůl je v celonerezovém provedení (vyjma zad).	54 360,00	1	54360	1350	700	850	230	0,5				
15b	vytvoření přípoju odpadu a vody	provrtání na stranu baru přes SDK, příčku, rozbočení stávajícího přívodu a zřízení přívodu vody T+S a odpadu pro dřez na straně kuchyně	2000	1	2000							1/2"	1/2"	DN50

22	konvektomat el. programovatelný 6x GN1/1	Elektrický konvektomat, celonerezové provedení, bojlerové vytváření páry, kapacita 6x GN 1/1 (530x325 mm), ovládání přes dotykový displej s 7 charakteristickými symboly, digitální ukazatel teploty, podélné vsuvy umožňující použití 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 GN, ruční sprcha s automatickým navijením bez zarážek, rychlé chlazení varného prostoru, LED osvětlení, dvířka varné komory s trojitým sklem, vysoce výkonný výrobník čerstvé páry a automatickým doplňováním vody, menu v češtině, měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na procenta, rovnoměrné rozdělení energie ve varném prostoru, inteligentní systém čištění bez nutnosti odváphování, možnost vaření se smíšenými potravinami, ovládání formou zvolení pokrmu bez nutnosti nastavování hodnot jako teplota, doba a vlhkost, 7 provozních režimů - maso, drůbež, ryby, přílohy, vaječná jídla, pečivo, finishing, vaření v páře (pára 30-130°C), horký vzduch (30-300°C), kombinace páry a horkého vzduchu (30-300°C), vpichová sonda s 6 měřicími body, rozměry 847x771x782 mm, rozteč mezi zásuvy min. 70 mm, příkon 11 kW, automatické mytí, základní sada čistících tablet.	169 990,00	1	169990	847	771	782	400	11	přívod elektro zakončit instalační krabici a dále připojit přes el.šňůru CYSY v gumové chrániče	3/4"	DN50
23	stůl pracovní, nerezový	stůl pracovní, nerezový, 1x zásuvka pod pracovní deskou, 1x police, svařovaná podnož z uzavřených profilů 40x40mm, pracovní deska tloušťka 40mm, pracovní deska vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou, police ve výšce 150mm, max.celoplošné zatížení police 80kg, zadní nohy opatřeny uzemňovacími šrouby	14 241,00	1	14241	800	700	900			ve spodní části stolu umístit malý područný rozvaděč, který umožní z jednoho třířázové přívodu udělat tři zásuvkové okruhy 230V s instalací zásuvek na omítku		
23b	elektrická plotna na paláčinky	kulatá plotna na paláčinky, elektrická, litinová plotna silná min. 10 mm, jemné dražkování, regulace teploty, kontrolka pro indikaci teploty, zabudovatelná, spirálové stočený topný kabel, v plotně integrovaná topná tělesa s keramickou izolací	16 790,00	1	16790	350	350	125	230	2,5			
24	deska grilovací/varná elektrická	Profesionální nerezový elektrický gril/sporák s hladkou chromovanou deskou se 4 ohřevnými zónami, každá min. 3,5 kW, plynulá regulace výkonu s ovládáním každé zóny samostatně, lze použít pro přímé grilování na desce, rozměry 800x800x900 mm, výkon min. 14 kW, konstrukce v celonerezovém provedení a pracovní polici ve spodní části, součástí je odtokový žlábek po celém obvodu desky s odtokem do odnímatelné zachytávací nádoby umístěné na předním panelu.	99 900,00	1	99900	800	800	900	400	14	přívod elektro zakončit instalační krabici a dále připojit přes el.šňůru CYSY v gumové chrániče		

32	stůl pracovní nerezový	pracovní stůl nerezový, 1x police, pracovní deska tloušťka 40mm, pracovní deska vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou, police ve výšce 150mm, max.celoplošné zatížení police 80kg, zadní nohy opatřeny uzemňovacími šrouby, svařovaná podnož z uzavřených profilů 40x40mm,	14 173,00	1	14173	1500	700	900						
33	změkčovač vody	kompaktní provedení, plně automatický, jednoduchá obsluha, proporcionální systém využití solného roztoku (větší kapacita, menší spotřeba soli), předmontážní a výrobní sada pro snadnou instalaci a uvedení do provozu, pokročilý digitální řídicí systém pro maximální výkon a účinnost, rotační ventil pro větší spolehlivost, zkoušeno a plně v souladu s normou evropské kvality, průtok 1440 l/h, tlak 4 bar, množství prýskyřice v nádrži 10 l, kapacita nádoby na sůl 12 kg, spotřeba soli na regeneraci 1,5 kg, spotřeba vody na regeneraci 85 litrů, teplotní rozsah vody 5 - 30 °C, připojení 230V, rozměr 270x480x532 mm.	12 900,00	1	12900	270	480	532	230	1			3/4"	3/4"
34	stůl k mycím strojům, vstupní	stůl k mycím strojům, pravý, vstupní 2x dřez (400x400x250 a 600x400x300), trnož, lem 300mm, pracovní deska tloušťka 40mm, pracovní deska vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou, police ve výšce 150mm, max.celoplošné zatížení police 80kg, zadní nohy opatřeny uzemňovacími šrouby, zadní lem 40mm, částečný prolis na mycí koše 500x500mm	15 671,00	1	15671	1400	700	900						
34	sifon dřezový, jednoduchý	sifon dřezový T705 DN 50/40, jednoduchý bílá+chrom	123	1	123									DN50
34	sprcha stolní tlaková	sprcha je v provedení s napouštěcím ramínkem, se směšovací baterií s kohouty pro studenou, teplou vodu a napouštěcím ramínkem ze sprchy, tlakovou hadicí a vyvažovací pružinou, délka hadice 1100 mm, úchyt na zeď a háčkem na sprchu	4554	1	4554			1200				1/2"	1/2"	
35a	myčka nádobí podstolová	myčka nádobí jednoplášťová, nerezové provedení, vestavný oplachový dávkovač, horní mycí ramena, dva programy, dvojitý plášť dveří, kapacita 30 košů/hodinu, koše 500x500mm, objem tanku min. 29ltr, objem bojleru min. 5,7ltr, spotřeba vody 2,3ltr/cykklus	56 548,80	1	56548,8	590	600	850	230	5,2			3/4"	DN50
35b	dávkovač mycí chemie	příslušenství myčky	5 752,80	1	5752,8									
35c	odpadní čerpadlo	příslušenství myčky	4 896,00	1	4896									
35d	podstavec pod myčku	podstavec pod myčku - originál, celonerezový, prostor pro 3 mycí koše	7 102,00	1	7102	590	600	450						
36a	stůl nerez třídicí	stůl nerez - zásuvy na mycí koše pod pracovní deskou, prolis horní desky, pracovní deska tloušťka 40mm, pracovní deska vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou, police ve výšce 150mm, max.celoplošné zatížení police 80kg, zadní nohy opatřeny uzemňovacími šrouby, svařovaná podnož z uzavřených profilů 40x40mm, zadní lem 40mm	12 097,00	1	12097	1300	700	900						
36b	regál skladový	regál skladový nerez, 5x police, zakrytá zadní část a boky, příprava k přimontování ke zdi, police regálů jsou z plechu síly 1mm pro zajištění nosnosti jsou doplněny podélnými výtuhami, nosnost police mni. 80 kg	14 990,00	3	44970	1300	300	1800						

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Technologie stravování

Název stavby: Aplikační centrum BALUO – objekt SO.02 – budova B, část zdravá výživa

1. Úvod

Součástí plaveckého areálu projektu výstavby Aplikačního centra BALUO je také restaurace s přípravou vlastních jídel. Předložená technická zpráva si klade za cíl popsat tuto část plánované výstavby se všemi důležitými návaznostmi a vysvětlujícím popisem k projektové výkresové dokumentaci.

2. Provozní nároky

Projekční část gastrotechnologie řeší systémový proces přípravy a výdeje hotových jídel a nápojů návštěvníkům restaurace. Restaurace bude poskytovat stravování formou obslužného výdejního pultového systému, a to v celodenním režimu. Při projektování technologické části projektu je brán zřetel na záměry provozovatele, který hodlá zacílit sortiment restaurace na zdravou výživu s doplňkovým prodejem produktů zdravé výživy.

Projekt určuje dispozici kuchyně, výdejní části a uspořádání všech přidružených procesů, kterými jsou mytí stolního i provozního nádobí, sklady a přípravná hrubé zeleniny.

Celkové dispoziční řešení je navrženo tak, aby vyhovělo jak provozním, hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům. Jednotlivá pracoviště jsou vybavena technologickým zařízením a pracovními plochami, které tyto požadavky splňují.

3. Popis dispozičního řešení

Celková dispozice a rozmístění hlavních zařízení je patrná z výkresové dokumentace.

3.1. Kuchyně

Hlavním pracovištěm kuchyně je varna s elektrickým konvektomatem, elektrickým sporákem kombinovaný s grilem a plotnou na palačinky. Tento prostor je odvětrán vzduchotechnickým nerezovým akumulacním zákrytem s tukovými filtry a tento zákryt je potrubními prvky napojen na odsávací větev vzduchotechnického systému.

Další úseky kuchyně:

- a) samostatná přípravná masa s pracovní plochou, chladícím stolem a mycím dřezem
- b) samostatná přípravná čisté zeleniny a studené kuchyně s pracovní plochou, chladícím stolem a mycím dřezem.

3.2. Výdej, bar

Barový obslužný pult zajišťuje výdej pokrmů a nápojů formou pultového prodeje ale také prodeje obslužnou formou - číšníky. Bar je vybaven chladicí vitrínou s oddělenými prostory (deserty a snack). Součástí výdeje je také zázemí baru s prodejem čerstvé kávy a dalším doplňkovým prodejem. Součástí baru není výčepní pивní zařízení.

3.3. Přípravná, sklad

Hrubá přípravná zeleniny je vybavena mycím dřezem a pracovní plochou se shozem do odpadkového koše. Navazující suchý sklad potravin je vybaven chladicími a mrazicími kapacitami.

3.4. Umývárna

Mycí centrum zahrnuje dřezový stůl s dvěma vanami, které slouží jednak pro předmytí stolního nádobí před vstupem do mycího stroje, a také pro mytí provozního nádobí. Špinavou

a čistou část rozděluje myčka s předním zakládáním, která je pro lepší ergonomii postavena na podstavci. Podél stěn jsou osazeny nerezové skříňové regály pro uložení čistého nádobí. Umývárna je vybavena umyvadlem. Voda pro mytí bude změkčována.

3.5. Zásobování

Zásobování kuchyně a skladů probíhá přes vstupní chodbu personálu. Zásobovací trasa bude bezprahová.

4. Požadavky na stavební připravenost

4.1. Elektro

Veškerá připojovaná technologická zařízení splňují svojí certifikací platné normy ČSN a jsou vybavena standardními bezpečnostními prvky. Všechny pevné elektrické spotřebiče musí mít hlavní vypínače umístěné buď na rozvodných deskách, nebo v blízkosti spotřebiče a musí být uzemněny žlutozeleným drátem potenciálového vyrovnání. Hlavní vypínače jednotlivých pevně připojených strojů budou vždy volně přístupné obsluze. V kuchyňských úsecích varny, připraven a umývárna je doporučeno uvažovat mokré prostředí do výše 1,8 m. Tím je určena i výška obkladů.

4.2. ZTI

Zásobování pitnou vodou bude prováděno z veřejného vodovodního řadu s vlastní vodoměrnou sestavou. Pro odpady v celém provozu je nutno použít materiál s trvalou odolností 100°C. Pro myčku nádobí a konvektomat je potřeba počítat s rozvodem změkčené vody. Změkčovač vody bude umístěn u myčky a zajistí centrálně změkčení pro technologická zařízení, která to vyžadují. Veškerý montážní materiál, uzavírací armatury, ventily, sifony, umyvadla a baterie jsou součástí dodávky ZTI. Umyvadla je nutno osadit baterií bez ručního uzavírání nebo pákovou s možností uzavření loktem. Tlakovým sprchám je nutno předřadit zpětné klapky.

5. Bezpečnost, hygiena a ochrana zdraví při práci

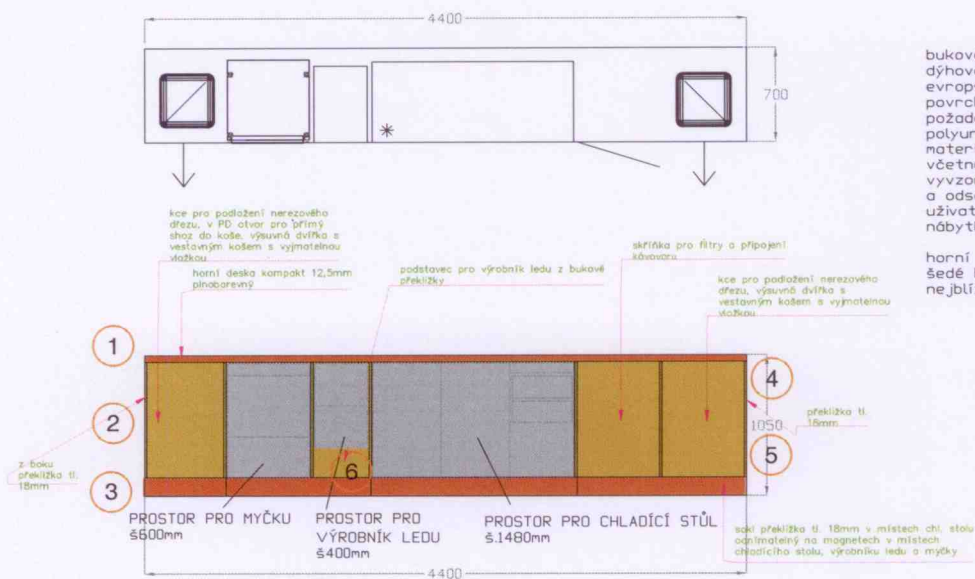
V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor okolo technolog. zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou. Při manipulaci s horkými nádobami apod. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu technologického zařízení vydané výrobcem. Veškeré osoby pracující ve stravovací části musí mít předepsanou zdravotní prohlídku a platný zdravotní průkaz.

Stravovací provoz je náročný na pravidelnou preventivní údržbu na denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být náležitě a prokazatelně poučen a proškolen.

Je nutno vypracovat sanitační řád, aby bylo zajištěno dodržení všech hygienických požadavků, daných platnou legislativou.

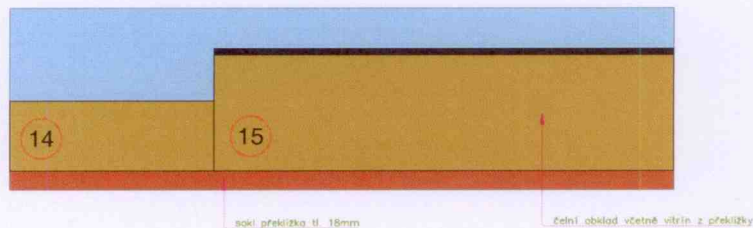
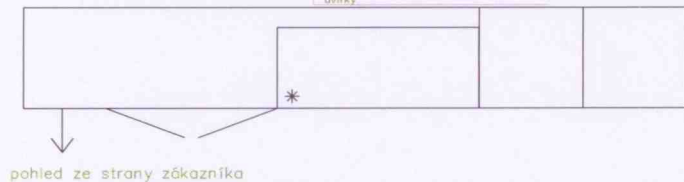
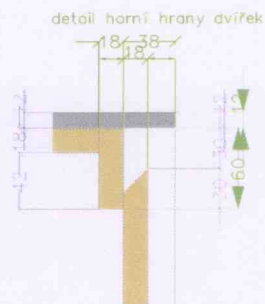
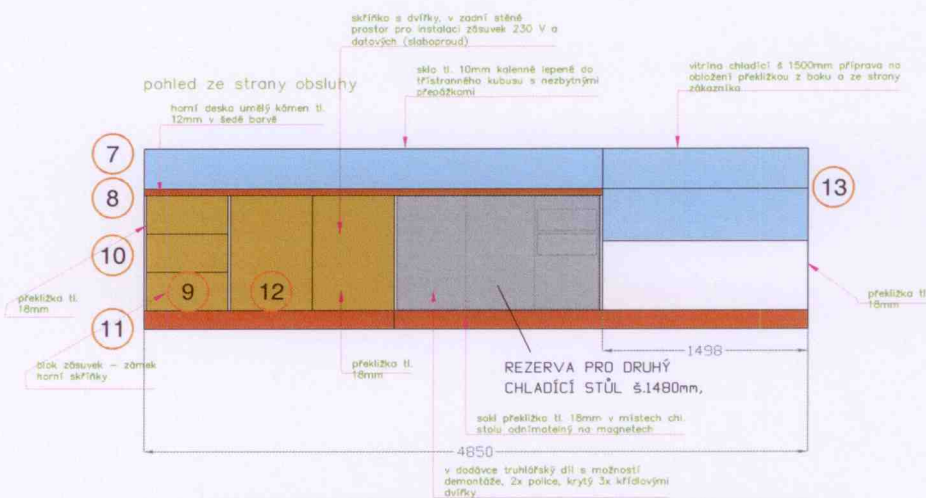
Podle zákona č. 258/2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění je provozovatel povinen dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi a doložit systém sledování kritických bodů (HACCP). Systém evidence, stanovení kritických bodů a provozní řád zajistí budoucí provozovatel.

BALUO, OLOMOUČ, DETAIL BAROVÁ ČÁST

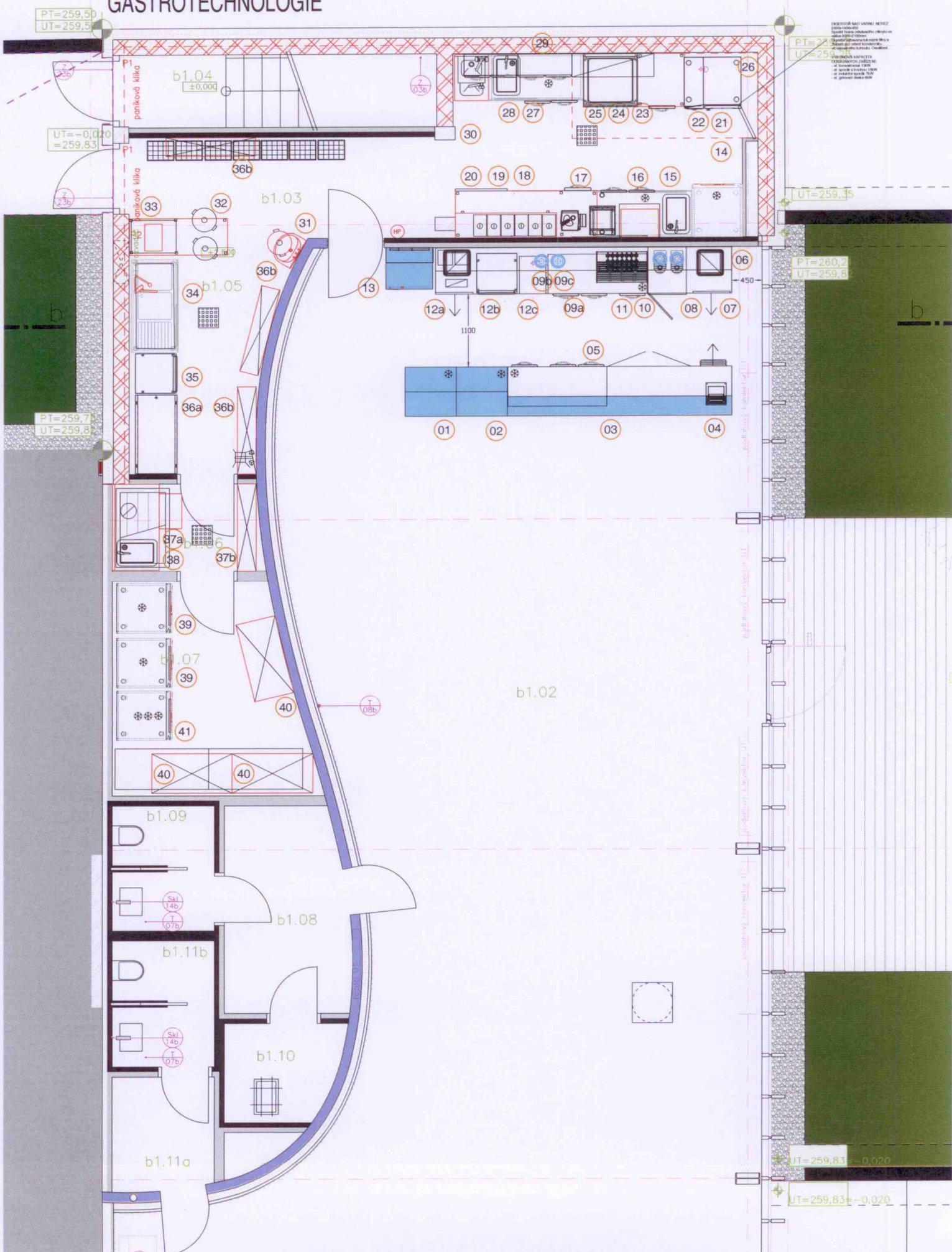


buková překližka tl. 18mm oboustranně dýhovaná přírodní dubovou dýhou; dýha dub evropský nejvyšší kvality AA tl. 0,8mm; povrchová úprava dýhy - bělení, moření do požadovaného odstínu, lakování matným polyuretanovým lakem (min. 2 vrstvy); materiál překližky ve velikosti min. 400x400mm bude včetně dýhy a kompletní povrchové úpravy vyvzorkován a odsouhlasen architektem (autorem projektu) a uživatelem; kresbu i bělení dýhy odvodit od nábytku dodaného v I. etapě

horní desky z umělého kamene (corian) tl. 12mm v šedé barvě stejná jako dodávaná v I. etapě (co nejblíže k barvě: tmavě šedá RAL 7015)



GASTROTECHNOLOGIE



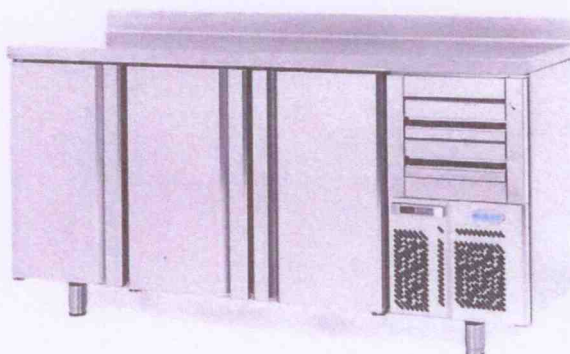
Technický list - Infrico FMPP 1500 II

stůl chladicí nerezový, s pracovní deskou, 2x zásuvka 350mm+250mm, 3x zásuvka 1/2 - 200 + 1/3 - 100, shoz na kávu

Obrázek je pouze ilustrační (jedná se o základní typ - neobsahuje zásuvky a shoz na kávu)
Chladicí barový stůl, 2 sekce, agregát na pravo, nad agregátem umístěný shoz na kávu, celonerezové provedení, 100 mm zadní lem o síle 50 mm, interiér se zaoblenými rohy, jednoduše vyjímatelné trojitě těsnění, první sekce se 2 šuplíky 350 + 250 mm, druhá sekce se třemi šuplíky 2x1/2x200 + 1/3x100 mm, šuplíky na teleskopických pojezdech pro celkové vysunutí zásuvek, samozavírací systém na všech zásuvkách, rozměry 1468x600x1050 mm, výškově stavitelné nerezové nody až na 200 mm, výparník potažený anti corosivním materiálem 100% polyester, ovládání teploty odmrazování, příkon 461 W, kapacita 325 litrů, teplotní rozsah -2°C až +8°C, automatický odtávání.

technické parametry:

šířka:	1468
hloubka:	600
výška:	1050
zdroj energie:	
příkon:	
vnitřní objem:	
váha:	



GASTRO MACH
Přístroje pro Vaše kuchyň

Výpis z OR vedeného Kraj.soudem v Brně oddíl C, vložka 79584, ze dne 4.12.2007

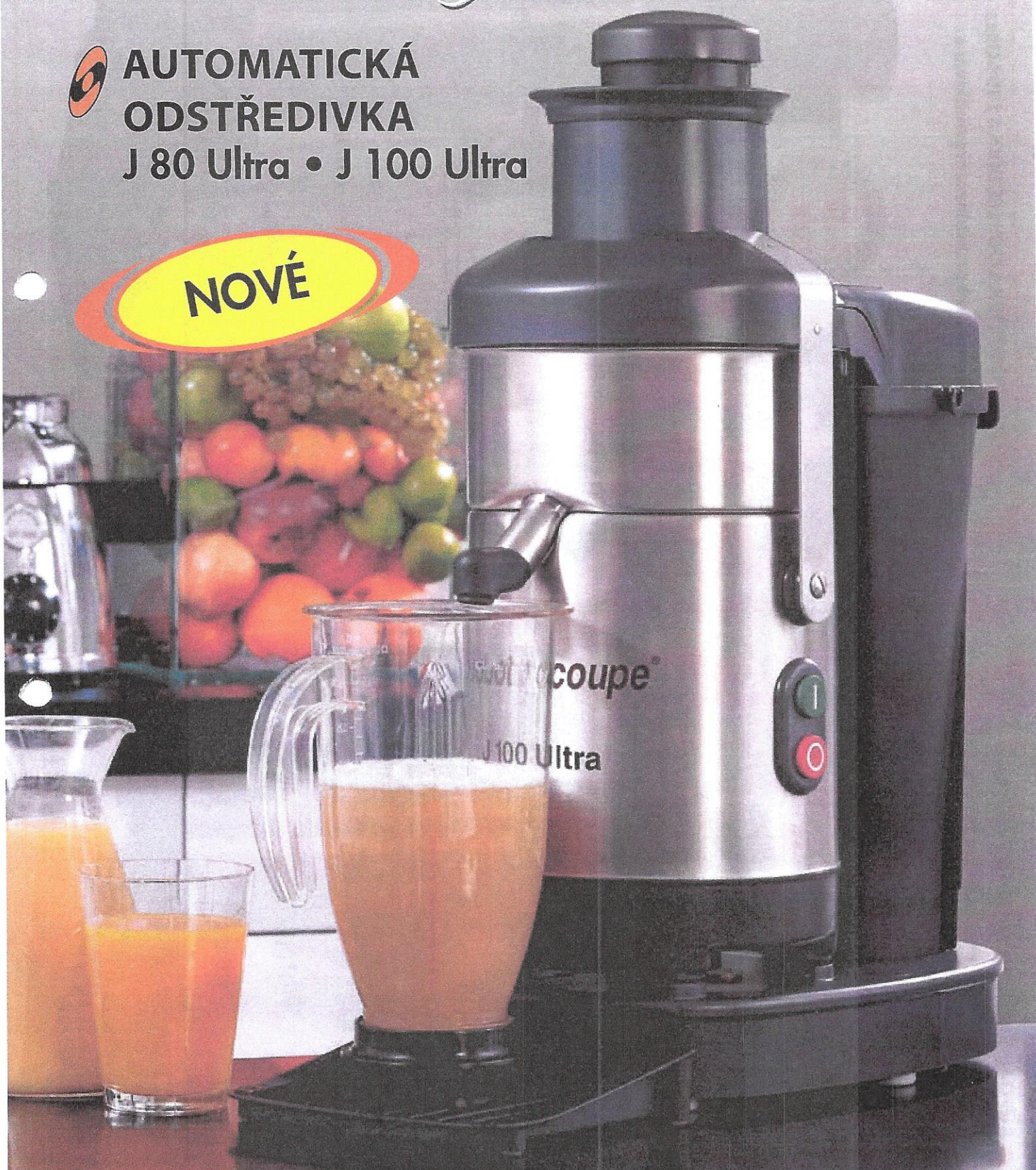
Štefánikova 131/61, 612 00 BRNO e-mail: info@gastromach.cz

Tel.: 584 420 289

robot coupe®

 **AUTOMATICKÁ
ODSTŘEDIVKA**
J 80 Ultra • J 100 Ultra

NOVÉ



BARY - FAST-FOOD - RESTAURACE - HOTELY - ŠKOLKY

➤ AUTOMATICKÁ ODSTŘEDIVKA J 80 Ultra

Vypouštění dřevě odpadu do nádoby. Dodáváno s nádobou na odpad velkého objemu 6,5 litru, která je průsvitná pro zviditelnění stupně naplnění.



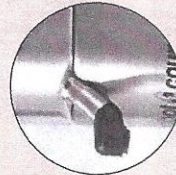
ERGONOMIE



Koš z nerez
se dá snadno
vyjmout

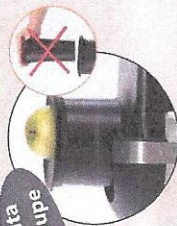


Sběrač kapek
které zabrání
vystříkávání.



Nalévací hrdlo,
které zabrání
vystříkávání.

VÝKONNOST



Exkluzivita
Robot-coupe

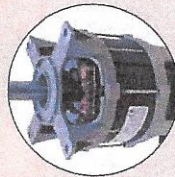
Systém automatického pohonu pro
nepřerušené vkládání.

DLOUHÁ ŽIVOTNOST



Blok motoru a nádoba z nerez
pro snadné čištění

VÝKON



700 W

1000 W

Průmyslový nehlukný elektromotor

➤ AUTOMATICKÁ ODSTŘEDIVKA J 100 Ultra

« Speciálně pro intenzivní používání »

NOVÉ



▶ AUTOMATICKÁ ODSTŘEDIVKA J 100 Ultra

MOŽNOSTI POUŽÍVÁNÍ

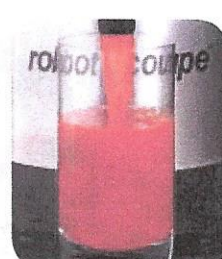
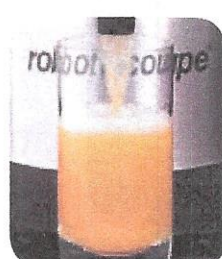
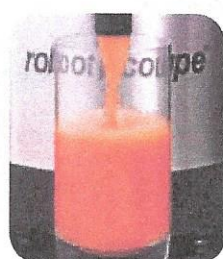
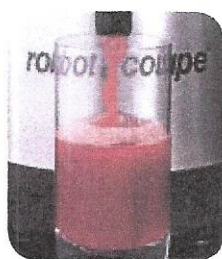
1 Nepřetržité vypouštění odpadu

Vypouštěcí násypka zajišťuje nepřerušovaný odvod odpadu přímo pod pracovní plochu.



2 Vypouštění odpadu do nádoby

Průsvitná nádoba na odpad velkého objemu 7,2 litru.



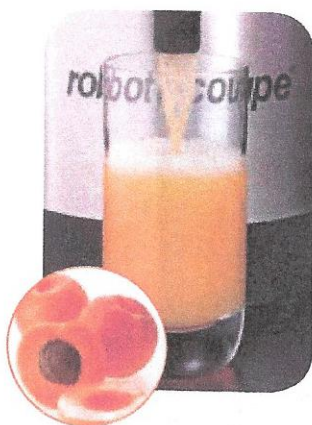
JEDINEČNÁ INOVACE

AUTOMATICKÁ ODSTŘEDIVKA

J 80 Ultra • J 100 Ultra



Vybavená patentovaným automatickým plnicím otvorem o průměru 79 mm pro nepřerušené vkládání a pro přípravu všech šťáv bez vynaložení síly.



ODSTŘEDIVKA

J 80 Ultra • J 100 Ultra



Výhody:

- **Automatický systém:** Díky jedinečnému tvaru plnicího otvoru již nepotřebujete tlačítko! Můžete tudíž připravovat vynikající šťávy ve velkém množství, bez vynaložení síly!
- **Odolnost a snížení hlučnosti:** Výkonný a robustní elektromotor pro průmyslové použití se otáčí rychlostí 3000 ot/min, což omezuje oxidaci šťáv. Takto získané šťávy jsou homogenní a velmi chutné. Nízká úroveň hluku odstředivky J 80 Ultra/J 100 Ultra umožňuje její používání přímo před spotřebitelem.
- **Praktický systém:** Sběrač kapek udrží až 30cl tekutiny, díky tomu je pracovní plocha vždy čistá.
- **Nádoba na odpad velkého objemu!** Nádoba na odpad, zaklesne se přesně pod vyhazovací otvor víka a tím zabrání vystřikování na pracovní plochu.

Odstředivka J 100 Ultra nabízí 2 možnosti používání

1. Nepřerušené vypouštění odpadu. Vypouštěcí násypka zajišťuje nepřerušené vypouštění odpadu přímo pod pracovní plochu.
 2. Vypouštění odpadu do nádoby: Průsvitná nádoba na odpad velkého objemu 7,2 litru.
- **Koš odstředivky:** koš se dá snadno vyjmout, bez jakéhokoliv nástroje pro snadné čištění.



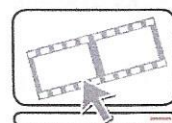
Zákazník:

Bary, fast-food, restaurace, hotely, školky.



Stručně:

Odstředivka vás má čím uspokojit: rychlost, výkonnost, robustnost, vynikající kvalita šťávy.



Video k dispozici na:
www.robot-coupe.com



ASYNCHRONNÍ MOTOR

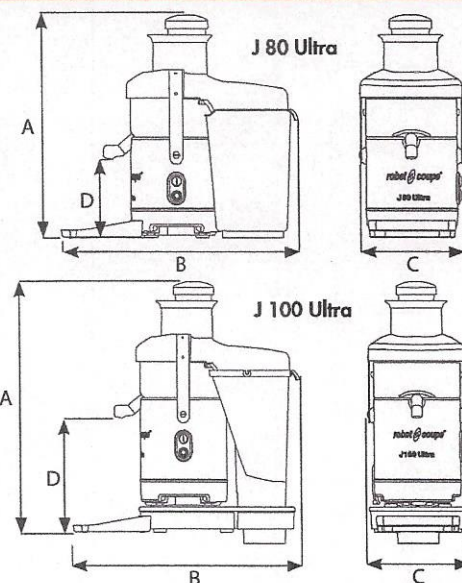
- Komerční motor pro průmyslové využití, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje.
- Konstrukce motoru je vybavena kuličkovými ložisky, umožňující tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací.
- Motor v přímém záběru s doplňujícím zařízením:
 - extra silný
 - žádný složitý převod pro pohon.
- Nevyžadující žádnou údržbu: žádné tření (bez kartáčků).
- Nerezová hřídel motoru.



Normy
UE

	Technické údaje			Rozměry (mm)				Váha (kg)	
	Rychlost (ot./mn)	Výkon (W)	Napětí* (A)	A	B	C	D	netto	brutto
J 80 Ultra	3000	700	230 V / 50 Hz / 1	505	535	235	162	10,9	12,8
J 100 Ultra	3000	1000	230 V / 50 Hz / 1	596	538	235	256	12,9	15,6

* K dispozici i další napětí



robot coupe®

Vyrobene ve Francii společností
ROBOT-COUPÉ S.N.C. :

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení :

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTOR

NORMY :

Přístroj odpovídá :

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 12100-1 a 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678-1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.



TECHNICKÝ LIST



DISPLEJ

- **Zobrazení údajů** na displeji:
 1. datum a čas
 2. teplota a tlak v bojleru
 3. počítadlo porcí kávy a čaje
 4. upozornění na případné poruchy Multifunkční LCD panel
- **Nastavení funkcí** na displeji:
 1. přístup do menu pomocí hesla
 2. automatické zapnutí/vypnutí kávovaru – možnost nastavení provozní doby kávovaru
 3. programování pracovních dnů
 4. programování času a data
 5. zobrazení zvolené dávky
 6. naprogramování upozornění na regeneraci změkčovače
 7. nastavení teploty ohřívače šálků (v případě, že je instalován)

Produkt: TOUCH SAE/3 DSP

KÁVOVAR TOUCH SAE/3 DSP TŘÍPÁKOVÝ - DIGITÁLNÍ OVLÁDÁNÍ A DISPLEJ

Obj. kód: TOUCH SAE/3 DSP

Výrobce: **MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO - MCE s.r.l.**

Profesionální třípákový kávovar TOUCH SAE/3 DSP s elektronickým ovládáním a displejem.

- **elektronické ovládání** - ovládací elektronika umožňuje naprogramovat množství vody do šálku,
- dotykový panel se 4 programovatelnými tlačítky pro přednastavení dávky vody,
- **pochromované trysky** - 2 trysky na páru a 1 tryska na horkou vodu,
- **automatické plnění** bojleru,
- integrované rotační čerpadlo,
- vodoznak pro vizuální kontrolu hladiny vody v bojleru,
- **sdužený manometr** pro měření tlaku v bojleru a tlaku čerpadla,
- indikace zapnutí kávovaru,
- pevné připojení na přívod vody,
- **dynamický systém spařování kávy**- díky konstrukci hlavy se speciální spařovací komorou je zajištěno šetrnější a intenzivnější spařování, jehož výsledkem je vyšší extrakce a aroma kávy,
- automatický mycí cyklus,
- automatický oplach skupiny,
- sériové rozhraní pro externí připojení,
- tlačítko manuálního výdeje kávy,
- bojler a trubky uvnitř kávovaru vyrobeny z mědi,
- připojení na přívod vody z mosazi,
- dodáváno včetně včetně přírodních a odpadních hadic.

Parametry

Parametr	Hodnota
napětí	230/400 V
příkon	5 200 W
počet pák	3
počet trysek na páru	2
počet trysek na vodu	1
objem bojleru	17 l
ovládání	digitální - automatické
typ čerpadla	rotační
provedení	nerez / bordó
provedení	nerez / černá
rozměr (š.h.l.v.)*	965 x 550 x 560 mm
váha	84 kg



WD-4S

PODPULTOVÁ MYČKA



Wexiödisk 

PODPULTOVÁ MYČKA

WD-4S

- > **Velmi kvalitní švédský design**
 - čistý a funkční design v nerezové oceli a tvrzeném skle.
- > **Perfektní výsledky – za všech okolností**
 - speciálně navržená mycí ramena čistí každý milimetr nádobí.
- > **Nový design dvířek s ventilací**
 - dvířka jsou umístěna v jedinečné hygienické poloze, která zamezuje růstu bakterií, když myčka není používána.
- > **Vysoká hygienická úroveň**
 - nové provedení ventilace, automatické čištění, regulace teploty a množství vody zamezují růstu bakterií.
- > **Malá, ale účinná...**
 - myje všechno od špinavých talířů po křehké sklenice
- > **...takže zvládne víc, než byste čekali**
 - dostatečně prostorná k mytí táčů a misek 1/1.
- > **Rychlé mytí**
 - dokáže umýt až 50 košů za hodinu.
- > **Tichý provoz**
 - téměř tichý provoz přispívá ke zlepšení pracovního prostředí.
- > **Chytrý dotykový displej zjednodušuje obsluhu**
 - dobře viditelný a přehledný displej pod tvrzeným sklem.
- > **Snadný servis**
 - dobře dostupné komponenty
- > **Systém ECO-FLOW šetří energii a zkracuje dobu sušení**
 - využívá energii z předchozího mytí. Současně je eliminován vznik páry a suchý vzduch dokáže usušit umyté nádobí rychleji.

NEJLEPŠÍ MYČKA PRO RESTAURACE VE MĚSTĚ

WD-4S je kompaktní, účinná a spolehlivá myčka. Díky minimální spotřebě vody a chemických prostředků nezatěžuje životní prostředí, přičemž poskytuje vysokou kvalitu mytí.

Švédský design – známý svou kvalitou, funkčností a čistými liniemi – je patrný v každém detailu. Myčka WD-4S je neuvěřitelně robustní a odolná, neboť obsahuje díly z nerezové oceli a čisté, hladké povrchy bez zbytečných detailů. Navíc je vybavena displejem umístěným pod tvrzeným sklem, který je velmi přehledný a snadno použitelný.

Na výběr jsou dva modely:
BASIC nebo GLASS
se skříní nebo bez skříně



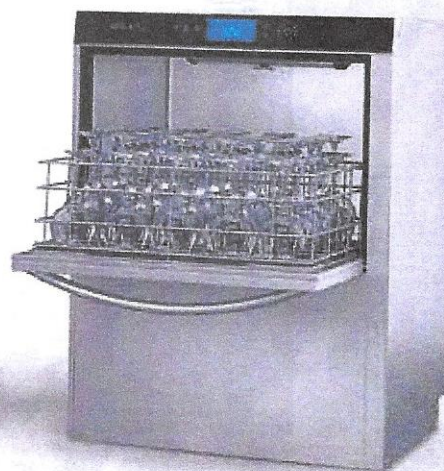
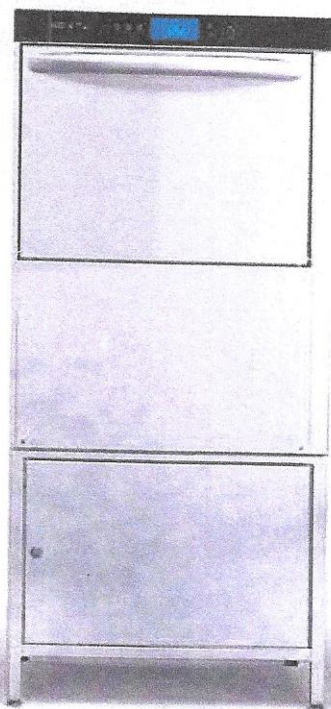
Wexiödisk

VELMI KVALITNÍ ŠVÉDSKÝ DESIGN

WD-4S

VNĚJŠEK: vysoce kvalitní nerezová ocel, tvrzené sklo a ergonomické madlo zvyšují vnímání kvality ve vaší kuchyni. Součástí dodávky jsou bočnice z nerezové oceli, takže myčku WD-4S lze instalovat i jako samostatně stojící jednotku.

VNITŘEK: čistý a funkční design bez zbytečných detailů a hladké, zaoblené rohy, vedle zlepšených hygienických a čistících výsledků, jsou zárukou velmi dlouhé životnosti myčky. Na hlavní trubku mycího systému je dokonce poskytována celoživotní záruka.





MYČKA V MODELOVÉM PROVEDENÍ BASIC A GLASS

Myčka WD-4S byla navržena tak, aby zajišťovala optimální funkčnost v co největším počtu kuchyní a restaurací. Model BASIC nabízí vysokou základní úroveň funkčnosti s řadou nových vylepšených součástí a funkcí. Model GLASS je vybaven speciálně upravenými mycími programy pro skleněné nádoby. Oba modely jsou k dispozici se spodním rámem a uzamykatelnou skříní (nebo stojanem s otevřenými policemi).

W RYCHLÉ MYTÍ S VYSOKOU KAPACITOU

Myčka WD-4S zvládne umýt až 50 košů za hodinu. To znamená 1 000 sklenic, 900 talířů nebo 450 táčů každou hodinu.

W VELKÁ MYCÍ KOMORA

Díky čistému designu je mycí komora větší a pojme tácy o velikosti až 530 x 330 mm a misky 1/1 s příslušenstvím.

W MALÁ A ÚČINNÁ

Jednoduchým stiskem tlačítka můžete vyměnit vodu, abyste mohli přejít od mytí špinavých talířů k mytí sklenic a táčů. Dvě funkce v jedné myčce šetří jak místo, tak čas.

W TICHÝ PROVOZ

Nízká provozní hlučnost myčky přispívá k lepšímu pracovnímu prostředí.

W VYSOKÁ ÚROVEŇ HYGIENY S NOVOU FUNKCÍ DVÍŘEK

Dvířka lze umístit do prostorově úsporné hygienické polohy, která zamezuje růstu bakterií, když myčka není používána.



PERFEKTNÍ VÝSLEDEK ZA VŠECH OKOLNOSTÍ

Mycí ramena z nerezové oceli mají jednotlivě polohovatelné trysky. Díky tomu mohou dosáhnout a očistit každý milimetr nádobí. Mycí voda se vypustí z mycích ramen před spuštěním finálního oplachování, aby nekapala na čisté nádobí a nezaněchávala na něm skvrny.

BEZPEČNÉ VYPOUŠTĚNÍ

Vestavěné vypouštěcí čerpadlo zajišťuje vypouštění veškeré vody, bez ohledu na polohu myčky.

VYSOKÁ HYGIENICKÁ ÚROVEŇ

Automatická regulace teploty a množství vody společně s automatickým čištěním zajišťují vysoký hygienický standard. Omezený počet komponentů uvnitř myčky navíc usnadňuje demontáž a čištění. To platí zejména pro filtr z nerezové oceli. Jednoduchý, účinný a čistý.

AUTOMATICKÉ DÁVKOVÁNÍ

Vestavěný systém dávkování* jak pro saponát, tak pro sušící prostředky usnadňuje obsluhu. Vedle myčky již není zapotřebí žádné objemné dávkovací zařízení.

OCHRANA PROTI ZPĚTNÉMU TOKU

Tento ochranný systém zamezuje zpětnému toku špinavé vody do hlavního vodního systému. Vzduchová nádrž* s podávacím čerpadlem je součástí dodávky. Splňuje požadavky normy EN1717.

* Volitelné příslušenství ve vybraných zemích.

REKUPERAČNÍ SYSTÉM ECO-FLOW ŠETŘÍ ENERGII

A ZKRACUJE DOBU SUŠENÍ

Oba modely myčky WD-4S lze vybavit novým rekuperačním systémem Wexiödisk ECO-FLOW. Tento systém šetří energii a zajišťuje podstatně lepší pracovní prostředí.

SYSTÉM ECO-FLOW MINIMALIZUJE RUČNÍ SUŠENÍ

Systém ECO-FLOW znovu využívá energii z předchozího mycího cyklu a předehřívá vodu pro cyklus oplachování. Současně je do mycí komory foukán suchý vzduch, který dokáže usušit umyté nádobí mnohem rychleji.

MENŠÍ MNOŽSTVÍ PÁRY

Systém ECO-FLOW snižuje množství páry při otevření dvířek, aby pára neproudila do obličeje obsluhy. To znamená zároveň značné snížení požadavků na ventilaci. Myčka WD-4S je často umístěna v baru či restauraci nebo v blízkosti místa, které by mělo být příjemné a úhledné.

EXKLUZIVNÍ MODEL GLASSWASHER

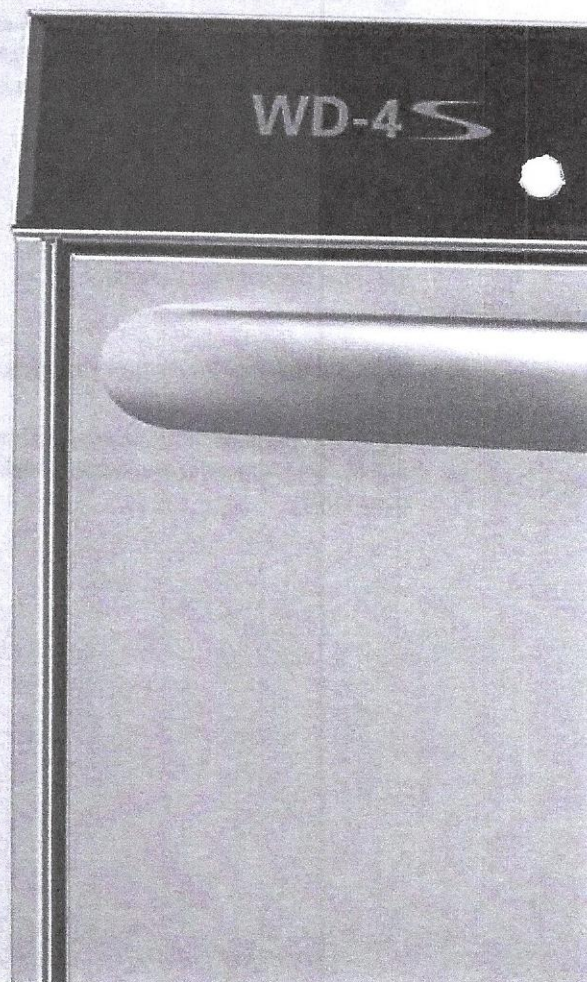
SPECIÁLNĚ KONSTRUOVANÝ MYCÍ KOŠ

V mycím koši jsou sklenice naskládány tak, aby bylo minimalizováno množství vody, které zůstane na dně sklenic, a aby voda nestékala po povrchu sklenic. Díky tomu budou vaše sklenice vždy čisté a beze skvrn. Proudění vody dosáhnou na všechny strany sklenic a zlepšují výsledky sušení.

UNIKÁTNÍ MYCÍ PROGRAMY PRO SKLENICE

Tento model, který je speciálně navržen pro mytí sklenic, má tři speciální mycí programy pro sklenice. Doba mytí a množství vody jsou přizpůsobeny různým typům sklenic.

Myčka WD-4S GLASS je vybavena speciálním oplachováním studenou vodou pro pivní sklenice, aby sklenice rychleji schly a byly brzy připraveny k dalšímu použití v restauraci. Na displeji se zobrazují jasné srozumitelné symboly.



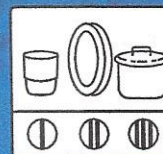
CHYTRÝ DOTYKOVÝ DISPLEJ ZJEDNODUŠUJE OBSLUHU

CHYTRÝ DISPLEJ

Myčka WD-4S je díky trojici programů snadno použitelná. Přehledný a nakloněný displej pod tvrzeným sklem poskytuje přehled o době mytí i z velké vzdálenosti. Barvy indikují stav mytí a zvukový signál indikuje dokončení mycího cyklu. Chytrý displej lze ovládat i v rukavicích nebo mokřýma rukama.

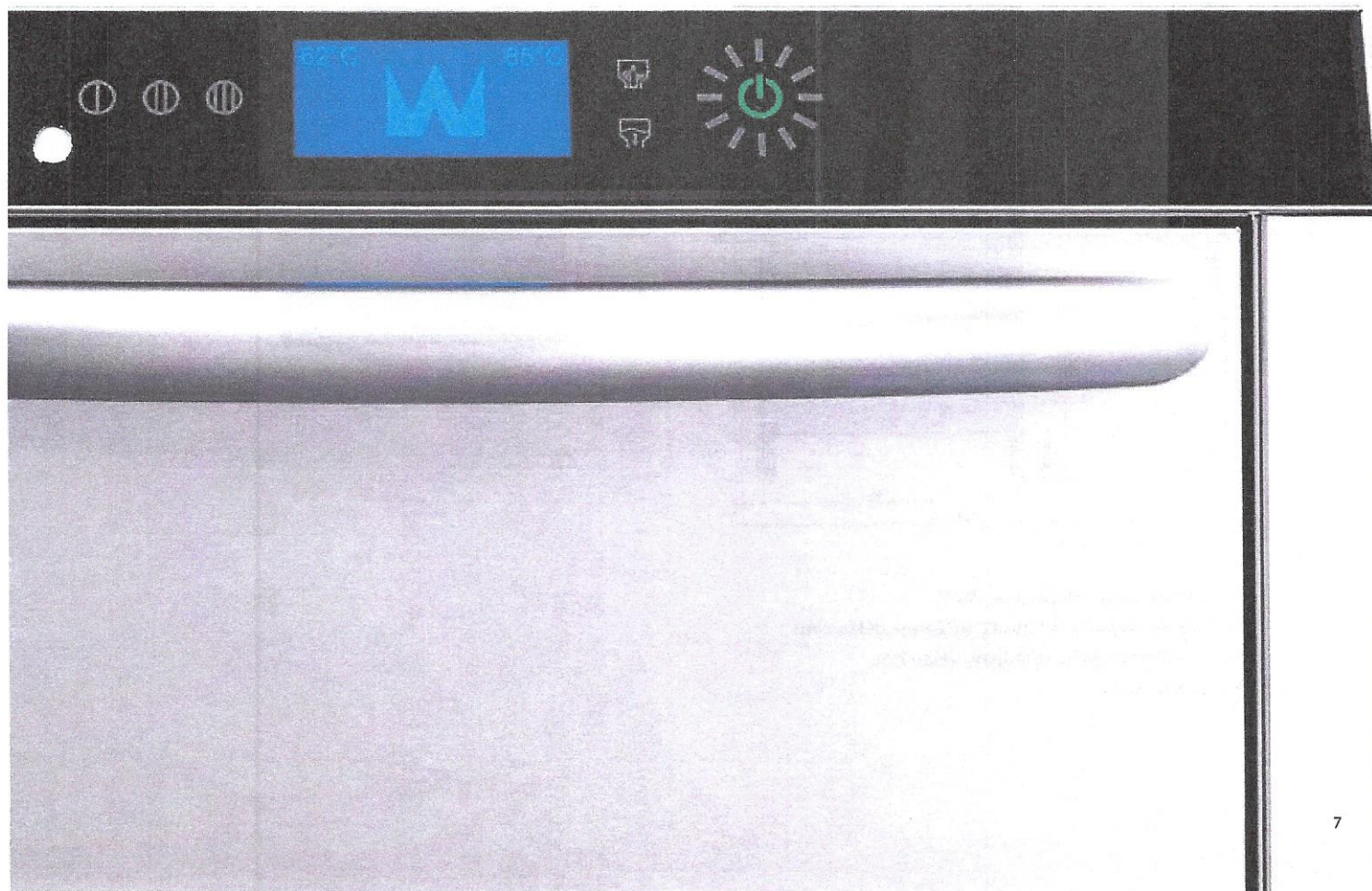
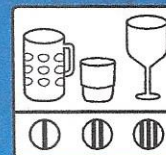
ZÁKLADNÍ PROGRAM

- P1:** Sklenice a hrnky (doba mytí 1,2 min)
- P2:** Talíře (doba mytí 2,4 min)
- P3:** Příbory a pánve (doba mytí 4,2 min)



PROGRAM NA SKLENICE

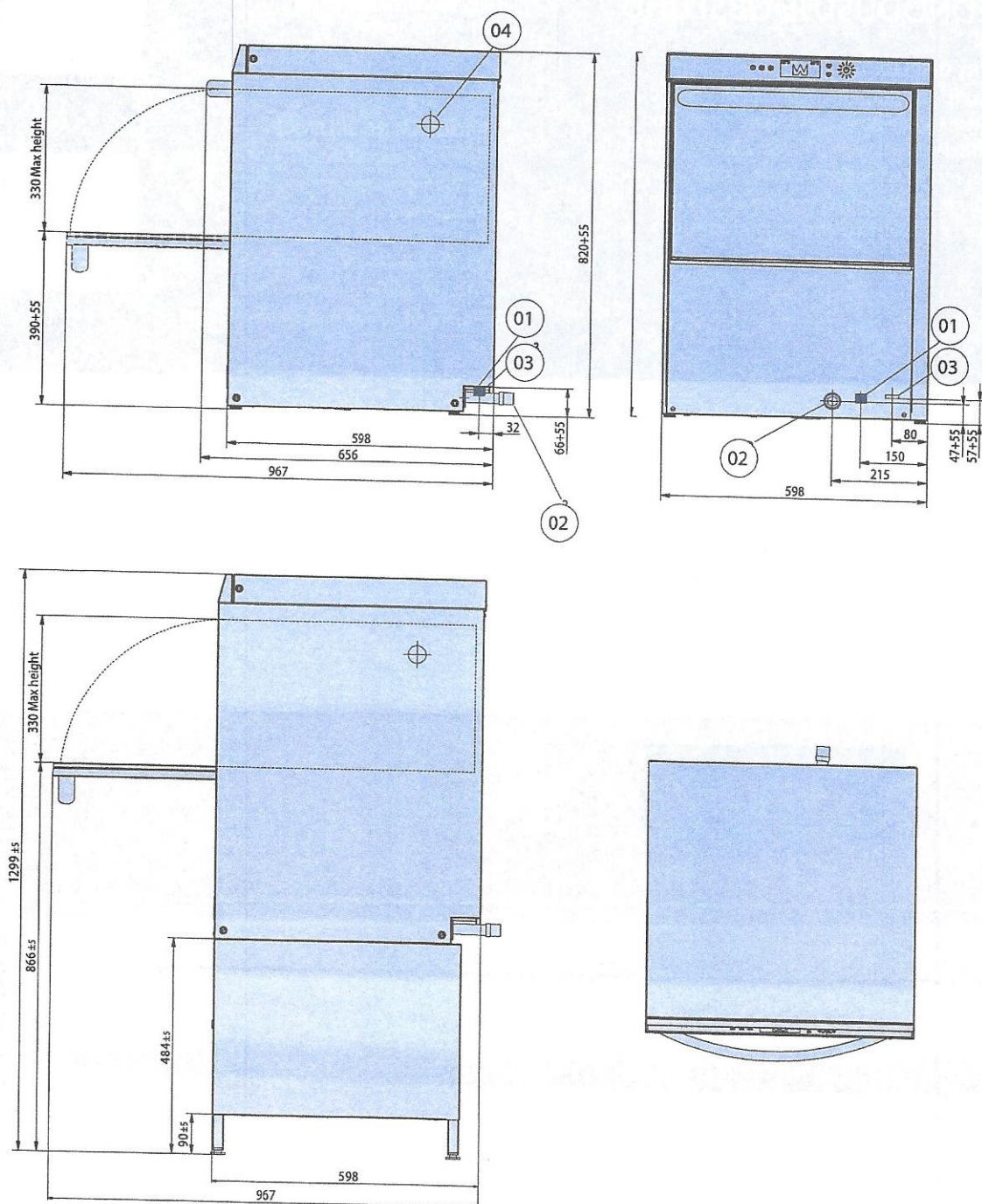
- P1:** Pivní sklenice (doba mytí 1,2 min, nižší teplota finálního oplachování 65°C)
- P2:** Standardní sklenice (doba mytí 1,2 min, teplota finálního oplachování 85°C)
- P3:** Vinné sklenice (doba mytí 2,2 min, teplota finálního oplachování 65°C a zvýšený tok vody při finálním oplachování)





ROZMĚROVÉ VÝKRESY

WD-4S



- 01. Přípojka vody, vnější závit, R3/4"
- 02. Přípojka odpadu, PP trubka $\varnothing$ 22 mm, délka 2 m
- 03. Kabel elektrického připojení, délka 2 m
- 04. Zpětný ventil



TECHNICKÉ SPECIFIKACE MYČKY WD-4S

TECHNICKÉ ÚDAJE MODELU BASIC A GLASS	
Mycí čerpadlo (kW)	0,75
Přídavné topení (kW) (400/230 V)	4,2/2,8
Ohřev nádrže (kW)	1,4
Vypouštěcí čerpadlo (kW)	0,04
Posilovací čerpadlo (kW)*	0,37
Objem nádrže (l)	20
Ventilátor pro rekuperaci tepla (kW)**	0,01
Hmotnost, myčka v provozu (kg)	85
Třída krytí (IP)	44
* Pouze v kombinaci se vzduchovou nádrží	
** Volitelné příslušenství ve vybraných zemích.	
ÚDAJE O KAPACITĚ A PROVOZU	
Kapacita, maximální počet košů za hodinu	50*
Velikost koše (mm)	500 x 500
Celková délka mycího programu BASIC 1 (min)**	1,2
Celková délka mycího programu BASIC 2 (min)**	2,4
Celková délka mycího programu BASIC 3 (min)**	4,2
Celková délka mycího programu GLASS 1 (min)**	1,2
Celková délka mycího programu GLASS 2 (min)**	1,2
Celková délka mycího programu GLASS 3 (min)**	2,2
Spotřeba vody při oplachování/programu (l)	2,4
Hladina zvuku (db(A))	61
Max. povrchová teplota při pokojové teplotě 20 °C	35
* Přípojka teplé vody 55–70 °C. S připojením studené vody nebo kondenzační jednotky se kapacita snižuje.	
** Tovární nastavení. Dobu mytí lze upravit.	
PŘÍPOJENÍ, MYČKA	
Celkový připojený výkon (kW) (400 V 3N~ / 230 V 1N~)*	4,95/3,55
Hlavní pojistka (400 V 3N~ (A) / 230 V 1N~ (A))*	10/16
Přípojovací kabel, 400 V 3N~ (L1–L3, N, PE) Cu (mm²)**	2,5
* Jiné přípojné napětí na vyžádání	
** Dodává se s kabelem o délce 2 m	
VODOVODNÍ PŘÍPOJKA, PŘÍPOJKA ODPADU, PŘÍPOJKA NA VĚTRÁNÍ	
Kvalita vody, tvrdost (°dH)	2-7
Přípojka teplé vody (55–70 °C) (vnější závit)	R 3/4"
Přípojka studené vody (5–12 °C) (vnější závit)*	R 3/4"
Přípojka odpadu, hadice 2 m (ø mm) of which 1.3 meters outside the machine	22
Tlak vody (kPa) se vzduchovou nádrží	20
Tlak vody (kPa) bez vzduchové nádrže	180
Průtok vody (l/min) se vzduchovou nádrží	5
Průtok vody (l/min) bez vzduchové nádrže	17
Podlahová vpust' (l/s)	1
Topná zátěž místnosti (celková, účelná, latentní) (kW)	1,7 / 1,2 / 0,5
* Volitelné příslušenství ve vybraných zemích.	
VELIKOST A HMOTNOST PRO PREPRÁVU	
Velikost (D x Š x V) (mm) včetně obalu	700 x 760 x 1000
Hmotnost standardní myčky (kg), bez obalu	85

INOVACE S DŮRAZEM NA DETAILY

Wexiödisk je švédská společnost, která sídlí ve městě Växjö. Byla založena v roce 1972 a klade si za cíl vytvářet ta nejlepší a uživatelsky nejpřívětivější řešení komerčního mytí nádobí na světě. Naším mottem jsou slova jako zkušenosti, znalosti a přínosy zákazníkům, a proto vás nepřekvapí, že se snažíme učinit každý den v kuchyni maximálně efektivním a zvládnutelným.

Uvědomujeme si, že to není vůbec snadný úkol. Wexiödisk vždy kladla a bude klást velký důraz na životní prostředí. Uvědomujeme si, že tradiční myčka je největším spotřebitelem energie, vody a chemických přípravků v kuchyni. Proto jsme si dali za cíl, aby každé naše nově vyvinuté zařízení mělo nižší spotřebu než jeho předchozí model.



KAŽDÁ INSTALACE
BY MĚLA BÝT DOBRÝM PŘÍKLADEM

www.wexiödisk.com





Díky našim odborným znalostem se nám podařilo vytvořit řadu patentovaných inovací a vybudovat si přední postavení v odvětví komerčního mytí nádobí na světě. Zároveň si uvědomuje, jak velký význam má myčka pro efektivní provoz kuchyně. Každý den, po celý rok.



Wexiödisk^W

TEL.: +46 470 77 1200 FAX: +46 470 237 52

ADRESA: Mårdvägen 4 SE-352 45 Växjö ŠVÉDSKO

E-MAIL: wexiodisk@wexiodisk.com WEB: www.wexiodisk.com

robot coupe®

 **KOMBINOVANÉ KUTRY / KROUHAČE ZELENINY**
R 301 • R 301 Ultra

NOVÉ



RESTAURACE - BISTRA

► funkce KUTRU

Všechny druhy krájení, mletí nádivek, míchání emulzí, hnětení a drcení.

ERGONOMIE

Nové víko se snadno nasazuje na mísu, používání je jednoduché a rychlé.

VÝKONNOST

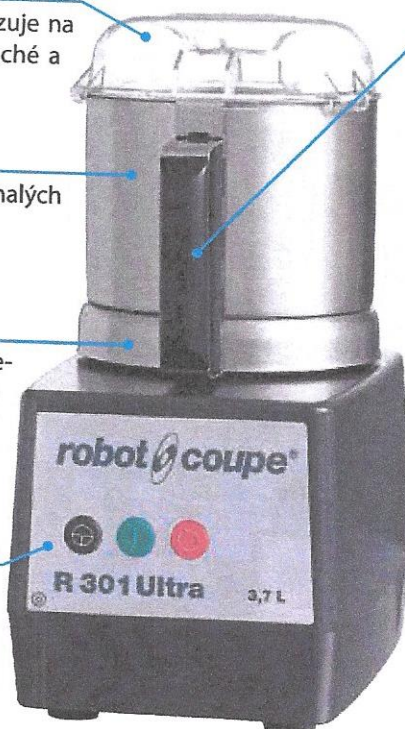
Nádoba 3,7 litrů pro práci malých a velkých množství.

BEZPEČNOST

Nový mechanicko-magnetický **bezpečnostní systém** a motorová brzda zastaví stroj ihned při otevření víka.

PŘESNOST

Modely R 301 a R 301 Ultra jsou vybaveny **tlačítkovým ovladačem puls** pro zvýšenou přesnost řezu.



POHODLÍ

Modely R 301 a R 301 Ultra vybavené **rukojetí**, pro snazší manipulaci s nádobou.

MNOHOSTRANNÁ VYUŽITELNOST

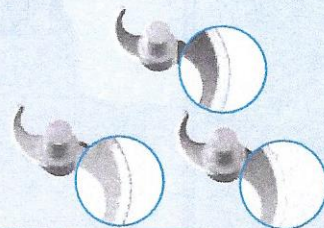
Přístroje jsou dodávány s jedním hladkým nožem pod snímatelným krytem.

Např.: hrubé sekání, jemné sekání, emulzí...

Na zakázku :

- **jemně zoubkovaný nůž** určený pro drcení a hnětení
Např.: hrubé sekání, emulzí...

- **hrubě zoubkovaný nůž**, který je vhodný zejména pro sekání petržele.



► funkce KROUHAČE ZELENINY

VÝKONNOST



Velký otvor (plocha 104 cm²) pro krouhání zeleniny jako zelí, celer, salát, rajčata atd.

POHODLÍ

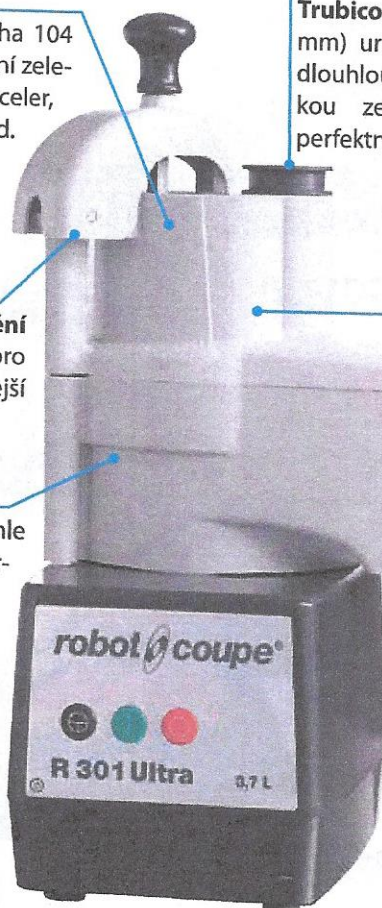
Automatické opětné spouštění přístroje pomocí páčky, pro pohodlnější používání a rychlejší přípravu jídel.

PŘESNOST

Nový výhazovací disk zaručuje rychle uvolňování zeleniny ze stroje a opatrné zacházení s křehkými surovinami.

MNOHOSTRANNÁ VYUŽITELNOST

Dále je k dispozici **kompletní sortiment disků z nerez oceli** pro uspokojení všech vašich potřeb při zpracování ovoce a zeleniny: krájení na plátky, vlnkové plátky, nudličky a strouhání.



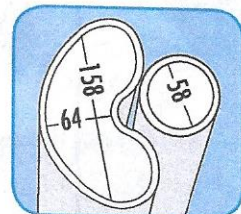
VÝKONNOST

Trubicový otvor (Ø 58 mm) určený pro podlouhlou nebo křehkou zeleninu, pro perfektní plátkování.



ERGONOMIE

Nové příslušenství krouhače zeleniny, je společné pro modely R301 a R301 Ultra a skládá se z mísy krouhače a víka. **Nádoba a víko** lze snadno **oddělit**.



Kombinované Kutry / Krouhače zeleniny



Výhody:

• 2 přístroje v 1!

Kutr a krouhač zeleniny se nasazují na jediný blok motoru.

• Nezbytný:

Seká, drtí, míchá emulze, hněte a díky sortimentu 23 nerezových disků krájí na plátky, strouhá, krájí na nudličky a tyčinky, vždy s optimální kvalitou řezu. Poskytuje vám nesčetné služby, které oceníte postupně, během používání.

• Výkonný:

1 až 2 minuty stačí k přípravě majonézy, tatarského bifteku, mrkvové kaše nebo jablečného kompotu.

• Robustní:

Výkonný asynchronní motor pro intenzivní používání zajišťuje vysokou spolehlivost a dlouhodobou životnost.



Počet porcí:

10 až 70



Zákazník:

Restaurace, bistra.



Stručně:

- Výkonné, odolné a rychle pracující přístroje řady Robot-Coupe (12 modelů) uspokojí všechny potřeby profesionálních uživatelů v restauračních zařízeních o kapacitě 10 až 400 podávaných jídel.
- Jsou spolehlivou investicí, která vám zajistí neocenitelnou úsporu času.



SET KUCHYŇSKÝ

Nové příslušenství **ideální pro výrobu omáček a ovocné a zeleninové šťávy** pro přípravu vašeho předkrmu, chuťovky, omáčky, polévky, sorbety a zmrzliny, smoothies, džemy, ovocné marmelády...

Kaše



Otvor s velkou kapacitou
75 x 90 mm



Omáčky



Tomatový džus



Pro přípravu
džemů



Sorbety

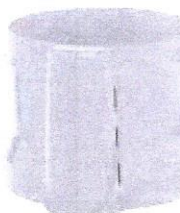
Citrus press



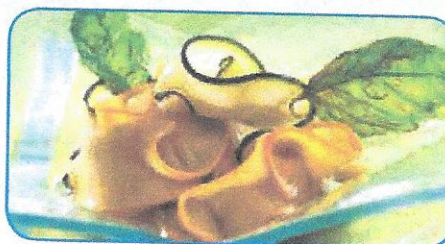
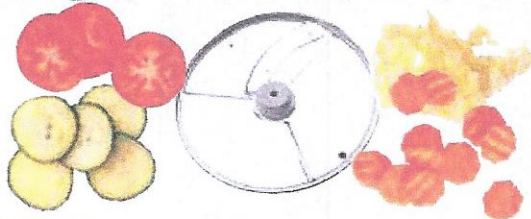
Grapefruitová šťáva



Citrónová šťáva

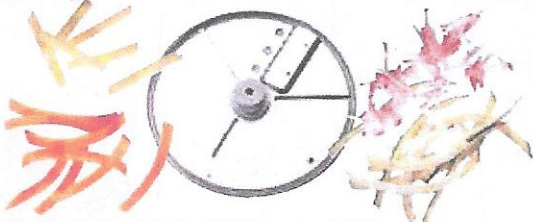


▶ Plátkovač : 1 mm ▶ 6 mm



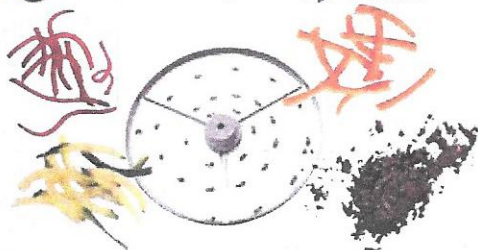
	ref.
1 mm.	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786
vlnkovač 2 mm	27621

▶ Nudličkovač : 2x2 mm ▶ 8x8 mm



	ref.
2 x 2 mm	27599
2 x 4 mm	27080
2 x 6 mm	27081
4 x 4 mm	27047
6 x 6 mm	27610
8 x 8 mm	27048

▶ Strouhač : 1,5 mm ▶ 9 mm



	ref.
1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
brambory	27191
strouhač na křen 0,7 mm	27078
strouhač na křen 1 mm	27079
strouhač na křen 1,3 mm	27130
parmezán	27764

▶ Indukční motor



- Komerční asynchronní motor pro průmyslové využití, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje.
- Konstrukce motoru je vybavena kuličkovými ložisky, umožňující **tichý chod** motoru bez jakýchkoliv vibrací.
- Motor v přímém záběru s doplňujícím zařízením :
 - **extra silný**
 - žádný složitý převod pro pohon.
- **Nevyžadující žádnou údržbu** : žádné tření (bez kartáčků).
- **Nerezová hřídel motoru.**

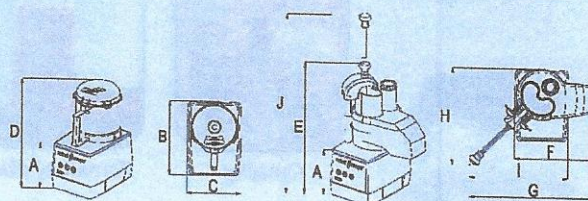
Normy UE

	Technické údaje					Váha (kg)	
	Blok motoru	Příslušenství kutr	Příslušenství krouhač zeleniny	Výkon (W)	Napětí (A)*	Netto	Brutto
R 301	Jedna fáze 1500 ot/min	3,7 l Kompostní materiál	Nerezova ocel Řada 23 disků	650	230V/1 50 Hz 1,7	15	18
R 301 Ultra	Jedna fáze 1500 ot/min	3,7 l Nerezova ocel	Nerezova ocel Řada 23 disků	650	230V/1 50 Hz 3	15	18

Rozměry (mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
R 301	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726
R 301 Ultra	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726

* K dispozici i další napětí



robot coupe®

Vyrobene ve Francii společností
ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení :

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

Email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTOR

NORMY:

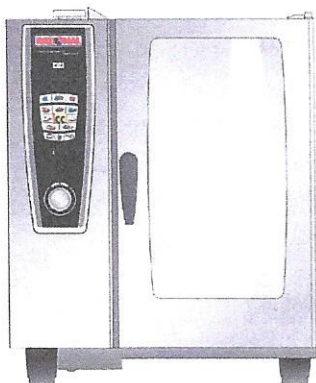
Přístroj odpovídá:

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 12100-1 a 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.



Technický list

SelfCookingCenter® 5 Senses



Výbava

Typ 61

Funkce

Systém iCookingControl se 7 provozními režimy: maso, drůbež, ryby, přílohy, pokrmy z vajec, pečivo a Finishing*. Stačí zadat požadovaný výsledek a systém automaticky zvolí ideální způsob přípravy:

SelfCooking
Center*

- > Předvolby podle jednotlivých zemí
- > iCC-Cockpit – grafické zobrazení aktuálního klimatu ve varné komoře, předvídaného dalšího průběhu přípravy pokrmů, dosavadního průběhu a předpovědi dalších činností a možností po dokončení pokrmu
- > iCC-Messenger – informace o aktuálních automaticky provedených úpravách nastavení varného postupu
- > iCC-Monitor – přehledné zobrazení aktuálních automaticky provedených úprav nastavení varného postupu
- > Režim záznamu – stanovení ideálního postupu podle teploty pokrmu při kalibraci produktů pro pozdější opětovnou přípravu bez snímače teploty pokrmu a s automatickým přizpůsobením podle množství připravovaného pokrmu.
- > Automatické chlazení pro inteligentní úpravu klimatu varné komory
- iLevelControl iLC – kombinovaná příprava pokrmů se samostatným dohledem na každý vsun a průběžnými úpravami podle způsobu a množství připravovaných pokrmů a četnosti otevírání dveří. Na základě kombinace vložených pokrmů bude automaticky zajištěno optimální klima ve varné komoře. Systém iLC-Messenger vás informuje o aktuálních automaticky provedených úpravách varného postupu.
- Inteligentní řízení předehřevu a regulace podle várky – příprava podle vloženého pokrmu, okamžité vkládání bez čekacích dob, skvělé výsledky
- HiDensityControl* – patentované, vysoce účinné dynamické proudění vzduchu a rozvod energie ve varné komoře
- Režim konvektomatu s provozními režimy: pára 30–130 °C, horký vzduch 30–300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30–300 °C, Finishing*
- ClimaPlus Control* – měření, nastavení a regulace vlhkosti s přesností na procenta
- ClimaPlus* – měření vlhkosti s přesností na procenta, 5stupňové nastavení a regulace
- Vysoce účinné odvlhčování varné komory s podtlakovou technologií pro tvorbu křupavých krust
- Automatické procesy Finishing* pro banket, bufet, à la carte atd.
- Vaření s nízkými teplotami a vaření přes noc
- Vaření s teplotním rozdílem k šetrné přípravě velkých kusů masa

Obsluha

- Automatické přizpůsobení obslužného rozhraní podle častého stylu používání
- Automaticky vytvářený seznam 10 nejčastěji používaných funkcí systému iCookingControl a iLC
- Funkce MySCC sloužící k individuálnímu přizpůsobení podle uživatele a jeho zvyklostí:
 - > Uložení až 10 uživatelských profilů pro individuální konfiguraci přístroje a jeho obsluhy
 - > Programovatelná úvodní obrazovka s možností nastavení podle uživatele a způsobu používání
 - > Možnost vlastní úpravy obslužného rozhraní (obrázky, popisky atd.) jednotlivými uživateli
 - > Další četné možnosti nastavení, jako například pokročilá nastavení (např. tlakové čištění), energetická nastavení (např. osvětlení varné komory) nebo nastavení jazyka, zvukové signalizace, systému atd.
- Barevná matná dotyková obrazovka TFT se srozumitelnými symboly pro snadnou obsluhu, zorný úhel až 80°, garantovaná optimální čitelnost při různém umístění.

Typ 61

SelfCooking
Center*

Obsluha

Centrální ovládací kolečko s možností stlačení sloužící k úpravě nastavení a potvrzení vybraných možností

Zámky obsluhy a programů podle jednotlivých uživatelů (3 stupně)

Zámky programů

Kontextová nápověda pro rychlý přístup

Vestavěná příručka k obsluze a ovládání doplněná o praktické příklady

Manuál obsluhy v 56 jazycích

Čištění, péče a bezpečnost provozu

Efficient CareControl – systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry:

> Automatické rozpoznání stupně znečištění

> Automatické zobrazení optimálního stupně čištění a doporučeného množství tablet

> Automatické odvápnění – bez nutnosti připojení ke změkčovači vody!

> Manuální odvápnění generátoru páry odpadá

> Automatické výzvy k čištění podle způsobu používání

> Zobrazení aktuálního kroku čistícího procesu a zbývajících doby čištění

> Čistící prostředky a odvápněvače v pevném skupenství pro maximální bezpečnost práce

> Čistící tablety RATIONAL (start-up balení) a Care tablety (start-up balení)

Vestavěná ruční sprcha s navíjecím mechanismem, vestavěný uzávěr vody a bezstupňové dávkování proudu

Systém SDS (ServiceDiagnose System) s automatickým zobrazením servisních hlášení

Parametry výbavy

6-ti bodová sonda teploty středu připravovaného pokrmu

Individuální stanovení minimální a maximální teploty připravovaného pokrmu

Polohovací pomůcka pro snímač teploty připravovaného pokrmu

Externí sonda teploty středu připravovaného pokrmu

Externí sonda teploty středu připravovaného pokrmu Sous-Vide pro vakuové vaření

3 externí sondy teploty středu připravovaného pokrmu pro systém iLevelControl

Možnost uložení 1200 vlastních programů o 12 krocích

Ruční zvlhčování

Možnost zvlhčování ve 3 nastavitelných stupních (30–260 °C) v režimu horkého vzduchu nebo v kombinovaném režimu

5 programovatelných rychlostí proudění vzduchu

5 programovatelných stupňů kynutí

Funkce Cool Down – rychlé a bezpečné ochlazení varné komory

Možnost nastavení teplotních jednotek (°C nebo °F)

Digitální zobrazení teploty

Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot

Digitální časový spínač, 0–24 hodin, s trvalým nastavením

Hodiny ve 24hodinovém formátu

■ standard □ volitelné

Parametry výbavy

SelfCooking
Center*

Nastavení času v hodinách a minutách nebo minutách a sekundách	■
Automatická počáteční volba nastavení data a času	■
Možnost volby 1/2 spotřeby energie (pouze elektro stroje)	■
Vysoce výkonný generátor čerstvé páry s automatickým plněním vodou	■
Velmi tichá a výkonná dmychadla hořákového systému (pouze plynové přístroje)	■
Automatické parní čisticí zařízení	■
Dynamické proudění vzduchu díky vysoce výkonnému ventilátoru s obousměrným chodem	■
Automatická kalibrace s přizpůsobením podle místa instalace (nadmořská výška, klima atd.) včetně vlastního testu	■
Parní režim s automatickým přizpůsobením nadmořské výšce pro optimální tvorbu páry	■
Přívod energie řízený podle aktuálních potřeb	■
Otočný plech k usměrnění proudění vzduchu s rychlopojistkou	■
Vestavěná brzda ventilátorového kola pro vysokou bezpečnost práce a rychlou změnu směru otáčení	■
Odstředivé odlučování tuků bez přídavného tukového filtru	■
Dvířka s dvojitým odvětrávaným sklem, výklopná vnitřní tabulka (pro snadné čištění) se speciálním povrstvením reflektujícím teplotu	■
Odkapávací vanička s průběžným vyprazdňováním také při otevřených dvířkách	■
Přístrojová odkapávací vanička s připojením k odtoku	■
Možnost zajištění dvířek v úhlu 120 a 180 ° pro maximální bezpečnost práce	■
Bezdotykový spínač kontaktu dvířek	■
Sledování doby otevření dvířek při vkládání a během vaření, s funkcí alarmu	■
Volně nastavitelná doba doběhu kondenzační digestoře RATIONAL	■
Zásuvné, snadno vyměnitelné těsnění dvířek	■
Postranní pomůcky k zajištění stojanovým vozíkem	■
Podélný vsun typu 62, 101, 201 vhodný pro gastronádoby 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 a 2/8, minimální energetické ztráty a nejnižší prostorové nároky při otevření a natočení dvířek.	■
Podélný vsun typu 62, 102, 202 vhodný pro gastronádoby 2/1, 1/1, minimální energetické ztráty a nejnižší prostorové nároky při otevření a natočení dvířek.	■
Hygienická varná komora ve tvaru vany beze spár, zaoblené rohy, pojistka proti vyšpláchnutí	■
Halogenové osvětlení varné komory se sklem Ceran, odolné vůči otřesům	■
Vyjímatelné závěsné rámy s dodatečným vsunem na nádobu pro odkapávání tuku	■
Vsuny ve tvaru písmene U pro snadné plnění	■
Kompetní sada zavazecí konstrukce	□
Vnitřní a vnější materiál ušlechtilá ocel dle DIN 1.4301	■
Rozhraní USB pro export dat HACCP, servisních dat a varných programů na paměťovou jednotku	■
USB a pro snadnou aktualizaci softwaru	■
Možnost nahrání obrázků prostřednictvím rozhraní USB a přizpůsobení úvodní stránky	■
Provozní a výstražné indikátory, např. upozornění na nedostatek vody	■

Typ 61

Hygiena, bezpečnost práce a ergonomie

Bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení

Schválení pro provoz bez dozoru dle podmínek VDE (také přes noc)

Levé zavírání dveří

Klika umožňující obsluhu dvířek jednou rukou, funkce dovírání a pravé/levé otevírání

Maximální výška vsunu 1,60 m (u stolních přístrojů na originální nosné skříni RATIONAL)

Combi-Duo – stohvatelné stroje s maximální výškou vsunu 1,60 m

Bezpečnostní pojistka

Integrovaný odvod tuku

Bezpečnostní/vězeňské provedení

Uzamykatelný ovládací panel

Sklápěcí ochrana obslužného panelu

Lodní provedení

SelfCooking
Center®

Připojení, instalace, schválení

Možnost připojení k zařízení pro optimalizaci spotřeby energie nebo k systému pro kontrolu obsluhy

Spínací signál pro domovní odvětrávací zařízení

Možnost připojení k signálním světlům

Ethernetové rozhraní, např. k připojení k řídicímu kuchyňskému systému a k exportu dat HACCP

Prohlášení o shodě: CE

Elektrická bezpečnost VDE, UL, CUL, DEKRA, IRAM, Ghost, EMC

Energetická účinnost Energy Star

Bezpečnost plynové instalace Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, PCT, KGS

Bezpečnost pro pracovníky obsluhy: GS

Všeobecné hygienické normy: NSF, EN1717

Certifikát košer

Ochrana pitné vody: SVGW, KIWA, WRAS

Germanischer Lloyd

Příslušenství pro manipulaci s potravinami podle 1935/2004/ES

Možnost připojení k měkké nebo teplé vodě

Povoleno pevné připojení k odpadu dle SVGW, TZW

Ochrana proti stříkající vodě a proudu vody IPX 5

Výškově nastavitelné nohy stroje

Servisní dvířka přístupná zepředu

Instalace možná na stůl o hloubce 700 mm (6x 1/1 GN a 10x 1/1 GN)

Jiná napětí na požádání

Zkapalněný nebo zemní plyn



ENERGY EFFICIENT
CERTIFIED BY CERT



Stroje

Typ 61

Elektrické provedení

Č.:	A618100.01
Příkon	11 kW
Napětí	3 NAC 400 V
Hmotnost	112,5 kg
Kapacita	6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN
Počet jídel za servis	30-80
Šířka	847 mm
Hloubka	771 mm
Výška	782 mm



metos
kitchen intelligence®

Metos Ardox Elektrické & Indukční sporáky



www.metos.com

METOS ARDOX

Metos Ardox S – sporáky s chromovanou deskou

Metos Ardox S je nerezový sporák s hladkou chromovanou deskou s výběrem dvou, čtyř nebo šesti 3,5 kW ohřevných zón. Výhodou těchto sporáků oproti běžným sporákům s železnou deskou je chromovaný povrch, který snižuje tepelné ztráty, neohřívá tolik vzduch v kuchyni a šetří energii. Pomocí plynulé regulace můžete ovládat teplotu každé zóny zvlášť nebo jednoduchým přesunutím hrnců. Ardox S lze využít pro přímé grilování na desce. K dispozici jsou výškově stavitelné modely.



Metos Ardox I - indukční sporáky

Metos Ardox I je samostatně stojící indukční sporák. Pomocí indukce je nádobí ohříváno efektivně, rychle, bezpečně a s plnou kontrolou. Více než 90% použité energie je transformováno do nádoby. Sporák okamžitě reaguje na regulaci výkonu, což usnadňuje výběr požadovaného stupně ohřevu.



Ardox S lze využít jako sporák nebo jako gril

Metos Ardox C - sporáky s keramickou deskou

Metos Ardox C je klasický sporák se sklokeramickou deskou. The Ardox C má v zadní části velká, čtvercová 4 kW topná tělesa a v přední části menší 2,4 kW kulatá tělesa. Výhodou Ardox C oproti litinovým sporákům je rychlejší ohřev, menší množství tepelných ztrát a snazší údržba.

Metos Ardox IC - sporáky s indukční a keramickou deskou

Metos Ardox IC je produktový koncept, který kombinuje výhody indukčního ohřevu za přijatelnou cenu a možnosti využití nádobí, které není vhodné pro indukční ohřev. Ardox IC má dvě indukční varné zóny a dvě kulaté infračervené varné zóny.

Ardox S chrom	Varné zóny	Rozměry mm	Výkon
S2	2x 3,5 kW	500x800x900	7 kW
S4	4x 3,5 kW	800x800x900	14 kW
S6	6x 3,5 kW	1200x800x900	21 kW
Ardox I indukce			
I2	2x 3,5 kW	500x800x900	7 kW
I4	4x 3,5 kW	800x800x900	14 kW
I6	6x 3,5 kW	1200x800x900	21 kW
Ardox IC indukce a keramika			
IC 4	2x 3,5 kW + 2x 2,4 kW	800 x 800 x 900	11,8 kW
Ardox C keramika			
C 2	4 kW + 2,4 kW	500x800x900	6,4 kW
C 4	2x 4 kW + 2x 2,4 kW	800x800x900	12,8 kW
C 6	3x 4 kW + 3x 2,4 kW	1200x800x900	19,2 kW



Sporáky Ardox S a C lze zkombinovat s pečicí nebo konvektickou pecí Chef, Ardox S lze zkombinovat se skříňkou nebo zásuvkami.

metos
kitchen intelligence

Metos Manufacturing

Ahjonkaarre

FI-04220 Kerava, Finland

Tel +358 204 3913

international.sales@metos.com

www.metos.com

ali
GROUP



Změkčovač vody do domácností

For You and Planet Blue.

BWT
BEST WATER TECHNOLOGY

BWT AQUADIAL softlife – Změkčovač vody do domácností – Dokonalá voda pro rodiny

NEBESKY MĚKKÁ VODA – Blažený svět pro dokonalý životní styl



Dokonalé pití

Dokonalá pokožka

Dokonalá ochrana

Zdravé životní prostředí

BWT AQUADIAL softlife

Perfektní pocit zdraví, ochrany a komfortu.

BWT AQUADIAL softlife byl vytvořen, aby kompenzoval dnešní uspěchaný životní styl. Zajišťuje dodávku velkého množství dokonale změkčené vody s velmi nízkou spotřebou vody a soli.

Vstřícné požadavkům moderního bydlení:

Dokonale změkčená voda je skvělá pro celou rodinu. Zkracuje čas potřebný pro odstraňování odolného vodního kamene a usazenin v kuchyni a koupelně, díky čemuž můžete trávit více času s Vaší rodinou.

Luxusně hedvábná voda přináší nový rozměr mytí, koupání a sprchování. Použité šampony, mýdla a detergenty jsou účinnější, vlasy jsou lesklejší a oblečení měkčí na dotek.

BWT AQUADIAL softlife zároveň chrání Váš domov a jeho zařízení před škodlivými účinky vodního kamene. Myčky nádobí, pračky a další podobná zařízení jsou více chráněna a jejich životnost se výrazně prodlouží.

Technické parametry a zvláštní vlastnosti

Kompaktní design

Dodáváno včetně standardního připojení a testu tvrdosti

Plně automatický a snadno použitelný

Proporcionální namáčení (větší kapacita, menší spotřeba soli)

Hotové tovární přednastavení pro snadnou instalaci

Pokročilý digitální ovládací systém pro maximální výkon a efektivitu

Rotační ventil pro větší spolehlivost

Testováno plně s souladu s Evropskou normou kvality EN 14743

Automatická desinfekce pryskyřice během regenerace

(na práni Bio článek)

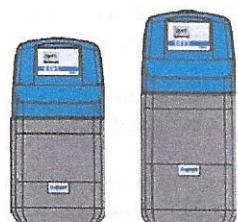
Sada pro připojení vysokého průtoku pro optimální výkon (na práni)



BWT AQUADIAL softlife – provozní displej a ovladače

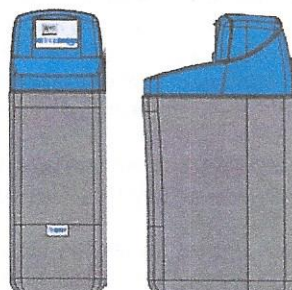
BWT AQUADIAL softlife – Modely

BWT AQUADIAL softlife 10, 15



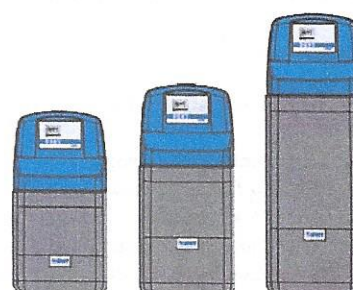
10/ 10 Bio* 15/ 15 Bio*

BWT AQUADIAL softlife 20, 25



20/ 20 Bio*, 25/ 25 Bio*

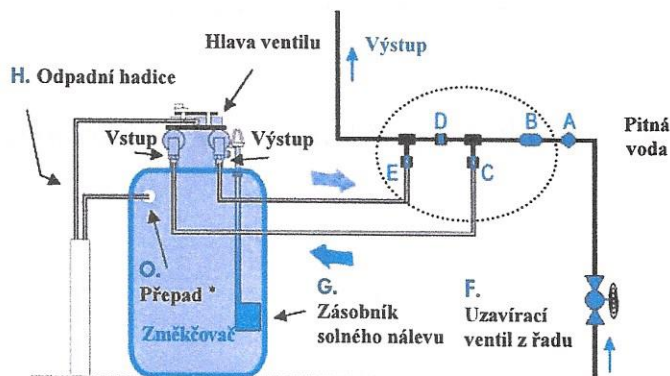
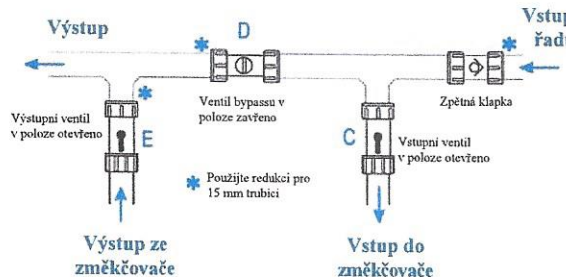
BWT AQUADIAL softlife RANGE


10/ 10 Bio* 15/ 15 Bio* 20 & 25/ Bio*
*článek pro chloridaci na přání

BWT AQUADIAL softlife – Rozkres instalace

Vysvětlivky

- A. Zpětná klapka
- B. Redukční tlakový ventil (na přání)
- C. Vstupní ventil
- D. Ventil bypassu
- E. Výstupní ventil



BWT AQUADIAL softlife	10 / 10 Bio	15 / 15 Bio	20 / 20 Bio	25 / 25 Bio
Jmenovitý průtok v souladu s EN 14743	1440 l/h	1560 l/h	1680 l/h	1680 l/h
Jmenovitý tlak (PN)	4 bar	4 bar	4 bar	4 bar
Provozní tlak EU (min./max.)	1.0 / 8.0 bar	1.0 / 8.0 bar	1.0 / 8.0 bar	1.0 / 8.0 bar
Provozní tlak UK (min./max.)	1.7 / 5.0 bar	1.0 / 5.0 bar	1.0 / 5.0 bar	1.0 / 5.0 bar
Pokles tlaku při jmenovitém průtoku (EN 14743)	1.0 bar	1.0 bar	1.0 bar	1.0 bar
Množství pryskyřice	10 l	15 l	20 l	25 l
Jmenovitá kapacita (EN 14743)	26 m³x°dH	43 m³x°dH	60 m³x°dH	75 m³x°dH
Jmenovitá kapacita (ppm mg CaCO ₃ /l) / (mmol/l)	460 ppm/ 4.6 mol	770 ppm/ 7.7 mol	1070 ppm/ 10.7 mol	1340 ppm/ 13.4 mol
Kapacita zásobníku soli	12 kg	16 kg	24 kg	24 kg
Spotřeba soli na jednu regeneraci	1.5 kg	2.0 kg	2.5 kg	3.0 kg
Spotřeba vody na jednu regeneraci	85 l	105 l	125 l	145 l
Teplota vody (min./max.)	5 / 30 °C	5 / 30 °C	5 / 30 °C	5 / 30 °C
Elektro připojení	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Rozměry ŠxHxV	270 x 480 x 532 mm	270 x 480 x 602 mm	270 x 480 x 804 mm	270 x 480 x 804 mm
Váha při provozu, cca	40 kg	50 kg	65 kg	70 kg

* Testováno s připojením vysokého průtoku, které je k dispozici na přání

BWT – The Water Company

Skupina Best Water Technology (BWT) vznikla v roce 1990 a dnes je evropským lídrem v oblasti úpravy vody. Cílem všech našich 2 800 zaměstnanců a 80 dceřiných a přidružených společností je poskytovat soukromému sektoru, průmyslu, obchodu, hotelům, nemocnicím a veřejným zařízením inovativní, ekologickou a efektivní technologii, která zajišťuje maximální bezpečnost, hygienu a zdraví při každodenním kontaktu s vodou, elixírem života.

BWT nabízí unikátní technologii úpravy vody a služby pro pitnou vodu, vodu pro farmacii, užitkovou vodu pro ohřev a bojler, chladicí vodu, vodu pro klimatizaci i vodu do plaveckých bazénů. K dosažení špičkové technologie ve všech oblastech úpravy vody BWT využívá výzkumná centra, která nepřetržitě zkoumají a vyvíjí procesy filtrace, filtrační média, systémy iontové výměny pro demineralizaci, změkčování, dekarbonizace, technologie membrán (mikrofiltrace, ultrafiltrace, nanofiltrace, reverzní osmóza), čisté parní generátory, vysokou destilaci vody, UV systémy, generátory ozónu, membrány pro iontové výměny, systémy elektrolýzy, elektrodialýzy, ionizaci elektrod, generátory chloru a měřicí čerpadla. To vše po celém světě k dosažení vynikající kvality vody.

Více než deset tisíc servisních techniků, instalatérů, plánovačů, architektů a hygienických expertů tvoří partnerskou síť BWT.

Ať už na přívodu vody do budovy ("Vstupní bod") nebo na kohoutku ("Výstupní bod") dokázaly produkty BWT vyrobené v Evropě již milionkrát svoji kvalitu. Díky novým stolním filtrům pro přípravu čaje a kávy, filtrům pro optimalizaci vody pro kávovary, vodním filtrům pro konvektické pece a automaty, částicovým filtrům stejně tak jako dávkovačům vody, reverzní osmóze a UV zařízení nabízí BWT kompaktní a inovativní výrobky pro nejvyšší kvalitu vody.

Díky unikátním, vysoce efektivním membránám pro palivové články a baterie přináší BWT nejčistší energii pro 21. století.

Zaměstnanci ve vývojovém středisku pracují na nových procesech a materiálech, přičemž se zaměřují na vývoj ekologických a zároveň ekonomicky úsporných produktů. Snížení spotřeby energie a z toho vyplývajícího snížení emisí CO₂ jsou klíčové otázky pro nový vývoj. Ekologická, ekonomická a sociální odpovědnost, jakož i neustálý vývoj produktů významně přispívají k růstu společnosti a vysoké reputaci vedoucích značek BWT, HOH, Permo, CHRIST AQUA a BWT Pharma & Biotech na trhu.

BWT-GD 03-40001 / Rev. 1.01 - EN / 2011-9 BWT UK Ltd.

BWT – The Leading International Water Technology Group

Pro více informací:

BWT United Kingdom Ltd.
BWT House, Gateway Centre
Coronation Road
High Wycombe
Buckinghamshire HP12 3SU

Telefon:
+44 (0)1494 838 100
Fax:
+44 (0)1494 838 101
E-mail: info@bwt-uk.co.uk

BWT Austria AG
Walter-Simmer-Str. 4
A-5310 Mondsee

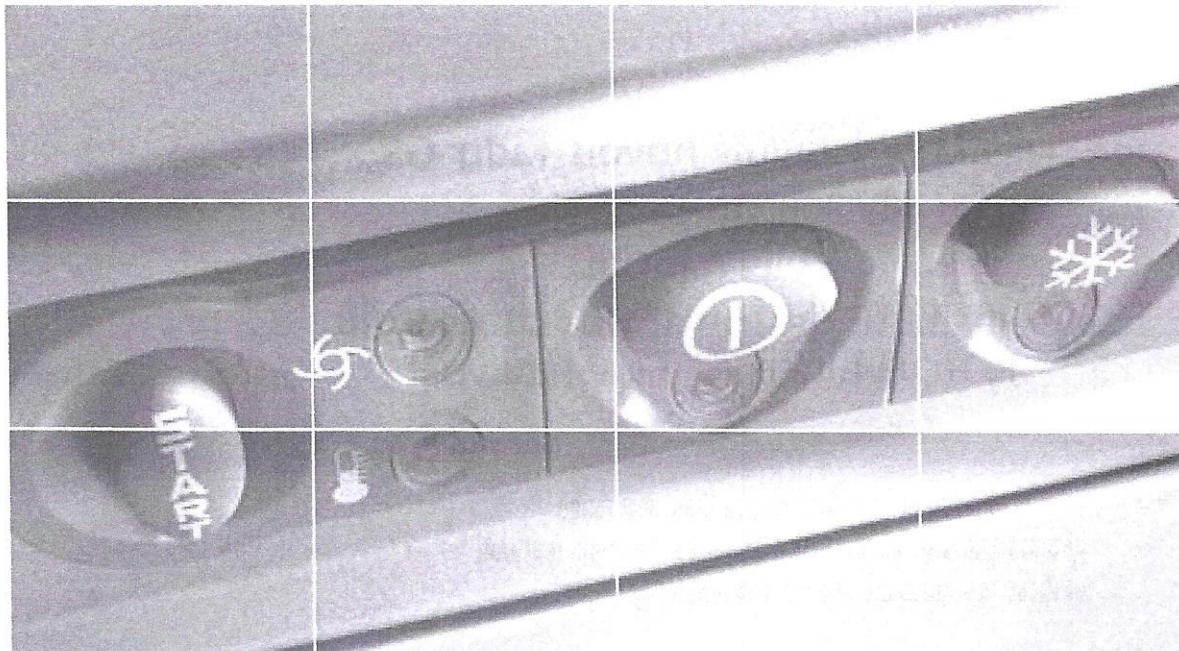
Telefon:
+43 (0)6232 5011-0
Fax:
+43 (0)6232 4058
E-mail: office@bwt-group.com

BWT International AG
Hauptstrasse 192
CH-4147 Aesch/BL

Telefon:
+41 (0)61 755 88 55
Fax:
+41 (0)61 755 84 68
E-mail: info.pm@bwt-international.com

www.bwt-group.com


BEST WATER TECHNOLOGY



LAVAGHIERE LAVAPIATTE - PLATSWASHERS AND DISHWASHERS
 LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE - GLÄSERSPÜLER UND GESCHIRRSPÜLER
 LAVAVAZELAS E TALA PLATOS - STYAKOMERKA P DOČIŠŤOVANIA

MYCÍ STROJE NA MYTÍ SKLA A NÁDOBÍ PODSTOLOVÉ - JEDNOPLÁŠŤOVÉ

gs

DIHR představuje novou řadu GS,
mycích strojů na sklo
a bílé nádobí.

Důležitými vlastnostmi těchto strojů
je malá hlučnost a spolehlivost.

DIHR is pleased to introduce to you their new range
of glass and dish-washers, the GS series. The main features
of these machines are silence and reliability.

DIHR est heureuse de Vous présenter la gamme
de lave-verres et lave assiettes GS; ces lave-vaisselle se
caractérisent par leur silence et leur fiabilité.

DIHR freut sich Ihnen die Reihe von Gläser-und Geschirrspüler
der GS-Serien vorstellen zu dürfen. Die wichtigsten Eigenschaften
dieser Geräte sind Geräuschlosigkeit und Zuverlässigkeit.

DIHR se complace en presentarles la línea
de lavavajillas y lavaplatos serie GS, lavavajillas que se distinguen
por su silencio y fiabilidad.

DIHR рада представить Вам линию стаканомоечных
и посудомоечных машин серии GS, отличающихся своей
тихой и надежной работой.



g35

- Double skin door
- Door security
- Built-in rinse-aid pump
- Stainless steel filters
- Fully automatic process

- Porte en double paroi
- Micro sécurité porte
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Filtres en acier inox
- Cycle complètement automatique

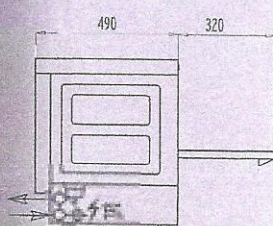
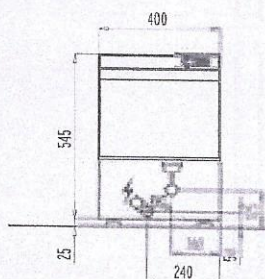
- Doppelwandige Tür
- Türsicherheitsschalter
- Eingebauter Glanzmitteldosierer
- Siebe aus Inox-Stahl
- Automatischer Waschvorgang

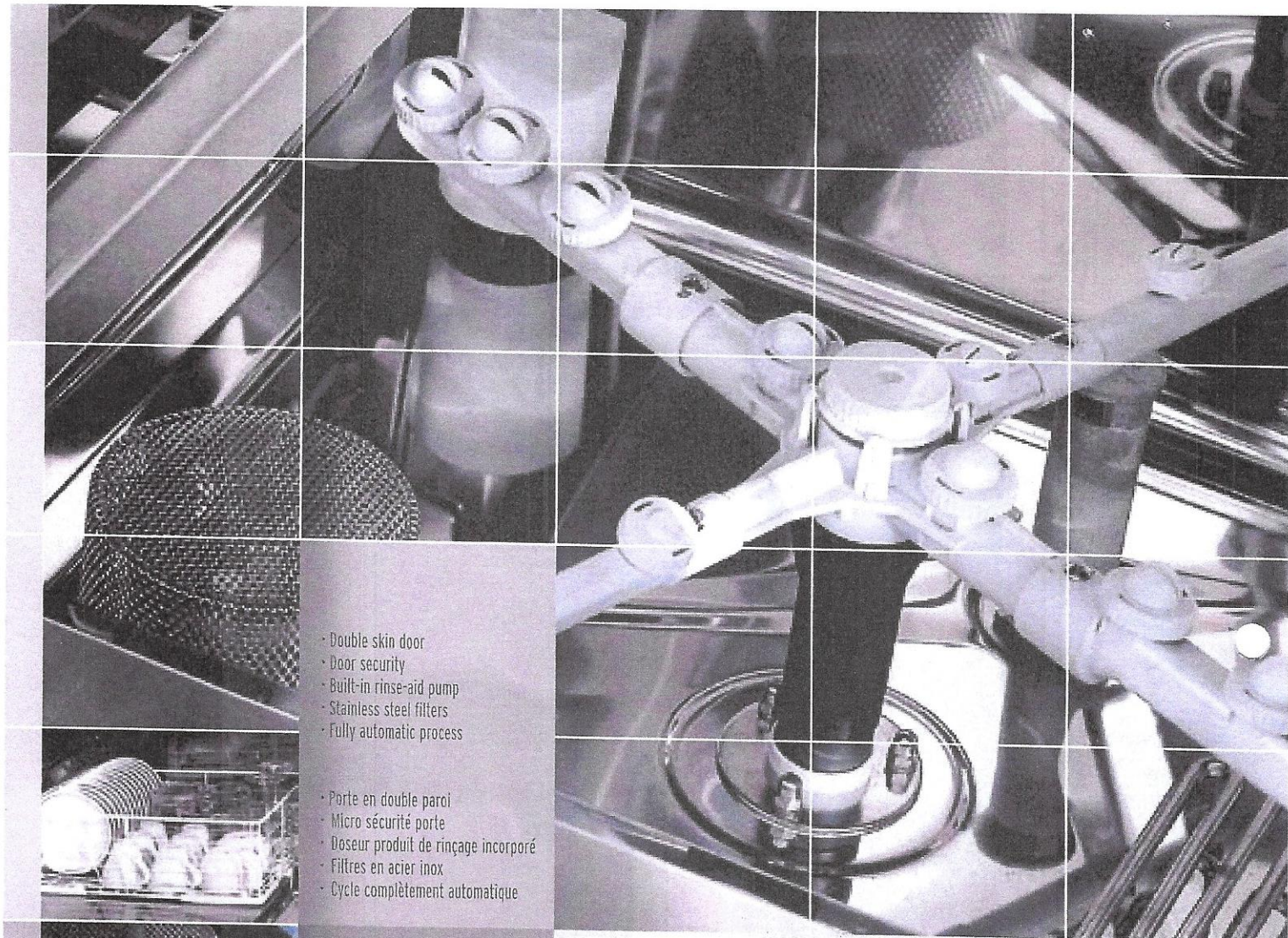
- Puerta de pared doble
- Dispositivo de seguridad de la puerta
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Filtros de acero inoxidable
- Ciclo completamente automático

- Дверь с двойной стенкой
- Устройство безопасности двери
- Встроенный дозатор блеска
- Фильтры из нержавеющей стали
- Полностью автоматический цикл



Dvojité plášť dveří
Bezpečnostní spínač dveří
Dávkoř oplachových prostředků
Síta z nerez oceli
Plně automatický mycí cyklus





- Double skin door
- Door security
- Built-in rinse-aid pump
- Stainless steel filters
- Fully automatic process

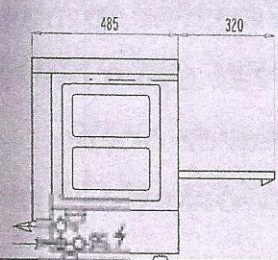
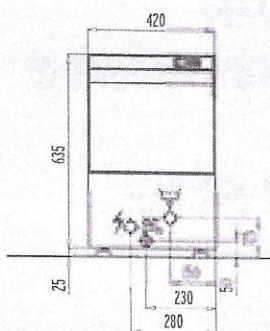
- Porte en double paroi
- Micro sécurité porte
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Filtres en acier inox
- Cycle complètement automatique

- Doppelwandige Tür
- Türsicherheitsschalter
- Eingebauter Glanzmitteldosierer
- Siebe aus Inox-Stahl
- Automatischer Waschvorgang

- Puerta de pared doble
- Dispositivo de seguridad de la puerta
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Filtros de acero inoxidable
- Ciclo completamente automático

- Дверь с двойной стенкой
- Устройство безопасности двери
- Встроенный дозатор блеска
- Фильтры из нержавеющей стали
- Полностью автоматический цикл

Dvojitý plášť dveří
Bezpečnostní spínač dveří
Dávkoř oplachových prostředků
Síta z nerez oceli
Plně automatický mycí syklus



gs 37

gs 40





- Porte en double paroi
- Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange totale
- Toit antiégouttement
- Micro sécurité porte
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Cycle complètement automatique

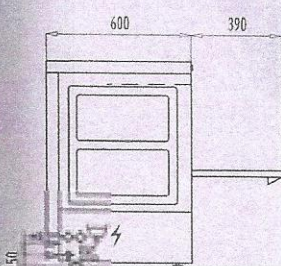
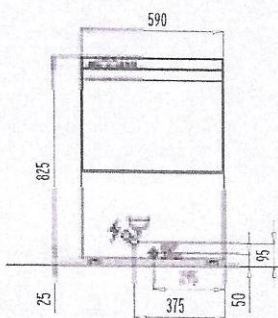
- Doppelwandige Tür
- Eingebaute Absaug/Abfluss-Gruppe für die gesamte Entleerung des Waschnetzes
- Schrägdecke zum Verhindern Waschlauge-Abtropfen

- Türsicherheitsschalter
- Eingebauter Glanzmitteldosierer
- Automatischer Waschvorgang

- Puerta de pared doble
- Grupo integrado de aspiración/vaciado del circuito de lavado
- Techo antigoteo
- Dispositivo de seguridad de la puerta
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Ciclo completamente automático

- Дверь с двойной стенкой
- Узел вытяжки / встроенный слив для полного слива трубопроводки мойки
- Обтекаемая форма крыши от падения капель
- Устройство безопасности двери
- Встроенный дозатор блеска
- Полностью автоматический цикл

- Double skin door
- Integrated suction/discharge circuit, for total draining
- Anti dropping roof panel
- Door security
- Built-in rinse-aid pump
- Fully automatic process

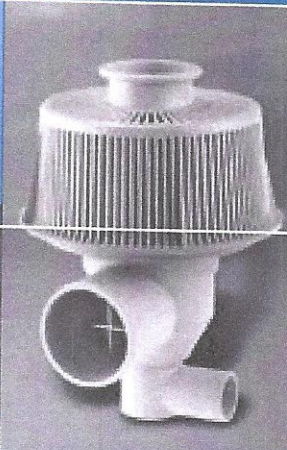
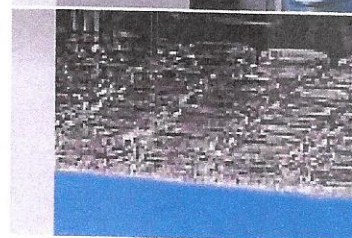
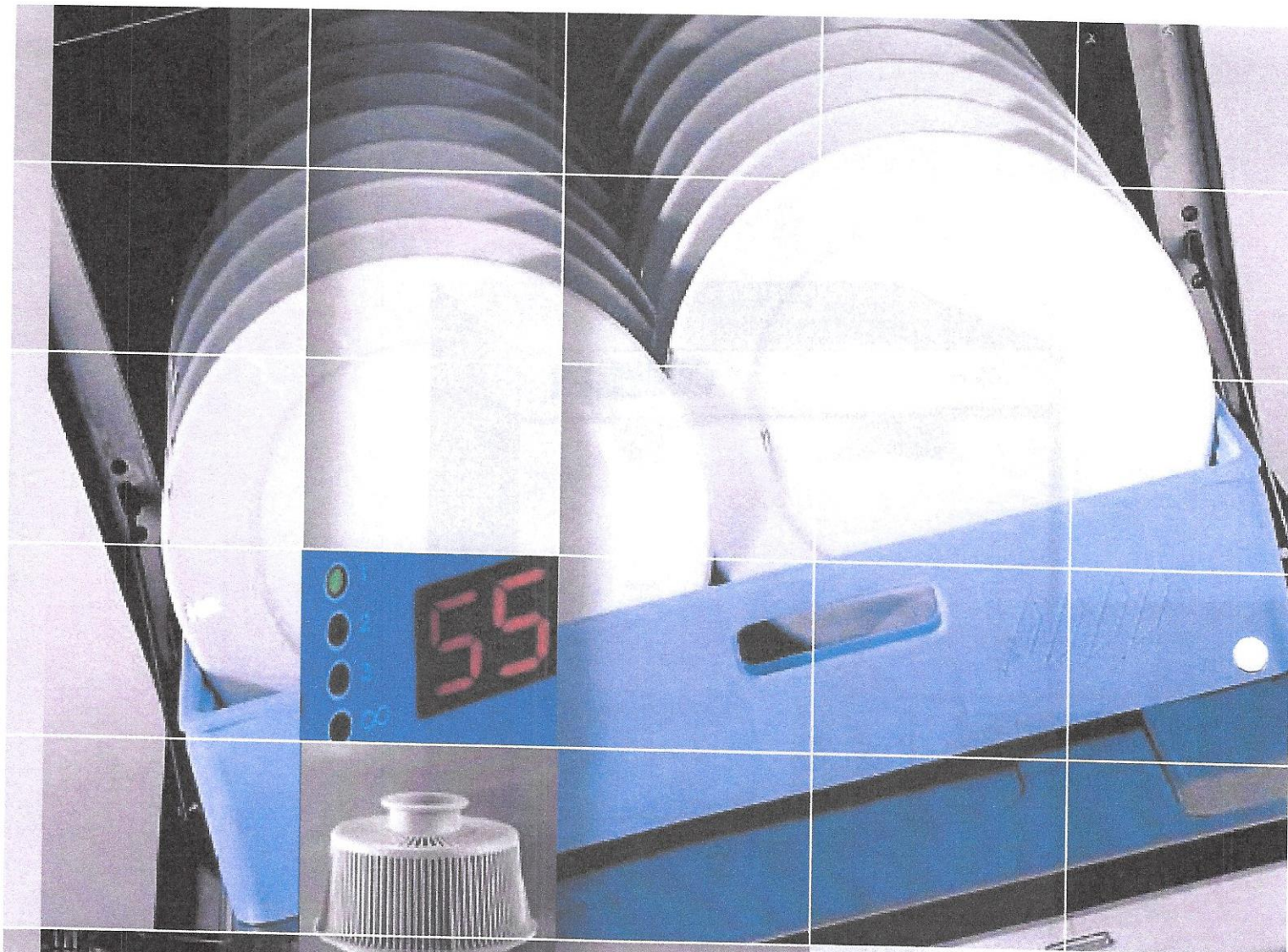


gs 50
eco

gs 50



Dvojitý plášť dveří
Zabudovaná odsávací a
vypouštěcí skupina pro úplné
vypuštění mycího okruhu po
každém cyklu (eco).
Skloněný strop pro zamezení
odkapu .
Bezpečnostní spínač dveří



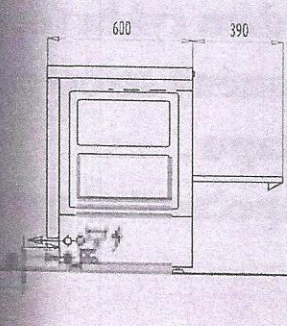
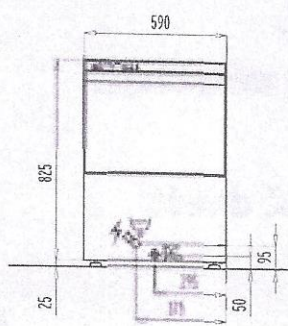
- Double skin door
- Integrated suction/discharge circuit, for total draining
- Anti dropping roof panel
- Door security
- Built-in rinse-aid pump
- Three washing cycles adjustable by the installer and a fourth one to be set by the user.

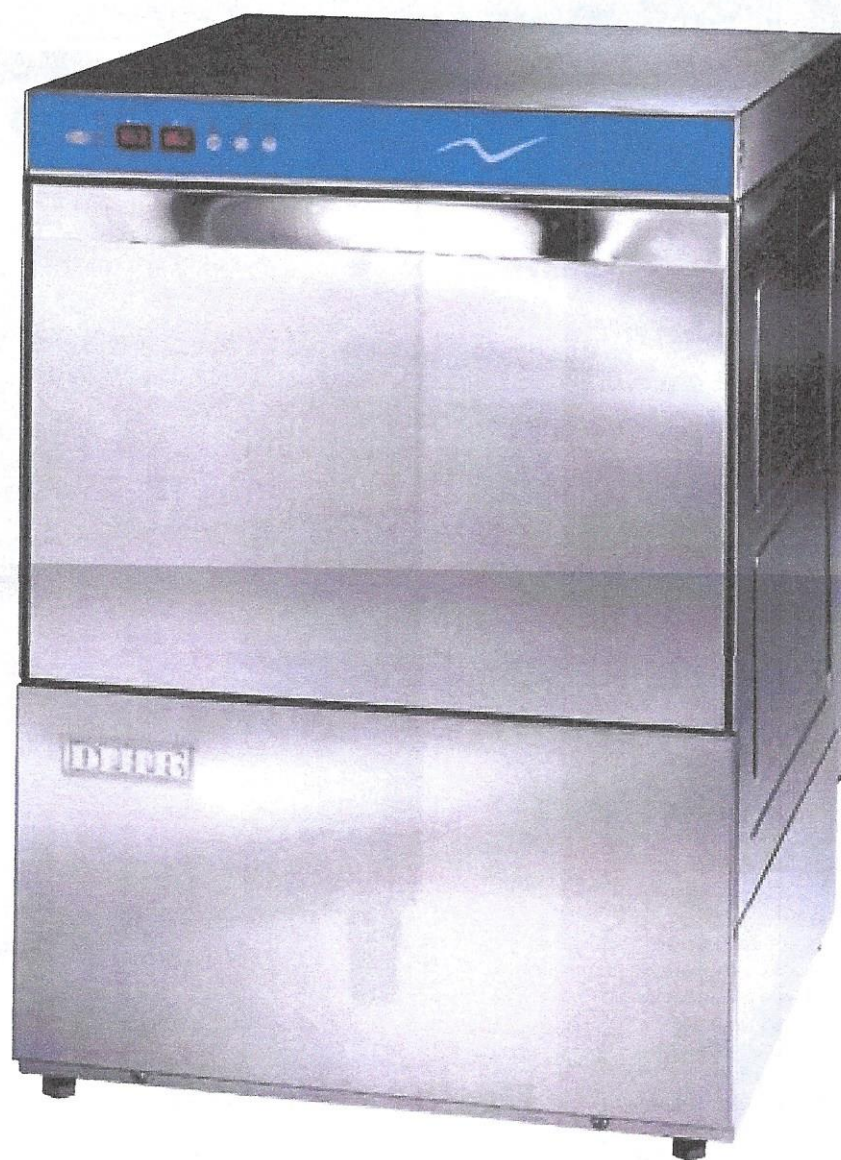
Porte en double paroi
Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange totale
Toit antiégoutillement
Micro sécurité porte
Doseur produit de rinçage incorporé
Trois cycles de lavage réglables par l'installateur et un quatrième directement par l'utilisateur.

- Puerta de pared doble
- Grupo integrado de aspiración/vaciado del circuito de lavado
- Techo antigoteo
- Dispositivo de seguridad de la puerta
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Tres ciclos de lavado programables por el instalador más un cuarto administrado totalmente por el usuario

- Doppelwandige Tür
- Eingebaute Absaug/Abfluss-Gruppe für die gesamte Entleerung des Waschnetzes
- Schrägdecke zum Verhindern Waschlauge-Abtropfen
- Türsicherheitsschalter
- Eingebauter Glanzmitteldosierer
- Waschprogramme; das vierte Programm völlig vom Benutzer einstellbar

- Дверь с двойной стенкой
- Узел вытяжки / встроенный слив для полного слива трубопроводки мойки
- Обтекаемая форма крышки от падения капель
- Устройство безопасности двери
- Встроенный дозатор блеска
- Три цикла мойки, программируемые специалистом по установке, плюс четвертый, полностью управляемый пользователем





Dvojitý plášť dveří

Zabudované odsávací a vypouštěcí zařízení pro vypuštění mycího okruhu

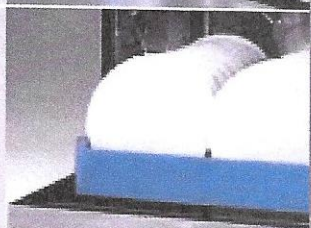
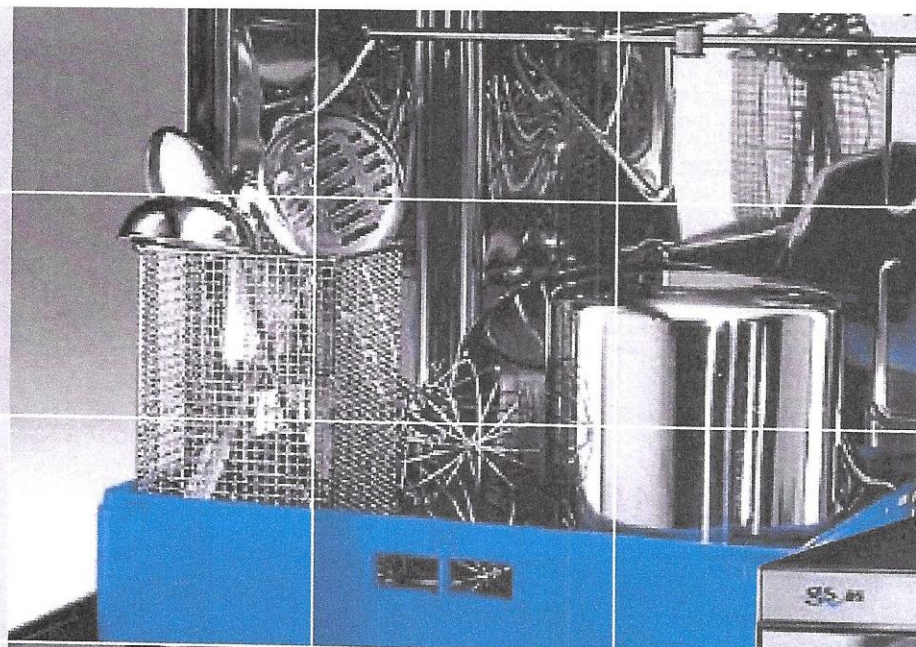
Skloněný strop pro zamezení odkapu

Bezpečnostní spínač dveří

Zabudované dávkovací čerpadlo oplachového prostředku.

Čtyři mycí programy, z toho čtvrtý nastavitelný dle potřeb uživatele

gs 85



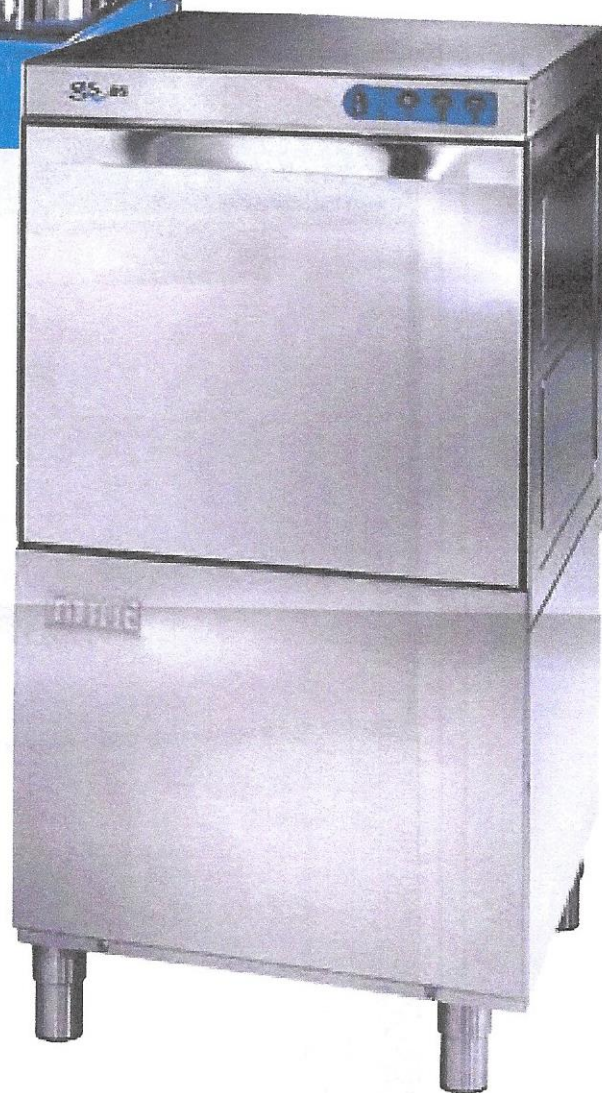
- Doppelwandige Tür, Eingebaute Absaug/Abfluss-Gruppe für die gesamte Entleerung des Waschnetzes
- Schrägdecke zum Verhindern Waschlauge-Abtropfen
- Türsicherheitsschalter
- Eingebauter Glanzmitteldosierer
- Automatischer Waschvorgang

- Double skin door
- Integrated suction/discharge circuit, for total draining
- Anti dropping roof panel
- Door security
- Built-in rinse-aid pump
- Fully automatic process

- Porte en double paroi
- Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange totale
- Toit antiégoutillement
- Micro sécurité porte
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Cycle complètement automatique

- Puerta de pared doble
- Grupo integrado de aspiración/vaciado del circuito de lavado
- Techo antigoteo
- Dispositivo de seguridad de la puerta
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Ciclo completamente automático

- Дверь с двойной стенкой
- Узел вытяжки / встроенный слив для полного слива трубопроводки мойки
- Обтекаемая форма крыши от падения капель
- Устройство безопасности двери
- Встроенный дозатор блеска
- Полностью автоматический цикл



Dvojité plášť dveří

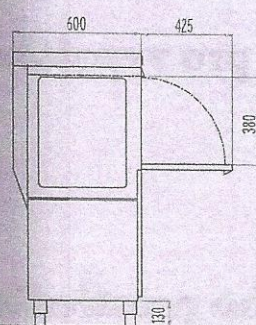
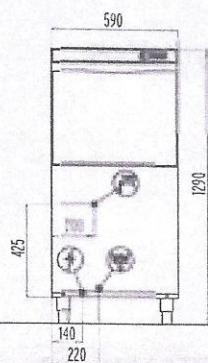
Zabudovaná skupina pro úplné odsátí a vypuštění mycího okruhu.

Skloněný strop pro zamezení odkapu

Bezpečnostní spínač dveří

Zabudované dávkovací čerpadlo oplachového prostředku

Plně automatický průběh mycího cyklu



Technická charakteristika

TECHNICAL SPECIFICATIONS - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN - CARACTERISTICAS GENERALES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

		G 35	GS 37	GS 40	GS 50ECO	GS 50	GS 50E	GS 85
Koš/hod (1) - Racks/hour(1) Paniers/heure(1) - Körbe/Stunde(1) Cestos/hora(1) - Корзин/час(1)	nr	30	30	30	30	30/20	60/30/20/15	30/20
• Mýčicý cyklus - Washing cycles Cycles de lavage - Waschvorgänge Ciclos de lavado - Моечные циклы	sec.	120	120	120	120	120/180	60/120/180/240+TS	120/180
• El.napätí - Power supply Voltage - Anschlußspannung Alimentación electrica - Электрическое питание		230Vac ~ 50Hz	230Vac ~ 50Hz	230Vac ~ 50Hz	230Vac ~ 50Hz	400Vac3N ~ 50Hz	400Vac3N ~ 50Hz	400Vac3N ~ 50Hz
• Mýcí čerpadlo - Washing pump Pompe de lavage - Spülpup Bomba de lavado - Моечный насос	W	190	190/250	250/340	530	530	530	900
• Boiler top.těl. - Boiler heating element Resistance surchauffeur - Boilerheizung Resistencia calentado - Тен бойлера	W	2000	2400	2800	2800	4500	4500	6000
• Vana top.těl. - Tank heating element Resistance cuve - Tankheizung Resistencia cuba - Тен бака	W	-	1850	1850	2700	2700	2700	2700
• Celkový el. příkon - Total input Absorption totale - Gesamt-Elektro Anschluß Absorción total - Общее потребление	W	2190	2590/2650	3050/3140	3330	5030	5030	6900
• Obsah vany - Tank capacity Capacité cuve - Tank-Fassungsvermögen Capacidad cuba - Вместимость бака	lt	9,5	12	20	26	26	26	26
• Obsah boileru - Boiler capacity Capacité surchauffeur - Boiler Fassungsvermögen Capacidad calentado - Вместимость бойлера	lt	2,2	2,5	3,4	5,7	5,7	5,7	5,7
• Spotřeba vody (2) - Water consumption (2) Consommation eau (2) - Wasserverbrauch (2) Consumo de agua (2) - Потребление воды за цикл (2)	lt	1,4	2	2,6	3	3	3	3
• Rozměry koše - Basket size Dimensions panier - Körbe-Abmessungen Dimensões da cesta - Размеры корзины	mm	350 x 350	370 x 370	400 x 400	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
• Max. výška sklenic - Glass max height Hauteur maximum verres Maximale Einschubhöhe (Gläser) Maximo alto vajillas - Максимальная высота стаканов	mm	195	275	290	320	320	305	380
• Max průměr talíře - Dishes max height Hauteur maximum assiettes Maximale Einschubhöhe (Teller) Maximo alto platos - Максимальная высота тарелок	mm	-	280	310	325/345	325/345	310	380
• Max.výška tabletu - Tray max height Hauteur maximum plateaux Maximale Einschubhöhe (Tabletten) Maximo alto bandejas - Максимальная высота подносов	mm	-	-	-	-	-	-	-
• Tlak vody - Wasserdruck Pression hydric pressure - Presion agua Pressao hidrica - Водное давление	kPa	200 ÷ 400	200 ÷ 400	200 ÷ 400	200 ÷ 400	200 ÷ 400	200 ÷ 400	200 ÷ 400
Dávkováč oplach.prostř. Rinse aid dispenser Doseur produit de rinçage Nachspülmittel-Dosiergerät Dosificador para abrillantador - Дозатор блеска		Zabudován Standard Стандарт	Zabudován Standard Стандарт	Zabudován Standard Стандарт	Zabudován Standard Стандарт	Zabudován Standard Стандарт	Zabudován Standard Стандарт	Zabudován Standard Стандарт
Dávkováč mýc. prostř. Detergent dispenser Doseur détergent - Waschmittel-Dosiergerät Dosificador para detergente - Дозатор моющего средства		Za příplatek Optional Опция	Za příplatek Optional Опция	Za příplatek Optional Опция	Za příplatek Optional Опция	Za příplatek Optional Опция	Za příplatek Optional Опция	Za příplatek Optional Опция
• Čerpadlo odpad. Drain pump Pompe de vidange Ablaufpumpe - Bomba de descarga Сливной насос		Za příplatek Optional Опция	Za příplatek Optional Опция	Za příplatek Optional Опция	Za příplatek Optional Опция	Za příplatek Optional Опция	Za příplatek Optional Опция	Za příplatek Optional Опция

Za příplatek - On request - Sur demande - Auf Wunsch - Sobre pedido - На заказ; Jiné el. napětí - možné - Special voltages available - Voltage speciaux disponibles - Sonderspannungen verfügbar
Voltajes especiales disponibles - Возможно специальное напряжение сети

(1) Přípojiti na vodu 50°C - Feeding water 50°C - Eau d'alimentation 50°C - Fleisswasser 50°C - Agua de alimentación 50°C - Вода питания 50°C
(2) 200 kPa - max 10°F



DHR S.p.A.
Via del Lavoro 28
31033 Castelfranco Veneto (TV)
Italy

T: +39 0423 6344
F: +39 0423 620447
E: dhr@dhr.com

www.dhr.com



DVGW

HACCP

DIN 10510