

vypracoval	Ing. Václav Nevřiva
	projekce@prokitchen.cz www.prokitchen.cz
	
	ProKitchen Minská 3104/34, 616 00 Brno

číslo paré

	Modernizace a navýšení kapacity při ZŠ Bučovice
název stavby	Základní škola Bučovice, příspěvková organizace, Školní 710, 685 01 Bučovice
	VÝKAZ VÝMĚR
název dokumentu	

zakázka	26-052
datum	7/2026
stupeň	DPS
formát / měřítko	A4 / -
číslo přílohy	201

Položka č.:	Název a popis:	Typ:	Rozměr v mm:	MJ:	Počet ks:	Napětí: (V)	Příkon: [kW]	Připojení plyn :	Připojení ZTI:				Cena za		Cena celkem bez DPH:
								Příkon: [kW]	Upravená voda	Studená voda	Teplá voda	Odpad	MJ bez DPH:		
26052 ZŠ Bučovice															
TEPELNÁ ÚPRAVA															
101	Regál policový	stávající		ks	1									-	-
102	Sporák plynový, 6 hořáků	stávající		ks	1			60						-	-
103	Konvektomat elektrický, 10xGN11	stávající		ks	1	400	16			x		x		-	-
104	Konvektomat elektrický, 10xGN11	stávající		ks	1	400	16			x		x		-	-
105	Varný kotel elektrický, 100l	stávající		ks	1	400	16			x				-	-
106	Varný kotel elektrický, 150l	stávající		ks	1	400	24			x				-	-
131	Podstropní odsavač par	dodávka VZT		ks	1									-	-
201	Míchací kotel elektrický, 200l		1360x980x900	ks	1	400	36,5			x	x			0,00 Kč	0,00 Kč
202	Konvektomat elektrický, 20xGN11		877x847x1807(1872)	ks	1	400	37,2			x		x		0,00 Kč	0,00 Kč
203	Multifunkční pánev elektrická, 150l		1365x894x608	ks	1	400	41			x		x		0,00 Kč	0,00 Kč
231	Podstropní odsavač par	dodávka VZT		ks	1									-	-
232	Podlahový žlab	dodávka stavby	900x600	ks	1							x		-	-
233	Podlahová vpust	dodávka stavby	200x200	ks	1							x		-	-
234	Podlahový žlab	dodávka stavby	800x400	ks	1							x		-	-
235	Podlahový žlab	dodávka stavby	1900x300	ks	1							x		-	-
DOPRAVA A MONTÁŽ ZAŘÍZENÍ															
XXX	Doprava zařízení na místo určení			ks	1									0,00 Kč	0,00 Kč
XXX	Demontáž a likvidace původního vybavení			ks	1									0,00 Kč	0,00 Kč
XXX	Rozmístění a montáž technologie			ks	1									0,00 Kč	0,00 Kč
XXX	Zaškolení obsluhy			hod	16									0,00 Kč	0,00 Kč

Pokud není uvedeno minimum, maximum, nebo jiná definice, platí u požadovaných parametrů tolerance +/- 10%. Technický standard je nadřazen výkazu výměr.

Celkový investiční náklad z veřejně dostupných zdrojů bez DPH

0,00 Kč

SAMOSTATNÝ TECHNICKÝ STANDARD VYBRANÉ TECHNOLOGIE

Nabízené zařízení musí splňovat minimálně následující technické požadavky:

Položka č. 201 – Míchací kotel elektrický, 200l

Základní funkce stroje:

Varný kotel vhodný pro přípravu čirých i hustých a krémových polévek, omáček, brambor a bramborové kaše a dalších receptů s vyklápěním a mícháním.

Technický popis:

Napětí 400 V

Příkon 35 kW +/- 5%

Maximální rozměr (šhvh) 1400x1150x1100

Užitný objem varné nádoby 200 lt. +/- 10%

Doba potřebná pro uvedení do varu vč. napouštění do 35 min.

Programy pro automatické mytí

Ovládání pomocí jednoduchého dotykového displeje umístěného ergonomicky přímo v horní části konstrukce, s možností programování, zabudované do pracovní desky vpravo

Bezpečnostní STOP tlačítko

Manometr tlaku duplikátoru mechanický umístěný v blízkosti ovládacího panelu pro snadnou vizuální kontrolu

Plastové víko s ergonomickým madlem, s možností otočení kolem své osy pro snadné čištění. Otvor s mřížkou pro doplňování surovin i při zavřeném víku. LED osvětlení.

Výška vypouštěcí hrany kotle při vyklopení 600 mm +/-5%

Elektronicky řízené plynulé vyklápění

Automatické plnění vody s přesností na 1 lt.

Min. 6 přednastavených programů míchání, od jemného míchání po vysokorychlostní šlehání

Nastavení otáček míchání v rozmezí min. od 10 do 150 ot./minutu

Robustní nerezové míchadlo s objemovým odstupňováním, snadno vyjímatelné a čistitelné s dostatečným výkonem na přípravu bramborové kaše při využití plného objemu kotle

Funkce chlazení

Příslušenství:

pedál pro ovládání míchání i při otevřeném víku, např. pro plynulé a rovnoměrné vyprazdňování
kolébkový držák gastronádob pro snadné dávkování při vyprazdňování jídla z kotle nebo pro přidávání suroviny do kotle přes mřížku kotle (např. mléko), kolébka s možností aretace
cedící síto

sprcha s nárazuvzdornou konstrukcí pro teplou i studenou vodu s možností úpravy tlaku trysky

měrka pro sledování hladiny objemu v kotlině

čistící kartáčové míchadlo s vlastním pohonem kartáče pro snadné čištění

Uchazeč ve své nabídce doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji, servisu a zaškolení obsluhy nabízeného stroje.

Položka č. 202 – Konvektomat elektrický, 20xGN11

Základní funkce stroje:

Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování.

Technický popis:

Užitná kapacita 20x GN1/1 nebo 40x GN1/2

Max. půdorysný rozměr 900x850 mm

Max. výška horního zásuvu 1600 mm

Instalovaný příkon 40 kW +/-10%

Bojlerový vyvíječ páry

Automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství, pomocí tablet na mytí a oplachování, program krátkého mytí s tabletami max. do 15 min.

Stroj používá na mytí chemické, ekologické tablety bez fosfátů a fosforu

Teplotní rozsah: 30 až 300°C

Regulace vlhkosti s přesností na 1%

Min. tři nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti

Individuální programování času pro jednotlivé vsuny

Min. šestibodová teplotní sonda

Integrovaná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku

LED osvětlení vnitřního prostoru

Dvířka s trojitým sklem odvětrávaným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění

Max. dotyková teplota dvířek 75°C

Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru

Stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, zabarvení a vlhkost pro dosažení nastaveného cíle

Ovládací panel:

Ovládání pomocí barevného dotykového displeje

Zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace

WiFi připojení

Energetická účinnost:

Spotřeba energie v kombinovaném režimu dle normy DIN 18873-1:2012-12 maximálně 7 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

Příslušenství:

originální zavážecí vozík s 20-ti zásuvy na GN 1/1

Uchazeč ve své nabídce doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji, servisu a zaškolení obsluhy nabízeného stroje.

Položka č. 203 – Multifunkční pánev elektrická, 150l

Základní funkce stroje:

Elektrické multifunkční zařízení vhodné pro vaření, dušení, smažení, restování, grilování s možností použití varných a fritovacích košů s automatickým zdvihem.

Technický popis:

Kapacita min. 150 lt., vložení 3x GN 1/1

Šířka stroje 1250 mm (+/-10%)

Maximální hmotnost stroje 350 kg

Instalovaný příkon 40 kW (+/-10%)

Rychlost ohřevu dna pánve z pokojové teploty na 200°C do 2,5 min.

Pracovní rozsah teplot 30-250°C

Integrovaná samonavíjecí sprcha

Ovládání pomocí dotykového displeje s min. 6-ti druhy automatizovaného provozu v ČJ vč. integrované nápovědy (návodu k obsluze)

Manuální ovládání se třemi druhy provozu – grilování, vaření, fritování

Motorické vyklápění pánve

Teplotní sonda s min. 6ti měřícími body vč. držáku ve víku pánve

Automatické napouštění vody s přesností na 1 lt.

Internetové připojení na vzdálenou aplikaci pro servisní i uživatelský přístup

Integrovaný WIFI modul bez externí antény

Možnost použití košů na vaření a smažení s automatickým zdvihem, časově nastavitelný

Energetická účinnost:

Spotřeba energie na 1 fritovací cyklus dle normy DIN 18873-3:2018-02 maximálně 5,5 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

Příslušenství:

stěrka

3x varný koš

3x fritovací koš

2x rošt na dno pánve

rameno pro automatické zvedání a spouštění

síto

čistící houbička

Uchazeč ve své nabídce doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji, servisu a zaškolení obsluhy nabízeného stroje.