

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn	Přípojka				Výrobce	Poznámka
		š	h	v		příkon	napětí		příkon	plyn	stud.	teplá		
1	Pec na pizzu pásová ,90 pizz/hod.průměr 300 mm s digitálním ovládním,celonerezové provedení ohnivzdorné izolované zesílené stěny,kterým prochází pás,na kterém je pečen výrobek,digitální ovládací panel s možností nastavení přesné teplota a času v závislosti na rychlosti posunu pásu,pec je vybavena úsporným energetickým režimem"stand by" který dále umožňuje nejenom péci ve standartním režimu,ale také používat pro regenerování různých druhů gastronomických specialit,v počítači jsou přednastaveny čtyři různé pečicí programy+pátý s možností vlastního nastavení,osvětlení vnitřních prostor šířka pásu 750 mm,teplotní rozsah do 400C podstavec na pec je součástí dodávky													
	vnitřní rozměry pece	750	1100	120										
	vnější rozměry pece	2130	1490	605	1	19	400							
2	Lis na těsto mechanický,nastavení teploty termostatem do max 180 st.C, průměr pizzy 300 mm	580	520	780	1	4,2	400							
3	Porcovací zařízení na těsto,model na porce od 50 do 300 g dle hlavy se zásobníkem na 30 kg,hlava součástí dodávky	475	765	742	1	0,4	400							
4	Vykulovačka na pizza těsto model pro zformování bochánku těsta dle typu od 50 do 300 g naporcovaného pizza těsta dle gramáže	570	610	500	1	0,4	400							
5	Hnětač tuhého těsta s výklopnou nerezovou hlavou včetně spirály a bezpečnostního nerez zákrytu mísy,ovládání bezpečnostními tlačítky STAR/STOP a mechanickým časovačem spínačem zákrytu s odnímatelnou nerezovou díží,obsah díže 30 l,na 20 kg těsta													
	stroj je určen na přípravu tuhých těst	480	806	880	1	1,1	400							
6	Neobsazeno													

Vypracoval:Jitka Vašulková

mob: 603 156 385
e-mail:jvasulkova@volny.cz

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn příkon	Přípojka				Výrobce	Poznámka
		š	h	v		příkon	napětí		příkon	plyn	stud.	teplá		
7	Chladicí nadstavba na gastronádobí stolová nad chladicí stůl délky 1800 mm ,konstrukci tvoří šikmá vana na příslušný počet gastronádob se závitů s chladicím médiem izolovaná polyuretanovou pěnou a se skříňkou pro agregát vpravo,na čelní panelu skříňky je umístěn hlavní vypínač a termostat,termostat je možno nastavit na teplotu v rozmezí +2C-+10C,bez gastronádob	1670	390	580	1	0,3	230							
8	Gastronádoby 1/3 v 150				7									
9	Síta na pizzu průměr 330 mm,provedení aluminium,příčné propletení dráty,není vhodná do myček				120									
10	Stojany pro odkládání sít připravených syrových pizz průměr 300mm čekající na upečení-provedení nerez, stožan 16 sít				5									
11	Odkladní stůl s policí a zadním lemem konstrukce stolu tvoří podnoží uzavřených profilů,spodní policie s výztužnými profily, která je navařena ve výšce 150 mm od podlahy,kryté pracovní deskou,nohy jsou opatřeny seřiditelnými nástavci	1500	700	850	2								1x doměrek	
12	Odkladní stůl s policí a zadním lemem konstrukce stolu tvoří podnoží uzavřených profilů,spodní policie s výztužnými profily, která je navařena ve výšce 150 mm od podlahy,kryté pracovní deskou,nohy jsou opatřeny seřiditelnými nástavci	1500	700	700	1								doměrek	
13	Neobsazeno													

Vypracoval: Jitka Vašulková

mob: 603 156 385
e-mail: jvasulkova@volny.cz