TECHNICKÁ ZPRÁVA
TECHNOLOGICKÉ ZAŘÍZENÍ

D.2.a

Dle přílohy č. 13 k vyhlášce č. 499/2006 Sb. v podrobnosti odpovídající předmětu díla.

Stavba	:	„MŠ F. Formana 13 – oprava školní kuchyně vč. pořízení vybavení“
Druh stavby	:	Stavební úpravy
Objednatel	:	SMO-Městský obvod Ostrava-Jih, Horní 791/3, 700 30 Ostrava-Hrabůvka
Katastrální území	:	Dubina u Ostravy
Pozemek parcela číslo	:	71/81
Stupeň dokumentace	:	Projektová dokumentace pro provádění stavby
Zhotovitel	:	INGESTA spol. s.r.o., Hasičská 550/50, 700 30 Ostrava-Hrabůvka
Zodpovědný projektant	:	Ing. Tomáš Karpala, ČKAIT 1102049
Vypracoval	:	Ing. Radek Himlar, ČKAIT 1103827

V Ostravě dne 17.5.2021

a) Popis výrobního programu
b) Seznam použitých podkladů
c) Popis technologického postupu výroby
d) Potřeba materiálů, surovin a množství výrobků
e) Základní skladba technologického zařízení
f) Popis skladového hospodářství a manipulace s materiálem při výrobě
g) Vliv technologie na stavební řešení
h) Údaje o potřebě energií, paliv, vody a jiných médií, včetně požadavků a míst napojení

a) Popis výrobního porgramu :

Specifikace provozovatele ke kuchyni :
Obědy - 240 porcí – současný stav bez navyšování
Svačinky
Diety – dle potřeby – dnes cca do 10 ks
Kuchyně zajišťuje stravování dětí a zaměstnanců školy.

Úkolem a zadáním projektu je řešení kuchyně, bez zásahu do skladového hospodářství a navazujících prostor a to v rozsahu :

KUCHYŇ + MÍSTNOST ŠKRABKA (přípravna zeleniny) :

1) Provedení nových rozvodů elektřiny
2) Provedení nových rozvodů vody
3) Provedení nových rozvodů topení
4) Provedení nových rozvodů kanalizace
5) Prověření stavu VZT – včetně posouzení kapacity na nově navrhovaný stav, provedení nových rozvodů VZT (VZT stará 6 let – oprava - zjištěno 11 let)
6) Provedení rozvodů plynu
7) Posouzení dostatečné kapacity el. příkonu
8) Monitoring stávající kanalizační přípojky
9) Nové podlahy včetně navržení povrchové úpravy
10) Úprava stěn (obklady, výmalba)
11) Nové dveře do školní kuchyně
12) Koncepční technologický projekt školní kuchyně – pro kompletní rekonstrukci stravovacího provozu
13) Nové osvětlení
14) Součástí elektroinstalace bude výpočet denního a umělého osvětlení
15) Demontáž bojleru
16) zazdění 1x dveře
17) nový telefonní přístroj
18) Inženýrská činnost – projednání PD včetně zajištění kladných vyjádření s dotčenými orgány (KHS, HZS, …., se správci inž. sítí apod.

KANCELÁŘ KUCHYNĚ :

19) Nová podlaha, vč. poklopu
20) Nové osvětlení
21) Výmalba
22) Nové dveře

PŘÍPRAVNÁ KUCHYŇKA – 8x :

23) Provedení rozvodů elektřiny
24) Provedení rozvodů vody
25) Provedení rozvodů kanalizace
26) Nová podlaha
27) Nové osvětlení
28) Nové obklady
29) Výmalba
30) Nové okenní parapety
31) Nová kuchyňská linka vč. dřezu a umyvadla

Při projednávání v rámci zpracování PD bylo upřesněno a dohodnuto :

1) Proveden a projednán koncepční technologický projekt – řešení této prováděcí PD. Podrobnosti uvedeny ve výkresové části.
2) Ve varně nebude použito plynových technologií. Budou navrženy technologie výhradně elektrické.
3) Ing. Miloš Polášek ověřil stav stávající VZT s následujícím výsledkem :
   Dodavatel jednotky po ověření garantuje náhradní díly a jednotka je dostatečná pro navrhovaný stav v rámci zpracování této PD. Podrobnosti jsou obsaženy v samostatné části – VZT – zpracoval Ing. Miloš Polášek.
4) Topení bude stávající a nebude do něj zasahováno – v rámci regulování celého objektu. Přes kuchyni vede rozvod ÚT a pod okny jsou umístěny ocelové otopné tělesa – zůstane zachováno beze změny – pouze s nátěrem.
5) Plynovodní rozvody budou zaslepeny pod stropem v 1.NP – nebudou po projednání v provozu žádné plynovodní spotřebiče s ohledem na nefunkčnost při výpadku NN, nutnosti řešení revizí plynu (odpadá), dražších provozních nákladů profi-gastro plynových spotřebičů, minimální podílu plnových technologií (původně plynové sporák k zachování – bude nahrazen moderním indukčním sporákem)
6) Do kuchyněk žádá investor kompletní rekonstrukci stoupaček, které jsou stávající. V 1.NP pod stropem jsou vedeny inž. sítě – tyto jsou nové a udržované. Po shlédnutí stoupaček se jedná např. o vodovodní pozinkované potrubí – závitové. V rámci této výměny musí být odstraněny veškeré konstrukce „jádra“ a poté nově provést vyzdívky těchto jader. Vyzdívky a bourací práce v rozsahu 2,5 m x 3 m x 8 ks.
7) Byl proveden monitoring vnější kanalizace – výsledek je součástí předané PD. Kanalizace je funkční a nevyžaduje rekonstrukci. Je nutné provádět pravidelný vývoz odlučovače tuků a olejů.
8) Bylo dohodnuto a představeno řešení technologie na soklu – pro lepší údržbu kuchyně.
9) V kuchyňkách budou vždy na patře 1 ks mikrovlné trouby a 1 ks podstolové chladničky.
10) Do pater bude řešen pitný režim – nebude se dále dělat pití do džbánků – snahou je vytvoření systému, který umožní dětem vzít si pití dle svých potřeb samostatně ve třídě.
11) Projekt řeší a zabývá se také distribucí jídla do kuchyněk – převážení GN v uzavřené skříni s odběrem a umístěním do vyhřívací vany v každé kuchyňce – zabudováno v lince.
12) V kuchyňkách bude profi myčka pro rychlé mytí na bílé nádobí.

Stávající stav :
V současnosti je kuchyňský provoz zastaralý se starší technologií (s postupným doplňováním vyřazené technologie) a proto je řešena tato projektová dokumentace.

Základní nedostatky, které je nutno odstranit :
- Výměna staré technologie za novou a moderní
- Špatná ergonomie kuchyně v návaznosti na staré rozvody inž. sítí
- Nevhodná distribuce jídel do jednotlivých výdejen na patrech (v hrncích a bez možnosti udržení požadované teploty)
- Nevhodné řešení pitného režimu dětí, který je řešen pouze podáním pití dítěti za asistence vychovatelky
- Řešení podlahových konstrukcí a umístění podlahových vpustí

Současný provoz kuchyně :
V současnosti se vaří na starší technologii, která je postupně doplňována avšak bez možnosti koncepčního řešení jako celku. Stroje jsou umístěny na místech v návaznosti na konstrukční a technologické umístění původní varny. V kuchyni byla provedena rekonstrukce VZT – jednotka bude zachována. V kuchyni je nevyhovující stav povrchových úprav a podlahových vpustí.

Rozmístění technologie je prostorově náročné a není sjednoceno. Do tříd se zaváží jídlo v hrncích, které chladnou na vozících a ve výdeji do doby podání jídla dítěti – i přes zaběhnutý provoz je toto řešení nevyhovující a neumožňuje dodržet teplotu jídla při výdeji. Navrhujeme také vylepšit současný pitný režim dětí, který probíhá formou džbánků, které rozlévá výhradně vychovatelka. Džbánky se zaváží z kuchyně do kuchyněk.

NOVÝ STAV :

Projektová dokumentace řeší :

- **Zadání dle zadávací PD včetně projednaných upřesnění v rámci organizace KD při zpracování PD – viz. předchozí část. Byl vyhotoven a projednáván koncepční technologický projekt. Tento projekt je dále dopracován do této prováděcí PD.**

Projekt modernizace kuchyně přináší :

- **hygienicky vhodné řešení splňující požadavky norem a vyhlášek**
- **varný blok na jednom místě**
- **nové a moderní technologie**
- **nové povrchové úpravy**

KUCHYŇ + MÍSTNOST ŠKRABKA (přípravna zeleniny) :

1) Provedení nových rozvodů elektřiny – ke všem zařízením dle nového umístění technologie
2) Provedení nových rozvodů vody - ke všem zařízením dle nového umístění technologie
3) Provedení nových rozvodů topení - pouze nátěry stávajícího topení
4) Provedení nových rozvodů kanalizace - ke všem zařízením dle nového umístění technologie
5) Prověření stavu VZT – včetně posouzení kapacity na nově navrhovaný stav, provedení nových rozvodů VZT (VZT stará 6 let – oprava - zjištěno 11 let) : - podrobnost VZT – zpracoval Ing. Miloš Polášek – jednotka je vyhovující, budou provedeny nové rozvody.
6) Provedení rozvodů plynu - plyn bude z technologie kuchyně vypuštěn – všechny technologie elektrické
7) Posouzení dostatečné kapacity el. příkonu - Posouzení dostatečné kapacity el. příkonu a případné řešení navýšení – řešil Ing. Petr Kubala v rámci řešení elektroinstalace v rámci návrhu nové technologie
8) Monitoring stávající kanalizační přípojky – provedeno – je vyhovující
9) Nové podlahy včetně navržení povrchové úpravy
10) Úprava stěn (obklady, výmalba)
11) Nové dveře do školní kuchyně
12) Koncepční technologický projekt školní kuchyně – pro kompletní rekonstrukci stravovacího provozu – projednáno v rámci zpracování PD
13) Nové osvětlení
14) Součástí elektroinstalace bude výpočet denního a umělého osvětlení - řešil Ing. Petr Kubala v rámci řešení elektroinstalace – kompletně nové osvětlení
15) Demontáž bojleru – TUV bude napojena z rozvodu školky vedený na chodbě – centrální rozvod
16) zazdění 1x dveře – dveře budou rozšířeny pro zásobování
17) nový telefonní přístroj – přesunut na sloup k „umyvadlu)
18) Inženýrská činnost – projednání PD včetně zajištění kladných vyjádření s dotčenými orgány (KHS, HZS, …., se správci inž. sítí apod.

KANCELÁŘ KUCHYNĚ :

19) Nová podlaha, vč. poklopu
20) Nové osvětlení
21) Výmalba
22) Nové dveře

V rámci „kanceláře“ bude upraven rozvod vody a umístění vodoměru, který je v současnosti schován pod stolem. Z „kanceláře“ bude úklidová místnost.

PŘÍPRAVNÁ KUCHYŇKA – 8x :

23) Provedení rozvodů elektřiny
24) Provedení rozvodů vody
25) Provedení rozvodů kanalizace
26) Nová podlaha
27) Nové osvětlení
28) Nové obklady
29) Výmalba
30) Nové okenní parapety
31) Nová kuchyňská linka vč. dřezu a umyvadla

Kuchyňská linka bude vybavena ohřívací vanou na GN pro výdej stravy.
Z požadavku objednatele bude součástí stavby výměna všech stupaček do kuchyněk v objektu A, v objektu B je toto navrženo, ale možnost výměny musí být koordinována při realizaci se soukromými vlastníky, se kterými nemáme v rámci zpracování PD žádný vztah. Stoupačky budou řešeny v rozsahu od ležatých rozvodů umístěných pod stropem v 1.NP. Zásah v budově A si vyžaduje rozbití podhledu v nové sociálce zahrady (přístup ze zahrady), která byla nově opravena + rozbití konstrukcí zděných jader v jednotlivých patrech.

Jednotlivé úseky provozu kuchyně :
1.NP – Kuchyňský provoz beze změny a zachován stávající stav – předmětem řešení pouze kuchyně (1místnost) s navazujícím řešením VZT a hrubou přípravnou zeleniny.
Kuchyně :

- přípravna těsta
- přípravna masa a výtluk vajec
- čistá přípravna zeleniny
- varný blok – nové umístění technologie
- mytí černého nádobí –
- výdej – distribuce stravy (na jednotlivé patra)
- chladící a mrazící box pro zásobování kuchyně blíže k práci

Ostatní :

- Zmenšení hrubé přípravny zeleniny pro umístění kompresorů
- Zachování VZT strojovny beze změny

Kuchyňky :

- Výměna technologie a povrchových úprav

PD neřeší :

- Ostatní místnosti kuchyňského provozu – stávající stav
- přípojky inž. sítí – řeší se pouze vnitřní rozvody
- střešní konstrukce a fasáda objektu

Další podrobnosti návrhu jsou obsaženy v ostatních částech této PD – výkresová část a textová část.

b) Seznam použitých podkladů :

Jako výchozí podklad sloužily stavební půdorysy – stavební část. Celý provoz je navržen v souladu s hygienickými předpisy a obecně platnými vyhláškami. Během vypracování projektové dokumentace byl tento projekt konzultován s pověřenými pracovníky a zaměstnanci tak, aby v maximální možné míře vyhovoval personálu kuchyně.

c) Popis technologie výroby :
- viz. popis výrobního programu
Stravovací provoz je členěn na místnosti v dispozičním řešení provozu, které není předmětem zadání - z přiložených výkresů – viz. PŮDORYS TECHNOLOGIE – STÁVAJÍCÍ a NOVÁ – je předmětem řešení kuchyně – ostatní je stávající a z tohoto důvodu se tímto v projektu nezabýváme.

Jednotlivé provozní úseky budou opatřeny spotřebiči dle výpisu – SEZNAM STROJŮ A ZAŘÍZENÍ - KUSOVNÍK.

d) Potřeba materiálů, surovin a množství výrobků :
Nedochází k navýšení počtu vařených jídel a tudíž ke změně zásobování kuchyně. Kuchyně je zásobována průběžně dle potřeby. Veškeré suroviny a jejich množství zůstanou zachovány ve stávající podobě. Přivážené zboží je ihned uskladněno na určeném místě (sklad, lednice, mražáky).

e) Základní skladba technologického zařízení
Podrobnosti jsou uvedeny v přiložené specifikaci kuchyňského zařízení – SEZNAM STROJŮ A ZAŘÍZENÍ. Veškeré spotřebiče musí být určeny pro velkokuchyňské (gastronomické) provozy. Nutno dodržet požadované rozměry spotřebičů – vzhledem k velikosti varného bloku a navrhované technologii. Toto je zvláště nezbytné z důvodu návrhu technologií na soklu !!!
Přípojné místa dle PD zhotovitel překontroluje před montáží s ohledem na úpravy dle skutečně dodaných technologických zařízení (spotřebičů) na stavbu.
Veškeré nerezové výrobky (stoly, regály apod.) budou provedeny ve specifikaci :
Nerezový ocelový materiál ČSN 17240/AISI304/1.4301, pro výrobu stolů nerezový jäkl 40*40.

f) Popis skladového hospodářství a manipulace s materiálem při výrobě:
Odpady vzniklé při vaření jsou likvidovány v rámci odpadového hospodářství kuchyně. Odpady organické a odpady pevné jsou pravidelně vynášeny a uskladněny v rámci odpadového hospodářství budovy. Vzhledem k současnému stavu nebude systém likvidace odpadů měněn a zůstane zachován. Odpady jsou pravidelně vyváženy místně příslušnou organizací.

g) Vliv technologie na stavební řešení :
Technologie žádným způsobem nezasahuje do nosné části objektu. Stavebními úpravami dochází k zásahu do nenosných konstrukcí. Stavební úpravy se týkají bourání nenosných příček, provedení nových rozvodů médií (voda, elektřina, kanalizace) a nových povrchových úprav.

h) Údaje o potřebě energií, paliv, vody a jiných médií, včetně požadavků a míst napojení.

viz. SEZNAM STROJŮ A ZAŘÍZENÍ D.2.c
Technologická dodávka – viz. SLEPÝ ROZPOČET GASTRO TECHNOLOGIE a specifikace, která je součástí této TZ.

Ing. Radek Himlar

SPECIFIKACE
TECHNOLOGICKÉHO ZAŘÍZENÍ

KUCHYNĚ

POLOŽKA 3 :
univerzální robot, šlehací a hnětací stroj - nový, včetně příslušenství 60l kotlík, hák, metla, lopatka, celokovová konstrukce s nerezovými kryty, možnost připojení dalších nástavců jako krouhač zeleniny. Počet převodových stupňů 3. Vypínání stroje pomocí stop tlačítka. Mlýnek máku, řezání masa, příkon 2,8kW, rozměr: 570x1070x1140

POLOŽKA 5.1 :
Kompaktní digitální VÁHA. váživosti 3/6kg, dílek 1/2g. Rozměr vážní plochy: 306 x 222mm. Certifikace: pro obchodní vážení - ES ověření. Displej LCD podsvícený.
Napájení: AC adaptér DC 12V/1,2Ah nebo 12V/2Ah, alternativní napájení: vestavěný dobíjecí akumulátor. Komunikace: sériové rozhraní RS-232.
Rozměry:330x346x107
Příkon: 0,1kW/230V

POLOŽKA 10.1 :
Kompaktní digitální VÁHA. váživosti 3/6kg, dílek 1/2g. Rozměr vážní plochy: 306 x 222mm. Certifikace: pro obchodní vážení - ES ověření. Displej LCD podsvícený.
Napájení: AC adaptér DC 12V/1,2Ah nebo 12V/2Ah, alternativní napájení: vestavěný dobíjecí akumulátor. Komunikace: sériové rozhraní RS-232.
Rozměry:330x346x107
Příkon: 0,1kW/230V

POLOŽKA 11 :
Krouhač zeleniny s mobilním vozíkem a 2 nástavci. Model s přítlačnou pákou, pákový převod pro menší námahu obsluhy a vyšší výkonnost, objem násypky umožňuje pojmout až 15 rajčat nebo hlávku zelí, možnost přípravy hranolek a kostek, 2 rychlosti: 375/750 ot./min., vč. mobilního vozíku s možností vložení GN1/1 pro nakrájenou surovinu, výkon stroje: 400 kg/hod.
Rozměry: 700x359x1100
Příkon: 1,1kW/400V

Příslušenství k robotu :
Příslušenství robotu - plátkovač 2mm - 1ks, Plátkovač 4mm- 1ks, Strouhač 1,5mm - 1ks, Nudličkovač 4x4mm -1ks, Kostičkovač 14x14x14xmm -1ks

POLOŽKA 12 :
Konvektomat 10 GN 1/1, Elektrický konvektomat s bojlerovým vyvíječem. Komora s kapacitou 10x GN 1/1 nebo 20x GN 1/2 nebo 30x GN 1/3. Orientace zásuvů na hloubku. Dotykový ovládací panel s HD rozlišením, kapacitní obrazovka s možností ovládání i v rukavicích, velikost min 10". Vrchní zásuv na GN ve výšce max 1600mm. Automatické mytí (minimálně 6 mycích programů dle stupně znečištění), zvláštní čistící cyklus na odvápnění bojleru uživatelem, bez nutnosti servisního zásahu. Vzdálenost mezi zásuvy minimálně 70mm. Pravostranné otevírání dveří, bezdrátové WIFI připojení do cloudu pro účely vzdálené diagnostiky servisním technikem, možnost bezdrátové tvorby a úpravy receptů profesionálním kuchařem, automatická aktualizace software a ovládacího systému. Synchronizace nastavení konvektomatu a uložených programů a receptur v reálném čase bez nutnosti servisního zásahu. Vzdálený monitoring HACCP. Interaktivní systém vaření, historie úpravy pokrmů, postupy. Displej konfigurovatelný dle potřeb uživatele, možnost zjednodušení k nejvíce užívaným programům a recepturám, Organizace receptů ve složkách, Ovládání pomocí obrazovky nebo mechanického knoflíku, okamžité zobrazení HACCP grafu během vaření. Regulace vlhkosti ve varné komoře s přesností 1%, funkce pro rychlý odtah páry z varné komory.

Funkce pro rychlé zchlazení komory. Automaticky regulovaná kondenzace páry s přesností 1%, Automatický předehřev bojleru při zapnutí stroje, Otevíravý deflektor pro možnost uživatelského čištění prostoru ventilátoru. Možnost automatického vypnutí konvektomatu na konci programu automatického mytí, čtyřbodová teplotní sonda, minimálně 12 rychlostí ventilátoru. Samonavíjecí sprcha. Autoreversní ventilátor pro optimální a rovnoměrné vaření a pečení. Recepty pro pečení a vaření, regeneraci a udržování pokrmů. Režim víceúrovňového vaření pro kontrolu vaření na každém zásuvu 2 různých receptů/pokrmů současně pro každou GN 1/2 zvlášť. Reversní víceúrovňové vaření a regenerace dle nastaveného cílového času přípravy hotového pokrmu. Možnost ukládání a třídění receptur a postupů dle stejných parametrů pro přípravu ve více úrovních. Možnost bezdrátové tvorby a úpravy receptů profesionálním kuchařem včetně ingrediencí a vlastní fotografie. Okamžitá synchronizace nastavení mezi horním ovládacím displejem a spodním ovládacím displejem. Při manuální úpravě možnost spuštění úpravy z hlavní strany displeje již s přednastavenou teplotou jedním dotykem. Energy star certifikace, Energy monitor - funkce pro sledování spotřeby energie, vody, mycího detergentu v období minimálně jeden rok nazpět s možností statistiky a sledování provozních nákladů. Minimální konstrukční požadavky: Minimálně dvojité temperované sklo. Maximální vnější teplota panelu 66°C. Klika s otevíráním doleva i doprava, Třída ochrany min IPX5, regulovatelné panty dveří. Regulace teploty v jádru suroviny pomocí sondy s min 4 detekčními body. Sonda je součástí dodávky konvektomatu. Součástí konvektomatu jsou elektrické rozvody pro možnost připojení a automatické ovládání kondenzační digestoře. Součástí dodávky je i jednodenní kuchařské školení obsluhy a údržby v konvektomatu s živým vařením. Min. příkon 18,6kW

POLOŽKA 15 :
Celonerezový regál s plnými čtyřmi policemi a přenastavatelnými policemi bez použití nářadí. Jeklové nohy 40x40mm, soklové provedení

POLOŽKA 17 :
Překapávač vody a čaje. 1 průtoková jednotka. Pevné připojení na vodu. Udržovací kapacita: 2x10 l. Výkonová kapacita: 90 l/hod. Doba překapávání: 10 min / 10 l. Překapává se do odnímatelných zásobníků. Digitální řízení. Signalizace zavápnění. Celkové a denní počítadlo vydaného množství. Akustický signál dokončení překapávání. Spínací hodiny. Filtrační jednotka.včetně 2ks termosů 10l
Rozměry: 980x470x790
Příkon: 6.2kW/400V

POLOŽKA 18 :
Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů 2x 40l, soklové provedení s hygienickým napojením na neutrální stůl.

TECHNICKÉ PARAMETRY:
Objem min.: 2x40 litrů – dle DIN 18857
Kapacita GN: GN 2/1
Rozměr dna max.: 2 x 375 x 580 mm
Hloubka vany: 220 mm
Užitná plocha: 2 x 22 dm2
Zástavbový prostor zařízení: 1546 x 850 x 1030 mm (rozměr zařízení včetně prostoru nutného pro instalaci)
Celkový instalovaný příkon max.: 25 kW
Napětí: 3 N AC 400 V
Jištění: 3 x 50 A
Váha: 475 kg
Přívod studené vody R3/4
Odpad vody DN – 50

VARNÉ REŽIMY:
Vaření, intenzívní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C

OVLÁDACÍ PANEL V LEVÉ NOZE! - vzhledek k ergonomii ovládání a v blízkosti konvektomatů.
Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10“ obrazovka s vysokým rozlišením a intuitivním ovládáním, kompletní ovládání v českém jazyce, možnost nastavení jazyka ovládání, možnost uložení vlastních programů, paměť pro 350 programů o 20 krocích, zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné senzorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, zobrazení poruchových hlášení na displeji, technické a servisní informace, tlačítko Zapnutí / Vypnutí, krytí displeje IPX5

KONSTRUKCE:
Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316 s oboustranným svárem, dvojité robustní izolované víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu, odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka. Systém vytápění pomocí celoplošných nerezových topných těles.
ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ:
Automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dcl, Vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí (2 rychlosti, rychlost na vyprázdnění pokrmů, rychlost na čistění a údržbu), bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, osa sklápění umožňuje vyklopení vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli, možnost vaření ve dvou různých tepelných úpravách současně, vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny, odložený start, integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem, automatický zdvih košů – včetně možnosti vaření v koších i se zavřeným víkem, automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů, dosažení teploty 180 °C z pokojové teploty za max. 4 minuty, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navíjením a kovovou hlavicí, regulátor tlaku vody v základní výbavě. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů. Možnost vaření bez dozoru.
TECHNICKÁ NADSTAVBA:
Servisní přístup z přední části stroje, jednoduše výsuvný panel elektrické výzbroje v pravé noze, umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer, centrální připojení vody, odpadu a elektřiny na stěnu i do podlahy, provedení pro umístění na soklu, možno i CNS, stavitelné robustní nohy s rektifikací, Certifikační značka CE, TUV-SUD

Dodavatel se prokáže certifikátem výrobce, že je autorizovaným distributorem a servisním partnerem výrobce v ČR a je plně oprávněn k instalaci a servisu těchto výrobků. Servisní technik, který je vlastním zaměstnancem dodavatele se prokáže servisním certifikátem od výrobce ne starším 9 měsíců.

POLOŽKA 20 :
Elektrický varný kotel 100l, dvouplášťový. Dno varné nádoby z nerezové oceli AISI 316 o tlouštce od 2 do 4 mm. Víko kotle s tepelně izolovanou rukojetí. Bezpečnostní termostat. zavaření do 45min. Ovládání tlaku pracovním tlakovým spínačem a pojistným ventilem kalibrovaným na 0,5 baru, vakuovým ventilem a manometrem. Automatické dopouštění dvojitého pláště kotle, elektronická regulace teploty. Kruhová varná vložka pr. min. 474mm, výška min. 520mm.
Rozměry 750 x 900 x 750 mm umístění na stavební sokl
Příkon 12 kW

POLOŽKA 22 :

Míchací kotel s diplejem a programováním 80l
Požadavky pro technické parametr míchací kotel s displejem a programováním
Míchací kotel čistý / hrubý objem 80l / 90l
Příkon: 22,5 kW / 400 V
Míchací rychlost 10 – 160 otáček / minuta
Tlak v plášti 1.5 bar (128°C)
7 míchacích režimů včetně autorevers
Automatická změna směru
Automatické dopouštění pláště
Měření a regulace vody
10“ dotykový displej zabudovaným v noze kotle
Měření teploty s přesností na 1°C
Nastavení teploty 0-125 °C
Rozměry: 1170x1356x1080 mm
Možnost míchání s otevřeným víkem nebo nakloněným kotlem
Víko odnímatelné a otočné o 360°
Programovatelné vaření
Váha: maximálně 270 kg
Sklápěcí výška: 600 mm
Ergonomicky tvarované vnitřní stěny, pro lepší vyprázdnění kotle
Plně svařovaná varná zóna, bez viditelných svárů a záhybů
Dodání kotle včetně cedícího síta a ruční sprchy
Příslušenství: míchací demontovatelné rameno, míchací metly, mycí kartáče, šlehací metly (vše možné rozložit a vložit do koše myčky 500x500)
Možnost měnění míchacích nástrojů během vaření, bez nutnosti vyprázdnit kotel
Středový sloup pro uchycení míchacích nástrojů je vyšší než hladina jídla
Plášť z nerez oceli AISI 304
Vnitřní část kotle z nerez oceli AISI 316
Bezpečnostní vypínač
Časovač startu vaření / odložený start
Nožní pedál pro míchání s otevřeným víkem nebo nakloněným kotlem
Možnost kontroly HACCAP
Nahřívání 80l vody o teplotě 20°C na 90°C za 22 minut dle normy DIN 18855-1
Odpovídá požadavkům CE na bezpečnost
Prevence znečištění vody zpětným tokem podle EN 1717

POLOŽKA 24 :
Indukční sporák 2-plotýnkový. Popis: Indukční 2 zónový sporák – modulární zařízení určené k ustavení na podestavbu

Rozměr: 400x900x750 mm
Způsob provedení: modulární zařízení určené ustavení na podestavbu která je součástí

1) Provedení přístroje z CrNi oceli: horní deska, kryty a nosná konstrukce kompletně z vysocejakostní chromniklové oceli CrNi 1.4301.
2) Vnější plochy musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů (například Scotchband nejvýše však 180er).
3) Sporák bude mít 4 samostatně regulovatelné indukční varné zóny o minimálním ø 260 mm, každou s výkonem 5,0 kW
4) Ceranová varná deska bude plně zapuštěna do horní desky.
5) Minimální tloušťka ceranové desky je 6 mm.
6) Minimální rozměry varné desky: 780 x 680 mm
7) Regulace výkonu bude bezestupňová.

8) Indukční generátor bude vybaven funkcí automatického přizpůsobení výkonu určené k ochraně nádobí, varné plochy a induktoru.
9) Čelní panel, kryjící elektrické komponenty musí být s profilovým těsněním pro ochranu proti vlhkosti
10) Tloušťka materiálu horní desky musí být nejméně 2 mm.
11) Čelní hrana musí být zaoblená, zadní lem v provedení s rádiusem minimální výšky 30 mm.
12) Všechny úkony údržby bude možno provádět zepředu.
13) Přístroj bude opatřen beznapěťovými kontakty pro signalizaci a napěťově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
14) Ochrana proti vodě (typ ochrany minimálně IPX5).
15) Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji do hygienického bloku prostřednictvím systému hygienického spojení zařízení
pro zamezení průniku vody a pro zajištění snadného čištění.
16) Zařízení bude možné umístit na volitelnou podestavbu.
Podestavba třístranně uzavřená
UHOS083 v hygienickém provedení H2

- podestavba samonosné konstrukce, nahoře uzavřená
- třístranně uzavřená, s hladkými vnitřními stěnami a hladkým dnem
- hygienické provedení H2, dno a stěny bezespárově svařeny
  rádius R19 mezi dnem a svislými stěnami
- kompletně vyrobeno z nerezové oceli CNS, 1.4301

POLOŽKA 26 :
Indukční sporák 4-plotýnkový. Popis: Indukční 4 zónový sporák – modulární zařízení určené k ustavení na podestavbu
Rozměr: 800x900x750 mm
Způsob provedení: modulární zařízení určené ustavení na podestavbu která je součástí
1) Provedení přístroje z CrNi oceli: horní deska, kryty a nosná konstrukce kompletně z vysocejakostní chromniklové oceli CrNi 1.4301.
2) Vnější plochy musí být upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost
a údržbu povrchů (například Scotchband nejvýše však 180er).
3) Sporák bude mít 4 samostatně regulovatelné indukční varné zóny o minimálním ø 260 mm, každou s výkonem 5,0 kW
4) Ceranová varná deska bude plně zapuštěna do horní desky.
5) Minimální tloušťka ceranové desky je 6 mm.
6) Minimální rozměry varné desky: 780 x 680 mm
7) Regulace výkonu bude bezestupňová.
8) Indukční generátor bude vybaven funkcí automatického přizpůsobení výkonu určené k ochraně nádobí, varné plochy a induktoru.
9) Čelní panel, kryjící elektrické komponenty musí být s profilovým těsněním pro ochranu proti vlhkosti
10) Tloušťka materiálu horní desky musí být nejméně 2 mm.
11) Čelní hrana musí být zaoblená, zadní lem v provedení s rádiusem minimální výšky 30 mm.
12) Všechny úkony údržby bude možno provádět zepředu.
13) Přístroj bude opatřen beznapěťovými kontakty pro signalizaci a napěťově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
14) Ochrana proti vodě (typ ochrany minimálně IPX5).
15) Přístroj musí mít možnost sestavení s ostatními přístroji do hygienického bloku prostřednictvím systému hygienického spojení zařízení
pro zamezení průniku vody a pro zajištění snadného čištění.
16) Zařízení bude možné umístit na volitelnou podestavbu.
Podestavba třístranně uzavřená
UHOS083 v hygienickém provedení H2

• podestavba samonosné konstrukce, nahoře uzavřená
• třístranně uzavřená, s hladkými vnitřními stěnami a hladkým dnem
• hygienické provedení H2, dno a stěny bezespárově svařeny
rádius R19 mezi dnem a svislými stěnami
• kompletně vyrobeno z nerezové oceli CNS, 1.4301

POLOŽKA 32.1 :
Stojánková bezdotyková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoku, elmag. ventilem, směšovačem, připojovacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu. Napájení z exter. zdroje 12 V~.

POLOŽKA 35 :
mycí stroj kuchyňského nádobí s čelním nakládáním
dvouplášťový, s odpadním čerpadlem
možnost manipulačních vozíků, na které se vysouvá koš z myčky i s nádobím(zvláštní výbava za příplatek)
autodiagnostika chyb se zpětným záznamníkem na displeji stroje
komunikace na dotykovém displeji v češtině – možnost vyvolání dat pro HaCCP na displeji
diagnostický systém (automatická kontrola provozních funkcí) a možnost propojení přes WLAN a sledování provozních funkcí stroje
beztlaký bojler s oplachovým čerpadlem pro zaručení konstantního tlaku oplachu
termostop pro zaručení správné teploty oplachové vody
hygienická topná tělesa ve tvaru válce s pojistkou při přehřátí a jejich možným restartem
senzor netěsnosti, rozpozná únik kapalin ve stroji
samočistící program s návodem postupu přímo na displeji
rozměr koše – vnitřní prostor minimálně 600x670 mm
zásuvná výška minimálně 640 mm
možnost volby z minimálně 3 programů
minimální objem mycí nádrže 65 litrů
hygienická hlubokotažená nádrž vylisovaná z jednoho kusu materiálu s hygienickým topným tělesem ve tvaru válce
spotřeba vody na cyklus max. 5 litrů
ovládání pomocí dotykového displeje s barevnou signalizací aktuálního stavu stroje
automatické časově řízené uvádění do provozu
3 úrovně ovládání – 2 chráněné PINem
předmáčecí program s enzymem na silné zašpinění
možnost nastavení každého programu individuálně dle druhu mytého nádobí, včetně možnosti nastavení intenzity tlaku mytí
přednastavený software pro různé druhy provozu (jídelny, pekárny, řeznictví)
stroj je vybaven dávkovačem mycího prostředku, oplachového prostředku a speciálním dávkovačem na enzymatický namáčení prostředek pro rozrušení krusty
s kontrolou hladiny prostředků v kanystrech a zobrazením nízkého stavu na displeji myčky
sklopné čelní dveře do svislé polohy pro snadný přístup k vnitřnímu prostoru
inteligentní systém filtrace roztoku – neustálé sledování kvality vody senzorem zakalení, průběžné čistění vody a v případě nutnosti spuštění automatické regenerace, filtr plovoucích částic na principu hydrocyklóny
možnost nastavení maximálního odběru z elektrické sítě pro různé úrovně jištění 16, 20, 25 nebo 32Amp a jeho možná změna při změně místních podmínek

POLOŽKA 37 :
Celonerezový regál s plnými policemi a přenastavatelnými policemi bez použití nářadí. Jeklové nohy 40x40mm, soklové provedení

POLOŽKA 41 :
Celonerezový regály do boxu s plnými policemi a přenastavatelnými policemi bez použití nářadí. Jeklové nohy 40x40mm

POLOŽKA 50 :
Baterie sprchová nástěnná + oplachovací hadice na navíjecím bubnu

POLOŽKA 51 :
Škrabka zeleniny s odlučovačem škrobu 20kg náplň, nerez

POLOŽKA 62 :
Duplexní automatický změkčovač studené vody. Změkčovač pracuje plně automaticky, obsluha pouze doplňuje regenerační sůl. Průtok doporučený 38 l/min ($\Delta P \leq 1$ bar). Regenerace katexového lože protiproudová. Teplota 2 – 48 °C. Množství ionexu 20 l / tank. Pro filtraci mechanických nečistot ze vstupní vody do změkčovače je součástí ochranný filtr (100 μm). Max. tlak 10 bar, max. teplota 70°C, průtok do 6 m3/hod. Provoz bez elektrické energie.
Rozměry: 706x305x1524

POLOŽKA 1 :
Plastové kontejnery s víkem 75l s pojízdnou podestavbou, výška 640, průměr 465

NEREZOVÝ MATERIÁL – komplet :
Veškeré nerezové pracovní a mycí stoly musí být provedeny z materiálu AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301), síla plechu pracovní desky min. 1,2mm, pracovní deska vyztužena nerezovým profilem v protihlukové úpravě , požadavek na nohy z uzavřených profilů 40mmx40mm, seřiditelné, kompletně z nerezu vyjma zakončení profilu 40x40mm a seřiditelné patky. Veškeré mycí nádoby a dřezy musí být vyrobeny v rádiusovém hygienickém provedení bez viditelných svárů a spojů.

VÝDEJNA (KUCHYŇKY)

POLOŽKA 3 :
profesionální myčka bílého nádobí na nerez podstavci s odpadovým čerpadlem. Koš 500x500mm, programy 90-120-180-540 sec. Vhodné i pro mytí GN 1/1, nerezová mycí a oplachová ramena nahoře a dole, dávkovače mycího a oplachového prostředku, příkon 3,2kW

POLOŽKA 4 :
Stůl nerez s ohřívací vanou 1 GN, spodní skříňka dřevěná s dvířky a 3x šuplíkem pod sebou, lamino, barva dle uživatele

POLOŽKA 4a :
Horní skříňky dřevěné, lamino, abs hrana, barva dle uživatele

POLOŽKA 6 :
Pitný režim, nerez stůl s policí a s vevařenou okapničkou (+ vyjímatelný rošt) s výpustí do nádoby pod deskou a várnicí pro udržení nápoje teplého, s výpustným kohoutem - na zatlačení sklenicí bez použití druhé ruky, možnost doplnění kolečky v případě potřeby

NEREZOVÝ MATERIÁL – komplet :
Veškeré nerezové pracovní a mycí stoly musí být provedeny z materiálu AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301), síla plechu pracovní desky min. 1,2mm, pracovní deska vyztužena nerezovým profilem v protihlukové úpravě , požadavek na nohy z uzavřených profilů 40mmx40mm, seřiditelné, kompletně z nerezu vyjma zakončení profilu 40x40mm a seřiditelné patky. Veškeré mycí nádoby a dřezy musí být vyrobeny v rádiusovém hygienickém provedení bez viditelných svárů a spojů.