

<i>Generální projektant :</i> ER PLAN s.r.o. U Borové 69 580 01 Havlíčkův Brod		<i>Investor :</i> Hotelová škola Poděbrady. příspěvková organizace Komenského 156/7 290 01 Poděbrady	
<i>Zpracovatel části :</i> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div> VIEWEGH — GASTRO TEAM — </div> <div style="margin-left: 20px;"> VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o. NUPAKY 164 251 01 ŘÍČANY TEL.: 241405380 info@gastro-projekt.cz </div> </div>			<i>Autorizace:</i>
<i>Odpovědný projektant :</i> Ing. Jana Mansfield	<i>Vypracoval :</i> Jan Viewegh	<i>Kreslil :</i> Čestmír Pavlík	
<i>Akce :</i> HOTELOVÁ ŠKOLA PODĚBRADY Rekonstrukce školních kuchyněk		<i>Datum :</i> 04/2023	<i>Paré :</i>
<i>Umístění stavby :</i> Komenského 156/7, 290 01 Poděbrady <i>Objekt(část) :</i> D.2 DOKUMENTACE TECHNICKÝCH A TECHNOLOGICKÝCH ZAŘÍZENÍ D.2.1 TECHNOLOGIE GASTRONOMICKÉHO PROVOZU		<i>Stupeň :</i> DPS	
<i>Obsah(výkres) :</i> TECHNICKÁ ZPRÁVA		<i>Měřítko :</i> -	<i>Číslo přílohy :</i> 1

F. Dokumentace objektů

3. Provozní soubory

Identifikační údaje:

Akce:	HOTELOVÁ ŠKOLA PODĚBRADY Rekonstrukce školních kuchyněk Komenského 156/7 290 01 Poděbrady
Část:	D.2 DOKUMENTACE TECHNICKÝCH A TECHNOLOGICKÝCH ZAŘÍZENÍ D.2.1 TECHNOLOGIE GASTRONOMICKÉHO PROVOZU
Stupeň:	Dokumentace pro provedení stavby (DPS)
Investor:	Hotelová škola Poděbrady, příspěvková organizace Komenského 156/7 290 01 Poděbrady
Objednatel:	ER PLAN s.r.o. U Borové 69 580 01 Havlíčkův Brod
Zhotovitel části:	VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o. Nupaky 164 251 01 Říčany
Vypracoval:	Ing. Jana Mansfield Jan Viewegh Čestmír Pavlík
Datum:	04/2023

OBSAH:

- a) Popis, zadání
- b) Seznam použitých podkladů
- c) Potřeba materiálů, surovin a množství výrobků
- d) Popis technologie výroby
- e) Základní skladba technologického zařízení
- f) Manipulace s materiálem
- g) Obecně platné stavebně technologické požadavky
- h) Údaje o potřebě energií, paliv, vody

a) Popis, zadání

Tato projektová dokumentace gastronomické části byla zpracována v úrovni Dokumentace pro stavební povolení (DSP). Cílem zpracovaného dispozičního řešení gastroprovozu je zajištění vysoce moderního střediska praktického výcviku pro hotelovou školu – KULINÁŘSKÉHO STUDIA.

Jedná se o rekonstrukci stávajících kuchyněk. Gastroprovoz se nachází na jednom podlaží a úpravou byly vytvořeny dvě samostatná KULINÁŘSKÁ STUDIA (Cvičná kuchyně 1 a Cvičná kuchyně 2).

Při řešení se vycházelo z následujících požadavků na provedení, charakter a úroveň výcvikového střediska:

- dispozičně navrhnout stravovací provoz, který bude odpovídat prostorovým možnostem objektu, záměru investora a hygienickým požadavkům (především doporučené Vyhl. č. 137/2004 Sb. ve znění Vyhlášky č. 602/2006 Sb. a z Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 853/2004).
- použít při technologické skladbě kuchyně moderní multifunkční zařízení odpovídající současné špičce a současným trendům v přípravě pokrmů (indukce páté generace, Souce vide, Hold-O-Mat, konvektomaty, vakuové balení, paco-jet, multifunkční šokový zchlazovač apod.).
- použít technologické vybavení na nejvyšší technické úrovni, aby studio odpovídalo moderním trendům a standardům ve vyspělé gastronomii i v dalších obdobích.
- Úroveň a zpracování nerezového nábytku v hygienické normě H1.

Tato projektová dokumentace byla vyhotovena dle požadavků zadavatele tak, aby vyhovovala všem technickým parametrům, standardům a normám na předmět plnění a požadované výkonové úrovni. Pokud projektová dokumentace obsahuje přímé či nepřímé odkazy na jednotlivé výrobky či výrobce, tyto představují specifikaci standardů předmětu plnění. Při samotné realizaci zamýšleného projektu mohou být využity jiné výrobky, pouze pokud budou po technické stránce vyhovovat nejméně standardům uvedeným v této projektové dokumentaci, nebo jej předčí. Projektant však nenese odpovědnost za případné nedostatky realizace projektu vzniklé v důsledku využití parametrů jiných než v projektové dokumentaci uvedených výrobků

Základní kapacitní a jiné údaje:

Předpokládaná Ø výrobní kapacita:

Budou vyráběny pouze zkušební a cvičné porce, vždy cca 2 porce na jedno pracovní místo, tzn. 8-16 porcí zkušební menu ve větší učebně, 7-14 porcí zkušební menu v menší kuchyňce, dle typu kurzu a obsazenosti studia.

Předpokládaný počet studentů:

max. do 1x 8-16 + 1x 7-14 na jeden výcvik

b) Seznam použitých podkladů

Jako podklad pro zpracování projektu byla použita původní dokumentace stávajícího stavu poskytnutá investorem a zároveň jeho požadavky na charakter a úroveň provozu.

c) Potřeba materiálů, surovin

Zásobování

Zásobování surovinami probíhá pouze vždy před plánovanou akcí nebo pravidelnou hodinou kulinářském studiu. Zboží je do skladu zásobováno ručně.

Sklady

Suroviny jsou uskladněny v chladících a mrazících skříních umístěných ve skladu/kabinetu (zde budou skladovány v plastových uzavíratelných boxech na jméno/třidu/studenta).

Další chladicí a mrazicí skříně jsou umístěné přímo v kuchyňkách, k uskladnění je možné využít i chladicí stoly.

Potraviny budou skladovány na základě jejich druhovosti a dle pravidel „povoleného sousedství“.

Odpadkové hospodářství

Odpadky a obaly budou skladovány vně objektu (společné s centrální kuchyní HŠ). Ve stravovacím provozu se předpokládá použití odpadních nádob s vyjímatelnou igelitovou vložkou. Vždy po skončení lekce budou odpadky odhášeny mimo objekt.

d,f) Popis technologie výroby, popis manipulace s materiálem

Kulinářské studio G01 (menší kuchyňka)

Vlastní KULINÁŘSKÉ STUDIO (laboratoř) je rozdělena na jednotlivé provozně oddělené úseky:

- centrální výukové pracoviště pro studenty a učitele – varný monoblok
- společná část s multifunkční technologií a konvektomaty
- úseky připraven a pomocných pracovních ploch podél stěn
- úseky pro mytí nádobí
- úsek pro šokové zchlazování

Centrální pracoviště se skládá ze 7 identických pracovních úseků pro 1 až 2 studenty a jednoho pracoviště pro lektora.

Každé pracoviště pro studenty je vybaveno pracovní plochou se zabudovaným indukčním dvojitým „slide“ vařičem - deskou páté generace (funkce posunutí nádobí mimo střed = snížení výkonu, funkce rozpoznání a vyhodnocení indukčního nádobí), zásuvkovým blokem, skříňkou na uložení nádobí. Každé pracoviště má z čela 2 el. zásuvky 230V. Centrální varný blok je doplněn třemi napouštěcími bateriemi a šesti držáky ponorných mixérů s odkapní nádobkou.

Další aktivní technologie, která bude sloužit pro výuku je již společná pro všech 7 resp. 14 studentů a je rozmístěna u obvodových stěn.

- Úsek multifunkční přípravy = multifunkční varné centrum, konvektomaty, source vide, indukce
- Úsek šokového zchlazování a vakuového balení
- Úseky přípravy jsou vybaveny pracovními stoly se dřezem
- Úsek mytí nádobí je vybaven velkým dřezem s tlakovou sprchou a myčkou nádobí.

Mezi částí učebny se sezením a částí vaření je umístěn prezentační stůl (obložený kamennou/keramickou deskou) doplněný o infralampy. Zde budou jídla prezentována, focena a hodnocena.

Kulinářské studio G02 (větší kuchyňka)

Vlastní KULINÁŘSKÉ STUDIO (laboratoř) je rozdělena na jednotlivé provozně oddělené úseky:

- centrální výukové pracoviště pro studenty a učitele – varný monoblok
- společná část s multifunkční technologií a konvektomaty
- úseky připraven a pomocných pracovních ploch podél stěn
- úseky pro mytí nádobí
- úsek pro šokové zchlazování

Centrální pracoviště se skládá z 8 identických pracovních úseků pro 1 až 2 studenty a jednoho pracoviště pro lektora.

Každé pracoviště je vybaveno pracovní plochou se zabudovaným indukčním dvouplynovým „slide“ sporákem (funkce posunutí nádobí mimo střed = snížení výkonu), zásuvkovým blokem, skříňkou na uložení nádobí. Každé pracoviště má z čela 2 el. zásuvky 230V. Centrální varný blok je doplněn třemi napouštěcími bateriemi a šesti držáky ponorných mixérů s odkapní nádobkou.

Další aktivní technologie, která bude sloužit pro výuku je již společná pro všech 8 resp. 16 studentů a je rozmístěna u obvodových stěn.

- Úsek multifunkční přípravy = multifukční varné centrum, konvektomaty, souce vide, indukce
- Úsek šokového zchlazování a vakuového balení
- Úseky přípravy jsou vybaveny pracovními stoly se dřezem
- 2x Úsek mytí nádobí je vybaven velkým dřezem s tlakovou sprchou a myčkou nádobí.

Mezi částí učebny se sezením a částí vaření je umístěn prezentační stůl (obložený kamennou/keramickou deskou) doplněný o infralampy. Zde budou jídla prezentována, focena a hodnocena.

Odvětrání kuchyní s aktivní technologií je řešeno odsávacími klimatizačními stropy – tyto jsou **součástí projektu a dodávky technologie GASTRO!**

Technologické vybavení kuchyně je nejlépe patrné z výkresové dokumentace a z příslušného spárovaného Soupisu strojů a zařízení.

Sociální zázemí pro studenty a učitele

Šatny studentů pro odbornou výuku jsou umístěné v blízkosti cvičných kuchyní, tyto šatny slouží pro kuchyňské studio, jinak studenti mají další šatny ve škole.

Úklid-úklidová komora

Úklidová komora je řešena v blízkosti šaten. Je vybavena výlevkou a skříní na úklidové a čisticí prostředky.

e) Základní skladba technologického zařízení

viz příloha - soupis strojů a zařízení.

g) Obecně platné stavebně technologické požadavky

Dveře

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, že musí být zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířka dveří se volí též s ohledem na instalaci technologických zařízení a přístupovou trasu k přípravnám a kuchyni, kde minimální šíře je dána ve výkresové části. Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží, nesmí být opatřeny prahem.

Dopravní trasa pro montáž jednotlivých technologií musí být prověřena a zajištěna před dokončením stavebních úprav v kuchyni. Tuto trasu prověří vybraný dodavatel. Jedná se zejména o dopravní trasu varného centra, které bude dodáno s celistvou hygienickou deskou **5600 (!) x 1400 x 240 mm a 7000 (!) x 1400 x 240 mm !!!**

Okna

okna výrobních místností a skladů potravin musí být opatřena sítí proti hmyzu.

Podlahy

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehluché a protiskluzné. V místnostech s vlhkým a mokřým provozem (celá místnost KULINÁŘSKÉHO STUDIA) **podlahy vodotěsné.**

Z důvodu prevence rizik vzniku úrazů na pracovištích a na základě platných vyhlášek a norem (Vyhláška 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby a ČSN 74 4505), požadujeme dle ČSN 74 4505 „Podlahy – Společná ustanovení“, v článku 4.17 této normy příslušnou protiskluznost podlahy, jenž je dána součinitelem smykového tření „f“ nebo třídou protiskluznosti R. **Pro kuchyň, přípravný a umývárny je nutno dodržet protiskluznost R11.** Je doporučena bezpečnostní, bezespárá a antibakteriální krytina. Jako doporučené se uvádějí tyto varianty:

Pro sklady a pomocné prostory postačí protiskluznost **R10**.

Povrchy stěn

Veškeré výrobní prostory (umývárny nádobí, přípravný, varna apod.) musí být obloženy obkladem z keramických obkladaček **do až do výšky podhledu.**

Pro účel KULINÁŘSKÉHO STUDIA SE DOPORUČUJE VELKOFORMÁTOVÝ OBKLAD JINÉ NEŽ BÍLÉ BARVY (jsou vhodné i tmavší odstíny).

Ve všech ostatních místnostech stačí provést omítky stěn a stropů hladké štukové.

Prostory hygienického příslušenství musí být opatřeny omyvatelným obkladem do výše minimálně 1,5m, ale opět se doporučuje do výšky podhledu.

Požadavky na technická zařízení

Vodovod

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení kuchyně požaduje přípojky studené a teplé vody. **Požadavek na profesi ZTI** : projektant ZTI je povinen zajistit v koordinaci s dodavatelem ZTI a GASTRO splnění normy ČSN EN 1717 a ČSN 73 6660 – dodávka oddělovačů pitné vody.

Požadovaná výstupní tvrdost vody v řádu pro veškeré technologie (vyjma technologie, které jsou napojeny na samostatný rozvod změkčené vody) je v rozmezí 8,4-14°dH (dle německé stupnice tvrdosti vody). V případě nedodržení tohoto požadavku může dojít k nesprávné funkci nebo dokonce k poškození některých strojů.

Je požadovaná studená pitná voda do + 15°C, tlak přívodní vody v rozmezí 1 až 6 barů.

Požadovaná úprava vody

Technologická zařízení s ohřevem vody, která pro správnou funkci potřebují změkčenou vodu (konvektomat, myčka), budou tuto odebírat z automatických změkčovačů, umístěných v kuchyních, který je součástí dodávky GASTRO. **Požadovaná výstupní tvrdost vody je max. 5° (dle německé stupnice tvrdosti vody).**

Vytápění

Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána v ČSN EN 12831.

Vzduchotechnika

Vzduchotechnické zařízení je nutné v prostorech bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. nadměrným vlivem tepla – nadměrný vývin par. Profese VZT řeší odvětrání vyprodukovaného tepla a určí potřebné výměny vzduchu na základě hodnot příkonů jednotlivých elektrických spotřebičů, uvedených v Soupisu strojů a zřízení. Nad aktivní technologii je navržen odtah par odsávacím a klimatizačním stropem, který je součástí **dodávky a projektu VZT**.

Osvětlení

Požadavky na osvětlení jsou shrnuty v § 45 a jsou také dány ČSN 73 0580 Denní osvětlení budov, ČSN 36 0020 Sdružené osvětlení a ČSN EN 12464-1 Světlo a osvětlení - Osvětlení pracovních prostor. Podle této legislativy by na pracovních plochách připraven, ve varně, výdeji a mytí měla být udržovaná osvětlenost 500lx. Ostatní prostory 150lx.

Doporučují se LED svítidla s teplým odstínem světla.

Upozornění: při výpočtu osvětlení je třeba brát na zřetel, že veškeré nástěnné nerezové skříňky a police jsou osazeny led pásky, které nasvěcují pracovní plochu po obvodu kulinářského studia. **Je tedy důležité zaměřit se zejména na osvětlení centrálního varného bloku a toto osvětlení koordinovat s dodávkou VZT ! (osvětlení celoplošného stropu musí být nerušivé a důsledky zpracované na vysoké úrovni, je požadováno LED osvětlení).**

Chlazení

Chladicí a mrazicí skříně a chlazené stoly mají vlastní agregát a jsou součástí dodávky **GASTRO**.

Údržba

Zařízení stravovacího části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovitě denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti.

Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čisticí stroje), nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je *Provozní a sanitační řád*, který zahrnuje soubor opatření, zajišťují technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících ze směrnice a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR a Nařízením Evropského parlamentu a Rady. Tento řád si stanoví provozovatel sám nebo odborná specializovaná firma na tuto problematiku.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180° C. Při manipulaci s horkými nádobami apod. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem.

Pracovní prostředí

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-5-51 ed. 2 pouze jako doporučené pro komisionální schválení. Návrh prostředí vychází z technologického provozu kuchyně a z předpokládaných použitých el. zařízení.

Kuchyně	AA6 AD2 – 1,5m kolem mycího stolu AD3 – 0,2m nad podl. při sanitaci
Umývárna kuchyňského nádobí	AA5 AD2 – 1,5m kolem mycího stolu AD3 – 0,2m nad podl. při sanitaci
Sklady	AA5, AD1

Místní vlhkost se může ve výše uvedených prostorách vyskytnout na podlaze a max. do výše 1500mm nad podlahou. Umývací prostory ve všech částech kuchyně budou posuzovány dle ČSN 332000-7-701. V uvedených prostorech, vzhledem k provozu vzduchotechnického zařízení, nedojde ke srážení vody na stěnách. Úklid stěn, vč. sanitace bude prováděn dle provozního, event. sanitačního řádu bez použití stříkající vody z hadice. V kuchyňském provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a přístroje byly v dosahu vody stříkající, tryskající ze všech stran nebo že mohou být vodou zaplaveny.

Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

h) údaje o spotřebě energií

Celková hodnota instalovaného příkonu byla stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

Elektrická energie a rozvodní síť 3 x 230 / 400 V, 50 Hz

instalovaný příkon el..... cca 300 kW

V této hodnotě není započteno zařízení na ohřev TUV ani zařízení instalovaná v ostatních částech provozu.

Předpokládaná soudobost je 0,45

Důležité poznámky pro profesi GASTRO:

- Soupis strojů a zařízení neobsahuje GN nádoby, rošty, koše do myčky, drobná stolní zařízení, nádobí a ostatní drobný inventář, který není součástí dodávky technologie, ale je předmětem dodávky tzv. prvního vybavení.
- Detailní specifikace (výrobní dodavatelská dokumentace) musí být odsouhlasena před vlastní dodávkou generálním projektantem, projektantem této části a investorem.
- Pro montáž technologie musí být zajištěna prostorově dostatečná dopravní trasa, která bude respektovat velikosti technologií a jejich součástí. Tuto trasu si prověří a zajistí vybraný dodavatel.
- Veškeré nerezové dřezy, stoly se dřezem a umývadla budou osazeny sifonem, sedlem a přepadem nebo zátkou a stojánkovou směšovací baterií – tyto jsou součástí dodávky GASTRO !
- **Veškerý nerezový nábytek bude vyroben a dodán tak, aby splňoval požadavky na provedení nerezového nábytku – viz. následující kapitola v TZ**

POŽADAVKY NA PROVEDENÍ NEREZOVÉHO NÁBYTKU

Následující specifikace se vztahují na všechny položky zmíněné dále, které jsou zkonstruované na míru a jsou označeny v soupisu strojů a zařízení kategorií „NEREZ“.

Všechny použité materiály musí být nové a musí mít nejvyšší kvalitu, schválenou pro dané odvětví, jakož i musejí odpovídat specifikovaným jakostním normám.

Standard nerezového nábytku je určen jednak popisem uvedeným v soupisu strojů a zařízení a dále zejména níže uvedeným popisem požadovaného standardu nerezového nábytku:

Nerezový nábytek bude dodán v hygienickém standardu H1.

Nerezový nábytek bude kompletně vyroben z nemagnetické potravinářské nerezové oceli.

Skříňový nábytek bude koncipován jako stavebnice, když z několika základních prvků vznikne celá sestava. Dílčí korpusy / skříně budou dodány buď otevřené, nebo uzavřené křídlovými, popř. posuvnými dveřmi – dle popisu v soupisu strojů a zařízení. Posuvné i křídlové dveře a čela zásuvek a košů budou opatřena výplní pro odhlučnění a zabránění rezonanci. Dveře budou dvouplášťové, posuvné jezdící na speciálních ložiskových posuvech s aretací v krajní poloze, křídlové budou zavěšeny na nerezových pantech. Do základních skříňových prvků budou dodány police s možností tří variant umístění (polohovatelné). Zásuvky budou na nerezových teleskopických předvysuvech a jejich nosnost činí minimálně **75 kg**. Spodní police skříně (dno) a středová police budou vyztuženy a podlepeny uzavřenými profily, spodní hrany polic budou zaobleny falcovým ohybem.

Provedení H1 odpovídá DIN 188865-9, materiál nese označení 1.4301, povrchová úprava je ScotchBrite, záda a boky skříní jsou těsné, skříně mají hladké svařené přechody s rádiem 2 mm. Vestavné police leží na držácích, případné zásuvky se pohybují na teleskopických předvysuvech.

Veškeré prvky nerezového nábytku, které jsou uzavíratelné, např. skříňové stoly, nástěnné skřínky, zásuvky a zásuvkové bloky, stolové nástavce, ale především veškeré chlazené stoly (dvířkové i zásuvkové) budou vyrobeny a dodány v uzamykatelném provedení se systémovými zámky!

Je nepřípustné použití plastových komponentů při výrobě nerezového nábytku - jedná se zejména o panty, madla zásuvek či dveří, záslepky apod. – tyto musí být dodány výhradně v kovovém provedení.

Veškeré sestavy nerezového nábytku dodávané na stavebním soklu musí být vyrobeny tak, aby bylo zamezeno zatékání mezi sestavy nerezového nábytku, tzn. pod jednou hygienickou deskou. Pokud není možné konstrukčně zajistit výrobu desky v jednom kuse, pak budou jednotlivé díly pracovní desky dodány v tloušťce min. 2 mm a více a tyto budou na místě svařeny v jeden celek. Sváry budou na místě vybroušeny a začištěny tak, aby celá sestava působila dojmem jednoho celku bez jakýchkoliv spár a nerovností.

Veškeré prvky nerezového nábytku musí být vyrobeny tak, aby bylo zamezeno zatékání nebo dokonce zapadávání věcí či nečistot do prostoru stavebního soklu. Požadavek na zamezení zatékání do soklu platí i pro spodní skřínky a spodní police.

Veškeré nerezové dřezy, stoly se dřezem a umývadla budou osazeny sifonem, sedlem a přepadem nebo zátkou a stojánkovou směšovací baterií – tyto jsou součástí dodávky GASTRO !

Desky pracovní stolové a dřezové - Pracovní desky i dřezové musí být vyrobeny z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami.

Síla použitého materiálu desky i technologických dřezů min. 1,5 mm, deska s nerez výztuhami. Deska plně zavařená a vybroušena a bez nebo s límcem-límcí i po straně a ze zadní strany jsou límce plně uzavřené. Desky budou opatřeny povrchovou úpravou broušenou se zrnem o hodnotě 280. Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 40 nebo 50 mm a dle prání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu.

U desek musí být provedeny podhyby pod úhlem 45 stupňů (tzv. okapnička) a v návaznosti na podnoží stolů jsou tyto dle potřeby uzavřené. Deska tak musí tvořit s podnožím kompaktní celek vyhovující nejprísnějším hygienickým předpisům.

Desky pracovní dřezové - Pracovní desky musí být opatřeny vevařenými rádiusovými dřezy o příslušných velikostech a hloubce. Vevaření musí být provedeno s vybroušeným bezespárovým napojením bez vizuální možnosti zjištění místa tohoto napojení. U všech technologických dřezů bude použit celokovový sifon/sedlo – **odpad prům. 98 mm. s přepadem a ovládací pákou pro sedlou umístěnou na předním panelu stolu. (je nepřípustné plastové provedení!)**

Zásuvky nábytku – budou vyohýbané z jednoho kusu s rádiusy. Uchyceny jsou na nerezových teleskopických trojdílných držácích držácích v provedení pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1 (100% výsuv). Čela zásuvek musí mít vyohýbané madlo (není přípustné plastové provedení). Zásuvky budou provedeny buď v bloku a jako zásuvkový blok budou použity u stolů nebo budou používány jednotlivě viz popis zařízení.

Datum: 04/2023
