

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

ZÁVAZNÉ STANDARDY GASTROTECHNOLOGICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Dodávka gastrotechnologie – jídelna v atriu LDA

A – PROSTOR REŽIMOVÉ KUCHYNĚ LDA

A3 – Konvektomat bojlerový

Konvektomat s bojlerovým vývinem páry pro 11 ks gastronádob 1/1.

Vybavení konvektomatu: horký vzduch 30 – 300 °C, kombinovaný režim 30 – 300 °C, vaření v páře 30 – 130 °C, bio vaření 30 – 98 °C, vaření/pečení přes noc, časování zásuvů, automatická regulace vlhkosti, pokročilý systém vývinu páry ve dvoustupňovém předeřhřevu vody v integrovaném tepelném výměníku, zásuvy napříč, regenerace/banketing, Delta T vaření, nízkoteplotní vaření, funkce cook & hold, golden touch, automatický předeřhřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu, sous-vide, sušení, sterilizace, konfitování, uzení

Ovládání: 8“ displej, dotykový panel, 6-bodová teplotní sonda, funkce uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření, funkce automatického zobrazení posledních varných procesů, funkce možnosti pracovat s displejem v průběhu vaření, automatický start, zobrazování údajů o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces

Ostatní vybavení: systém automatického mytí s minimální spotřebou vody, trojitě dveřní sklo, obousměrný ventilátor, klapka pro odvlhčení varné komory, 7 rychlostí ventilátoru, funkce zastavení ventilátoru při otevření dveří, taktování ventilátoru, vyrobeno z AISI 304 nerezová ocel, hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy, integrovaná ruční sprcha, odkapová dveřní vanička, dva přívody vody – pro změkčenou a nezměkčenou vodu, snížená spotřeba vody, vyjímatelné držáky gastronádob s roztečí 65 mm, konektivita – USB rozhraní, možnost připojení do sítě, komunikace přes internet, HACCP záznamy, automatická kontrola bojleru, automatické vyhodnocení chyb

Technické požadavky: kapacita: 11 x GN 1/1, rozteč mezi vsuny 65 mm, příkon: 18,6 kW, jištění: 32 A, napájení: 3N~/380-415V/50-60 Hz

Rozměry: 933 x 821 x 1046 mm (š x h x v)

A4 – Kondenzační digestoř

Automatické sepnutí digestoře při otevření konvektomatu, silný výkon odtahu páry.

Technické požadavky: maximální průtok vzduchu 1000 m³ /hod., příkon 0,4 kW, napájení 1N~/230V/50-60Hz

Rozměry: 938 x 912 x 409 mm (š x h x v),

A5 – Elektrický vyhřívaný transportní vozík

Vozík pro 14 ks gastronádob 2/1, pro převážení teplé stravy s možností připojení na elektrickou zásuvku 230 V s regulací teploty 30-90 °C, v celonerezovém a celosvařeném provedení. Hygienické provedení H2. Vybavení vozíku: uzamykatelná dvířka vozíku, 4 otočná kolečka o průměru 200 mm, z toho 2 brzděná, dveře vozíku jsou otočné o 270 stupňů s magnetickou aretací plného otevření, topná tělesa umístěná v bocích a v zadní stěně vozíku, prolis v boku pro zapuštění klíče, svislá madla, měření a ovládání teploty digitálním termostatem, který umožňuje i realizaci HACCP systému, 4 rohové nárazníky, dvojitý izolovaný plášť, izolované dveře.

Technické požadavky: kapacita 14 vsunů pro GN 2/1, rozteč mezi vsuny 65 mm, třída krytí IP 34, 5 ks těles (těleso - 250 W), celkový příkon 1,25 kW, napájení 1N~/230V/50-60Hz.

Rozměry: 795 x 850 x 1425 (š x h x v)

A8 – Výrobek ledové drtě

Chlazený vzduchem, produkce za den: 113 kg, včetně zásobníku na led. V celonerezovém provedení. Technické požadavky: kapacita 30l, max a min teplota okolí: 43 °C až 10 °C, příkon: 0,55 kW, napájení: 1N~/230V/50-60Hz

Rozměry: 500 x 660 x 800 mm (š x h x v)

MYTÍ SKLENIC A PŘÍBORŮ

B3 – Průchozí mycí stroj

Splňuje všechny hygienické nároky dle normy DIN SPEC 10534. Software stroje je možné nastavit dle požadavků zákazníka na mytí různých druhů nádobí jako bistro / příbory / nádobí /sklenice.

Mycí výkon: podle druhů mytého nádobí minimálně 44/32/22 košů/hod, jeden z programů až 72 košů/hod.

Rozměry košů: 500 x 600 mm, 500 x 500 mm

Vybavení myčky: zařízení na zvýšení tlaku k zajištění konstantního oplachování, frekvenční měnič k plynulému přizpůsobení tlaku při mytí dle druhu nádobí, zabudovaný dávkovač mycího a oplachového prostředku, horní i dolní mycí pole s clip systémem pro jednoduché vyjmutí bez použití náradí a s detekcí otáčení, jemný rozběh pro šetrné zacházení s nádobím, možnost individuálního nastavení standardních programů (doba mytí, teplota, tlak, dávkování mycího a oplachového prostředku), čtyřnásobná filtrace skládající se z plochého síta, válcového síta, spodního síta, filtru plovoucích nečistot na bázi odstředivých sil.

Hygiena: akustická a optická signalizace prázdného stavu kanystrů, hlubokotažená hygienická nádrž, hladký vnitřní prostor, hygienické topné těleso ve tvaru válce nebo plošné na boku nádrže (z důvodu hygieny není povolena topná spirála), odnímatelné vedení koše, software se záznamníkem hygieny k dokumentaci provozních a hygienických údajů, samočistící program s návodem na displeji.

Hospodárnost a životní prostředí: integrovaný aktivní management energie (rychlé plnění nádrže a zkrácení času při nepřetržitém provozu), dvouplášťový kryt s těsněním po celém obvodu pro tepelnou a hlukovou izolaci, vestavěný tepelný výměník využívající energii odpadní vody k předehtí studené přírodní vody. Z důvodu úspor energie je požadováno oplachové rameno poháněné jinak než vodou – voda není spotřebována na pohon oplachu. Možnost nastavení spotřeby oplachové vody rozmezí 1-3,5 l. V případě klidového režimu stroje – automatický pokles teplot bojleru k omezení tepelných ztrát.

Obsluha stroje: odpadní čerpadlo k automatickému vypuštění stroje na konci pracovního dne, optická a akustická signalizace chybových hlášení, senzor netěsnosti rozpozná nekontrolovatelný únik vody a uzavře přívod vody, dotykový displej z bezpečnostního skla s ochranou proti rozbití IK7, barevně kódované ovládání jedním tlačítkem, zabudované USB rozhraní pro aktualizaci softwaru, integrovaný záznamník chyb, ukazatel servisních intervalů, zobrazení průběhu mycích programů, automatický start zavřením krytu, jazykově neutrální, intuitivní ovládání pomocí piktogramů a symbolů, časovač pro automatické zapnutí a vypnutí stroje, sací trubice pro externí kanystry s dávkovači mycího a oplachového prostředku, s automatickým sledováním hladiny, možnost připojení

přes WLAN, možnost připojení pomocí webové aplikace k automatickému přenosu provozních dat na server přes internet. Technické požadavky: materiál: nerezová ocel 1.4301, objem nádrže: minimálně 35l, napětí: 380-415 V / 50-60 Hz / 3N~, třída krytí: minimálně IPX5, ohřev nádrže: minimálně 2 kW, ohřev bojleru: minimálně 10 kW

Elektrické připojení: multifázování – stroj je připraven jak na jednofázové tak i na třífázové připojení. Také následně, v závislosti možností v místě instalace, je možná změna připojení a nastavení připojovacího příkonu stroje.

Celkový elektrický příkon/ jištění: 9,1kW/16A, 13,2kW/25A, 14,7kW/32A

Rozměry: 850 x 825 x 2010 (š x h x v), světlá vstupní výška 440 mm

B3.2 – Reverzní osmóza

Externí zařízení připojené k průchozímu mycímu stroji.

Technické informace: výkon 180 l/hod. při teplotě přitékající vody 15 °C, nanofiltrace – kvalita výstupní vody do 100 mikrosiemens (zařízení automaticky vyhodnotí), optimalizaci permeatu a zabudovaný uhlíkový filtr (kapacitně splňovat požadavky průchozího mycího stroje), kapacita permeatu až 180 l/hod., možnost údržby – odvápnění membrán, signalizace případných poruch na displeji mycího stroje v českém jazyce, vstupní tvrdost vody do 35 °dH, vstupní teplota do 35 °C.

C – VÝDEJ NÁPOJŮ

C6 – Chladicí vitrína

Samoobslužná a vestavná chladicí vitrína pro 3x GN 1/1.

Vybavení vitríny: dynamické chlazení, LED osvětlení, regulace výšky výstavní plochy, obslužná zezadu, Ovládání jedním ovladačem s digitálním displejem

Technické požadavky: rozsah teplot 4 °C – 8 °C, příkon 0,247 kW, napájení 1N~/230V/50-60Hz

Rozměry: 1139 x 760 x 1210 mm (š x h x v)

C13 – Opékač chleba

Opékač chleba v nerezovém provedení, s hlubokými vsuvy, pákový mechanismus vyzvedávání opékaných chlebů, s možností volby počtu opékaného chleba.

Vybavení opékače: vyjímatelný táč pro sběr drobků, timer

Technické požadavky: pro 6 plátků chleba, příkon 3 kW, napájení 1N~/230V/50-60Hz

Rozměry: 450 x 220 x 240 mm (š x h x v)

C14 - Toaster

Průběžný toaster s možností výdeje z přední i zadní strany.

Vybavení toasteru: 8 quartzové trubice v sadách po 4 ks, nastavitelná rychlost pásu, ventilovaný motor, výškově nastavitelné nožičky

Technické požadavky: výkon 300 – 540 toastů za hod., příkon 2,65 kW, napájení 1N~/230V/50-60Hz

Rozměry: 510 x 680 x 455 mm (š x h x v)

D – VÝDEJ POKRMŮ

D2 – Výdejní deska vyhřívaná pro 2 x GN 1/1

Výdejní, vestavná, vyhřívaná sklokeramická deska pro 2x GN 1/1. Celonerezová konstrukce bez prolisu. Ovládání jedním ovladačem s digitálním displejem

Technické požadavky: rozsah teplot 60 °C – 100 °C, příkon 0,57 kW, napájení 1N~/230V/50-60Hz, materiál AISI 304

Rozměry: 844 x 650 x 100 mm (š x h x v)

D3 – Výdejní vana vyhřívaná, vodní pro 2 x GN 1/1

Výdejní vana vodní, vestavná, vyhřívaná pro 2x GN 1/1 o hloubce až 200 mm. Celonerezová konstrukce se zaoblenými rohy. Ovládání jedním ovladačem s digitálním displejem, vypouštění jednou výpustí.

Technické požadavky: rozsah teplot 60 °C – 90 °C, příkon 1 kW, napájení 1N~/230V/50-60Hz, materiál AISI 304

Rozměry: 844 x 650 x 290 mm (š x h x v)

D4 – Výdejní vana chladicí pro 3 x GN 1/1

Výdejní vana chladicí, vestavná pro 3x GN 1/1 o hloubce až 200 mm. S dynamickým chlazením. Celonerezová konstrukce se zaoblenými rohy. Ovládání jedním ovladačem s digitálním displejem. S odnímatelným filtrem výparníku.

Technické požadavky: rozsah teplot 4 °C – 8 °C, příkon 0,247 kW, napájení 1N~/230V/50-60Hz, materiál AISI 304

Rozměry: 1139 x 760 x 410 mm (š x h x v)

D6 – Výdejní vana vyhřívaná, vodní pro 3 x GN 1/1

Výdejní vana vodní, vestavná, vyhřívaná pro 3x GN 1/1 o hloubce až 200 mm. Celonerezová konstrukce se zaoblenými rohy. Ovládání jedním ovladačem s digitálním displejem, vypouštění jednou výpustí.

Technické požadavky: rozsah teplot 60 °C – 90 °C, příkon 1,5 kW, napájení 1N~/230V/50-60Hz, materiál AISI 304

Rozměry: 1139 x 650 x 290 mm (š x h x v)

D8 – Výdejní vana chladicí pro 4 x GN 1/1

Výdejní vana chladicí, vestavná pro 4x GN 1/1 o hloubce až 200 mm. S dynamickým chlazením. Celonerezová konstrukce se zaoblenými rohy. Ovládání jedním ovladačem s digitálním displejem. S odnímatelným filtrem výparníku.

Technické požadavky: rozsah teplot 4 °C – 8 °C, příkon 0,5 kW, napájení 1N~/230V/50-60Hz, materiál AISI 304

Rozměry: 1494 x 760 x 410 mm (š x h x v)

Infra ohřev

Nerezový ochranný / hygienický bezpečnostní zákryt

2x keramické topné těleso 250W, 230V

Rozměry: 600 x 300 x 80 mm š x h x v)

Závazné materiálové standardy

Desky pracovní stolové

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 min. 1,5 mm s nerez výztuhami. Deska plně zavařena 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 240. Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 40 nebo 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu.

U desek musí být provedeny podhyby pod úhlem 45 stupňů 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 vevařeným lisovaným dřezem nebo dřezem o příslušných velikostech a hloubce. Vevaření musí být provedeno s vybroušeným bezespárovým napojením bez vizuální možnosti zjištění místa tohoto napojení.

Zásuvky nábytku

Jsou vyohýbané z jednoho kusu s radiusy. Uchyceny jsou na nerezových teleskopických trojdílných držácích nebo vysouvateľných nerezových dvoudílných držácích v provedení pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1

Uzamykatelná nebo neuzamykatelná čela zásuvek musí být uzavřená a beze spár a musí být opatřeny plastovými madly nebo dle přání zákazníka plně vyohýbaná bez použití plastických hmot. (konečné provedení rozhodne investor)

Zásuvky budou provedeny buď v bloku a jako zásuvkový blok budou použity u stolů nebo budou používány jednotlivě a včetně nerezového krytu jsou umístěny pod deskou stolu samostatně nebo vedle sebe.

Nerezové stoly

Budou tvořeny pracovní nerezovou deskou a podnožím různého osazení – např. pouze vlastním podnožím nebo podnožím s odkládací nerezovou policí nebo i s bočním a zadním oplechováním nebo uzavřeným podnožím, opatřeným dvířky posuvnými nebo uchycenými na pantech nebo se zásuvkovým blokem a prostory pro GN. Pro podnoží bude rovněž použity nerezové materiály 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. Pro nohy bude použit jácklový materiál 40/40 mm o tloušťce stěny 1,25 - 1,5 mm. Pro oplechování bude použit nerezový plech o tloušťce min.1 mm a pro police nerezové výztuhy s tím, že police bude přivařena k nosné konstrukci stolu nebo bokům stolu. Podnoží musí být opatřeno nosnými stavitelnými nožičkami z plastu o možnosti regulace výšky stolu v rozmezí až 30mm. Ve standardu nesmí být žádné spoje provedeny nýtováním. Jsou provedeny pouze svařením pod ochranou atmosférou argonu. A řádně očištěny od svařování.

Nerezové konstrukce

Budou použity nerezové materiály 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. Pro nohy bude použit jácklový materiál 40/40 mm o tloušťce stěny 1,5 - 2mm. Podnoží musí být opatřeno nosnými stavitelnými nožičkami z plastu o možnosti regulace výšky stolu v rozmezí až 30mm.

Sestavy 1-5

Pracovní desky, obklady stěn a desky na nástavbách budou provedeny z desek TechniStone NOBLE BOTTICINO v tl. min. 20 mm. Korpusy a dvířka budou vyrobeny z kompaktních desek tl. 12 mm vzor 0168 Akro Rust. Niky/vnitřní police budou vyrobeny z kompaktních desek tl. 12 mm vzor 2325 Light Gypsum. Součástí dodávky sestav je zabudované LED osvětlení teplá bílá 3000 K, v podélných stěnách a pracovních desek a soklů, včetně zdrojů/traf a kabelových rozvodů uvnitř nerezových konstrukcí.