

Zpracoval:
Akce:

SJ PROJEKT - Stanislav Jiruška – email: sj@sjprojekt.cz
Školní jídelna Třeboň – Rekonstrukce varny

Technická specifikace gastronomického vybavení
pro GASTRONOMICKÝ PROVOZ

Datum: 31.03.2016

Podlahová vpust' s roštem

Každá PV bude obsahovat vyjímatelný sifon s možností čištění, spodní díl s límcem pro 2-dílnou vpust' DN100, svislý odtok, koš svislý pro vpust' DN100, oka pr. 6mm, sifon svislý pro vpust' DN100, bez těsnícího kroužku, těsnící kroužek na sifon DN100, vana nerez včetně příslušenství, mřížkový rošt 30/2 mm, 23x23 mm protiskluz. PV bude připravena na napojení izolace a dlažby (popř. jiné podlahy – dle stavebního provedení). Použitý materiál AISI 304.

Neutrální modul (B1, B4, B8)

Zařízení musí být kompatibilní se stávající varnou technologií ve varném bloku B. Síla nerezových plechů horní pracovní desky min. 2 mm – lisováno z jednoho kusu. Neutrální modul umístěn na podestavbě. Určeno pro instalaci na stavební sokl 100 mm. Z pohledové strany nerezový sokl. Boční krycí panely - komplet.

Kotel (B7)

Zařízení musí být kompatibilní se stávající varnou technologií ve varném bloku B. Instalace na sokl o výšce 100mm. Z pohledové strany nerezový sokl. Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem. Užitený objem 100-145 litrů. Šířka modulu 800mm. Tažená vložka z kyselinovzdorné ocele AISI316 - DIN 1.4404. Průměr vložky: 600mm. Napouštění teplé a studené vody ovládané elektroventilem. Nerezový vypouštěcí ventil 2". Ovládání energoregulátorem. Vysoké energetické úspory díky regulaci výkonu pomocí tlakového spínače Bezpečnostní ventil garantující správnou úroveň tlaku v plášti. Automatické doplňování duplikátoru. Bezpečnostní termostat pro případ přehřátí kotle Analogový manometr pro sledování tlaku v plášti Vrchní deska vyrobena z nerez ocele 20/10 304 AISI Vnější konstrukce vyrobena z nerez oceli AISI 304. Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do nitra zařízení. Boční hrany pravoúhlé - snadné sestavování varného bloku. Nastavitelná výška nerezových nohou. Ochrana proti průniku vody IPX5. Nepřímý systém ohřevu rovnoměrně ohřívá pokrm nejen na dně, ale také skrze boční strany kotle. Toto je zajištěno pomocí saturované páry o teplotě 110°C. Topnice z odolného materiálu Incoloy s bezpečnostním termostatem umístěným v plášti. Přístupný odvětrávací ventil umožňuje manuální odvětrání duplikátoru během zahřívání. Kotel s dvojitou tepelnou izolací pro zajištění minimálních tepelných ztrát, vysoké účinnosti a snížení spotřeby energi

Konvektomat (B11)

Zařízení musí mít kompatibilní zavážecí vozík se stávajícím konvektomatem. 20xGN1/1 - elektrický konvektomat s bojlerovým vyvíječem páry a s možností vaření/pečení ve 2 krocích (fázích). Regulace vlhkosti pomocí By-Pass technologie. Systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru. Integrovaný, automatický systém MYTÍ komory, 4 přednastavené mycí programy různé intenzity. Funkce okamžitého zvýšení vlhkosti pomocí jednoho tlačítka. Varné režimy: pára (100°C), nízkoteplotní regulovaná pára (25-99°C), superpřehřátá pára (101-130°C), horký vzduch (25-300°C), kombinovaný režim (25-250°C), banketová regenerace, Delta pečení. Možnost programování ve 2 fázích. Další funkce: poloviční výkon, poloviční otáčky ventilátoru, pulsní otáčky (udržovací program Hold), automatické zchlazení, automatické předehřívání, zpožděný start, pauza. Současné zobrazení nastavených a aktuálních hodnot teploty a času. Dvojitě dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy.

Halogenové osvětlení komory. Teplotní pokrmová sonda. Součástí vozík s integrovanou klecí - podélné zakládání a oplachová sprcha.

Mytí stolního nádobí

Obsahuje sběrný dopravníkový pás (cílový stav), průběžný mycí pásový automat na nádobí (I.etapa) a mycí průběžný bezobslužný automat na tácy (cílový stav).

Výkon 1020 až 1260 sad nádobí/hod.

1 sada nádobí obsahuje:

- tác plochý 530x370 mm
- menü talíř Ø 250 mm
- polévková miska
- miska salát/desert
- sklo + příbory bude umýváno v koších

Sběrný dopravníkový pás (F1)

Pás řemenový, pro sběr použitého nádobí uloženého na tácech, ve tvaru Z.

- konstrukce stolu CNS, s bočními zábranami proti vybočení táč
- šíře 500 mm
- výška 915 mm
- konstruováno pro tácy ploché, velikosti 530x370 mm
- přímá část dl. 8000 mm, včetně samostatného nouzového vypínače
- oblouk 90° zatáčka doprava
- přímá část dl. 3000 mm, včetně výškového omezovače
- oblouk 90° zatáčka doleva
- zaústění do myčky na tácy a zařízení na kontrolu odstupu (taktovací automatika)
- rychlost posuvu: 17 táčů/minutu (s možností nastavení až na výkon 21 táčů/min.)

Průběžný mycí pásový automat na nádobí (F2)

- ohřev elektro 400 V
- směr levo-pravý
- instalovaný příkon do 40,0 KW
- min. 3 aktivní tanky s horními a dolními mycími a oplachovými rameny v blocích, (předmycí tank, mycí tank, oplachový tank) provedení CNS
- oplach dvojitý (tlakově nezávislé dva okruhy)
- min. počet mycích ramen v tanku: předmycí - 3 ks, mycí - 9 ks, oplachový - 4 ks
- teplota v bojleru min. 85°C – musí být prokazatelně odečitatelná na ovládacím displeji (garance termické dezinfekce)
- výkon min. 3500 kusů talířů Ø 250 mm za 60 minut provozu, při dodržení 2 minut kontaktního času v aktivní mycí zóně – **nutno doložit kapacitním výpočtem** (s ohledem na konstrukční provedení nabízeného pásu) - kapacitní výpočet je součástí nabídky
- min. rychlost pásu 1,075 m/min. při dodržení 2 minut kontaktního času v aktivní mycí zóně
- ovládání s nastavitelnými třemi rychlostmi
- minimální délka aktivní mycí zóny 2150 mm
- průjezdná výška 515 mm (+/-10%)
- minimální užitná šířka pásu 750 mm, musí umožňovat uložit 3 ks menü talířů vedle sebe do jedné řady

- včetně sušící zóny min. celkové délky 1300 mm mající 1x topný registr o výkonu min. 3,0 KW a 1x ofukovací ventilátor
- včetně rekuperace s vlastním čistícím ramenem
- koncepce myčky nevyžadující samostatné odsávání výstupního odpadního vzduchu a bez agregátu s chladičem, výparníkem a kompresorem
- teplota výstupního vzduchu +22 °C (+/- 10% v závislosti na teplotě SUV)
- množství výstupního vzduchu z rekuperace 150 m³ za hodinu provozu (+/- 10%)
- přípoj na SUV (náplň tanků a oplach) změkčenou do tvrdosti 0-3°dH
- spotřeba SUV za hod. provozu 210 l/hod. (+/- 10%)
- množství protékající vody, regenerující mycí tanky 84 l/hod. provozu (množství vody, jež se dávkuje detergentem) (+/- 10%)
- čerpadla mycích tanků musí být v provedení CNS s diagnostickou ochranou proti zkratu v případě vniknutí vlhkosti
- myčka musí být v provedení CNS, dvouplášťové, vč. zvukové a tepelné izolace, centrální odpad
- včetně Autotimeru
- pás univerzální vhodný pro dané myté předměty s osovým odstupem prstů v rozmezí od 50 mm do 60 mm, včetně příčné výztuhy na ukládání košů pro drobné věci
- maximální délka myčky 5900 mm (limitováno rozměry umývárny)
- šíře myčky 1200 mm včetně elektro skříně (+/- 10%)
- minimální délka volné nakládací zóny 1000 mm
- minimální délka volného výjezdu 1200 mm
- víceetapňová filtrace mycího roztoku
- každý mycí tank se samostatným čerpadlem na vypuštění náplně tanku
- mycí tanky bezešvé, provedení se šikmým dnem
- bez dávkovačů detergentů
- ovládání stroje musí splňovat požadavky HACCP a umožňovat stahování provozních dat na externí flash disk bezdrátovým přístupem a být včetně displeje zobrazujícího provozní hodnoty minimálně v tomto rozsahu:
- doba provozu od uvedení do provozu, doba provozu v určitý den
- doba provozu čerpadel (mycí, oplachové)
- spotřeba vody celkem, spotřeba vody v určitý den
- záznam teplot hl. mycí tank, oplach a teploty v bojleru
- záznam teplota sušení (skutečná, nastavená)

Mycí průběžný bezobslužný automat na tácy (F3)

- pracovní směr pravo-levý
- zakládání táců je plně automatické, bezobslužné
- včetně taktovacího zařízení
- celková délka: 2800 mm
- ohřev elektro 400 V
- instalovaný příkon: do 41,0 KW
- přípoj pouze na SUV (do 3°dH)
- výkon 17 táců/min. (s možností nastavení až na 21 táců/min)
- spotřeba SUV 210 l/hod. (+/- 10%)
- včetně rekuperace
- včetně sušící zóny obsahující: topný registr a dva ofukovací ventilátory s vlastními ofukovacími štěrbinami o celkovém výkonu 8,0 KW
- dvouplášťové provedení, vč. tepelné a zvukové izolace

- množství vysálaného vzduchu cca 800 m³/hod. o teplotě + 30°C (+/- 10%), vyžaduje samostatné napojení na VZT objektu
- ovládání fóliová tastatura s displejem provozních hodnot v českém jazyce
- včetně automatického stohování mytých táců, zajišťující (umožňující) výměnu sběrného plošinového vozu během provozu
- včetně 2 ks plošinových vozů pro sběr mytých táců
- konstruováno pro ploché tácy o max. rozměrech 530x370 mm
- na výstupu světelná signalizace při naplnění sběrného plošinového vozu

K mytí stolního nádobí (cílový stav) každý uchazeč doloží:

- originální technický výkres výrobce s uvedením rozměrů jednotlivých částí a celku, včetně vyznačení přípojných bodů (může být v AJ nebo NJ jazyce)
- originální technický list výrobce s uvedením jednotlivých dílčích provozních parametrů (výkony topení, spotřeby vody, emise vzduchu, rozměry jednotlivých částí automatu - může být v AJ nebo NJ jazyce)
- originální technický výkres výrobce unášecího pásu nabízeného mycího automatu vhodný pro zadaný druh nádobí (může být v AJ nebo NJ jazyce)

Technické požadavky na nerezový nábytek

Kvalita materiálu - austenitická nerezová ocel 18cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240, 17241, DIN W.Nr.1.4301, AISI 304 = kompletní výrobek

Povrchová úprava - brus zrnitost 240 = kompletní výrobek

Vrchní desky stolu - tloušťky 40 mm, sendvičově podlepené jednostranným LTD. Síla použitého materiálu desky min.1,2mm. Desky musí být pevně zavařeny a vybroušeny a opatřeny lemy v.40mm dle potřeb stavby, provedení lemů skládané s přehyby plně uzavřené.

Dřezy do pracovních desek musí být vybroušeny. Použité dřezy musí být v lisovaném provedení.

Dřezy musí být opatřené výtokovým ventilem pr.115 s přepadem.

U desek s prolisem musí být vždy prolis desky min.10mm hloubky.

Konstrukce stolu - musí s deskou tvořit celek. Použité nohy konstrukce z jeklu 40/40 o tloušťce min 1,2mm. Konstrukce musí být uzavřena plastovou nožkou s kovovým rektifikačním šroubem s redukcí ±30mm. Žádné spoje konstrukce stolu nesmí být nýtovány.

Podnoží opatřena trnožemi nebo policemi, které jsou vyztužené profilem, který je pevně spojen s policí svárem, spodní hrany zaoblené falcovým ohybem z plechu min.1mm s celoplošnou nosností 80kg.

Podnoží stolů je dle specifikace opatřeno s bočním, zadním opláštěním tl.plechu 1mm nebo křídlovými, posuvnými dvířky, zásuvkou, zásuvkovým blokem, vsuny na GN.

Konstrukce stolů, regálů bude opatřena uzemňovacími šrouby.

Podnoží regálů z jeklu 40/40 tl.min.1,2mm opatřeny plnými policemi vyztužené nerezovými deltami spojeny s policí bodovým svařováním, spodní hrany polic zaobleny falcovým ohybem, tl.plechu 1mm s celoplošnou nosností 80kg nebo s roštovými, kde je rošt umístěn rovnoběžně s délkou regálu a je zaoblen falcovým ohybem, s celoplošnou nosností 100kg. Police pevně přivařené.

Čela zásuvek a dvířek jsou z plechu tl.1mm a jsou dvouplášťové a opatřeny nerezavými madly.

Zásuvky jsou na nerezových ložiskových pojezdech, možnost plného výsuvu s nosností 50kg.

Zásuvky, dřezy jsou krytovány plechem i z bočních stran

Vozíky - jsou opatřeny otočnými a brzděnými kolečky z vysoce odolného plastu, s dvojitou kuličkovou dráhou v hlavě, pr.kola 100mm. Vozíky na GN či tácy budou z vyohýbaného jeklu 25/25, vsuny na

Police nástěnné - pevně přivařené na jeklové konstrukci z jeklu 30/20 tl.1,5mm a z plechu tl.min.1mm. Nosnost police 40kg.

U dřezů bude nutné připravit otvor na stojánkovou baterii nebo sprchu (pokud není požadována nástěnná baterie). Součástí montáže dřezu nebo umyvadla bude i dodávka sifonu.

U veškerého nerezového nábytku musí být sjednocen výrobce, tak aby zde byl zachován stejný design zařízení a použité materiály. Vyjimka může být pouze u originálního příslušenství k aktivním technologiím.

Před výrobou nábytku je nutné přesné zaměření na stavbě.

Podlahové rošty k PV - STÁVAJÍCÍ

V kuchyni jsou stávající nerezové-podlahové rošty, které je povinnen dodavatel gastronomického zařízení využít u nových podlahových vpustí. Výška stávajících roštů je 30 mm. K dispozici je cca 8,2 m2 roštů. Každý uchazeč nabídne částku (do nabídky uvede mínusem) za využití roštů v dodávce.

Stávající technologie určená k odkoupení

Každý uchazeč nabídne částku (do nabídky uvede mínusem) za kolik odkoupí stávající zařízení.

Tunelová myčka nádobí – ELECTROLUX – WTF2HELB

Vzduchotechnický zákryt – 16 ks

Po domluvě lze zajistit prohlídku stávající technologie.

Ostatní

- 1) Pro zpracování nabídky a případnou dodávku slouží položkový seznam gastronomické technologie, technická specifikace gastronomického vybavení, výkresová část PD a související dokumentace jednotlivých částí realizace.
- 2) V případě, že nabízené zařízení nemá shodné parametry popsané v příslušné dokumentaci nebo položkovém seznamu, jsou přípustné jediné lepší. Ke každému nabízenému zařízení doloží uchazeč technický list.
- 3) Uchazeč musí být autorizovanou organizací dodávaného zařízení nejméně 3 roky a musí mít vlastního autorizovaného technika. Každý uchazeč doloží autorizaci prodeje a servisu prohlášením výrobce technologie.
- 4) Každý uchazeč uvede adresu místa z kterého bude autorizovaný technik provádět servisní výjezdy.
- 5) Pro zaškolení, případná následná proškolení a pro poradenství po telefonu musí mít uchazeč vlastního autorizovaného kuchaře na nabízené technologie. Každý uchazeč musí doložit čestným prohlášením od výrobce.

Tato specifikace a položkový seznam vychází z projektové dokumentace. Skutečné požadavky na stavební připravenost, vybavenost a rozměry jednotlivých zařízení, musí dodavatel ještě před realizací překontrolovat se skutečností a případné vhodnější/lepší řešení navrhnout investorovi.