

Stavební požadavky

- ❖ V závislosti na technologii zajistit omyvatelný obklad stěn min. do výše 2m.
- ❖ Při osazení podlahových roštů s pachovou uzávěrou musí být výška podlah min.16cm po začátek hrdla vývodu.
- ❖ Výška parapetu pro okna v provozu kuchyně od čisté podlahy min.100 cm. U dřezů umístěných pod oknem, vzniká kolize s baterií...zde musí být parapet umístěn výše (v návaznosti na velikost baterie)
- ❖ Okna vybavit zabezpečením proti vniknutí hmyzu a chránit proti nepříznivým účinkům slunečního záření.
- ❖ Vstupy do všech prostor souvisejících s kuchyní a výdejnou jídel nutno řešit bez prahů.
- ❖ Pro nastěhování technologie do kuchyně musí být čisté průchody **minimálně 100 cm!**
- ❖ Použitý stavební materiál a vybavení nesmí ovlivnit kvalitu a chuť potravin.
- ❖ V případě provedení stavebních příček ze sádkartonu, musí být tyto příčky v místech, kde bude uchycen nerezový nábytek, vyztuženy!
- ❖ Ve varně a výdejnách nesmí volně procházet odpadní potrubí.
- ❖ Topení (radiátory), nesmí být umístěno za gastrotechnologií.
- ❖ **Řešení osvětlení pracovních ploch a datové kabely zajišťuje dodavatel elektroinstalace.**
- ❖ Provoz musí být vybaven jen pitnou nezávadnou vodou.
- ❖ Konstrukce stropu musí umožňovat zavěšení digestoří.
- ❖ Minimální výška **spodní hrany digestoře od čisté podlahy je 210cm.**
- ❖ Minimální výška výdejných oken, vč. parapetu činí 90cm od čisté podlahy.
- ❖ Případná konstrukce stěny pro montáž pojezdové dráhy nesmí být provedena ze sádkartonu.
- ❖ Umyvadla, výlevky a baterie k těmto zařízením, nejsou součástí dodávky gastrozařízení – **zajišťuje dodavatel zdravotnický** (Poznámka: U nerezových umyvadel a výlevek může být dodávka dodavatelem gastro, a to v případě, že je v soupisu strojů a zařízení uvedeno, že dodávku řeší dodavatel gastro)
- ❖ **Dodavatel technologie stravování dodá baterie a sifony pouze k nerezovým stolům s dřezy!**
- ❖ Větrání VZT musí být rovnotlaké.
- ❖ Nutno zajistit dostatečné větrání nepřímo větraných prostor (např. sklady...)
- ❖ **Napojení digestoří na VZT, řeší dodavatel VZT.**
- ❖ Prostory kuchyně je nutno odvětrat tak, aby bez rozdílu ročních období a rozsahu provozu v jednotlivých místnostech byla stálá teplota a vlhkost. Tento požadavek zajistí projekt VZT.
- ❖ **Veškeré chlazené vany a chlazené stoly** (umístěné v přípravnách) musí mít dostatečný přísun a odvod vzduchu! POZOR! Chlazené stoly a vany **NELZE** uzavřít do opláštění! **PŘI OPLÁŠTĚNÍ NUTNO ŘEŠIT DŮKLADNOU PERFORACI!**
- ❖ Další požadavky na ZTI, Elektro a plyn jsou specifikovány ve výkresové dokumentaci s požadavky na instalace.