

Akce: Rekonstrukce kuchyně v Kulturním domě - Holubova 768 - Holice
 část: G a s t r o t e c h n o l o g i e

-----Technická zpráva:-----

Předložená výkresová, textová a rozpočtová dokumentace řeší rekonstrukci kuchyňského bloku v restauraci. K vypracování bylo použito předaných stavebních dispozic, které byly doplněny o požadavky provozovatele.

Zadání: provést rekonstrukci daných prostorů, aby zajistily výrobu do 150 jídelních jednotek a byly respektovány hygienické předpisy včetně deklarace bodů HACCP.

pracovní medium: elektrická energie(230-400/V), zemní plyn.

Schema provozu:

- 1) Hrubá příprava zeleniny: zde je prováděno opracování brambor a zeleniny (škrabka brambor, mycí stůl, lapač slupek) před vlastní kuchyňskou výrobou.
 - 2) Sklad suchých potravin: skladové regály (nosnost na 1 polici-150 kg) s rozdělením dle použití k výrobě. Četnost doplňování dle Smlouvy s dodavatelem.
 - 3) Chlazení: jednotlivé suroviny dle svého využití se ukládají do lednic a mrazící skříně. Objem odpovídá spotřebě a doplňování. (zajištěná ventilace).
 - 4) Kuchyňské centrum:
 - 1)-mytí jídelního nádobí-předmývací stůl, průchozí myčka, výstupní stůl a regál na nádobí
 - 2) mytí kuchyňského nádobí: dvoudílný dřez, sprcha, regál,
 - 3) čistá příprava zeleniny: mycí stůl, podstolová lednice,
 - 4) moučná výroba: pracovní stůl-dřevěná deska, regál,
 - 5) kuchyňská příprava masa: pracovní stůl s mycím dřezem, zásuvkový blok, podstolová lednice,
 - 6) varný úsek: el. konvektomat-10x1/1 (do 150 jídel), stojan, změkčovač,
 - 7) příprava hotových jídel: pracovní stůl, podstol. lednice, ohříváč talířů,
 - 8) výdej stravy: teplý výdejní stůl-3x1/1-200, police,
 - 9) varné centrum-minutková kuchyň: kombi sporák, el. pánev, chladicí podestavba, varná stolička, kombi výlevka (páková baterie),
- Odsávací digestoře: myčka nádobí, konvektomat, varné centrum.

Vzniklý kuchyňský odpad je akumulován do plastových obalů a na základě uzavřené Smlouvy o likvidaci pravidelně denně odvážen.

Veškeré zařízení je z nerezů a svým výkonem odpovídá požadovanému výdeji. V době realizace je nutné důsledně koordinovat práce HSV a PSV včetně zaměření stavební konstrukce pro dodávku gastrotechnologie.

Vlastní montáž provádět dle platných bezpečnostních a montážních předpisů a norem.

Pomocné kuchyňské nářadí je obsaženo ve specifikaci rozpočtu. Předložený rozpočet byl vypracován dle ceníků pro 02/2017

Boleslav Půlpán
velkokuchyně

533 53 Ohrazenice - 4

Tel.: 602479415 - dab04@seznam.cz

ČO: 47459484 DIČ: CZ42081703



Akce: Rekonstrukce kuchyně v kulturním domě-Holubova 768-Holice

Část: Gastrotechnologie - technologická a cenová nabídka

Hrubá příprava zeleniny:

- | | |
|--|------|
| 1) škrabka brambor a zeleniny-ŠKBZ/6-lak,100kg/hod. | 1 ks |
| 2) lapač slupek LS-2/N | 1 " |
| 3) Nerezový(N) mycí stůl 1200/600-D 400/400/250,
spodní police,lxzásuvka, L-Z-P/límec | 1 " |
| 4) skladový pozink.regál 800/450/1800-4 police | 1 " |

Suchý sklad potravin:

- | | |
|--|-----|
| 1) skladový pozink.regál 850/500/1800-4 pol. | 3 " |
|--|-----|

Chlazení:

- | | |
|---|-----|
| 1) chladicí skříň HR/600/570-bílá-tyč na maso,změna dveří,
4xrošt,ventilátor | 1 " |
| 2) chladicí skříň bílá-HR/400/350 lit.,ventilátor, | 2 " |
| 3) mrazicí skříň HF/400-7xrošt | 1 " |

Kuchyň: - mytí jídelního nádobí

- | | |
|---|--------|
| 1) N-předmývací stůl 1600/700/900-D 400/500,atyp spodní
police, L-Z-P/límec | 1 " |
| 2) předmývací sprcha STAR/120+výtok.ramínko | 1 " |
| 3) N-průchozí myčka NE 1000-ECO,dávkovač mycího a oplachu,
120-180 sec.koš 500/500-400 | 1 " |
| 3a)změkčovač LT 12 | 1 " |
| 3b)náhr.koš na talíře 500/500 | 1 " |
| 3c)náhr.koš na příbory | 1 " |
| 4) výstupní stůl od myčky 800/700-Z-P/L,spodní police | 1 " |
| 5) N-regál na nádobí-zadní+pravý bok, 1200/500/1800-4 | 1 " |
| 3a)mycí+oplach | 2 sady |

Mytí kuchyňského nádobí:

- | | |
|--|-----|
| 6) N-příjmový stůl 800/700/900,L-Z-P/límec,spod.pol. | 1 " |
| 7) N-dvoudílný dřez 1400/700/900,sp.police-D 500/600 | 1 " |
| 7a)konzolová police 800/200 | 1 " |
| 7b)předmývací sprcha STAR/120+výt.ramínko | 1 " |
| 8) regál pozink.na nádobí 550/900/1800-4 pol. | 1 " |

Kuchyň - výroba:

- | | |
|--|-----|
| 9) kuchyňský robot 24 lit+příslušenství - 400V, | 1 " |
| 9a)N stojan | 1 " |
| 9b) mlýnek na maso PMM-1 | 1 " |
| 9c) N kotlík-náhradní/24 | 1 " |
| 10) N mycí stůl-zelenina, 1200/600/900!D 400/400,L-Z-P/ | 1 " |
| 11) podstolová lednice HR/200-130,ventilátor, | 1 " |
| 12) krouhač zeleniny MKZ-30+5disků | 1 " |
| 13) N-regál 700/400/1800-4 pol.-atyp | 1 " |
| 14) N-pracovní stůl 1200/700/900,dřevěná prac.deska,
2xzásuvka,spodní police, | 1 " |
| 15) konzolová police 700/200 | 1 " |
| 16) stolní váhy/15kg | 1 " |
| 16a)nerezový kryt-miska(maso-zelenina-mouka) | 3 " |
| 16b)napáječ - bat. | 1 " |
| 16c)kalibrace | kpl |
| 17) N-pracovní stůl 1900/700/900,D 400/400,blok-3x
zásuvka,L-Z/límec | 1 " |

17a) konzolová police 1000/200	1	k
18) podstolová lednice HR 200, ventilátor, zámek	1	"
19) N stůl 850/700/900 - Z-P/límec	1	"
20) N-atyp police na GN-500/700	1	"
21) el. digitální konvektomat - 1011/E, 10xGN 1/1, nástřík, sonda, sprcha	1	"
21a) N-stojan pod konvektomat	1	"
21b) změkčovač LT 12	1	"
21c) gastrónadoby dle tech. normativu	sada	
21d) zaučení od fir. kuchaře	kpl	
22) N-pracovní stůl 1100/700/900, L-Z/límec,	1	"
23) podstolová lednice HR/200, ventilátor	1	"
24) ohřívač talířů/OTS-60	1	"
25) nástěnná police 1100/200	1	"
26) el. výdejní stůl-3xGN 1/1+spodní police	1	"
26a) N-výdejní police 1250/300	1	"
26b) gastrónadoby (1/1-200, 4x1/2-200+víka)	kpl	

Varný blok:

1) kombi sporák-el. trouba+gril/800/700	1	"
2) chladicí podestavba 640/1200/610, 2xzásuvka, ventilátor-	1	"
3) el. grilovací deska-kombi-400V	1	"
4) kombi výlevka+umyvadlo (páková baterie)	1	"
5) plynová stolička-7kW-zem. plyn	1	"
6) el. pánev-43 lit.	1	"
7) N-odvodňovací žlab 300/500 (sifon)	1	"

Vybavení kuchyně:

1) šnekový nářezový stroj - 190mm, -teflon	1	"
2) ruční ponorný mixér-450mm	kpl	
3) plastové krájecí desky-HACCP- + masodeska	kpl	

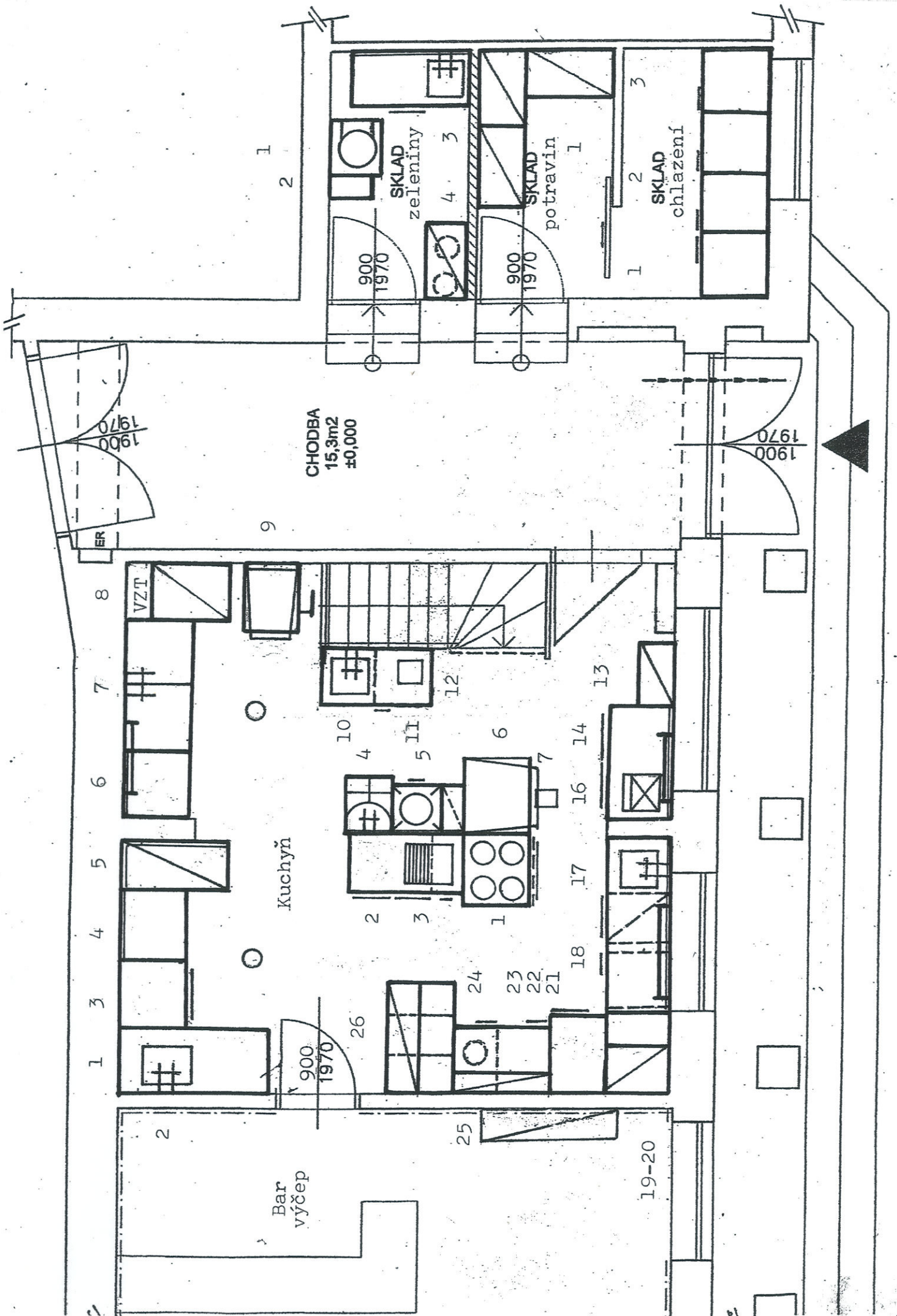
VRN: spedice, doprava, montáž kpl

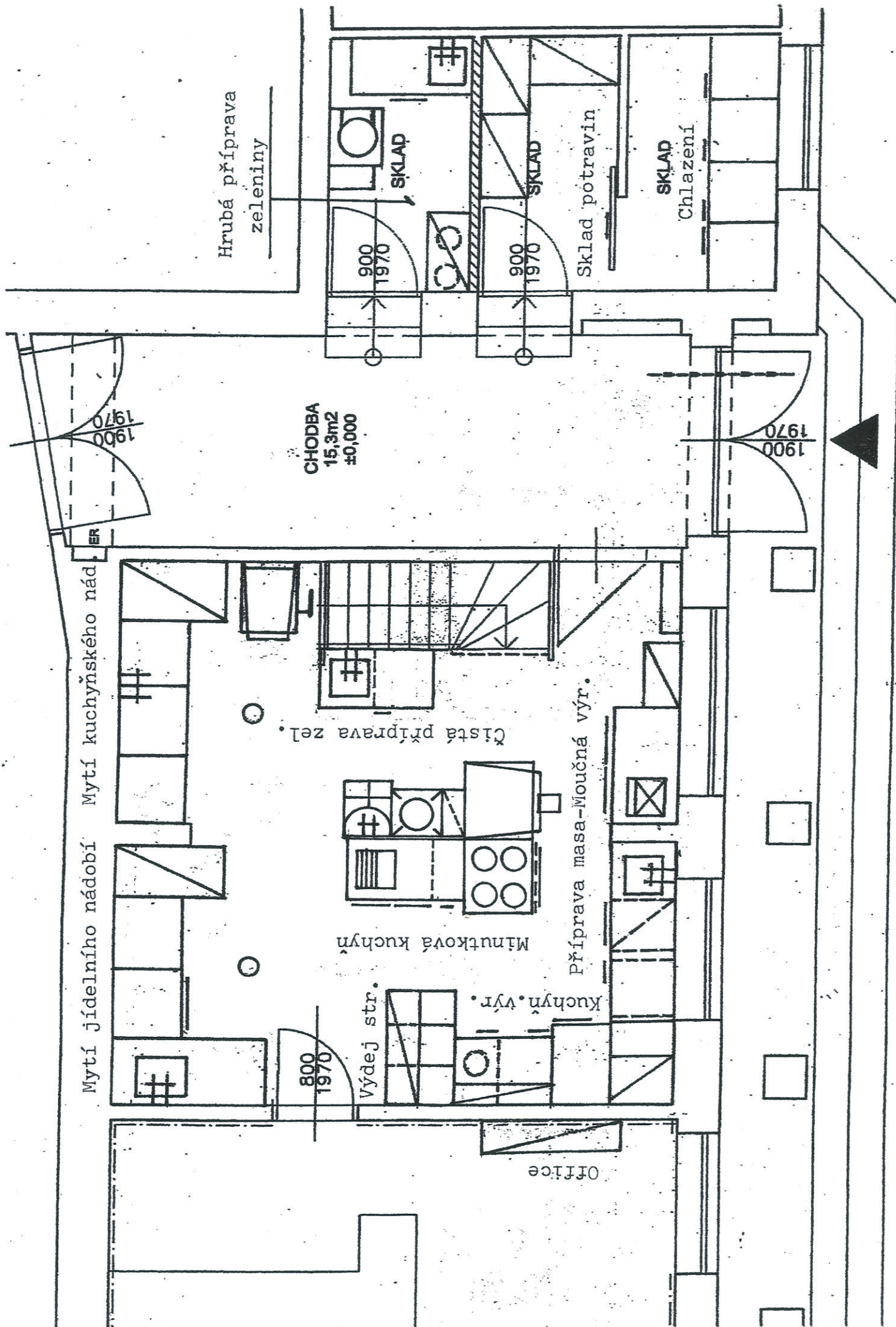
Příprava pro EET kpl

základní cena celkem:

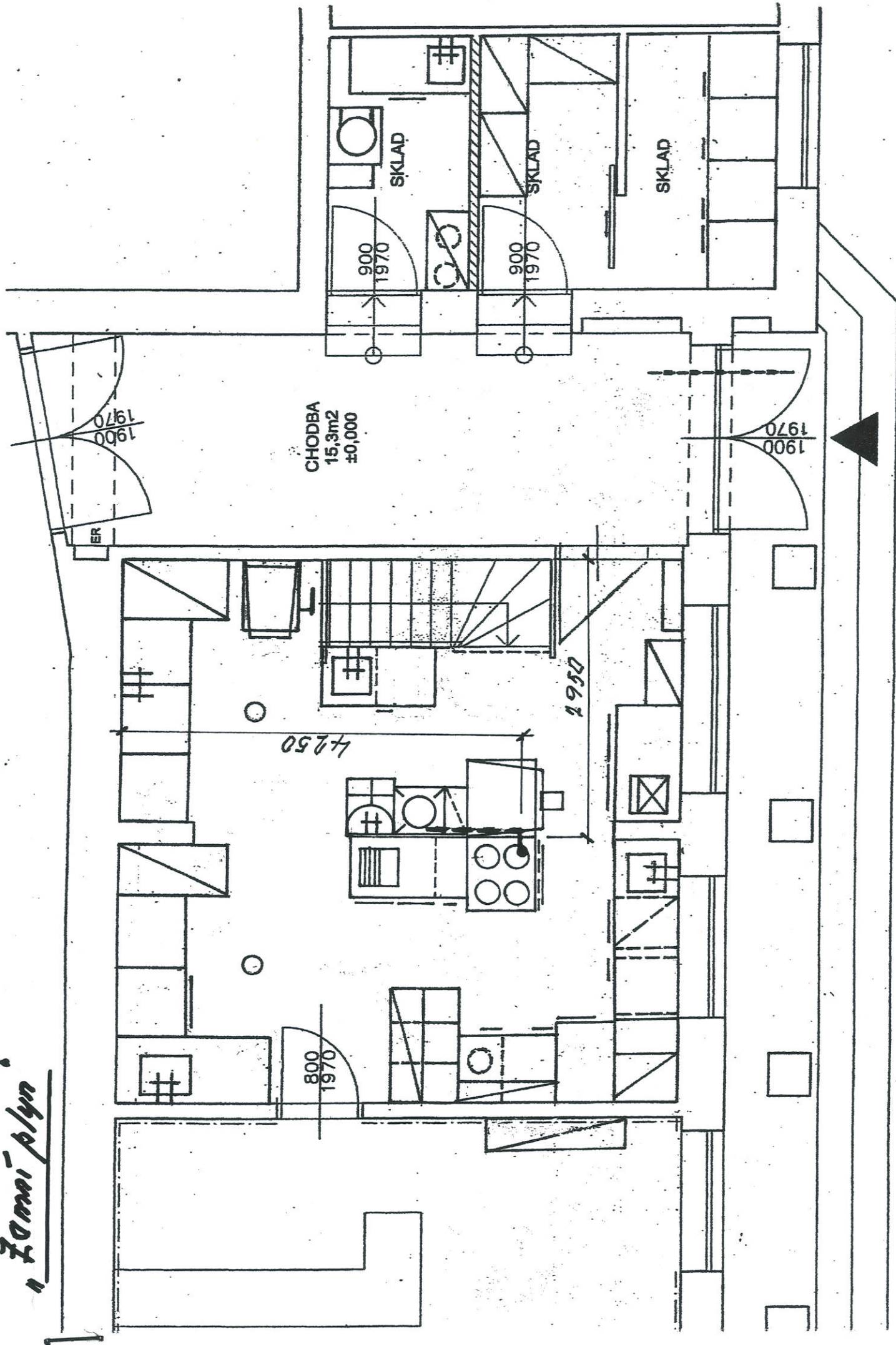
DPH 21%

k fakturaci celkem:



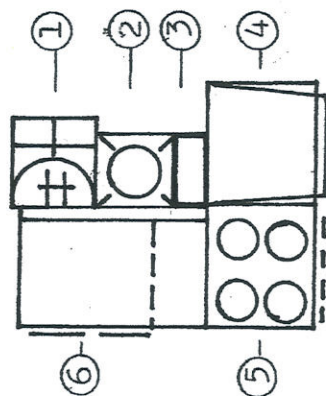
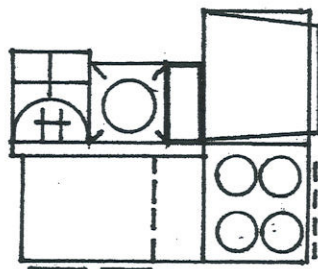


„Zamiat plyn“



Specifikace:

- 1) kombi umyvadlo+výlevka (páková bat.)
- 2) plynová varná stolička - 13 kW
- 3) montážní šachta
- 4) elektrická pánev - 9 kW, 43 lit.
- 5) kombi sporák(P/El.)-P/19kW, El/3kW
- 6) chladicí podestavba - 400V/0,5kW



EL.

Myčka nádobí - 400V/3kW
- vytrubkováť + 300

Myčka bismbor
- 400V/0,4kW - vytrubkováť
+ 300
230V/1kW

1700

3650

800
1970

24" (+ 300)

Výdejní stůl - 230V/2,3kW

Ohr. v. talíř - 230V/1kW

lednice - 230V/0,5kW

+ 400

230V/2kW

Konrektorat - tal.

400V/14kW

vytrubkováť + 400

230V/1kW

lednice - 230V/0,5

+ 400

230V/3kW

CHODBA
15,3m²
±0,000

Kuch. robot
400V/0,6kW

lednice - 230V/0,5kW
230V/1kW (+ 400)

SKLAD

SKLAD

SKLAD

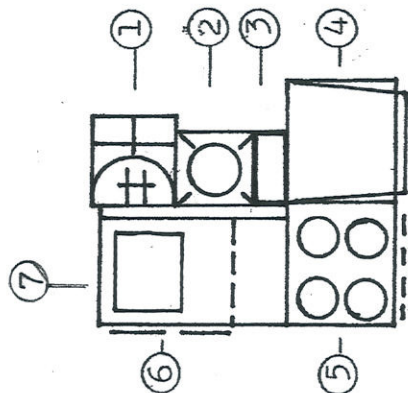
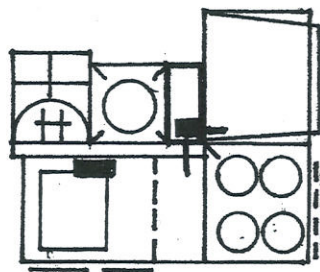
lednice - 4 x 230V/0,5kW

Poznámka: zajistit zemnicí okruhy !!

Příloha č.1

Specifikace:

- 1) kombi umyvadlo+výlevka (páková bat.)
- 2) plynová varná stolička - 13 kW
- 3) montážní šachta
- 4) elektrická pánev - 9 kW, 43 lit. - 400V
- 5) kombi sporák (P/El.) - P/19kW, El/3kW - 230V
- 6) chladicí podestavba - 400V/0,5kW
- 7) grilovací deska - 400V/6 kW



Poznámka: zajistit zemnicí okruhy !!

Myčka nádobí - 7 kW

Konvektomat - 14 kW

Varný blok - 50 kW

CHODBA
15,3m²
±0,000

SKLAD

SKLAD

SKLAD

1900
1970

1900
1970

2700

1900

2000

1900

1100

560

1000

800
1970

1300

510
900

