

0,000 = 186,500 m n.m. B.p.v.

generální projektant



Atelier 99 s.r.o.

Purkyňova 71/99
612 00 Brno

projektant části

architekt Ing. arch. Vladimír Brucker

HIP Ing. Martin Jeřábek

kontroloval Ing. Martin Jeřábek

stavebník Městys Nosislav, Městečko 54, 691 64 Nosislav

místo stavby ulice Komenského 129, Nosislav, p. č. 772 – 775, kat. území Nosislav

vypracoval Jan Černý

kreslil –

zodp. projektant –

název stavby

objekt

část

MŠ NOSISLAV

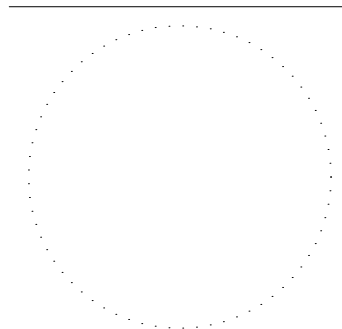
NOVOSTAVBA TROJTŘÍDNÍ MATEŘSKÉ ŠKOLY

SO 01 MATEŘSKÁ ŠKOLA

PS 1000 TECHNOLOGIE KUCHYNĚ

název dokumentu

TECHNICKÁ ZPRÁVA TECHNOLOGIE STRAVOVACÍHO PROVOZU



dokument 16-35

datum 12/2018

formát –

stupeň DPS

revize 01

měřítko –

číslo přílohy

01

Obsah:

I. Technická zpráva

1) Úvod a zadání	4
2) Technologické a dispoziční řešení provozu.....	4
3) Obecně platné stavebně technologické požadavky.....	6
4) Požadavky na technická zařízení.....	7
5) Poznámky:	8

1. ÚVOD A ZADÁNÍ

Při návrhu dispozice stravovacího provozu jsme vycházeli z následujících požadavků:

Technologicky a dispozičně navrhnout moderní stravovací provozy v souladu se současnými požadavky na stravovací provozy a odpovídající platné hygienické legislativy (Nařízení EP a rady (ES) č. 852/2004, zákon č. 258 / 2000 Sb. a vyhláška č. 137 /2004 Sb. v platném znění) a s ohledem na stávající stavebně konstrukční možnosti daného objektu.

Kuchyňská technologie je stanovena na základě následujících údajů:

uvažovaný počet pokrmů:	do 300porcí
z toho obědy:	300 porcí
druhy nápojů:	studené i teplé
použitá energie:	el. síť 230/400 V, 50Hz

2. TECHNOLOGICKÉ A DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ

Cílem zpracovaného dispozičního řešení je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného moderního provozu pro skladování, přípravu, tepelnou úpravu, až po výdej pokrmů. Celkové dispoziční řešení je navrženo podle současných poznatků gastronomie a vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům stanoveným pro úpravu teplých a studených pokrmů.

Uspořádáním jednotlivých provozních pracovišť se podařilo zajistit plynulou návaznost pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích. Skladba technologického uspořádání umožňuje docílit vysokého standardu hygieny práce. Úsporností nutných pracovních operací, vyloučením křížení čistých a špinavých cest (provozů) a minimalizací požadavků na manipulaci se surovinou, s dokončenými i rozpracovanými pokrmy, se snižuje riziko sekundární kontaminace.

Protože se jedná o dvě výdejny, které jsou de facto identické (mírné změny přizpůsobené stavebním možnostem), je zásobování horní výdejny řešeno výtahem.

ZÁSOBOVÁNÍ, SKLADY - potraviny

Zásobování je uskutečňováno v rámci provozního řádu, forma naskladňování bude přesně specifikována. Skladovací prostory jsou vyhovující příslušným požadavkům, k dispozici je dostatečné množství chladících a mrazících prostor (skříně) a jejich následné rozčlenění do určených chladících zařízení v prostorech jednotlivých přípraven – chladicí stoly, navíc je k dispozici příruční sklad pro denní zásobu osazený chladícími skříněmi a regálem. Naskladňování probíhá vyčleněnými dveřmi. Pro uložení „suchých“ potravin je k dispozici místnost s regálovou sestavou - suchý sklad. Tento sklad je opatřen teploměrem a vlhkoměrem. Pro denní zásobu se využívá již výše zmíněný sklad potravin, který je osazen chladícími a mrazícími skříněmi a regálovou sestavou.

Rozdělení na jednotlivé pracovní úseky:

1. Sklad potravin – centrální - suchý

Je umístěn v návaznosti na vnější prostory, řešen samostatnou místností. Součástí suchého skladu jsou skladové regály pro uložení suchých potravin – k dispozici je vlhkoměr a teploměr.

Potraviny jsou následně dle charakteru rozmístěny do příslušných regálů, denní zásoba se umístí do příručního skladu, nebo přímo do prostor připraven. Pro manipulaci jsou k dispozici plošinové vozíky, pro kontrolu příjmová váha.

2. Sklad potravin – centrální - chladicí

Místnost, ve které je sestava chladících skříní a mrazících skříní. Jednotlivé potraviny jsou členěny dle charakteru, jednotlivé skříně budou mít popisky. Potraviny jsou dále umísťovány do chladících a skříní v příručním denním skladu, nebo přímo do prostor připraven – do jednotlivých sekcí a zásuvek chladících stolů.

3. Příprava masa a zpracování vajec

Přípravnu tvoří pracovní stůl s dřezem, chladicí skříní a stůl se zásuvkou pod pracovní deskou, do které se ukládá nářadí a náčiní. V blízké návaznosti je umyvadlo na mytí rukou, zásobník na papírové ručníky, koš na použité ručníky a mýdlo. (dle možností investora možno volit i alternativní zařízení pro mytí a osoušení rukou). Pro opracování masa jsou navrženy i další zařízení – řeznický špalek, stolní spotřebiče na zpracování (mlýnek na maso). Nad pracovní plochou je dvoupatrová police.

4. Příprava těsta

Pro těsto je vyčleněn stůl se dvěma zásuvkami pod PD, dřezem, spodní policí a podstolovou lednicí vše umístěno v samostatné místnosti. Nad pracovní plochou je dvoupatrová police. Pro zpracování těsta je navržen i univerzální robot, tento je využitelný i pro přípravu míchání dalších potravin (dle provozního řádu), má 7 rychlostí a elektrický zdvih díže (objem 60 litrů) a dělička těsta.

5. Příprava zeleniny a studená kuchyně

Přípravnu tvoří stůl s policí, dřezem pro přípravu a nástěnnou dvojpolicí, pro zpracování doporučujeme krouhač zeleniny. V blízké návaznosti je umyvadlo na mytí rukou, zásobník na papírové ručníky, koš na použité ručníky a mýdlo. (dle možností investora možno volit i alternativní zařízení pro mytí a osoušení rukou). V návaznosti je situovaná příprava svačin a studené kuchyně, kterou tvoří pracovní plocha se zásuvkou pod pracovní deskou pro uložení potravin a hotových pomazánek. Nad pracovní plochou je dvoupatrová police.

6. Tepelná úprava

Na přípravny navazuje prostor tepelné úpravy. Ohřev, regenerace, pečení, či další varné postupy jsou řešeny varným a multifunkčním zařízením – smažicí pánev 80 litrů, 2x varný kotel 150 litrů, 1x sporák 6ti-plotnový se sklokeramickou deskou – linie 900. V prostorách varného ostrůvku je dostatečná kapacita odkládacích ploch, je navrženo i rameno pro dopouštění vody do hrnců. Nad varným blokem je řešena digestoř, blíže viz projekt VZT. V návaznosti na varný ostrůvek i výdej je navržen konvektomat s kapacitou 10 GN 1/1, umístěný na podstavci se vsuny na GN. (do budoucna možno nahradit sestavou 2x 10GN, nebo jedním konvektomatem o kapacitě 20GN 1/1)

7. Porcování

Vyčleněné stoly pro porcování jsou umístěné v návaznosti na varnu a výdej, Dle dispozice jsou navrženy – sloupec vsunů na GN, spodní police i zásuvkový blok pro uložení nářadí a náčiní.

8. Výdej

Pokrmu jsou rozváženy ve vodních lázních, nádobí na servírovacích vozících, talíře v podavačích s možností ohřevu. Tím je zajištěna předepsaná teplota pokrmů i běžný standard výdeje. V každé místnosti určené pro výdej je pracovní stůl s dřezem, spodní policí, šuplíkem pod pracovní deskou a lednicí. V blízké návaznosti je umyvadlo na mytí rukou, zásobník na papírové ručníky, koš na použité ručníky a mýdlo. Výdejní místnost je také osazena mycím úsekem pro bílé nádobí a jeho uskladněním. Mycí úsek tvoří nerezový pracovní stůl s dřezem a myčkou.

9. Mytí stolního nádobí

Mytí provozního nádobí je řešeno vždy v rámci prostor jednotlivých výdejních míst viz. výdej

10. Mytí černého nádobí

Nádobí je sváženo na vozících do samostatné místnosti – umývárny stolního nádobí. Tato je osazena vstupním stolem s velkým dřezem. Nádobí je dále myto v myčce na černé nádobí, odtud je nádobí umísťováno do regálu na černé nádobí. Nad myčkou je řešena digestoř, blíže viz projekt VZT.

11. Sklad odpadků

Pro sklad odpadků, který je umístěn u vstupu do prostor je navržena chladicí skříň pro uložení nádob, či pytlů s odpadky.

12. Sklad obalů

Místnost osazená regálovou sestavou.

13. Hrubá příprava zeleniny

Samostatná místnost osazená roštem a regálem pro příruční uložení zeleniny, pracovním stolem s dřezem, zásuvkou pod PD a podstolovou lednici. Pro snazší opracování je navržena nerezová škrabka brambor a zeleniny, lapač škrobu a slupek a podlahová vpust s roštem a pachovou uzávěrou. V blízké návaznosti je umyvadlo na mytí rukou, zásobník na papírové ručníky, koš na použité ručníky a mýdlo.

14. Sklad zeleniny

Místnost osazená regálovou sestavou.

15. Sklad a mytí přepravních nádob

Místnost osazená regálem, pracovním stolem s dvojdrezem a policí.

Zázemí zaměstnanců

Zaměstnanci mají k dispozici šatnu, WC, sprchu, vše patrně v projektové dokumentaci.

Úklid

Řešeno v projektové dokumentaci – výlevka s regálem na čisticí prostředky – umístěná v samostatné místnosti v zázemí, na tuto navazuje sklad chemie.

Poznámka

- Nad veškerými pracovními plochami, kde se zpracovávají suroviny je nutná svítivost 700 lx pro dobrou rozlišovací schopnost oka.
- Navrhované technologické zařízení kuchyně je vyhovující hygienickým a bezpečnostním normám.

4. OBECNÉ POŽADAVKY NA STAVEBNÍ KONSTRUKCE

Dveře:

Úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná šířka průchodů a splněny požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Je nutné si uvědomit, že i volba šířky dveří hraje roli jako parametr při zpracování systému kritických bodů – HACCP. Pokud je to účelné a kapacita skladových prostor umožňuje ukládání zboží přímo na paletách, je vhodné volit šířku dveřních zárubní pro průjezd paletového vozíku, tj. min. šířka 1000 mm.

Z uvedeného důvodu by neměly být vnitřní i vnější dveře opatřeny prahem. Dveře do skladů potravin a všechny vstupní dveře by měly být z obou stran opatřeny např. ochranným plechem do výšky alespoň 200 mm (nebo jiným vhodným způsobem) proti vnikání hlodavců.

Povrch dveří musí být omyvatelný, v případě potřeby dezinfikovatelný.

Okna:

Parapety oken, včetně oken a okenních rámců se konstruuji tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, musí být omyvatelné, v případě potřeby i dezinfikovatelné. Ovládání oken musí být přístupné z podlahy. Okna, která jsou otevíratelná do venkovního prostředí, musí být opatřena účinnou sítí, která lze při čištění snadno vyjmout, a která znemožní vnikání hmyzu do výrobních prostor.

Podlahy:

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlukné, netoxické a nesmí být kluzké. V místech s vlhkým a mokřým provozem musí být vodotěsné.

Povrchy stěn:

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Obecně musí být všechny stěny v potravinářském provozu snadno čistitelné a netoxické. Veškeré výrobní prostory jako jsou kuchyně, umývárny nádobí, přípravny, stejně tak prostory hygienického příslušenství a sklad odpadků apod. se opatřují omyvatelným povrchem stěn. V daném případě je vhodný povrch dezinfikovatelný. Tomuto účelu nejlépe vyhovuje keramický obklad do výše předpokládaného znečištění. Doporučujeme obklad do výše podhledu. Ve všech ostatních místnostech doporučujeme omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze v místnostech technického příslušenství lze použít omítku vápennou hladkou.

Stěny hlavních dopravních cest je vhodné opatřit ochrannými lištami ve výši cca. 150 – 400 mm.

Stropy:

Stropy a stropní instalace musí být konstruovány a opatřeny takovou povrchovou úpravou, aby se zabránilo hromadění nečistot a omezila kondenzace, růst nežádoucích plísní a odlupování částec.

5. POŽADAVKY NA TECHNICKÁ ZAŘÍZENÍ

Kanalizace:

Blíže viz. stavební projekt.

Vodovod:

Blíže viz. stavební projekt.

Vytápění:

Blíže viz. stavební projekt

Vzduchotechnika:

Při plánované varné kapacitě je nutné zabezpečit nucenou výměnu vzduchu. V prostorách, kde dochází k nadměrné tvorbě vodních par a tepla, tj. varné celky a umývárny provozního a stolního nádobí, je nutné osadit odsávacími zákryty. Vzhledem k tomu, že tato zařízení jsou nepřetržitě v teplém a vlhkém prostředí, je nutné je konstruovat z korozivzdorných materiálů.

Odsávací digestoře je nutné osadit tukovými filtry a uzpůsobit pro odvod kondenzátu. Prostor nad odsávacím zákrytem doporučujeme uzavřít až k podhledu, aby se vyloučilo usazování mastných, obtížně čistitelných nečistot.

Blíže viz. projekt VZT

Poznámky:

0,000 = 186,500 m n.m. B.p.v.

generální projektant



Atelier 99 s.r.o.

Purkyňova 71/99
612 00 Brno

projektant části

architekt Ing. arch. Vladimír Brucker

HIP Ing. Martin Jeřábek

kontroloval Ing. Martin Jeřábek

stavebník Městys Nosislav, Městečko 54, 691 64 Nosislav

místo stavby ulice Komenského 129, Nosislav, p. č. 772 – 775, kat. území Nosislav

vypracoval Jan Černý

kreslil –

zodp. projektant –

název stavby

objekt

část

MŠ NOSISLAV

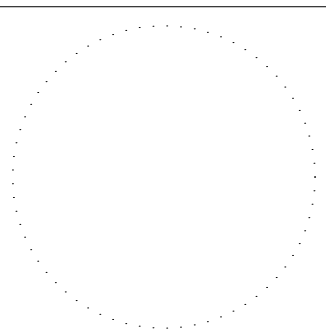
NOVOSTAVBA TROJTŘÍDNÍ MATEŘSKÉ ŠKOLY

SO 01 MATEŘSKÁ ŠKOLA

PS 1000 TECHNOLOGIE KUCHYNĚ

název dokumentu

SOUPIS GASTRO TECHNOLOGIE



dokument 16-35

datum 12/2018

formát –

stupeň DPS

revize 01

měřítko –

číslo přílohy

02

ozn.	Popis zařízení	Ks	typ	rozměr (mm)	V	Příkon kW	Příkon plyn kW	Voda teplá	Voda st.	odpad	plyn
	1.NP										
	Příprava zeleniny - 126										
A01	Pracovní stůl nerez, zadní a lem, vlevo vevařený dřež 400x400x250, otvor na baterii, šuplíkový blok, spodní police, prostor na odpadkový koš	1	GOZ	2330x700x900				3/8"	3/8"	50	
A02	Police nástěnná dvoupatrová nerez	1	GOZ	2330x300x300							
A03	Lednice skladová nerez, ventilované chlazení, uzamykatelná, digitální ovládání, možnost otočení dveří, jednoduše vyměnitelné těsnění	1	UR600S	780x700x1890	230	0.3					
C01a	Krouhač zeleniny RobotCoupe, dvourychlostní, včetně sady 6 disků	1	CL50E Ultra	350x320x590	230	0,5					
	Varný blok č.1 - 126										
A04a	Konvektomat UNOX el. 10x1/1 GN MINDMAPS, digitální ovládání, sprcha, automatické mytí	1	XEVC-1011-EPR	750x773x1010	400	18,5			3/4"	50	
A04b	Podstavec pod konvektomat nerez se vsuny na GN, a přípojovací sada	1									
A04c	Automatický změkčovač vody, objem katexu 10kg	1	GOZ	225x400x530	230	0,05			3/4"	50	
A05	Pracovní stůl nerez, zadní lem, spodní police	1	GOZ	900x700x900							
	Plnění a distribuce vozíků - 126										
A06	Transportní vozík s teplou vodní lázní, 3x GN 1/1, spodní police, ovládání na kratší straně, kabel na připojení	3	BMPK 3-1/1	1300x650x900	230	2,1					
A07	Police nástěnná dvoupatrová nerez	1	GOZ	2500x350x300							
A08	Pracovní stůl nerez, zadní a levý lem, spodní police	1	GOZ	2500x800x900							
	Plnění přepravních nádob - 126										
A09	Pracovní stůl nerez, zadní a pravý lem, 2x spodní police	2	GOZ	1490x650x900							
A10	Regál nerez 4x police	1	GOZ	1500x700x1800							
	Čistá příprava masa a rozbíjení vajec - 126										

ozn.	Popis zařízení	Ks	typ	rozměr (mm)	V	Příkon kW	Příkon plyn kW	Voda teplá	Voda st.	odpad	plyn
A11	Lednice skladová nerez, ventilované chlazení, uzamykatelná, digitální ovládání, možnost otočení dveří, jednoduše vyměnitelné těsnění	1	UR600S	780x700x1890	230	0.3					
A12	Pracovní stůl nerez, zadní a levý lem, šuplíkový blok, spodní police	1	GOZ	2000x700x900							
A13	Police nástěnná dvoupatrová nerez	1	GOZ	2000x300x300							
A14	Špalek řeznický dřevěný	1	GOZ	700x700x900							
A15	Pracovní stůl nerez, zadní lem, vevařený dřez 400x400x250, otvor na baterii, pod stolem umístěn odpadkový koš (není součástí)	1	GOZ	1100x700x900				3/8"	3/8"	50	
A16	Umyvadlo nástěnné nerez s kolenovým ovládáním	3	GOZ	500x400x400				3/8"	3/8"	50	
Příprava těsta - 126											
A17	Dělička těsta BAKERSYSTEM, poloautomatická	1	HLM 21036	410x510x1310	230	0,18					
A18	Univerzální hnětač, objem kotlíku 60 litrů	1	RM 60H	632x721x1300	400	2,25					
A19	Pracovní stůl nerez, zadní levý a pravý lem, vlevo vevařený dřez 400x400x250, otvor na baterii	1	GOZ	2390x700x900				3/8"	3/8"	50	
A20	Lednice podstolová nerez, ventilované chlazení, uzamykatelná, digitální ovládání	1	UR200S	600x600x850	230	0,3					
A21	Police nástěnná dvoupatrová nerez	1	GOZ	2390x300x300							
A22	Pracovní stůl se šuplíkovým blokem, zadní lem	1	GOZ	700x700x900							
Studená kuchyně - 126											
A23	Pracovní stůl nerez, zadní lem, spodní police, šuplíkový blok	1	GOZ	2400x700x900							
A24	Police nástěnná dvoupatrová nerez	1	GOZ	2400x300x300							
Mytí provozního nádobí - 126											
A25	Vozík nerez, 2x police, svařovaný	1	GOZ	600x700x900							
A26a	Myčka černého nádobí Comenda	1	GE805E RCD	990x900x1930	400	9			3/4"	50	
A26b	Automatický změkčovač vody, objem katexu 10kg	1	GOZ	225x400x530	230	0,05			3/4"	50	
A27a	Svařovaný jednodřez, otvor na baterii, spodní roštová police	1	GOZ	1400x700x900				3/8"	3/8"	50	
A27b	Sprcha tlaková s raménkem, umístění ze stolu	1	GOZ	330x540x220							
A28	Regál nerez 4x roštová police	1	GOZ	1195x560x1800							
Varný blok č.2 - 126											
A29	Pracovní stůl nerez, zadní lem, 1x šuplík, spodní police	1	GOZ	800x900x900							

ozn.	Popis zařízení	Ks	typ	rozměr (mm)	V	Příkon kW	Příkon plyn kW	Voda teplá	Voda st.	odpad	plyn
A30	Kotel plynový, objem 140 litrů, nepřímý ohřev	2	KG-150-O	900x900x900	230	0,3	18		3/4"	vpust'	1/2"
A31	Smažicí pánev plynová, sklopná - manuální, objem 80 litrů, nerezové dno pánve	1	PP-980	900x900x900	230	0,2	18		3/4"	vpust'	1/2"
A32	Sporák plynový, 4x varná zóna, otevřená podestavba	2	VP-940	900x900x900			20,3				1/2"
A33	Pracovní stůl nerez, zadní lem, 2x spodní police	1	GOZ	1800x600x900							
Porcování a kompletace - 126											
A34	Pracovní stůl nerez, bez lemů, šuplíkový blok, spodní police	2	GOZ	1400x700x900							
Hrubá příprava zeleniny - 128											
A35	Lednice podstolová nerez, ventilované chlazení, uzamykatelná, digitální ovládání	1	UR200S	600x600x850	230	0,2					
A36	Pracovní stůl nerez, zadní levý a pravý lem, vevařený dřez 500x500x300, umyvadlo, 2x otvor na baterii, uprostřed umístěná podstolová lednice, částečná spodní police, prolis desky	1	GOZ	2390x700x900				3/8"	3/8"	50	
A37	Police nástěnná dvoupatrová nerez	1	GOZ	2390x300x300							
A38	Škrabka brambor a kořenové zeleniny, nerezová, kapacita 12kg, včetně lapače škrobu a šlupek	1		700x700x950	400	0,7		3/4"	3/4"	vpust'	
A39	Regál nerez 4x police	1	GOZ	1500x500x1800							
Suchý sklad - 129											
A40	Regálová sestava nerez	1	GOZ								
Příjem zboží - 134											
A41	Váha můstková do 300kg, 600x800mm, s indikátorem DBI	1	GOZ	600x800x1200	230	0,1					
A42	Vozík nerez	3	GOZ	600x700x900							
Sklad a mytí přepravních nádob - 131											
A43	Pracovní stůl nerez, zadní levý a pravý lem, 2x dřez 500x500x300, otvor na baterii, prolis desky, spodní police	1	GOZ	2200x700x900				3/8"	3/8"	50	
A44	Regál nerez 4x roštová police	1	GOZ	2200x600x1800							
Sklad zeleniny - 132											
A45	Regál nerez 4x roštová police	2	GOZ	1650x590x1800							
A46	Regál nerez 4x police	2	GOZ	1700x600x1800							
Chlazený sklad - 133											

ozn.	Popis zařízení	Ks	typ	rozměr (mm)	V	Příkon kW	Příkon plyn kW	Voda teplá	Voda st.	odpad	plyn
A47	Lednice skladová nerez, ventilované chlazení, uzamykatelná, digitální ovládání, možnost otočení dveří, jednoduše vyměnitelné těsnění	4	UR600S	780x700x1890	230	0.3					
A48	Mraznice skladová nerez, statické mražení, uzamykatelná, digitální ovládání, možnost otočení dveří, jednoduše vyměnitelné těsnění	2	UF600S	780x700x1890	230	0,6					
Sklad obalů - 136											
A49	Regál nerez 4x police	2	GOZ	1700x500x1800							
Sklad odpadů - 135											
A50	Lednice skladová nerez, ventilované chlazení, uzamykatelná, digitální ovládání, možnost otočení dveří, jednoduše vyměnitelné těsnění	1	UR600S	780x700x1890	230	0.3					
A51	Pracovní stůl nerez, zadní, pravý a levý lem, spodní police	1	GOZ	600x750x900							
Sklad chemie - 139											
A52	Sestava regálů	1	GOZ								
Výdej č.1 - 139											
A53	Vyhřívavý zásobník a podavač na talíře 2x tubus	1	GOZ	960x490x900	230	0,7					
A54a	Pracovní stůl nerez, zadní a levý lem, vevařený dřez 400x400x250, otvor na baterii, šuplíkový blok, spodní police, prolis desky	1	GOZ	1400x600x900				3/8"	3/8"	50	
A54b	Pracovní stůl nerez, zadní a pravý lem, spodní police	1	GOZ	1360x600x900							
A55	Lednice skladová nerez, ventilované chlazení, uzamykatelná, digitální ovládání, možnost otočení dveří, jednoduše vyměnitelné těsnění	1	UR400S	600x600x1890	230	0,3					
A56	Pracovní stůl nerez, zadní a pravý lem, vevařený dřez 400x500x300, otvor na baterii, prostor pro myčku, spodní police, prolis desky	1	GOZ	2000x650x900							
A57a	Myčka nádobí podstolová, celonerezové provedení, koš 500x500, 2x mycí cyklus, jednoduché digitální ovládání, odpadové čerpadlo, automatický dávkovač oplachové a mycí chemie, čerpadlo oplachové vody RCD	1	PF45 R	600x600x850	400	5,45			3/4"	50	
A57b	Automatický změkčovač vody, objem katexu 10kg	1	GOZ	225x400x530	230	0,05			3/4"	50	
A58	Regál nerez 4x police	1	GOZ	1000x650x1800							
2.NP											
Výdej č.2 - 216											

ozn.	Popis zařízení	Ks	typ	rozměr (mm)	V	Příkon kW	Příkon plyn kW	Voda teplá	Voda st.	odpad	plyn
B01	Vyhřívaný zásobník a podavač na talíře 2x tubus	2	GOZ	960x490x900	230	0,7					
B02	Transportní vozík s teplou vodní lázní, 3x GN 1/1, spodní police, ovládání na kratší straně, kabel na připojení	2	BMPK 3-1/1	1300x650x900	230	2,1					
B03	Pracovní stůl nerez, zadní lem, vevařený dřez 400x400x250, umyvadlo, 2x otvor na baterii, šuplíkový blok, spodní police, prolis desky	1	GOZ	2000x650x900				3/8"	3/8"	50	
B04	Police nástěnná dvoupatrová nerez	1	GOZ	1750x300x300							
B05	Pracovní stůl nerez, zadní a pravý lem, vevařený dřez 400x500x300, otvor na baterii, prostor pro myčku, spodní police, prolis desky	1	GOZ	2200x650x900				3/8"	3/8"	50	
B06a	Myčka nádobí podstolová, celonerezové provedení, koš 500x500, 2x mycí cyklus, jednoduché digitální ovládání, odpadové čerpadlo, automatický dávkovač oplachové a mycí chemie, čerpadlo oplachové vody RCD	1	PF45 R	600x600x850	400	5,45			3/4"	50	
B06b	Automatický změkčovač vody, objem katexu 10kg	1	GOZ	225x400x530	230	0,05			3/4"	50	
B07	Pracovní stůl nerez, zadní lem, 2x spodní police	1	GOZ	1250x650x900							
B08	Regál nerez 4x police	1	GOZ	1100x700x1800							
B09	Lednice skladová nerez, ventilované chlazení, uzamykatelná, digitální ovládání, možnost otočení dveří, jednoduše vyměnitelné těsnění	1	UR600S	780x700x1890	230	0.3					