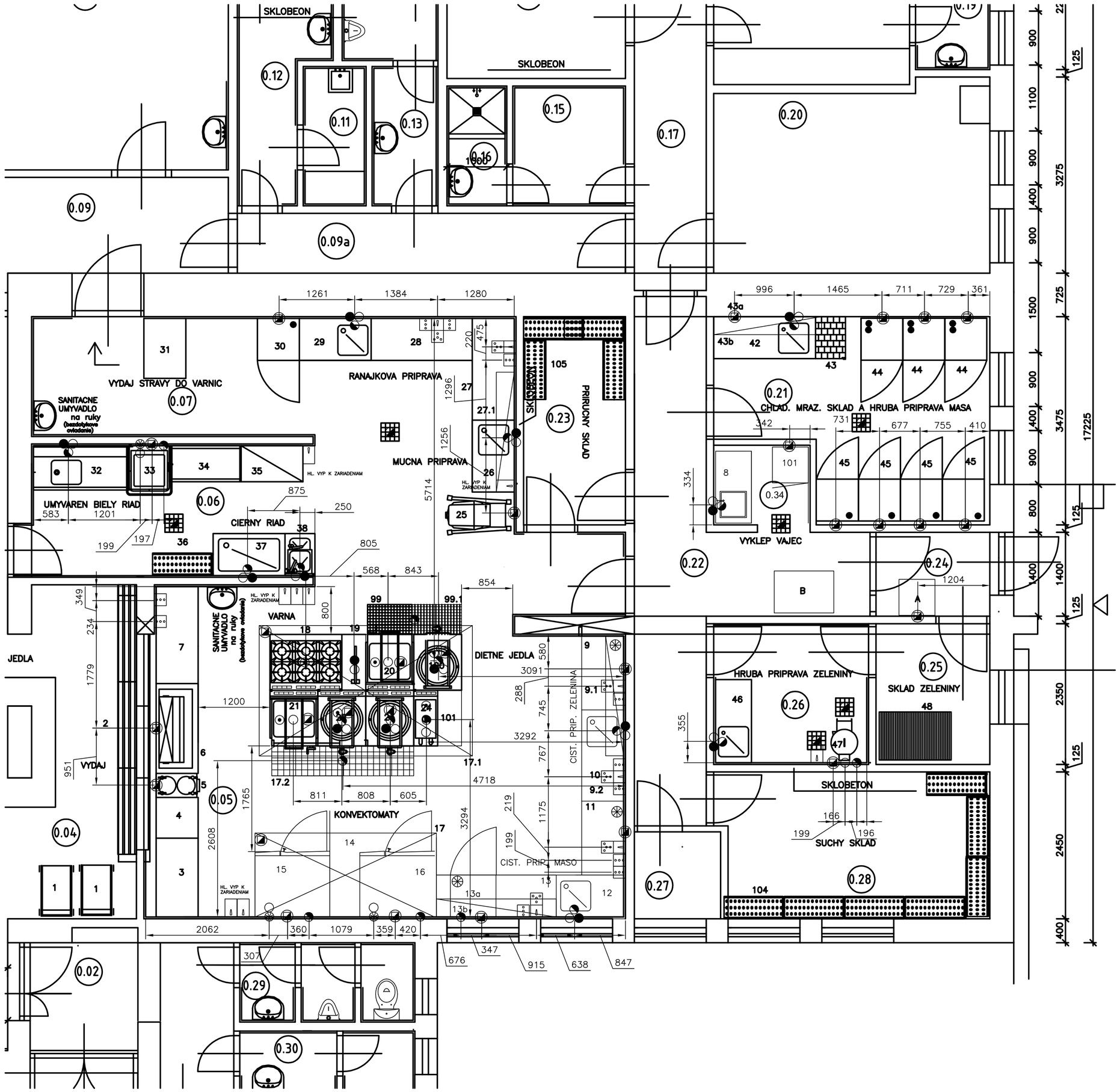
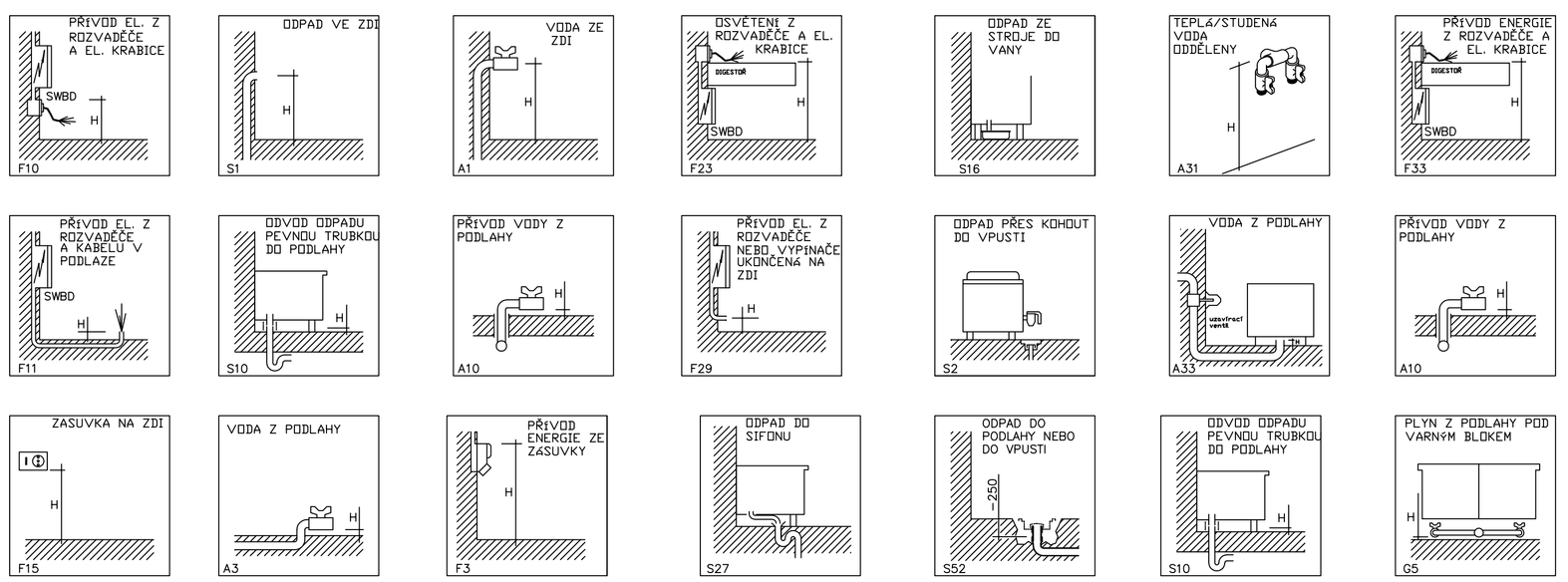


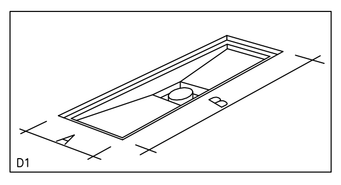
POS	Q.	POPIS	MODEL	ODPADY					
				DIAM.	TYP	VÝŠKA	DIAM.	TYP	VÝŠKA
		00 – KUCHYNA							
		024 Príjem tovaru	0000						
a	1	Plošinová váha digitálna do 300 kg	0000						
		021 Chladiaci sklad	0000						
45	5	Chladnicka 540 l, profesionálna biela	0000						
44	3	Mraznicka 513 l, profesionálna biela	0000						
		021 Hrubá príprava mäsa	0000						
42	1	Drezový stôl (nerez) polica, zásuvka	0000	DN 50	S1	350			
43a	1	Mäsomlynec – 300 kg/hod	0000						
		034 Výklep vajec	0000						
8	1	Drezový stôl (nerez)	0000	DN 50	S1	350			
101	1	Chladnicka 335 l, profesionálna biela	0000						
		026 Hrubá príprava zemiakov a zeleniny	0000						
46	1	Drezový stôl (nerez),polica ,zásuvka	0000	DN 50	S1	350			
47	1	Škrabka na zemiaky nerezová, 200 kg/hod	0000	DN 50	S1	50			
		005 Varna – konvektomaty a šokovanie	0000						
15 16	2	Konvektomat AirOSteam – VERZIA B	0000	DN 50	S1	550			
14	1	Odsávac pár – nástenný	0000						
13a	1	Šokový schladzovac/zmrazovac – priecne	0000	DN 40	S1	50			
		005 Varna – varný blok	0000						
18	1	Plynový sporák 6–horákovy	0000						
20 21	2	Plynová sklopná panvica 80 l	0000						
22 23	2	Plynový kotol 100 – 150 l	0000	DN 40	S27	50			
100	1	Plynový kotol 100 – 150 l	0000	DN 40	S27	50			
24	1	Plynový varic cestovín+ kos	0000	DN 50	S27	50			
17	1	Odsávac pár – závesný	0000						
17.2	1	Odvodnovacia vanicka s roštom	0000	DN 100	S52	–250			
99.1	0	Odvodnovacia vanicka s roštom + P.C 99	0000						
99	1	Odvodnovacia vanicka s roštom	0000	DN 100	S52	–250			
		005 Čistá príprava mäsa	0000						
12	1	Drezový stôl (nerez),polica,zásuvka	0000	DN 50	S1	350			
11	1	Chladiaci stôl	0000						
12.2	1	Váha stolová digitálna	0000						
12.3	1	Kúter 8 l	0000						
12.4	1	Zjemnovac mäsovej hmoty – naklepávac mäsa	0000						
		005 Čistá príprava zeleniny	0000						
10	1	Drezový stôl (nerez),polica,zásuvka	0000	DN 50	S1	350			
9	1	Chladiaci stôl	0000						
9.2	1	Stolový krájac zeleniny	0000						
		005 Výdaj stravy	0000						
5	1	Ohrievac tanierov s dvomi zásobníkmi	0000						
6	1	Ohrievac jedál – jedna vana	0000						
		006 Umývanie kuchynského riadu	0000						
37	1	Drezový stôl – vana (nerez),polica	0000	DN 50	S1	350			
38	1	Kombinovaná výlevka (nerez)	0000	DN 100	S1	50			
		006 Umývanie stolového riadu	0000						
32	1	Vstupný stôl k umývacke	0000	DN 50	S1	350			
33	1	Teleskopická umývacka riadu	0000	DN 40	S1	50			
		006 Múcna príprava	0000						
25	1	Univerzálny stroj na miesenie – 60 l s príslušenstvom	0000						
26	1	Drezový stôl (nerez),polica,zásuvka	0000	DN 50	S1	350			
		007 Ranajková príprava	0000						
28	1	Drezový stôl (nerez),polica,zásuvka	0000	DN 50	S1	350			
30	1	Chladnicka 540 l, profesionálna biela	0000						
30.1	1	Nôrezový stroj – priamy prevod	0000						

POS	Q.	POPIS	MODEL	ELEKTRINA					
				DIAM.	PRÍKON	NAPÄTIE	DIAM.	TYP	VÝŠKA
		00 – KUCHYNA							
		024 Príjem tovaru	0000						
a	1	Plošinová váha digitálna do 300 kg	0000		0,3	230/1N		F15	500
		021 Chladiaci sklad	0000						
45	5	Chladnicka 540 l, profesionálna biela	0000		0,3	230/1N		F15	1900
44	3	Mraznicka 513 l, profesionálna biela	0000		0,3	230/1N		F15	1900
		021 Hrubá príprava mäsa	0000						
42	1	Drezový stôl (nerez) polica, zásuvka	0000						
43a	1	Mäsomlynec – 300 kg/hod	0000		1,1	230/1N		F15	1200
		034 Výklep vajec	0000						
8	1	Drezový stôl (nerez)	0000						
101	1	Chladnicka 335 l, profesionálna biela	0000		0,3	230/1N		F15	1900
		026 Hrubá príprava zemiakov a zeleniny	0000						
46	1	Drezový stôl (nerez),polica ,zásuvka	0000						
47	1	Škrabka na zemiaky nerezová, 200 kg/hod	0000		0,6	400/3N		F29	300
		005 Varna – konvektomaty a šokovanie	0000						
15 16	2	Konvektomat AirOSteam – VERZIA B	0000		25	400/3N		F29	500
14	1	Odsávac pár – nástenný	0000		0,8	230/1N		F23	2600
13a	1	Šokový schladzovac/zmrazovac – priecne	0000		0,8	230/1N		F10	300
		005 Varna – varný blok	0000						
18	1	Plynový sporák 6–horákovy	0000						
20 21	2	Plynová sklopná panvica 80 l	0000		0,3	230/1N		F11	
22 23	2	Plynový kotol 100 – 150 l	0000		0,2	230/1N		F11	
100	1	Plynový kotol 100 – 150 l	0000		0,2	230/1N		F11	
24	1	Plynový varic cestovín+ kos	0000						
17	1	Odsávac pár – závesný	0000		0,8	230/1N		F23	2600
17.2	1	Odvodnovacia vanicka s roštom	0000						
99.1	1	Odvodnovacia vanicka s roštom	0000						
99	2	Odvodnovacia vanicka s roštom	0000						
		005 Čistá príprava mäsa	0000						
12	1	Drezový stôl (nerez),polica,zásuvka	0000		0,34	230/1N		F10	100
11	1	Chladiaci stôl	0000						
12.2	1	Váha stolová digitálna	0000						
12.3	1	Kúter 8 l	0000						
12.4	1	Zjemnovac mäsovej hmoty – naklepávac mäsa	0000						
		005 Čistá príprava zeleniny	0000						
10	1	Drezový stôl (nerez),polica,zásuvka	0000						
9	1	Chladiaci stôl	0000		0,34	230/1N		F10	100
9.2	1	Stolový krájac zeleniny	0000						
		005 Výdaj stravy	0000						
5	1	Ohrievac tanierov s dvomi zásobníkmi	0000		1,6	230/1N		F15	300
6	1	Ohrievac jedál – jedna vana	0000		3	230/1N		F10	100
		006 Umývanie kuchynského riadu	0000						
37	1	Drezový stôl – vana (nerez),polica	0000						
38	1	Kombinovaná výlevka (nerez)	0000						
		006 Umývanie stolového riadu	0000						
32	1	Vstupný stôl k umývacke	0000						
33	1	Teleskopická umývacka riadu	0000		9,9	400/3N		F29	100
		006 Múcna príprava	0000						
25	1	Univerzálny stroj na miesenie – 60 l s príslušenstvom	0000		2,2	400/3N		F29	300
26	1	Drezový stôl (nerez),polica,zásuvka	0000						
		007 Ranajková príprava	0000						
28	1	Drezový stôl (nerez),polica,zásuvka	0000						
30	1	Chladnicka 540 l, profesionálna biela	0000		0,3	230/1N		F15	1800
30.1	1	Nôrezový stroj – priamy prevod	0000						

POS	Q.	POPIS	MODEL	TEPLÁ VODA			STUDENÁ VODA		
				DIAM.	TYP	VÝŠKA	DIAM.	TYP	VÝŠKA
		00 – KUCHYNA							
		024 Príjem tovaru	0000						
a	1	Plošinová váha digitálna do 300 kg	0000						
		021 Chladiaci sklad	0000						
45	5	Chladnicka 540 l, profesionálna biela	0000						
44	3	Mraznicka 513 l, profesionálna biela	0000						
		021 Hrubá príprava mäsa	0000						
42	1	Drezový stôl (nerez) polica, zásuvka	0000	1/2"	A1	1100	1/2"	A1	1100
43a	1	Mäsomlynec – 300 kg/hod	0000						
		034 Výklep vajec	0000						
8	1	Drezový stôl (nerez)	0000	1/2"	A1	1100	1/2"	A1	1100
101	1	Chladnicka 335 l, profesionálna biela	0000						
		026 Hrubá príprava zemiakov a zeleniny	0000						
46	1	Drezový stôl (nerez),polica ,zásuvka	0000	1/2"	A1	1100	1/2"	A1	1100
47	1	Škrabka na zemiaky nerezová, 200 kg/hod	0000				3/4"	A1	300
		005 Varna – konvektomaty a šokovanie	0000						
15 16	2	Konvektomat AirOSteam – VERZIA B	0000				3/4"	A31	500
14	1	Odsávac pár – nástenný	0000						
13a	1	Šokový schladzovac/zmrazovac – priecne	0000						
		005 Varna – varný blok	0000						
18	1	Plynový sporák 6–horákovy	0000						
19	1	Neutralny diel s bateriou	0000	1/2"	A10	50	1/2"	A10	50
20 21	2	Plynová sklopná panvica 80 l	0000				3/4"	A10	50
22 23	2	Plynový kotol 100 – 150 l	0000	3/4"	A10	50	3/4"	A10	50
100	1	Plynový kotol 100 – 150 l	0000	3/4"	A10	50	3/4"	A10	50
24	1	Plynový varic cestovín+ kos	0000				1/2"	A10	50
17	1	Odsávac pár – závesný	0000						
17.2	1	Odvodnovacia vanicka s roštom	0000						
99.1	1	Odvodnovacia vanicka s roštom	0000						
99	2	Odvodnovacia vanicka s roštom	0000						
		005 Čistá príprava mäsa	0000						
12	1	Drezový stôl (nerez),polica,zásuvka	0000	1/2"	A1	1100	1/2"	A1	1100
11	1	Chladiaci stôl	0000						
12.2	1	Váha stolová digitálna	0000						
12.3	1	Kúter 8 l	0000						
12.4	1	Zjemnovac mäsovej hmoty – naklepávac mäsa	0000						
		005 Čistá príprava zeleniny	0000						
10	1	Drezový stôl (nerez),polica,zásuvka	0000	1/2"	A1	1100	1/2"	A1	1100
9	1	Chladiaci stôl	0000						
9.2	1	Stolový krájac zeleniny	0000						
		005 Výdaj stravy	0000						
5	1	Ohrievac tanierov s dvomi zásobníkmi	0000						
6	1	Ohrievac jedál – jedna vana	0000						
		006 Umývanie kuchynského riadu	0000						
37	1	Drezový stôl – vana (nerez),polica	0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
38	1	Kombinovaná výlevka (nerez)	0000	1/2"	A1	100	1/2"	A1	100
		006 Umývanie stolového riadu	0000						
32	1	Vstupný stôl k umývacke	0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
33	1	Teleskopická umývacka riadu	0000				3/4"	A1	100
		006 Múcna príprava	0000						
25	1	Univerzálny stroj na miesenie – 60 l s príslušenstvom	0000						
26	1	Drezový stôl (nerez),polica,zásuvka	0000	1/2"	A1	1100	1/2"	A1	1100
		007 Ranajková príprava	0000						
28	1	Drezový stôl (nerez),polica,zásuvka	0000	1/2"	A1	1100	1/2"	A1	1100
30	1	Chladnicka 540 l, profesionálna biela	0000						
30.1	1	Nôrezový stroj – priamy prevod	0000						

POS	Q.	POPIS	MODEL	GAS					
				DIAM.	TYP		DIAM.	PRÍKON	VÝŠKA
		00 – KUCHYNA							
		024 Príjem tovaru	0000						
a	1	Plošinová váha digitálna do 300 kg	0000						
		021 Chladiaci sklad	0000						
45	5	Chladnicka 540 l, profesionálna biela	0000						
44	3	Mraznicka 513 l, profesionálna biela	0000						
		021 Hrubá príprava mäsa	0000						
42	1	Drezový stôl (nerez) polica, zásuvka	0000						
43a	1	Mäsomlynec – 300 kg/hod	0000						
		034 Výklep vajec	0000						
8	1	Drezový stôl (nerez)	0000						
101	1	Chladnicka 335 l, profesionálna biela	0000						
		026 Hrubá príprava zemiakov a zeleniny	0000						
46	1	Drezový stôl (nerez),polica ,zásuvka	0000						
47	1	Škrabka na zemiaky nerezová, 200 kg/hod	0000						
		005 Varna – konvektomaty a šokovanie	0000						
15 16	2	Konvektomat AirOSteam – VERZIA B	0000						
14	1	Odsávac pár – nástenný	0000						
13a	1	Šokový schladzovac/zmrazovac – priecne	0000						
		005 Varna – varný blok	0000						
18	1	Plynový sporák 6–horákovy	0000	3/4"	G5			60	50
20 21	2	Plynová sklopná panvica 80 l	0000	1/2"	G5			20	50
22 23	2	Plynový kotol 100 – 150 l	0000	1/2"	G5			24	50
100	1	Plynový kotol 100 – 150 l	0000	1/2"	G5			24	50
24	1	Plynový varic cestovín+ kos	0000	1/2"	G5			16,5	50
17	1	Odsávac pár – závesný	0000						
17.2	1	Odvodnovacia vanicka s roštom	0000						
99.1	1	Odvodnovacia vanicka s roštom	0000						
99	2	Odvodnovacia vanicka s roštom	0000						
		005 Čistá príprava mäsa	0000						
12	1	Drezový stôl (nerez),polica,zásuvka	0000						
11	1	Chladiaci stôl	0000						
12.2	1	Váha stolová digitálna	0000						
12.3	1	Kúter 8 l	0000						
12.4	1	Zjemnovac mäsovej hmoty – naklepávac mäsa	0000						
		005 Čistá príprava zeleniny	0000						
10	1	Drezový stôl (nerez),polica,zásuvka	0000						
9	1	Chladiaci stôl	0000						
9.2	1	Stolový krájac zeleniny	0000						
		005 Výdaj stravy	0000						
5	1	Ohrievac tanierov s dvomi zásobníkmi	0000						
6	1	Ohrievac jedál – jedna vana	0000						
		006 Umývanie kuchynského riadu	0000						
37	1	Drezový stôl – vana (nerez),polica	0000						
38	1	Kombinovaná výlevka (nerez)	0000						
		006 Umývanie stolového riadu	0000						
32	1	Vstupný stôl k umývacke	0000						
33	1	Teleskopická umývacka riadu	0000						
		006 Múcna príprava	0000						
25	1	Univerzálny stroj na miesenie – 60 l s príslušenstvom	0000						
26	1	Drezový stôl (nerez),polica,zásuvka	0000						
		007 Ranajková príprava	0000						
28	1	Drezový stôl (nerez),polica,zásuvka	0000						
30	1	Chladnicka 540 l, profesionálna biela	0000						
30.1	1	Nôrezový stroj – priamy prevod	0000						





VETRANIE

ODTAH zo zar.
m3/h dimenzia

Odvetranie prestonu v VZT vymena vzduchu

KONDENZ spadovanie !!!

UPOZORNUJEME NA RIESENIE CHRANICIEK PRE ROZVODY NAPOJOV- URCI PREVADZKOVATEL !!!

UPOZORNENIE - VZT

V skladovych priestoroch je nutné dodzat poziadavky podla technickej spravy pre zabezpečenie nuteného vetrania pre priestory kde su osadene chladiace a mraziace skrine. POZADOVANA 6 nasobna vymena vzduchu !!!!

mm VŠETKY ROZMERY ,VÝŠKY, PRIEMERY, KOTY sú uvádzané v MM (milimeter) !!!

!!!

INSTALACNY VYKRES TECHNOLOGIE SLUŽI AKO PODKLAD PRE PROFESISTOV pre VYTVORENIE JEDNOTLIVÝCH PROJEKCNYCH CELKOV PRE JEDNOTLIVE INZINIERSKE SIETE. INSTALACNÝ VYKRES NESMIE BYŤ POUZITY NA STAVBE AKO PODKLAD !!!

HLAVNE VYPINACE ZARIADENI VYSSIE AKO 1100 mm (KONVEKTOMAT, UMYVACKA RIADU) NESMU BYT OSADENE PRIAMO NAD VYVODOM PRE ZARIADENIA. ALE V ICH BEZPROSTREDNEJ BLIZKOSTI v DOSAHU OBSLUHY !!!!

UPOZORNENIE

V PREVADZKE ZABEZPECIT OCHRANU POSPOJOVANIM AJ PRE PASIVNU TECHNOLOGIU (PRAC. STOLY/DREZY)

HLAVNE DODRZAT POZIADAVKY PRE NAPOJOVACE VEDENIA TECHNICKU SPRAVY PRE JEDNOTLIVE PROFESE (VODA,ELEKTRO,ODPAD)

BATERIE su DODAVKA STAVBY !!! SIFONY , GUL, VENTILY su DODAVKA STAVBY TLAK HADICE, HADICE su DODAVKA STAVBY

PRE NAINSTALOVANIE TECHNOLOGIE ZABEZPECIT TRASY pre rozvasenie !!!

PRE NAINSTALOVANIE TECHNOLOGIE ZABEZPECIT PRECHODY min~ 1200 mm

N.B.
- *Tlak přípojovaně vody musí být mezi 1,5 – 2,5 bar.*
- *Flight type myčka musí být připojeny ny vodu o tlaku 3 – 9 baru.*
- *Teplota dodávané teplé vody musí být 48 – 55 C.*
- *Tvrdost dodávané vody musí být mezi 5 – 10° F.*
- *všechno zařízení připojená na teplou a studenou vodu musí mít mechanický filtr a uzavírací kohout.*

N.B.
- *Odpadní potrubí musí být zhotoveno z materiálu odolávajícího vysoké teplotě cca 98°C*
- *Požadavky na druh odpadu musí být dodány klientem.*
- *Odpadní systémy musí být konstruovány dle platných norem.*

N.B.
- *Zařízení jsou standardně nastaveny na zemní plyn. Některé zařízení mohou být přetvyskována na L.P.G.*
- *Tlak přívodního plynu musí mít následující hodnoty:*
  zemní plyn 17 – 25 mbar L.P.G. plyn 25 – 35 mbar

N.B.
- *Zařízení – Jřázové provedení připravena pro napětí V 400 3N – Zařízení mají hlavní vypínyče.*
- *Pro všechno elektrická připojení musí být volný konec alespoň 2 metry – vždy gumový ohebný kabel.*
- *Všechna připojení vedená z podlahy musí být izolována proti vodě.*

INSTALACNE POZIADAVKY

INSTALACNE ZNACKY Napojenia

- TEPLA voda tlak: 2 bar T: 55 °C
- STUDENA voda tlak: 2 bar
- STUDENA voda ZMAKCENA 2-4 dH
- ODPADOVE potrubie (nenutnovane na teplotu T: cca 98 °C)
- ELEKTRO napojenie 230 V / 400 3N
- PLYN napojenie
- POMOCNA ZASUVKA 1500 W / 230V + 1200 mm vo vysky
- POMOCNA ZASUVKA + vyp. 2000 W / 400V/3N + 1200 mm vo vysky
- PODLAHOVY ROST dodavka technologia NEREZ
- PODLAHOVA GULICKA dodavka STAVBA NEREZ KRYT
- Sanit UMYVADLO BEZDOTYKOVE dodavka STAVBA

Protherm PROFESIONAL s.r.o.

PROTHERM Profesional s.r.o.
ZHOTOVITEL / VLASTNIK:
VYHRADENA DOKUMENTACIA JE CHRANENA AUTORSKYM ZAKONOM SLOVENSKEJ REPUBLIKY
DOKUMENTACIU NIELZE KOPIROVAT ANI INAK ZASTAVAT BEZ SUHLASU AUTORA
Karpatska 3256/15, 05801 POPRAD
+421 52 772 1199, +421 52 772 2548
svabenda@protherm.sk

Electrolux PROFESIONAL-FSE

00/00/0000	19/08/2015
CREATING	UPDATE
DATUM SPRACOVANIA	

DESIGN VRI. AUTOCAD design	NAME of Designer MENO	SIGNATURE PODPIS
DESIGNER PROJEKTANT	Mgr. KRALIK	
ZODPOVEDNY PROJEKTANT	Ing. FRIESZ	

Nazov STAVBY

PSYCH. LIECEBNA S. BLUMA PLESIVEC

KUCHYNA TABULKY

Kralik MANAGER PROJECT

STUDIA PROJEKT INSTALACIE

Nazov VYKRESU: TECHNOLOGICKA INSTALACIA - KUCHYNA

PODLAZIE STAVBY: 1NP

do 300 Počet JEDÁL/DEN

1:XX Mierka:

CISLO VYKRESU: Electrolux P052 KT01-0

TECHNOLOGIA KUCHYNE

P052 Číslo ARCHIVACIE