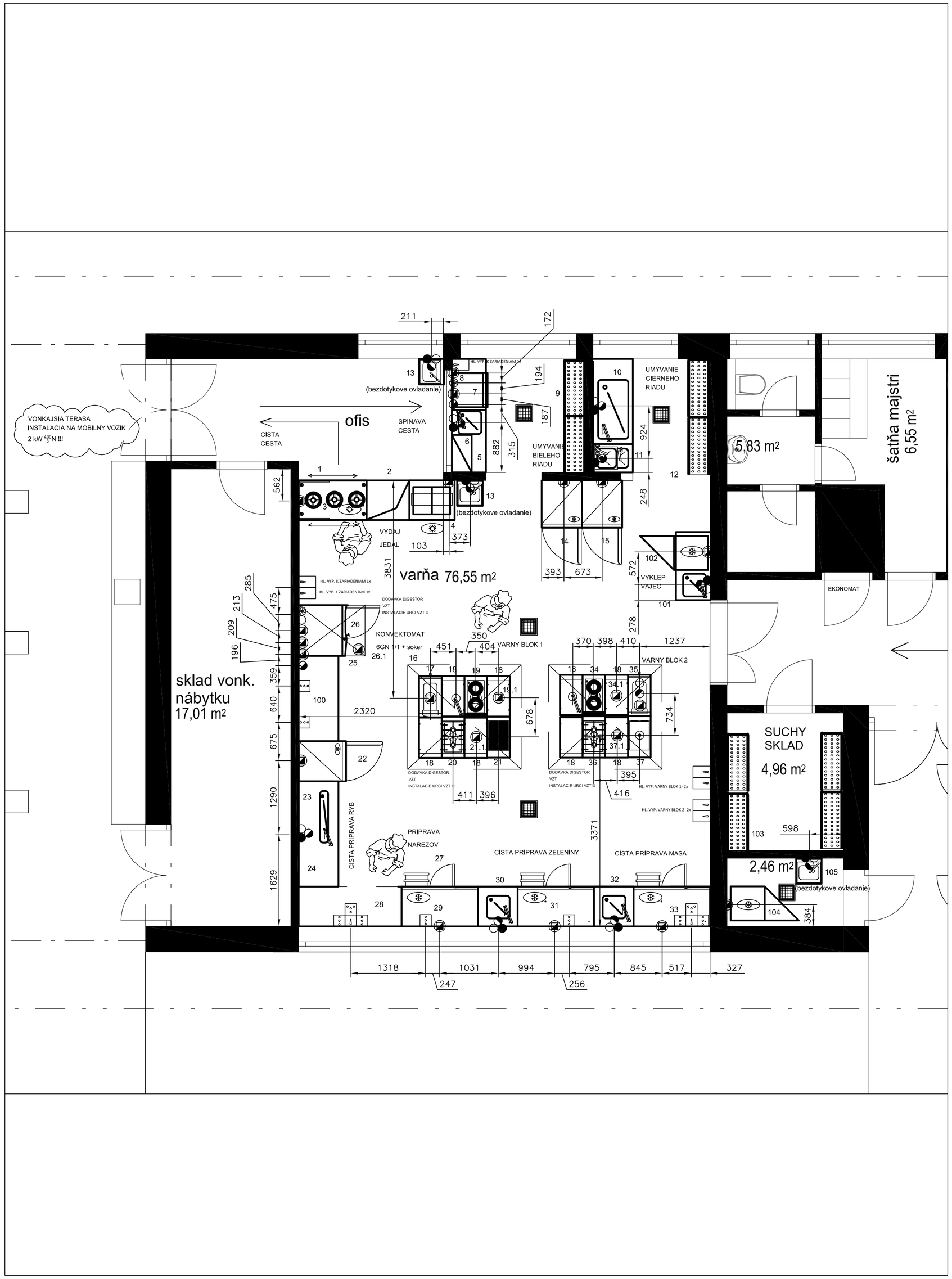
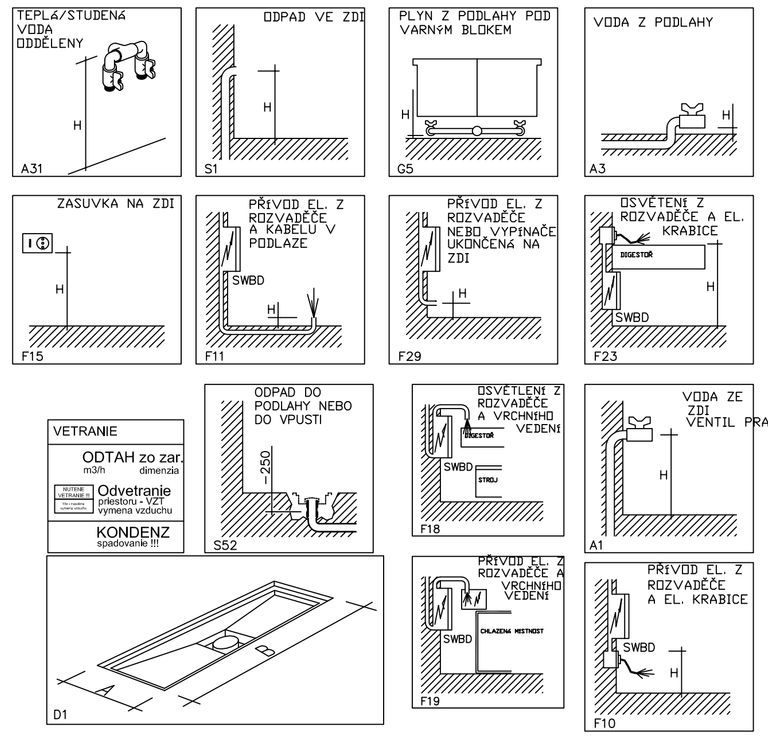


POS	Q.	POPIS		MODEL	ELEKTRINA					
					DIAM.	PRIKON	NAPATIE	DIAM.	TYP	VYSKA
		00 – KUCHYNA								
		Sklad odpadov		0000						
104	1	Chladnička (biela) 400 l		0000		0,2	230/1N		F15	1800
105	1	Závesné umývadlo		0000						
		Výklep vajec		0000						
101	1	Drezový stôl (nerez)		0000						
102	1	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1		0000		0,2	230/1N		F15	2200
		Čistá príprava mäsa		0000						
33	1	Chladiaci stôl		0000		0,34	230/1N		F10	100
32	1	Drezový stôl (nerez)		0000						
		Čistá príprava zeleniny		0000						
31	1	Chladiaci stôl		0000		0,34	230/1N		F10	100
30	1	Drezový stôl (nerez)		0000						
		Príprava nárezov		0000						
29	1	Chladiaci stôl		0000		0,34	230/1N		F10	100
		Čistá príprava rýb		0000						
23,24	1	Drezový stôl (nerez) + plastová doska na ryby		0000						
22	1	Podpultová mraziaca skriňa –160 l		0000		0,12	230/1N		F15	500
		Konvektomat a šokovanie stravy		0000						
26	1	Konvektomat AirOSteam – VERZIA B		0000		10,1	400/3N		F29	500
	1	AUTOMATICKY ZMAKCOVAC VODY		0000		0,1	230/1N		F15	400
26.1	1	Šokový schladzovač/zmrazovač – priečne ukladanie		0000		0,8	230/1N		F15	400
25	1	NASTENNY DIGESTOR – DODAVKA VZT		0000						
		Výdaj jedál		0000						
1,3	1	Rešŧň s nerezovou nadstavbou a infraohrevom 2–policovým		0000		6	400/3N		F29	100
4	1	Ohrievač jedál – jedna vaňa		0000		2	230/1N		F15	500
13	2	Závesné umývadlo		0000						
		Umývanie bieleho riadu		0000						
5	1	Drezový stôl (nerez)		0000						
7	1	Podpultová umývačka riadu		0000		5,35	400/3N		F29	100
8	1	AUTOMATICKY ZMAKCOVAC VODY		0000		0,1	230/1N		F15	400
		Umývanie čierneho riadu		0000						
11	1	Kombinovaná výlevka (nerez)		0000						
10	1	Drezový stôl – vaňa (nerez) – odkvapkávacia plocha		0000						
		Učebný varný blok 1		0000						
17	1	Elektrická fritéza – ELECTRONIC–AUTOMAT		0000		10	400/3N		F11	
19	1	Indukčný sporák HD		0000		10	400/3N		F11	
19.1	1	Chladený podstavec		0000		0,5	230/1N		F11	
20	1	Plynový sporák		0000						
21	1	Plynový gril HP so zvýšeným výkonom – POWER GRIL		0000						
21.1	1	Chladený podstavec		0000		0,5	230/1N		F11	
21.2		Odsávač pár nástenný(nerez) – DODAVKA VZT		0000						
18	1	Neutrálny diel so zásuvkou		0000						
		Učebný varný blok 2		0000						
18	1	Neutrálny diel so zásuvkou		0000						
34	1	Indukčný sporák HD		0000						
34.1	1	Chladený podstavec		0000						
35	1	Elektrický varič na cestoviny – AUTOMAT		0000		9	400/3N		F11	
36	1	Plynový sporák		0000						
37	1	Plynová opekacia platňa		0000						
37.1	1	Chladený podstavec		0000		0,5	230/1N		F11	
37.2	1	Odsávač pár nástenný(nerez) – DODAVKA VZT		0000						
14,15	2	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1		0000		0,2	230/1N		F15	2200
		Vonkajšia terasa – varenie pred zákazníkom		0000						
1	1	Mobilný vozík – 2 chladené zásuvky		0000						

POS	Q.	POPIS		MODEL	GAS				
					DIAM.	TYP		DIAM.	PRIKON	VYSKA
		00 – KUCHYNA								
19.1	1	Chladený podstavec		0000						
20	1	Plynový sporák		0000	3/4"	G5			20	50
21	1	Plynový gril HP so zvýšeným výkonom – POWER GRIL		0000	1/2"	G5			7	50
36	1	Plynový sporák		0000	1/2"	G5			11	50
37	1	Plynová opekacia platňa		0000	1/2"	G5			7	50



POS	Q.	POPIS		MODEL	ODPADY					
					DIAM.	TYP	VÝŠKA	DIAM.	TYP	VÝŠKA
		00 – KUCHYNA								
		Sklad odpadov		0000						
104	1	Chladnička (biela) 400 l		0000						
105	1	Závesné umývadlo		0000	DN 50	S1	350			
		Výklep vajec		0000						
101	1	Drezový stôl (nerez)		0000	DN 50	S1	350			
102	1	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1		0000						
		Čistá príprava mäsa		0000						
33	1	Chladiaci stôl		0000						
32	1	Drezový stôl (nerez)		0000	DN 50	S1	350			
		Čistá príprava zeleniny		0000						
31	1	Chladiaci stôl		0000						
30	1	Drezový stôl (nerez)		0000	DN 50	S1	350			
		Príprava nárezov		0000						
29	1	Chladiaci stôl		0000						
		Čistá príprava rýb		0000						
23,24	1	Drezový stôl (nerez) + plastová doska na ryby		0000	DN 50	S1	350			
22	1	Podpultová mraziaca skriňa –160 l		0000						
		Konvektomat a šokovanie stravy		0000						
26	1	Konvektomat AirOSteam – VERZIA B		0000	DN 50	S1	500			
26.1	1	Šokový schladzovač/zmrazovač – priečne ukladanie		0000						
25	1	NASTENNY DIGESTOR – DODAVKA VZT		0000						
		Výdaj jedál		0000						
1,3	1	Rešŧň s nerezovou nadstavbou a infraohrevom 2–policovým		0000						
4	1	Ohrievač jedál – jedna vaňa		0000						
13	2	Závesné umývadlo		0000	DN 50	S1	350			
		Umývanie bieleho riadu		0000						
5	1	Drezový stôl (nerez)		0000	DN 50	S1	350			
7	1	Podpultová umývačka riadu		0000	DN 40	S1	50			
		Umývanie čierneho riadu		0000						
11	1	Kombinovaná výlevka (nerez)		0000	DN 50	S1	50			
10	1	Drezový stôl – vaňa (nerez) – odkvapkávacia plocha		0000	DN 50	S1	350			
		Učebný varný blok 1		0000						
17	1	Elektrická fritéza – ELECTRONIC–AUTOMAT		0000						
19	1	Indukčný sporák HD		0000						
19.1	1	Chladený podstavec		0000						
20	1	Plynový sporák		0000						
21	1	Plynový gril HP so zvýšeným výkonom – POWER GRIL		0000						
21.1	1	Chladený podstavec		0000						
21.2		Odsávač pár nástenný(nerez) – DODAVKA VZT		0000						
18	1	Neutrálny diel so zásuvkou		0000						
		Učebný varný blok 2		0000						
18	1	Neutrálny diel so zásuvkou		0000						
34	1	Indukčný sporák HD		0000						
34.1	1	Chladený podstavec		0000						
35	1	Elektrický varič na cestoviny – AUTOMAT		0000	DN 50	S27	50			
36	1	Plynový sporák		0000						
37	1	Plynová opekacia platňa		0000						
37.1	1	Chladený podstavec		0000						
37.2	1	Odsávač pár nástenný(nerez) – DODAVKA VZT		0000						
14,15	2	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1		0000						
		Vonkajšia terasa – varenie pred zákazníkom		0000						
1	1	Mobilný vozík – 2 chladené zásuvky		0000						

POS	Q.	POPIS		MODEL	TEPLA VODA			STUDENA VODA		
					DIAM.	TYP	VÝŠKA	DIAM.	TYP	VÝŠKA
		00 – KUCHYNA								
		Sklad odpadov		0000						
104	1	Chladnička (biela) 400 l		0000						
105	1	Závesné umývadlo		0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
		Výklep vajec		0000						
101	1	Drezový stôl (nerez)		0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
102	1	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1		0000						
		Čistá príprava mäsa		0000						
33	1	Chladiaci stôl		0000						
32	1	Drezový stôl (nerez)		0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
		Čistá príprava zeleniny		0000						
31	1	Chladiaci stôl		0000						
30	1	Drezový stôl (nerez)		0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
		Príprava nárezov		0000						
29	1	Chladiaci stôl		0000						
		Čistá príprava rýb		0000						
23,24	1	Drezový stôl (nerez) + plastová doska na ryby		0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
22	1	Podpultová mraziaca skriňa –160 l		0000						
		Konvektomat a šokovanie stravy		0000						
26	1	Konvektomat AirOSteam – VERZIA B		0000				3/4"	A31	500
26.1	1	Šokový schladzovač/zmrazovač – priečne ukladanie		0000						
25	1	NASTENNY DIGESTOR – DODAVKA VZT		0000						
		Výdaj jedál		0000						
1,3	1	Rešŧň s nerezovou nadstavbou a infraohrevom 2–policovým		0000						
4	1	Ohrievač jedál – jedna vaňa		0000						
13	2	Závesné umývadlo		0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
		Umývanie bieleho riadu		0000						
5	1	Drezový stôl (nerez)		0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
7	1	Podpultová umývačka riadu		0000				3/4"	A1	50
		Umývanie čierneho riadu		0000						
11	1	Kombinovaná výlevka (nerez)		0000	1/2"	A1	100	1/2"	A1	100
10	1	Drezový stôl – vaňa (nerez) – odkvapkávacia plocha		0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
		Učebný varný blok 1		0000						
17	1	Elektrická fritéza – ELECTRONIC–AUTOMAT		0000						
19	1	Indukčný sporák HD		0000						
19.1	1	Chladený podstavec		0000						
20	1	Plynový sporák		0000						
21	1	Plynový gril HP so zvýšeným výkonom – POWER GRIL		0000						
21.1	1	Chladený podstavec		0000						
21.2		Odsávač pár nástenný(nerez) – DODAVKA VZT		0000						
18	1	Neutrálny diel so zásuvkou		0000				1/2"	A3	50
		Učebný varný blok 2		0000						
18	1	Neutrálny diel so zásuvkou		0000				1/2"	A3	50
34	1	Indukčný sporák HD		0000						
34.1	1	Chladený podstavec		0000						
35	1	Elektrický varič na cestoviny – AUTOMAT		0000				3/4"	A3	50
36	1	Plynový sporák		0000						
37	1	Plynová opekacia platňa		0000						
37.1	1	Chladený podstavec		0000						
37.2	1	Odsávač pár nástenný(nerez) – DODAVKA VZT		0000						
14,15	2	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1		0000						
		Vonkajšia terasa – varenie pred zákazníkom		0000						
1	1	Mobilný vozík – 2 chladené zásuvky		0000						

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 (millmeter) !!!

!!!

INSTALACNY VYKRES TECHNOLOGIE SLUZI AKO PODKLAD PRE PROFESISTOV pre VYTVORENIE JEDNOTLIVYCH PROJEKCNYCH CELKOV PRE JEDNOTLIVE INZINIERSKE SIETE. INSTALACNY VYKRES NESMIE BYT 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)

NUTNE DODRZAT POZIADAVKY PRE NAPOJOVACIE MEDIA PODLA TECHNICKEJ SPRAVY PRE JEDNOTLIVE PROFESIE (VODA,ELEKTRO,ODPAD)

KURSIVE SU DODAVKA STAVBY !!
TLACNE HADICE, KURSIVE SU DODAVKA STAVBY

PRE NAINSTALOVANIE TECHNOLOGIE ZABEZPECIT TRASY pre novezenie !!!

PRE NAINSTALOVANIE TECHNOLOGIE **ZABEZPECIT PRIECHODY min. 1200 mm**

N.B. – *Tlak připojované 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.*
– *všechna 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. Některá zařízení mohou být přetryskována 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 – 3fázové provedení připravena pro napětí V 400 ,3N – Zařízení mají hlavní vypínače.*
– *Pro všechna 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 — konstruovane na teploty T: cca 98 °C
- ELEKTRO napojenie — 230 V / 400 3N
- PLYN napojenie
- POMOCNA ZASUVKA 1500 W / 230V +1200 mm od podlahy
- POMOCNA ZASUVKA + vyp. 2000 W / 400V/3N +1200 mm od podlahy
- PODLAHOVY ROST dodavka technologia NEREZ
- PODLAHOVA GULICKA dodavka STAVBA NEREZ KRYT
- Sanit UMYVADLO BEZDOTYKOVE dodavka STAVBA

Tato projektová dokumentácia a riešenia v nej uvedené sú výlučným duševným vlastníctvom, ku ktorému vykonáva autorské práva J.F. Professional, s.r.o.. Akékoľvek použitie časti alebo celku tejto projektovej dokumentácie najmä zveřejňovanie, rozmnožovanie, šírenie ma je bez predchádzajúceho písomného súhlasu J.F. Professional, s.r.o. posúdené a je porušením zákonov na ochranu autorských práv.

J.F.Professional, s.r.o.

Electrolux

PROFESSIONAL-FSE	
00/00/0000	00/00/0000
CREATING	UPDATE

DATUM SPRACOVANIA

DESIGN IN: AUTOCAD design	NAME of Designer MENO	SIGNATURE PODPIS	Nazov STAVBY
DESIGNER PROJEKTANT	Mgr. KRALIK		SOS - BARBEQUE- UCEBNA
ZODPOVEDNY PROJEKTANT	Dr. VARGA		STARA LUBOVNA

Dr. VARGA — MANAGER PROJECT

STUDIA PROJEKT INSTALACIE — Nazov VYKRESU: TECHNOLOGICKA INSTALACIA

PODLAZIE STAVBY: -

200 — Počet JEDÁL/DEN

1:XX — Mierka:

CISLO VYKRESU: Electrolux P102 KT00-0

TECHNOLOGIA KUCHYNE

P102 — Číslo ARCHIVACIE