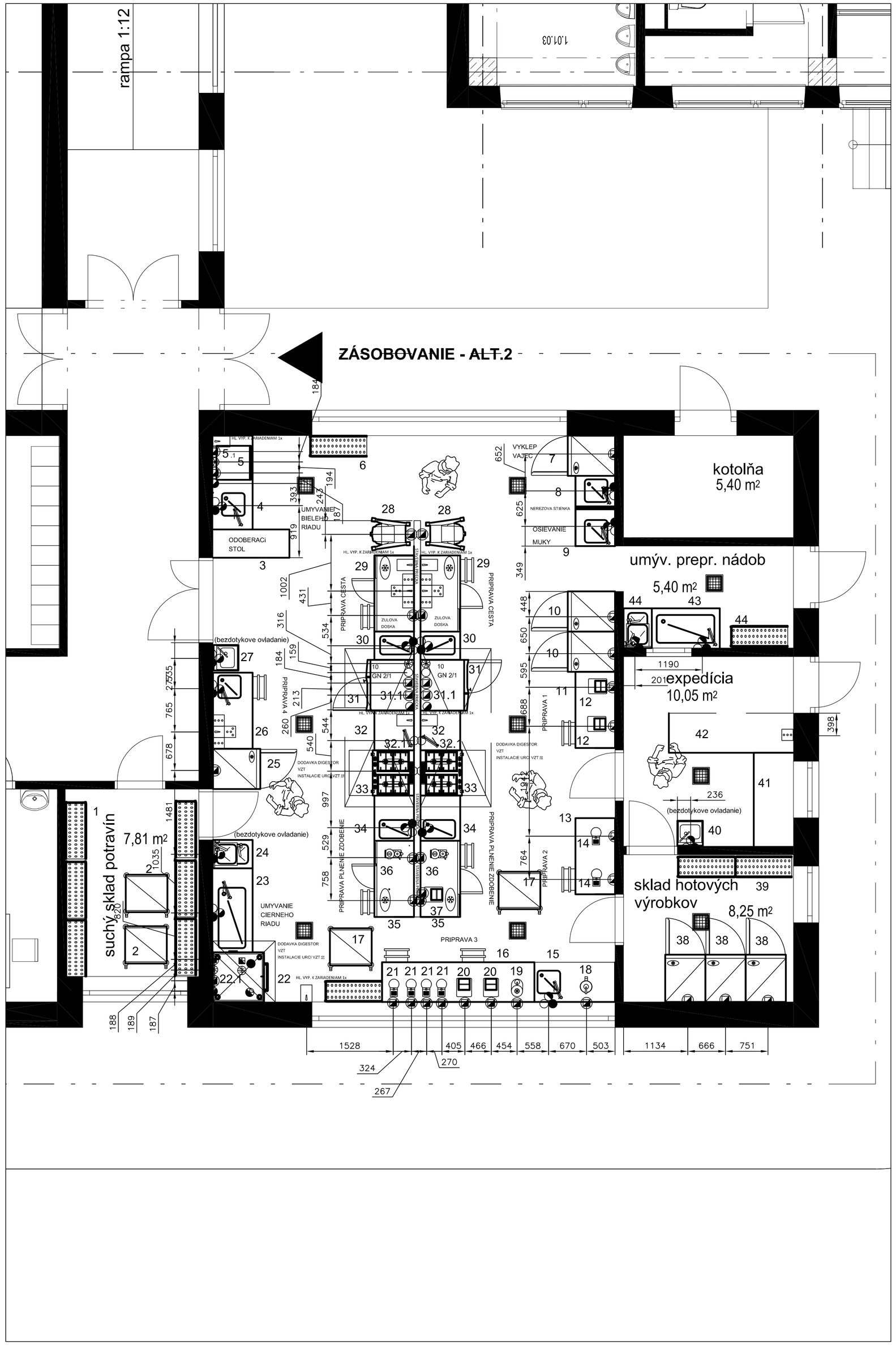
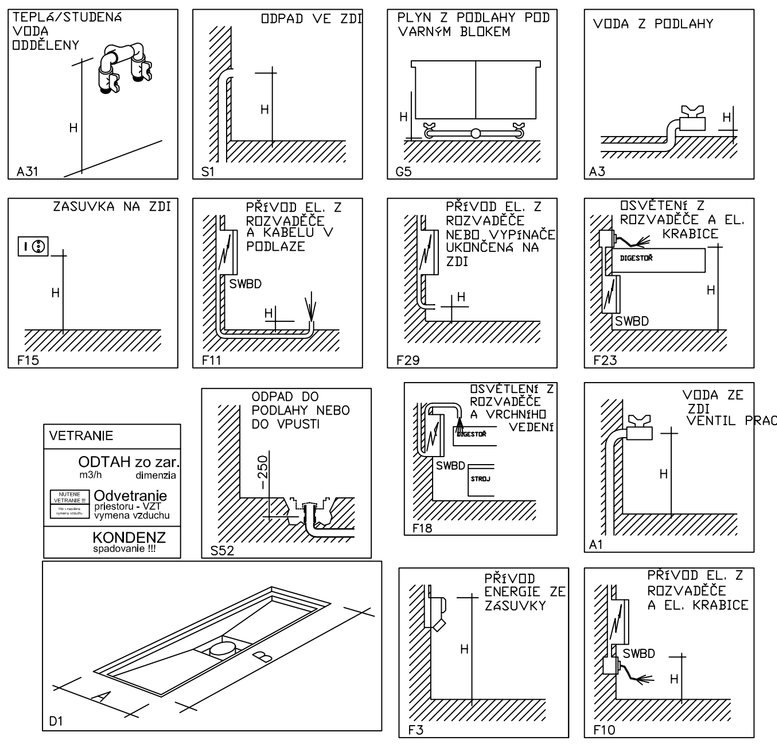


POS	Q.	POPIS	MODEL	ELEKTRINA DIAM.	PRIKON	NAPATIE	DIAM.	TYP	VYSKA
		CUKRARENSKA PRIPRAVA							
		Restaurant Barbeque – Cukrárenská výroba–učňovské pracovisko	0000						
		Umývanie bieleho riadu	0000						
4	1	Drezový stôl (nerez)	0000						
5	1	Podpultová umývačka riadu	0000		5,35	400/3N		F29	100
5.1	1	AUTOMATICKY ZMÄKČOVAČ	0000		0,1	230/1N		F15	500
		Výklep vajec	0000						
7	1	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1	0000		0,2	230/1N		F15	2200
8	1	Drezový stôl (nerez)	0000						
		Osievanie múky	0000						
9	1	Drezový stôl (nerez)	0000						
		Príprava 1	0000						
10	2	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1	0000		0,2	230/1N		F15	2200
12	2	Váha digitálna do 6 kg	0000		0,2	230/1N		F15	1200
		Príprava 2	0000						
14	2	Automatický krájač zákuskov	0000		1	230/1N		F15	1200
		Príprava 3	0000						
15	1	Drezový stôl (nerez)	0000						
18	1	Mrazíaca platňa – výroba čokoládových ozdôb, 0–mínus 25st. C	0000		1	230/1N		F15	1200
20	2	Elektrická točňa na výrobu cukrárenských ozdôb	0000		1	230/1N		F15	1200
19	1	Motorová jednotka 350W k ručnímu tyčovému mixéru	0000		0,35	230/1N		F15	1200
21	4	Mixer	0000		0,5	400/3N		F3	1200
		Umývanie čierneho riadu	0000						
22	1	Umývačka čierneho riadu	0000		13	400/3N		F29	100
22.1	1	AUTOMATICKY ZMÄKČOVAČ	0000		0,1	230/1N		F15	500
22.2	1	Odsávač pár nástenný(nerez)– DODÁVKA VZT	0000						
23	1	Drezový stôl – vaňa (nerez), odkvapkávacia plocha	0000						
24	1	Kombinovaná výlevka (nerez)	0000						
		Príprava 4	0000						
25	1	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1	0000		0,2	230/1N		F15	2200
27	1	Závesné umývadlo	0000						
		Stredová učňovská zostava	0000						
		Príprava cesta	0000						
28	2	Mixer	0000		0,75	400/3N		F29	100
29	2	Chladiaci stôl	0000		0,34	230/1N		F10	100
30	2	Drezový stôl (nerez)	0000						
30.1	1	Vyva?ovačka cesta sigma – automatická	0000						
		Tepelná príprava a varenie plniek a krémov	0000						
31	2	Teplovzdušná pec so zvlhčovaním – elektrická	0000		24,5	400/3N		F29	100
31.1	2	AUTOMATICKY ZMÄKČOVAČ	0000		0,1	230/1N		F15	500
33	2	Plynový sporák	0000						
33.1	2	Odsávač pár ZAVESNÝ, bez odsávacej jednotky	0000						
		Plnenie a zdobenie korpusov	0000						
34	2	Drezový stôl (nerez)	0000						
35	2	Chladiaci stôl	0000						
36	2	Choco – fontánka –profi, výška kaskády 370 mm,3,5 l čokolády	0000		0,34	230/1N		F10	100
37	1	Čokometer 7 l x 2 – ohrievač čokolády	0000		0,2	230/1N		F15	1200
		Sklad hotových výrobkov	0000		1	230/1N		F15	1200
38	3	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1	0000		0,2	230/1N		F15	2200
		Expedícia výrobkov	0000						
40	1	Závesné umývadlo	0000						
		Umývanie prepravných nádob	0000						
43	1	Drezový stôl – vaňa (nerez), odkvapkávacia plocha	0000						
44	1	Kombinovaná výlevka (nerez)	0000						

POS	Q.	POPIS	MODEL	GAS DIAM.	TYP		DIAM.	PRIKON	VYSKA
		CUKRARENSKA PRIPRAVA							
		Restaurant Barbeque – Cukrárenská výroba–učňovské pracovisko	0000						
31	2	Teplovzdušná pec so zvlhčovaním – elektrická	0000						
33	2	Plynový sporák	0000	22	G5			22	50

POS	Q.	POPIS	MODEL	ODPADY DIAM.	TYP	VÝŠKA	DIAM.	TYP	VÝŠKA
		CUKRARENSKA PRIPRAVA							
		Restaurant Barbeque – Cukrárenská výroba–učňovské pracovisko	0000						
		Umývanie bieleho riadu	0000						
4	1	Drezový stôl (nerez)	0000	DN 50	S1	350			
5	1	Podpultová umývačka riadu	0000	DN 50	S1	50			
		Výklep vajec	0000						
7	1	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1	0000						
8	1	Drezový stôl (nerez)	0000	DN 50	S1	350			
		Osievanie múky	0000						
9	1	Drezový stôl (nerez)	0000	DN 50	S1	350			
		Príprava 1	0000						
10	2	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1	0000						
12	2	Váha digitálna do 6 kg	0000						
		Príprava 2	0000						
14	2	Automatický krájač zákuskov	0000						
		Príprava 3	0000						
15	1	Drezový stôl (nerez)	0000	DN 50	S1	350			
18	1	Mrazíaca platňa – výroba čokoládových ozdôb, 0–mínus 25st. C	0000						
20	2	Elektrická točňa na výrobu cukrárenských ozdôb	0000						
19	1	Motorová jednotka 350W k ručnímu tyčovému mixéru	0000						
21	4	Mixer	0000						
		Umývanie čierneho riadu	0000						
22	1	Umývačka čierneho riadu	0000	DN 50	S1	50			
22.2	1	Odsávač pár nástenný(nerez)– DODÁVKA VZT	0000						
23	1	Drezový stôl – vaňa (nerez), odkvapkávacia plocha	0000	DN 50	S1	350			
24	1	Kombinovaná výlevka (nerez)	0000	DN 70	S1	50			
		Príprava 4	0000						
25	1	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1	0000						
26	1	Drezový stôl (nerez)	0000	DN 50	S1	350			
27	1	Závesné umývadlo	0000	DN 50	S1	350			
		Stredová učňovská zostava	0000						
		Príprava cesta	0000						
28	2	Mixer	0000						
29	2	Chladiaci stôl	0000						
30	2	Drezový stôl (nerez)	0000	DN 50	S1	350			
30.1	1	Vyva?ovačka cesta sigma – automatická	0000						
		Tepelná príprava a varenie plniek a krémov	0000						
31	2	Teplovzdušná pec so zvlhčovaním – elektrická	0000	DN 50	S1	500			
33	2	Plynový sporák	0000						
33.1	2	Odsávač pár ZAVESNÝ, bez odsávacej jednotky	0000						
		Plnenie a zdobenie korpusov	0000						
34	2	Drezový stôl (nerez)	0000	DN 50	S1	350			
35	2	Chladiaci stôl	0000						
36	2	Choco – fontánka –profi, výška kaskády 370 mm,3,5 l čokolády	0000						
37	1	Čokometer 7 l x 2 – ohrievač čokolády	0000						
		Sklad hotových výrobkov	0000						
38	3	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1	0000						
		Expedícia výrobkov	0000						
40	1	Závesné umývadlo	0000						
		Umývanie prepravných nádob	0000						
43	1	Drezový stôl – vaňa (nerez), odkvapkávacia plocha	0000	DN 50	S1	350			
44	1	Kombinovaná výlevka (nerez)	0000	DN 70	S1	50			

POS	Q.	POPIS	MODEL	TEPLA VODA DIAM.	TYP	VÝŠKA	STUDENA VODA DIAM.	TYP	VÝŠKA
		CUKRARENSKA PRIPRAVA							
		Restaurant Barbeque – Cukrárenská výroba–učňovské pracovisko	0000						
		Umývanie bieleho riadu	0000						
4	1	Drezový stôl (nerez)	0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
5	1	Podpultová umývačka riadu	0000				3/4"	A1	50
		Výklep vajec	0000						
7	1	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1	0000						
8	1	Drezový stôl (nerez)	0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
		Osievanie múky	0000						
9	1	Drezový stôl (nerez)	0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
		Príprava 1	0000						
10	2	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1	0000						
12	2	Váha digitálna do 6 kg	0000						
		Príprava 2	0000						
14	2	Automatický krájač zákuskov	0000						
		Príprava 3	0000						
15	1	Drezový stôl (nerez)	0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
18	1	Mrazíaca platňa – výroba čokoládových ozdôb, 0–mínus 25st. C	0000						
20	2	Elektrická točňa na výrobu cukrárenských ozdôb	0000						
19	1	Motorová jednotka 350W k ručnímu tyčovému mixéru	0000						
21	4	Mixer	0000						
		Umývanie čierneho riadu	0000						
22	1	Umývačka čierneho riadu	0000				3/4"	A1	50
22.2	1	Odsávač pár nástenný(nerez)– DODÁVKA VZT	0000						
23	1	Drezový stôl – vaňa (nerez), odkvapkávacia plocha	0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
24	1	Kombinovaná výlevka (nerez)	0000	1/2"	A1	50	1/2"	A1	50
		Príprava 4	0000						
25	1	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1	0000						
27	1	Závesné umývadlo	0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
26	1	Drezový stôl (nerez)	0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
		Stredová učňovská zostava	0000						
		Príprava cesta	0000						
28	2	Mixer	0000						
29	2	Chladiaci stôl	0000						
30	2	Drezový stôl (nerez)	0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
30.1	1	Vyva?ovačka cesta sigma – automatická	0000						
		Tepelná príprava a varenie plniek a krémov	0000						
31	2	Teplovzdušná pec so zvlhčovaním – elektrická	0000				3/4"	A31	500
32.1	2	Baterie s otocnym ramenom	0000				1/2"	A1	50
33	2	Plynový sporák	0000						
33.1	2	Odsávač pár ZAVESNÝ, bez odsávacej jednotky	0000						
		Plnenie a zdobenie korpusov	0000						
34	2	Drezový stôl (nerez)	0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
35	2	Chladiaci stôl	0000						
36	2	Choco – fontánka –profi, výška kaskády 370 mm,3,5 l čokolády	0000						
37	1	Čokometer 7 l x 2 – ohrievač čokolády	0000						
		Sklad hotových výrobkov	0000						
38	3	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1	0000						
		Expedícia výrobkov	0000						
40	1	Závesné umývadlo	0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
		Umývanie prepravných nádob	0000						
43	1	Drezový stôl – vaňa (nerez), odkvapkávacia plocha	0000	1/2"	A1	450	1/2"	A1	450
44	1	Kombinovaná výlevka (nerez)	0000	1/2"	A1	100	1/2"	A1	100



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 mrazíace skrine. POZADOVANA 6 nasobna vymena vzduchu !!!!

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

!!!

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 POZADAVKY PRE NAPOJOVACIE MEDIA PODLA TECHNICKEJ SPRAVY PRE JEDNOTLIVE PROFESIE (VODA,ELEKTRO,ODPAD)

PRE NAINSTALOVANIE TECHNOLOGIE ZABEZPECIT TRASY pre naivezenie !!!

DRIEZDE ce DODAVA DRIEZY !!!
SPORY , GEL. VARICKY ce DODAVA SPORY
TLAC HOSEK, HOSEK ce DODAVA SPORY

PRE NAINSTALOVANIE TECHNOLOGIE **DRIEZDEJEM PREDNIEMY 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. Některé zařízení mohou být přestyskována 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 ZMÄKČENÁ 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
- PODLAHOVY ROST dodavka technologia NEREZ
- POMOCNA ZASUVKA + vyp. 2000 W / 400V/3N +1200 mm od podlahy
- 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 zverejňovanie, rozmnožovanie, šírenie nie je bez predchádzajúceho písomného súhlasu J.F. Professional, s.r.o. povolené a je porušením zákonov na ochranu autorských práv.

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

Electrolux PROFESSIONAL-FSE

CREATING	UPDATE
00/00/0000	00/00/0000

DATUM SPRACOVANIA

DESIGN BY: AUTOCAD design	NAME of Designer MENO	SIGNATURE PODPIS
DESIGNER PROJEKTANT	Mgr. KRALIK	
ZODPOVEDNY PROJEKTANT	Dr. VARGA	

Nazov STAVBY
SOS - BARBEQUE- CUKRAR.
STARA LUBOVNA

STUDIA PROJEKT INSTALACIE

Nazov VYKRESU
TECHNOLOGICKA INSTALACIA

PODLAZIE STAVBY: -

Dr. VARGA
MANAGER PROJECT

200
Počet JEDÁL/DEN

1:XX
Mierka:

CISLO VYKRESU
Electrolux P102 KT00-1

TECHNOLOGIA KUCHYNE

P102
Číslo ARCHIVACIE