




K.Ú. PELHŘIMOV (718912)

0	08/2025	PRVNÍ VYDÁNÍ	ING. KAREL PILAŘ	LIBOR SOBOTKA	ING.KOT
ČÍSLO	DATUM	POPIS ZMĚN	VYPRACOVAL	ZODP. PROJEKTANT	AUTOR

INVESTOR:  MĚSTO PELHŘIMOV MASARYKOVO NÁMĚSTÍ 1 393 01 PELHŘIMOV		PROJEKTANT ČÁSTI:  PROJEKT CENTRUM NOVA S.R.O.		GENERÁLNÍ PROJEKTANT:  PROJEKT CENTRUM NOVA S.R.O.		
MÍSTO STAVBY:	PELHŘIMOV	VYPRACOVAL:	ING.KAREL PILAŘ	AUTOR:	ING.KOT	
STAVEBNÍ ÚŘAD:		PELHŘIMOV	ZODP.PROJEKTANT:	ING.KOT	ARCH. NÁVRH:	PC NOVA s.r.o.
NÁZEV AKCE:		SPORTHOTEL PELHŘIMOV - STAVEBNÍ ÚPRAVY A MODERNIZACE VNITŘNÍCH PROSTORŮ		FORMÁT:	1X A4	
OBJEKT:		TZ-01 TECHNOLOGIE STRAVOVACÍHO PROVOZU		DATUM:	08/2025	
OBSAH:		TECHNICKÁ ZPRÁVA		STUPEŇ PD:	DSP+DPS	
				Č. ZAKÁZKY:	25-002	
				MĚŘÍTKO:		
				SOUBOR:	---	
				Č.VÝKRESU:	Č. PARÉ	
DOKUMENTACI LZE POUŽÍVAT POUZE VE SMYSLU PŘÍSLUŠNÉ SMLOUVY O DÍLO. VÝKRES ČI JEHO ČÁST MUŽE BÝT KOPÍROVÁN NEBO JINÝM ZPŮSOBEM ROZŠÍŘOVÁN POUZE PO PŘEDCHOZÍM SOUHLASU AUTORA						

Obsah:

- a) Popis výrobního programu, projektované kapacity**
- b) Seznam použitých podkladů**
- c) Popis technologie výroby**
- d) Potřeba materiálů, surovin a množství výrobků**
- e) Základní skladba technologického zařízení**
- f) Popis skladového hospodářství a manipulace s materiálem**
- g) Požadavky na dopravu**
- h) Vliv technologického zařízení na stavební zařízení**
- i) Údaje o potřebě energií, paliv, vody a jiných médií**

a) Popis výrobního programu, projektované kapacity

Tato projektová dokumentace gastronomické části byla zpracována v úrovni Dokumentace pro stavební povolení (DSP). Jedná se o vybudování kuchyně s výdejnou v novém hotelu ve stadionu v Pelhřimově.

Technologie je navržena tak, aby vyhovovala plánované kapacitě a všem normám. Dispoziční uspořádání je rozděleno do samostatných úseků, které jsou navrženy tak, aby nedocházelo ke křížení čistých úseků s nečistými. Trasy jednotlivých instalací řeší jednotlivé profese (elektro, ZTI, vzduchotechnika, plyn).

Základní kapacitní a jiné údaje:

• kapacita kuchyně	celkem 150 jídel
• výdej jídel	v budově
• počet druhů jídel	1x polévka, 2-3x hotové jídlo, minutky
• distribuce jídel	samoobslužná
• způsob výroby stravy	výroba z čerstvých surovin a polotovarů
• energie pro gastrotechnologie	elektrická energie

Předepsané standardy nerezového nábytku

- kvalita materiálu: potravinářská nemagnetická chromniklová nerezová ocel ČSN 17240 tj. AISI 304 (nové označení ČSN 10088-1 1.4301 (x5CrNi18-10))
- síla plechu funkčních ploch (např. pláty pracovních desek, police stolů atd.) nejméně 1,0 mm
- vrchní deska stolů tloušťky min. 40 mm !!!
- spodní police vyztužené
- nohy provedeny z uzavřených nerez broušených profilů 40x40mm
- povrch. úprava stolů jemným broušením
- veškeré dřezy v lisovaném provedení
- každý stůl bude mít na zadních nohách připraven uzemňovací šroub
- zavařený dvojitý zadní lem pracovních desek v = 40 mm, s přehybem
- výšková stavitelnost ± 30 mm
- plné nerez police tl. 40 mm se světlostí 105 mm sendvičové konstrukce
- pracovní desky podlepené dřevotřískou se zdravotně nezávadným nátěrem

b) Seznam použitých podkladů

Podklad pro projekt gastro tvoří zejména:

- Požadavky provozovatele na charakter a úroveň provozu

Při řešení se dále vycházelo z následujících požadavků:

- Dispozičně navrhnout provoz kuchyně, který bude odpovídat prostorovým možnostem objektu, záměru investora a hygienickým požadavkům kladeným (nařízením evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin a z vyhlášky č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných).
- respektování současného hlavního směru vývoje, tzn. snaha o zařazení takového vybavení, které přináší úspory energií, surovin, času a pracovního úsilí, ale hlavně možnost přípravy kvalitního a zdravého jídla v hygienicky vyhovujících podmínkách.

c) Popis technologie výroby

Celý gastro provoz je situován na úrovni 1. NP vč. sociálního zázemí pro zaměstnance a 2. NP (bufet).

Celková koncepce provozu je rozdělena na jednotlivé sekce od chlazení a skladování potravin přes přípravu, tepelnou úpravu a výdej jídel až po mytí použitého nádobí, tak aby vyhovovala současným hygienickým předpisům.

Uspořádáním jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení je zajištěn plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých provozních úsecích, vzájemné provozní napojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu.

Dílčí řešení jednotlivých provozních místností a provozních úseků je plně patrné z výkresu „Členění stravovacího provozu“.

Dílčí řešení rozmístění jednotlivých technologických zařízení je plně patrné z výkresu „Technologické dispoziční řešení“ a soupis zařízení s podrobným popisem je patrný ze „Specifikace gastronomického zařízení“.

Provoz se skládá z těchto úseků:

- skladování potravin
- přípravné úseky – příprava zeleniny, příprava na výdej, udržování
- varna
- výdej jídel
- mytí nádobí (stolní, provozní)

Podrobný popis:

1. NP

Skladování obalů

Obaly od potravin a vratné přepravy budou skladovány v prostoru určeném ke skladování obalů. Umístění prostoru je zřejmé z výkresové části.

Skladování biologických odpadů

Biologický odpad bude skladován v lednici. Poté bude dle potřeby odvážen a likvidován specializovanou firmou najatou investorem.

Příjem potravin

Příjem potravin bude probíhat zásobovacím vchodem. Po přijetí bude zboží naskladněno do skladů dle níže uvedeného rozdělení. Pro kontrolu hmotnosti dodávaných surovin je zde umístěna příjmová váha.

Suchý sklad

Potraviny, které nepodléhají zkáze a je možno je skladovat bez chlazení, budou umístěny v místnosti suchý sklad v regálech. Jedná se o potraviny v papírových, skleněných a plechových obalech. Umístění skladu je zřejmé z výkresové části.

Skladování chlazených potravin

Potraviny podléhající zkáze budou uskladněny v chladicích zařízeních dle níže uvedeného rozdělení. Chladicí zařízení jsou umístěna na chodbě a v jednotlivých úsecích.

Rozdělení potravin

Potraviny vyžadující chlazení 0 °C až +8 °C budou v chladicích zařízeních. Potraviny budou dle hygienických předpisů skladovány v jednotlivých chladicích zařízeních takto:

- Maso bude uskladněno v lednici umístěné na chodbě před skladem
- Vejce budou uskladněny v lednici s masem (pouze v gastronádobách)
- Zelenina bude uskladněna v lednici ve skladu zeleniny
- Čistá zelenina bude uskladněna v chladicím stole v tomto úseku
- Mléčné výrobky a tuky budou uskladněny v lednici umístěné na chodbě před skladem
- Chlazené polotovary budou uskladněny v lednici v 2. NP
- Nápoje budou chlazeny v chladicím boxu a v obou barech (1. NP a 2. NP)

Potraviny vyžadující uskladnění mražením budou umístěny v mrazicích zařízeních následovně:

- Skladování mraženého masa bude probíhat v mraznici umístěné na chodbě před skladem
- Skladování mražené zeleniny bude probíhat v mraznici umístěné na chodbě před skladem
- Mražené polotovary budou uskladněny v podstolové mraznici v 2. NP

Hrubá příprava zeleniny

V tomto úseku se bude zpracovávat neopracovaná, hlavně kořenová, zelenina. Ta bude uskladněna ve skladu zeleniny na plastovém roštu a v regálu. Ke zpracování je zde umístěn nerezový stůl s dřezem, ve kterém se bude zelenina umývat. Dále je zde umístěna celonerezová škrabka o objemu 12 kg na brambory a kořenovou zeleninu. Odpad ze škrabky na zeleninu musí být vypouštěn přes lapač škrobů a slupek, který je zařazen za škrabku. V úseku se z hygienických důvodů nachází umyvadlo s loketním ovládáním. U tohoto umyvadla bude umístěn zásobník na ručníky, dávkovač mýdla a odpadkový koš (pod dřezem).

Čistá příprava zeleniny a studené kuchyně

Jedná se o zpracování čisté opracované zeleniny na saláty a oblohy a dále zpracování ovoce k podání strávníkům. Zelenina bude zpracovávána na elektrickém kutru. Příprava bude probíhat na nerezových stolech s dřezem pro umytí zeleniny. Časově odděleně zde bude probíhat příprava studené kuchyně. Suroviny budou zpracovávány na nářezovém stroji.

Příprava masa a vytloukání vajec

V tomto úseku probíhá příprava masa na tepelnou úpravu. Maso je umýváno v nerezovém dřezu. Dělení bude probíhat na dřevěné masodesce. Ostatní drobné úpravy (porcování, ochucování apod.) budou probíhat na nerezovém stole. Dále bude tepelně zpracováno ve varném jádře, kam se přenesení v gastronádobách. V úseku masa se z hygienických důvodů nachází kombinovaná výlevka s umyvadlem s loketním ovládáním. U tohoto umyvadla bude umístěn zásobník na ručníky, dávkovač mýdla a odpadkový koš.

Časově odděleně zde bude probíhat vytloukání vajec. Po dokončení vytloukání musí být úsek řádně vydezinfikován.

Příprava těsta

V tomto úseku bude probíhat příprava těsta. Na výrobu těsta zde bude umístěn univerzální robot s 30litrovým příslušenstvím. Dělení, válení a ostatní kuchyňské úpravy budou probíhat ručně na nerezovém stole.

Varna

V tomto úseku bude probíhat tepelná příprava jídel. Pro tyto účely slouží technologické vybavení varny.

Indukční sporák je určen spíše pro rozehtívání tuků a ostatní drobné úpravy v hrncích a pánvích

Pro přípravu omáček, vaření těstovin, popř. rýže, brambor, smažení a opékání je zde umístěna multifunkční pánev. Zařízení musí mít přímý ohřev dna (do 3 minut na 180 °C) nerezovými, nebo keramickými destičkami a musí mít zónové rozdělení dna. Regulace musí být taková, aby se nepřipálila bez míchání ani mléčná jídla.

Pánev musí umožňovat vaření v koších s automatickým zdvihem jak smažení, tak i vaření těstovin se zavřeným víkem.

Veškeré ostatní kuchyňské úpravy, jako smažení (řízky), vaření v páře (brambory, rýže, knedlíky), pečení jak masa, tak i sladkých pokrmů budou prováděny v konvektomatech. Konvektomaty musí být vybaveny 6bodovou vpichovou sondou, trojitým sklem dvěří, schopností inteligentního vaření i umývání, možností bezpečného nočního vaření a ochranou proti stříkající vodě IPX5.

Jídlo bude poté udržováno před výdejem v udržovacích skříních v 2. NP, nebo v konvektomatech.

Nad varnou technikou budou umístěny digestoře, nebo odsávaný strop.

Všechna zařízení musí být certifikována na vaření bez obsluhy.

Výdej jídel

V době výdeje se jídlo z varných zařízení přenesse v gastronádobách do výdejních lázní. Z těch budou kuchaři jídla nabírat na talíře a podávat zákazníkům, kteří si je budou odebírat na ták a odnášet ke stolům. V úseku je navržena také chlazená vana na saláty a ostatní studená jídla.

Při částečném zavření výdeje roletou bude výdej sloužit i obslučně pro číšníky.

Bar

V úseku bude probíhat výdej nápojů. Nápoje budou podávány chlazené (točené a lahvové) a teplé (káva čaj). Úsek je vybaven výčepním zařízením a lednicí na chlazené nápoje. Teplé budou vyráběny v pákovém kávovaru.

V prostoru je umístěna podstolová myčka na nádoby od nápojů.

Mytí a uskladnění stolního nádobí

Stolní nádobí bude obsluha sbírat ze stolů a umisťovat do sběrného regálu. Z tohoto sběrného regálu se nádobí rozebere do košů na vstupním stole před myčkou. Mytí je navrženo v provedení předmyčky a myčky, takže se nádobí nemusí v koších ručně předmývat sprchou. Po rozebrání se koše s nádobím posunou do předmývací myčky. Po dokončení předmývacího cyklu koš posune do myčky. Myčka musí být kvalitní vč. systémové chemie do myčky. Po dokončení mycího cyklu myčky se koše vysunou z myčky na výstupní stůl. Výkon myčky je 80 košů/hod dle DIN 10510 při maximální spotřebě vody včetně předmytí 1,3 l/koš. Z důvodu spotřeby energie a kapacity VZT je myčka vybavena rekuperací odpadní páry.

Mytí provozního nádobí

Příjem špinavého nádobí bude probíhat do jedné nádoby dvoudřezu. V této nádobě se nádobí nechá i odmočit. Po odmočení bude nádobí ručně umýváno v druhé nádobě dvoudřezu. Po umytí bude nádobí uskladněno v nerezovém regálu v tomto úseku.

Úklidová komora

V úklidové komoře se nachází výlevka pro vylévání špinavé vody a regál na čisticí prostředky.

2. NP

Sklad kantýny

Potraviny, které nepodléhají zkáze a je možno je skladovat bez chlazení, budou umístěny v místnosti sklad kantýny. Jedná se o potraviny v papírových a plastových obalech. Umístění skladu je zřejmé z výkresové části.

Bufet

V úseku bude probíhat výdej jídel a nápojů.

Jídla budou dovážena z kuchyně výtahem v uzavřených gastronádobách a skládána do výdejních lázní, kde budou udržována. Obsluha bude poté jídla nabírat na talíře a podávat zákazníkům, kteří si je budou odnášet. V úseku bude také probíhat drobná příprava minutkové kuchyně. Prostor je proto vybaven hotdogovačem, grilovací deskou a fritézou. Tato jídla se zde budou pouze tepelně zpracovávat z koupených polotovarů, nebo polotovarů vyrobených v kuchyni.

Nápoje zde budou podávány chlazené čepované z výčepního stojanu. Prostor je možné dovybavit kávovarem, nebo stolními výčepními zařízeními.

Mytí provozního nádobí

Příjem špinavého nádobí bude probíhat do dřezu. V tomto dřezu se nádobí nechá i odmočit a poté bude ručně umýváno. Po umytí bude nádobí uskladněno v nerezovém regálu v tomto úseku.

Úklidová komora

V úklidové komoře se nachází výlevka pro vylévání špinavé vody a regál na čisticí prostředky.

d) Potřeba materiálů, surovin a množství výrobků

Potřebné množství jídel a surovin bude řízeno provozovatelem provozu. Zavážka surovin bude probíhat dle potřeb.

e) Základní skladba technologického zařízení

Viz. příloha – specifikace strojů a zařízení. Při nedodržení uvedených technických parametrů projektant neodpovídá za projektem předepsané parametry kuchyně ani hygienické standardy povolené v DSP.

f) Popis skladového hospodářství a manipulace s materiálem

Skladové hospodářství bude řízeno dle potřeb provozovatele. Členění skladů je zřejmé z bodu c). Chlazené potraviny budou uskladněny v lednicích k tomu určeným, ostatní v suchém skladu.

Horizontální manipulace s potravinami bude prováděna ručním přenášením a pomocí manipulačních vozíků.

g) Požadavky na dopravu

K zásobování provozu budou sloužit auta dodavatelů. Zásobování provozu bude probíhat hlavním zásobovacím vstupem.

Příjezd k objektu bude po stávajících komunikacích.

Vliv technologického zařízení na stavební zařízení

Požadavky na stavební zařízení

Dveře

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, že je zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířka dveří je volena též s ohledem na instalaci technologických zařízení a přístupovou trasu ke kuchyni, kde minimální šíře je 0,9 m.

Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží nejsou opatřeny prahem. Dveře skladů potravin a všechny vstupní dveře musí být z obou stran opatřeny ochranným plechem do výšky 20 cm (proti vnikání hlodavců) a dveře do skladu odpadků musí být plně, zevnitř oplechované.

Okna (obecné požadavky)

Parapety oken výrobních místností mají být alespoň 1,2 m vysoké, lépe 1,4 m. Okna musí být ovladatelné z podlahy. Okna výrobních místností a skladů potravin musí být opatřena hustou sítí proti hmyzu.

Podlahy

Podlahy všech provozních místností musí být omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné a nejsou kluzké. V místnostech s vlhkým a mokřým provozem jsou podlahy vodotěsné.

Z důvodu prevence rizik vzniku úrazů na pracovištích a na základě platných vyhlášek a norem (Vyhláška 146/2024 Sb., o technických požadavcích na stavby a ČSN 74 4505), požadujeme dle ČSN 74 4505 „Podlahy – Společná ustanovení“, v článku 4.17 této normy příslušnou protiskluznost podlahy, jenž je dána součinitelem smykového tření „f“ nebo třídou protiskluznosti R.

Pro přípravny a umývárny je nutno dodržet protiskluznost **R12. JE DOPORUČENA** bezpečnostní, bezspárá a antibakteriální krytina, určená pro potravinářské provozy nebo podlaha litá.

Pro zajištění údržby a čistoty podlahových krytin je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice.

Povrchy stěn

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (umývárny nádobí, přípravný) musí být opatřeny obkladem z keramických obkladaček do výše zárubní dveří, minimálně 1,8 m.

Ve všech ostatních místnostech postačí provedení omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze v místnosti technického příslušenství s omítkou vápennou hladkou. Prostory hygienického příslušenství musí být opatřeny do výše minimálně 1,5 m.

Systém HACCP – monitoring

Podle zákona č. 258 / 2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění, jsou budoucí provozovatelé povinni dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi (SHVP), a systémy sledování tzv. kritických bodů (HACCP). **Systém sledování kritických bodů bude určen provozovatelem.** Ten stanoví počet kritických bodů a zvolí si sám systém sledování teplot a časů.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180° C. Při manipulaci s horkými nádobami apod. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem. Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.

Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice.

Vliv na životní prostředí

Gastronomický provoz ovlivňuje okolí vodní párou, pachy, teplem, hlukem, tekutými a tuhými odpady. Musí proto být provedena potřebná technická opatření (stavební, VZT, ZT, provozní řád) dle příslušných předpisů pro omezení působení těchto vlivů na životní prostředí v rámci povolených limitů.

Při provozu stravovacího provozu se předpokládá vznik následujících odpadů zatříděných dle zákona č. 541/2020 Sb. Zákon o odpadech a dle vyhlášky Ministerstva životního prostředí 93/2016 Sb.

kód druhu odp.	název druhu odpadu		kategorie
sběrná nádoba			
20 01 08	Biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven	O	UH pytel v nádobě
02 01 02	Odpad živočišných tkání	O	UH pytel v nádobě
02 01 03	Odpad rostlinných pletiv	O	UH pytel v nádobě
20 01 25	Jedlý olej a tuk	O	k tomu určená nádoba
13 05	Odpady z odlučovačů oleje	O	odlučovač tuků
15 01 01	Papírové a lepenkové obaly	O	UH pytel v nádobě
15 01 02	Plastové obaly	O	UH pytel v nádobě
15 01 04	Kovové obaly	O	UH pytel v nádobě
15 01 07	Skleněné obaly	O	UH pytel v nádobě

Veškeré výše uvedené odpady budou likvidovány v souladu s ustanovením zákona o nakládání s odpady. To znamená, že budou odváženy a likvidovány odbornými firmami na podkladě uzavřených smluv.

i) Údaje o potřebě energií, paliv, vody a jiných médií

Celkový projektovaný elektrický příkon jednofázové technologie kuchyně je 56,15 kW
soudobost 0,7 $56,15 \cdot 0,7 = 39,305 \text{ kW}$

Celkový soudobý příkon pro jednofázově připojenou technologii 39,3 kW

Celkový projektovaný elektrický příkon třífázové technologie kuchyně je 146 kW
soudobost 0,7 $146 \cdot 0,7 = 102,2 \text{ kW}$

Celkový soudobý příkon pro třífázově připojenou technologii 102,2 kW

Předpokládaná spotřeba vody na jedno jídlo 12 m³/rok

Celková spotřeba vody 12*150= 1800 m³/rok vč. WC v obytném prostoru a umyvadel pro mytí rukou

Poznámka:

Bilance energií je počítána na ve výkrese navržená a vyspecifikovaná zařízení. Pokud budou tato v rámci výběrového řízení měněna, bilance energií nutno upravit (případně navýšit). Dále bude nutné přepočítat i nápojná místa jednotlivých zařízení.

Požadavky na technická zařízení

Zdravotní technika

V prostorách výskytu potravin nesmí být volně vedené potrubí kanalizace a vody (podvěsy kanalizace a vody) nebo čistící hrdla kanalizace.

Vodovod

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení kuchyně požaduje přípojky studené a teplé vody.

Požadovaná úprava vody

Technologická zařízení s ohřevem vody (myčky, apod.), která pro správnou funkci potřebují změkčenou vodu. Myčka je navržena se zabudovaným změkčovačem vody. Požadovaná výstupní tvrdost vody je max. do 5° dle německé stupnice.

Odpady

Odpadní potrubí z varny a přípraven (vývody z přípravny masa, od výlevky v kuchyni, z mytí stolního a provozního nádobí a od konvektomatu) připojené na kanalizaci musí být vedeno přes **odlučovač tuků** a dále do kanalizace. Pokud ho provozovatel veřejné kanalizace požaduje.

V prostorách výskytu potravin nesmí být volně vedené potrubí kanalizace a vody (podvěsy kanalizace a vody) nebo čistící hrdla kanalizace.

Vytápění

Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána v ČSN 060210.

Umístění otopných těles bude řešeno v souladu s rozmístěním gastrotechnologie a bude schváleno projektantem gastro.

Vzduchotechnika

Vzduchotechnické zařízení je nutné v prostorech bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. nadměrným vlivem tepla – nadměrný vývin par.

Varná zařízení jsou odvětrávána přes digestoře. Z prostoru mytí stolního nádobí bude provedena digestoř nad myčkou. Pokud by digestoř nebyla dodána, tak tato myčka musí být vybavena systémem rekuperace vodních par tak, aby do prostoru nevnikala pára. Technické a výkonové parametry větrání řeší realizátor akce nebo budou řešeny v rámci realizačního projektu VZT.

Elektro

Napojení elektro bude řešeno v části elektro. Rozvody budou provedeny dle nových předpisů a ČSN.

Pro pospojení kovových zařízení je třeba dostatečný počet vývodů pro připojení na uzemnění. Pracovní stoly mají připojovací šroub zpravidla na zadní noze v rohu stolu 10 cm vysoko od podlahy. Pro ně vyvést vodič ze zdi cca 100 mm vysoko od podlahy vždy minimálně jeden pro každou souvislou linku zařízení technologie – viz. výkres zadání zemnění.

Elektrická zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu, ochrana a pospojení dle ČSN, včetně osvětlení. Volné konce elektrických vývodů min. 2500 mm. Veškeré rozvody jednotlivých instalací nesmí být vedeny po povrchu. Ostatní viz. výkresy zadání instalací.

Na všech trvalých pracovištích bude zajištěno denní osvětlení. A dále předepsané umělé osvětlení pracovních ploch 500 luxů.

Elektro je řešeno pouze zadáním požadavků na vývody pro technologické zařízení kuchyně