

5.1 NASLOVNA STRAN NAČRTA

Tehnološki načrt kuhinje št. 07-21

OSNOVNI PODATKI O GRADNJI

naziv gradnje	Paviljon v Podskalci
kratek opis gradnje	Investitor želi na lastniških parcelah št. *127 in 2546/139, k.o. Vipava – 2401, rekonstruirati paviljon št. stavbe 1180, ki ga uporablja za namene gostinstva. Na zemljišču se trenutno nahaja gostinski objekt nepravilne oblike, zgrajen delno v skali (jama) in delno tik ob skali (paviljon). V gostinskem delu se predvideva na novo izvedena kuhinja za potrebe gostinske dejavnosti.

vrste gradnje	REKONSTRUKCIJA
---------------	----------------

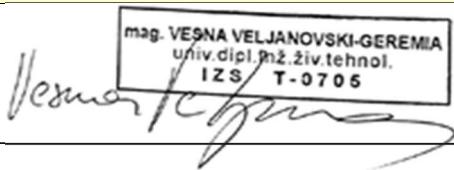
DOKUMENTACIJA

vrsta dokumentacije	PZI (projektna dokumentacija za izvedbo gradnje)
številka projekta	21/2021

PODATKI O NAČRTU

strokovno področje načrta	Tehnološki načrt kuhinje
številka načrta	07-21
datum izdelave	Januar 2022

PODATKI O IZDELOVALCU NAČRTA

ime in priimek pooblaščenega arhitekta, pooblaščenega inženirja	mag. Vesna Veljanovski-Geremia, univ. dipl. inž. živ. teh.
Podjetje izdelovalca načrta (naziv podjetja in naslov)	KAZA SISTEMI, d.o.o. Trpinčeva ulica 37 a, 1000, Ljubljana
identifikacijska številka	IZS T-0705
podpis pooblaščenega arhitekta, pooblaščenega inženirja	

PODATKI O PROJEKTANTU

projektant (naziv družbe)	Kreadom d.o.o.
naslov	Kidričeva ulica 20, 5000 Nova Gorica
vodja projekta	Adrijan Cingerle, univ.dipl.inž.arh.
identifikacijska številka	A - 1497
podpis vodje projekta	

odgovorna oseba projektanta	Adijan Cingerle
podpis odgovorne osebe projektanta	

5.2 KAZALO VSEBINE NAČRTA

5.1 Naslovna stran načrta

5.2. Kazalo vsebine projekta

5.3. Tehnično poročilo

5.4. Projektantski popis tehnološke opreme

5.5. Grafični del:

št. 1: dispozicija prostorov in opreme kuhinje – pritličje – tehnologija

št. 2: dispozicija prostorov in opreme kuhinje – pritličje – tehnologija z mikrolokacijami priključkov

št. 3: dispozicija prostorov in opreme kuhinje – klet 2 – tehnologija

št. 4: dispozicija prostorov in opreme kuhinje – klet 2 – tehnologija z mikrolokacijami priključkov

5.3 TEHNIČNO POROČILO

UVOD

Investitor želi na lastniških parcelah št. *127 in 2546/139, k.o. Vipava – 2401, rekonstruirati paviljon št. stavbe 1180, ki ga uporablja za namene gostinstva. Zunanje površine se urejajo v sklopu drugega projekta.

Na zemljišču se trenutno nahaja gostinski objekt nepravilne oblike, zgrajen delno v skali (jama) in delno tik ob skali (paviljon). Ob izvedbi rekonstrukcije in obnove objekta se predvideva izvedba nove kuhinje in bara za potrebe gostinske dejavnosti.

Ostali del zemljišča je zunanja ureditev.

FUNKCIONALNA ZASNOVA OBJEKTA

Za celoten objekt je predviden program gostinskega obrata, v pritličju je predvidena kuhinja z šankom in jedilnico. V jami so predvideni prostori za skladišče s hladilno komoro in zamrzovalnimi omarami, garderoba za zaposlene, sanitarije in jedilnico. Na ravni, pohodni strehi objekta je predviden zunanji prostor za goste z barom. Povezava med kuhinjo in barom na zgornji terasi je predvidena z transportnim dvigalom, osebje pa uporablja zunanje stopnišče.

SPLOŠNA NAVODILA ZA IZVEDBO GRADBENIH DEL VEZANIH NA TEHNOLOŠKO OPREMO

Vsi kuhinjski prostori vezani na kuhinjsko tehnologijo morajo imeti po tleh položeno nedrsno keramiko oz. drugačno ustrezno obdelavo, ki jo je mogoče higiensko vzdrževati (vroče pranje, občasna dezinfekcija).

Po stenah tehnoloških prostorov mora biti položena keramika ali drug material, ki omogoča ustrezno čiščenje in dezinfekcijo (obdelano v načrtu arhitekture).

Med stenami in tlemi je potrebno izvesti polkrožne zaključnice. Radij zaključnice naj bo vsaj 1,5 cm. Pri izvedbi keramičnih del priporočamo, da se izvedejo tudi inox vertikalni zaključki nad ploščicami, pri vseh zunanjih robovih zidov, parapetnih pregradah, v komunikacijah...

Vse sanitarije se izvede po načrtu arhitekture in opremi po popisu, ki je del gradbeno-obrtniških del.

V primeru dodatnih zahtev tehnološke opreme mora izbrani dobavitelj opreme pravočasno pisno sporočiti zahteve.

SPLOŠNA NAVODILA ZA IZVEDBO VODOVODNIH INSTALACIJ

Vodovodne in odtočne instalacije, ki niso vgrajene v element morajo biti izvedene s strani ostalih pogodbenikov za GOI dela.

1. Vse napeljave za hladno in toplo vodo morajo biti zaključene s primernimi zaključnimi ventili ali ustrezni enoročnimi mešalnimi baterijami. Končni ventil mora biti montiran s strani drugih pogodbenikov odgovornih za vodovodne instalacije. Gibljive povezave od končnega ventila do opreme so lahko dolge največ 120 cm in dobavljene s strani posebnega dobavitelja opreme.

2. Talni priključki imajo zaključni ventil montiran horizontalno v višini največ 10 cm od tal.

3. Višina priključkov mora biti usklajena z načrtom arhitekture. Priključki za klimo in prezračevalni sistem morajo biti določeni v načrtu strojnih instalacij.

4. Talni odtoki in rešetke so vključene v načrt strojnih instalacij. Dobava in montaža mora biti izvršena s strani pogodbenika za vodovodne instalacije/GOI dela. Talni sifoni in rešetke, ki niso direktno vezani na tip tehnološke

opreme, se vgradijo po načrtu arhitekture in načrtu tlakov, točno pozicijo in velikosti talnih rešetke in sifonov vezanih na tehnološko opremo pa določi dobavitelj tehnološke opreme.

5. Vsi odtoki tehnološke opreme (primer: pomivalni stroj) so povezani preko protismradnih sistemov. Izvedbe odtokov morajo biti usklajene s talnimi rešetkami in sifoni.

6. Vse elementi instalacij morajo biti primerni za vgradnjo v velike kuhinje in biti proizvedeni v skladu z veljavno zakonodajo ter ustrezati profesionalni kuhinjski opremi.

7. Za vse uporabnike vode (izjema so kuhinjski in sanitarni umivalniki) so v načrtu tehnološke opreme kuhinje predvideni mehčalci za vodo. Pred izvedbo vodovodnih in tehnološkimi instalacij pogodbenik vodne instalacije in pogodbenik za tehnološko opremo preverita in uskladita potrebe po vodi za tehnološko opremo.

8. Ventil oz. zaporna pipa mora biti dostopen osebjem kuhinje, ki jo uporablja.

9. Priključki za odpadno vodo morajo biti montirani v skladu z lokalnimi predpisi.

10. Celoten sistem priprave vode mora biti izveden z vsemi veljavnimi standardi ter pravilniki.

Omogočati mora učinkovit nadzor in ukrepe proti možnemu pojavu legionele.

11. Vsa odpadna voda iz kuhinje mora biti izvedena preko ustreznega lovilca maščob. Lovilec maščob mora biti upoštevan v načrtu kanalizacije.

Zahteve za talne rešetke:

V območju kuhinje je dovoljena vgradnja samo talnih rešetk izdelani v kompletu iz nerjavne pločevine v velikosti kot je definirano v načrtu in popisu tehnološke opreme. Talne rešetke morajo biti izdelane s proti smradno zaporo, z inox košaro za lovljenje in lažje odstranjevanje odpadkov iz talne rešetke in primerno pohodno mrežo, ki mora omogočati nedrsnost, pohodnost in uporabo vozičkov, tudi na pohodni površni. Priporočamo vgradnjo serijskih talnih rešetk priznanih proizvajalcev kot npr. ACO ali enakovredne in boljše. Dobavitelj talnih rešetk in izvajalec vgradnje morata pred začetkom izdelave predložiti nadzoru, uporabniku in investitorju vzorec ustrezne velikosti.

Dobava in montaža naj bo dovoljena samo s pisnim soglasjem nadzornika in končnega uporabnika.

SPLOŠNA NAVODILA ZA ELEKTRO NAPELJAVO

Vsa električna oprema mora biti pripravljena za uporabo na spodaj naveden električnem omrežju:

enofazno, 230 voltov, 50 ciklov 230V/1N/50Hz

trifazno, 400 voltov, 50 ciklov 400V/3N/50Hz

Električno ožičenje in izolirane varovalke izven opreme morajo biti, v skladu z lokalnimi predpisi, izvede s strani ostalih pogodbenikov specializiranih za električne napeljave. Fiksna električna povezava med električno omarico ali električna povezava med priključkom in opreme v dolžino ne sme presegati 150 cm in jo mora dobaviti pogodbeni izvajalec elektro inštalacij. Vsi deli električne opreme morajo biti v skladu z lokalnimi predpisi in električno ozemljeni. Vse napeljave in instalacije morajo biti primerne za okolje v katerem so instalirane. Vsa stikala in kontrole morajo biti primerne za uporabo v profesionalnih kuhinjah oz. primerljivih objektih in v skladu z zahtevami razvidnimi iz tega načrta in načrta elektro inštalacij.

1. Vse neoštevilčene električne vtičnice (230V in 400V) so montirane na steno 0,3kW/230V, h=120 cm od tal in morajo biti usklajene z ostalo opremo, načrtom arhitekture in veljavno zakonodajo.

2. Za elemente iz nerjavnega jekla je potrebno izvesti ožičenje za izenačitev električnega potenciala (delovni pult, stenske omarice, talne rešetke, nekateri aparati...)

3. Priključki za kuhinjsko opremo za ozemljitev in izenačitev potenciala ter končnega upora so zajeti v plan in popis načrta električnih instalacij. Priključitev na izvedene priključke izvede dobavitelj tehnološke opreme

4. Načrt tehnološke opreme kuhinje ne vključuje priključkov za zvočne sisteme, ventilacijske enote, dvigala, računalniško opremo in ostalo varnostno in nadzorno opremo v zgradbi.

5. Vsa računalniška oprema in oprema za nadzor vstopa mora biti usklajena z načrtom za računalniško opremo.

6. Vse sestavine električnih instalacij morajo biti primerne za vgradnjo v velike kuhinje in biti proizvedene v skladu z veljavno zakonodajo ter ustrezati profesionalni kuhinjski opremi.

7. Vsi preboji ploščic namenjeni električnim priključkom morajo biti naknadno zaščiteni z inox

cevjo s prirobnico.

8. Obvezna je izvedba podometnih 400V/3N vtičnice tipa CEE primerne IP zaščite.

SPLOŠNA NAVODILA ZA PREZRAČEVALNI IN VENTILACIJSKI SISTEM

Vse sestavine ventilacijskega sistema, ki se nahajajo izven opreme morajo biti izvede s strani drugih pogodbenikov. Končni vidni deli ventilacijskega sistema (napušči, ventilacijske rešetke) morajo biti vključene v posebni načrt ventilacijskega sistema. Posebni pogodbenik in dobavitelj ventilacijskega sistema morata vezano na potrebe kuhinjske opreme izvajati koordinacijo glede na pozicijo, velikost, moč in posebne zahteve profesionalne kuhinjske opreme. Rob prezračevalnih nap oz. sistema prezračevanja presegajo zunanji rob elementa, ki so inštalirani pod napo vsaj za 300 mm. Vezano na izdelavo prezračevalnih naprav mora biti ustrezno rešen tudi strop, katerega rešitev mora onemogočati nabiranje umazanije. Zagotovljeno mora biti primerno higiensko vzdrževanje stropa (pleskanje ali redno čiščenje).

SPLOŠNA NAVODILA ZA IZDELAVO OPREME IZ NERJAVNEGA JEKLA TER SPLOŠEN OPIS DOVOLJENIH MATERIALOV

Dobavitelj opreme mora pri konstrukciji vseh proizvedenih elementov izpolnjevati visoke standarde strokovnosti in estetike. Nerjavno jeklo uporabljeno po tej pogodbi mora biti ustrezne kvalitete in karakteristik kot je določeno v nadaljevanju. Vsi materiali in oprema morajo izpolnjevati lokalno zakonodajo in EU standarde.

Vsa proizvedena oprema iz nerjavnega jekla primerne za uporabo v prehranskem obratu . Povzetek zahtev za uporabljen material (nerjaveče jeklo):

1. vsi elementi, ki so v spodnjem opisu morajo primerni za uporabo v profesionalnih kuhinja ter iz kvalitetnih materialov primerne kvalitete za živilsko in prehrabne namene;
2. material mora ustrezati zakonu o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov in snovi, ki prihajajo v stik z živilo UL RS št. 52 z dne 13.6.2000 ter dopolnitvami tega zakona in ostalimi pravilniki, priporočili oz. kot npr.: tip AISI 304 Scotch Brite oz. 1.4301 ali enakovredno in boljše;
3. dobavitelj opreme mora predložiti ustrezna dokazila o sestavi ter izvoru materiala;
4. material mora omogočati vsakodnevno redno čiščenje s tekočo vodo in primerni čistili in občasno dezinfekcijo;
5. na mestih mehanske obdelave (varjenje, brušenje) mora biti uporabljen material z enakimi lastnostmi kot osnovni materiali;
6. dobavitelj opreme mora predati tudi ustrezna navodila za obratovanje in vzdrževanje in seznam primernih čistilnih sredstev;

Aparati, naprave

Vsa serijsko izdelana tehnološka oprema (pomivalni stroji, salamoreznica, univerzalni kuhinjski stroj, naprave za toplotno obdelavo živil....) mora biti izvedena tako, da omogoča enostavno in zanesljivo delovanje. Ustrezati mora higiensko tehničnim predpisom in standardom varstva pri delu. Vsa dobavljene opreme mora v popolnosti ustrezati vsem pravilnikom, ki veljajo v RS in EU (kot npr. izjava o skladnosti CE...).

Vsi aparati, ki so montirani na steno in lahko povzročajo vibracije zaradi vrtenja, gibanja ali drugega delovanja je potrebno na steno fiksirati s protihrupnimi distančniki.

Hladilna tehnika

Vsa hladilna tehnika mora ustrezati vsem higiensko tehničnim predpisom in standardom iz varstva pri delu. Vsak hlajen delovni pult, hladilnik, mora biti obvezno biti opremljen s pokazateljem trenutne temperature.

Naprave morajo biti izvedene tako, da omogočajo enostavno čiščenje in vzdrževanje. Izdelane morajo biti iz nerjaveče pločvine, opisane v prejšnjem poglavju.

Vsa oprema (npr. zračni kondenzator, agregati, kompresorji), ki se montira na steno in lahko povzročajo vibracije zaradi vrtenja, gibanja ali drugega delovanja je potrebno na steno fiksirati s protihrupnimi distančniki.

Nevtralna oprema

Priporočamo, da je vsa nevtralna opreme, ki je izdelana po meri, izdelana iz nerjaveče pločevine in naj ustreza vsem sanitarno tehničnim predpisom ter standardom iz varstva pri delu.

Iz nerjaveče pločevine naj bodo v tem primeru tudi notranji, nevidni deli zaprtih delovnih pultov (police, pregrade).

Vsi elementi oz. delovne površine, ki so postavljeni ob steni, izdelan privih visok min. 40 mm oz. glede na zahteve iz specifikacije tehnološke opreme. Delovni pult, ki so postavljeni ob zid in na gradben cokel morajo biti izvedeni na način, ki preprečuje zatekanje tekočine med steno in pultom. Uporaba trajno elastičnega kita ni dovoljena.

Vsi elementi iz nerjaveče pločevine morajo biti ozemljeni (tudi stenske omarice in police). Priklop in končne meritve izvede pooblaščen oseba.

Vsa nevtralna oprema ne sme imeti ostrih robov, delovne površine morajo biti izvedene s primernim polkrožnim zaključkom.

Vsa oprema, ki se montira na steno in lahko povzročajo vibracije zaradi vrtenja, gibanja ali drugega delovanja je potrebno na steno fiksirati s protihrupnimi distančniki.

Tehnična dokumentacija

Za vso opremo je dobavitelj opreme dolžan predložiti vse ustrezne podatke za izvedbo instalacijskih priključkov, za opremo izdelano po meri, pa mora izvajalec pred dobavo opreme predložiti delavniške risbe investitorju v pisno potrditev. Izbrani dobavitelj opreme je dolžan preveriti in potrditi načrte tehnološke opreme faza PZI, ter podati pisne pripombe in dopolnila nadzoru in odgovornemu vodji projekta. Če nadzor in odgovorni vodja projekta ne prejme pisnih pripomb se smatra, da se izbrani izvajalec popolnoma strinja z načrtom PZI tehnološke opreme.

Sestavni del predaje opreme in objekta je kompletna dokumentacija vezana na tehnološko opremo (izjave, slovenska navodila za uporabo, garancijski listi).

Načrt PID tehnološke opreme izvede izbrani dobavitelj tehnološke opreme. Načrt HACCP ni del tega projekta in ga pripravi bodoči uporabnik prehranskega obrata.

5.4. POPIS TEHNOLOŠKE OPREME

Objekt: Pavilijon v Podskalci, Vipava

Datum: 7.1.2022

POPIS

Poz.	Element	Kos	Artikel
	<u>PRITLIČJE</u>		
1.	Vinska vitrina Kapaciteta: 104 steklenic Priključna moč: 530W Priključna napetost: 1x230V - 50Hz Statično hlajenje Dislocirana kompresorska enota Dimenzije: 819x500x2100 mm (ŠxGxV)	3	Brera WD/121
1.1.	Dodatne police za vinsko vitrino RETRO PULT (PRITLIČJE IN 1.NADSTROPJE)	12	Brera ED/121 police
2.	Hlajeni pult 4 x box izdelano iz nerjavečega jekla AISI 304 zgoraj ravna površina zadaj zavih 40mm ventilacijsko hlajenje samodejno odtaljevanje 4x hlajeni box, zaprto s krilnimi steklenimi vrati in led osvetlitvijo dislocirana enota - oddaljenost do 25m T režim: 2 do 10 stopinj C plin 449A nastavljive noge po višini dimenzije: 2200x700x900 (ŠxGxV)	2	po meri
3.	Delovni pult - za kavomat izdelano iz nerjavečega jekla AISI 304 zgoraj ravna površina zavih zadaj in desno 40mm spodaj levo zaprto s krilnimi vrati na sredini izvlečni predal in izvlečni koš za smeti desno izvlečni predal z vključeno 2x posodo za smeti nastavljive noge po višini dimenzije: 1400x700x900 (ŠxGxV) ŠANK (PRITLIČJE IN 1.NADSTROPJE)	2	po meri
4.	Točilni pult z Bar station izdelano iz nerjavečega jekla AISI 304 zgoraj ravna površina z odprtino za točilni pult zadaj pripravljeno za namestitev interier obloge Zadaj zavih in pripravljeno za namestitev šank police spodaj odprto. Levo za vstavev ledomata, desno za inštalacije barstation ima spredaj polico za steklenice, za tem je bazen za led, za bazenom prostor za GN posodice za sadje, zadaj zavih cca h=200 mm nastavljive noge po višini dimenzije: 2000x700x900 (ŠxGxV)	2	po meri
5.1	Ledomat oblika ledu: polne ledene kocke, za vsak cikel za led se uporabi sveža voda, samodejni cikel izpiranja, zunanjost iz nerjavečega jekla, snemljiva tesnila za vrata, zaprt obtok vode, preprosto čiščenje zračnega filtra, dimenzije polnih kock: 28x28x32 mm (šxgxv), zmogljivost: 30kg/24h, prostornina zalogovnika: 11,5kg, dimenzije: 505x575x862 mm (šxgxv) napajanje: 1/220-240V/50Hz,	2	Hoshizaki IM-30 CNE HC

	vhodna moč 0,23kW, hladilno sredstvo: R290, teža: 39/34kg		
5.1.1.	Filter za vodo Kapaciteta: 90.000L	2	Hoshizaki HC single
6.	Pomivalni pult izdelano iz nerjavečega jekla AISI 304 Zgoraj korito z odcejalno površino desno Korito dimenzij 40x40cm zadaj pripravljeno za namestitev interier obloge Zadaj zavih in pripravljeno za namestitev šank police Spodaj desno odprtina za podpultni pomivalni stroj za kozarce nastavljive noge po višini dimenzije: 1700x700x900 (ŠxGxV)	2	po meri
6.1.	Podpultni pomivalni stroj Izdelan iz nerjavečega jekla inox Vgrajena reverzna osmoza GIO Module v spodnji del stroja dodatna črpalka za izpiranje kombinirana pralno-izpiralna roka iz nerjavečega jekla samočistilni program pralna komora ima program za odstranjevanje vodnega kamna 3 standardni programi pranja (različni časovni cikli in tlaki pranja) IPX5 zaščita Teoretična zmogljivost pomivanja: 40/30/20 košar/min Dolžina programa pomivanja: 90/120/180s Velikost košare: 500x500mm Vstopna višina: 315mm Priključna moč: 6,7kW Priključna napetost:400V Teža: 56kg Dimenzije: 600x600x820mm (ŠxGxV)	2	Meiko M-iClean UM z reverzno osmozo
7.	Delovni pult Delovni pult kot natakarski office izveden v interierju lokala v popisu notranje opreme KUHINJA IZDAJA - PRITLIČJE	1	interier
8.	Dvigalo v popisu strojnih inštalacij	1	
9.	Hlajeni izdajni pult 2 x box izdelano iz nerjavečega jekla AISI 304 ventilacijsko hlajenje samodejno odtaljevanje 2x hlajeni box, zaprto s krilnimi vrati dislocirana enota - oddaljenost do 25m T režim: 2 do 10 stopinj C plin 449A nastavljive noge po višini dimenzije: 1250x700x900 mm (ŠxGxV)	1	po meri
10.	Stenska omara v celoti izdelana iz nerjavečega jekla AISI 304 vmesna polica dimenzije 1100x350x660	1	po meri
11.	Topli izdajni pult izdelano iz nerjavečega jekla AISI 304 vmesna in spodnja polica nastavljive noge po višini ventilacijsko ogrevnje digitalna enota za upravljanje dimenzije 2255x700x900 mm (ŠxGxV)	1	po meri
11.1.	Grelna luč - bakrena spiralni kabel - višina nastavljiva , 250 W infrardeča svetilka, rdeča barva, Vklop / izklop stikala na ohišju svetilke, el. priključek: 230V, 50/60 Hz, enofazni	3	Metalcarelli 9512A
11.2.	Salamander	1	Hi-light-lift 600-2Z

	izdelano iz nerjavečega jekla AISI 304 2 grelni coni z ločenim upravljanjem Infrardeči grelnik Površina grelne plošče 572x358mm Funkcija ohranjanja toplote Priključna moč 4,5kW /380-400 V Dimenzije 580x590x515 mm (ŠxGxV)		
11.3.	Polica za salamander v celoti izdelana iz nerjavečega AISI 304 jekla polica s konzolami za pritrditev na steno Dimenzije police 600x600x40 mm(ŠxGxV) TERMIČNI DEL	1	po meri
12.	Hlajeni pult V celoti izdelan iz nerjavečega jekla inox AISI 304 zgoraj površina pripravljena za namestitev namizne termike zadaj zavih 40mm spodaj 3x set dveh hlajenih predalov dislocirana enota - oddaljenost do 25m Dimenzije 2000x700x600 mm (ŠxGxV)	1	po meri
13.	Indukcijski štedilnik - top izvedba v celoti izdelani iz nerjavečega jekla AISI304 TOP izvedba dvojni grelec - 2x5kW Skupna moč 10kW premer plošče 230mm Priključek 400V 3AC Dimenzije 400x700x340 m (ŠxGxV)	1	GAZI XIS473-10
14.	Indukcijski štedilnik - top izvedba v celoti izdelani iz nerjavečega jekla AISI304 TOP izvedba štirje grelci - 4x 5kW Skupna moč 20kW premer plošče 230mm Priključek 400V 3AC Dimenzije 800x700x340 m (ŠxGxV)	1	GAZI XIS873-IP20
15.	Električni žar - top izvedba v celoti izdelani iz nerjavečega jekla AISI304 TOP Izvedba plošča trdi krom Moč grelca - 12kW Priključek 400V 3N AC Dimenzija plošče 775x520 mm Dimenzija žara 800x700x340 mm (ŠxGxV)	1	GAZI XEZ873-TK
16.	Blok miza V celoti izdelana iz nerjavečega jekla AISI 304 zgoraj ravna površina zadaj zavih 40mm Spodaj omarica zaprta s krilnimi vrati Dimenzije 400x700x900	2	GAZI XBM479V
17.	Friteza - dvojni bazen V celoti izdelana iz nerjavečega jekla AISI 304 Samostoječa izvedba Dvojni bazen - 2x 6-7L Skupna moč 11,2kW Priključek 400V 3N AC dodatna posoda za olje Temperaturni režim od 0 do 190 stopinj C Dvižni grelec Dimenzija košare 125x320x120 mm (ŠxGxV) spodaj omarica zaprta s krilnimi vrati Dimenzije 400x700x900 mm (ŠxGxV)	1	GAZI XEF479-207
18.	Stropni parolov Dimenzije 3500x1000x450 mm (ŠxGxV)	1	v popisu strojnih inštalacij
19.	Električna parno-konvekcijska pečica + podstavek apaciteta: 10 x GN 1/1 Razdalja med vodili: 60 mm Število obrokov: 80/150 Š=510, G=800, V=1120 mm Priključna moč.: 15,5 kW	1	Lainox COEN101R + podstavek

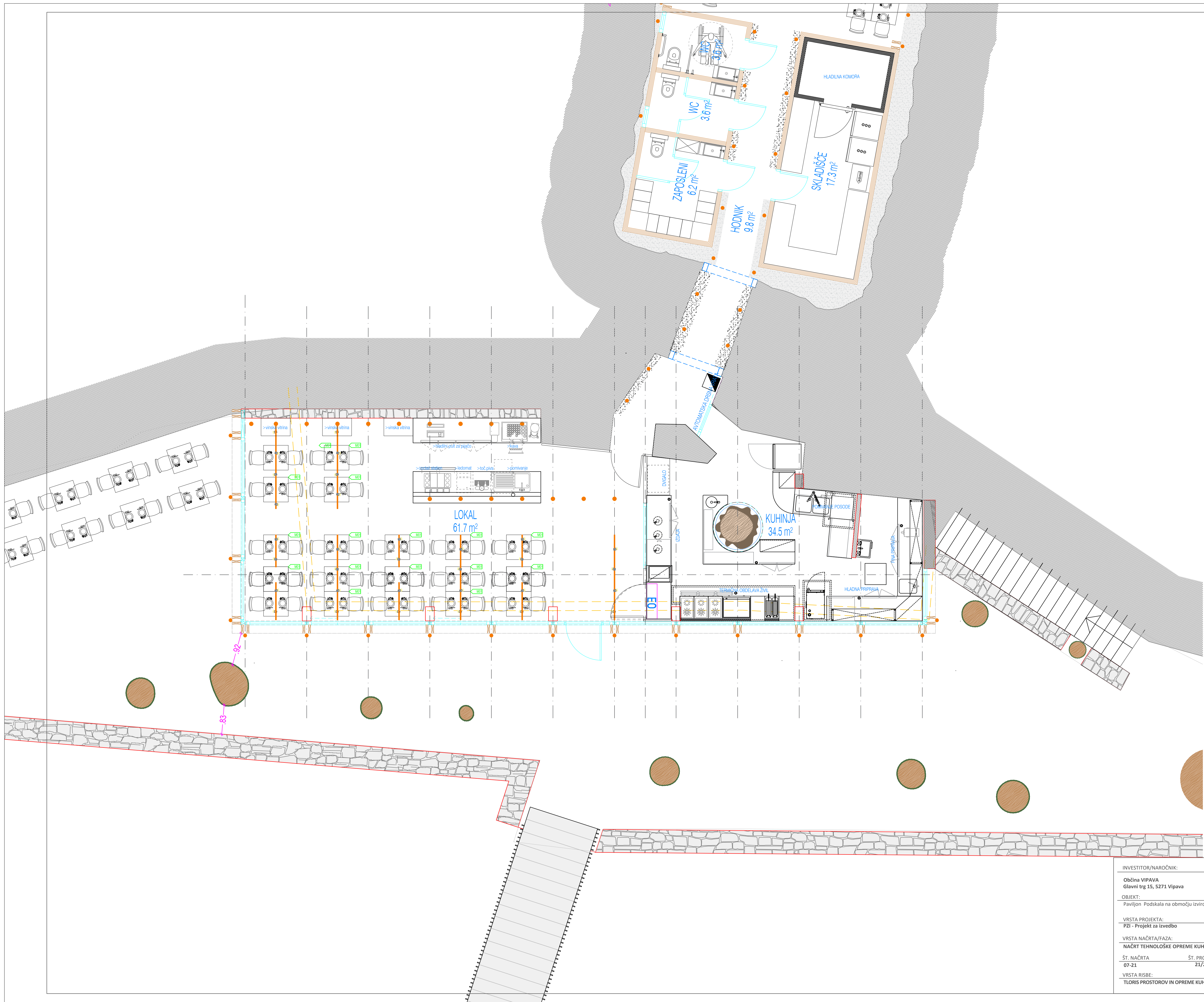
	Električni priklop: 400 V, 3N~ / 50 Hz upravljanje preko 7-barvnega zaslona na dotik, enostavna uporaba, Ročno kuhanje s tremi načini kuhanja in takojšnjim začetkom kuhanja: od 30 ° C do 300 ° C, para od 30 ° C do 130 ° C, kombinirana konvekcija + para od 30 ° C do 300 ° C. Samodejno čiščenje notranjosti 5, 2 stopenjski ventilator z elektronsko zavoro Elektronska zavora ventilatorja ob odprtju vrat možnost shranjevanja lastnih receptov s 15 koraki, vbodna sonda Autoclimate- avtomatski sistem za merjenje in kontroliranje vlažnosti v komori, Fast-dry- sistem za hitro sušenje (razvlaževanje) komore Podstavek iz nerjavečega jekla AISI 304		
20.	Stropni parolov Dimenzije 800X1150X450 mm (ŠxGxV)	1	v popisu strojnih inštalacij
21.	Mehčalna naprava dim.: 288x255x550 mm HLADNA PRIPRAVA	1	Brita purity Quell 1200
22.	Hlajeni pult 2x box izdelano iz nerjavečega jekla AISI 304 zgoraj ravna površina zadaj zavih 40mm desno spodaj odprto, pripravljeno za vmetitev podpultnega šokerja 2x hlajeni box, zaprto s krilnimi vrati ventilacijsko hlajenje samodejno oddaljevanje dislocirana enota - oddaljenost do 25m T režim: 2 do 10 stopinj C plin 449A nastavljive noge dimenzije: 2600x700x900 (ŠxGxV)	1	po meri
22.1.	Šoker ohišje iz nerjavečega jekla AISI 304, kapaciteta: 5xGN 1/1 ali 5x pladenj 60x40, kapaciteta hlajenja: 20 kg kapaciteta zamrzovanja: 12 kg Temp. režim: +90°C do +3°C / +90°C do -18°C električna moč: 1350W, 1N-230V Dimenzije: 745x700x840 mm	1	Sagi, DF51
22.2.	Stenska omara v celoti izdelana iz nerjavečega jekla AISI 304 vmesna polica inox konstrukcija za obešanje omarice s stropa AISI 304 ceвна konstrukcija 40x40mm s pritrdilnim materialom dimenzije 1800x350x660	1	po meri
22.3.	Kotna konzolna polica v celoti izdelana iz nerjavečega jekla AISI 304 nepravilnih oblik Dimenzije 700x700x350 mm FINA PRIPRAVA	1	po meri
23.	Hlajen pult s koritom izdelano iz nerjavečega jekla AISI 304 desno zgoraj korito dimenzij 400x500mm zgoraj ravna površina zadaj zavih 40mm desno spodaj pod koritom omarica zaprta s krilnimi vrati 3x hlajeni box, zaprto s krilnimi vrati ventilacijsko hlajenje samodejno oddaljevanje dislocirana enota - oddaljenost do 25m T režim: 2 do 10 stopinj C plin 449A levo spodaj odprta omarica z vmesno in spodnjo polico nastavljive noge levo zaključek stranice nepravilnih oblik pod kotom Dimenzije 2780 x700x900 mm (ŠxGxV)	1	po meri
23.1.	Namizna mešalna baterija Namizna izvedba primerna za montažo na delovni pult Enoročna izvedba	1	Rubinetterie 00211222

	Kapaciteta min. 15 l/min Max. Tlak pretoka 5 bar Dolžina izliva min. 230mm Višina izliva min. 130mm Priklop na toplo in hladno vodo G3/8"F		
23.2.	Stenska omara v celoti izdelana iz nerjavečega jekla AISI 304 vmesna polica inox konstrukcija za obešanje omarice s stropa AISI 304 ceвна konstrukcija 40x40mm s pritrdilnim materialom dimenzije 1800x350x660	1	po meri
23.3.	Konzolna polica v celoti izdelana iz nerjavečega jekla AISI 304 dimenzije 913x350 mm (ŠxG)	1	po meri
24.	Sanitarni umivalnik V celoti izdelan iz nerjavečega jekla AISI 304 Sanitarni umivalnih na kolenski vklop Dimenzije 50x40x25 POMIVANJE POSODE	1	Naix IP0075
25.	Sprejemni pult za posodo V celoti izdelana iz nerjavečega jekla AISI 304 po celotni površini poglobljeno 2mm nepravilne oblike spodaj odprto s spodnjo polico desni del površine izdelan polkrožen nastavljive noge Zadnji del površine na stiku s steno z zavihom 150mm Dimenzije: 1200x700x900 mm (ŠxGxV) - desno del polkrožno zaključen	1	po meri
25.1.	Konzolna polica v celoti izdelana iz nerjavečega jekla AISI 304 dimenzije 450x450 mm (ŠxG)	1	po meri
26.	Vhodna pomivalna miza V celoti izdelana iz nerjavečega jekla AISI 304 po celotni površini poglobljeno 20mm - za košaro zadaj zavih 150mm dvojno korito 400x400mm spodaj odprto s spodnjo polico Dimenzije: 1000x700x900 mm (ŠxGxV)	1	po meri
26.1.	Visoka tuš pipa Namizna izvedba primerna za montažo na delovni pult, Enoročna izvedba, Z dodatnim izlivom, Podpora devi z vijačno vzmetjo, V kompletu inox nosilec za dodatno oporo na steno (oddaljenost od stene 130mm), Kapaciteta min. 17 l/min, Max. Tlak pretoka 5 bar, Višina celotne baterije max. 1200mm, Dolžina spodnjega izliva min. 250mm, Višina spodnjega izliva min. 225mm, Priklop na toplo in hladno vodo G3/8"F, Vsebuje celoten montažni material	1	Rubinetterrie 00958019
27.	Havbni pomivalni stroj pomivanje s standardnimi košarami dimenzije 500x500 z vgrajenim avtomatskim zaznavanjem košare Prirejeno za vstopno točko z leve strani in izstopno spredaj vstopna višina 505 mm kapaciteta 60 košar/uro 3 standardni programi 60/90/210 s možnost shranjevanja do 20 programov. Dozirna enota tekočega detergenta s sesalnimi palicami za uporabo v obstoječih kupčevih posodah, Samodejni sistem odpiranje in zapiranje havbe, Enodelno sito za posodo iz nerjavečega jekla za grobo umazanijo, M-iClean filter aktivni filterski sistem, Odtočna črpalka, Zadnja obloga iz nerjavečega jekla, Dozirne in dvizne cevi iz nerjavečega jekla, Kombinirane roke za pranje in izpiranje iz nerjavečega jekla, Nadzorni sistem: Popolnoma elektronski nadzorni sistem s stekleno krmilno ploščo,	1	Meiko HM + 12006114

	Upravljalna plošča iz varnostnega stekla, Barvno voden koncept delovanja, Prikaz napredka programa, Samodejni način varčevanja z energijo, Program samočiščenja, Program dekalifikacije pralne komore, Vmesnik Bluetooth. Priključni komplet (dovodna cev, odtočna cev, električni kabel; vsak od njih sega 1,8 m od stroja) Kapaciteta tanka 22 l El priključek: 400 V / 17 kW Dimenzije: 635 x 750 x 2080 mm (ŠxGxV)		
27.1.	Mehčalna naprava Mehanski ventil, timer, primeren za pomivalne stroje, konvektomate, ledomate, kavne aparate Priključek 3/4 kapaciteta: 8 l, posoda za sol, priključek: 230 V / 6W; Dimenzije: 24x42x48 cm (ŠxGxV)	1	ISI 8
28.	Izhodna pomivalna miza V celoti izdelana iz nerjavečega jekla AISI 304 po celotni površini poglobljeno 20 mm spodaj odprto s spodnjo polico nastavljive noge Zadnji del površine na stiku s steno z zavihom 150mm Dimenzije: 1010x700x900 mm (ŠxGxV)	1	po meri
29.	Stropni parolov Dimenzije 1000x1000x450 mm (ŠxG) SREDINA KUHINJE	1	v popisu strojnih inštalacij
30.	Element nepravilne oblike V celoti izdelan iz nerjavečega jekla AISI 304 Površina v zadnjem delu deloma prilagojena polkrožni stekleni zaščiti drevesa Zadaj zavih 40mm Zgoraj površina debeline 55mm, ojačana s polnilom voodoodporne vezane plošče s sprednjim radijem in odkapnim robom levo zgoraj vgrajeno sanitarno korito fi300 z mešalno baterijo. Spodnji rob odprt s spodnjo in vmesno polico za jedilno posodo Dimenzije 1550x700x900 mm (ŠxGxV)	1	po meri
31.	Element nepravilne oblike V celoti izdelan iz nerjavečega jekla AISI 304 Površina v zadnjem delu deloma prilagojena polkrožni stekleni zaščiti drevesa Zadaj zavih 40mm Zgoraj površina debeline 55mm, ojačana s polnilom voodoodporne vezane plošče s sprednjim radijem in spodaj odprt s spodnjo in vmesno polico za kuhinjsko posodo, desno spodaj 2x hlajeni box z dislocirano enoto - do 25m Inox sanitarna pregrada zadaj za desnim delom pulta - 2m višine, 1m širine. Izvedena iz inox cevne konstrukcije, zaprta s pločevino Dimenzije 2600x700x900 mm (ŠxGxV)	1	po meri
31.1.	Inox konzolna polica v celoti izdelana iz nerjavečega jekla AISI 304 s konzolami pritrjena na inox pregradno steno dimenzije 1000x350x40 mm (ŠxG) SKLADIŠČE	2	po meri
32.	Hladilna komora hlajena na temperature nad 0 stopinj C debelina panelov 100 mm Hladilna vrata 800x2000 mm za hladilno komoro. Hladilni agregat kapacitete do 15m3, dislocirana enota, oddaljenost do 25 m, ekološki freon R449A krmilna omarica, regulator temp., stalen prikaz temperature, led razsvetljava 1x zunanjem dimenzije: 2580x1720x2500 mm (ŠxGxV), Notranje dimenzije: 2380x1520x2400 mm (ŠxGxV),	1	po meri
33.	Zamrzovalna omara iz nerjavečega jekla, zaobljeni notranji robovi, kapaciteta 700 l., zračno hlajenje, avtomatsko odtajanje, elektronsko upravljanje,	2	CN 700

	odvod kondenzacijske vode, debelina izolacijske obloge: 70 mm, po višini nastavljive noge, samozapiralna inox vrata (leva ali desna), ključavnica, zamenljiva guma na vratih, zamenljiva hladilna enota, vključno 4 police GN 2/1, Temperaturno območje: -18°/-22°C Priključek: 230V / 720 W Mere: 710 x 800 x 2000 mm (ŠxGxV)		
34.	Ledomat Vrsta ledu: polne ledene kocke 28x28x32cm kapaciteta: 46 kg/24h, kapaciteta zalogovnika: 15 kg, električni priključek: 220-240V/50Hz, hladilno sredstvo: R290, električna moc: 2,75kW dimenzije: 735x570x864 mm (šxgxv)	1	Hoshizaki IM-45 CNE-HC
34.1.	Filter za vodo Kapaciteta: 90.000L	1	Hoshizaki HC single
35.	Regal 4 perforirane police nosilnost je 150kg okvir regala je izdelan iz aluminija police so plastične police predstavljive brez uporabe orodja 4 nastavljive noge Dimenzije 1400x600x1800	1	Brescancin SA18/146
36.	Regal 4 perforirane police nosilnost je 150kg okvir regala je izdelan iz aluminija police so plastične police predstavljive brez uporabe orodja 4 nastavljive noge Dimenzije 1100x600x1800	1	Brescancin SA18/116
37.	Regal 4 perforirane police nosilnost je 150kg okvir regala je izdelan iz aluminija police so plastične police predstavljive brez uporabe orodja 4 nastavljive noge Dimenzije 1400x600x1800	1	Brescancin SA18/146
38.	Regal 4 perforirane police nosilnost je 150kg okvir regala je izdelan iz aluminija police so plastične police predstavljive brez uporabe orodja 4 nastavljive noge Dimenzije 1700x600x1800	1	Brescancin SA18/176
39.	Regal 4 perforirane police nosilnost je 150kg okvir regala je izdelan iz aluminija police so plastične police predstavljive brez uporabe orodja 4 nastavljive noge Dimenzije 2000x600x1800	1	Brescancin SA18/206
40.	Hladilni sistem - multipack dostava in montaža hladilnega sistema, izvedba povezave med agregatom in izparilcem iz bakrenih izoliranih cevi, vključno s cevno napeljavo in potrebno podkonstrukcijo za pritrditev cevnih instalacij vključno z izdelavo prebojev in tesnenjem vključno z antivibracijskim podstavkom za zunanjo enoto na podkonstrukciji za vse hladilne naprave v Baru in Kuhinji Multipack sistem ekološko hladilno sredstvo R449A, ostali elementi za delovanje celotnega hladilnega sistema,	1	po meri

	priklop sistema na kontrolno enoto, vakumiranje, testiranje z dušikom in zagon hladilnega sistema Vse hlajene enote so oddaljene manj kot 25m od sistema		
41.	Dostava in montaža Dostava, vnos, montaža, priklop, zagon, grobo čiščenje	1	Dostava in montaža



INVESTITOR/NAROČNIK:

Občina VIPAVA
Glavni trg 15, 5271 Vipava

OBJEKT:

Paviljon: Podskala na območju izvirov reke Vipave

VRSTA PROJEKTA:

PZI - Projekt za izvedbo

VRSTA NAČRTA/FAZA:

NAČRT TEHNOLOŠKE OPREME KUHINJE IN BARA

DATUM IZDELAVE:

Januar 2022

ŠT. NAČRTA

07-21

ŠT. PROJEKTA

21/2021

MERILO:

1:50

VRSTA RISBE:

TLORIS PROSTOROV IN OPREME KUHINJE - PT

ŠTEVILKA RISBE:

1

PROJEKTANT:

KAZA SISTEMI d.o.o.
Trpinčeva 37 a, 1000 Ljubljana

ODG. PROJEKTANT:

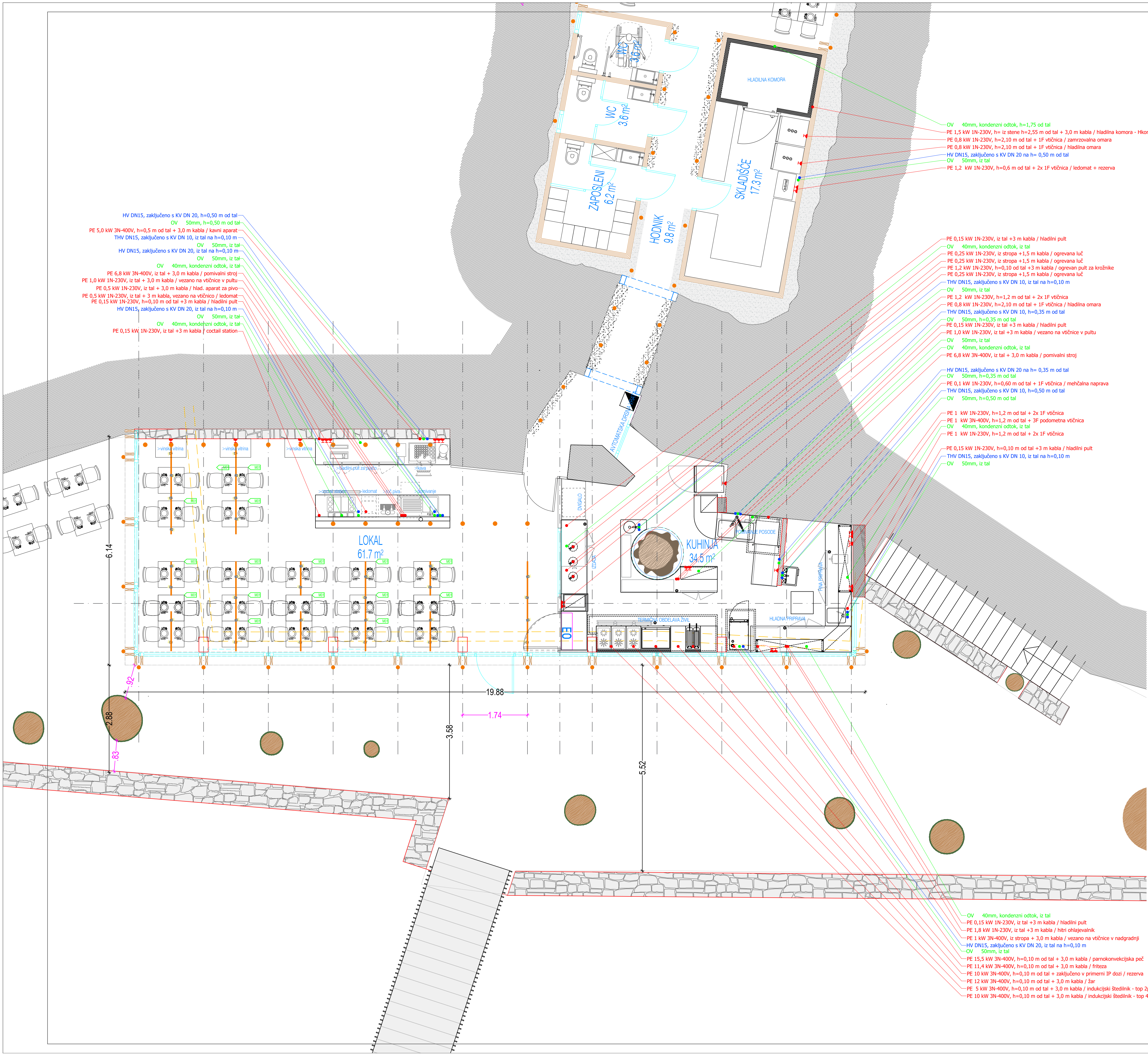
mag. VESNA VELJANOVSKI-G, u.d.l.živ.teh. IZS T - 0705

ODG. VODJA PROJEKTA:

ADRIJAN CINGERLE u.d.l.a.

ID. ŠTEVILKA:

A - 1497



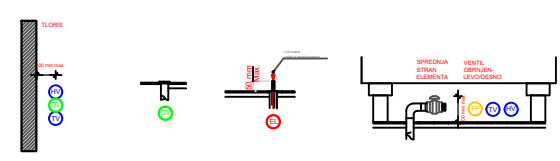
LEGENDA:

- OPLOŠNE OPREME:**
- Natrti obloge same priključke tehnološke opreme kuhinje.
 - Dobavitelj opreme je dolžan pred popločanjem pregledati in prevzeti objekti in podati morebitne pisne priporobe.
 - Dobavitelj opreme je dolžan pred popločanjem pregledati in prevzeti objekti in podati morebitne pisne priporobe.
 - Locacije in vrednosti priključkov tehnološke opreme je dolžan preveriti dobavitelj tehnološke opreme. V primeru sprememb je dolžan pisмено sporočiti spremembe investitorju in spremembe oddati kot projekt PZI.
 - Posamezne vezave elektro, vodovodnih priključkov ter prezračevalnih kanalov so podane v vzvratnih projekih.
 - Dimenzije je potrebno preveriti na objektu. Mere lahko odstopajo od dejanskega stanja. Izvajalci so dolžni mere preveriti na objektu.

- STROJNE INŠTALACIJE:**
- Vsi priključki iz stene za PHV, PTV, PHTV so zaključeni z ustrezno kotnim ventiliom ali ustrezno enostavno mešano baterijo.
 - Priključki iz tal so zaključeni z ustrezno kotnim ventiliom ali ustrezno enostavno mešano baterijo.
 - Vsi priključki so potrebni uskladiti s projektno arhitekturo. Priključke na nogo je potrebno dobiti v projektni stropni instalaciji.
 - Tahtni stropi, nape in rešetke so zapre v projektni stropni instalaciji. Dobavo in vgradnjo kotli izvajajo vodovodnih instalacij iz gradbenih del.
 - Vsi lahki odsluži npr. pomivalni stroj, so vezani preko lahkih stropov oz. ustrezne sistema profiniranih zapor. Izvedbo rešetk in stropov je potrebno uskladiti z izvedbo lahkih odsluž.
 - Vsi odsluži iz kuhinje morajo biti splošni preko lahkih stropov in izvedeni po ustrezni velikosti zaključni, priporočili in standardi.
 - Vse vgrajene komponente stropnih instalacij morajo biti primarne za vgradnjo v velikih kuhinjah in usklajene s tehnološko opremo kuhinje.
 - Za vse potrebne vode (izlazi, kotali, umivalniki) bodo upoštevani mešalci vode v račni tehnološki opremo kuhinje. Pred izvedbo vodovodnih instalacij in tehnološke opreme je potrebno uskladiti zahteve za vodo za tehnološko opremo med izvajalci vodovodnih instalacij in dobavitelji tehnološke opreme.

- ELEKTRO INŠTALACIJE:**
- Vse neoznačene ruho vtičnice so izvedene iz stene oca. PE 0.3kW/230V na višini h=1.2m. In morajo biti usklajene z ostalo opremo, nadzornimi arhitekturo in veljavno zakonodajo.
 - Posebno je izvesti obloge za izenačevanje potenciala za vse elemente izdelane iz nerjavnega jekla (stropni pulte, stenske oplate, lahke rešetke, posamezne aparate).
 - Priključki tehnološke opreme na vodnike za izenačevanje potenciala in končne meritve upoštevati so zapre v račni in pogled elektro instalacij.
 - V račni tehnološki opremo niso upoštevani priključki za ozvočenje, prezračevalne enote, drgnile, informacijske opreme in ostale varnostne in nadzorne opreme v objektu.
 - Vse računalniške opreme in opremo za nadzor dostopa je potrebno oddati po račni IT opremo.
 - Vse vgrajene komponente elektro instalacij morajo biti primarne za vgradnjo v velikih kuhinjah in usklajene s tehnološko opremo kuhinje.

PRIKLOPI IZ TAL:



INVESTITOR/NAROČNIK:

Občina VIPAVA
Glavni trg 15, 5271 Vipava

OBJEKT:

Paviljon: Podskala na območju izvirov reke Vipave

VRSTA PROJEKTA:

PZI - Projekt za izvedbo

VRSTA NAČRTA/FAZA:

NAČRT TEHNOLOŠKE OPREME KUHINJE IN BARA

DATUM IZDELAVE:

Januar 2022

ŠT. NAČRTA

07-21

ŠT. PROJEKTA

21/2021

MERILO:

1:50

VRSTA RISBE:

TLORIS PROSTOROV IN OPREME KUHINJE - PT- MIKROLOKACIJE

ŠTEVILKA RISBE:

2

PROJEKTANT:

KAZA SISTEMI d.o.o.
Trpinčeva 37 a, 1000 Ljubljana

ODG. PROJEKTANT:

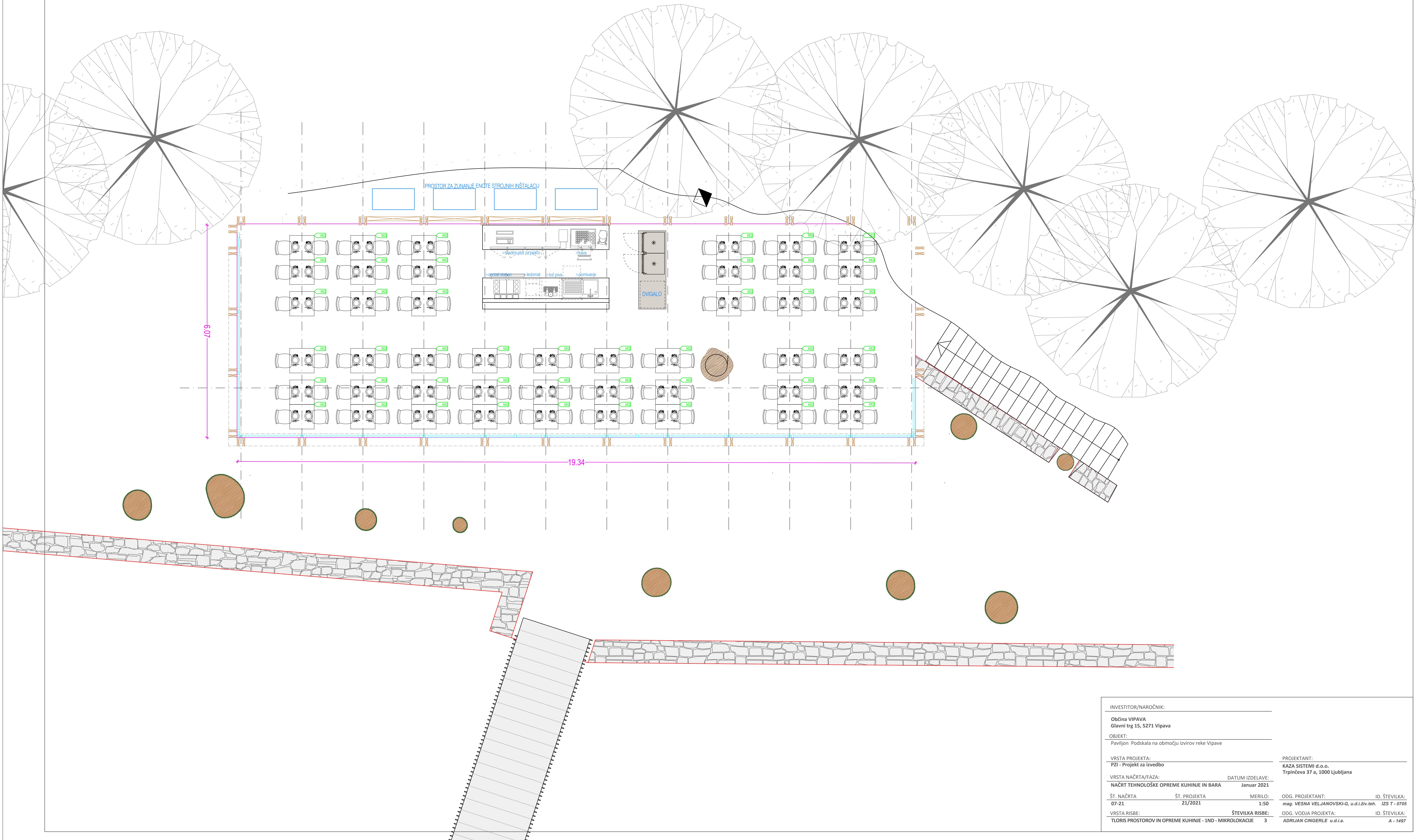
mag. VESNA VELJANOVSKI-G, u.d.l.živ.teh. IZS T - 0705

ODG. VODJA PROJEKTA:

ADRIJAN GINGERLE u.d.l.a.

ID. ŠTEVILKA:

A - 1497



INVESTITOR/NAROČNIK:				PROJEKTANT:	
Občina VIPAVA Glavni trg 15, 5271 Vipava				KAZA SISTEMI d.o.o. Trpinčeva 37 a, 1000 Ljubljana	
OBJEKT:				ID. ŠTEVILKA:	
Paviljon Podskala na območju izvirov reke Vipave				mag. VESNA VELJANOVSKI-G, u.d.lživ.teh. IZS T - 0705	
VRSTA PROJEKTA:		DATUM IZDELAVE:		ODG. PROJEKTANT:	
PZI - Projekt za izvedbo		Januar 2021		ADRIJAN CINGERLE u.d.l.a.	
VRSTA NAČRTA/FAZA:		ŠT. PROJEKTA		ID. ŠTEVILKA:	
NAČRT TEHNOLOŠKE OPREME KUHINJE IN BARA		21/2021		A - 1497	
ŠT. NAČRTA	ŠT. PROJEKTA	MERILO:		ODG. VODJA PROJEKTA:	
07-21	21/2021	1:50		ID. ŠTEVILKA:	
VRSTA RISBE:		ŠTEVILKA RISBE:		ID. ŠTEVILKA:	
TLORIS PROSTOROV IN OPREME KUHINJE - 1ND - MIKROLOKACIJE		3		ID. ŠTEVILKA:	

