WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE KUCHNI BUDYNKU B3

Poniżej wyspecyfikowane parametry techniczne jakie maja spełniać urządzenia technologiczne kuchni , w przypadku zastosowania urządzeń innych niż wskazane w projekcie PW IV/2014 r :

1. Meble technologiczne

Meble technologiczne gastronomiczne ze stali nierdzewnej umożliwiające wyposażenie obiektów zbiorowego żywienia w wyroby niezbędne do realizacji podstawowych procesów technologicznych takich jak: przygotowanie i obróbka wstępna surowców, tzw. obróbka mokra, składowanie sprzętu kuchennego oraz półproduktów i produktów przetworzonych, a także dystrybucja potraw.

Wspólne rozwiązania konstrukcyjne:

- wyroby wykonane są z atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej w gatunku aISI 304 oraz innych atestowanych stali nierdzewnych
- powierzchnia robocza płyt ze zlewozmywakami wyprofilowana z 10 mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu,
- wszystkie krawędzie wewnętrzne komór zlewozmywaków zaokrąglone, co zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń oraz ułatwia utrzymanie ich w czystości,
- dno komór wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody,
- szafy i szafki w zależności od modelu mają drzwi uchylne na zawiasach skrzydełkowych lub przesuwne zawieszane na wózkach rolkowych,
- szafki z szufladami wyposażone w prowadnice rolkowe o nośności 40 kg. wymiary szuflad pozwalające na umieszczenie w nich pojemników
- spawana konstrukcja szkieletowa lub korpusowa mebli zapewniająca sztywność i wytrzymałość na równomiernie rozłożone obciążenia pionowe (2000 N) i boczne (1000 N)
- stopki regulowane wykonane z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia i utrzymania w czystości, o zakresie regulacji +25 ÷ -10 mm,
- wyroby mobilne wyposażone samonastawne zespoły jezdne z elastycznym bieżnikiem z niebrudzącej gumy. Standardowo w wyrobach montowane dwa zestawy jezdne z blokadą ruchu,
- wszystkie wyroby standardowo wyposażone w ochronny kołek uziemiający, który umożliwia przyłączenie przewodu wyrównującego gromadzące się ładunki elektryczne na powierzchniach roboczych.

Świadectwa i certyfikaty

Wszystkie wyroby wykonywane zgodnie z wymogami stawianymi przez przemysł gastronomiczny oraz instytucje powołane do sprawowania nadzoru nad warunkami sanitarno-epidemiologicznymi w obiektach zbiorowego żywienia i posiadają niezbędne świadectwa i certyfikaty, między innymi Świadectwo Państwowego Zakładu Higieny dopuszczające wyroby do obrotu i kontaktu z żywnością.

2. Bateria zlewozmywakowa gastronomiczna

Bateria gastronomiczna stojąca, jednootworowa, z obrotową wylewką i spryskiwaczem. Głowica zaworu spustowego wylewki ceramiczna, ćwierćobrotowa, głowice w korpusie baterii suwakowe.

3. Zmywarka gastronomiczna do naczyń

- Przycisk start ze wskaźnikiem postępu cyklu zmywania
- Dotykowy panel sterujący touch screen
- Eliptyczne pola myjące (górne i dolne)
- 3 programy mycia
- Wbudowany dozownik płynu myjącego oraz nabłyszczającego
- Wbudowany pojemnik do płynów
- Czterostopniowy system filtracji wody
- Program samoczyszczenia
- Pompa podnosząca ciśnienie wody płuczącej
- Pompa odpływowa
- Termostop bojlera (ochrona przed płukaniem wodą o zbyt niskiej temperaturze)
- Zestaw koszy (możliwość wybrania odpowiedniego zestawu)
- Tylna osłona z plastiku (IP X3)

4. Zmiękczacz do wody

Zmiękczacz do wody półautomatyczny przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek. Sterowanie półautomatyczne, wkład regenerowany solą, napięcie zasilania 230 V

5. Piec gastronomiczny konwekcyjno-parowy

Urządzenie kuchenne do automatycznego przyrządzania (tryb automatyczny) mięsa, drobiu,ryby, dodatków/warzyw, potraw z jajek/deserów, wypieków, itp. Z inteligentnym systemem, optymalizującym przyrządzanie załadunków mieszanych w produkcji oraz w á la carte, oraz w pełni automatycznym systemem czyszcząco-pielęgnującym. Zawierające piec konwekcyjno-parowy (tryb pracy konwekcyjno-parowy) zgodny z DIN 18866 do większości stosowanych w profesjonalnych kuchniach metod gotowania z zastosowaniem do wyboru pary wodnej i gorącego powietrza, pojedynczo, po kolei lub w kombinacji.

Wyposażenie:

- 6-punktowy czujnik temperatury rdzenia
- Zarządzanie klimatem - pomiar, ustawianie i regulacja wilgotności z dokładnością do 1%.
- Pamięć minimum 350 programów gotowania po 12 etapów każdy
- 3-stopniowa regulacja nawilżania przy 30-260°C w trybie pracy „gorące powietrze” oraz w trybie kombinacja pary i gorącego powietrza”
- Wysokowydajny generator pary z automatycznym odkamienianiem
- 5 programowanych prędkości pracy wentylatora

- Zintegrowany, nie wymagający konserwacji system odprowadzania tłuszczu, bez filtra
- Eksploatacja bez instalacji do zmiękczania wody i dodatkowego odkamieniania
- Funkcja cool-down do szybkiego schładzania komory urządzenia za pomocą wirnika
- wentylatora
- Automatyczne dostosowanie do miejsca instalacji (wysokości, klimatu itd.)
- Drzwi urządzenia z wentylowaną podwójną szybą i wychylaną szybą wewnętrzną
- Materiał wewnętrzny i zewnętrzny stal szlachetna DIN 1.4301
- Stałe przyłącze odpływowe
- Poziom izolacji elektrycznej przed pryskającą wodą i wodą o niskim ciśnieniu IP X 5
- Zgodne z zapotrzebowaniem doprowadzanie ciepła
- Wzdłużny układ prowadnic odpowiedni dla pojemników GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
- Osobne zawory magnetyczne do wody miękkiej i gorącej do 30°C
- 5 poziomów garowania, programowane
- Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu

6. Okap przyścienny wyciągowy

Okap wyciągowy przyścienny nad piec z łapaczem tłuszczu. Wykonany ze stali nierdzewnej o wymiarach 1000x1200x400 mm. Wykonanie w wersji wymagającej podłączenia do lokalnego systemu wentylacji mechanicznej wyciągowej.

7. Bemar stacjonarny

Bemar stacjonarny z szafka:

- pojemność – 3 x 1/1 GN
- wymiary – 1090x700x850 mm
- napięcie zasilania – 230 v
- moc elektryczna – 2400 W
- zakres regulacji temperatury – 30-90 st. C

8. Patelnia elektryczna gastronomiczna

- Moc całkowita : 9 kW
- Powierzchnia robocza : 0,3 m^2
- Zasilanie : 400V
- Pojemność robocza : 50 litrów
- Przechył misy : ręczny
- Płynna regulacja temperatury od 50 do 275 st. C

9. Stanowisko robocze

- Powierzchnia robocza : 0,26 m^2
- Wymiary z podstawą : 400x700x900 [mm]
- Podstawa otwarta

10. Frytownica gastronomiczna

- Moc całkowita : 2x 6 kW = 12 kW
- Pojemność robocza : 2 x 8 litrów
- Ilość komór : 2
- Płynna regulacja temperatury w zakresie od 50 – 200 st. C
- Zimna strefa
- Elektroniczny regulator temperatury z funkcją kontroli rozgrzewu i sygnalizacji awarii
- Wymiary z podstawą : 600x700x900 [mm]
- Zasilanie : 400 V
- Podstawa otwarta

11. Taboret elektryczny

- Moc całkowita : 5 kW
- Zasilanie : 400 V
- Średnica płyty : 400 [mm]
- Trójstopniowa regulacja mocy

12. Kuchnia elektryczna

Kuchnia elektryczna 6-płytowa na podstawie otwartej:

- Moc płyt : 4x2,6 kW +2x2 kW = 14,4 kW
- Zasilanie : 400 V
- Wymiary topu : 800x700x280 [mm]
- Wymiary z podstawą: 800x700x900 [mm]
- Ilość płyt : 6
- Płyty szybkogrzejne

13. Okap centralny wyciągowy

Okap wyciągowy centralny nad trzon z łapaczem tłuszczu i oświetleniem. Wykonany ze stali nierdzewnej o wymiarach 2200x1800x400 mm. Wykonanie w wersji wymagającej podłączenia do lokalnego systemu wentylacji mechanicznej wyciągowej.

14. Obieraczka do warzyw

Obieraczka do warzyw z osadnikiem obierzyn:

- wsad jednorazowy – 9-12 kg
- wydajność 240-360 kg/h

15. Szafa chłodnicza podblatowa

Szafa chłodnicza podblatowa na jajka ze stali nierdzewnej:

- pojemność – 130 l
- wymuszony obieg powietrza
- sterownik temperatury z wyświetlaczem
- wbudowany zamek na klucz
- automatyczne odszranianie
- wymiary – 600x600x850 mm

16. Naświetlacz do jaj

Naświetlacz do jaj szufladowy:

- urządzenie do powierzchniowej dezynfekcji jaj lampami UV
- dezynfekcja jednorazowa 30 sztuk jaj
- zasilanie – 230 V

17. Szafa na środki czystości

Szafa na środki czystości wykonana z blach stalowych o grubości 0,8 i 1,0 mm malowana proszkowo. Drzwi wzmocnione zamykane zamkiem patentowym. Wymiary – 560x500x1700 mm.

18. Szafa chłodnicza

- wykonana ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza w komorze
- zakres temperatur od 0◦ c do +8◦ c
- sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury zgodnym z HACCP
- samoczynnie zamykające się drzwi
- odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika
- możliwość regulacji odstępów między półkami
- dopasowana do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2xGN 1/1 z możliwością wysuwania z prowadnic
- wymiary:710x800x2010mm
- pojemność:700/600L

19. Szafa mroźna

- wykonana ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza w komorze
- zakres temperatur od -18◦ c do -22◦ c
- sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury zgodnym z HACCP
- samoczynnie zamykające się drzwi
- odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika
- wyposażone w 3 półki rusztowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półka rusztowa GN 2/1 na każde małe drzwi

- możliwość regulacji odstępów między półkami
- wymiary:710x800x2010mm
- pojemność:700/600L

20. Wilk do mięsa

- korpus-anodowane aluminium
- sitko,nóż nierdzewne
- kołek dociskowy
- wyłącznik/załącznik
- miska na produkt
- moc:0,75kW
- zasilanie:230V
- wydajność:200kg

21. Krajalnica żywności

Krajalnica z nożem teflonowym do krojenia w plastry wszelkiego rodzaju żywności (od miękkich pomidorów po twardą kiełbasę i ser) w sposób szybki i dokładny. Wszystkie powierzchnie maszyny, mające kontakt z żywnością, wykonane z materiałów nierdzewnych. Odlewy i osłony aluminiowe anodowane; stół podawczy, pokrywa noża, płyta oporowa, nóż krojący i prowadnica plastra wykonane ze stali nierdzewnej

- średnica noża: 25 cm
- grubość krojonych plastrów: 1-16 mm
- stopień regulacji grubości plastrów: 1mm
- zasilanie: 230 V
- prędkość obrotowa: 300 obr/min

22. Szatkownica do warzyw

- Napięcie - U: 230 V
- Prędkość obrotów: 375 obr/min
- Wydajność – 250 kg/h

23. Waga elektroniczna

- pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny
- zakres ważenia do 10 kg
- szalka ze stali nierdzewnej
- wielokrotne tarowanie
- zasilanie bateryjne lub z zasilacza sieciowego

- Dokładność: 0,005 kg
- Zasilanie: 6 bat. R20 / 230V~
- Wymiary szalki (szer. x głęb.): 230x190 mm

24. Kuchenka mikrofalowa

- sterowanie manualne
- wykonana ze stali nierdzewnej
- pojemność komory 26 litrów
- 5 poziomów mocy
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm
- moc mikrofal 1050 W

25. Ekspres ciśnieniowy do kawy

Dane techniczne:

- pojemność zbiornika na wodę: 5 l
- pojemność zbiornika na ziarno: 2x650 g
- zasilanie: 230 V

Funkcje podstawowe:

- regulowany moduł naparzania ilości dozowania kawy (5-16g)
- regulowana wysokość dozownika kawy
- wylewka kawy o regulowanej wysokości
- powiadomienie o konieczności opróżnienia pojemnika na fusy
- kontrola obecności ziaren w pojemniku
- programowanie mocy naparu, ilości wody oraz temperatury parzenia
- programowalna porcja herbaty i pary
- licznik wydanych porcji
- interaktywny wyświetlacz tekstowo-graficzny
- programowanie włączenia i wyłączenia

opracował :
Projektant : dr arch. *Grzegorz Wojtkun*