

KONYHATECHNOLÓGIAI MŰSZAKI LEÍRÁS

Cukrászda és Étterem

Balatonalmádi Babits Mihály u. 3. sz. hrsz.:2277

**Készítette: Vámos Gabriella
Konyhatechnológus tervező
01-12470/ÉI-T
2021. augusztus**

TARTALOMJEGYZÉK

Tervezői Nyilatkozat

I. Előzmények

II. Szabványos besorolás

III. Helyiségjegyzék

IV. Technológiai Folyamatok Műszaki Leírása

1. Áruátvétel
2. Szakosított áru tárolás
 - Áruk szállítási gyakorisága
 - Hűtő- és mélyhűtő szekrények
3. Szakosított nyersanyag előkészítés
4. Ételkészítés
5. Tálalás
 - Ételválaszték
 - Tálalás
6. Mosogatás
7. Személyzeti helyiségek
8. Takarítószeres tárolása
9. Hulladék- és mosléktárolás
10. Göngyölegek tárolása
11. Használt (fáradt) olaj tárolása
12. HACCP előírások betartása

V. A konyha energia ellátása

1. Gáz és Elektromos energia
2. Technológiai vízellátás
3. Technológiai szennyvíz

VI. Általános építészeti, gépészeti, elektromos igények

VII. Takarítási Utasítás

Budapest, 2021. augusztus

TERVEZŐI NYILATKOZAT

Alulírott **Vámos Gabriella** technológustervező kijelentem, mint a **Balatonalmádi Étterem és Cukrászda**, (8220. Balatonalmádi Babits Mihály u 3. Hrsz:2277) alatt megvalósuló konyha és cukrászüzem tervezője, hogy jelen technológiai tervet az a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátóipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának valamint a konyhák létesítésére vonatkozó egyéb általános és eseti hatósági előírások figyelembe vételével készítettem el.

A tervezés során figyelembe vettem a 852/2004 EK rendeletet, 57/2010 FVM rendeletet, a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásait, a 2001- től bevezetett HACCP rendszer előírásait, 1997.évi LXXVIII. törvényt, a 3/2002(II.8)SzCsM rendeletet, valamint a 2012. évi CLXXXV.törvényt, illetve az ezeket kiegészítő rendeleteket és hatósági előírásokat.

Az alkalmazott tervezői megoldások eseti felmentési kérelem benyújtását nem tették szükségessé.

A telepítendő konyhatechnológiai berendezések a környezetre káros levegőt, szennyező anyagokat nem bocsátanak ki, üzemi zajszintjük a munkahelyen megengedett zajhatárérték adatokat nem haladják meg.

Vámos Gabriella
Technológustervező

01-12470/ÉI-T

Budapest, 2021. augusztus

I. MEGBÍZÁS:

A Megbízó – KISS és RUSZNÁK ÉPÍTÉSZETI KFT. rendelkezésünkre bocsájtotta a Balatonalmádi, Étterem és Cukrászda tervezett felhasználható üzemi alapterületet, ahol rögzítésre kerültek a konyha és cukrász üzem működésének alapadatai. Olyan üzemi technológia kialakítására törekedtünk, ahol a szakmai és élelmezés egészségügyi követelmények maximálisan biztosíthatók.

A tervezett konyha teljes kapacitása, **250 adag / főétkezés** lesz.

A technológiai tervezés során figyelembe vettem a 2001. Január 1. után érvénybe lépő HACCP rendszert-, illetve annak betartásához szükséges előfeltételeket is.

II. SZABVÁNYOS BESOROLÁS:

A 250 adagos konyhaüzem a Vidékfejlesztési Miniszter 62/2011.(VI.30.) VM rendelete szerinti

250 adagos főzőkonyha
200 adagos cukrász üzem

a tervezőnek az ebben a rendeletben foglaltakat kell irányadónak tekintenie.

Az egy időben étkezők várható maximális létszáma: 80 fő

A konyhai- cukrászati személyzet: 16 fő

A konyhaüzem jellege: Főzőkonyha
Cukrászüzem

A kiszolgálás módja: vegyes, pincér és önkiszolgáló felszolgálatot terveztünk.

A tervezett konyha szakmai körön belüli besorolása a 43/1998.(VI.24.) IKIM rendelet, annak mellékletei, a 4/1997. (I.22.) Korm. rendelet és annak mellékletei, valamint a 102/1998. (V.22.) Korm. rendelet és annak mellékletei szerint 211. Melegkonyhás vendéglátó üzlet

TEÁOR 55. 30 I. Kategória

III. HELYISÉG JEGYZÉK

FÖLDSZINT

Helyiség sz.	Helyiség neve	Terület/ m2
0.03	ELŐTÉR	57,47
0.04	KÖZLEKEDŐ	4,5
0.05	KÖZLEKEDŐ - TAKARÍTÓSZER TÁROLÓ	6,64
0.06	LÉPCSŐHÁZ VENDÉG WC-HEZ	4,91
0.07	AKADÁLYM. WC	5,63
0.08	GAZDASÁGI BEJÁRAT	8,45
0.09	LÉPCSŐ	6,36
0.10	FEHÉR MOSOGATÓ	7,52
0.11	PINCÉRFORGÓ	18,4
0.12	ÉTTEREM FOGYASZTÓ TÉR	71,75
0.13	CUKRÁSZDA ELADÓTÉR	53,88
0.14	CUKRÁSZDA KISZOLGÁLÓTÉR	16,17
0.15	GAZDASÁGI BEJÁRAT	5,42
0.16	LÉPCSŐHÁZ CUKRÁSZATHOZ	7,72
0.17	HULLADÉKTÁROLÓ	1,98
0.19	HULLADÉKTÁROLÓ	3,69

PINCE

Helyiség sz.	Helyiség neve	Terület/ m2
-1.02	KÖZLEKEDŐ	7,55
-1.03	RAKTÁR	9,68
-1.04	ÖLTÖZŐ ELŐTÉR	4,86
-1.05	WC	1,38
-1.06	WC	1,35
-1.07	ÖLTÖZŐ	13,14
-1.08	MOSDÓ	1,5
-1.09	WC	1,13
-1.10	KÖZLEKEDŐ	58,57
-1.11	FŐZŐKONYHA	23,54
-1.12	ZÖLDSÉG ELŐKÉSZÍTŐ	6,37
-1.13	HÚSELŐKÉSZÍTŐ	8,12
-1.14	HÚS HÚTÓKAMRA	2,21
-1.15	ITAL RAKTÁR	11,2
-1.16	GÖNGYÖLEG TÁROLÓ	4,13

-1.17	FÖLDESÁRU RAKTÁR	4,2
-1.18	SZÁRAZÁRU RAKTÁR	9,75
-1.19	KOCSIMOSÓ	3,12
-1.20	TAKARÍTÓSZER RAKTÁR	3,74
-1.21	CUKRÁSZ KISZOLGÁLÓ BLOKK - ELŐKÉSZÍTŐ, MUNKATÉR	59,79
-1.22	FEKETE MOSOGATÓ	12,36
-1.23	HÚTÓKAMRA	3,99
-1.24	FAGYASZTÓKAMRA	4,61
-1.25	FAGYLALT KAMRA	15,36
-1.26	ÖLTÖZŐ	8,27
-1.27	ÖLTÖZŐ - WC ELŐTÉR	1,71
-1.28	ÖLTÖZŐ - WC	1,13
-1.33	TAKARÍTÓSZER RAKTÁR	2,11

IV. TECHNOLÓGIAI FOLYAMATOK MŰSZAKI LEÍRÁSA:

1. Áruátvétel, belső szállítás:

A tervezett étterem, cukrászda – az épület adottságai miatt – 2 szinten kerül kialakításra. A beérkező alapanyag Áruszállító lift, illetve kézi anyagmozgatással a pince szintre érkezik, ahol a raktárak, előkészítők konyha, cukrászüzem és Fekete mosogatók találhatók. Az elkészített és kitálalt étel, valamint cukrászati termék, külön – külön étellift segítségével jut a földszinti söntésbe, cukrászdába.

A konyhaüzem nyersanyagainak feltöltését a gazdasági bejáraton keresztül oldottuk meg, itt történik az áruk mennyiségi-minőségi átvétele.

A konyhai és cukrász alapanyagok a Pincei helyiségekbe, részben a Hűtő kamrába, a közlekedőben elhelyezett hűtőszekrényekbe, a Szárazáru raktárba, Zöldség raktárba részben a Cukrászatba érkeznek.

2. Az áruk szakosított tárolása, áruszállítási gyakoriság:

- **A szakosított, hűtött tárolást a pincei közlekedőben elhelyezett hűtőszekrényekben, Hűtő kamrában, Hűselőkészítőben, Konyhában, a Szárazáru raktárban, és a Cukrászatba telepített hűtőszekrényekbe és hűtő pultokba tervezzük, az alábbi bontásban:**

Cukrászati alapanyagok (tejtermékek): 1 db 650 literes hűtő -2 / + 8 °C

Cukrászati alapanyagként, ózonnal fertőtlenített héjas tojás: 1 db 650 literes hűtő -2 / + 8 °C

Cukrászati félkész termék hűtő: 2 db 650 literes hűtő -2 / + 8 °C

Cukrászati észtermék hűtőkamra: 0 / + 5 °C

Cukrászati késztermék fagyasztókamra: -1 / - 25 °C

Pincei közlekedő

Tej- tejtermék: 1 db 700 literes hűtő -2 / + 8 °C

Baromfi: 1 db 700 literes hűtő -2 / + 8 °C

Ózonnal fertőtlenített héjas tojás, Zöldség: 1 db 1400 literes hűtő -2 / + 8 °C

Zöldség: 1 db 700 literes hűtő -2 / + 8 °C

Fagyasztott alapanyagok: 1 db 700 literes Fagyasztó - 8 / - 24 °C

Fagyasztott hal: 1 db 600 literes Fagyasztó - 8 / - 24 °C

Készétel: 1 db 700 literes hűtő -2 / + 8 °C
1 db 700 literes Fagyasztó - 8 / - 24 °C

Húshűtő kamra

Bontott tökehús, és konyhakész, csomagolt hús 0 / + 5 °C-on

Húselőkészítő

Felvágottak és az előkészített húsok a fiókos rendszerű hűtőpultban lesznek tárolva -2 / + 8 °C-on.

Főzőkonyha

Előkészített alapanyagok tárolását 2 db 110 és 1db 428 literes, fiókos hűtőpultban oldottuk meg.

Zöldség raktár:

A konyhában felhasználásra kerülő nyers zöldségek a közlekedőben elhelyezett **hűtő- fagyasztó szekrényekbe, Zöldségraktárba**, onnan a **Zöldség előkészítőbe** kerülnek, ahol feldolgozásuk azonnal megkezdődik. Külön hűtött légtérrel biztosítottunk az ózonnal fertőtlenített tojás tárolására.

Ital raktár:

Elsődlegesen palackos ital és esetleg POST-MIX automata sűrítményinek tárolására lett kialakítva, eloxált alumínium vázszerkezetű állványokon.

Szárazáru – Konzervtárolás:

A Szárazáru raktár a Gazdasági folyosóról nyílik. A tárolás úgy a Főzőkonyha, mint a Cukrászat számára polcos raktári állványon történik. A cukrászatban felhasználni kívánt alapanyagot innen csak zárt edényzetben lehet a Cukrászatba eljuttatni

Az ételminta hűtését az itt elhelyezett hűtőpultban oldottuk meg.

A tálalásra kerülő valamennyi ételféleségből és cukrászati termékből külön - külön legalább 100 g ételmintát kell venni és azt a hűtőpultban 72 órán át 0 és +5°C között megőrizni!

Külön-külön kell eltenni a levesekből, köretekéből és a feltétekből, a kifőtt tésztákból és szóratból.

Az ételmintát a tálalás vagy étkeztetés végén kell venni egy legalább 10 percig forrásban lévő vízben kifőzött, légmentesen záródó üvegedénybe.

Az üveg dugóját papírszalaggal le kell ragasztani és rá kell írni az üveg tartalmát, a mintavétel időpontját óra perc pontossággal, valamint a mintát eltevő dolgozó kézjegyét.

A nyersanyagok (hús, tej) tárolására szolgáló hűtött bútorok részére (amennyiben a hűtőnek nincs riasztó rendszere), a **technológia előírta a HACCP rendszer betartásához szükséges belsőtéri hőmérőt.**

A beszállított áruk vonatkozásában az alábbi szállítási gyakorisággal kell kalkulálni:

Zöldség:

1-3 napi készlet, konyhakészen

Hús:

Naponta, esetenként 2 -3 napos készlettel, de mindenképpen frissen bontva, kicsontozva.

Hal, baromfi:

Belezett (konyhakész) csirke, filézett pulykamell és comb, mélyhűtött, filézett hal. Mintegy 2-3 napi alapkészlet.

Szárazáru, konzerv, nehézáru:

2-3 napi készlet tárolható a betervezett szakosított raktárban

Zsiradék, olaj:

3 -8 napi készlet tárolható

Tej-tejtermék:

egyes termékek naponta, frissen, más termékekből 2-3 napi készlet.

Ózonnal fertőtlenített héjas tojás:

heti 2-3 alkalommal.

3. Szakosított nyersanyag előkészítés:

A tervezett konyhába a nyersanyagok egy része előkészített (vagy részben előkészített) illetve konyhakész állapotban kerül be.

3. 1. HÚSELŐKÉSZÍTŐ:

A Gazdasági folyosón elhelyezett 700 literes hűtőből, fagyasztóból és a húshűtőkamrából beérkező bontott tökehús, és konyhakész, csomagolt hús, hal ebbe a helyiségbe kerül feldolgozásra. Felvágottak és

az előkészített húsok a fiókos rendszerű +4...+8°C hűtés tartományú hűtőpultba kerülnek.

A **HÚSELŐKÉSZÍTŐ** helyiségben az előírt 2 medencés, hideg-, meleg folyóvizes csappal ellátott rozsdamentes mosogatót, a mészáros munkájához elengedhetetlenül szükséges eszközöket és gépeket, húsőrölt, mérleget, felvágott szeletelőt hűtőt, rozsdamentes munkaasztalt és hideg-, meleg folyó vizes csappal felszerelt kézmosót biztosítottam.

A HACCP előírások alapján a húselőkészítőbe ózonos késfertőtlenítő szekrény is felszerelésre kerül.

A helyiség oldalfalai legalább ajtó (2,10 m) magasságig csempézve lesznek, a padozata csúszásmentes burkolatot fog kapni.

A padozatba épített összefolyó búzelzárás kivitelű, lehetőleg HL szifon.

3. 2. ZÖLDSÉG ELŐKÉSZÍTŐ:

A **ZÖLDSÉGELEŐKÉSZÍTŐ** helyiség közvetlen gazdasági folyosó és konyhai kapcsolattal került létesítésre. Közvetlen beadási kapcsolatot biztosítottunk a főzőkonyha felé, átadó ablak révén.

Kétmedencés, rozsdamentes mosogatóban moshatják meg a zöldséget, ezt az élelmiszer szabvány és a HACCP is előírja. A mosogató alá homokfogót telepítettünk.

A zöldségek tisztítására koptatógépet, darabolására nagy teljesítményű zöldség daraboló gép került beállításra. A szabványban előírt hideg-meleg folyóvizes kézmosó felszerelését előírtam.

A helyiség oldalfalai legalább ajtó (2,10 m) magasságig csempézve lesznek, a padozata csúszásmentes burkolatot fog kapni.

A padozatba épített összefolyó búzelzárás kivitelű, lehetőleg HL szifon.

TOJÁS MOSÓ-TÖRŐ:

Külön helyiséget nem alakítottunk ki erre a funkcióra, mert a tojás csak ózonozott lehet, feldolgozása a konyha vagy a zöldség előkészítő terében lesz.

4. Ételkészítés:

FŐZŐKONYHA - FKETEMOSOGATÓ

Nagy teljesítményű, elektromos üzemű kombinált sütőt, sütő-főzősort terveztünk, felette elszívó ernyővel.

Valamennyi technológiai berendezés komplett rozsdamentes acél anyagú.

Az ételkészítés berendezéseit 730 mm mélységi modullal legyártott, általában 10-15 cm magas lábakon álló nagykonyhai termikus blokk-elemek alkotják

A **főzőkonyha** tervezett elemei:

- 1 db 2 aknás olajsütő
- készüléktartó hűtőpult

- 1 db 4 főzőlapos, indukciós tűzhely
- 1 db multifunkcionális főzőberendezés
- 1 db sütőlap
- 1 db melegen tartó
- 1 db kombinált sütő-pároló készülék, mely mindenféle húsetel, köretek és a tepsis árak (rakott burgonya, rakott kel, stb.) gyors elkészítése oldható meg.
- semleges bútorok
- elszívó ernyő

A betervezett **KONYHAI KÉSZÜLÉKEK** elektromos üzeműek.

A helyiségében az előírt hideg-meleg folyóvizes kézmosás feltételei egy kombinált kézmosó- kiöntő segítségével biztosítva lesznek.

CUKRÁSZAT – FAGYLALTKONYHA – FEKETE MOSOGATÓ

A földszinti cukrászda ellátását a pincei termelő üzemből oldjuk meg. A süteményekhez, illetve egyéb termékek előállításához szükséges alapanyagokat részben a közös **Szárazáru raktárból (innen csak fedett edényekben vagy eredeti csomagolásban lehet az alapanyagokat a cukrászatba szállítani)**, részben a helyiségekben elhelyezett hűtőkből biztosítjuk. A kézi munkafázisokhoz nagyméretű márvány és rozsdamentes fedlapos asztalokat terveztünk.

Az elkészült termékek vagy a hűtő- fagyasztó kamrákba, vagy az erre a célra külön létesített Ételliftbe, onnan a földszinti Cukrászdába kerülnek.

A **cukrász - fagylalt üzem** tervezett elemei

- 1 db kombinált sütő-pároló készülék
- 1 db 3 aknás statikus sütő
- 3 db habverő - keverő
- 2 db indukciós tűzhely
- 1 db aprító keverő gép
- 1 db turmix gép
- 1 db fagylalt készítő gép
- 1 db sokkoló hűtő
- semleges bútorok
- elszívó ernyők

A betervezett **CUKRÁSZATI KÉSZÜLÉKEK** elektromos üzeműek.

A helyiségekben az előírt hideg-meleg folyóvizes kézmosás feltételei 1 - 1 kombinált kézmosó- kiöntő segítségével biztosítva lesznek.

LÁTVÁNYKONYHA

A kerthelyiségben időszakosan üzemelő látványkonyhát terveztünk. Itt frissensültek készülnek a vendégek előtt. Az ételekhez kínált köretek, saláták a pincei konyhában készülnek. Onnan zárt

edényzetben érkeznek a látványkonyha melegen tartó vagy fiókos hűtőpultjába. A hátsó pultsorban lehetőséget biztosítottunk az üzemi edények mosogatására és kézmosásra. A vendégek edényit pincérek az éttermi fehérmosogatóba juttatják, tisztításuk itt történik.

Üzemi edények mosogatása:

A 250 adagos konyhaüzemben az üzemi edények mosogatását a főzőkonyhában, a főzőbloktól szeparáltan alakítottuk ki.

A FEKETE edények mosogatásának előírt módját-, manuális műveletre alkalmas módon, a helyiségbe tervezett kézi medencék révén valósítjuk meg

A folyó vizes mosogatás 2 medencés rozsdamentes mosogató sorban, hideg - meleg folyóvíz használatával történik-, a mosogatóhoz szükséges használati meleg víz termelését és folyamatos biztosítását az épületgépészeti terv szerinti megoldás garantálja.

A szennyes főzőedények előírt áztató medencés fertőtlenítése legalább 77°C-os vízben és legalább az előírtaknak megfelelő 30 másodpercig történjen-, a fekete mosogatásnál előírt fertőtlenítőszer adagolásával és folyóvízzel.

A kézi úton történő mosogatást követően a még vizes, csepegő üzemi edények tárolását rácsos (vagy perforált) állványon biztosítjuk.

A főzőkonyhára, feketemosogatóra az előkészítőre és a fehérmosogatóra vonatkozó építészeti ajánlások az alábbiak:

1. konyha oldalfalai legalább ajtó (2,10 m) magasságig mosható (csempe) burkolattal legyenek ellátva;
2. padozatuk csúszásmentes borítást kapjon;
3. beépítésre kerülő összefolyók lehetőleg HL típusúak legyenek;
4. a konyha az előírt több rétegű használati víz elleni szigetelés védelmet kapja meg.

A 200 adagos cukrászatan és fagyaltkonyhában a helyiségeken belül, de szeparáltan oldjuk meg a feketeedények mosogatását.

A folyó vizes mosogatás 2 medencés rozsdamentes mosogató sorban, hideg - meleg folyóvíz használatával történik-, a mosogatóhoz szükséges használati meleg víz termelését és folyamatos biztosítását az épületgépészeti terv szerinti megoldás garantálja.

A szennyes edények előírt áztató medencés fertőtlenítése legalább 77°C-os vízben és legalább az előírtaknak megfelelő 30 másodpercig történjen-, a fekete mosogatásnál előírt fertőtlenítőszer adagolásával és folyóvízzel.

A kézi úton történő mosogatást követően a még vizes, csepegő üzemi edények tárolását rácsos (vagy perforált) állványon, illetve polcon biztosítjuk.

A cukrászatra, fagyaltkonyhára, feketemosogatóra vonatkozó építészeti ajánlások az alábbiak:

1. helyiség oldalfalai legalább ajtó (2,10 m) magasságig mosható (csempe) burkolattal legyenek ellátva;
2. padozatuk csúszásmentes borítást kapjon;
3. beépítésre kerülő összefolyók lehetőleg HL típusúak legyenek;
4. a helyiség az előírt több rétegű használati víz elleni szigetelés védelmet kapja meg.

5. Tálalás:

A pinceszinten megfőzött, előkészített étel ott kerül tálalásra, és étellift segítségével jut a földszinti Söntésbe. A kiszolgálás módja, pincér felszolgálás. A szennyes edényeket pincér viszi a földszinti fehérmosogatóba.

A tervezhető teljes étel választék, amely a betervezett technológiai háttér (beleértve a hűtőkapacitásokat, raktári kapacitásokat, a konyhatechnológiai géppark vertikumát) mellett gond nélkül biztosítható, az alábbi tervezői javaslat:

ÉTEL VÁLASZTÉK:

- Levesek, 1 - 4 féle
- Készételek, pörkölt félék, 1-4 féle
- Frissen sülték, 4-6 féle
- Egyben sült hús és grill csirke
- Főzelék 1-3 féle
- Köretek, 3-4 féle, benne hasábburgonya és zöldség köret is
- Konyhai meleg tészta, 1-2 féle
- Savanyúság (konzerv alapanyagból)
- Befőttek
- Zöld saláta
- Kenyér, pékáru

Az italok és a kávé kiszolgálása a Söntés és az Étterem kiszolgáló pultjából történik.

A cukrászati termékek tálcákon, fagylalt téglékben az itt kialakított, osztott étellift segítségével kerül a földszinti Cukrászda kiszolgáló pultjába.

A kiszolgálás módja itt vegyes, pincér felszolgálást és részben önkiszolgálást terveztünk.

Ideiglenes fagylalt kiszolgálást terveztünk a Fedett gyülekezőtérben. A fagylalt zárt edényzetben érkezik ide, az üres fagylaltos edények mosogatása a pincei fagylaltkonyha feketemosogatójában lesznek elmosogatva. Az előírásnak megfelelően kialakított helyszínt kézmosási, fagylaltkanál mosási lehetőséggel szereltük fel.

ITAL VÁLASZTÉK:

- palackos ásványvíz
- palackos / dobozos üdítők
- dobozos ivólé
- POST -MIX üdítő
- üveges vagy dobozos sör
- rövidital
- kávé
- tea

6. Mosogatás:

6.1. Üzemi edények mosogatása:

Az üzemi edények mosogatása a főzőkonyhában, elkülönítve kapott helyet.

6. 2. Éttermi fogyasztói edények mosogatása:

A 250 adagos konyhaüzem fogyasztói „fehér” edényeinek mosogatása az étteremből nyíló folyosón keresztül megközelítendő helyiségben történik majd.

Ide gépi mosogatást terveztünk, melynek elemei:

Moslékoló asztal hulladékledobó lyukkal, a tartalék mosogató medencék.

Ebben a sorban történik a fehéredények darabos tisztítása.

A szennyes edénnyel megtöltött kosarak a mosogatógépbe jutnak. A tiszta edények onnan kifutó asztalra, majd a söntésben elhelyezett, zárt, tolóajtós tároló pultba, illetve az étellift leválasztott rekeszében a pincei főzőkonyhába kerülnek.

Kézi mosogathoz telepítésre kerül a tartalék 2 aknás mosogató, (mely a szortírozó asztal 1 medencéjével kielégíti a 3 fázisú mosogathatás feltételét), hogy egy esetleges mosogatógép meghibásodás esetén a fogyasztói edények megfelelő tisztítása megoldható legyen. Így az étterem folyamatos működése biztosított.

Kézi mosogathatás során a fertőtlenítő mosogathatás kizárólag kombinált mosogathatószerrel történhet!

Fázisai: durva tisztítás, zsírolás + fertőtlenítés együtt, öblítés, szárítás

Az összegyűjtött ételmaradékot (moslékot) rozsdamentes, szagmentességet biztosító fedővel ellátott kocsikban kell gyűjteni. Ezekkel a kocsikkal (amelyekben betét műanyag zacskók lesznek) a földszinten kialakított hulladék – mosléktároló helyiségbe tudják juttatni a moslékot, ahonnan napi rendszerességgel szállítják azt el.

A mosogató helyiségében az előírt hideg-meleg folyóvizes kézmosathatás feltételei biztosítva lesznek.

A helyiség oldalfalait legalább 2,10m magasságig csempézni kell, a padozatot csúszásmentes burkolattal kell ellátni.

A mosogató helyiségekre vonatkozó általános érvényű technológiai előírathatások:

- oldalfalakat célszerű az álmennyezet alsó síkjáig csempézni;
- csúszásmentes padlóburkolat kell lerakni;
- összefolyó padozatba építhetése köthetetlen;

6.3. Cukrászdai fogyasztói edények mosogathatása:

A 200 adagos cukrászda fogyasztói „fehér” edényeinek mosogathatása a kiszolgáló helyiségből leválasztott területen történik. Gépi mosogathatást terveztünk, melynek elemei: mosogatógép, tartalék mosogató medencék.

Ebben a sorban történik a fehéredények darabos tisztítása.

A szennyes edénnyel megtöltött kosarak a mosogatógépbe jutnak. A tiszta edények onnan a kiszolgáló pultba, kávéfőző gépre kerülnek.

Kézi mosogathatához telepítésre kerül a tartalék 2 aknás mosogató, hogy egy esetleges mosogatógép meghibásodás esetén a fogyasztói edények megfelelő tisztítása megoldható legyen. Így a cukrászda folyamatos működése biztosított.

Kézi mosogathatás során a fertőtlenítő mosogathatás kizárólag kombinált mosogathatószerrel történhet!

Fázisai: durva tisztítás, zsírolás + fertőtlenítés együtt, öblítés, szárítás

A fagylaltpult mellé telepített kanálmosó berendezés biztosítja az előírathatásoknak megfelelő fagylaltos kanál tisztítását.

Az összegyűjtött ételmaradékot (moslékot) rozsdamentes, szagmentességet biztosító fedővel ellátott

kocsikban kell gyűjteni. Ezekkel a kocsikkal (amelyekben betét műanyag zacskók lesznek) a földszinten kialakított hulladék – mosléktároló helyiségbe tudják juttatni a moslékot, ahonnan napi rendszerességgel szállítják azt el.

A cukrászda kiszolgáló helyiségében az előírt hideg-meleg folyóvizes kézmosás feltételei biztosítva lesznek.

A helyiség oldalfalait legalább 2,10m magasságig csempézni kell, a padozatot csúszásmentes burkolattal kell ellátni.

6.4. Kocsik mosása: A szállító kocsik mosogatása a megfelelő lejtéssel kialakított kocsis mosó helyiségben, rozsdamentes padlóösszefolyó felett történik majd-, hideg-melegvizes kézi zuhany igénybe vételével. A kocsis mosónál szükséges a megfelelő kisméretű illetve süllyesztett küszöb kialakítása-, a kocsik betolási lehetőségének biztosítása, a küszöb áthidalása révén.

A helyiség oldalfalait legalább 2,10m magasságig csempézni kell, a padozatot csúszásmentes burkolattal kell ellátni.

7. Személyzeti helyiségek:

A pince szinten kialakított öltöző - külön az étterem és külön a cukrászat dolgozóinak - és WC állnak majd a dolgozók – **kb. 16 fő** - rendelkezésére. Itt biztosítjuk majd a személyzet részére szükséges öltözői férőhelyeket és az előírt, osztott szekrényeket, zuhanyzót és kézmosási lehetőséget.

A konyhaüzem területén egészségügyi könyvvel nem rendelkező személy nem tartózkodhat!

8. Takarítószer tárolás:

A földszinti helyiségek részére a gazdasági folyosó közepén, a pincei szint takarításához is a gazdasági folyosó középső traktusában biztosítjuk a **TAKARÍTÓSZERTÁROLÓ** - t.

Mindkét szinten a takarítószer tárolóban az adott terület takarításához szükséges univerzális vegyszerek raktározását, illetve vízvételi helyet, az előírt hideg-melegvizes tömlővéges légbeszívós kifolyócsappal felszerelt kiöntőt biztosítjuk.

9. Hulladék- és moslék tárolása:

A konyhai hulladék- és moslék tárolását mindkét szinten megoldottuk. A hulladékot és moslékot itt kell zárt edényekben tárolni, és naponta elszállítatni.

A hulladék – moslék tárolására használt edények tisztítását is itt vagy a kocsis mosóban végzik el a dolgozók napi rendszerességgel.

10. Használt (fáradt) főzőolaj tárolása:

Az épített környezet védelméről szóló törvény alapján az Üzemeltetőnek gondoskodnia kell a környezetre ártalmas hulladéknak minősülő fáradt főzőolaj szakszerű tárolásáról.

A napi étlaptól függően a 250 adagos konyha napi üzemmenete során mintegy 1-3 liter elhasznált (fáradt), égéstermékekkel szennyezett főzőolaj visszamaradásával kell számolni.

Az elhasznált (fáradt) főzőolajt használatuk és kihűlésük után a konyhai dolgozók az OÉTI által bevizsgált és minősített, nagyon jól záródó, a gyakorlatban 10-20 liter űrtartamú, fehér műanyag hordókba (konténerekbe) töltik.

Ezeknek a lezárt, használt olajat tartalmazó hordóknak az átmeneti elhelyezése az érvényben lévő közegészségügyi előírások szerint a mosléktárolással együtt megoldható.

Üzemeltetői szerződés alapján a hordókat hetente többször, akár naponta is elszállítja az erre szakosodott, törökbálinti illetőségű BIOFILTER Zrt.

11. HACCP előírások betartása:

Kötelező a "Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontok" (HACCP) rendszer Magyar Élelmiszerkönyvben - 1995.(XI.16.) FM rendeletben - megfogalmazottak alkalmazása.

A HACCP előírások betartásának alapvető jellemzői:

1. Áruátvétel során:

- megfelelő szállító kocsik (CrNi munkafelületek) kiírása;
- élelmiszerbarát ABS raklapok illetve résmentes keményfa raklapok kiírása;
- speciális szállító kocsik

2. Raktározás során:

- speciális élelmiszerbarát műanyag vagy rozsdamentes polcrendszerek kiírása;
- a tárolására tervezett polcrendszer valamennyi eleme élelmiszerbarát és higiénikus
- megfelelő hűtő berendezések kiírása-, a hűtött tárolás az előírások szerint 3 °C alatti hőmérsékleten történhet;
- rozsdamentes acél burkolatú hűtő- és mélyhűtő szekrények, pultok kiírása, ezekhez csatlakozó rozsdamentes és polikarbonát átlátszó tárolóedények és fedők alkalmazása;

3. Előkészítési műveletek és főzés során:

- speciális élelmiszerbarát ABS vágólapok alkalmazása, megkülönböztetésre előírt színek;
- egyféle edény használata az előkészítés, tárolás és szervírozás folyamán, ehhez GN edények kiválasztása, fedővel;
- meleg és hideg ételekhez GN füles fedők alkalmazása, nyitott edényben élelmiszer nem szállítható;
- a betervezett termikus készülékekben az étel hőmérsékleti változása jól követhető, a kritikus maghőmérséklet 30°C és 65°C közötti sávban
- regenerálási művelethez a teljes műveleti idő az előírt 2 órán belül tartható, a 74°C való felmelegítés max. 15 sec. ideje gyárilag beállítható, vízfürdős regenerálást nem alkalmazunk;
- a készételek megfelelő felcímkézése és előírt tárolása biztosított.

4. Tálalás során:

- a forró ételek 63°C fölötti tartását a betervezett melegen tartó pult biztosítja;
- az étel készítés során a maghőmérséklet folyamatos mérése a betervezett sütő-, főző készülékekben biztosítva van
- a nem higiénikusnak minősített fóliázás helyett GN lefedést ajánlom;
- a GN méretrendszerű edények tekintetében törekedni kell az azonos méretű edények alkalmazására.

5. Mosogatás során:

- a kézi fehér mosogatás során a min.43°C-os vagy annál melegebb vizes mosogatás biztosított;

- konyhai edények "fekete" mosogatása során min. 43°C-os vagy annál melegebb vizes mosogatás feltételeit biztosítottam;
- a fertőtlenítés legalább 77°C-os vízben és legalább 30 másodpercig történik-, fekete mosogatásnál az előírt fertőtlenítőszer adagolásával és folyóvízzel.
- az edények tárolására betervezett polcrendszer könnyen tisztítható;
- a padló és az alsó polclap között legalább 15 cm távolság hagyható, így a padlókönnyű és gyors tisztítása biztosítva van;

6. Hulladék-, mosléktárolás:

- rozsdamentes acél gördíthető hulladékgyűjtő kocsik betervezése;
- mindenképpen eldobható belső fóliazsákok alkalmazása;
- szagmentességet biztosító jól záródó fedők használata;
-

V. A KONYHA ENERGIA ELLÁTÁSA:

1. Elektromos energia:

A tervezett 250 adagos főzőkonyha és 200 adagos cukrászda elektromos energia hálózatról üzemel majd.

A betervezett konyhai gépek a technológiai kiviteli terven ábrázolásra és beszámozás útján azonosításra kerültek-, listájuk a jelen technológiai műszaki leírás 1. sz. mellékletét képezi. Ebben a listában előzetesen (tájékoztató jelleggel) valamennyi tervezett gép energetikai adatát szerepeltettem.

A konyha technológiai berendezéseinek elektromos energia igénye $\approx 178,2\text{kW}$

Elektromos egyidejűség 0,7 szorzóval $\Sigma = 124,74\text{ kW}$

Ez az energia igény a technológiai gép-és berendezés listában szereplő gépek beállítása esetén igaz.

A nagy fogyasztó konyhai termikus gépek fixen lesznek bekötve-, egyedi leválasztó (áramtalanító) kapcsolóval kerülnek felszerelésre.

A konyhai dugaszoló aljzatok (a kiírásnak megfelelően) 1 illetve 3 fázisú, földelt, csapófedeles, ipari dugaszoló aljzatok lehetnek, az érvényes szabványoknak és európai normáknak megfelelő kialakítással és IP védettséggel.

A hűtő aggregátok, a konyhai hűtőszekrények, hűtő pult "É" jelű éjszakai "kényszer" áramkorról működtethetők, azaz a konyhai áramtalanító főkapcsoló lekapcsolását követően is biztosítani kell működésüket.

Valamennyi konyhai nagy berendezés pl. mosogató medencék az épület EVP/EPH hálózatába lesz kötve

3. Technológiai vízellátás:

A konyhaüzem technológiai céljaira előreláthatóan

- technológiai vízmennyiség: **5,0 -5,5 m³/nap**

Technológiai vízfogyasztással kell számolnunk.

Ennek a technológiai vízmennyiségnek mintegy 55-60%-át a használati meleg víz teszi ki.

4. Technológiai szennyvíz:

A konyhai szennyvizek **helyi telepítésű** zsírfogón való átvezetés után kerülhetnek csak a közcsatorna hálózatba.

VI. ÁLTALÁNOS ÉPÍTÉSZETI, GÉPÉSZETI, ELEKTROMOS IGÉNYEK:

1. Burkolatok

Az érvényes előírásoknak megfelelően a konyhaüzem helyiségeit könnyen tisztítható és fertőtleníthető, csúszásmentes padlóburkolattal kell ellátni. A helyiségek falait min. 2,1 méter magasságig csempével, vagy rozsdamentes acéllal kell burkolni. Falsarkokat rozsdamentes acél él védővel kell ellátni. A helyiségekben legalább 10 cm magas mosható lábamatot kell készíteni.

2. Szigetelések

A vizes helyiségnek minősülő üzemi területeket többretegű, használati víz elleni szigeteléssel kell ellátni.

3. Nyílászáró szerkezetek

Az áruszállítás, illetve a vendégforgalom útvonalába eső ajtóknál küszöböt alkalmazni nem szabad. Az ajtók méretezésénél a helyiségekbe elhelyezésre kerülő berendezési tárgyak, technológiai gépek méreteit figyelembe kell venni.

4. Vízellátás

A rendeletetési egységet ivóvíz minőségű hálózati vízzel kell ellátni. A technológiai terven szereplő kiöntőket, falikutakat tömlővéges, légbeszívós, hideg-meleg vizes kifolyószeleppel kell kivitelezni. A kézmosókat, - ha nem rendelkeznek beépített szappanadagolóval,- folyékony szappanadagolóval és kéztörlőtartóval kell felszerelni. A fix vízcsatlakozást igénylő technológiai gépek, berendezések elé elzáró szerelvényt kell a hálózatba iktatni. Az állandó meleg vízszolgáltatásról - a technológiai igényeknek megfelelő hőmérsékleten- gondoskodni kell.

5. Csatornázás

A belső szennyvíz közcsatornába kötése előtt mosogatók alá telepített zsírfogó berendezések szükségesek. A belső csatornahálózat bontás nélküli tisztíthatóságát biztosítani kell.

6. Világítás

A konyhaüzem helyiségeinek megvilágítását az érvényes előírásoknak megfelelően kell tervezni.

7. Energia ellátás

A kiviteli tervek elkészítése során a hatályos szabványok és előírások maradéktalan betartása szükséges. A tervezés során figyelembe kell venni az egyes helyiségek minősítését (száraz, időszakosan nedves, nedves)

A hűtőberendezések üzemelését a konyhai helyiségek részleges áramtalanítása esetén is biztosítani kell. A konyhaüzem időszakosan nedves, illetve nedves minősítésű helyiségeibe vízmentes kapcsolókat és dugaszolóaljzatokat kell tervezni.

8. Szellőzés

A létesítmény tervezésekor igyekeztünk a lehető legtöbb helység természetes szellőzését biztosítani. Ahol gépi szellőztető berendezésre van szükség, ott tervezésekor gondoskodni kell a berendezések zajtalanságról. Az üzemi helyiségek kizárólag friss levegővel szellőztethetők, a használt levegő visszakerülése nem megengedett. A légrácsokat szabályozó és befűvő – elszívó szerkezeteit lecsavarozható, tisztítható kivitelben kell elkészíteni.

A konyhában – főzőtérben a szükséges légcseré óránként: 20 szoros

VII. TAKARÍTÁSI UTASÍTÁS

1. AZ UTASÍTÁS TERÜLETI ÉRVÉNYESSÉGE

Az utasítás érvényessége kiterjed a cég élelmiszer-forgalmazó tevékenységére, a működési területén folyó valamennyi tisztítási- fertőtlenítési tevékenységre.

2. AZ UTASÍTÁS HATÁLYA

Az utasítás hatálya kiterjed mindazon személyekre, akik a cégnél folyó takarítási tevékenységben közvetlenül részt vesznek, továbbá akik a tevékenységet közvetlenül elősegítik.

3. ÁLTALÁNOS FELTÉTELEK

Az üzlet előtti járdát, az üzlethelyiség közvetlen környezetét (beleértve a járdát és a csapadékvíz elvezető árkot is), a rakodóhelyet állandóan tisztán, por- és sármentesen kell tartani.

Valamennyi élelmiszer-előállító- és forgalmazó helyet, az eszközöket és berendezéseket tisztán, jó műszaki és higiéniai állapotban kell tartani. Az élelmiszer-előállítás és forgalmazás csak tiszta helyiségben kezdhető meg, és végezhető el.

A helyiségeket és eszközöket az egyes műszakok után - ha szennyeződtek, műszak közben is - takarítani, tisztítani, illetve amennyiben szükséges, fertőtleníteni kell. A takarítást és a fertőtlenítést úgy kell elvégezni, hogy az, az élelmiszer fogyaszthatóságát ne veszélyeztesse.

A tisztítószer és fertőtlenítőszer maradványait tisztítás után ivóvíz minőségű vízzel történő öblítéssel kell eltávolítani. Ennek eredményességét rendszeresen ellenőrizni kell.

A megtisztított edényeket, munkaeszközöket, felszerelési tárgyakat az újbóli használatbavételig védeni kell a szennyeződéstől.

A takarításhoz, tisztításhoz és fertőtlenítéshez használt eszközöket, a veszélyes anyagnak, veszélyes készítménynek nem minősülő tisztító- és fertőtlenítőszereket külön helyiségben vagy egyéb zárt tároló

helyen (tisztítószerraktár, szekrény) vagy az élelmiszer tisztaságát, minőségét nem veszélyeztető, jól elzárható helyen kell tartani.

A különböző tisztasági fokú helyiségek takarításához, fertőtlenítéséhez külön - funkció szerint jelölt eszközöket kell biztosítani. Külön takarító eszközöket kell biztosítani a dolgozói szociális helyiségek, külön a vásárlók által használt eladótér, külön a technológiai területek takarításához.

A takarító eszközök és szerek tárolására szolgáló helyiséget, illetve tároló helyet el kell látni a szerek tárolásához, méréséhez és kiadagolásához feltűnően megjelölt eszközökkel. Gondoskodni kell a takarításhoz használt vödörök és mosogatáshoz használt medencék térfogatának meghatározásáról és az előírt behatási idők ellenőrzéséről is.

Tisztító- és fertőtlenítőszereket eredeti csomagolásban vagy megjelölt edényben kell tartani, melyen az eredeti jelöléseket, használati utasításokat is fel kell tüntetni. Más célra használatos palackban, edényben ezek még átmenetileg sem tárolhatók. A helyiségben csak e szerek előkészítésével, használatával összefüggő tevékenység végezhető, arra feljogosított személyek által. A felhasználást dokumentálni kell. Ez történhet egy füzetben is a következők bejegyzése mellett: kimérés időpontja, a kimért szer megnevezése és mennyisége, a kimérést végző dolgozó aláírása.

A tisztítási-fertőtlenítési tevékenység elvégzéséhez kizárólag az e célra az Országos Tisztai főorvosi Hivatal (OTH) vagy az OÉTI által engedélyezett zsíroló- és fertőtlenítőszer vagy zsíroló és fertőtlenítő anyagot egyaránt tartalmazó szer alkalmazható a szerre előírt használati utasítás szigorú betartása mellett.

A mosogatáshoz és takarításhoz használt szerek közül több veszélyes anyagnak minősül, ezért az azokkal folytatott tevékenységet, illetve annak változásait a területileg illetékes NÉBIH kirendeltségnek be kell jelenteni.

Az eszközök és szállító edényzetek, kocsik és járművek tisztítását és fertőtlenítését erre a célra rendszeresített helyiségekben vagy helyen kell elvégezni.

A nyitott csatornákat, lefolyókat a padozattal azonos módon kell tisztítani, fertőtleníteni.

A vegyszeres rovar- és rágcsálóirtást követően, még az élelmiszer-forgalmazási tevékenység megkezdése előtt, alapos takarítást kell végezni annak érdekében, hogy azokon a felületeken, melyek a feldolgozásra kerülő élelmiszerekkel érintkezésbe kerülhetnek, ne maradjon vissza mérgező anyag. A felületek előírt mikrobiológiai tisztasági fokát kizárólag olyan tisztítási eljárással lehet biztosítani, ami fertőtlenítést is magában foglal.

Fertőtlenítésnek (dezinfekciónak) nevezünk, minden olyan eljárást, amely a külső környezetben lévő kórokozók elpusztítására, illetve fertőzőképességük megszüntetésére, inaktiválásukra irányul.

A fertőtlenítés során természetesen nem csak a kórokozók pusztulnak el, illetve inaktiválódnak, hanem a kezelt felületen lévő egyéb más mikroorganizmusok döntő többsége is.

A fertőtlenítőszer minőség-megőrzési idejét folyamatosan nyomon kell kísérni (pl. a Hypo esetében ez csak 3 hónap!). A minőség-megőrzési idő lejártá után a fertőtlenítőszer takarításhoz, mosogatáshoz nem használható.

A takarítás és tisztítás eredményességét ellenőrizni kell. Szükség szerint a tisztítást és a fertőtlenítést meg kell ismételni.

A személyzet a technológiához tartozó tisztítási műveleteken kívül, szakmunkájának befejezése után takarítással is megbízható. Ebben az esetben

- takarításkor külön e célra szolgáló ruházatot köteles viselni,
- takarítás után köteles tisztálkodni és - szükség esetén - szennyezett testfelületét fertőtleníteni.

A tisztítást végző személy munkája közben élelmiszert nem szolgálhat ki, a kiszolgálás előtt kezet kell mosnia.

A takarítási utasításban foglaltakra az érintett dolgozókat külön ki kell oktatni, az ismeretek elsajátításáról meg kell győződni, arról dokumentációt kell vezetni.

3.1. TERMÉKEKKEL KÖZVETLENÜL ÉRINTKEZŐ FELÜLETEK TISZTÍTÁSA-FERTŐTLENÍTÉSE – MOSOGATÁS

E munkafolyamat esetében is az egyik legfontosabb előírás a szakosítottság betartása. Ennek megfelelően külön-külön kell mosogatni az egyes különböző megítélés alá kerülő termékek forgalmazásához használt eszközöket. Az eszközök mosogatása kizárólag az erre a célra kijelölt, a használat helyének megfelelő mosogató medencékben végezhető el.

A mosogatás menetét, az alkalmazott oldattöménységeket és a behatási időt megfelelő mosogatási helyeken ki kell függeszteni.

A mosogatáshoz kefét vagy fém, illetve műanyag dörzsikét kell használni, pl. hagyományos szivacsot használni tilos.

A mosogatáshoz használt eszközöket is rendszeresen, legalább naponta meg kell tisztítani és kifőzéssel vagy fertőtlenítőszerben való áztatással fertőtleníteni.

A megtisztított edényeket, munkaeszközöket, felszerelési tárgyakat az újbóli használatbavételig védeni kell a szennyeződéstől, lehetőleg zárt tárolásukról gondoskodni kell.

3.1.1. Mosogatás „három fázisban”

A termékekkel érintkező felületek esetében alkalmazandó tisztítási-fertőtlenítési eljárások az alábbi lépéseket kell, hogy tartalmazzák:

Előtisztítás

A felületeket a durva szennyeződésektől meg kell tisztítani. Ez a tisztogatási folyamat általában valamilyen mechanikai tisztítási módot jelent, például a durva szennyeződések felszedése, lekaparása vagy erős vízsugárral való leöblítése stb.

Erre azért van szükség, hogy a következő fázisban alkalmazott tisztítószer hatása érvényesülni tudjon.

1. fázis Tisztítószeres tisztítás, zsírolás

Ez a munkafázis a felület valamilyen felületaktív anyag, detergens (pl. Ultra, Triso stb.) vizes oldatával történő kezeléséből áll. Ez a kezelés elvégezhető lemosással, beáztatással stb.

Ebben a fázisban megtörténik a felületen lévő szennyezőanyagok feloldása, eltávolítása, valamint a mikroorganizmusokat körülvevő védő réteg fellazítása, így biztosítjuk, hogy a későbbi fázisban alkalmazott fertőtlenítőszer közvetlen kapcsolatba tudjon kerülni a mikrobákkal és ki tudja fejteni a hatását. Egyben a felületről a mikrobák egy részét is lemosuk.

A zsíroldáshoz általában 40-50 °C-os oldatot kell használni, magasabb hőmérsékletű vizet használni általában nem szabad, mert annak hatására a szennyeződések szinte "rásülnek" az edényzetre és az eszközökre, és csak nagyon nehezen távolíthatók el.

A zsíroldószeres oldatot akkor kell kicserélni, amikor a zsíroldó hatása megszűnik, tehát amikor a felszínén zsírfoltok jelennek meg. Az oldat lecserélését indokolhatja még látható erős elszennyeződése, kihűlése, habzásának megszűnése is.

A tisztítószeres tisztítás után a felületeken látható szennyeződés nem maradhat.

2. fázis Fertőtlenítés

A fertőtlenítés általában valamely fertőtlenítő hatású vegyi anyag (pl. Hypo stb.) vizes oldatával történő kezeléssel áll.

Bár a tisztítószer esetében is nagyon fontos, de itt különösen nagy figyelmet kell fordítani a fertőtlenítő szer megfelelő töménységű oldatának a használatára és a szükséges behatási idő biztosítására. Ugyanis ezek nélkül a fertőtlenítő hatás nem biztosítható.

Az oldat fertőtlenítő hatása gyorsan megszűnik, ha a zsíroldószer lúgos vegyhatású oldata kerül át a fertőtlenítőszeres medencébe, ezért figyelni kell ennek megakadályozására.

Az edényzetet és az eszközöket a fertőtlenítő oldatnak teljesen el kell fednie, és abban legalább az előírt behatási ideig kell, hogy benne ázzanak.

3. fázis Öblítés

Hogy a fertőtlenítő szer maradványai ne kerülhessenek be a termékbe, a felületet megfelelő mennyiségű tiszta vízzel le kell öblíteni. Az öblítést mindig kéz meleg, kb. 40 °C-os folyóvízzel kell végezni.

Ha az edényzetnek, vagy az eszközöknek a leszáradásuk után is fertőtlenítőszer szaga marad, az azt jelenti, hogy a mechanikus tisztítás, vagy a zsíroldás nem megfelelő hatásfokú volt, ekkor a mosogatást újra kell kezdeni, és sokkal nagyobb odafigyeléssel elvégezni.

Az öblítés hatékonyságát rendszeresen, pl. indikátor papíros vegyhatás méréssel ellenőrizni kell. Az öblítés akkor tekinthető hatékonynak, ha a leöblített felületeken visszamaradt vízcseppek vegyhatása megegyezik az öblítéshez használt csapvíz vegyhatásával, azaz a méréshez használt mindkét indikátorpapír azonos színű lesz.

Szárítás

A szárítási folyamat többféle módon végezhető el (pl. lecsurgatással, szárítószekrényben stb.). Célszerű a szárítást az edények leborításával, de a szellőzés biztosítása mellett végezni. Különösen nagy figyelmet kell fordítani a fából készült eszközök megfelelő kiszárítására.

Törölgetni tilos!

3.1.2. Mosogatás „két fázisban” kombinált hatású szerek használatával

Vannak azonban olyan korszerű kombinált hatású tisztítószeres, amelyekkel egy fázisban hajtható végre a tisztítási és a fertőtlenítési folyamat.

Ezek alkalmazása esetén az alábbiakra rövidíthető le a fentiekben vázoltak:

- előtisztítás,
- tisztítás-fertőtlenítés,
- öblítés,
- szárítás.

3.2. Egyes különleges eljárást igénylő eszközök tisztítása-fertőtlenítése

A **húsdarálók** legalább két óránkénti tisztítását-fertőtlenítését biztosítani kell.

A **maghőmérőket** használatuk után vagy a gyártó által meghatározott szerrel vagy 70 %-os alkohollal átitatott egyszer-használatos törlőkendővel kell megtisztítani és fertőtleníteni.

3.3. BERENDEZÉSEK TERMÉKEKKEL KÖZVETLENÜL ÉRINTKEZŐ FELÜLETEINEK TISZTÍTÁSA-FERTŐTLENÍTÉSE

A gépi berendezéseket a használati utasításukban foglalt előírások figyelembe vételével szabad tisztítani-fertőtleníteni.

A tisztítás előtt áramtalanítani kell, csak áramtalanított készüléken szabad a tisztítási műveletek elvégzését megkezdeni.

Minden tisztítási-fertőtlenítési folyamat az alábbi fázisokból kell, hogy összetevődjön, amelyek közül egyet sem szabad kihagyni:

Mechanikus tisztítás

A felületekre tapadt szennyeződések eltávolítása kemény sörtéjű műanyag kefével, vagy szükség esetén kaparóeszközzel végezhető el. A tisztítási folyamat során gondoskodni kell arról, hogy az eltávolított szennyeződések ne szóródjanak szét. Ha a szétfröccsenő víz nem veszélyezteti az élelmiszerek tisztaságát a mechanikus tisztítás elvégezhető erős vízszugárral is.

A gépek felületén jelentkező olajszennyeződéseket az erre a célra rendszeresített egyszer-használatos törlőkendővel távolítjuk el.

Tisztító-, fertőtlenítő hatású oldattal történő mosás

Ezeknek a felületeknek a tisztítása és fertőtlenítése is elvégezhető a mosogatás mintájára „három fázisban”, de lényegesen egyszerűbb kombinált, tisztító-fertőtlenítő hatású szerek alkalmazásával.

A nedves tisztítás alapvetően kétféle módon végezhető el, a szét nem szedhető és fix berendezések nedves tisztítása lemosással, a szétszedhetőké, valamint a kisebb eszközöké bemerítéssel történik.

Lemosás

Lemosásos technológiával mossuk a szét nem szedhető, nagyméretű és fix berendezéseket, eszközöket. Amennyiben a berendezés jellege miatt szórófejes, vagy tömlővéges adagolóval az oldat nem juttatható a gép felületére a beázás veszélye miatt, úgy kefével vagy vékony, megfelelő minőségű törlőkendővel végezzük el a felület mosását.

Szükség esetén a tisztítás-fertőtlenítés hatásfokának növelése érdekében a mosókefével vagy törlőkendővel elősegíthetjük a szennyeződések eltávolítását, majd a felületre ismét tiszta oldatot viszünk. A behatási időt itt is be kell tartani.

Bemerítés

Bemerítéssel mossuk a szétszerelhető, vízzel mosható kisméretű alkatrészeket, eszközöket. Ezek mosási technológiája megegyezik a mosogatásnál leírtakkal.

Öblítés

Az előírt behatási idő letelte után a felületekről folyóvízzel eltávolítjuk a tisztító-, fertőtlenítő szer maradványokat.

Amennyiben ilyen módon víz nem juttatható a gép felületére a beázás veszélye miatt, úgy egy tiszta vízbe mártott kefével vagy megfelelő törlőkendővel végezzük el a felület lemosását.

Szárítás

A mosási folyamat végén a felületeket levegőn, esetleg csepegtetve szárítjuk.

3.4. TERMÉKEKKEL NEM ÉRINTKEZŐ FELÜLETEK TISZTASÁGA-FERTŐTLENÍTÉSE

A termékekkel nem érintkező felületek (pl. padozat, oldalfalak, szállító járművek raktere, hűtőberendezések belső felülete, stb.) tisztasága, ha nem is olyan nagymértékben, mint a termékekkel közvetlenül érintkezők, de mégis befolyásolhatják a termékek mikrobiológiai tisztaságát, például úgy hogy ezekről a felületekről a szennyeződés behullik a termékbe a gyártás nyitott szakaszában. Ezért tisztításuk-fertőtlenítésük megfelelő hatásfokkal történő elvégzése ugyancsak alapkövetelmény.

A takarítás technológiája lényegében megegyezik a termékekkel közvetlenül érintkező felületek tisztítási-fertőtlenítési technológiájával, azzal a megjegyzéssel, hogy a padozatról a tisztító-fertőtlenítő szert feltétlenül szükséges leöblíteni, csak alaposan fel kell szedni, és a maradékot rá lehet szárítani.

A takarításhoz szükség lehet a fentiekben nem említett szerek használatára is, ilyenek pl. a vízkőoldó-, ablakmosó szerek, stb. Ezek a használati utasításuknak megfelelően használhatók.

A normál légtérű (nem fagyasztó) hűtőberendezések belső terének takarítását azok leolvasztásakor, de legalább hetente egyszer, valamint esetleges látható szennyeződésük alkalmával kell elvégezni.

A fagyasztóládák, mélyhűtő berendezések takarítását leolvasztásukkor, de legalább havonta kell elvégezni.

A takarítás fő típusai

Munka közbeni takarítás

A műszak közbeni takarítás az egyes különböző tisztasági fokú műveletek és műszakok közötti, és a rendkívüli szennyeződés előfordulása esetén a megfelelő tisztaság biztosítását szolgálja. Ezen takarítási típus során a takarítást különösen nagy gondossággal kell végezni a megfelelő termékvédelem biztosítása érdekében.

Napi takarítás

A napi munka befejeztével a szennyeződött felületek, berendezések, eszközök takarítását el kell végezni a helyiségek kipakolása, a berendezések áthelyezése nélkül.

Heti takarítás

Lényegében megegyezik a napi takarítással, de a könnyen elmozdítható berendezési tárgyak alatt, illetve mögött is el kell végezni a szükséges takarítási műveleteket, valamint el kell végezni a mosható falfelületek takarítását is.

Havi takarítás

A havi takarítás magában kell, foglalja a csővezetékek, armatúrák, nyílászárók, párkányok takarítását is.

Éves takarítás

Az éves takarítást a helyiségek kipakolása mellett kell elvégezni minden felületre kiterjedően. Ezt a takarítási típust össze kell kötni a tisztasági meszeléssel, mázolással és a szükséges nagyobb karbantartási munkák, valamint rovar-rágcsáló irtás elvégzésével is.

3.5. TEXTÍLIÁK MOSÁSA

Alapvetően a dolgozók ruházatának mosási igénye merül fel.

Ezek mosását az egységen belül kizárólag akkor szabad elvégezni, ha ott erre külön helyiség áll rendelkezésre a szükséges berendezések (pl. mosógép, szárítási és vasalási lehetőség) megléte mellett.

A textíliák mosása során is biztosítani kell azok valamilyen eljárással történő fertőtlenítését (90 °C-on történő mosás, fertőtlenítő szerben való áztatás, alapos átvasalás).

Amennyiben a feltételek nem biztosítottak az egységen belül, akkor a textíliák mosatását egy erre a tevékenységre engedéllyel rendelkező alvállalkozóval kell biztosítani a fertőtlenítési kötelezettség kikötése mellett.

Itt jegyezzük meg, hogy a tiszta és szennyezett textíliák elkülönített tárolását az egységen belül központi mosás, illetve mosatás esetén is biztosítani kell.

3.6. Takarítási terv

Az egyes felületek, berendezési tárgyak, gépek és eszközök tisztítására-, fertőtlenítésére vonatkozó részletes előírásokat a mellékelt **Takarítási terv** tartalmazza.

A technológiai leírás nem helyettesíti a HACCP dokumentáció elkészítését, de annak alapjául szolgál!

Budapest, 2021. augusztus

Vámos Gabriella
Konyhatechnológus tervező
01-12470/ÉI-T





KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
------	------------	--------------------	------------	----	----------------

PINCE

ÖLTÖZŐ

- | | | | | | |
|----|---|--------------------|--|---|--|
| 1. | Öltözőszekrény
Függőlegesen osztott, 2x2 ajtós kivitel
rekeszenként 1-1 db polccal, ruhaakasztó rúddal
ajtónként zárszerkezettel, nyitott lábszerkezettel
anyaga: pórszórt festett acéllemez
szin: világosszürke
Méret:600x500x1800 mm | PROJEKT 2/4 | | 5 | |
| 2. | Öltöző pad
Ülőfelület kezelt fenyőlés, láb festett acél
Méret:1000x330x450 mm | OP 1000 | | 2 | |

GAZDASÁGI FOLYOSÓ

- | | | | | | |
|----|--|------------------------|------|---|--|
| 1. | Rovarcsapda falra szerelhető
Rozsdamentes kivitel
2 db speciális fénycsővel,
gyűjtőtálcával.
Hatóterület:100-1200m ²
El. Telj.:230 V, 0,033 kW, Vízmentes dugalj H=2100mm
Méret:503x100x260 mm | LACOR 39137 | 0,03 | 1 | |
| 2. | Rozsdamentes hűtő | ALPFRIGO CM 700 | 0,60 | 4 | |

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
	Ventilációs hűtési rendszerrel, elektronikus vezérléssel, automatikus leolvasztással, digitális hőmérséklet kijelzővel. Kívül-belül rozsdamentes acél, lekerekített belső sarkok, ergonomikus fogantyú 70mm vastag, CFC mentes hőszigetelés, automata leolvasztás Elektronikus hőmérséklet és jegesedés ellenőrzés Hűtési tartomány: -2/+8°C max. +43°C környezeti hőmérséklet mellett Belső világítás Kulccsal zárható, megfordítható nyitásirányú ajtó Monoblokk rendszerű felső aggregát Úrtartalom összesen: 650 liter Ajtók száma: 1 db Tartozék: 4 db huzalráccspolc Összteljesítmény: 0,6 kW / 230 V				
	El.Összteljesítmény: 0,6 kW / 230 V, vízmentes dugalj H=2200mm Méret:710x800x2000 mm				
3.	Rozsdamentes fagyasztó Ventilációs hűtési rendszerrel, elektronikus vezérléssel, automatikus leolvasztással, digitális hőmérséklet kijelzővel. Kívül-belül rozsdamentes acél, lekerekített belső sarkok, ergonomikus fogantyú 70mm vastag, CFC mentes hőszigetelés, automata leolvasztás Elektronikus hőmérséklet és jegesedés ellenőrzés Hűtési tartomány: -8/-24°C max. +43°C környezeti hőmérséklet mellett Belső világítás Kulccsal zárható, megfordítható nyitásirányú ajtó Monoblokk rendszerű felső aggregát Úrtartalom: 650 liter Ajtók száma: 1 db	ALPFRIGO CN 700	0,60	2	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	Tartozék: 4 db huzalráccspolc Összteljesítmény: 0,6 kW / 230 V				
	El.Összteljesítmény: 0,6 kW / 230 V vízmentes dugalj H=2200mm Méret:710x800x2000 mm				
4.	Rozsdamentes hal fagyasztó Ventilációs hűtési rendszerrel, elektronikus vezérléssel, automatikus leolvasztással, digitális hőmérséklet kijelzővel. Kívül-belül rozsdamentes acél, lekerekített belső sarkok, ergonomikus fogantyú 70mm vastag, CFC mentes hőszigetelés, automata leolvasztás Elektronikus hőmérséklet és jegesedés ellenőrzés Hűtési tartomány: -8/-24°C max. +43°C környezeti hőmérséklet mellett Belső világítás Kulccsal zárható, megfordítható nyitásirányú ajtó Monoblokk rendszerű felső aggregát Űrtartalom: 600 liter Ajtók száma: 1 db Tartozék: 12 db műanyag fiók 600x400x70mm méretben	ALPFRIGO CNF 600	0,60	1	
	El.Összteljesítmény: 0,6 kW / 230 V vízmentes dugalj H=2200mm Méret:780x680x2000 mm				
5.	Rozsdamentes hűtő Ventilációs hűtési rendszerrel, elektronikus vezérléssel, automatikus leolvasztással, digitális hőmérséklet kijelzővel. Kívül-belül rozsdamentes acél, lekerekített belső sarkok, ergonomikus fogantyú 70mm vastag CFC mentes hőszigetelés, automata leolvasztás Elektronikus hőmérséklet és jegesedés ellenőrzés Hűtési tartomány: -2/+8°C max. +43°C környezeti hőmérséklet mellett	ALPFRIGO CM 1400	0,64	1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
------	------------	--------------------	------------	----	----------------

Belső világítás

Kulccsal zárható, megfordítható nyitásirányú ajtó

Monoblokk rendszerű felső aggregát

Ürtartalom összesen : 1300 liter

Ajtók száma: 2 db

Tartozék: 8 db huzalrácsbolc

El.Összteljesítmény:0,640 kW / 230 V vízmentes dugalj H=2200mm

Méret:1420x800x2000 mm

FÖLDESÁRÚ RAKTÁR

- | | | |
|----|--|------------------------------------|
| 1. | <p>ALUPLAST állvány</p> <p>4 db perforált polccal, állítható lábakkal</p> <p>Anyaga: eloxált alumínium vázszerkezet, perforált (csepegtető) polietilén polclapokkal</p> <p>A polcok terhelhetősége: 150 kg / polc (megoszló terhelés esetén)</p> <p>Az állvány szintezése műanyag állítható talpakkal történik.</p> <p>Méret:1200x500x1600 mm</p> | 2 |
| 2. | <p>Árutároló raklap</p> <p>Élelmszerbarát műanyag</p> <p>teherbírás: 500 kg</p> <p>Méret: 600x800x13,7 mm</p> | <p>AURER LP 86</p> <p>1</p> |

ZÖLDSÉGELŐKÉSZÍTŐ

- | | | | |
|-----------|---|--------------------|---|
| 1. | Rozsdamentes mosogató | MLM M2 1260 | |
| | 2 db 50x40x30 cm-es medencével, leeresztő szeleppel, szifonnal,
dugóval, állítható lábakkal, de csaptelep nélkül | | 1 |
| | alatta rozsdamentes homokfogó berendezés! | | 1 |

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
	Hátsó perem magassága: ~50 mm ZAGYFOGÓ: GN 1/1-100 perforált edény hideg+meleg víz 1/2" h= 1150mm fali csaptelep csat.átm:50mm, h=300mm Méret max:1200x600x850 mm			1	
2.	Rozsdamentes falipolc, csepegtető 2 szintes, perforált polclapokkal magasságállítási lehetőséggel függőleges tartókonzolokkal Méret:1200x400 mm	MLM		1	
3.	Burgonyakoptató gép Anyaga: rozsdamentes acél Kis teljesítményű, asztali kivitel Elektromosan reteszelt fedéllel Belső koptató felület könnyen cserélhető Egyszerű használat Könnyen tisztítható Koptatási teljesítmény: 70-100 kg/óra Egyszeri töltet mennyisége: 4,5-5 kg Vízfogyasztás: 8 liter/perc Hideg víz csatlakozás: C 1/2" tömlővéges csap h=1150mm Csatorna csatlakozás: Ø 50 mm, elfolyás mosogatómedencébe Elektromos teljesítmény: 0,25 kW / 230 V dugalj h= 1100mm Méret: 580x410x450 mm	KG-510	0,25	1	
4.	Rozsdamentes asztal rezgésmentes fedlappal, hátsó felhajtással, alsó polc nélkül, állítható lábakkal Méret: 1000x600x850 mm				
5.	Rozsdamentes hulladékgyűjtő 20 liter űrtartalommal, pedálos tetővel	LACOR 63319		1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	kivehető műanyag betéttel Méret: Ø290x450 mm				
6.	Rozsdamentes asztal rezgésmentes fedlappal, hátsó felhajtással, alsó polccal, állítható lábakkal Méret: 1400x600x850 mm			1	
7.	Rozsdamentes asztal rezgésmentes fedlappal, hátsó felhajtással, alsó polc nélkül, állítható lábakkal Méret: 700x600x850 mm			1	
8.	Zöldségszeletelő gép teljesítmény: 100-200 kg/óra rozsdamentes burkolattal, műanyag edénnyel kettős biztonsági rendszerrel 6 db tárcsával El.Telj.:230 V, 0,5 kW Vízmentes ipari dugalj H=1100mm Méret: 280x400x510 mm	Felsinea TV-TM	0,50	1	
9.	Rozsdamentes hűtött munkaasztal 2 ajtóval Úrtartalom: 257 liter Ajtók száma: 2 db Automata leolvasztás Tartozék: 2 db huzalráccspolc Hűtéstartomány: 0 °C / + 10 °C Hőszigetelés vastagsága: 35 mm Kívül-belül rozsdamentes acél Zanussi kompresszor Hűtőközeg: R600a / CFC-free Környezeti hőmérséklet: max. + 32 °C Belső méret: 830x595x500 mm El.Telj.:230 V, 0,23 kW vízmentes dugalj H=1100mm Méret: 900x700x860 mm	Maxima SAL 901	0,23	1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
10.	Rozsdamentes asztal rezgésmentes fedlappal, hátsó felhajtással, beépített kézmosóval, hideg-melegvizes csapteleppel , alsó polc nélkül, állítható lábakkal Méret: 750x700x850 mm			1	
11.	Rozsdamentes folyékony szappan adagoló Rozsdamentes kivitel, 1 liter ürtartalom Manuális kezelés Töltöttség jelző ablak zárható, ütésálló Méret: 127x115x250 mm	LOSDI CJ-1001-I		1	
12.	Rozsdamentes papírtörölő tartó Rozsdamentes kivitel, 600 lap részére Töltöttség jelző Zárható Méret: 250x120x330 mm	LOSDI CO-0104-F		1	
13.	Elektronikus mérleg méréshatár: 6/15 kg osztásérték: 2/5 g asztali kivitel platóméret: 300x200 mm El. Teljesítmény: 230 V, 0,1 kW vízmentes dugalj H=1100mm	ACS-768	0,10	1	

HÚSELŐKÉSZÍTŐ

- | | | | | | |
|----|---|--------------------------|------|---|--|
| 1. | Rozsdamentes hűtőpult
Ventilációs hűtési rendszerrel, elektronikus vezérléssel, automatikus leolvasztással, digitális hőmérséklet kijelzővel.
AISI 304 (18/10) rozsdamentes acél külső és belső burkolat, kivéve a hátsó panelt. | Fagor EMSP 150 HD | 0,20 | 1 | |
|----|---|--------------------------|------|---|--|

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	Automata ajtóbehúzás. Műanyaggal burkolt acél polcok. 60 mm-es poliuretán szigetelés. Térfogatsúly: 40 kg/m³, CFC mentes. Automata vízpárolgatatás a leolvasztás ideje alatt. Rozsdamentes állítható lábak. Űrtartalom: 268 liter Ajtók száma: 1 db Fiók száma: 2 db Tartozék: 1 db huzalrácspolc Hűtéstartomány: -2 / + 8 °C Környezeti hőmérséklet: max. + 38 °C Hűtőközeg: R 600A El.Telj.:230 V, 0,2 kW vízmentes dugalj H=1100mm Méret: 1492x600x850 mm				
2.	Felvágott szeletelőgép Anyaga: anodizált, polírozott alumínium ötvözet ház. Hűtött motor. Ékszíj hajtás. Rászerelt készelő szerkezet. Alumínium késvédő, késvédő rögzítő csavar. Kocsi rögzítő csavar. Műanyag kézvédő. A szeletelőkész mérete: Ø 275 mm Szeletvastagság állítás 0 – 13 mm között. Motor teljesítménye: 0,21 kW / 230 V El. Telj.:230 V, 0,21 kW, vízmentes dugalj H=1100mm Méret: 640x610x510 mm	La felsinea AGS 275	0,21	1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
3.	Húslőgé teljesítmény: 95 kg/óra rozsdamentes acél, anodizált alumínium, ABS oldalborítás Leszerelhető őrlőfej. Biztonsági mikrokapcsoló. Hűtött motor. 24 V-os, IP 54 kezelőegység. Rozsdamentes etetőtálca. Lyuktárcsa mérete: 4,5 mm El.Teljesítmény:230 V, 0,75 kW Vízmentes, ipari dugalj H=1100mm Méret395x360x495 mm	LaFelsinea TC 12 MICR	0,70	1	
4.	Rozsdamentes asztal rezgésmentes fedlappal, hátsó felhajtással, alsó polc nélkül, állítható lábakkal Méret: 700x600x850 mm			1	
5.	Rozsdamentes hűtőpult Ajtók száma: 3 db Elpárologtató Automata leolvasztás Tartozék: 3 db huzalrácpolc Hűtéstartomány: -2 °C / + 10 °C Hőszigetelés vastagsága: 35 mm Kívül-belül rozsdamentes acél Űrtartalom: 465 liter El.Telj.:230 V, 0,35 kW vízmentes dugalj H=1100mm Méret: 1795x700x860 mm	Maxima WTC 3	0,35	1	
6.	Elektronikus mérleg mérés határ: 6/15 kg osztásérték: 2/5 g asztali kivitel	ACS-768	0,10	1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	platóméret: 300x200 mm El. Teljesítmény: 230 V, 0,1 kW vízmentes dugalj H=1100mm				
7.	Rozsdamentes asztal rezgésmentes fedlappal, hátsó felhajtással, alsó polc nélkül, állítható lábakkal Méret: 700x600x850 mm			1	
8.	Rozsdamentes mosogató 2 db 50x60x30 cm-es medencével, leeresztő szeleppel, szifonnal, dugóval, állítható lábakkal, de csaptelep nélkül alatta rozsdamentes zsírfogó berendezés! Hátsó perem magassága: ≈50 mm hideg+meleg víz 1/2" h= 1150mm fali csaptelep csat.átm:50mm, h=300mm Méret :1400x700x850 mm	MLM M2 1470		1	
9.	Rozsdamentes falipolc, csepegtető 2 szintes, perforált polclapokkal magasságállítási lehetőséggel függőleges tartókonzolokkal Méret:1400x400 mm	MLM		1	
10.	Kézmósó	GÉPÉSZ Költségvetésben		1	
11.	Rozsdamentes folyékony szappan adagoló Rozsdamentes kivitel, 1 liter űrtartalom Manuális kezelés Töltöttség jelző ablak zárható, ütésálló Méret: 127x115x250 mm	LOSDI CJ-1001-I		1	
12.	Rozsdamentes papírtörölő tartó Rozsdamentes kivitel, 600 lap részére Töltöttség jelző Zárható	LOSDI CO-0104-F		1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
13.	Méret: 250x120x330 mm Rozsdamentes hulladékgyűjtő 20 liter űrtartalommal, pedálos tetővel kivehető műanyag betéttel Méret: Ø290x450 mm	LACOR 63319		1	
14.	Késterilizáló Rozsdamentes acél ház. Plexiüveg ajtó. Beépített mikrokapcsoló. UVA lámpával sterilizál. Kivehető, műanyag késtartó. Időkapcsoló: 0 – 120 min. Kapacitás: 15 db kés Maximális késhossz: 450 mm Súly: 10 kg El. teljesítmény: 0,07 kW / 230 V vízmentes dugalj H=1100mm Méret: 400x140x760 mm	LaFelsinea STER UVA 1	0,07	1	

HÚSHÚTÓ KAMRA

80 mm-es rozsdamentes panel elemekből
helyszínen összeszerelve
1 db 800x1900 mm-es ajtóval
belső berendezéssel
kamratéri belső világítással
kamratetőre szerelt aggregáttal
kamrafalba épített vezérlőegységgel
hűtési hőmérséklet: 0 / + 5 °C
El. teljesítmény: 1,5 kW / 400 V fix bekötés
Csapadékvíz elvezetés

FRILUX 1,50 1

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
-------------	-------------------	---------------------------	-------------------	-----------	-----------------------

1450x1800x2300 mm

ITAL RAKTÁR

- | | | |
|----|--|---|
| 1. | <p>ALUPLAST állvány</p> <p>4 db perforált polccal, állítható lábakkal</p> <p>Anyaga: eloxált alumínium vázszerkezet, perforált (csepegtető) polietilén polclapokkal</p> <p>A polcok terhelhetősége: 150 kg / polc (megoszló terhelés esetén)</p> <p>Az állvány szintezése műanyag állítható talpakkal történik.</p> <p>Méret:1200x500x1600 mm</p> | 5 |
|----|--|---|

FŐZŐTÉR - FEKETEMOSOGATÓ

- | | | |
|----|--|----------------------------|
| 1. | <p>Kombinált kézmosó-kiöntő</p> <p>komplett rozsdamentes kivitel</p> <p>Alul kiöntő medence, felül kézmosó.</p> <p>Kiöntő medence mérete: 400x400x250 mm</p> <p>Önhordó szerkezet rozsdamentes takaróborítás.</p> <p>Medence szélére akasztható vödörtartó rács.</p> <p>Keverő csapteleppel.</p> <p>Kifolyószár hossza: 250 mm</p> <p>Hideg - meleg víz 1/2" h=700mm</p> <p>csat.átm:40mm, h=100mm</p> <p>Méret: 500x600x870 mm</p> | 1 |
| 2. | <p>Rozsdamentes folyékony szappan adagoló</p> <p>Rozsdamentes kivitel</p> <p>Manuális kezelés</p> <p>Töltöttség jelző ablak</p> | <p>SPM</p> <p>1</p> |

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	zárható Méret: 140x120x210 mm				
3.	Rozsdamentes papírtörlő tartó Rozsdamentes kivitel Töltöttség jelző Zárható Méret: 280x102x380 mm	HTD		1	
4.	Semleges tároló pult rozsdamentes kivitel, rezgésmentes fedlap, köztespolccal, tolóajtós kivitel,állítható lábakkal Méret:1200x700x850 mm			1	
5.	Semleges tároló pult rozsdamentes kivitel, rezgésmentes fedlap, köztespolccal, tolóajtós kivitel,állítható lábakkal Méret:1000x700x850 mm			1	
6.	Rozsdamentes faliszekrény tolóajtóval, 1 db köztes polccal 1300x400x600 mm			1	
7.	Alátét szekrény AISI 304 (18/10) minőségű rozsdamentes acél kivitel. Elől nyitott kivitel. Állítható lábak. Méret: 800x550x600 mm	ELECTROLUX 371113		1	
8.	Melegen tartó 1 x GN 2/1-150 edény befogadására, víz leeresztő csappal, Scotch Brite felületkezeléssel 1,5mm vastagságú rozsdamentes acélból 30°C... 90°C közötti hőmérséklet állítási lehetőséggel	ELECTROLUX 371145	3,00	1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
	leeresztő csappal GN edény nélkül. El.Telj.:230 V, 3,0 kW Fix bekötés H=637mm Méret: 800x730x250 mm				
9.	Blokk munkalap fiókkal Magas minőségű rozsdamentes acél kivitel. Scotch Brite felületkezeléssel 1,5mm vastagságú rozsdamentes acélból Kiemelhető munkalap. Méret: 400x730x250 mm	ELECTROLUX 371117		2	
10.	Indukciós asztali tűzhely Magas minőségű rozsdamentes acél kivitel. Scotch Brite felületkezeléssel 1,5mm vastagságú rozsdamentes acélból 4 egymástól függetlenül vezérelhető indukciós zónával. 6 mm vastagságú üvegkerámia főzőfelület 4 db 5 kW-os indukciós zónával El.Telj.:400 V, 20,0 kW Fix bekötés H=637mm Méret: 800x730x250 mm	ELECTROLUX 371176	20,00	1	
11.	Hűtött készüléktartó pult Rozsdamentes acél, főzőblokkba építhető kivitel 2 db fiókkal(GN 2/3 magas, GN1/1 alapterületű) 110 literes űrtartalommal ventilációs hűtés, léghűtéses aggregát automata leolvasztás digitális kijelző, fóliatasztatúrás vezérlés hűtési tartomány: -2/+8°C között Környezeti hőmérséklet: max. + 38 °C	FAGOR EMFP 7-120B	0,37	2	
	El.Összteljesítmény: 0,37 kW / 230 V vízmentes dugalj H=637mm Méret: 1200×630×590 mm				

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
12.	Sütőlap, sima/bordás 2/3 sima, 1/3 bordás Magas minőségű rozsdamentes acél kivitel. Scotch Brite felületkezeléssel 1,5mm vastagságú rozsdamentes acélból Három oldalon fröccsenésgátló perem. Nagyméretű ürítő lyuk, melyen keresztül a zsiradék a zsírgyűjtő fiókba folyik. Kihúzható, 1,5 literes zsírgyűjtő fiók. Rozsdamentes fűtőszálak. Termosztatikus hőmérsékletszabályozás 120-280 °C között. Egymástól független sütőzónák. Főzőblokkba építhető kivitel. Teljesítmény: 8,4 kW / 400 V El.Összteljesítmény: 8,4 kW/400V fix bekötés, H=637 mm Méret: 800x730x250 mm	ELECTROLUX 371197	8,40	1	
13.	Rozsdamentes fűszertároló falipolc Magas minőségű rozsdamentes acél kivitel. döntött polcra illesztett 4 db GN 1/6-100 edénnyel Méret: 1000x250x250 mm			1	
14.	Multifunkcionális sütő-főző berendezés 11 literes medencével, nyitott állványon Többfunkciós főzőberendezés sütéshez, folyadékok főzéséhez vagy vízfűrdős melegentartóként Beállítható hőmérséklet: 100°C-tól 250°C. Scotch Brite felületkezeléssel 1,5mm vastagságú rozsdamentes acélból El.Összteljesítmény: 5,0 kW/400V fix bekötés, H=637 mm Méret: 800x730x864 mm	ELECTROLUX 371109	5,00	1	
15.	Olajsütő elektromos üzemű olajsütő 2 db sütőkosárral. Magas minőségű rozsdamentes acél kivitel.	ELECTROLUX 371082	20,00	1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	Scotch Brite felületkezeléssel 1,5mm vastagságú rozsdamentes acélból Olajtartály térfogata: 2 x 13 - 15 liter Termosztatikus hőmérsékletszabályozás. Biztonsági termosztát, hőkioldó. Olajleeresztő csap. Az olaj hőmérséklete 105 - 185 °C között szabályozható. Főzőblokkba építhető kivitel. Fűtőbetét teljesítménye: 2 x 10 kW El.Összteljesítmény: 20,0 kW/400V fix bekötés, előtte leválasztó kapcsoló Méret: 800x730x864 mm				
16.	Elektromos üzemű kombinált sütő-pároló kapacitás: 10 x GN 1/1 (20xGN 1/2) AISI 304 (18/10) minőségű rozsdamentes acél kivitel. Üzem módok száma: 5 - párolás - alacsony hőmérsékletű párolás - regenerálás - légkeveréses sütés (max. 300 °C-ig) - kombinált sütés Beépített gőzfejlesztő. Érintő képernyős vezérlés. Sütőtér előmelegítési funkció. Egyszerű vezérlő rendszer "Fagor Easy". Főzés program irányítása "Fagor Cooking". Főzési idő GN tálcánkénti ellenőrzése "Fagor Multi-Tray System" Késleltetett programindítás: főzés / főzés alacsony hőfokon / tisztítás. Memória funkció: különböző használatban lévő főzési módok rögzítése 3 sebességű ventilátor + 3 fokozat melegítésre. "Cool Down" rendszer a főzőkamra gyors lehűtésére. "Auto-revers"" rendszer a ventilátor irányváltoztatására.	FAGOR APE 101	19,20	1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	5 program a főzőkamra tisztításához.				
	Multi-szenzoros szonda.				
	PC szoftver az adminisztráció részére: előzmények, receptek, HACCP, használati utasítás, nyelv stb.				
	HACCP rendszer, adat regisztráció a főzés folyamatáról.				
	Beépített gőzgenerátor vízkő érzékelővel.				
	A gőzgenerátor automatikus kiürítése 24 órai használat után.				
	Félautomata vízkő eltávolító rendszer.				
	Gyors ajtózáras rendszer.				
	Hibafelismerő rendszer				
	Autodiagnosztikus ellenőrző rendszer.				
	Tisztító zuhanykar.				
	Védettség IPX-5.				
	Vízfogyasztás: 40 liter/h				
	Víznyomás: 2 – 4 kg/cm ²				
	Feszültség:				
	230 V – III 3x10+T-63 A				
	400 V – III+N 4x6+T-32 A				
	Vízfogyasztás: 40 liter/h				
	Víznyomás: 2 – 4 kg/cm ²				
	Hidegvíz csatlakozás 3/4"				
	Csatorna csatlakozás: min. 1000 mm hosszban 100 °C-ot tűrő, Ø 40mm				
	Hidegvíz csatlakozás 3/4"				
	El.Teljesítmény: 19,2 kW fix bekötés, előtte leválasztó kapcsoló				
	Méret: 898x867x1117 mm				
	GN Edénykészlet a kombinált sütőhöz				
	1/1-55 fedővel	LACOR 66155Z		14	
	1/1-100 fedővel	LACOR 66110Z		20	
	1/1-150 fedővel	LACOR 66115Z		12	
	1/1-200	LACOR 66120Z		10	
	1/2-150 fedővel	LACOR 66215Z		10	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	1/3-100 fedővel	LACOR 66310Z		10	
	GN Perforált edénykészlet				
	1/1-65	LACOR 66167Z		12	
	1/1-100	LACOR 66112Z		10	
	1/2-150	LACOR 66217		8	
17.	Készüléktartó állvány, tálcátartóval	Fagor SH 11 B		1	
	AISI 304 (18/10) minőségű rozsdamentes acél				
	Nyitott kivitel.				
	Állítható lábak.				
	Méret: 815x724x650 mm				
18.	Vízlágyító	12 literes		1	
	űrtartalom: 12 liter				
	Rozsdamentes acélból készült tartály.				
	Leemelhető fedél.				
	VARION-KS-E térhálós szerkezetű kation-cserélő műgyanta töltet.				
	Kézi regenerálással.				
	Kapacitás: kb. 1050 liter (két regenerálás között)				
	Méret: Ø 185x560 mm				
19.	Elszívóernyő	GÉPÉSZ KÖLTSÉGVETÉSBEN		2	
	Frisslevegő befúvással, labirint szűrővel, oltó berendezéssel				
	2400x1000x350 mm				
20.	Rozsdamentes állvány			1	
	4 db perforált polccal, állítható lábakkal.				
	A polcok terhelhetősége: 150 kg / polc (megoszló terhelés esetén)				
	Méret:1000x600x1700 mm				
21.	Rozsdamentes falipolc, csepegtető			1	
	2 szintes, perforált polclapokkal				
	magasságállítási lehetőséggel				

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
	függőleges tartókonzolokkal Méret:1200x400 mm				
22.	Rozsdamentes mosogató Anyaga: rozsdamentes acél (CrNi 18/10) 40x40 mm-es zártszelvény vázszerkezet. Homlokoldali köténylemez burkolat. Hátsó perem magassága: 50 mm Süllyesztett fedlap. Műanyag állítható szintező talpak. Medence száma: 2 Medence mérete: 500x500x300 mm Tartozék: leeresztő szelep, szifon, túlfolyó hideg+meleg víz 1/2" h= 1150mm fali csaptelep csat.átm:50mm, h=300mm Méret:1200x700x850 mm			1	
23.	Rozsdamentes faliszekrény tolóajtóval, 1 db köztes polccal 1500x400x600 mm			1	
24.	Rozsdamentes fiókos hűtőpult Ventillációs hűtési rendszerrel, elektronikus vezérléssel, automatikus leolvasztással, digitális hőmérséklet kijelzővel. rozsdamentes acél fedlap és külső és belső burkolat, fedlap hátsó felhajtással műanyaggal burkolt acél polcok. 60 mm-es poliuretán szigetelés. automata vízpárologtatás a leolvasztás ideje alatt. rozsdamentes állítható lábak. Hűtőközeg: R 600a Űrtartalom: 428 liter Fiókok száma: 6 db	FAGOR EMFP 180 GN HHE	0,20	1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
	Hűtéstartomány: -2 / + 8 °C Környezeti hőmérséklet: max. + 38 °C El.Telj.:230 V, 0,20 kW vízmentes dugalj H=1100mm Méret: 1792x700x850 mm				
25.	Rozsdamentes asztal rezgésmentes fedlappal, alsó polccal, állítható lábakkal Méret: 1000x600x850 mm			1	
26.	Gördíthető rozsdamentes asztal rezgésmentes fedlappal, alsó polccal, 2 fix, 2 állítható kerékkel Méret: 800x700x850 mm			1	
27.	Fedeles hulladék- és moslékgyűjtő Anyaga: rozsdamentes acél. Űrtartalma: 50 liter Vízmentesen záró fenékhegesztéssel. Levehető fedéllel (a fedél a szemetes edény fölére akasztható). 4 db bolygókerékkel. Méret: Ø 380x615 mm	IPA 01		1	

KONYHAI HULLADÉK - MOSLÉK TÁROLÓ

1.	Műanyag hulladékgyűjtő 80 liter űrtartalommal kerekekkel Méret: 445x500x913 mm	MEVA 0003-2		1	
2.	Műanyag mosléktároló 2 db fogantyúval 60 liter űrtartalommal horganyzott, fém pántos fedővel	MEVA 5014		1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
------	------------	--------------------	------------	----	----------------

Légmentes zárás

Méret: Ø 400x628 mm

SZÁRAZÁRU RAKTÁR

1.	ALUPLAST állvány 4 db perforált polccal, állítható lábakkal Anyaga: eloxált alumínium vázszerkezet, perforált (csepegtető) polietilén polclapokkal A polcok terhelhetősége: 150 kg / polc (megoszló terhelés esetén) Az állvány szintezése műanyag állítható talpakkal történik. Méret:1200x500x1800 mm	BRE 18 125		4	
2.	ALUPLAST állvány 4 db perforált polccal, állítható lábakkal Anyaga: eloxált alumínium vázszerkezet, perforált (csepegtető) polietilén polclapokkal A polcok terhelhetősége: 150 kg / polc (megoszló terhelés esetén) Az állvány szintezése műanyag állítható talpakkal történik. Méret:1000x500x1800 mm	BRE 18 105		1	
3.	Rozsdamentes hűtőpult Ventillációs hűtési rendszerrel, elektronikus vezérléssel, automatikus leolvasztással, digitális hőmérséklet kijelzővel. rozsdamentes acél fedlap és külső és belső burkolat, fedlap hátsó felhajtással műanyaggal burkolt acél polcok. 60 mm-es poliuretán szigetelés. automata vízpárologtatás a leolvasztás ideje alatt. rozsdamentes állítható lábak. Hűtőközeg: R 600a	FAGOR EMFP 180 GN	0,20	1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	Úrtartalom: 428 liter Ajtók száma: 3 db Hűtéstartomány: -2 / + 8 °C Környezeti hőmérséklet: max. + 38 °C El.Telj.:230 V, 0,20 kW vízmentes dugalj H=1100mm Méret: 1792x700x850 mm				
4.	Elektronikus mérleg méréshatár: 6/15 kg osztásérték: 2/5 g asztali kivitel platóméret: 300x200 mm El. Teljesítmény: 230 V, 0,1 kW vízmentes dugalj H=1100mm	ACS-768	0,10	1	
5.	Rozsdamentes asztal rezgésmentes fedlappal, hátsó felhajtással, alsó polccal, állítható lábakkal Méret: 500x700x850 mm			1	
6.	Asztali konzervbontó, mechanikus Rozsdamentes kivitelben Maximális magasság 30 cm	LACOR 63015		1	

KOCSIMOSÓ

1.	Előmosó - leverető zuhany fali kivitel Nagy markolatú, kiakasztható zuhanyfej. A nyitó kar állandó áteresztésre kirögzíthető. Erősített tömlő. Fali rögzítő rúd. Acél merevítő rugó. Max üzemi nyomás: 5 bar	RUB00958010	1	
----	--	-------------	---	--

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	Bekötés: C 3/4"				
	hideg+meleg víz 1/2" h= 1150mm				
	Méret: Magasság: 1200 mm				
2.	Rozsdamentes padlóösszefolyó	GASZTROMETAL		1	
	Alsó vízfolyással.				
	Nagy teherbírású, csúszásmentes taposórácscsal.				
	Búzzárral tészta fogó betéttel.				
	Csatlakozás:NA 100 mm				
	Méret: 250x1200x250 mm				

TAKARÍTÓSZER TÁROLÓ

1.	Rozsdamentes kiöntő	S 106		1	
	edénytartó ráccsal.				
	Csaptelep nélkül,				
	szifonnal, leeresztő szeleppel.				
	hideg+meleg víz 1/2" h= 1150mm				
	Méret: 450x330x465 mm				
2.	ALUPLAST állvány	BRE 18 105		1	
	4 db perforált polccal, állítható lábakkal				
	Anyaga: eloxált alumínium vázszerkezet, perforált (csepegtető)				
	polietilén polclapokkal				
	A polcok terhelhetősége: 150 kg / polc (megoszló terhelés esetén)				
	Az állvány szintezése műanyag állítható talpakkal történik.				
	Méret:1000x500x1800 mm				

CUKRÁSZAT KÖZLEKEDŐ

1.	Rovarcsapda falra szerelhető	LACOR 39137	0,03	1	
-----------	-------------------------------------	--------------------	-------------	----------	--

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
-------------	-------------------	---------------------------	-------------------	-----------	-----------------------

Rozsdamentes kivitel
2 db speciális fénycsővel,
gyűjtőtálcával.
Hatóterület:100-1200m²
El. Telj.:230 V, 0,033 kW, vízmentes dugalj H=2100mm
Méret:503x100x260 mm

CUKRÁSZ MŰHELY _ FEKETEMOSOGATÓ

- | | | | | |
|----|---|-----------------|------|---|
| 1. | <p>Rozsdamentes hűtő</p> <p>Ventilációs hűtési rendszerrel, elektronikus vezérléssel, automatikus leolvasztással, digitális hőmérséklet kijelzővel.
Kívül-belül rozsdamentes acél, lekerekített belső sarkok, ergonomikus fogantyú
70mm vastag, CFC mentes hőszigetelés, automata leolvasztás
Elektronikus hőmérséklet és jegesedés ellenőrzés</p> <p>Hűtési tartomány: -2/+8°C max. +43°C környezeti hőmérséklet mellett
Belső világítás
Kulccsal zárható, megfordítható nyitásirányú ajtó
Monoblokk rendszerű felső aggregát
Úrtartalom összesen: 650 liter
Ajtók száma: 1 db
Tartozék: 4 db huzalráccspolc
Összteljesítmény: 0,6 kW / 230 V</p> <p>El.Összteljesítmény: 0,6 kW / 230 V vízmentes dugalj H=2200mm
Méret:710x800x2000 mm</p> | ALPFRIGO CM 700 | 0,60 | 4 |
| 2. | <p>Rozsdamentes mosogató</p> <p>Anyaga: rozsdamentes acél (CrNi 18/10)</p> | ELMAX FM 2770 | | 1 |

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	40x40 mm-es zártszelvény vázszerkezet. Homlokoldali köténylemez burkolat. Hátsó perem magassága: 50 mm Süllyesztett fedlap. Műanyag állítható szintező talpak. Medence száma: 2 Medence mérete: 700x700x300 mm Tartozék: leeresztő szelep, szifon, túlfolyó hideg+meleg víz 1/2" h= 1150mm fali csaptelep csat.átm:50mm, h=300mm Méret:1600x800x850 mm				
3.	Rozsdamentes falipolc, csepegtető 2 szintes, perforált polclapokkal magasságállítási lehetőséggel függőleges tartókonzolokkal Méret:1600x400 mm			1	
4.	ALUPLAST állvány 4 db perforált polccal, állítható lábakkal Anyaga: eloxált alumínium vázszerkezet, perforált (csepegtető) polietilén polclapokkal A polcok terhelhetősége: 150 kg / polc (megoszló terhelés esetén) Az állvány szintezése műanyag állítható talpakkal történik. Méret:1000x500x1800 mm	BRE 18 105		2	
5.	Fedeles hulladék- és moslékgyűjtő Anyaga: rozsdamentes acél. Űrtartalma: 50 liter Vízmentesen záró fenékhegesztéssel. Levehető fedéllel (a fedél a szemetes edény fölére akasztható). 4 db bolygókerékkel.	IPA 01		1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
6.	Méret: Ø 380x615 mm Elektromos üzemű kombinált sütő-pároló kapacitás: 6 x GN 1/1 AISI 304 (18/10) minőségű rozsdamentes acél kivitel. Üzem módok száma: 5 - párolás - alacsony hőmérsékletű párolás - regenerálás - légkeveréses sütés (max. 300 °C-ig) - kombinált sütés Beépített gőzfejlesztő. Érintő képernyős vezérlés. Sütőtér előmelegítési funkció. Egyszerű vezérlő rendszer "Fagor Easy". Főzés program irányítása "Fagor Cooking". Főzési idő GN tálcánkénti ellenőrzése "Fagor Multi-Tray System" Késleltetett programindítás: főzés / főzés alacsony hőfokon / tisztítás. Memória funkció: különböző használatban lévő főzési módok rögzítése 3 sebességű ventilátor + 3 fokozat melegítésre. "Cool Down" rendszer a főzőkamra gyors lehűtésére. "Auto-revers"" rendszer a ventilátor irányválttatására. 5 program a főzőkamra tisztításához. Multi-szenzoros szonda. PC szoftver az adminisztráció részére: előzmények, receptek, HACCP, használati utasítás, nyelv stb. HACCP rendszer, adat regisztráció a főzés folyamatáról. Beépített gőzgenerátor vízkő érzékelővel. A gőzgenerátor automatikus kiürítése 24 órai használat után. Félautomata vízkő eltávolító rendszer. Gyors ajtózáras rendszer.	FAGOR APE 061	10,20	1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	Hibafelismerő rendszer				
	Autodiagnosztikus ellenőrző rendszer.				
	Tisztító zuhanykar.				
	Védettség IPX-5.				
	Vízfogyasztás: 40 liter/h				
	Víznyomás: 2 – 4 kg/cm ²				
	Feszültség:				
	230 V – III 3x10+T-63 A				
	400 V – III+N 4x6+T-32 A				
	Vízfogyasztás: 40 liter/h				
	Víznyomás: 2 – 4 kg/cm ²				
	Hidegvíz csatlakozás 3/4"				
	Csatorna csatlakozás: min. 1000 mm hosszban 100 °C-ot tűrő, Ø 40mm				
	Hidegvíz csatlakozás 3/4"				
	El.Teljesítmény: 10,2 kW fix bekötés, előtte leválasztó kapcsoló				
	Méret: 898x867x846 mm				
7.	Készüléktartó állvány, tálcátartóval	Fagor SH 11 B		1	
	AISI 304 (18/10) minőségű rozsdamentes acél				
	Nyitott kivitel.				
	Állítható lábak.				
	Méret: 815x724x650 mm				
8.	Vízlágyító	12 literes		1	
	űrtartalom: 12 liter				
	Rozsdamentes acélból készült tartály.				
	Leemelhető fedél.				
	VARION-KS-E térhálós szerkezetű kation-cserélő műgyanta töltet.				
	Kézi regenerálással.				
	Kapacitás: kb. 1050 liter (két regenerálás között)				

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	Méret: Ø 185x560 mm				
9.	Elektromos üzemű statikus sütő A sütő burkolata rozsdamentes acél (CrNi 18/10). Sütőrekesz száma: 3 db Rekeszenként külön vezérelhető sütőegység. Sütőrekesz mérete: 540x660x280 mm A sütő hőmérséklete 50-300 °C között szabályozható. Üvegablakos sütőajtó. Belső sütővilágítás. Tepsi, sütőlemez és sütőrács nélkül El.Teljesítmény: 400V /12,1 kW fix bekötés, előtte leválasztó kapcsoló	ELMAX NS 1306	12,10	1	
10.	Elszívó ernyő Frisslevegő befúvással, labirint szűrővel, oltó berendezéssel 2000x1200x350 mm	GÉPÉSZ KÖLTSÉGVETÉSBEN		1	
11.	Gördíthető rozsdamentes asztal rezgésmentes fedlappal, alsó polccal, 2 fix, 2 állítható kerékkel Méret: 1000x600x850 mm			1	
12.	Beépített háztartási Indukciós főzőlap Rozsdamentes asztal fedlapjába építve fekete kerámia lap, 4 főzőzóna a főzőzónák igazodnak az edények méretéhez és formájához, ezért használható ovális, kerek vagy akár szögletes edényehez is. El.Teljesítmény: 400V /7,35 kW fix bekötés, H= 700mm előtte leválasztó kapcsoló Méret: 600x600x850 mm	ELECTROLUX EIV644	7,35	1	
13.	Elszívóernyő Frisslevegő befúvással, labirint szűrővel, oltó berendezéssel	GÉPÉSZ KÖLTSÉGVETÉSBEN		1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
14.	Méret:700x600x350 mm Elektronikus mérleg mérés határ: 6/15 kg osztásérték: 2/5 g asztali kivitel platóméret: 300x200 mm El. Teljesítmény: 230 V, 0,1 kW vízmentes dugalj H=1100mm	ACS-768	0,10	2	
15.	Semleges tároló pult rozsdamentes kivitel, rezgésmentes fedlap, köztespolccal, tolóajtós kivitel, állítható lábakkal Méret:1200x600x850 mm			1	
16.	Kombinált kézmosó-kiöntő komplett rozsdamentes kivitel Alul kiöntő medence, felül kézmosó. Kiöntő medence mérete: 400x400x250 mm Önhordó szerkezet rozsdamentes takaróborítás. Medence szélére akasztható vödörtartó rács. Keverő csapteleppel. Kifolyósár hossza: 250 mm Hideg - meleg víz 1/2" h=700mm csat.átm:40mm, h=100mm Méret: 500x600x870 mm			1	
17.	Rozsdamentes folyékony szappan adagoló Rozsdamentes kivitel Manuális kezelés Töltöttség jelző ablak zárható Méret: 140x120x210 mm	SPM		1	
18.	Rozsdamentes papírtörölő tartó	HTD		1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
	Rozsdamentes kivitel Töltöttség jelző Zárható Méret: 280x102x380 mm				
19.	Rozsdamentes hűtőpult Ventillációs hűtési rendszerrel, elektronikus vezérléssel, automatikus leolvasztással, digitális hőmérséklet kijelzővel. rozsdamentes acél fedlap és külső és belső burkolat, fedlap hátsó felhajtással műanyaggal burkolt acél polcok. 60 mm-es poliuretán szigetelés. automata vízpárolgatatás a leolvasztás ideje alatt. rozsdamentes állítható lábak. Hűtőközeg: R 600a Űrtartalom: 428 liter Ajtók száma: 3 db Hűtéstartomány: -2 / + 8 °C Környezeti hőmérséklet: max. + 38 °C El.Telj.:230 V, 0,20 kW vízmentes dugalj H=1100mm Méret: 1792x700x850 mm	FAGOR EMFP 180 GN	0,20	1	
20.	Habverő-keverő-dagasztógép űrtartalom: 7 liter Rozsdamentes acél (S/S) üstcsésze. Felbillenthető tető Fokozat nélkül állítható fordulatszám: 75 - 660 ford. / perc között Biztonsági kapcsolók. Tartozék: habverő-, keverő- és dagasztókar. El.Telj.:230 V, 0,35 kW Vízmentes ipari dugalj H=1100mm	LaFelsinea PM 7 PLUS VV	0,35	1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	Méret: 240x410x425 mm				
21.	Habverő-keverő-dagasztógép űrtartalom: 20 liter Öntött acél vázszerkezet Rozsdamentes acél üstcsésze. túlterhelés elleni védelem 3 különböző sebesség: 197/ 317/ 462 fordulatszám/perc. Maximális liszt feldolgozási kapacitás: 5 kg. Tartozék: habverő-, keverő- és dagasztókar. El.Telj.:230 V, 1,1 kW Vízmentes ipari dugalj H=1100mm	Hendi 222843	1,10	1	
	Méret: 490x580x780 mm				
22.	Botmixer cserélhető fejjel Fali tartóval rozsdamentes aprító és habverő fejjel 400 mm hosszú rozsdamentes szárral Megerősített nylonból készült ház. El.Telj.:230 V, 0,4 kW Vízmentes háztartási dugalj H=1100mm	Hendi 224380	0,40	1	
	Méret: Ø100x350 mm				
23.	Rozsdamentes asztal rezgésmentes fedlappal, 3-as fiókegységgel, alsó polccal, állítható lábakkal Méret: 1800x700x850 mm			2	
24.	Cukrász asztal Márvány (min. 30 mm-es) fedlappal, 3-as fiókegységgel, rozsdamentes vázszerkezettel alsó polccal, állítható lábakkal			2	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
25.	Méret: 1800x700x850 mm Hűtőkamra Kamra belső hőmérséklete: 0-5°C Kamraszerkezet szigetelő falazata: fehér színű (Ral 9002) mikrobordás felületű, porszórt lemezborítású önhordó szendvicspanel 80mm-es falvastagsággal, hőhídmentes Padozat: A hűtőkamra 92 mm vastag, lépésálló, csúszásmentesített aljzattal rendelkezik. Ajtó: 1 db fehér színű, megerősített tokozatú ajtó. Mérete: 200 cm x 80 cm. Kiegészítő elemek: takarószegélyek szintén fehér kivitelben. 2 db LED IP 65-ös hűtőtéri világítás Tecumseh L'unité típ. hagyományos aggregát trópusi kivitelű kondenzátorral Inter-Thermo/Alfa Laval típ. elpárologtató elektromos leolvasztó fűtéssel beépítve, fűtéskorlátozóval, hőhídmentes tartócsavarokkal Pego Expert típ. elektronika digitális kijelzésű hőfokszabályozóval→ Feladata: hőfokszabályozás és kijelzés, túláram védelem, hőfokszabályozóval programozott leolvasztás vezérlés, alsó-és felső hőfokriasztás Csapadékvíz elvezetés El.Telj.:230 V, 1,1 kW Vízmentes ipari dugalj H=1100mm Méret:1900x2000x2300mm			1	
26.	Fagyasztókamra Kamra belső hőmérséklete: -1 -25°C			1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
	Kamraszerkezet szigetelő falazata: fehér színű (Ral 9002) mikrobordás felületű, porszórt lemezborítású önhordó szendvicspanel 100mm-es falvastagsággal, hőhidmentes				
	Padozat: A hűtőkamra 112 mm vastag, lépésálló, csúszásmentesített aljzattal rendelkezik.				
	Ajtó: 1 db fehér színű, megerősített tokozatú ajtó, fűtött tokszerkezettel				
	Mérete: 200 cm x 80 cm.				
	Kiegészítő elemek: takarószegélyek szintén fehér kivitelben.				
	2 db LED IP 65-ös hűtőtéri világítás				
	Tecumseh L`unité típ. hagyományos aggregát trópusi kivitelű kondenzátorral				
	KFL típ. elpárologtató elektromos leolvasztó fűtéssel beépítve, fűtéskorlátozóval, hőhidmentes tartócsavarokkal				
	Pego Expert típ. elektronika digitális				
	kijelzésű hőfokszabályozóval→ Feladata: hőfokszabályozás és kijelzés, túláram védelem, hőfokszabályozóval				
	programozott leolvasztás vezérlés,				
	alsó-és felső hőfokriasztás				
	Csapadékvíz elvezetés				
	El.Telj.:230 V, 1,1 kW Vízmentes ipari dugalj H=1100mm				
	Méret:2000x2000x2300mm				

FAGYLALTKONYHA - FEKETEMOSOGATÓ

- Rozsdamentes asztal**
rezgésmentes fedlappal, 1 fiókkal, hátsó felhajtással
alsó polccal, állítható lábakkal

1

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
2.	Méret: 1000x600x850 mm Habverő-keverő-dagasztógép űrtartalom: 7 liter Rozsdamentes acél (S/S) üstcsésze. Felbillenthető tető Fokozat nélkül állítható fordulatszám: 75 - 660 ford. / perc között Biztonsági kapcsolók. Tartozék: habverő-, keverő- és dagasztókar. El.Telj.:230 V, 0,35 kW Vízmentes ipari dugalj H=1100mm Méret: 240x410x425 mm	LaFelsinea PM 7 PLUS VV	0,35	1	
3.	Beépített háztartási Indukciós főzőlap Rozsdamentes asztal fedlájába építve fekete kerámia lap, 4 főzőzóna a főzőzónák igazodnak az edények méretéhez és formájához, ezért használható ovális, kerek vagy akár szögletes edényhez is. El.Teljesítmény: 400V /7,35 kW fix bekötés, H= 700mm előtte leválasztó kapcsoló Méret: 600x600x850 mm	ELECTROLUX EIV644	7,35	1	
4.	Elszívóernyő Frisslevegő befűvással, labirint szűrővel, oltó berendezéssel Méret:700x600x350 mm	GÉPÉSZ KÖLTSÉGVETÉSBEN		1	
5.	Elektronikus mérleg mérés határ: 6/15 kg osztásérték: 2/5 g asztali kivitel platóméret: 300x200 mm El. Teljesítmény: 230 V, 0,1 kW vízmentes dugalj H=1100mm	ACS-768	0,10	1	
6.	Rozsdamentes asztal			1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
	rezgésmentes fedlappal, 1 fiókkal, hátsó felhajtással alsó polccal, állítható lábakkal Méret: 1000x600x850 mm				
7.	Rozsdamentes faliszekrény tolóajtóval, 1 db köztes polccal Méret:1200x360x600 mm			1	
8.	Turmix 5 literes , rozsdamentes kehellyel 4 ágú pengével biztonsági kapcsolóval 8000...16000 fordulat/perc között fokozatmentesen állítható fordulatszámmal El.Összteljesítmény: 0,75 kW / 230 V vízmentes dugalj H=1100mm Méret: 245x260x540 mm	LaFelsinea JUMBO X5	0,75	1	
9.	Fagylalt gép 3 az 1-ben berendezés Fűtés (pasztörözés) hűtés és fagyasztás A fűtés és a hűtés-fagyasztás folyamata egymástól függetlenül működtethető 15...45 kg/óra termelési kapacitással 2...14 literes pasztöröző tartály kapacitással érintőképernyős kijelzés elektronikus hőmérsékletszabályozás Hűtőgáz: R 452A El.Telj.:230 V, 1,1 kW Vízmentes ipari dugalj H=1100mm Méret:535x715x1400 mm	ICETECH TP 4	9,50	1	
10.	Kombinált kézmosó-kiöntő komplett rozsdamentes kivitel Alul kiöntő medence, felül kézmosó.			1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	Kiöntő medence mérete: 400x400x250 mm Önhordó szerkezet rozsdamentes takaróborítás. Medence szélére akasztható vödörtartó rács. Keverő csapteleppel. Kifolyószár hossza: 250 mm Hideg - meleg víz 1/2" h=700mm csat.átm:40mm, h=100mm Méret: 500x600x870 mm				
11.	Rozsdamentes folyékony szappan adagoló Rozsdamentes kivitel Manuális kezelés Töltöttség jelző ablak zárható Méret: 140x120x210 mm	SPM		1	
12.	Rozsdamentes papírtörölő tartó Rozsdamentes kivitel Töltöttség jelző Zárható Méret: 280x102x380 mm	HTD		1	
13.	Rozsdamentes mosogató Anyaga: rozsdamentes acél (CrNi 18/10) 40x40 mm-es zártszelvény vázszerkezet. Homlokoldali köténylemez burkolat. Hátsó perem magassága: 50 mm Süllyesztett fedlap. Műanyag állítható szintező talpak. Medence száma: 2 Medence mérete: 500x500x300 mm			1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	Tartozék: leeresztőszelep, szifon, túlfolyó hideg+meleg víz 1/2" h= 1150mm fali csaptelep csat.átm:50mm, h=300mm Méret:1200x700x850 mm				
14.	Rozsdamentes falipolc, csepegtető 2 szintes, perforált polclapokkal magasságállítási lehetőséggel függőleges tartókonzolokkal Méret:1200x400 mm			1	
15.	Fedeles hulladék- és moslékgyűjtő Anyaga: rozsdamentes acél. Űrtartalma: 50 liter Vízmentesen záró fenékhegesztéssel. Levehető fedéllel (a fedél a szemetes edény fölére akasztható). 4 db bolygókerékkel. Méret: Ø 380x615 mm	IPA 01		1	
16.	Sokkoló hűtő Kívül-belül rozsdamentes acél. Pozitív és negatív hűtéstartomány. Hűtőközeg: R 404A CFK mentes poliuretán szigeteléssel. Sokkolás utáni hőmérséklettartás. Rozsdamentes hőmérséklet szonda. Egyszerű, elektronikus kezelőegység. Besüllyesztett hosszanti fogantyú. Nyitásérzékelő mikrokapcsoló. Mágneses záró tömítés. Automatikus leolvasztás.	FAGOR ATM 101 CD	2,00	1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	Kivehető tálcatartó sínek. Kapacitás: 10 x GN 1/1 vagy 10 x 600x400 tepsi Ciklusonkénti hűtési teljesítmény: 50 kg +90°C / +3°C-ra 90 perc alatt Ciklusonkénti fagyasztási teljesítmény: 30 kg +90°C / -18°C-ra 240 perc alatt El.Összteljesítmény: 2,0 kW / 230 V vízmentes dugalj H=1100mm Méret: 790x800x1420 mm				
17.	Rozsdamentes fagyasztó Ventilációs hűtési rendszerrel, elektronikus vezérléssel, automatikus leolvasztással, digitális hőmérséklet kijelzővel. Kívül-belül rozsdamentes acél, lekerekített belső sarkok, ergonomikus fogantyú 70mm vastag, CFC mentes hőszigetelés, automata leolvasztás Elektronikus hőmérséklet és jegesedés ellenőrzés Hűtési tartomány: -8/-24°C max. +43°C környezeti hőmérséklet mellett Belső világítás Kulccsal zárható, megfordítható nyitásirányú ajtó Monoblokk rendszerű felső aggregát Űrtartalom: 650 liter Ajtók száma: 1 db Tartozék: 4 db huzalráccspolc Összteljesítmény: 0,6 kW / 230 V El.Összteljesítmény: 0,6 kW / 230 V vízmentes dugalj H=2200mm Méret: 710x800x2000 mm	ALPFRIGO CN 700	0,60	1	
18.	Gördíthető rozsdamentes asztal rezgésmentes fedlappal, alsó polccal, 2 fix, 2 állítható kerékkel Méret: 900x500x850 mm			1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
------	------------	--------------------	------------	----	----------------

ÖLTÖZŐ

- | | | | |
|----|---|--------------------|---|
| 1. | Öltözőszekrény
Függőlegesen osztott, 2x2 ajtós kivitel
rekeszenként 1-1 db polccal, ruhaakasztó rúddal
ajtónként zárszerkezettel, nyitott lábszerkezettel
anyaga: pórszórt festett acéllemez
szin: világosszürke
Méret:600x500x1800 mm | PROJEKT 2/4 | 3 |
| 2. | Öltöző pad
Ülőfelület kezelt fenyőlés, láb festett acél
Méret:1000x330x450 mm | OP 1000 | 1 |

CUKRÁSZMŰHELY HULLADÉK - MOSLÉK TÁROLÓ

- | | | | |
|----|---|--------------------|---|
| 1. | Műanyag hulladékgyűjtő
80 liter űrtartalommal
kerekekkel
Méret: 445x500x913 mm | MEVA 0003-2 | 1 |
| 2. | Műanyag mosléktároló
2 db fogantyúval
60 liter űrtartalommal
horganyzott, fémpántos fedővel
Légmentes zárás
Méret: Ø 400x628 mm | MEVA 5014 | 1 |
| 3. | Rozsdamentes kiöntő
edénytartó ráccsal.
Csaptelep nélkül, | S 106 | 1 |

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
-------------	-------------------	---------------------------	-------------------	-----------	-----------------------

szifonnal, leeresztő szeleppel.
Méret: 450x330x465 mm

FÖLDSZINT

0.19 ÉTTERMI HULLADÉK - MOSLÉK TÁROLÓ

- | | | | | | |
|----|--|-------------|--|---|--|
| 1. | Műanyag hulladékgyűjtő
240 liter űrtartalommal
kerekekkel
Méret: 580x707x1045 mm | MEVA 0003-2 | | 2 | |
| 2. | Műanyag mosléktároló
2 db fogantyúval
60 liter űrtartalommal
horganyzott, fém pántos fedővel
Légmentes zárás
Méret: Ø 400x628 mm | MEVA 5014 | | 2 | |
| 3. | Rozsdamentes kiöntő
edénytartó ráccsal.
Csapterlep nélkül,
szifonnal, leeresztő szeleppel.
Méret: 450x330x465 mm | S 106 | | 1 | |

0.08 KÖZLEKEDŐ

- | | | | | | |
|----|--|-------------|------|---|--|
| 1. | Rovarcsapda falra szerelhető
Rozsdamentes kivitel
2 db speciális fénycsővel,
gyűjtőtálcával. | LACOR 39137 | 0,03 | 1 | |
|----|--|-------------|------|---|--|

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
-------------	-------------------	---------------------------	-------------------	-----------	-----------------------

Hatóterület:100-1200m²

El. Telj.:230 V, 0,033 kW, Vízmentes dugalj H=2100mm

Méret:503x100x260 mm

0.10 FEHÉRMOSOGATÓ

1. Szortírozó , moslékoló asztal

1

Rozsdamentes asztal, hulladék ledobó lyukkal, gumigyűrűvel, asztal lapra épített 2 db ferdén rögzített polccal kosár tároláshoz rezgésmentes fedlappal, fedlapba épített 40x40 cm-es mosogatómedencével három oldalon lábösszekötővel, műanyag szintező talpakkal.

Anyaga: szálcsiszolt rozsdamentes acél

A fedlap 1,25 mm vastag lemezből készül, rozsdamentes merevítő bordákkal erősített, rezgésmentes kivitelű.

A fedlap vastagsága: 50 mm

A lábak 40x40x1,5 zártszelvényből készülnek, műanyag állítható szintező talpakkal.

Méret: 1500x800x900/1400 mm

2. Fedeles hulladék- és moslékgyűjtő

IPA 01

1

Anyaga: rozsdamentes acél.

Űrtartalma: 50 liter

Vízmentesen záró fenékhegesztéssel.

Levehető fedéllel (a fedél a szemetes edény fülére akasztható).

4 db bolygókerékkel.

Méret: Ø 380x615 mm

3. Előmosó - leverető zuhany fali kivitel

RUB00958010

1

Nagy markolatú, kiakasztható zuhanyfej.

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	A nyitó kar állandó áteresztésre kirögzíthető. Erősített tömlő. Fali rögzítő rúd. Acél merevítő rugó. Max üzemi nyomás: 5 bar Bekötés: C 3/4" hideg+meleg víz 1/2" h= 1150mm csat.átm:50mm, h=300mm Méret: Magasság: 1200 mm				
4.	Rozsdamentes nagykonyhai mosogató csepegtető tálcával Anyaga: rozsdamentes acél (CrNi 18/10) 30x30 mm-es zártszelvény vázszerkezet. Homlokoldali köténylemez burkolat. Hátsó perem magassága: 50 mm A medencék szélén körbefutó perem. Műanyag állítható szintező talpak. Medence száma: 2 Medence mérete: 400x400x250 mm Tartozék: leeresztőszelep, szifon, túlfolyó hideg+meleg víz fali csaptelep 1/2" h= 1150mm csat.átm:50mm, h=300mm Méret: 1600x600x850 mm			1	
5.	Mosogatógép áttoló rendszerű Teljesítmény: 65 kosár/óra Mosogatókosár mérete: 50x50 cm Mosogatható tányérméret: max. Ø 42 cm Ciklusidő: 55, 75, és 120 sec. AISI 304 (18/10) minőségű rozsdamentes acél kivitel.	Fagor CO 142	14,1	1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	Emelhető tető				
	Gömbölyített mosogatómedence.				
	Alsó-felső mosó- és öblítő karok.				
	Biztonsági termosztát.				
	Beépített mosogatószer és öblítőszer adagoló.				
	Elektromechanikus kezelőpanel				
	Tank térfogata: 33 liter				
	Bojler térfogata: 9 liter				
	Vízfogyasztás: 2,4 liter/ciklus				
	Szükséges víznyomás: 2-4 kg/cm ²				
	Mosogatóvíz hőmérséklete: 60 °C				
	Öblítővíz hőmérséklete: 90 °C				
	Tank fűtőbetét teljesítménye: 4,5 kW				
	Bojler fűtőbetét teljesítménye: 9 kW				
	Mosogatóvíz szivattyú teljesítménye: 0,6 kW				
	hideg víz 1/2" H= 100mm				
	Csatorna csatlakozás: Ø 40mm H=100 mm				
	Elektromos csatlakozás:				
	230V -I+N 2x25+T - 100 A				
	230V - III 3x10+T - 63 A				
	400V - III+N 4x4+T -32 A				
	El.Összteljesítmény: 14,1 kW / 400 V fix bekötés elé leválasztó kapcsoló				
	Méret: 630x750x1465 mm				
6.	Elszívóernyő	GÉPÉSZ KÖLTSÉGVETÉSBEN		1	
	Frisslevegő befűvással, labirint szűrővel, oltó berendezéssel				
	Méret:1000x1000x350 mm				
7.	Vízlágyító 16 literes			1	
	Rozsdamentes acélból készült tartály.				

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	Leemelhető fedél. VARION-KS-E térhálós szerkezetű kation-cserélő műgyanta töltet. Kézi regenerálással. Kapacitás: kb. 1400 liter (két regenerálás között) Méret: Ø 185x740 mm				
8.	Mosogatógép kifutó asztal rezgésmentes fedlappal, három oldalon lábösszekötővel, műanyag szintező talpakkal. alul 50x50 cm kosarakhoz kosár tároló sinekkel Anyaga: szálcsiszolt rozsdamentes acél A fedlap 1,25 mm vastag lemezből készül, rozsdamentes merevítő bordákkal erősített, rezgésmentes kivitelű. A fedlap vastagsága: 50 mm A lábak 40x40x1,5 zártszelvényből készülnek, műanyag állítható szintező talpakkal. Méret: 1500x750x850 mm			1	
9.	Rozsdamentes asztal rezgésmentes fedlappal, hátsó felhajtással, beépített kézmosóval, hideg-melegvizes csapteleppel , alsó polc nélkül, állítható lábakkal Méret: 700x750x850 mm			1	
10.	Rozsdamentes folyékony szappan adagoló Rozsdamentes kivitel, 1 liter űrtartalom Manuális kezelés Töltöttség jelző ablak zárható, ütésálló Méret: 127x115x250 mm	LOSDI CJ-1001-I		1	
11.	Rozsdamentes papírtörölő tartó Rozsdamentes kivitel, 600 lap részére Töltöttség jelző Zárható	LOSDI CO-0104-F		1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
------	------------	--------------------	------------	----	----------------

Méret: 250x120x330 mm

0.11 SÖNTÉS

- | | | | | | |
|----|---|-----------------|--|---|--|
| 1. | Rozsdamentes asztal
rezgésmentes fedlappal, hátsó felhajtással, beépített kézmosóval, hideg-melegvizes csapteleppel , alsó polc nélkül, állítható lábakkal
Méret: 700x700x850 mm | | | 1 | |
| 2. | Rozsdamentes folyékony szappan adagoló
Rozsdamentes kivitel, 1 liter űrtartalom
Manuális kezelés
Töltöttség jelző ablak
zárható, ütésálló
Méret: 127x115x250 mm | LOSDI CJ-1001-I | | 1 | |
| 3. | Rozsdamentes papírtörölő tartó
Rozsdamentes kivitel, 600 lap részére
Töltöttség jelző
Zárható
Méret: 250x120x330 mm | LOSDI CO-0104-F | | 1 | |
| 4. | Fedeles hulladék- és moslékgyűjtő
Anyaga: rozsdamentes acél.
Űrtartalma: 50 liter
Vízmentesen záró fenékhégesztéssel.
Levehető fedéllel (a fedél a szemetes edény fülére akasztható).
4 db bolygókerékkel.
Méret: Ø 380x615 mm | IPA 01 | | 1 | |
| 5. | Semleges tároló pult
rozsdamentes kivitel, rezgésmentes fedlap, köztespolccal, tolóajtós kivitel,állítható lábakkal | | | 1 | |

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
6.	Méret:1200x700x850 mm Rozsdamentes asztal			1	
7.	rezgésmentes fedlappal, hátsó felhajtással, alsó polc nélkül, állítható lábakkal Méret: 700x700x850 mm Semleges tároló pult			1	
8.	rozsdamentes kivitel, rezgésmentes fedlap, köztespolccal, tolóajtós kivitel,állítható lábakkal Méret:1800x700x850 mm Rozsdamentes faliszekrény			1	
9.	tolóajtóval, 1 db köztes polccal 1800x400x600 mm Hűtőszekrény üvegajtóval Ventilációs hűtési rendszerrel, elektronikus vezérléssel, automatikus leolvasztással, digitális hőmérséklet kijelzővel, HACCP előkészítéssel. AISI 304 (18/10) rozsdamentes acél külső és belső burkolat, kivéve a hátsó panelt. Elektronikus hőmérséklet és leolvasztás vezérlés, kijelzés. Automata ajtóbehúzás. Belső világítás. Műanyaggal burkolt acél polcok. 60 mm-es poliuretán szigetelés. Térfogatsúly: 40 kg/m ³ , CFC mentes. Automata vízpárolgztatás a leolvasztás ideje alatt. Rozsdamentes állítható lábak. Energiaosztály: C	Fagor EAEP 1402	0.21	2	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	Úrtartalom: 1109 liter Üvegajtó száma: 2 db Tartozék: 6 db huzalráccspolc Hűtéstartomány: -2 / + 8 °C Környezeti hőmérséklet: max. + 38 °C Hűtőközeg: R 600a El. Telj.:230 V, 0,21 kW, vízmentes dugalj H=2200mm Összteljesítmény: 0,207 kW / 230 V Méret: 1388x726x2067 mm				
10.	Rozsdamentes tároló szekrény tolóajtóval, 4 db köztes polccal 1000x700x1800 mm			1	
11.	Folyamatos kenyérpirító Rozsdamentes burkolat. Sütő kapacitás:65-360 db/óra Szabályozható szalagsebességgel Kvarc fűtőbetétek külön-külön szabályozhatók alkalmas toast kenyér, kisebb pékáruk, bruschetta, pizza, croissant és más snackek pirítására Sütőrostély szélessége:185 mm Sütőrostély hossza:500 mm Kihúzható morzsatálca. El. Telj.:230 V, 1,3 kW, Vízmentes ipari dugalj H=1100mm Méret: 294x535x632 mm	Felsinea ROLLER COMPACT VV	1,30	1	
12.	Felszolgáló kocsi CrNi 18/10 anyagminőségű rozsdamentes, szálcsiszolt anyagból, 2 polcfelülettel. 2 db önbeálló, 2 db fékezhető kerékkel. Teherbírás 100 kg/polc. Méret: 900x500x900 mm			1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
-------------	-------------------	---------------------------	-------------------	-----------	-----------------------

0.12 BÁRPULT

1.	Bárpult hátsó Felső, pohártartó elemmel	Belsőépítész terv szerint		1	
2.	Borhűtő Kb. 160 üveg bor tárolására 15 darab fapolccal két zónás, két különböző hőmérséklet állítási lehetőséggel. Fekete külső burkolat, perem nélküli, zárható üvegajtó. Kényszerlégűtéses, önkiolvasztó rendszerrel, a kompresszor a kamra mögött helyezkedik el. Fapalcokkal, LED világítással Digitális hőmérsékletszabályozó és kijelző. Klímaosztály: N. Hűtőközeg: R600a. El. Telj.:230 V, 0,185 kW, vízmentes dugalj H=2200mm Méret: 595x720x1820 mm	Hendi 233245	0,19	2	
3.	Rozsdamentes, fiókos hűtőpult Ventillációs hűtési rendszerrel, elektronikus vezérléssel, automatikus leolvasztással, digitális hőmérséklet kijelzővel. AISI 304 (18/10) rozsdamentes acél külső és belső burkolat, kivéve a hátsó panelt. Elektronikus hőmérséklet és leolvasztás vezérlés, kijelzés. Automata ajtóbehúzás. Műanyaggal burkolt acél polcok. 60 mm-es poliuretán szigetelés.	FAGOR EMFP 180 GN HDD	0,20	1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	Térfogatsúly: 40 kg/m ³ , CFC mentes. Automata vízpárolgatatás a leolvasztás ideje alatt. Rozsdamentes állítható lábak. Energiaosztály: C Ürtartalom: 428 liter Hűtőközeg: R 600a Hűtéstartomány: -2 / + 8 °C Környezeti hőmérséklet: max. + 38 °C El.Telj.:230 V, 0,20 kW vízmentes dugalj H=1100mm Méret: 1792x700x850 mm				
4.	Bárpult mellső fedlapba épített kézmósóval hideg-melegvizes csapteleppel . A pult alatt elhelyezendő:kávéfőző és vízlágyítója, étjéggép és annak vízszűrője, pohármosogatógép és vízlágyítója, kibillenthető szemetes.	Belsőépítész terv szerint		1	
5.	Vízlágyító 12 literes Rozsdamentes acélból készült tartály. Leemelhető fedél. VARION-KS-E térhálós szerkezetű kation-cserélő műgyanta töltet. Kézi regenerálással. Kapacitás: kb. 1050 liter (két regenerálás között) Méret: Ø 185x560 mm			1	
6.	Pohármosogatógép Teljesítmény: 30 kosár/óra Mosogatókosár mérete: 40x40 cm Mosókarok közötti maximális magasság: 27,5 cm Mosogatható tányérméret: max. Ø 27 cm Ciklusidő: 120 sec. AISI 304 (18/10) minőségű rozsdamentes acél kivitel.	FAGOR CO 400	3,60	1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	Duplafalú, lehajtható ajtó. Gömbölyített mosogatómedence. Alsó-felső mosó- és öblítő karok. Biztonsági termosztát. Beépített öblítőszerszáradagoló. Tank térfogata: 13 liter Bojler térfogata: 4 liter Vízfogyasztás: 2 liter/ciklus Maximális vízfogyasztás: 60 liter/óra Szükséges víznyomás: 2-4 kg/cm² Mosogatóvíz hőmérséklete: 60 °C Öblítővíz hőmérséklete: 90 °C Tank fűtőbetét teljesítménye: 2,0 kW Bojler fűtőbetét teljesítménye: 2,8 kW Mosogatóvíz szivattyú teljesítménye: 0,26 kW Összteljesítmény: 3,06 kW / 230 V Víz, csatorna csatlakozás rajz szerint Elektromos csatlakozás: 230 V I+N 2x2,5+T - 25 A 230 V III 3x1,5+T - 16 A 400 V III+N 4x1,5+T - 10 A Méret: 470x520x720 mm				
7.	Étjéggép Légűtőes étjég készítő gép, 42 kg/24óra, 16 kg tárolóval, AISI 304 rozsdamentes acél burkolat. Műanyag lap a készülék elülső, felső részén A fém spray karok kivehetőek. Hűtőközeg:R452a Kúp alakú jégkocka, 18 gr	ELECTROLUX 730525	0,45	1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	A teljesítmény 21°C-os környezeti hőmérséklet és 15°C-os tápvíz mellett lett meghatározva.				
	Összteljesítmény: 0,45 kW / 230 V				
	Hideg víz csatlakozás: C 1/2" tömlővéges csap h=1150mm, előtte vízsűrő				
	Csatorna csatlakozás: Ø 50 mm				
	Méret: 500x580x800 mm				
8.	Automata kávéfőzőgép	MAXIMA EMEG 2	3,35	1	
	kb . 480 espresso kávé /óra teljesítménnyel				
	4 féle kávé készítésére				
	Gőz és forróvíz karral				
	Bojler űrtartalma: 11,5 liter				
	Biztonsági nyomáscsökkentő szelep				
	Figyelmeztető lámpa alacsony vízszint esetén				
	El.Összteljesítmény: 3,35 kW / 230 V fix bekötés H=700mm				
	Hideg víz csatlakozás: C 1/2" tömlővéges csap h=1150mm				
	Csatorna csatlakozás: Ø 50 mm				
	Súly 54 kg				
	Méret: 680 x 590 x 530 mm				
9.	Vízlágyító 12 literes			1	
	Rozsdamentes acélból készült tartály.				
	Leemelhető fedél.				
	VARION-KS-E térhálós szerkezetű kation-cserélő műgyanta töltet.				
	Kézi regenerálással.				
	Kapacitás: kb. 1050 liter (két regenerálás között)				
	Méret: Ø 185x560 mm				
10.	Citrusprés	La Felsinea SA MAXI LEVA	0,15	1	
	Rozsdamentes leszorítókar, facsaró tál, műanyag szűrő és présfej				
	Aluminium ház				
	Narancs-, citrom- vagy grépfrútlé készítéséhez				

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
-------------	-------------------	---------------------------	-------------------	-----------	-----------------------

Percenkénti fordulatszám: 320/perc.

El.Összteljesítmény: 0,15 kW / 230 V vízmentes dugalj H=700mm

Méret: 210 x 300 x 385 mm

0.03 SZEZONÁLIS FAGYIZÓ

1.	Fagylalt tároló pult Hűtéstartomány: -18...-20°C 28 db fagylalt tégely (360x165x120 mm) részére ventilátoros hűtés választható színű fa burkolat inox belső inox munkalap LED világítás éjszakai roló hajlított teleszkópos üveg automatikus kondenzvíz elpárologtató Kanálmosóhoz hidegvíz 1/2", csatorna El.Összteljesítmény: 1,45 kW / 230 V vízmentes dugalj H=700mm Méret:2635x1220x1300 mm	IGLOO ARUBA 2,5	0,97	1	
2.	Kiegészítő pult Fagylaltpult elektromos és vízcsatlakozásának takarása, beépített kézmosóval	Belsőépítész terv szerint		1	
3.	Felcsapható pultszakasz	Belsőépítész terv szerint		1	
4.	Kiszolgáló pult Fagylaltpult elektromos és vízcsatlakozásának takarása, beépített kézmosóval	Belsőépítész terv szerint		3	
5.	Kézmosó	GÉPÉSZ Költségvetésben		1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
6.	Méret:400x350 mm Rozsdamentes folyékony szappan adagoló Rozsdamentes kivitel, 1 liter űrtartalom Manuális kezelés Töltöttség jelző ablak zárható, ütésálló Méret: 127x115x250 mm	LOSDI CJ-1001-I		1	
7.	Rozsdamentes papírtörölő tartó Rozsdamentes kivitel, 600 lap részére Töltöttség jelző Zárható Méret: 250x120x330 mm	LOSDI CO-0104-F		1	
8.	Fedeles hulladék- és moslékgyűjtő Anyaga: rozsdamentes acél. Űrtartalma: 50 liter Vízmentesen záró fenékhegesztéssel. Levehető fedéllel (a fedél a szemetes edény fülére akasztható). 4 db bolygókerékkel. Méret: Ø 380x615 mm	IPA 01		1	

0.05 TAKARÍTÓSZER TÁROLÓ

1.	Rozsdamentes kiöntő edénytartó ráccsal. Csaptelep nélkül, szifonnal, leeresztő szeleppel. Méret: 450x330x465 mm	S 106		1	
2.	ALUPLAST állvány 4 db perforált polccal, állítható lábakkal	BRE 18 105		1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
-------------	-------------------	---------------------------	-------------------	-----------	-----------------------

Anyaga: eloxált alumínium vázszerkezet, perforált (csepegtető)
polietilén polclapokkal
A polcok terhelhetősége: 150 kg / polc (megoszló terhelés esetén)
Az állvány szintezése műanyag állítható talpakkal történik.
Méret:1000x500x1800 mm

0.14 CUKRÁSZDA

1.	Süteményes pult Hűtéstartomány: +5...+15°C 3 db megvilágított bemutató polc, Fekete Melamin bútorlap burkolat festett fém fekete oldalak LED világítás nyitható egyenes üveg ventilátoros hűtés automatikus leolvasztás digitális hőfokszabályzó hangjelzés az elpárologtató szennyeződések vagy a ventilátor elakadása esetén El.Összteljesítmény: 0,55 kW / 230 V vízmentes dugalj H=700mm Méret:1310x835x1380mm	Cube 3P N 1.3 WW	0,55	1	
2.	Kiszolgáló pult Csomagolóanyagok tárolására. Fagylaltpult elektromos és vízcsatlakozásának takarása, süteményes pult elektromos csatlakozásának takarása	Belsőépítész terv szerint		1	
3.	Elektronikus mérleg méréshatár: 6/15 kg osztásérték: 2/5 g	ACS-768	0,10	1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
	asztali kivitel platóméret: 300x200 mm El. Teljesítmény: 230 V, 0,1 kW vízmentes dugalj a pultban				
4.	Fagylalt tároló pult Hűtéstartomány: -18...-20°C 14 db fagylalt tégely (360x165x120 mm) részére ventilátoros hűtés választható színű fa burkolat inox belső inox munkalap LED világítás éjszakai roló hajlított teleszkópos üveg automatikus kondenzvíz elpárologtató Kanálmosóhoz hidegvíz 1/2", csatorna El.Összteljesítmény: 0,67 kW / 230 V vízmentes dugalj H=700mm Méret:1385x1220x1300 mm	IGLOO ARUBA 1,25	0,67	1	
5.	Felcsapható pultszakasz L≈ 1000 mm Rozsdamentes mosogató csepptálcával, mosogatógép fogadására	Belsőépítész terv szerint		1	
6.	alkalmas kivitelben Anyaga: rozsdamentes acél (CrNi 18/10) 30x30 mm-es zártszelvény vázszerkezet. Homlokoldali köténylemez burkolat. Hátsó perem magassága: 50 mm A medencék szélén körbefutó perem. Műanyag állítható szintező talpak. Medence száma: 2 Medence mérete: 400x400x250 mm			1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
7.	Méret: 1600x600x850 mm Fali polc, csepegtető 2 szintes, perforált polclapokkal magasságállítási lehetőséggel függőleges tartókonzolokkal Méret:1600x400 mm	MLM		1	
8.	Vízlágyító 12 literes Rozsdamentes acélból készült tartály. Leemelhető fedél. VARION-KS-E térhálós szerkezetű kation-cserélő műgyanta töltet. Kézi regenerálással. Kapacitás: kb. 1050 liter (két regenerálás között) Méret: Ø 185x560 mm			1	
9.	Pohármosogatógép Teljesítmény: 30 kosár/óra Mosogatókosár mérete: 40x40 cm Mosókarok közötti maximális magasság: 27,5 cm Mosogatható tányérméret: max. Ø 27 cm Ciklusidő: 120 sec. AISI 304 (18/10) minőségű rozsdamentes acél kivitel. Duplafalú, lehajtható ajtó. Gömbölyített mosogatómedence. Alsó-felső mosó- és öblítő karok. Biztonsági termosztát. Beépített öblítő szer adagoló. Tank térfogata: 13 liter Bojler térfogata: 4 liter Vízfogyasztás: 2 liter/ciklus Maximális vízfogyasztás: 60 liter/óra	FAGOR CO 400	3,60	1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	Szükséges víznyomás: 2-4 kg/cm ² Mosogatóvíz hőmérséklete: 60 °C Öblítővíz hőmérséklete: 90 °C Tank fűtőbetét teljesítménye: 2,0 kW Bojler fűtőbetét teljesítménye: 2,8 kW Mosogatóvíz szivattyú teljesítménye: 0,26 kW Összteljesítmény: 3,06 kW / 230 V Víz, csatorna csatlakozás rajz szerint Elektromos csatlakozás: 230 V I+N 2x2,5+T - 25 A 230 V III 3x1,5+T - 16 A 400 V III+N 4x1,5+T - 10 A A pult alatt elhelyezendő:kávéfőző és vízlágyítója, üdítőital automata tankjai és szénsavpalackja kibillenthető szemetes.				
10.	Kézmósó Max. Méret:400x350 mm	GÉPÉSZ Költségvetésben		1	
11.	Rozsdamentes folyékony szappan adagoló Rozsdamentes kivitel, 1 liter űrtartalom Manuális kezelés Töltöttség jelző ablak zárható, ütésálló Méret: 127x115x250 mm	LOSDI CJ-1001-I		1	
12.	Rozsdamentes papírtörölő tartó Rozsdamentes kivitel, 600 lap részére Töltöttség jelző Zárható Méret: 250x120x330 mm	LOSDI CO-0104-F		1	
13.	Bemutató pult + polc hűtetlen aprósütemények bemutatására és tárolására	Belsőépítész terv szerint		2	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

<i>Poz.</i>	<i>Megnevezés</i>	<i>Gyártó-Forg./Típus</i>	<i>El.Telj.kW</i>	<i>Db</i>	<i>Nettó Egységár</i>
	Méret: 1000x350x1800 mm				
14.	Kiszolgáló pult	Belsőépítész terv szerint		1	
	A pult alatt elhelyezendő:kávéfőző vízlágyítója, üdítőital automata szénsavpalackja, italautomata szörptankjai, kibillenthető szemetes.				
15.	Üdítőital automata	LIFE POST MIX	0,72	1	
	4 féle, hűtött szénsavas üdítő és szóda készítéséhez adag számlálóval, 300x 3 dl/óra teljesítménnyel KEG hordós szörpökkel KEG hordó mérete:Ø23 x 70cm (20,5l) Ital hőmérséklete: 4...8°C Hidegvíz 1/2"				
	El.Összteljesítmény: 0,72 kW / 230 V vízmentes dugalj H=700mm				
	Méret:290x420x500 mm				
16.	Szénsav palack üdítőital automatához			1	
17.	Automata kávéfőző gép	MAXIMA EMEG 1	2,80	1	
	kb . 240 espresso kávé /óra teljesítménnyel 4 féle kávé készítésére Gőz és forró víz karral Bojler űrtartalma: 6,0 liter Biztonsági nyomáscsökkentő szelep Figyelmeztető lámpa alacsony vízszint esetén El.Összteljesítmény: 2,8 kW / 230 V fix bekötés H=700mm Hideg víz csatlakozás: C 1/2" tömlővéges csap H=700mm Csatorna csatlakozás: Ø 32 mm Súly 54 kg				
	Méret: 460 x 590 x 530 mm				
18.	Vízlágyító 12 literes			1	
	Rozsdamentes acélból készült tartály.				

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	Leemelhető fedél. VARION-KS-E térhálós szerkezetű kation-cserélő műgyanta töltet. Kézi regenerálással. Kapacitás: kb. 1050 liter (két regenerálás között) Méret: Ø 185x560 mm				
19.	Fedele hulladék- és moslékgyűjtő Anyaga: rozsdamentes acél. Űrtartalma: 50 liter Vízmentesen záró fenékhegesztéssel. Levehető fedéllel (a fedél a szemetes edény fölére akasztható). 4 db bolygókerékkel. Méret: Ø 380x615 mm	IPA 01		1	

0.17 CUKRÁSZDAI HULLADÉK - MOSLÉK TÁROLÓ

1.	Műanyag hulladékgyűjtő 240 liter űrtartalommal kerekekkel Méret: 580x707x1045 mm	MEVA 0003-2		2	
2.	Műanyag mosléktároló 2 db fogantyúval 60 liter űrtartalommal horganyzott, fémöntvény fedővel Légmentes zárás Méret: Ø 400x628 mm	MEVA 5014		1	
3.	Rozsdamentes kiöntő edénytartó ráccsal. Csaptelep nélkül, szifonnal, leeresztő szeleppel. Méret: 450x330x465 mm	S 106		1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
------	------------	--------------------	------------	----	----------------

KÜLTÉRI LÁTVÁNYKONYHA

1. Rozsdamentes mosogató 1

Anyaga: rozsdamentes acél (CrNi 18/10)
40x40 mm-es zártszelvény vázszerkezet.
Homlokoldali köténylemez burkolat.
Hátsó perem magassága: 50 mm
Süllyesztett fedlap.
Műanyag állítható szintező talpak.
Medence száma: 2
Medence mérete: 600x500x300 mm
Tartozék: leeresztő szelep, szifon, túlfolyó
hideg+meleg víz 1/2" h= 1150mm fali csaptelep
csat.átm:50mm, h=300mm
Méret:1400x700x850 mm

2. Fali polc, csepegtető 1

2 szintes, perforált polclapokkal
magasságállítási lehetőséggel
függőleges tartókonzolokkal
Méret:1400x400 mm

3. Rozsdamentes fiókos hűtőpult FAGOR EMFP 135 GN HH 0,36 1

Ventillációs hűtési rendszerrel, elektronikus vezérléssel, automatikus leolvasztással, digitális hőmérséklet kijelzővel.
rozsdamentes acél fedlap és külső és belső burkolat,
fedlap hátsó felhajtással
műanyaggal burkolt acél polcok.
60 mm-es poliuretán szigetelés.
automata vízpárologtatás a leolvasztás ideje alatt.

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	rozsdamentes állítható lábak. Hűtőközeg: R 600a Űrtartalom: 274 liter Fiókok száma: 4 db Hűtéstartomány: -2 / + 8 °C Környezeti hőmérséklet: max. + 43 °C El.Telj.:230 V, 0,36 kW vízmentes dugalj H=1100mm Méret: 1350x700x850 mm				
4.	Rozsdamentes asztal rezgésmentes fedlappal, fedlapba épített kézmosóval, alsó polccal, műanyag szintező talpakkal. Anyaga: szálcsiszolt rozsdamentes acél A fedlap 1,25 mm vastag lemezből készül, rozsdamentes merevítő bordákkal erősített, rezgésmentes kivitelű. A fedlap vastagsága: 50 mm A lábak 40x40x1,5 zártszelvényből készülnek, műanyag állítható szintező talpakkal. Méret: 700x700x850 mm			1	
5.	Rozsdamentes folyékony szappan adagoló Rozsdamentes kivitel, 1 liter űrtartalom Manuális kezelés Töltöttség jelző ablak zárható, ütésálló Méret: 127x115x250 mm	LOSDI CJ-1001-I		1	
6.	Rozsdamentes papírtörlő tartó Rozsdamentes kivitel, 600 lap részére Töltöttség jelző Zárható Méret: 250x120x330 mm	LOSDI CO-0104-F		1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
7.	Melegentartópult leheletvédővel, gördíthető kivitelben 3 x GN 1/1-150 edény befogadására, víz leeresztő csappal, Scotch Brite felületkezeléssel 1,5mm vastagságú rozsdamentes acélból 30°C... 90°C közötti hőmérséklet állítási lehetőséggel 1 szintes hajlított üveg leheletvédővel 2 db fix, 2 db fékezhető kerékkel GN edény nélkül. hidegvíz 1/2" El.Telj.:230 V, 3,0 kW Fix bekötés H=637mm Méret: 1200x700x900 mm		3,00	1	
8.	Rozsdamentes asztal rezgésmentes fedlappal, hátsó felhajtással, alsó polc nélkül, állítható lábakkal Méret: 450x700x850 mm				
9.	Fedeles hulladék- és moslékgyűjtő Anyaga: rozsdamentes acél. Úrtartalma: 50 liter Vízmentesen záró fenékhégesztéssel. Levehető fedéllel (a fedél a szemetes edény fülére akasztható). 4 db bolygókerékkel. Méret: Ø 380x615 mm	IPA 01		1	
10.	Faszenes grillsütő Öntöttvas- acél-belső A rostélyok felnyithatóak és kivehetőek A faszén rostély a emelhető így szabályozható a sütés-főzés intenzitása Bármilyen fajta faszénnel üzemeltethető Könnyen takarítható hamu fiók Kivehető elülső zsírgyűjtő fiók Fékezhető kerekeken gördül	Movilfrit M 140		1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	sütőrács mérete: 2 db 650x650 mm sütési kapacitás: 180 kg/óra sütési hőmérséklet: 250..350 °C faszén fogyasztás: 24-32 kg/nap Méret:1455x820x930 mm Rozsdamentes asztal rezgésmentes fedlappal, fedlapba épített 40x40 cm-es mosogatómedencével három oldalon lábösszekötővel, műanyag szintező talpakkal. Anyaga: szálcsiszolt rozsdamentes acél A fedlap 1,25 mm vastag lemezből készül, rozsdamentes merevítő bordákkal erősített, rezgésmentes kivitelű. A fedlap vastagsága: 50 mm A lábak 40x40x1,5 zártszelvényből készülnek, műanyag állítható szintező talpakkal. Méret: 700x700x850 mm				
11.	Semleges tároló pult gördíthető kivitelben rozsdamentes kivitel, rezgésmentes fedlap, köztespolccal, tolóajtós kivitel,állítható lábakkal 2 db fix, 2 db fékeezhető kerékkel Méret:1200x700x850 mm			1	
12.	Hűtött bemutató vitrin Hűtéstartomány: +5...+15°C 3 db megvilágított bemutató polc, Fekete Melamin bútorlap burkolat festett fém fekete oldalak LED világítás nyitható egyenes üveg ventilátoros hűtés automatikus leolvasztás	Cube 3P N 1.3 WW	0,55	1	

KONYHATECHNOLÓGIAI BERENDEZÉS JEGYZÉK

Poz.	Megnevezés	Gyártó-Forg./Típus	El.Telj.kW	Db	Nettó Egységár
	digitális hőfokszabályzó hangjelzés az elpárologtató szennyeződésekor vagy a ventilátor elakadása esetén				
	El.Összteljesítmény: 0,55 kW / 230 V vízmentes dugalj H=700mm Méret:1310x835x1380mm				
13.	Elszívóernyő Méret:1900x900x350 mm	GÉPÉSZ KÖLTSÉGVETÉSBEN		1	

ANYAGKÖLTSÉG NETTÓ ÖSSZESEN:

SZERELÉS, SZÁLLÍTÁS:

ÁFA:

ÖSSZESEN BRUTTÓ

ELEKTROMOS ÖSSZTELJESÍTMÉNY: 178,2 kW