

POPIS GASTROPROVOZU, ŘEŠENÍ GOZ

1. POPIS ŘEŠENÍ

V rámci specifikace gastrotechnologie v zadávací dokumentaci VŘ navrhujeme následující řešení. Pokud jsou navrženy alternativní technologie, je to z důvodu funkčnosti, dostupnosti technologií i náhradních dílů, servisní a technické podpory. Současně garantujeme zachování funkčnosti a plné využití těchto technologií za nízkých ekonomických nákladů.

Cílem zpracovaného řešení je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného moderního provozu. Celkové dispoziční řešení je navrženo podle současných poznatků gastronomie a vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům. Důraz je kladen na energetickou úsporu zařízení, využití moderních technologií. Toto řešení nevyžaduje zásahy do připravenosti VZT. Případné změny elektroinstalace a ZTI jsou v řádu přemístění koncových bodů, součástí dodávky je i revize přípojných bodů, konzultace na stavbě a garance připojení.

2.1. DISPOZIČNÍ/PROVOZNÍ/TECHNOLOGICKÉ ŘEŠENÍ

Nové dispoziční řešení respektuje stávající rozmístění přípraven a skladů, **zásadní změny** jsou popsány níže.

V přípravnách je rozmístěn standardní neutrální nábytek, celonerezové provedení AISI 304 (pokud není specifikováno jinak).

VARNÝ BLOK

Nově navržený varný blok obsahuje:

1. Multifunkční pánev 100 litrů včetně příslušenství
2. Rychlovarný elektrický kotel 100 litrů
3. Elektrická varná stolička
4. Indukční sporák – monoblok 4x indukční varná zóna

Multifunkční pánev s objemem 100 litrů plně nahrazuje specifikovaný model, díky možnosti volby různých varných procesů, odpovídajícímu příslušenství je ideálním zařízením pro daný provoz.

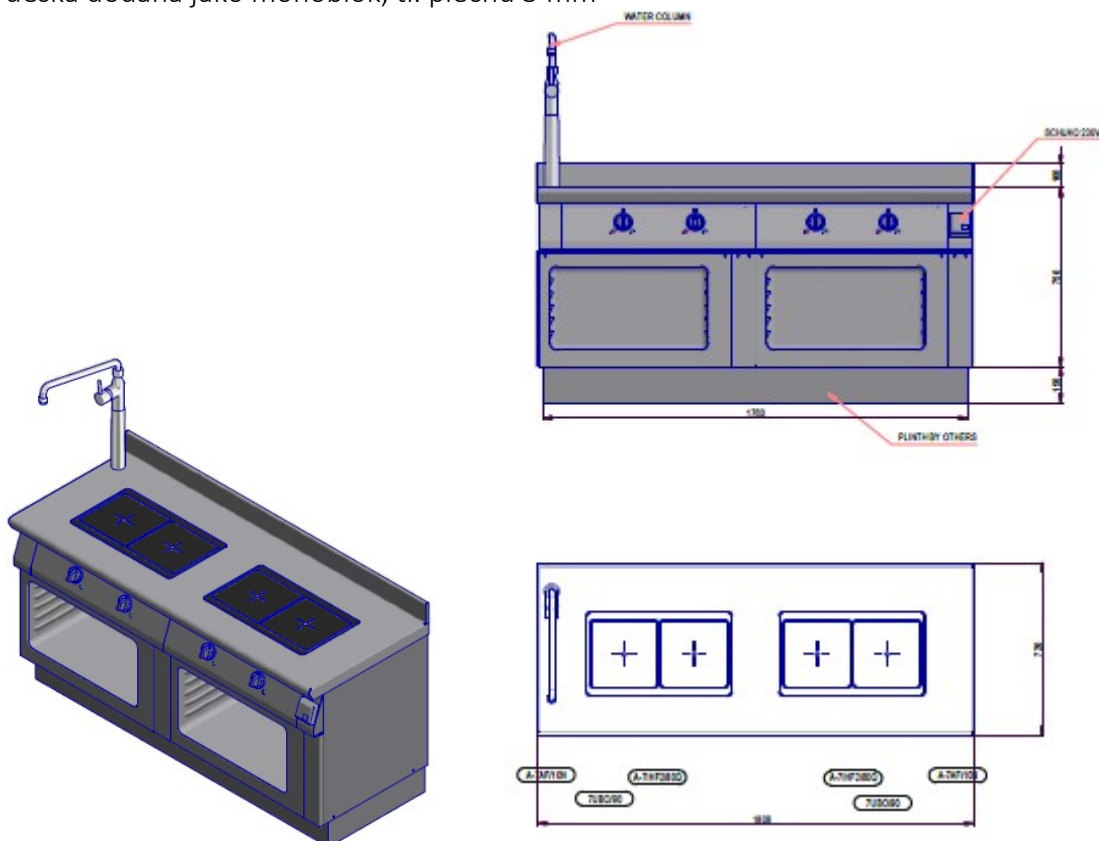
Varný kotel – rychlovarný – dle DIN 18855. Standardní varné zařízení s nepřímým ohřevem, díky automatickému dopouštění duplikátoru zvyšuje komfort obsluhy. Díky topnému systému a izolaci a robustnímu provedení garantujeme úspory elektrické energie oproti běžně dodávaným varným kotlům.

Elektrická stolička – zařízení fungující jako záložní.

Varná sestava – monoblok se 4mi zabudovanými indukčními plotnami. Varné zóny umístěny vedle sebe, hygienické skříňky v provedení H3. Součástí dodávky i robustní napouštěcí rameno a v čelním panelu zásuvka 230V.

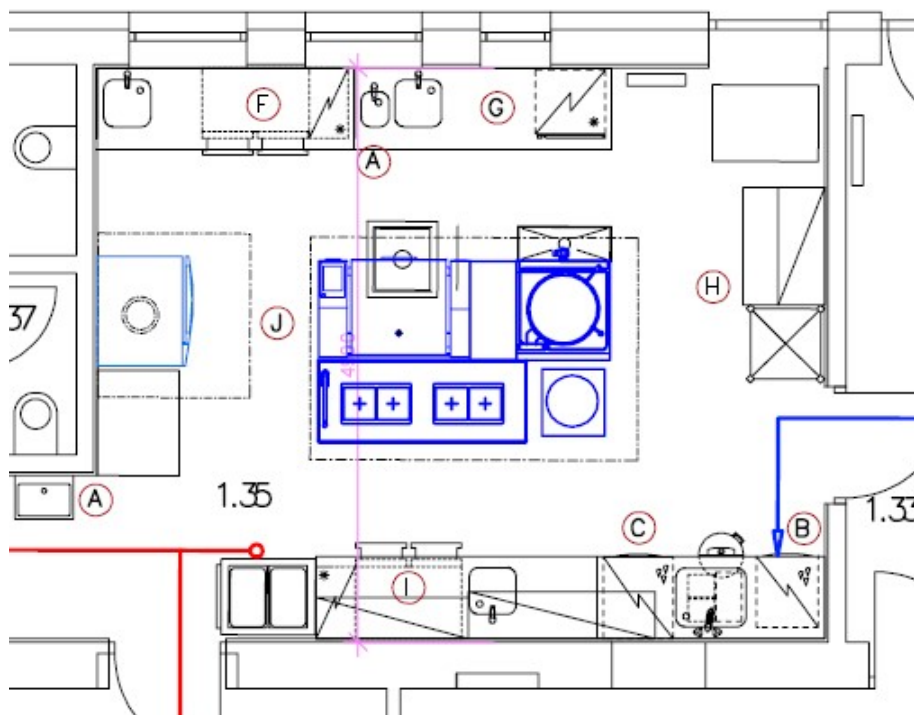
„V 00682B – Novostavba MŠ Střelice – dodávka gastro – třetí vyhlášení“

Horní deska dodána jako monoblok, tl. plechu 3 mm



Technologie bude umístěna na nožičkách

Pro úplnost připojujeme kompletní náhled varné sestavy s ohledem na VZT:



KONVEKTOMATY

Sestava konvektomatů Retigo Blue Vision 7GN + 10 GN, dodána jako sestava dvou nezávislých strojů s propojovacími díly a podstavcem. Plná výbava a bojlerový vyvíječ páry u obou technologií jsou samozřejmostí. Sestava umístěna pod digestoř dle PD.

CHLADÍCÍ SKŘÍNĚ

Navrženy chladicí a mrazicí skříně výrobce Friulinox – Hi Cube, které vynikají úsporností provozu, splňují zadané parametry s tím, že:

Chladicí skříň – energetická třída A

Chladicí skříň s prosklenými dveřmi – energetická třída C

Mrazicí skříň – energetická třída B

Z výše uvedeného je patrné, že navržené skříně jsou odpovídající parametry, a výkonem, z hlediska spotřeby patří k tomu nejlepšímu co je na trhu k dispozici.

V případě dotazů rádi doplníme další informace.

Pavel Doležal
GOZ GASTRO s. r. o.
+ 420 739 702 832