





NASLOVNA STRAN NAČRTA

Tehnološki načrt

PODATKI O GRADNJI	
naziv gradnje	Prenova in širitev kuhinje - OŠ Primoža Trubarja Velike Lašče
kratek opis gradnje	Gradnja bo obsegala odstranitev obstoječe kuhinje s pomožnimi prostori in kabinetom, rekonstrukcijo in prizidavo nove kuhinje s pomožnimi prostori in jedilnico, novo učilnico s kabinetom in pisarnami strokovnih uslužbencev v nadstropju ter ureditev zunanjih funkcionalnih površin z novim vhodom, zunanjim prostorom za igro in novo prometno ureditev z dostavo.
VRSTE GRADNJE	<input type="checkbox"/> NOVOGRADNJA - NOVOZGRAJEN OBJEKT
označiti vse ustrezne vrste gradnje	<input checked="" type="checkbox"/> NOVOGRADNJA - PRIZIDAVA
	<input checked="" type="checkbox"/> REKONSTRUKCIJA
	<input type="checkbox"/> SPREMEMBA NAMEMBNOSTI
	<input type="checkbox"/> ODSTRANITEV CELOTNEGA OBJEKTA
	<input type="checkbox"/> LEGALIZACIJA
	<input type="checkbox"/> VZDRŽEVALNA DELA
	<input type="checkbox"/> MANJŠA REKONSTRUKCIJA
PODATKI O PROJEKTNI DOKUMENTACIJI	
vrsta dokumentacije	PZI (projektna dokumentacija za izvedbo gradnje)
številka projekta	04-2019-PZI
PODATKI O NAČRTU	
strokovno področje načrta	5 Načrt s področja tehnologije
naziv načrta	Tehnološki načrt
številka načrta	04/0224-T
datum izdelave	Februar 2024
datum spremembe	
PODATKI O PROJEKTANTU NAČRTA	
projektant načrta (naziv družbe)	GEPETEH d.o.o.
naslov	Višnje 25, 1303 Zagradec
odgovorna oseba projektanta načrta	Gregor Papež
podpis odgovorne osebe projektanta načrta	
	
PODATKI O IZDELOVALCU NAČRTA	
ime in priimek pooblaščenega arhitekta, pooblaščenega inženirja	Gregor Papež, dipl.inž.str.
identifikacijska številka	IZS PI T-0802
podpis pooblaščenega arhitekta, pooblaščenega inženirja	
	

PRILOGA 2C

**IZJAVA PROJEKTANTA NAČRTA
IN POOBLAŠČENEGA STOKOVNJAKA,
KI JE IZDELAL NAČRT V PZI IN PID**

PROJEKTANT NAČRTA

projektant načrta (naziv družbe)	GEPETEH d.o.o.
naslov	Višnje 25, 1303 Zagradec
odgovorna oseba projektanta načrta	Gregor Papež

IN POOBLAŠČENI STROKOVNJAK, KI JE IZDELAL NAČRT

pooblaščen strokovnjak	Gregor Papež, dipl.inž.str.
------------------------	-----------------------------

IZJAVLJAVA:

da načrt

vrsta dokumentacije	PZI (projektna dokumentacija za izvedbo gradnje)
strokovno področje načrta	5 Načrt s področja tehnologije
naziv načrta	Tehnološki načrt
številka načrta	04/0224-T
datum izdelave	Februar 2024

upoštevam relevantne predpise in druge normativne dokumente ter da so upoštevane ustrezne bistvene in druge zahteve.

pooblaščen strokovnjak	Gregor Papež, dipl.inž.str.
identifikacijska številka	IZS PI T-0802
podpis pooblaščenega strokovnjaka	

GREGOR PAPEŽ
dipl.inž.str.
IZS PI T-0802

odgovorna oseba projektanta načrta	Gregor Papež
podpis odgovorne osebe projektanta načrta	

5.1 NASLOVNA STRAN Z OSNOVNIMI PODATKI O NAČRTU

Načrt: **5-NAČRT S PODROČJA TEHNOLOGIJE**

Investitor: **OBČINA VELIKE LAŠČE, Levstikov trg 1, 1315 Velike Lašče**

Naročnik: **OBČINA VELIKE LAŠČE, Levstikov trg 1, 1315 Velike Lašče**

Objekt: **OŠ PRIMOŽA TRUBARJA, VELIKE LAŠČE**

Vrsta proj. dokumentacije: **PZI - PROJEKTNÁ DOKUMENTACIJA ZA IZVEDBO GRADNJE**

Za gradnjo: **NOVOGRADNJA, REKONSTRUKCIJA, PRIZIDAVA**

Projektant:

Odgovorni projektant: **Gregor PAPEŽ, dipl. inž. str.
Identifikacijska številka: IZS PI T-0802**

Odgovorni vodja projekta: **Miha NOVINA, univ. dipl. inž. arh.
Identifikacijska številka: PA ZAPS 1654**

Številka projekta:

Številka načrta: **04/0224-T**

Kraj in datum izdelave načrta: **Ljubljana, FEBRUAR 2024**

5.2 KAZALO VSEBINE NAČRTA TEHNOLOGIJE KUHINJE št. 04/0224-T

Vrsta načrta:

Načrt: **5-NAČRT S PODROČJA TEHNOLOGIJE**

Številka projekta:

Vrsta dokumentacije: **PZI - PROJEKTNA DOKUMENTACIJA ZA IZVEDBO GRADNJE**

Številka načrta: **04/0224-T**

- 5.1. Naslovna stran načrta**
- 5.2. Kazalo vsebine načrta**
- 5.3. Tehnično poročilo**
- 5.4. Popis-specifikacija kuhinjske tehnologije**
- 5.5. Risbe**
 - 1. Tloris tehnološke opreme in mikrolokacije_Pritličje
 - 2. Tloris tehnološke opreme, mikrolokacije in kote priključkov

5.3 TEHNIČNO POROČILO

OBJEKT: OŠ PRIMOŽ TRUBAR, VELIKE LAŠČE – TEHNOLOGIJA KUHINJE

VSEBINA: TEHNIČNO POROČILO

PROGRAMSKA IZHODIŠČA

- kuhinja je namenjena prehrani OŠ ter vrtčevskih otrok (zajtrk, malica, kosilo)
- zmogljivost kuhinje od 800 do 900 obrokov/dan za OŠ ter cca. 250 obrokov/dan za vrtčevske otroke (zajtrk, kosilo, pop malica)
- postrežba obrokov na omenjeni lokaciji in dislociranih lokacijah
- v kuhinji je zaposlenih 7-8 ljudi
- vir energije je zgolj elektrika

PROGRAMSKA IZHODIŠČA IZ PROJEKTNE NALOGE

Osnovna šola Primoža Trubarja Velike Lašče se nahaja v centru Velikih Lašč, med Šolsko ulico in ulico Pod lipami. Zasnova šole in zunanje ureditve je lokacijsko omejena z zemljišči zasebnih lastnikov ter lokalnih oz. javnih poti.

Na omenjeni lokaciji se nahaja centralna šola z 18 oddelki in matična enota Vrtca Sončni Žarek z 10 oddelki. V kuhinji poleg tega pripravljajo še obroke za podružnični šoli v Robu (2 oddelka) in v Turjaku (3 oddelki) ter dislocirano enoto vrtca na Karlovinci (3 oddelki). Na dislociranih enotah so urejene manjše razdelilne kuhinje.

Osnovni podatki o zmožnostih obstoječe kuhinje:

- kuhinja je bila zgrajena leta 1991,
- kvadratura kuhinje je 144,34 m²,
- kvadratura avle oz. jedilnice je 214,50 m²,
- dnevno pripravijo 660 obrokov za vrtec (od tega 220 zajtrkov, 220 kosil in 220 popoldanskih malic), za šolo in podružnici cca 778 obrokov (od tega 443 malic, 335 kosil), za zunanje odjemalce 50 kosil.

Cilji prenove in širitve kuhinje

Glede na prostorsko stisko in dotrajanost prostorov v sklopu kuhinje bi s prenovo želeli slediti naslednjim ciljem:

- normativom ustrezna velikost ter funkcionalnost kuhinje, jedilnice in servisnih prostorov,
- prenova obstoječih sanitarij, dostopnih iz jedilnice,
- zagotovitev ustrezne in varne servisne oz. dostavne poti, ločene od šolske poti, namenjene učencem,
- upoštevanje trenda naraščanja števila učencev oz. otrok, vključenih v vrtec,
- upoštevanje povečanja podružnične šole z vrtcem na Turjaku ob izgradnji novega objekta (polna zasedenost novega objekta bo omogočala prostor za 4 oddelke šole in 4 oddelke vrtca).

SPLOŠNI OPIS

Pri projektu OŠ Primož Trubar, Velike Lašče se bo gradil novi prizidek, v katerem bo postavljena in montirana tudi v celoti nova tehnološka oprema-kuhinja. S tem namenom je bil narejen tudi tehnološki načrt PZI oz. celotna dokumentacija. V omenjenem novem prizidku bodo tudi naslednji prostori, katere koristijo zaposleni v kuhinji; pisarna za vodjo prehrane, garderoba kuhinjskega osebja, čajna kuhinja ter komunikacijski hodnik.

TEHNOLOŠKI OPIS PROSTOROV IN NJIHOV NAMEN

A- DOSTAVA IN EKONOMSKI VHOD/JUTRANJA DOSTAVA

Različni dobavitelji surovin, lahko sami dostopajo do predprostora, kjer odložijo svoje dobavljene surovine. Pri prihodu na delo oz. ko pričnejo zaposleni z delom jih nato razvrstijo v različne prostore, glede na temperaturne režime (suha shramba, hladilna ali zamrzovalna komora). V tem prostoru imamo tudi tehniko, pisalno mizo s polico ter vrtljivim stolom na kolesih, hladilno omaro ter inox skladiščni regal in transportni voziček.

B- SUHO SKLADIŠČE

Prostor je namenjen za hrambo surovin, katere so lahko skladiščene v prostoru s sobno temperaturo.

C- KOMUNIKACIJSKI HODNIK

D- GARDEROBA SNAŽILKE

E- GARDEROBA KUHINJSKEGA OSEBJA

F- SKLADIŠČE ZELENJAVE

Za boljšo preglednost nad zelenjavnimi izdelki ter hitro komunikacijo z grobo pripravo, je skladišče locirano takoj za delovnimi pulti grobe priprave.

G- GROBA IN FINA PRIPRAVA ZELENJAVE

V enem prostoru imamo na eni strani locirano grobo pripravo ter na drugi fino pripravo, katera se potem transportira s pomočjo vozičkov v glavni del kuhinje za toplotno obdelavo ali samo manjšo dodelavo za postrežbo poleg malic. V prostoru sta na voljo dva velika korita, lupilnica krompirja z vsemi pripadajočimi deli. Na strani fine priprave pa imamo širok delovni pult s setom predalov, manjše korito za fino izpiranje, tehniko, samostojni sanitarni umivalnik ter namizni rezalnik zelenjave.

H- MONTAŽNA ZAMRZOVALNA KOMORA

Montažna komora s podnom, debeline panelov 120 cm služi za doseganje nizkih temperatur, to pomeni med -18 in -22°C. V komori so skladiščene surovine, katere bodisi skladiščimo za nekaj dni ali pa so takšne zahteve zgolj proizvajalca artikla. Komora je zelo pregledna ter ima v notranjosti na obeh straneh postavljene inox regale.

I- MONTAŽNA HLADILNA KOMORA

Montažna komora s podnom, debeline panelov 80 cm služi za doseganje nizkih temperatur, to pomeni med 0 in 8°C. V komori so skladiščene surovine, katere navaja proizvajalca artikla z določenimi temperaturnimi režimi. Komora je zelo pregledna ter ima v notranjosti na obeh straneh postavljene inox regale.

J- SKLADIŠČENJE VOZIČKOV

Predvideni prostor za začasno skladiščenje vozičkov.

K- SKLADIŠČENJE TER IZDAJA TERMOPORTOV

Prostor je opremljen z nevtralnimi pulti in mizami ter stenskimi policami, kjer se izvaja pozicioniranje obrokov, kateri se nato vozijo v omenjenih posodah za zadrževanje toplote na omenjene lokacije. Skozi enaka vrata se potem tudi dostavijo čiste termo posode, kjer jih skladiščimo na mizah/policah.

L- FINA PRIPRAVA MESA

Pred samo termično obdelavo se mesne izdelke (goveje in svinjsko meso) ter perutnino fino pripravi ali mogoče samo pripravi na določeno količino ter prične z toplotno obdelavo. Imamo delovno mizo s koritom ter ločenim sanitarnim koritom in stensko omarico.

M- PRIPRAVA S KONVEKTOMATI + HITRI OHLAJEVALNIK

Glede na predvideno število obrokov sta v tehnološkem načrtu predvidena dva velika konvektomata, dimenzije 20x GN1/1 ter še manjši konvektomat dimenzije 10x GN1/1. Poleg tega je na voljo še dodatni voziček za velika dva konvektomata. Manjši konvektomat je postavljen na podstavku. Ker smo bili tukaj pri tem oddelku prostorsko omejeni, smo postavili hitri ohlajevalnik malo stran oz. na lokacijo fine priprave mesa. Skozi celotni otok je tudi vrisana in opisana prezračevalna napa, katero za nadaljno obdelavo povzame SI projektant.

N- TERMIČNA PRIPRAVA Z MULTIFUNKCIJSKO POSODO

Na steni pred končno izdajo in pozicioniranjem jedi-zahodno od termičnega bloka imamo predvideni dve multifunkcijski posodi, katere služijo za hitro in učinkovito termično obdelavo in izvrstnimi rezultati. Skozi celotni otok je tudi vrisana in opisana prezračevalna napa, katero za nadaljno obdelavo povzame SI projektant.

O- TERMIČNI DEL KUHINJE

Glavni termični blok ima obojestransko komunikacijo ter tudi obojestransko delo na termičnih elementih. V projektu so predvideni naslednji artikli; 3x kotel z okroglo posodo ter 1x električni štedilnik, 1x blok pult z visoko podaljšano baterijo in 1x nevtralni delovni blok pult. Skozi celotni otok je tudi vrisana in opisana prezračevalna napa, katero za nadaljno obdelavo povzame SI projektant.

P- SKLADIŠČE ČISTIL IN TROKADERO

V prostoru skladiščimo dnevno uporabo čistil za čiščenje tal, stenskih površin ter delovnih površin. Prav tako imamo v prostoru krpe ter omela za pomoč pri dnevnem čiščenju tal.

R- PRIPRAVA DIETNIH JEDI

Oddelek predvideva svojo pripravo jedi in tudi termično obdelavo z el. štedilnikom ter manjšo konvekcijsko pečico. Na voljo je tudi veliko delovnih površin, stenskih omaric, hladilne podpultne omare ter samostojni sanitarni umivalnik.

S- POMIVALNICA KUHINJSKE POSODE

Glede na število dnevnih obrokov se v tehnologiji kuhinje predvidi tudi svojo ločeno pomivalnico. Kuhinjsko posodo operemo z strojem ter nato posodo zložimo v inox regale, kateri so postavljeni takoj za strojem in celotno linijo. S tem namenom je omogočen hiter dostop do čiste posode, kajti termični del je postavljen pred samim oddelkom. Prostor mora biti tudi ustrezno prezračevan.

T- POMIVALNICA JEDILNE POSODE

Učenci si morajo sami sortirati umazano posodo (pribor), kjer bodo na sortirni mizi postavljene 2 PVC košari. Prav tako tudi sami poskrbijo za ločevanje odpadkov. Košare se nato malo odmoči z vodo, kjer sta predvidena tudi dva velika korita in nato potisne košare skozi stroj. Izhodna miza je predvidena za 3 cikle pranja oz. 3x PVC košare. Nato se jedilno posodo začasno skladišči v namenskih regalih ali pa odpelje na odjemno lokacijo z transportnim vozičkom. Prostor mora biti tudi ustrezno prezračevan.

U- HLADNA PRIPRAVA TER PRIPRAVA PRED IZDAJO

V skupnem prostoru pred izdajo obrokov učencem imamo tudi predvideno hladno pripravo. Ta nam služi za pripravo zajtrkov ali malic. Na voljo imamo delovni pult s koritom, stenske omarice in polico, set treh predalov ter samostojni sanitarni umivalnik. V samem središču prostora pa imamo še 4 delovne mize, katere služijo za pozicioniranje na izdajno linijo ter tudi za razvoz v dislocirane oddelke-podružnice.

V- PRIPRAVA MALIC

Na tem oddelku imamo zgolj nevtralno opremo, s setom treh predalov in tremi stenskimi omaricami. Tukaj so izključno delovne površine za pripravo in dodelavo malic.

Z- IZDAJNI PULT

Pred samim izdajnim pultom imamo dva elementa za pladnje in pribor, nato pa preko drsnice na izdajni liniji prevzemamo hrano oz. obroke preko 1x hladna linija in 2x topla linija. Vse omenjene linije pa imajo tudi inox nadgradnje za pomoč pri izdaji krožnikov. Na sprednji strani je skozi celotno linijo drsnica.

X- SOLATNI SAMOPOSTREŽNI PULT

Solatni pult je lociran od izdajnega pulta ter postavljen že v prostoru jedilnice. Predvideno je, da si otroci sami jemljejo solato.

Pri projektiranju tehnološke opreme so bile upoštevane čiste in nečiste poti oz. HACCP načela.

OCENA VREDNOSTI: *Vrednost tehnološke opreme oz. ocena investicije je podana v dokumentaciji _Projektantska ocena investicije tehnološke opreme.*

SKUPNA PRIKLJUČNA ELEKTRIČNA MOČ: 351,5 kW

SKUPNA PRIKLJUČNA PLINSKA MOČ: 0,0 kW

FAKTOR ISTOČASNOSTI JE 0,70

GRADBENE IN INSTALACIJSKE ZAHTEVE:

Vsi prostori vezani na kuhinjsko tehnologijo morajo imeti po tleh položeno nedrsno keramiko (R11) oz. drugo talno oblogo, ki zadošča predpisom in standardom, zahtevanim za takšne prostore (moko pranje, dezinfekcija). Obvezni izvesti tudi polkrožne zaključnice (keramične, plastične ali iz nerjavnega materiala). Radij zaključnice naj bo vsaj 15mm.

Po stenah tehnoloških prostorov mora biti položena pralna keramika do minimalna višine 1,5m, Priporočljiva višina pa je 2,2m. Pri izvedbi keramičnih oblog sten priporočamo vertikalne zaključke (izvedba s plastičnimi zaključki ali z nerjavnimi zaključki - L profili na ploščicah).

Na oknih prostorov kuhinje in pripadajočih prostorih, katera imajo možnost odpiranja, morajo biti nameščene mreže, ki preprečujejo dostop mrčesu in ostalim škodljivcem ter so snemljiva in tako omogočajo čiščenje.

Vsi talni sifoni in talne rešetke morajo biti izdelani iz nerjaveče pločevine. Izvedba sifona in rešetke s protismradno zaporo (snemljiva zapora s tesnilom). Rešetka mora imeti lovilno košaro za grobe delce. Pohodna rešetke se izvede iz ploščatih profilov. Vertikalni/horizontalni izlivi min. prerez DN50 ali DN75. Talne rešetke morajo biti v skladu z veljavnimi higienskimi smernicami, ki veljajo za proizvodnjo in predelavo hrane in pijače ter v skladu s SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG dokumenti št. 8, 13 in 44 za higiensko načrtovanje talnih korit.

Lokacije namiznih mešalnih armatur in priključkov naprav so predvidene v tem projektu, enako lokacije odtokov in talnih rešetk. Priprava mehke vode se vrši lokalno ob posameznih napravah in je predmet tega projekta.

Talne rešetke in sifone dobavi in montira izvajalec vodovodnih instalacij v sodelovanju z izvajalcem gradbenih del (v popisu tehnološke opreme so samo prikazane pod zaporedno številko). Točne pozicije so podane v načrtu PZI. Talne rešetke morajo biti izdelane s proti smradno zaporo, z inox košaro za lovljenje in lažje odstranjevanje odpadkov iz talne rešetke in primerno pohodno mrežo, ki mora omogočati nedrsnost, pohodnost in uporabo vozičkov, tudi na pohodni površini.

Vsi talni priključki vode morajo biti izvedeni vodoravno, maksimalne skupne višine 10cm nad tlemi. Vsi vodovodni priključki morajo biti zaključeni z ustreznim ventilom. Vsi talni preboji namenjeni električnim priključkom morajo biti naknadno zaščiteni z nerjavno cevjo s prirobnico. Električne vtičnice (230V in 400V) morajo biti izvedene z vodoodporno zaščito po veljavnih EU standardih.

Luči morajo imeti predpisano zaščito (v primeru poškodbe steklo ne sme pasti na tla ali na živila). Jakost osvetlitve mora biti primerna glede na potrebe v prostoru.

Vsi elementi iz nerjaveče pločevine morajo biti ozemljeni (tudi stenske omarice in konzolne police). Priklon izvede izvajalec elektro instalacij, končne meritve pa pooblaščen oseba.

Vsi aparati in naprave morajo biti iz nerjavečih materialov, omogočati temeljito čiščenje in dezinfekcijo. Za doseganje predpisane higiene in čistoče aparatov (vseh delov) je bistvenega pomena, da imajo možnost, da se na enostaven način razstavijo in ponovno sestavijo.

Vsi samopostrežni pulti, v katerih se nahaja kompresorska tehnika za potrebe hlajenja, morajo biti izvedeni tako, da se zagotovi zadostno zračenje le teh, zato je potrebno biti pazljiv pri izvedbi fasadnih oblog ter zagotoviti primerne rešetke na primernih mestih..

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

Načrt PID tehnološke opreme izvede izdelovalec načrta PZI oz. v kolikor omenjeni PI ni na voljo, se izbere drugo ustrezno osebo, katera je prav tako član Inženirske zbornice Slovenije ter včlanjena v matični sekciji Tehnologije (Sanitarno inženirstvo). Načrt HACCP ni del tega projekta in ga pripravi bodoči uporabnik kuhinje.

TEHNIČNE ZAHTEVE:

Delovne površine so iz nerjavečega jekla, dodatne pa iz ustreznih materialov, kot n.pr. polietilenske rezalne deske in granitne delovne plošče. Kjer ni drugače določeno s popisom, je uporabljen material za elemente in naprave nerjaveče jeklo gastronomske kakovosti, sestave AISI304 ali višje. Vsa proizvedena oprema iz nerjavnega jekla primerne za uporabo v prehranskem obratu. Vsi elementi morajo biti primerni za uporabo v javnih prostorih in profesionalnih kuhinjah, ter iz kvalitetnih materialov primerne kvalitete za živilske in prehranske namene. Dobavitelj opreme mora predložiti ustrezna dokazila o sestavi ter izvoru materiala. Material mora omogočati vsakodnevno redno čiščenje s tekočo vodo in primerni čistili in občasno dezinfekcijo. Dobavitelj opreme mora predati tudi ustrezna navodila za obratovanje in vzdrževanje.

Lokacije in svetle mere vrat so določene s tem projektom, uporabljeni material za vrata pa mora ustrezati zahtevam iz prve alineje. Smer odpiranja vrat kot v tem projektu, razen če ni drugače določeno s projektom požarne varnosti ali drugim.

V prostorih, ki so predmet tega projekta, se izvede prisilno prezračevanje z odsesavanjem izrabljenega zraka in pare ter vpihanjem svežega zraka. Upoštevati je potrebno, da je na nekaterih delovnih mestih intenzivnejše oddajanje energije in pare v okolje, to je nad področji pomivanja in toplotnih obdelav.

Razsvetljava je določena v projektu elektro instalacij. Osvetlitev delovnih mest naj bo vsaj 400 luxov, osvetlitev pomožnih prostorov pa vsaj 300 luxov. Svetloba naj bo razpršena in naj ne povzroča bleščanja.

V prostorih priprav, pomivalnice in kuhinje je obvezna izvedba podometnih 400V/3N vtičnic tipa CEE s primerno IP zaščito. Za vse kovinske elemente je potrebno izvesti ožičenje za izenačitev električnega potenciala (delovni pulti, stenske omarice, talne rešetke, nekateri aparati...). Priključki za kuhinjsko opremo za ozemljitev in izenačitev potenciala so zajeti v popis načrta električnih instalacij. Priključitev na izvedene priključke izvede izvajalec elektro inštalacij. Vse napeljave in instalacije morajo biti primerne za okolje, v katerem so instalirane. Vsa stikala in kontrole morajo biti primerne za uporabo v profesionalnih kuhinjah.

Na objektu je kot primarni energent uporabljena elektrika cca. 351,0kW. Poraba in priključna moč energentov sta določeni s tem projektom. Projektant elektro instalacij določi lokacije stenskih vtičnic v vseh prostorih, glavni priključki tehnološke opreme pa so določeni s tem projektom. Ogrevanje sanitarne vode in prostorov je centralno in ni predmet tega projekta. Mikrolokacije priključkov naprav so predvidene v tem projektu, enako lokacije talnih rešetak. Talni priključki imajo zaključni ventil montiran horizontalno v višini največ 10 cm od tal. Odtoki tehnološke opreme (pomivalni stroj, konvektomat)

morajo biti izvedeni preko proti- smradnih sistemov. Izvedbe odtokov morajo biti usklajene s talnimi rešetkami in sifoni.

Priporoča se vgradnja serijskih talnih rešetk kot npr. ACO ali enakovredne. Dobavitelj talnih rešetk in izvajalec vgradnje morata pred začetkom izdelave predložiti nadzoru in investitorju vzorec rešetke v potrditev.

Priprava mehke vode se vrši lokalno ob posameznih napravah in je predmet tega projekta. Lovilnik maščob je predmet projekta strojnih inštalacij. Dimenzioniramo ga na podlagi števila obrokov dnevno, to je približno 1150 oz. med 10,0-11,0l pretoka na sekundo.

Obvezna je uporaba predpisanih delovnih oblačil, obutve, pokrival in zaščitnih sredstev. Zaposleno osebje mora imeti potrebno strokovno izobrazbo ter znanje o higienskem minimumu ter opravljeno šolanje za uporabo naprav v proizvodni kuhinji.

Prostori za osebje (sanitarije & garderobe) niso predmet tega projekta in se obdelajo v načrtu arhitekture.

ZAKONODAJA, PREDPISI IN SMERNICE:

- Evropske smernice za razvoj in projektiranje velikih kuhinj
- Pravilnik o minimalnih tehničnih pogojih in o obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti (Uradni list RS, št. 35/17)
- Uredba o ravnanju z biološko razgradljivimi kuhinjskimi odpadki in zelenim vrtnim odpadkom (Uradni list RS, št. 39/10 in 44/22 – ZVO-2)
- Zakon o varstvu okolja – ZVO-2 (Uradni list RS, št. 44/22 in 18/23 – ZDU-1O)
- Uredba o ravnanju z odpadnimi jedilnimi olji in mastmi (Uradni list RS, št. 70/08 in 44/22 – ZVO-2)
- Pravilnik o preskušanju izdelkov in snovi, ki prihajajo v stik z živili (Uradni list RS, št. 131/03, 38/06 in 65/08)
- Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili (Uradni list RS, št. 82/03 in 25/09)
- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili - ZZUZIS (Uradni list RS, št. 52/00, 42/02 in 47/04 - ZdZPZ)
- Pravilnik o zahtevah za zagotavljanje varnosti in zdravja delavcev na delovnih mestih (Uradni list RS, št. 89/99, 39/05 in 43/11 – ZVZD-1)
- Gradbeni zakon (GZ-1) Ur.l. RS št. 199/21 z dne 11.12.2021

SPLOŠNA NAVODILA ZA IZVEDBO STROJNIH INSTALACIJ:

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

- Vse napeljave za hladno in toplo vodo morajo biti zaključene s primernimi zaključnimi ventili ali ustrezni enoročnimi mešalnimi baterijami (na zahtevo bodočega uporabnika so le-te opisane v popisu tehnološke opreme). Končni ventil mora biti montiran s strani drugih pogodbenikov odgovornih za vodovodne instalacije. Gibljive povezave od končnega ventila do opreme so lahko dolge največ 100 cm in dobavljene s strani posebnega dobavitelja opreme.
- Talni priključki imajo zaključni ventil montiran horizontalno v višini največ 10 cm od tal.
- Višina priključkov mora biti usklajena z načrtom arhitekture. Priključki za klimo in prezračevalni sistem morajo biti določeni v načrtu strojnih instalacij.
- Talni odtoki in rešetke morajo biti vključeni v načrt strojnih inštalacij. Talni sifoni in rešetke, ki niso direktno vezani na tip tehnološke opreme, se vgradijo po načrtu arhitekture in načrtu tlakov, točno pozicijo in velikosti talnih rešetke in sifonov vezanih na tehnološko opremo pa določi dobavitelj tehnološke opreme.

- Vsi odtoki tehnološke opreme (primer: pomivalni stroj) so povezani preko protismradnih sistemov. Izvedbe odtokov morajo biti usklajene s talnimi rešetkami in sifoni.
- Vse elementi instalacij morajo biti primerni za vgradnjo v tehnološke prostore prodajal ali profesionalne kuhinje in biti proizvedeni v skladu z veljavno zakonodajo ter ustrezati profesionalni kuhinjski opremi.
- Za vse uporabnike vode (izjema so kuhinjski in sanitarni umivalniki) so v načrtu tehnološke opreme kuhinje predvideni mehčalci za vodo. Pred izvedbo vodovodnih in tehnološkimi instalacij pogodbenik za vodne instalacije in pogodbenik za tehnološko opremo preverita in uskladita potrebe po vodi za tehnološko opremo.
- Ventil oz. zaporna pipa za vsak posamezen aparat mora biti dostopen osebjem kuhinje, ki jo uporablja.
- Priključki za odpadno vodo morajo biti montirani v skladu z lokalnimi predpisi.
- Celoten sistem priprave vode mora biti izveden z vsemi veljavnimi standardi ter pravilniki. Omogočati mora učinkovit nadzor in ukrepe proti možnemu pojavu legionele.
- Vsa odpadna voda iz kuhinje mora biti izvedena preko ustreznega lovilca maščob. Lovilec maščob mora biti upoštevan v načrtu kanalizacije.

ZAHTEVES ZA TALNE REŠETKE:

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

SPLOŠNA NAVODILA ZA ELEKTRIČNO NAPELJAVO:

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

- enofazno, 230V/1N/50Hz
- trifazno, 400V/3N/50Hz (CEE vtičnica)

Električno ožičenje in izolirane varovalke izven opreme morajo biti, v skladu z lokalnimi predpisi, izvede s strani ostalih pogodbenikov specializiranih za električne napeljave. Vsi deli električne opreme morajo biti v skladu z lokalnimi predpisi in električno ozemljeni. Vse napeljave in instalacije morajo biti primerne za okolje v katerem so instalirane. Vsa stikala in kontrole morajo biti primerne za uporabo v profesionalnih kuhinjah oz. primerljivih objektih in v skladu z zahtevami razvidnimi iz tega načrta in načrta elektro instalacij.

- Vse neoštevilčene električne vtičnice (230V in 400V) so montirane na steno 0,3kW/230V, h=120 cm od tal in morajo biti usklajene z ostalo opremo, načrtom arhitekture in veljavno zakonodajo.
- Za elemente iz nerjavnega jekla je potrebno izvesti ožičenje za izenačitev električnega potenciala (delovni pult, stenske omarice, talne rešetke, nekateri aparati...)
- Priključki za kuhinjsko opremo za ozemljitev in izenačitev potenciala ter končnega upora so zajeti v plan in popis načrta električnih instalacij. Priključitev na izvedene priključke izvede dobavitelj tehnološke opreme
- Načrt tehnološke opreme kuhinje ne vključuje priključkov za zvočne sisteme, ventilacijske enote, dvigala, računalniško opremo in ostalo varnostno in nadzorno opremo v zgradbi.
- Vsa računalniška oprema in oprema za nadzor vstopa mora biti usklajena z načrtom za računalniško opremo.
- Vse sestavine električnih instalacij morajo biti primerne za vgradnjo v velike kuhinje in biti proizvedene v skladu z veljavno zakonodajo ter ustrezati profesionalni kuhinjski opremi.

SPLOŠNA NAVODILA ZA PREZRAČEVALNI IN VENTILACIJSKI SISTEM:

Vse sestavine ventilacijskega sistema, ki se nahajajo izven opreme morajo biti izvede s strani pogodbenih izvajalcev strojnih inštalacij. Končni vidni deli ventilacijskega sistema (nape, ventilacijske rešetke) morajo biti vključene v posebni načrt ventilacijskega sistema (razen, če ni v popisu opreme definirano drugače).

Posebni pogodbenik in dobavitelj ventilacijskega sistema morata vezano na potrebe tehnološke opreme izvajati koordinacijo glede na pozicijo, velikost, moč in posebne zahteve profesionalne kuhinjske opreme.

Rob prezračevalnih nap oz. sistema prezračevanja presegajo zunanji rob elementa, ki so inštalirani od nape vsaj za 300 mm.

Vezano na izdelavo prezračevalnih naprav mora biti ustrezno rešen tudi strop, katerega rešitev mora onemogočati nabiranje umazanije. Zagotovljeno mora biti primerno higiensko vzdrževanje stropa (pleskanje ali redno čiščenje).

Splošna navodila za izdelavo opreme iz nerjavnega jekla ter splošen opis dovoljenih materialov:

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

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

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

APARATI, NAPRAVE:

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

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

Hladilna tehnika:

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

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

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

NEVTRALNA OPREMA:

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

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

Vsi elementi oz. delovne površine, ki so postavljeni ob steni, izdelan privih visok min. 80 mm oz. glede na zahteve iz specifikacije tehnološke opreme. Delovni pult, ki so postavljeni ob zid in na gradben cokel morajo biti izvedeni na način, ki preprečuje zatekanje tekočine med steno in pultom. Uporaba trajno elastičnega kita ni dovoljena.

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

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

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

Kraj in datum:
Ljubljana, februar 2024

Poročilo sestavil:
Gregor Papež dipl.inž.str.
Pooblaščen inženir tehnološke stroke

5.4 POPIS TEHNOLOŠKE OPREME OŠ PRIMOŽ TRUBAR_VELIKE LAŠČE

Tehnične zahteve opreme javnega naročila

Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev za vse postavke predložiti ustrezna dokazila oz. dokumentacijo, kot je katalog, tehnični list, skica ali slikovno gradivo, opis ponujenega artikla, itd. pri čemer ponudnik v njegovi ponudbi označi kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko (na dokazilih se zapiše zaporedno številko postavke s popisa) Vsi prospekti morajo biti nedvoumno označeni, na katero pozicijo v specifikaciji se tehnična dokazila nanašajo.

Mapa je tudi podlaga pri količinskem in kakovostnem prevzemu opreme.

Vsi elementi so izvedeni iz nerjavečega jekla AISI 304, razen če v specifikaciji ni naveden drugačen material.

Delovne površine elementov morajo biti izvedene iz nerjaveče pločevine AISI 304 min. 1,5 mm debeline in s privihom pločevine AISI 304 min. 1,2 mm debeline in s privihom proti zidu min. 40 mm.

Delovne površine imajo vgrajeno izolacijo za zmanjševanje vibracij in hrupa, delovna površina pa je spredaj zaključena in zaokrožena z radijem cca R15 in odkapnim robom 10 mm za preprečevanje zatekanja

Debelina zgornjih površin mora biti min. 50 mm, z vgrajeno izolacijo za zmanjševanje vibracij in hrupa, izvedena z vodoodporno iverno ploščo debeline min 48 mm.

Vsi predali morajo imeti vgrajena teleskopska, popolnoma izvlečna vodila s "Soft" zapiranjem.

Vsa korita in mize morajo imeti v spodnjem delu polico ali tristransko ojačitev zaradi trdnosti.

Vsi elementi morajo imeti možnost priklopa ozemljitve.

Vsi elementi morajo imeti popolnoma zaprto izvedbo odkapnih robov

Vsi dostopni robovi morajo biti stisnjeni oziroma razigljeni - pobrušeni

Vsa hladilna oprema in toplovodne kopeli, ki predstavljajo kritične kontrolne točke morajo imeti vgrajene kontrolnike temperature.

Termični elementi morajo biti izdelani tako, da so robovi površin spojeni "rob na rob" in je na ta način preprečeno zatekanje med elementi.

Vse bočne stranice morajo biti izvedene iz nerjaveče pločevine AISI 304 min. 1 mm debeline.

Obdelava vseh površin je Scotch Brite.

Vsa oprema v kuhinji je opremljena z regulirnimi nogami min +/- 15 mm.

Cokel termičnega bloka se izvede in vgradi ob montaži termičnega bloka iz nerjaveče pločevine, tako, da se ga demontira brez orodja za čiščenje po pultu.

Elementi se medsebojno povežejo z ozemljitvenim kablom ali kratkimi zvari pod delovno površino.

Elementi se na delovišče vnesejo zaščiteni z statično PVC folijo

In se po končani montaži odstrani s strani montažne ekipe.

Vse ostanke embalaže in montažnega materiala, je izvajalec dolžan

pospraviti za seboj in delovišče pustiti za seboj čisto.

Samopostrežni elementi morajo biti opremljeni s podložno iverico

za namestitev fasade, v primeru če je prejektirana fasada s strani arhitekta

Samopostrežni elementi morajo biti opremljeni z nosilci GN posod v bazenih.

Elementi samopostrežne linije se dobavijo skupaj z nosilci za drsno rampo,

kakor tudi z drsnimi cevmi, če ni drugače opredeljeno (arh. zahteve).

Obveza izvajalca je, da kontrolira mere objekta in mere elementov uskladi s

prostorom. Vsaka sprememba mer se pisno vskladi z investitorjem.

Zamenjava opisanega elementa v specifikaciji je mogoča le ob predhodnem dogovoru z investitorjem

Za vsak element je potrebno v ceno všteti ves potrebni spojni material do funkcionalne uporabnosti.

Izvedbene zahteve tehnološke opreme

Ozemljitev kuhinjskih elementov izvede izvajalec elektro del.

Izbrani dobavitelj tehnološke opreme tudi dobavi inox talne rešetke.

Vgradnjo in povezavo izvede izvajalec vodovodnih instalacij.

Zahteve za inox talne rešetke:

izvedba v inox Aisi 304, bazenom iz inox pločevine debeline 1,5mm

višina bazena z rešetko je 145mm, sifoniziran odtok fi75mm,

inox sito za večje odpadke z luknjami fi8

inox pohodna mreža, nedrsna, izdelana iz lasersko rezanih profilov debeline 2mm, višine 20mm

ter sestavljena v mrežo s kvadratnimi luknjami 25x25

inox zapora proti glodalcem, privarjena sidra za vgradnjo, prirobnica za hidro izolacijo

Vgradnjo in montažo sifonov, zaključnih ventilov in enoročnih mešalnih pip

montiranih iz stene izvrši izvajalec strojnih instalacij.

Nape, prezračevalne rešetke dobavi, montira in priključi izvajalec strojnih instalacij.

V popisu tehnološke opreme ni upoštevano: sanitarna oprema, čistilno orodje,

računalniška oprema, domofoni, sistem ozvočenja...

CENA NA ENOTO MORA ZAJEMATI TRANSPORT, MONTAŽO IN PRIKLOPE

VSE OPIŠANE DIMENZIJE V POPISU OPREME PO VREDNOSTIH (DIMENZIJAH, MOČEH, TEMPERATURAH IN OSTALIH TEHNIČNIH VREDNOSTIH) LAHKO ODSTOPAJO ZA NAJVEČ 5 %

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
	SPECIFIKACIJA KUHINJSKE OPREME					
A	PROSTOR JUTRANJA DOSTAVA in TEHTANJE BLAGA					
1	HLADILNA OMARA - dim. 710x800x2035/2105 mm (ŠxGxV) - zračno hlajenje - avtomatsko odtaljevanje - elektronsko upravljanje - debelina izoliranih sten 60 mm - možnost nastavitve smeri odpiranja vrat - LEVO odpiranje vrat - vključno 3 mreže GN 2/1 nosilnost 30 kg - kapaciteta 700 l - temp. območje od -2°C do +8°C - ohišje in vrata in notranjost iz nerjavečega jekla AISI 304 priključna moč: 0,385kW 1N~230V	<i>kos</i>	1,00			
2	PISALNA MIZA S PREDALI - dim. 1100x500x750 mm (ŠxGxV) - lesena pisalna miza s setom treh predalov - na levi prostor za vrtljiv pisalniški stol z naslonjalom za roke - odtenek RAL barve izbere naročnik	<i>kos</i>	1,00			
3	KONZOLNA POLICA - ENOJNA - dim.800x300x80 mm (ŠxGxV) - skupaj s konzolami za pritrditev v steno - zadaj zavih 40 mm - odtenek RAL barve izbere naročnik	<i>kos</i>	1,00			
4	PISARNIŠKI STOL NA KOLESIH - dim.660x650x1170-1270 mm (ŠxGxV) - material: tkanina, mreža, kovina, plastika - barva: črna - max. nosilnost: 120kg - vrtljiv in nastavljiv po višini	<i>kos</i>	1,00			
5	ODPRT INOX REGAL - dim. 1500x600x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	1,00			
6	PLATO VOZIČEK - dim. 770x570x900 mm (ŠxGxV) - nosilnost: do 200kg - velikost platoja: 600x600 mm - v celoti izdelan iz nerjaveče pločevine in opremljen s kakovostnimi uležajenimi kolesi - 2 kolesi z zavoro, guma na kolesih živilske kvalitete	<i>kos</i>	1,00			
7	SKLADIŠČNA TEHTNICA – TALNA TEHTNICA - dim. 800x800x45 mm (ŠxGxV) - nosilnost: do 150 kg - razdelek [d]: 100/200 g - indikator iz ABS plastike, tipkovnica s 6 tipkami - napajanje preko električnega omrežja priključna moč: 0,8kW 1N-230V TALNA REŠETKA - dim. 200x200x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsnе mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) odtok: DN50 V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	<i>kos</i>	1,00			
B	SUHO SKLADIŠČE					
1	ODPRT INOX REGAL - dim. 1100x500x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	2,00			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
2	ODPRT INOX REGAL - dim. 1200x500x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	<i>4,00</i>			
3	ODPRT INOX REGAL - dim. 1300x500x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
4	TRIETAŽNI SERVIRNI VOZIČEK - dim. 880x480x840 mm (ŠxGxV) - police iz barvnega umetnega materiala - razmak med policami 330 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
C	POVEZOVALNI HODNIK					
1	SANITARNI UMIVALNIK - dim. 400x400x250 mm (ŠxGxV) - v kompletu iztočna pipa - proženje vode preko tipke s kolenom, ki omogoča dotok vode brez dotikanja priklop vode: THV DN15 odtok: DN50	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
	TALNA REŠETKA - dim. 200x200x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsne mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) odtok: DN50 V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
D	MOŠKA GARDEROBA in WC					
E	ŽENSKA GARDEROBA in WC					
F	SKLADIŠČE ZELENJAVE					
1	ODPRT INOX REGAL - dim. 1100x500x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
2	ODPRT INOX REGAL - dim. 1200x500x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	<i>2,00</i>			
3	ODPRT INOX REGAL - dim. 1600x400x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
4	TALNA PODLOŽKA - dim. 1000x700x210 mm - podložka na RF nogicah s PVC čepi - iz nerjaveče pločevine	<i>kos</i>	<i>2,00</i>			
G	GROBA in FINA PRIPRAVA ZELENJAVE					
1	DVOJNO KORITO - dim. 1400x700x900/1000 mm - 2x korito 600x500x300 mm postavljeno na sredini pulta - namizna mešalna baterija - spodnja polica - zavih zadaj in levo 100 mm priklop vode: THV DN15 odtok: 2x DN50	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
2	NAMIZNA ENOROČNA MEŠALNA BATERIJA S TUŠEM priklop vode: THV DN15	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
3	LUPILNICA KROMPIRJA - dim. 440x495x1000 mm (ŠxGxV) - programator - kapaciteta: 350kg/h - vključen podstavek s posoda za prestrezanje olupkov priključna moč: 0,75kW 3N~400V priklop vode: HV DN20 odtok: DN125 preko talne rešetke 600x400 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
4	BAZEN VOZIČEK ZA ZELENJAVO - dim. 655x565x600 mm (ŠxGxV) - kapaciteta bazena: 80 l - izpustni ventil spodaj - posoda vozička izdelana z zaokroženimi robovi - višina vozička prilagojena višini lupilnice	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
5	SANITARNI UMIVALNIK - dim. 400x400x250 mm (ŠxGxV) - v kompletu iztočna pipa - proženje vode preko tipke s kolenom, ki omogoča dotok vode brez dotikanja priklop vode: THV DN15 odtok: DN50	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
6	DELOVNI PULT S KORITOM in PREDALI - dim. 1550x700x900/980 mm (ŠxGxV) - korito levo dim.500x400x250 mm - spodaj odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - na levi strani spodaj set treh predalov velikosti GN 1/1 - zavih zadaj 80 mm priklop vode: THV DN15 odtoki: DN50 iz stene	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
7	BATERIJA NAMIZNA ENOROČNA - dolžina izliva l= 230 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
8	ODPRT DELOVNI PULT - dim. 1150x700x900/980 mm (ŠxGxV) - spodaj odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - zgoraj delovna površina - zavih zadaj in desno 80 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
9	KONZOLNA POLICA - ENOJNA - dim. 1000x350x80/750 mm (ŠxGxV) - skupaj s konzolami za pritrditev v steno - zadaj zavih 40 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
10	ZAPRTA VISEČA OMARICA - dim.1200x400x660 mm (ŠxGxV) - drsna vrata - vmesna polica nastavljiva po višini - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
11	NAMIZNA TEHTNICA - dim. 230x300x130 mm (ŠxGxV) - nosilnost: do 6 kg - razdelek [d]: 1 g - tipkovnica s 3 tipkami - napajanje preko električnega omrežja priključna moč: 0,10kW 1N-230V	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
12	UNIVERZALNI KUHINJSKI STROJ - dim. 304x347/515x485/590 mm (ŠxGxV) - namizni aparat - nastavek za rezanje zelenjave GD - nastavek za rezanje sadja in zelenjave 4,0 mm - nastavek za drobno rezanje kumar, zelja, čebule 0-8 mm - nastavek za predelavo krompirja, korenja, kolerabe, zelena 3,5x3,5 - nastavek za gratiniranje zelenjave, sira, sadja 2,0 mm - rotor RT - nož za kockasto rezanje WSE 10x10x10 mm - cilinder za ribanje sadja in zelenjave, 3,5 in 7 mm - pasirni cilinder za juhe, omake, čokoladne mase 3 mm - priključek za mešanje, stepanje, gnetenje z magnetnim stikalom - dve hitrosti: 280/560 vrt/min - zaščita: IP65 priključna moč: 0,95kW 3N-400V TALNA REŠETKA - dim. 200x200x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsne mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) odtok: DN50 <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u> TALNA REŠETKA - dim. 600x400x270 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsne mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) odtok: DN75 <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u>	kos	1,00			
		kos	1,00			
		kos	1,00			
H	ZAMRZOVALNA KOMORA - MONTAŽNA					
1	MONTAŽNA ZAMRZOVALNA KOMORA - dim. 3780x2100x2850 mm (ŠxGxV) - poliuretan debeline 120 mm, stenski in stropni elementi iz barvane pločevine - vrtljiva desna enokrilna vrata, svetle odprtine 80x190 cm - levo odpiranje krilnih vrat (glej tehnološki načrt) - s ključavnico in varnostnim odpiranjem z notranje strani - panel je sestavljen iz poliuretanske pene gostote 40-42kg/m3 - obložene z belo pobarvano cinkano pločevino, debeline 0,5mm - paneli se med seboj združujejo s pomočjo ekscentričnih ključavnic - temperaturno območje: -18°C/-22°C - stropni dimamični zračni uparjalnik s TE ventilom - integrirana LED razsvetljava - s talnimi paneli - stikalna omarica z elektronskim regulatorjem kot npr. Carel krmilnika Smartcella s sondami - hladilni agregat odvojen (cca 10m) priključna moč: 1,5kW 1N-230V odtok: 1x DN32	kos	1,00			
1.1	HLADILNI AGREGAT - za minus komoro V=22m3, temp. režim od -18°C/-22°C - hermetični kompresor - z zrakom hlajenega kondenzatorja z ventilatorjem - rezervoar kapljevitega hladiiva - presostata za regulacijo HP in zaščitnega presostata HP/LP - filtra, kontrolno steklo, dinamični uparjalnik - plastificirano ohišje - električno napajanje in zaščita - magnetna in termoekspanzijski ventil s šobo - krmilnik s sondami, stropna svetilka, žarnica, stikalo vrat	kos	1,00			
2	ODPRT INOX REGAL - dim. 1300x500x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	kos	2,00			
3	ODPRT INOX REGAL - dim. 1100x500x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	kos	2,00			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
4	ODPRT INOX REGAL - dim. 1000x500x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	2,00			
I	HLADILNA KOMORA - MONTAŽNA					
1	MONTAŽNA HLADILNA KOMORA - dim. 3780x2050x2850 mm (ŠxGxV) - poliuretan debeline 80 mm, stenski in stropni elementi iz barvane pločevine - vrtljiva desna enokrilna vrata, svetle odprtine 80x190 cm - levo odpiranje krilnih vrat (glej tehnološki načrt) - s ključavnico in varnostnim odpiranjem z notranje strani - panel je sestavljen iz poliuretanske pene gostote 40-42kg/m3 - obložene z belo pobarvano cinkano pločevino, debeline 0,5mm - paneli se med seboj združujejo s pomočjo ekscentričnih ključavnic - temperaturno območje: -2°C/+8°C - stropni dimačni zračni uparjalnik s TE ventilom - integrirana LED razsvetljava - s talnimi paneli - stikalna omarica z elektronskim regulatorjem kot npr. Carel krmilnika Smartcella s sondami - hladilni agregat oddvojen (cca 10m) priključna moč: 1,5kW 1N-230V odtok: 1x DN32	<i>kos</i>	1,00			
1.1	HLADILNI AGREGAT - za plusno komoro V=22m3, temp. režim od -2°C/+8°C - hermetični kompresor - z zrakom hlajenega kondenzatorja z ventilatorjem - rezervoar kapljevitega hlada - presostata za regulacijo HP in zaščitnega presostata HP/LP - filtra, kontrolno steklo, dinamični uparjalnik - plastificirano ohišje - električno napajanje in zaščita - magnetna in termoeekspanzijski ventil s šobo - krmilnik s sondami, stropna svetilka, žarnica, stikalo vrat	<i>kos</i>	1,00			
2	ODPRT INOX REGAL - dim. 1200x500x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	2,00			
3	ODPRT INOX REGAL - dim. 1100x500x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	1,00			
4	ODPRT INOX REGAL - dim. 1200x400x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	2,00			
5	ODPRT INOX REGAL - dim. 1100x400x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	1,00			
J	SKLADIŠČENJE VOZIČKOV					
1	TRIETAŽNI SERVIRNI VOZIČEK - dim. 880x480x840 mm (ŠxGxV) - police iz barvnega umetnega materiala - razmak med policami 330 mm	<i>kos</i>	1,00			
2	ZAPRT VOZIČEK ZA TRANSPORT PLADNJEV dim.1554x783x1406 mm - kapaciteta: 24 EN pladnjev - 3x krilna vrata (2x leva in desna) - prostor med vodili: 115 mm	<i>kos</i>	1,00			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
K	TALNA REŠETKA - dim. 200x200x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsne mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) odtok: DN50 V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	kos	1,00			
	POZICIONIRANJE in IZDAJA ZUNANJIM ODJEMALCEM					
	1 ODPRT DELOVNI PULT - dim. 900x600x900/980 mm (ŠxGxV) - spodaj odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - zgoraj delovna površina - zavih zadaj 80 mm	kos	2,00			
	2 ODPRT DELOVNI PULT - dim. 1000x600x900/980 mm (ŠxGxV) - spodaj odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - zgoraj delovna površina - zavih zadaj 80 mm	kos	2,00			
	3 KONZOLNA POLICA - DVOJNA - dim. 1000x350x80/750 mm (ŠxGxV) - skupaj s konzolami za pritrditev v steno - zadaj zavih 40 mm	kos	2,00			
	4 ODPRT DELOVNI PULT - dim. 1450x400x900/980 mm (ŠxGxV) - spodaj odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - zgoraj delovna površina - zavih zadaj 80 mm	kos	1,00			
	TALNA REŠETKA - dim. 200x200x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsne mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) odtok: DN50 V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	kos	1,00			
	FINA PRIPRAVA MESA					
	1 HITRI OHLAJEVALNIK - dim. 790x920x1590 mm (ŠxGxV) - kapaciteta 9x GN 1/1 ali 9x pladenj 60x40 cm h=60 mm - kapaciteta ohlajanja: +3°C/38kg in -18°C/35kg - notranji robovi zaokroženi - elektronsko upravljanje - hladilno sredstvo: R452 priključna moč: 2,7kW 3N-400V	kos	1,00			
	2 SANITARNI UMIVALNIK - dim. 400x400x250 mm (ŠxGxV) - v kompletu iztočna pipa - proženje vode preko tipke s kolenom, ki omogoča dotok vode brez dotikanja priklop vode: THV DN15 odtok: DN50	kos	1,00			
L	3 DELOVNI PULT S KORITOM in PREDALI - dim. 1800x700x900/980 mm (ŠxGxV) - korito desno dim.500x400x250 mm - spodaj odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - na levi strani spodaj set treh predalov velikosti GN 1/1 - zavih zadaj 80 mm priklop vode: THV DN15 odtoki: DN50 iz stene	kos	1,00			
	4 BATERIJA NAMIZNA ENOROČNA - dolžina izliva l= 230 mm	kos	1,00			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
M	5 ZAPRTA VISEČA OMARICA - dim. 1200x400x660 mm (ŠxGxV) - drsna vrata - vmesna polica nastavljava po višini - nosilnost police: 100kg/m TALNA REŠETKA - dim. 200x200x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsne mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) odtok: DN50 V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	kos	1,00			
		kos	1,00			
	PRIPRAVA HRANE S KONVEKTOMATI					
	1 ELEKTRO PARNO KONVEKCIJSKA PEČ dim. 877x847/913x1807 mm (ŠxGxV) - kapaciteta 20x GN 1/1 - temperaturno območje delovanja: 30°C do 300°C - upravljanje preko ekrana na dotik - 6-točkovna sonda temperature jedra - avtomatski samočistilni set - parni generator s svežo paro - dinamično vrtnčenje zraka - ročni tuš s točkovnim in razpršenim brizganjem - LED razsvetljava s signalizacijo vodil - vrata kuhalnega prostora s trojno zasteklitvijo - 7 načinov priprave in min. 1100 programskih mest - vstavni voziček za konvektomat priključna moč: 37,2kW, 3N~400N (3x63A) priklop vode: HV DN20 odtok: DN50	kos	2,00			
	2 VSTAVNI VOZIČEK ZA KONVEKTOMAT dim. 522x809x1718 mm (ŠxGxV) - z vodili GN 1/1 - dodatni voziček	kos	2,00			
	3 ELEKTRO PARNO KONVEKCIJSKA PEČ dim. 850x775/842x1014 mm (ŠxGxV) - kapaciteta 10x GN 1/1 - temperaturno območje delovanja: 30°C do 300°C - upravljanje preko ekrana na dotik - 6-točkovna sonda temperature jedra - avtomatski samočistilni set - parni generator s svežo paro - dinamično vrtnčenje zraka - ročni tuš s točkovnim in razpršenim brizganjem - LED razsvetljava s signalizacijo vodil - vrata kuhalnega prostora s trojno zasteklitvijo - 7 načinov priprave in min. 1100 programskih mest priključna moč: 18,9kW, 3N~400N priklop vode: HV DN20 odtok: DN50	kos	1,00			
	4 PODSTAVEK PARNO KONVEKCIJSKE PEČI 10x GN 1/1 - dim. 800x780x750-800 mm (ŠxGxV) - 5 x GN 1/1 vodila za pladnje - prostor za mehčalno napravo - zgornja in spodnja polica - regulacijske nogice	kos	1,00			
	5 AVTOMATSKI MEHČALEC VODE - dim. 233x435x470 mm (ŠxGxV) - pritisk dovodne vode: min 2 bar in max. 6 bar - max. pretok vode: 1350 l/h - priklop vodovodnega omrežja DN20 - poraba soli na regeneracijo: cca 1,5 kg - količina soli v zbiralniku: 20 kg - različne nastavitve regulacije - enostavno upravljanje preko LCD zaslona	kos	1,00			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
6	STENSKI PAROLOV - NAPA - dim. 3800x1400x600 mm (ŠxGxV) - s filtri, lovilci maščobe in razsvetljavo <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u> TALNA REŠETKA - dim. 200x200x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsnе mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) <u>odtok: DN50</u> <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
	N PRIPRAVA HRANE Z MULTIFUNKCIJSKO NAPRAVO					
1	TURBO MIKSER - ŽIRAFa dim. 1990/1460x1600x600 mm (ŠxGxV) - možnost mešanja v kotlu do 150l - rotacijska glava: DN270 mm - nastavitev hitrosti: dve hitrosti - hitrosti: 2500 obr/min ter 4000 obr/min - varnostno stikalo proti nekontroliranem zagonu <u>priključna moč: 2,5kW, 3N-400N</u>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
2	MULTIFUNKCIJSKA POSODA IVARIO dim. 1030x894x608/1078 mm (ŠxGxV) - uporabna prostornina: 100 l oz. 2x GN 1/1 - dotok in odtok vode - temperaturno območje delovanja: 30-250°C - dno posode iz troslojnega jekla - 7 načinov avtomatične priprave in 3 načini priprave (kuhanje, cvrtje, pečenje) - nastavev po višini (kot dodatna oprema) - connected cooking (aplikacija ter Wi-Fi vmesnik že serijsko vgrajena) - avtomatični dvig in spust košar - enostavno čiščenje - vgrajen ročni tuš - vgrajena vtičnica s FID stikalom (opcija) in USB priključek - upravljanje preko zaslona na dotik - hladen rob ponve (prednost) - dodatna oprema: 2x košara za kuhanje GN 1/1, lopatica oz. strgalo, roka za dvig/spust košare - dodatna oprema: 1x mreža za dno ponve, vložek za košaro za cvrtje, 1x košara za cvrtje GN 1/1 <u>priključna moč: 27,0kW, 3N-400N (3x40A)</u> <u>prikljop vode: HV DN20</u> <u>odtok: DN50</u>	<i>kos</i>	<i>2,00</i>			
3	STENSKI PAROLOV - NAPA - dim. 2550x1200x600 mm (ŠxGxV) - s filtri, lovilci maščobe in razsvetljavo <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u> TALNA REŠETKA - dim. 200x200x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsnе mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) <u>odtok: DN50</u> <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
	O TERMIČNI DEL KUHINJE					
1	ODPRT DELOVNI PULT - dim. 1800x400x900 mm (ŠxGxV) - spodaj odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - zgoraj delovna površina - zavih zadaj 0 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
2 in 3	BLOK PULT S POVIŠANO MEŠALNO BATERIJO - dim. 800x900x900 mm (ŠxGxV) - spodaj predal /prostor za prikljop vodovodnih instalacij - enoročna blok mešalna baterija/izliv z radijem min. 300mm, h izliva min. 300mm <u>prikljop vode: THV DN15</u>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
4	<p>ELEKTRIČNI KOTEL ZA KUHANJE Z OKROGLO POSODO</p> <ul style="list-style-type: none"> - dim.800x900x900 mm (ŠxGxV) - kapaciteta: 150 l - dim. posode: premer 600 mm - indirektno gretje (duplikator iz nerjaveče pločevine) - avtomatsko dotakanje vode v duplikator priključna moč: 16,0 kW 3N~400V priklop vode: THV DN15 odtok: DN160 preko talne rešetke 600x400x280 mm 	kos	3,00			
5	<p>BLOK PULT S PREDALOM</p> <ul style="list-style-type: none"> - dim. 800x900x900 mm (ŠxGxV) - spodaj odprto s spodnjo polico - zgoraj 2x predal <p>Opomba: narejene instalacije oz. priklopi za električni kotel</p>	kos	1,00			
6	<p>ELEKTRIČNI ŠTEDILNIK</p> <ul style="list-style-type: none"> - dim. 800x900x875 mm (ŠxGxV) - 4 x gorilniki/plošče dim. 300x300 - moč el. plošč: 4x 2,5kW - spodaj odprto priključna moč: 10,0 kW 3N~400V 	kos	1,00			
7	<p>VARČNI STROPNI PAROLOV S SISTEMOM VRAČANJA TOPLOTE</p> <ul style="list-style-type: none"> - dim. 2400x3000x600 mm (ŠxGxV) - s filtri, lovilci maščobe in razsvetljavo <p>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</p>	kos	1,00			
	<p>TALNA REŠETKA</p> <ul style="list-style-type: none"> - dim. 600x400x280 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsnе mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) odtok: DN75 <p>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</p>	kos	4,00			
P	SKLADIŠČE ČISTIL-TROKADERO					
1	<p>IZLIVNO KORITO-TROKADERO</p> <ul style="list-style-type: none"> - dim.500x600/700x890 (ŠxGxV) - z umivalnikom, nast. po višini in iz inoxa, - vključena mreža za lijak in pipa, dim. umivalnika za roke 430/350x280x130 mm - dimenzije lijaka: 400x400x200 mm 	kos	1,00			
2	<p>ODPRT INOX REGAL</p> <ul style="list-style-type: none"> - dim. 1400x500x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm 	kos	1,00			
3	<p>ODPRT INOX REGAL</p> <ul style="list-style-type: none"> - dim. 1500x300x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm 	kos	1,00			
	<p>TALNA REŠETKA</p> <ul style="list-style-type: none"> - dim. 200x200x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsnе mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) odtok: DN50 <p>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</p>	kos	1,00			
R	PRIPRAVA DIETNIH JEDI					
1	<p>SANITARNI UMIVALNIK</p> <ul style="list-style-type: none"> - dim. 400x400x250 mm (ŠxGxV) - v kompletu iztočna pipa - proženje vode preko tipke s kolenom, ki omogoča dotok vode brez dotikanja priklop vode: THV DN15 odtok: DN50 	kos	1,00			
2	<p>ODPRT DELOVNI PULT</p> <ul style="list-style-type: none"> - dim. 950x700x900/980 mm (ŠxGxV) - spodaj odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - zgoraj delovna površina - zavih zadaj 80 mm 	kos	1,00			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
3	STEKLOKERAMIČNI ŠTEDILNIK - dim. 800x700x875 mm (ŠxGxV) - 4 x indukcijske plošče DN 200-250mm - steklo - moč gorilnikov: 4x 2,5kW - spodaj odprto podnožje priključna moč: 10,0kW 3N~400V	kos	1,00			
4	ODPRT DELOVNI PULT - dim. 800x700x900/980 mm (ŠxGxV) - spodaj odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - zgoraj delovna površina - zavih zadaj in levo 80 mm	kos	1,00			
5	VARČNI STROPNI PAROLOV S SISTEMOM VRAČANJA TOPLOTE - dim. 1400x1000x600 mm (ŠxGxV) - s filtri, lovilci maščobe in razsvetljavo <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u>	kos	1,00			
6	DELOVNI PULT S KORITOM - dim. 1500x700x900/980 mm (ŠxGxV) - korito desno dim.500x400x250 mm - spodaj odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - na levi strani spodaj prostor za vgradnjo podpultne hladilne omare - zavih zadaj in desno 80 mm priklp vode: THV DN15 odtoki: DN50 iz stene	kos	1,00			
7	BATERIJA NAMIZNA ENOROČNA - dolžina izliva l= 230 mm	kos	1,00			
8	DELOVNI PULT S PREDALI - dim. 1200x700x900/980 mm (ŠxGxV) - spodaj odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - na desni strani spodaj set treh predalov velikosti GN 1/1 - zavih zadaj 80 mm	kos	1,00			
9	PODPULTNA HLADILNA OMARA - dim. 600x600x855 mm (ŠxGxV) - bruto prostornina: 140l - hladilno sredstvo: R 600a - hladilni sistem: dinamičen - postopek odtajanja: avtomatsko - temperaturno območje: 0°C do +8°C - vrsta krmiljenja: elektronsko krmiljenje - prikaz temperature: zunaj in digitalno - nastavljive odlagalne površine: 2x (505x415) + 1x (505x225) - odpiranje vrat: desno (opcija zamenljivo) priključna moč: 0,10kW 1N~230V	kos	1,00			
10	NAMIZNA TEHTNICA - dim. 230x300x130 mm (ŠxGxV) - nosilnost: do 6 kg - razdelek [d]: 1 g - tipkovnica s 3 tipkami - napajanje preko električnega omrežja priključna moč: 0,10kW 1N-230V	kos	1,00			
11	ZAPRTA VISEČA OMARICA - dim.1200x400x660 mm (ŠxGxV) - drsna vrata - vmesna polica nastavljiva po višini - nosilnost police: 100kg/tm	kos	1,00			
12	KONZOLNA POLICA - DVOJNA - dim. 800x350x80/750 mm (ŠxGxV) - skupaj s konzolami za pritrditev v steno - zadaj zavih 40 mm	kos	2,00			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
13	ODPRT DELOVNI PULT - dim. 700x700x900/980 mm (ŠxGxV) - spodaj odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - zgoraj delovna površina - zavih zadaj 80 mm	<i>kos</i>	1,00			
14	AVTOMATSKI MEHČALEC VODE - dim. 233x435x470 mm - pritisk dovodne vode: min 2 bar in max. 6 bar - max. pretok vode: 1350 l/h - priklp vodovodnega omrežja DN20 - poraba soli na regeneracijo: cca 1,5 kg - količina soli v zbiralniku: 20 kg - različne nastavitve regulacije - enostavno upravljanje preko LCD zaslona priključna moč: 0,10kW 1N-230V	<i>kos</i>	1,00			
15	KONVEKCIJSKA PEČICA - dim. 800x811/861x502 mm (ŠxGxV) - kapaciteta 4x 600x400 mm - 384 različnih programov - funkcija izbire programa s knjižnice - dvojno varnostno steklo na vratih, - možnost levega in desnega odpiranja vrat, - možnost nastavitve 9 faz za posamezen program, - avtom. izklop ventilatorja ob odprtju vrat, - regulator nastavitve stopnje suhe ali mokre pare, - brezvarna Inox AISI 304 komora z zaobljenimi robovi, - temperaturno območje od 30 °C do 260 °C, - odvaja vlago iz kuhalne komore - USB priključek, - ustvari takojšnjo vlažnost pri 48 °C - program hitrega hlajenja pri odprtih vratih, - LED osvetlitev kuhalne komore, - več ventilatorjev z vzvratno prestavo in 2 nastavitvama hitrosti - sistem hitrega hlajenja ob odprtih vratih, - Wi-fi povezava, priključna moč: 6,9kW, 16A, 1N~230V	<i>kos</i>	1,00			
16	PODSTAVEK ZA KONVEKCIJSKO PEČICO + VODILA ZA PLADNJE - dim. 594x546x738 mm (ŠxGxV) - na površini postavljena konvekcijska pečica - premični podstavek na 4x PVC regulirne nogice - kapaciteta: 8x 460x330	<i>kos</i>	1,00			
17	VARČNI STROPNI PAROLOV S SISTEMOM VRAČANJA TOPLOTE - dim. 1100x1000x600 mm (ŠxGxV) - s filtri, lovilci maščobe in razsvetljavo <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u>	<i>kos</i>	1,00			
	TALNA REŠETKA - dim. 200x200x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsne mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) odtok: DN50 <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u>	<i>kos</i>	1,00			
S	POMIVALNICA KUHINJSKE POSODE					
1	ODPRT DELOVNI PULT-NEPRAVILNE OBLIKE - dim. 750x750x900/1000 mm (ŠxGxV) - spodaj odprto brez spodnje police - zgoraj delovna površina - zavih zadaj in levo 100 mm OPOMBA: pult je nepravilne oblike!	<i>kos</i>	1,00			
2	TRIETAŽNI SERVIRNI VOZIČEK - dim. 880x480x840 mm (ŠxGxV) - police iz barvnega umetnega materiala - razmak med policami 330 mm	<i>kos</i>	1,00			

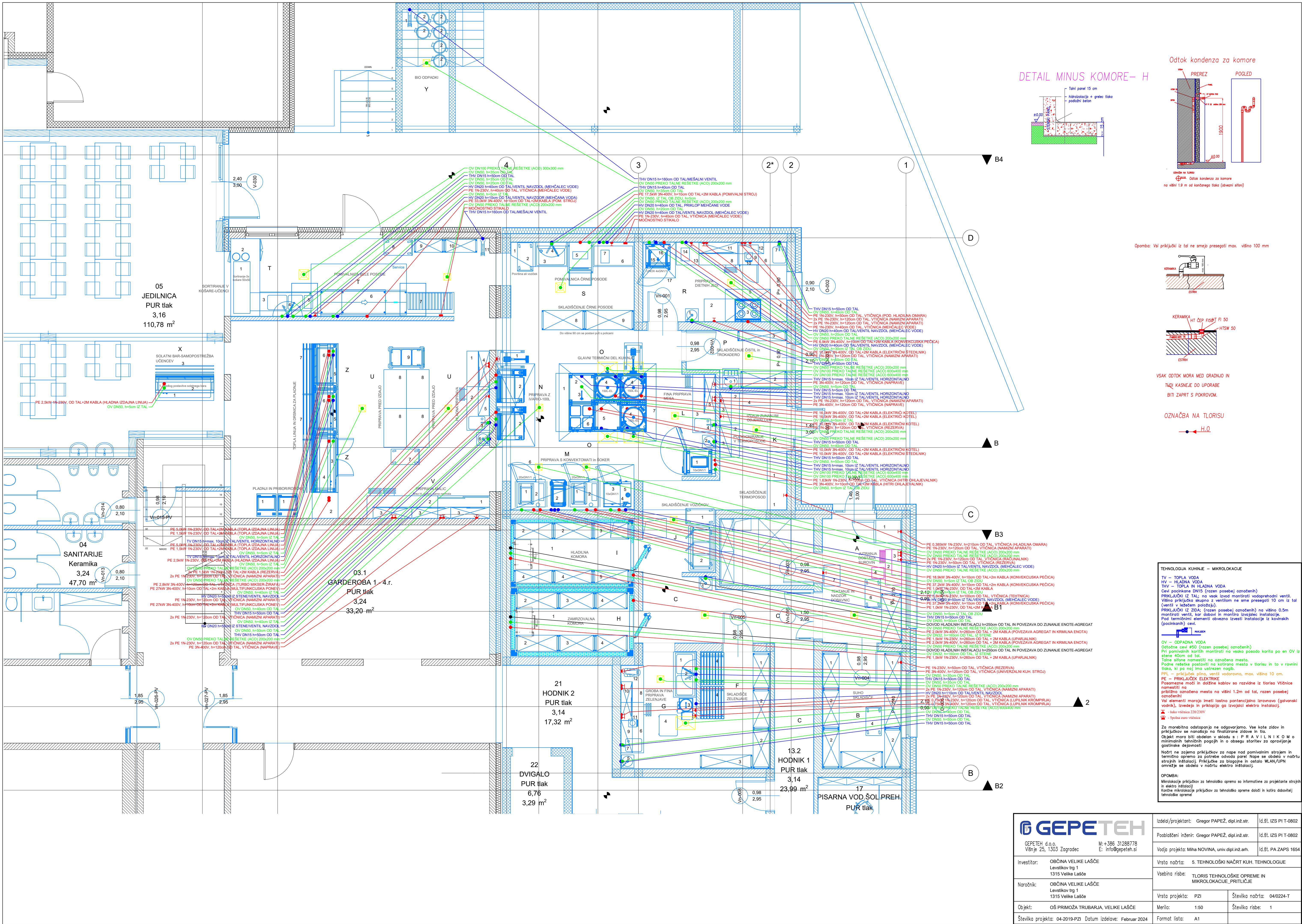
Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
3	BAZEN KORITO - dim. 1000x750x900/1050 mm (ŠxGxV) - korito dim. 800x500x350 mm - spodnja polica - zavih zadaj in levo h=150 mm priklop vode: THV DN15 odtok: 1x DN50	<i>kos</i>	1,00			
4	STENSKA ENOROČNA MEŠALNA BATERIJA S TUŠEM priklop vode: THV DN15	<i>kos</i>	1,00			
5	STROJ ZA POMIVANJE KUHALNE POSODE S POVRATNIM ZAJEMANJEM TOPLOTE - dim. 780x945x1984/2417 mm (ŠxGxV) - čas cikla: 120 / 240 / 360 s in posebni cikli - dim. košare: 600x760 mm - višina odprtine: 860 mm - notranja dimenzija pralne površine: 663x808x840 mm - kapaciteta pranja: 30 ciklov/h - 5 x avtomatski programi pranja; kratek, standardni, intenzivno, nadaljevalni, higienski pr. - dvo-stensko ohišje - zvočni signal za ponovno polnjenje (detergent/čistilno sredstvo) - program za samočiščenje pomivalne komore - sistem za preprečevanje uhajanja pare/hlapov iz stroja ob odprtju vrat - rekuperacija toplote za odvajanje toplote iz vroče odtočne vode na dovod sveže vode - vgrajena črpalka za doziranje in izpiralno sredstvo - upravljanje stroja preko enega gumba z barvnim kodiranjem + gumb za hitri vklop - preklopna vrata - vsebuje: 1 x RF ravna košara z vodili, 1 x RF vložek za pladnje priključna moč: 15,6kW, 3x25A, 3N~400V priklop vode: HV DN20 odtok: DN50	<i>kos</i>	1,00			
6	ODCEJALNI PULT - IZHODNA MIZA - dim. 1270x750x900/1000 mm (ŠxGxV) - spodnja polica - spodaj prostor za mehčalno napravo - zavih zadaj in desno h=100 mm	<i>kos</i>	1,00			
7	AVTOMATSKI MEHČALEC VODE - dim. 233x435x470 mm (ŠxGxV) - pritisk dovodne vode: min 2 bar in max. 6 bar - max. pretok vode: 1350 l/h - priklop vodovodnega omrežja DN20 - poraba soli na regeneracijo: cca 1,5 kg - količina soli v zbiralniku: 20 kg - različne nastavitve regulacije - enostavno upravljanje preko LCD zaslona priključna moč: 0,10kW 1N-230V	<i>kos</i>	1,00			
8	ODPRT INOX REGAL ter ODPRTI PULT - dim. 1300x600x900/1800 mm (ŠxGxV) - do višine 900 mm odprt pult s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - zgoraj na površini narejena konstrukcija s cevi 40/40 mm ter 2x polica za skladiščenje čiste posode - 2x prestavljive police - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	1,00			
9	ODPRT INOX REGAL ter ODPRTI PULT - dim. 1500x600x900/1800 mm (ŠxGxV) - do višine 900 mm odprt pult s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - zgoraj na površini narejena konstrukcija s cevi 40/40 mm ter 2x polica za skladiščenje čiste posode - 2x prestavljive police - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	1,00			
	TALNA REŠETKA - dim. 300x300x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsne mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) odtok: DN50 V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	<i>kos</i>	1,00			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
T	POMIVALNICA JEDILNE POSODE					
1	DELOVNO-ODLAGALNA MIZA (SORTIRNA) - dim. 2400x900x900 mm (ŠxGxV) - na levi krilna vrata ter zgoraj 2x odprtina za sortiranje odpadkov - zaprto z vseh treh strani - s spodnjo polico - zgoraj odlagalna površina za pladnje (postavitve košar za sortiranje pribora) - na desni strani spodaj zaprto z krilnimi vrati ter spodaj 2x koš za odpadke	<i>kos</i>	1,00			
2	KOŠ ZA SMETI 50L - dim. premer 380 mm, višina 615 mm - kapaciteta: 50 litrov - celoten iz inoxa 18/10 - na kolesih, brez pedala	<i>kos</i>	2,00			
3	VHODNA MIZA ZA POMIVALNI STROJ – DESNA - dim. 1880x750x900/1050 mm (ŠxGxV) - 1x korito 600x450x300 mm in 1x korito 450x450x300 mm - po celotni površini poglobljeno za transport košare - koš za odpadke je postavljen ločeno od vhodne mize - zavih zadaj 150 mm priklop vode: THV DN15 odtok: 2x DN50	<i>kos</i>	1,00			
4	NAMIZNA ENOROČNA MEŠALNA BATERIJA S TUŠEM priklop vode: THV DN15	<i>kos</i>	1,00			
5	AVTOMATSKI MEHČALEC VODE - dim. 233x435x470 mm (ŠxGxV) - pritisk dovodne vode: min 2 bar in max. 6 bar - max. pretok vode: 1350 l/h - priklop vodovodnega omrežja DN20 - poraba soli na regeneracijo: cca 1,5 kg - količina soli v zbiralniku: 20 kg - različne nastavitve regulacije - enostavno upravljanje preko LCD zaslona priključna moč: 0,10kW 1N-230V	<i>kos</i>	1,00			
6	KOŠARNI STROJ ZA POMIVANJE JEDILNE POSODE S POVRATNIM ZAJEMANJEM TOPLOTE	<i>kos</i>	1,00			
	- dim. 2750x775x1960/2115 mm (ŠxGxV) - kapaciteta košar: 70/100/150 košar/h - dim. košare: 500x500 mm (+ GN) - višina vstopne odprtine: 440 mm - širina vstopne odprtine: 510 mm - pralna in izpiralna cona: 1350 mm - sušilna cona: kotna ter dim. 900 mm - dovodna črpalka z zaščitnim filtrom - volumen izpušnega zraka: 600 m3/h - temperatura izpušnega zraka: 32-34°C - vlažnost izpušnega zraka: 95 % - kapaciteta tanka: 105 l - poraba vode izpiranja/h: 160 l - climate sistem za varčno porabo energije - kodirane pomivalne in izpiralne roke ter zavesice priključna moč: 33,0kW, 3x63A, 3N-400V priklop vode: HV DN20 odtok: DN50					
7	IZHODNA MIZA ZA POMIVALNI STROJ Z VALJČKI – LEVA - dim. 1450x650x900 mm (ŠxGxV) - spodaj prostor za mehčalno napravo - spodaj odprto s spodnjo polico - okrogli valjčki DN15-25 mm za košaro po celotni dolžini	<i>kos</i>	1,00			
8	TRIETAŽNI SERVIRNI VOZIČEK - dim. 880x480x840 mm (ŠxGxV) - police iz barvnega umetnega materiala - razmak med policami 330 mm	<i>kos</i>	1,00			

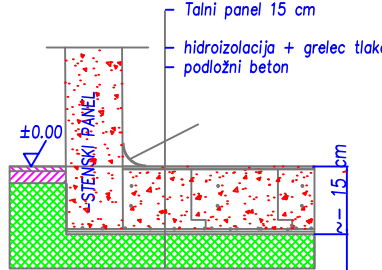
Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
9	ODPRT INOX REGAL - dim. 900x400x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	1,00			
10	ODPRT INOX REGAL - dim. 1000x400x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	1,00			
11	IZVLEČNI TUŠ S PIŠTOLO – STENSKI - l=12m - zaprt inox kolut - max. temperatura: 60°C - max. pritisk: 8,5 bar priklop vode: THV DN15 (mešalni ventil)	<i>kos</i>	1,00			
	TALNA REŠETKA - dim. 300x300x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsne mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) odtok: DN50 V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	<i>kos</i>	1,00			
	TALNA REŠETKA - dim. 200x200x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsne mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) odtok: DN50 V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	<i>kos</i>	1,00			
U	HLADNA PRIPRAVA TER PRIPRAVA PRED IZDAJO					
1	ODPRT DELOVNI PULT - dim. 1100x700x900/980 mm (ŠxGxV) - spodaj odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - zgoraj delovna površina - zavih zadaj 80 mm	<i>kos</i>	1,00			
2	DELOVNI PULT S PREDALI ter KORITOM - dim. 1350x700x900/980 mm (ŠxGxV) - korito desno dim.500x400x250 mm - spodaj odprto s spodnjo polico - na levi strani spodaj set treh predalov velikosti GN 1/1 - zavih zadaj 80 mm priklop vode: THV DN15 odtok: 1x DN50	<i>kos</i>	1,00			
3	BATERIJA NAMIZNA ENOROČNA - dolžina izliva l= 230 mm	<i>kos</i>	1,00			
4	ZAPRTA VISEČA OMARICA - dim. 1200x400x660 mm (ŠxGxV) - drsna vrata - vmesna polica nastavljava po višini - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	1,00			
5	KONZOLNA POLICA - DVOJNA - dim. 800x350x80/750 mm (ŠxGxV) - skupaj s konzolami za pritrditev v steno - zadaj zavih 40 mm	<i>kos</i>	2,00			
6	SANITARNI UMIVALNIK - dim. 400x400x250 mm (ŠxGxV) - v kompletu iztočna pipa - proženje vode preko tipke s kolenom, ki omogoča dotok vode brez dotikanja priklop vode: THV DN15 odtok: DN50	<i>kos</i>	1,00			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
7	TRIETAŽNI SERVIRNI VOZIČEK - dim. 880x480x840 mm (ŠxGxV) - police iz barvnega umetnega materiala - razmak med policami 330 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
8	ODPRT DELOVNI PULT - PRIPRAVA PRED IZDAJO - dim. 1200x700x900 mm (ŠxGxV) - spodaj odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - zgoraj delovna površina - odprto z vseh štirih strani, konstrukcija s cevjo 40x40 mm - zavih zadaj 0 mm OPOMBA: možnost izvedbe prestavljivih delovnih miz; namesto nogic se doda 2x kolo z zavoro ter 2x fiksno kolo premera 70-100 mm	<i>kos</i>	<i>4,00</i>			
9	TRANSPORTNI VOZIČEK – RAZVOZ HRANE dim.1276x714x933 mm - 3x bazen GN 1/1-200 - spodnji del zaprt z krilnimi vrati - spodaj ogrevana omarica za 6x GN 1/1 <i>priključna moč: 2,85kW 1N-230V</i>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
	TALNA REŠETKA - dim. 200x200x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsne mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) <i>odtok: DN50</i> <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
V	PRIPRAVA MALIC					
1	ZAPRT DELOVNI PULT - DRSNA VRATA - dim. 1600x700x900/980 mm (ŠxGxV) - spodaj zaprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - zaprto z 2x drsnimi vrati - zgoraj delovna površina - zavih zadaj in levo 80 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
2	ODPRT DELOVNI PULT S PREDALI - dim. 2150x700x900/980 mm (ŠxGxV) - spodaj odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - na desni strani spodaj 2x set treh predalov velikosti GN 1/1 (skupaj 6x GN 1/1) - zavih zadaj 80 mm OPOMBA: možnost izvedbe pulta z dveh delov ter zgoraj enotna delovna površina!	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
3	ZAPRTA VISEČA OMARICA - dim.1200x400x660 mm (ŠxGxV) - drsna vrata - vmesna polica nastavljiva po višini - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	<i>3,00</i>			
Z	HLADNA TER TOPLA IZDAJNA LINIJA					
1	ELEMENT ZA PLADNJE IN PRIBOR - dim. 600x700x1580 mm (ŠxGxV) - na kolesih z 3x GN 1/3, globine 100 m + kruh 1x GN 1/1 - na kolesih	<i>kos</i>	<i>2,00</i>			
2	BLOK IZDAJNI PULT - dim. 800x800x900 mm - spodaj odprto s spodnjo in vmesno polico	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
3	HLADILNI PULT Z VISOKO INOX POLICO - dim. 1500x800x850 mm (ŠxGxV) - statično hlajena vitrina s spodaj hlajenim delom - zgoraj z bazenom globine 40 mm - kapaciteta bazena 4x GN 1/1-40 - spodaj drsna z vrati 2x GN 1/1 - temperaturno območje: +2 / +10°C - zgoraj inox polica dim. 1430x350x620 mm - nosilci za drsnico (za pladnje) <i>priključna moč: 0,72kW 1N-230V</i>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
4	INOX IZDAJNA POLICA - dim. 1430x350x620 mm (ŠxGxV) - 2x inox polica - zgornja polica sanitarna zaščita, spodnja brez za izdajo hrane (prvi triadi)	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			

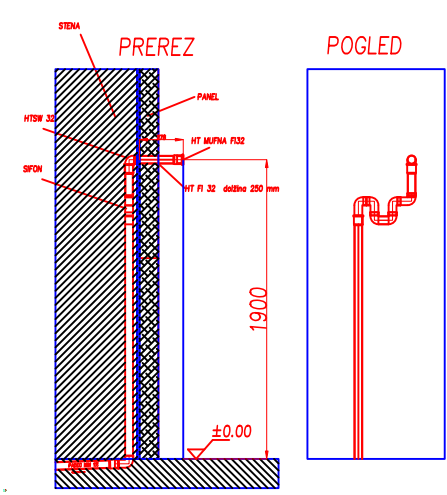
Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
X	5 TOPLOVODNA KOPEL ZA IZDAJNO LINIJO Z VISOKO INOX POLICO - dim. 1500x800x850 mm (ŠxGxV) - kapaciteta toplotodne kopeli: 4xGN 1/1 in globina bazena 210 mm - temperaturno območje: +30/+90°C - elektronska regulacija temperature - v spodnjem delu omarica (nevtralna) - s spodnjo in perforirano vmesno polico - zaprto z drsnimi vrati - nosilci za drsnico (za pladnje) priključna moč: 7,1 kW 3N~400V	kos	2,00			
	6 INOX IZDAJNA POLICA-NADGRADNJA - dim. 1430x350x620 mm (ŠxGxV) - 2x inox polica - inox nadgradnja montirana nad bazeni - zgornja polica sanitarna zaščita, spodnja brez za izdajo hrane (prvi triadi)	kos	2,00			
	7 DRSNA POLICA S TREMI CEVMI - dim. 4600x300x40 mm (ŠxGxV) - iz nerjavečih okroglih cevi debeline 1,5 mm - premer cevi 28/25x1,5 mm - 6x nosilec drsne police iz nerjaveče pločevine	kos	1,00			
	TALNA REŠETKA - dim. 200x200x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsne mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) odtok: DN50 V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	kos	1,00			
	SAMOPOSTREŽNI SOLATNI BAR					
	1 SOLATNI BAR Z NADGRADNJO - dim. 1500x800x900 mm (ŠxGxV) - inox podkonstrukcija - vgrajen hlajeni bazen za solate - kapaciteta: 4xGN 1/1 ter globine 210 mm - statično hlajenje - spodaj odprti podstavek - temperaturno območje: +2 / +10°C - inox mostovna nadgradnja priključna moč: 0,38 kW 1N~230V	kos	1,00			
	2 INOX NADGRADNJA - dim. 1430x350x620 mm (ŠxGxV) - 1x inox polica - inox nadgradnja montirana nad bazeni	kos	1,00			
	3 DRSNICA ZA PLADNJE - dim. 1500x300x40 mm (ŠxGxV) - iz nerjavečih okroglih cevi debeline 1,5 mm - premer cevi 28/25x1,5 mm - 3x nosilec drsne police iz nerjaveče pločevine - drsnica montirana samo na eni strani pulta po širini (1500 mm)	kos	1,00			
	BIOLOŠKI ODPADKI					
	1 IZVLEČNI TUŠ S PIŠTOLO – STENSKI - l=12m - zaprt inox kolut - max. temperatura: 60°C - max. pritisk: 8,5 bar prikllop vode: THV DN15 (mešalni ventil)	kos	1,00			
Y	2 SOD ZA ODPADNO HRANO - (dobavi pogodbeni izvajalec) - volumen: 50L	kos	6,00			
	TALNA REŠETKA - dim. 200x200x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsne mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) odtok: DN50 V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	kos	1,00			
	SKUPNA PRIKLJUČNA ELEKTRIČNA MOČ: 351,5 kW					
	SKUPNA PRIKLJUČNA PLINSKA MOČ: 0,0 kW					
FAKTOR ISTOČASNOSTI JE 0.7						
				Skupna vrednost [€]		0,00 €
				Popust [%]		0%
				Vrednost pop [€]		0,00 €
			Skupna vrednost s popustom brez DDV			0,00 €
				DDV 22% od osnove		0,00 €
				Vrednost z DDV		0,00 €



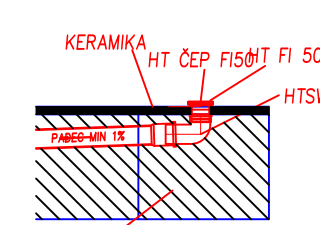
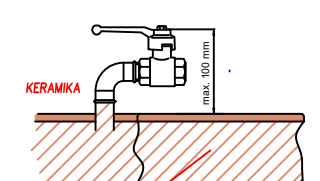
DETAIL MINUS KOMORE – H



Odtok kondenza za komore



Opomba: Vsi priključki iz tal ne smeje presežati max. višino 100 mm



VSAK ODTOK MORA MED GRADNJO IN
TAKO KASNEJE DO UPORABE
BITI ZAPRT S POKROVOM.

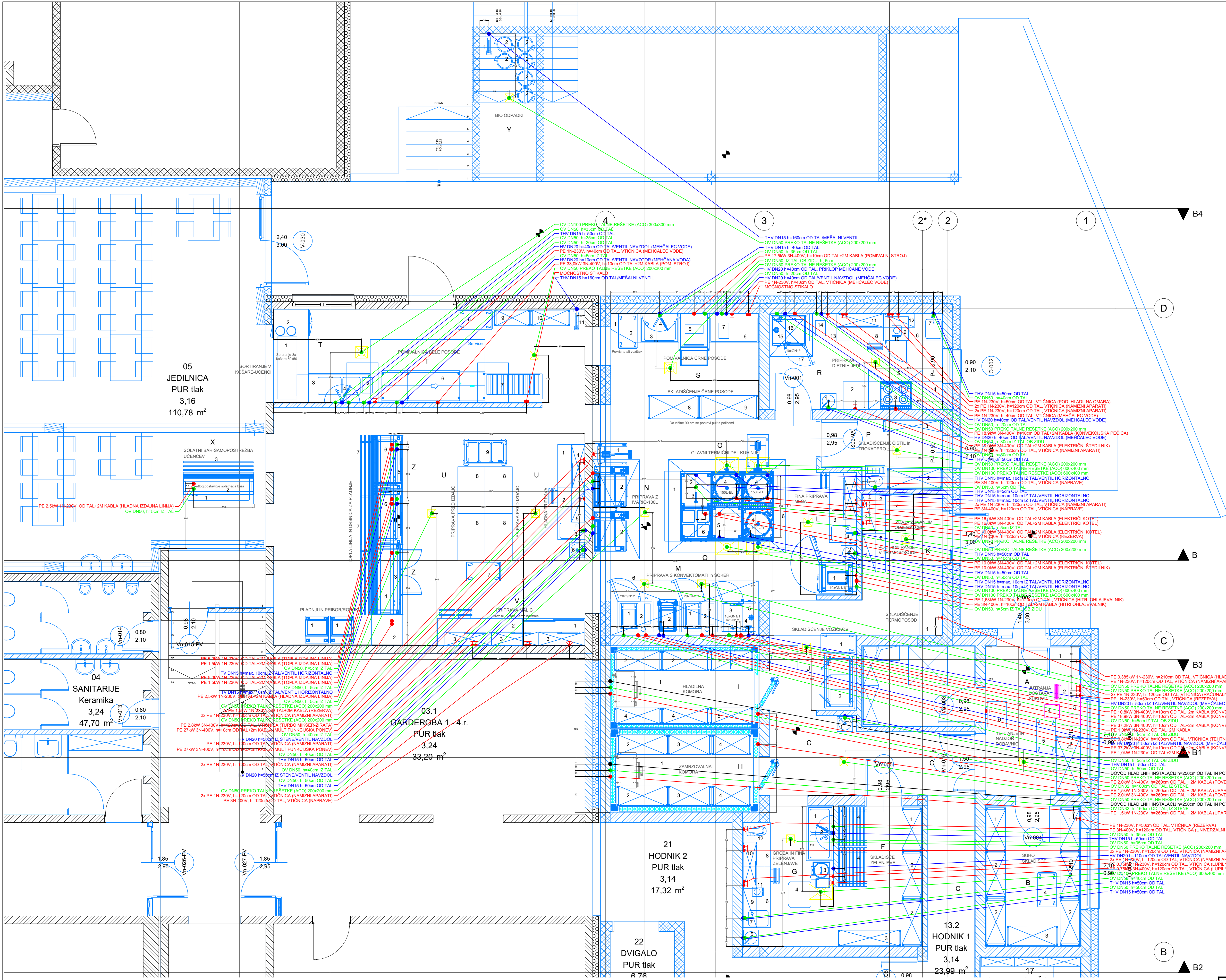
OZNAČBA NA TLORISU



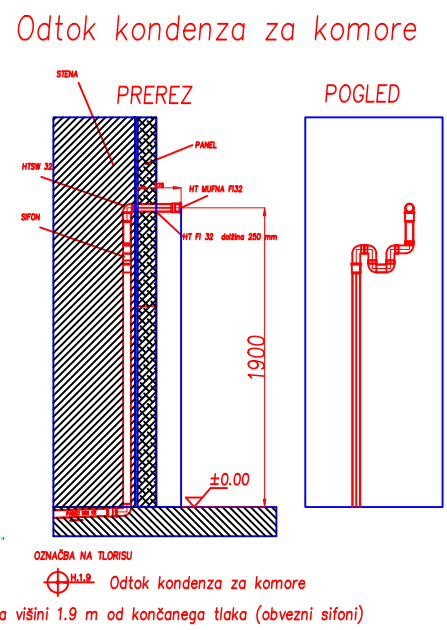
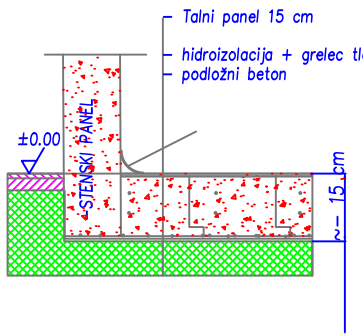
TEHNOLOGJA KUHNJE – MIKROLOKACIJE

TV – TOPLA VODA
HV – HLADNA VODA
THV – TOPLA IN HLADNA VODA
Cevi poskone DN15 (razen posebej označenih)
PRIKLJUČKI IZ TAL: na vaak izvod montirati vodopredhodni ventili.
Višina priključka skupno z ventili ne sme presežati 10 cm iz tal
(ventil v izvedeni položaji).
PRIKLJUČKI IZ ZIDA: (razen posebej označenih) na višino 0,5m
montirati ventili, kar dobavi in montira izvajalec instalacije.
Pod termičnimi elementi obvezno izvesti instalacijo iz kovinskih
(pocinkanih) cevi.
OV – ODPADNA VODA
Odtokne cevi ø50 (razen posebej označenih)
Pri pomivalnih koritih montirati na vsako posodo korito pa en OV iz
stene 40cm od tal.
Talne sifone namestiti na označeno mesto.
Podne rešetke postaviti na kolirano mesto v tlorisu in to v ravlini
tlaka, ki pa naj ima ustrezen nagib.
PPL – priključek plina, ventil vodoravno, max. višina 10 cm.
PE – PRIKLJUČEK ELEKTRE
Posamezne moči in dolžine kablov so razvidne iz tlorisa Vtičnice
namestiti na približno označena mesta na višini 1,2m od tal, razen posebej
označenih
Vsi elementi morajo imeti lastno potencialno izravnavo (galvanski
vodnik), izvedejo in priključijo ga izvajalci elektro instalacij.
- Izboljšanje 220/230V
- Spolna črna vtičnica
Za morebitna odstopanja ne odgovarjamo. Vse kote zidov in
priključkov se nanašajo na finalizirane zidove in tla.
Objekt mora biti obdelan v skladu s: P R A V I L N I K O M o
minimalnih tehničnih pogojih in o obsegu storitev za opravljanje
gasitanske dejavnosti
Načrt ne zajema priključkov za napo nad pomivalnim strojem in
termično opremo za potrebe odvoda pare. Nape se obdelo v nočrthu
strojnih instalacij. Priključke za blagajne in ostalo WLAN/UPN
omrežje se obdelo v nočrthu elektro instalacij.
OPOMBA:
Mikrolokacije priključkov za tehnološko opremo določi in kotira dobavitelj
tehnološke opreme!

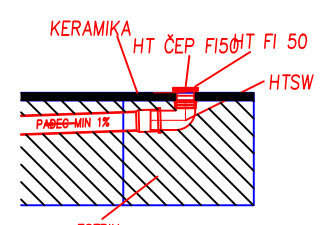
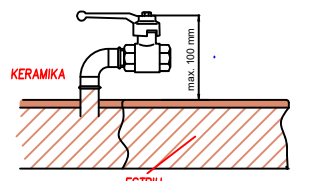
GEPETEH GEPETEH d.o.o. Lestovšk trg 1 1315 Velike Lašče Naročnik: OBČINA VELIKE LAŠČE Lestovšk trg 1 1315 Velike Lašče Objekt: OŠ PRIMOŽA TRUBARJA, VELIKE LAŠČE Številka projekta: 04-2019-PZI Datum izdelave: Februar 2024	Izdel/projektant: Gregor PAPEŽ, dipl.inž.str.	Id.št. IZS PI T-0802
	Pooblaščen inženir: Gregor PAPEŽ, dipl.inž.str.	Id.št. IZS PI T-0802
Investitor: OBČINA VELIKE LAŠČE Lestovšk trg 1 1315 Velike Lašče	Vodja projekta: Miha NOVINA, univ.dipl.inž.arh.	Id.št. PA ZAPS 1654
Vrsta načrta: 5. TEHNOLOŠKI NAČRT KUH. TEHNOLOGIJE Vsebina risbe: TLORIS TEHNOLOŠKE OPREME IN MIKROLOKACIJE, PRILJUCIJE	Vrsta projekta: PZI	Številka načrta: 04/0224-T
	Merilo: 1:50	Številka risbe: 1
Format lista: A1		



DETAIL MINUS KOMORE- H



Opomba: Vsi priključki iz tal ne smejo presežati max. višino 100 mm



VSAK ODTOK MORA MED GRADNJO IN
TAKO KASNEJE DO UPORABE
BITI ZAPRT S POKROVOM.


OZNAČBA NA TLOSTU



TEHNOLOGJA KUHINJE – MIKROLOKACIJE

TV – TOPLA VODA
HV – HLADNA VODA
TV – TOPLA IN HLADNA VODA
Cevi poiskane DN15 (razen posebej označenih)
PRIKLJUČKI IZ TAL: na vsak izvod montirati vodoprehodni ventili.
Višina priključka skupno z ventili ne sme presegati 10 cm iz tal
(ventili v izbečen položaju).
PRIKLJUČKI IZ ZIDA: (razen posebej označenih) na višino 0,5m
montirati ventili, kar dobavi in montaža izvajalec instalacije.
Pod termičnimi elementi obvezno izvesti instalacijo iz kovinskih
(poiskanih) cev.
OV – COPADNA VODA
Odtokne cevi #50 (razen posebej označenih)
Pri pomivalnih koritih montirati na visoko posodo korito po en OV iz
stene 40cm od tal.
Talne sifone namestiti na označena mesta.
Podne rešetke postaviti na kolirano mesto v tlorisu in ta v ravni tla
kloba, ki ga naj ima ustrezen nagib.
PE – PRIKLJUČEK ELEKTRIKE
Posamezne moči in dolžine kablov so razvidne iz tlorisa Vtičnice
namestiti na
približno označena mesta na višini 1,2m od tal, razen posebej
označenih
Vsi elementi morajo imeti lastno potencialno izravnavo (galvanski
vodnik), izvedejo in prikljopjo ga izvajalec elektro instalacij.
Za morebitno odstopanja ne odgovarjamo. Vse kote zidov in
priključkov se nanašajo na finalizirane zidove in tla.
Objekt mora biti obdelan v skladu s P R A V I L N I K O M o
minimalnih tehničnih pogojih in o obsegu storitev za opravljanje
gostinske dejavnosti
Načrt ne zajema priključkov za napajanje nad pomivalnim strojem in
termično opremo za potrebe obdobja pore. Napajanje se obdelava v načrtu
stropnih instalacij. Priključke za blagajne in ostalo WLAN/UPN
omejuje se obdelava v načrtu elektro instalacij.

OPOMBA:
Mikrolokacije priključkov za tehnološko opremo so informativne za projektante stropnih
in elektro instalacij.
Končne mikrolokacije priključkov za tehnološko opremo določi in kotira dobavitelj
tehnološke opreme.

 <div>GEPE TEH d.o.o. Višnje 25, 1303 Zagradec M: +386 31286778 E: info@gepeteh.si</div>		Izdelal/projektant: Gregor PAPEŽ, dipl.inž.str.		Id.št. IZS PI T-0802
		Pooblaščen inženir: Gregor PAPEŽ, dipl.inž.str.		Id.št. IZS PI T-0802
		Vodja projekta: Miha NOVINA, univ.dipl.inž.arh.		Id.št. PA ZAPS 1654
Investitor:	OBČINA VELIKE LAŠČE Lestovšk trg 1 1315 Velike Lašče		Vrsta načrta: 5. TEHNOLOŠKI NAČRT KUH. TECHNOLOGIE	
			Vsebinska ribe: TLOSTI TEHNOLOŠKE OPREME MIKROLOKACIJE IN KOTE PRIKLJUČKOV	
Naročnik:	OBČINA VELIKE LAŠČE Lestovšk trg 1 1315 Velike Lašče		Vrsta projekta: PZI	
			Številka načrta: 04/0224-T	
Objekt:	OŠ PRIMOŽA TRUBARJA, VELIKE LAŠČE		Merilo: 1:50	Številka ribe: 2
Številka projekta: 04-2019-PZI Datum izdelave: Februar 2024				
			Format lista: A1	