


NÁZEV PROJEKTU / PROJECT NAME

Souřadný systém: JTSK

Výškový systém: Bpv

±0,00=241,450 m n.m.

## Mateřská škola Břežany II.

INVESTOR / DEVELOPER

OBEC BŘEŽANY II.  
282 01 Břežany II.

GENERÁLNÍ PROJEKTANT / EXECUTIVE ARCHITECT



Ohradní 1440/2a, Praha 4, 140 00  
tel.+420 261 099 350  
fax +420 261 099 383  
e-mail: projekty@ebmprague.cz

ZPRACOVATEL PROFESÍ / DESIGNER

Projektant části PD

**Tomáš Ježek-GASTROPROJEKT**

Na Dlážděnce 57, 18200 Praha 8  
telefon/fax +420 233 379 925  
mobil +420 602 810 571  
email gastroprojekt@cbox.cz

**GASTROPROJEKT**

projekce stravovacích a prodejních provozů

www.gastroprojekt.net

Odpovědný projektant	Tomáš Ježek	Kontroloval	
HIP projektu	Ing. Pavol Sojka		
Stupeň / Stage	dokumentace pro provedení stavby	Zakázka č. P-13-033-000	

ČÁST DOKUMENTACE / SECTION

<b>D.1</b> DOKUMENTACE STAVEBNÍHO OBJEKTU  PROFESÍ / PROFESSION  <b>D.1.4 ZDRAVOTNĚ TECHNICKÉ INSTALACE</b>  NÁZEV VÝKRESU / DRAWING DESCRIPTION  <b>Gastro technologie TECHNICKÁ ZPRÁVA</b>	ČLENĚNÍ / STRUCTURE  <b>D.1.4 ZDRAVOTNĚ TECHNICKÉ INSTALACE</b>				
	DATUM / DATE 12/2013	DATUM REVIZE REVISION DATE	MĚŘÍTKO / SCALE 1:50	POČET A4 NUMBER A4 15xA4	PARÉ
	bc		D.1.4.7. 000		00
	PROJEKT PROJECT	ČÍSLO VÝKRESU DRAW. NO.		REVIZE REVISION	

## **O B S A H :**

### **1. Technická zpráva**

- technologické řešení
- energetická bilance
- stavebně technologické požadavky

### **2. Soupis zařízení – specifikace**

#### **GASTROPROJEKT**

*Na Dlážďence 57, 182 00 Praha 8*

*tel./fax.: +420 233 379 925*

*mobil : +420 602 810 571*

*e-mail: [gastroprojekt@cbox.cz](mailto:gastroprojekt@cbox.cz)*

*[www.gastroprojekt.net](http://www.gastroprojekt.net)*

## **1. Technická zpráva**

- technologické řešení
- energetická bilance
- stavebně technologické požadavky

## Technologické řešení

Stravovací provoz v rámci objektu – MŠ Břežany II, vychází z daných prostorů, způsobu využívání, provozních a ekonomických požadavků, dále pak dle platných hygienických předpisů, nárokovaných na provozy veřejného stravování. Provoz je situován v 1.N.P objektu, a má sloužit k možnosti zajištění stravování žáků a personálu mateřské školy.

### Základní údaje o provozu:

kapacita kuchyně.....	cca 50 jídel / obědů
sortiment.....	hotová teplá jídla, polévky, přílohy, příprava svačin , ovoce, zelenina zeleninové saláty, pečivo, apod.
technologie jídel.....	ze základních surovin s využíváním polotovarů,maso dovážené očištěné v kuchyňské úpravě (náročnější produkty dovážené hotové)
nápoje.....	čaj, mléčné nápoje, ovocné šťávy, apod.
systém stravování.....	obslužný
počet zaměstnanců.....	cca 3
počet směn.....	1
energie pro technologii.....	elektřina

Zásobování je prováděno samostatným zásobovacím vstupem, přes prostor příjmu zásob do zázemí provozu, zahrnující skladovou část dělenou dle skladových podmínek a jednotlivých druhů surovin, zajišťující požadované dělení a znemožňující možné nežádoucí ovlivňování jednotlivých částí. Sklady jsou děleny na sklad suchých potravin určený pro uložení potravin nevyžadující chlazení a mrazení, sklad potravin vybavený chladícími a mrazícími skříněmi s určením pro jednotlivé druhy surovin, samostatně je řešen sklad a hrubá přípravná zeleniny. Dále je řešen sklad obalů a vratných přepravek, šatna, WC, umyvárna pro personál, samostatná úklidová komora s výlevkou, současně sloužící jako sklad čistících prostředků. Dispozice zázemí dále zahrnuje samostatný sklad odpadků, vybavený chladícím zařízením pro organický odpad a výlevkou pro mytí odpadních nádob. Odvoz odpadků je zajištěn

pravidelně a to smluvní firmou. Na skladové zázemí navazuje kuchyně, která mimo tepelných zařízení sestává z úseků pro čistou přípravu, dělených dle jednotlivých druhů surovin, samostatné přípravný určené pro přípravu svačin a samostatné umývárny kuchyňského nádobí. Na kuchyni navazuje výdejní část vybavená vyhřívanými vodními lázněmi, zajišťují uchování jídel v potřebné teplotě před expedicí. Mytí použitého stolního nádobí je zajištěno v samostatné umývárně stolního nádobí, vybavené strojní a ruční mycí částí. Dispoziční umístění umývárny je navrženo jak v návaznosti na prostor jídelny, tak na výdejní část s vyloučením křížení čistých a nečistých částí. Expedici jídel, stejně jako likvidaci použitého nádobí zajišťuje obsluhující personál. Celková koncepce a dispoziční řešení je patrné z výkresové dokumentace.

### **Energetická bilance**

Instalované příkony pro technologii:

elektřina.....	73,8 kW
současnost.....	0,6 – 0,7

### **Stavebně technologické požadavky**

- dveře, druh a úprava dle účelu, šířka zejména s ohledem na instalaci technologického vybavení, vč. přístupových tras.
- podlahy v místnostech s vlhkým provozem vodotěsné ve spádu ke vpustím, pod zařízením nespádované.
- stěny (vlhké provozy) – obklad min. 1800 mm.
- vytápění dle ČSN.
- větrání v místnostech, které nelze větrat přirozeně, v kuchyni a umývárkách, nutno zajistit větrání umělé, příp. s odmlžovacím zařízením.
- elektrická zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu, ochrana a pospojování dle ČSN , vč. osvětlení. Elektrické vývody přes el. vypínače na zdi. Prostředí dle ČSN. Volné konce elektrických vývodů minimálně 2000 mm.

## **2. Soupis zařízení – specifikace**

Přesné rozměry nerezového technologického vybavení (stoly, dřezy, regály, police, apod.) – nutno doměřit dle skutečné stavby.

Technologické vybavení je uvažováno v celonerezovém provedení s profesionálním charakterem, odpovídajícím standardem, životností a zárukou.

**GASTROPROJEKT**





*Na Dlážďence 57, 182 00 Praha 8*

*tel./fax.: +420 233 379 925*

*mobil : +420 602 810 571*

*e-mail: [gastroprojekt@cbox.cz](mailto:gastroprojekt@cbox.cz)*

*[www.gastroprojekt.net](http://www.gastroprojekt.net)*

Číslo	Položka	Typ	ks
1	<b>Konvektomat elektrický</b> <i>rozměr: 750x755x690</i> <i>3N-400V/ 9 kW</i> <i>kapacita 6x GN 1/1</i> <i>snadné digitální ovládání</i> <i>99 nastavitelných programů + 4 fáze vaření</i> <i>vpichová teplotní sonda</i> <i>funkce vaření Delta t°</i> <i>funkce předehřátí komory</i> <i>funkce rychlé zchlazení komory</i> <i>odložený start</i> <i>automatická reverze ventilátoru</i> <i>dvourychlostní ventilátor</i> <i>regulace vlhkosti</i> <i>osvětlení komory</i> <i>dvojitě prosklené dveře (snadné otevírání a čištění)</i> <i>odolné těsnění dveří, snadno vyjímatelné</i> <i>automatické, nebo ruční mytí (přplatkově)</i> <i>vyjímatelné vnitřní zásuvy pro snadné čištění</i> <i>rozteč zásuvů 70 mm pro optimální proudění vzduchu</i> <i>váha: 105 kg</i>	<b>PDE 106 HD PRIMAX</b>  7222308 msp	1,00
			
1a	<b>Podstavec konvektomatu</b> <i>rozměr: dle konvektomatu</i> <i>otevřené provedení</i> <i>vsuvy na GN</i> <i>nerezové provedení</i>	<b>PKO</b>	1,00
			
1b	<b>Změkčovač vody automatický</b> <i>rozměr: 225x400x530 mm</i> <i>1N-230 V/5 W</i> <i>objem pryskyřice 5 l</i> <i>automatická regenerace objemově řízená</i> <i>rozsah nastavení 0-99 m3</i> <i>průtok 0,5m3/hod</i> <i>elektronické nastavení</i> <i>včetně základní náplně soli</i>	<b>SMK - BNT 2650F obje</b>	1,00
			
2	<b>Elektrický sporák s troubou</b> <i>rozměr: 1200x700x900 mm</i> <i>3N-400v / 23,1 kW</i> <i>6x kulatá plotna pr. 220 mm - 2,6 kW</i> <i>multifunkční trouba GN 1/1 - 4 vsuvy</i> <i>výkon trouby 7,5 kW</i> <i>kapacita elektrické trouby - 4 x 2/1 GN</i> <i>váha: 142 kg</i>	<b>E7P6+FE</b>  7097077 msp	1,00
			



---

**3 Pánev elektrická E7BR8/I 1,00**

rozměr: 800x700x850 mm  
 3N-400V / 9 kW  
 vana nerez s litinovým dnem 7097189 msp  
 objem vany 60 l  
 rozměr vany 575x475x200 mm  
 sedndvičové provedení dna vany tl. 10 mm  
 regulace termostatem 100-300°C




---

**4 Kotel elektrický E9P10I 1,00**

rozměr: 800x700x900 mm  
 3N-400V/ 9 kW  
 vložka rozměru pr. 400, hl. 470 mm 7097093 msp  
 objem 60 l  
 nepřímý ohřev  
 termostatická regulace  
 mechanický ukazatel tlaku váha: 108 kg




---

**5 Stůl pracovní - zásuvkový SPHZZ 1,00**

rozměr: 1400x700x850 mm  
 zadní lem - výška 40 mm  
 2 zásuvky pod pracovní deskou  
 1 plná police  
 nerezové provedení




---

**6 Stůl pracovní policový SP1P 1,00**

rozměr: 400x700x850 mm  
 zadní lem - výška 40 mm  
 1 plná police  
 nerezové provedení




---

**7 Robot - hnětač + šlehač SPAR SP 60H s výst. 1,00**

rozměr: 730x640x1300 mm  
 3N-400V / 2,3 kW  
 3 rychlosti 1 170,24  
 objem nádoby 60 l  
 ve výbavě - metla, hák, míchač  
 výstup na přídatné strojky













---






**7a Krouhač s plátkovačem 1,00**

k robotům "SPAR"  
 strouhací kotouče 2,3,5,7,12 mm  
 plátkovací set 7110532 msp






7b	<b>Mlýnek na maso</b> <i>k robotům "SPAR"</i> <i>průměr složení 70 mm</i> <i>řezná deska - pr. otvoru 4,5 mm</i>	<b>VH 12</b>  7110536 msp	<b>1,00</b> 
8	<b>Stůl pracovní - zásuvkový</b> <i>rozměr: 1200x700x850 mm</i> <i>zadní lem - výška 40 mm</i> <i>2 zásuvky pod pracovní deskou</i> <i>1 plná police</i> <i>nerezové provedení</i>	<b>SPHZP</b>	<b>1,00</b> 
9	<b>Mycí stůl 1 dřez</b> <i>rozměr: 1400x700x850 mm</i> <i>zadní lem - výška 40 mm</i> <i>vana dřezu rozměru 400x400x250 mm</i> <i>plná police</i> <i>přední a boční krytí</i> <i>dřez vpravo c</i> <i>nerezové provedení</i> <i>OTVOR PRO STOJÁNKOVOU BATERII</i>	<b>MS1VP</b>	<b>1,00</b> 
9a	<b>Stojánková baterie prodl.</b> <i>prodloužené otočné ramínko</i>	 5007022	<b>1,00</b>
10	<b>Stůl pracovní policový</b> <i>rozměr: 1200x700x850 mm</i> <i>zadní lem - výška 40 mm</i> <i>1 plná police</i> <i>nerezové provedení</i>	<b>SP1P</b>	<b>1,00</b> 
11	<b>Stůl pracovní - zásuvkový</b> <i>rozměr: 1600x700x850 mm</i> <i>zadní lem - výška 40 mm</i> <i>3 zásuvky pod pracovní deskou</i> <i>1 plná police</i> <i>nerezové provedení</i>	<b>SPHZP</b>	<b>1,00</b> 

12	<b>Mycí stůl 1 dřez</b> <i>rozměr: 1700x700x850 mm zadní lem - výška 40 mm vana dřezu rozměru 400x400x250 mm plná police přední a boční krytí dřez vlevo nerezové provedení OTVOR PRO STOJÁNKOVOU BATERII</i>	MS1VP	2,00	
12a	<b>Stojánková baterie prodl.</b> <i>prodloužené otočné ramínko</i>		2,00	
		5007022		
13	<b>Stůl pracovní</b> <i>rozměr: 1700x700x900 mm zadní lem - výška 40 mm pouze trnože bez přední spodní a horní příčky nerezové provedení</i>	SPL	1,00	
14	<b>Stůl pracovní policový</b> <i>rozměr: 1800x700x850 mm zadní lem - výška 40 mm 1 plná police deska z nerez plechu tl. 1 mm nerez ocel AISI 304 seřiditelné patky nohou podnož uzavřený profil JAKL 35/35 mm</i>	SP1P	1,00	
15	<b>Mycí 2 dřez - vevařovaný</b> <i>rozměr: 1200x700x850 mm vevařované vany dřezu vany rozměru 500x500x250 mm čelní a boční opláštění zadní lem - výška 40 mm bez police nerezové provedení OTVOR PRO TLAKOVOU SPRCHU</i>	MD2VV	1,00	






<b>15a</b>	<b>Tlaková sprcha stojánková</b> <i>s napouštěcím ramínkem</i>  <i>kohouty na studenou a teplou vodu 9032434</i> <i>tlaková sprcha s vyvažovací pružinou</i> <i>úchyt na zeď</i> <i>háček na sprchu</i>		<b>1,00</b>	
<b>16</b>	<b>Regál skladový</b> <i>rozměr: 1200x500x1850 mm</i> <i>5 plných polic</i> <i>konstrukce JÁKL 35x35 mm</i> <i>nosnost polic 80 kg</i> <i>nerezové provedení - AISI 304</i> <i>seřiditelné patky nohou</i>	<b>RSP 35</b>	<b>1,00</b>	
<b>17</b>	<b>Regál skladový</b> <i>rozměr: 1400x500x1850 mm</i> <i>5 plných polic</i> <i>konstrukce JÁKL 35x35 mm</i> <i>nosnost polic 80 kg</i> <i>nerezové provedení</i>	<b>RSP 35</b>	<b>1,00</b>	
<b>18</b>	<b>Stůl pracovní - zásuvkový</b> <i>rozměr: 2000x700x850 mm</i> <i>zadní lem - výška 40 mm</i> <i>3 zásuvky pod pracovní deskou</i> <i>1 roštová police</i> <i>nerezové provedení</i>	<b>SPHZR</b>	<b>1,00</b>	
<b>19</b>	<b>Mycí stůl 1 dřez</b> <i>rozměr: 2000x700x850 mm</i> <i>zadní lem - výška 40 mm</i> <i>vana dřezu rozměru 400x400x250 mm</i> <i>plná police</i> <i>přední a boční krytí</i> <i>6 noh, dřez vlevo</i> <i>nerezové provedení</i> <i>OTVOR PRO STOJÁNKOVOU BATERII</i>	<b>MS1VP</b>	<b>1,00</b>	
<b>19a</b>	<b>Stojánková baterie prodl.</b> <i>prodloužené otočné ramínko</i>		<b>1,00</b>	

5007022

20	<b>Nářezový stroj</b> rozměr: 375x445x570 mm 230V / 0,15 kW průměr řezacího nože 275 mm šikmé uložení nože brusné zařízení max. prořez 215 mm tloušťka řezu 0 - 15 mm rozměr stolu 290x260 mm řemínekový převod doba chodu 10 minut / 5 minut odpočinek	<b>GMS 275 - šikmý</b>  1 162,06	<b>1,00</b> 
21	<b>Chladicí skříň</b> rozměr: 600x590x1850 mm 230V / 110 W objem 350 l bílé provedení teplota +0°C až + 10°C osvětlení, zámek 3 polohovatelné police ventilované chlazení automatické odtávání možnost změny otvírání	<b>MVP C - 350 Lak</b>  6173002 msp  85 kg	<b>5,00</b> 
22	<b>Mrazicí skříň</b> rozměr: 600x590x1850 mm 230V / 110 W objem 350 l bílé provedení teplota -10°C až - 25°C osvětlení, zámek 3 polohovatelné police statické chlazení automatické odtávání možnost změny otvírání	<b>MVP F - 350 Lak</b>  6173003 msp  85 kg	<b>2,00</b> 
23	<b>Vyhřívaný zásobník talířů</b> rozměr 496x920x900 mm 230V / 0,75 kW kapacita 2x 60-70 talířů průměr talířů 140 - 270 mm regulace teploty 20- 90°C rohové dorazy 4x kola - 2x s brzdou	<b>VOO - 270</b>  7220635 msp	<b>1,00</b> 

24	<b>Výdejní vozík</b> <i>rozměr: 1250x700x900 mm</i> <i>230V / 2,1 kW</i> <i>určen pro 3 GN 1/1 hl. 200 mm</i> <i>bez gastronádob</i> <i>ovládání na delší straně</i> <i>samostatné ovládání každé vany</i> <i>regulace teploty 30 - 90°C</i> <i>výpustný ventil</i>	<b>VLPD - 3120</b>  5484 rfx  54 kg	1,00	
25	<b>Servírovací vozík 3 p bez ohr.</b> SV3P <i>rozměr: 830x550x850 mm</i> <i>3 prolisovaná plata</i> <i>bez ohrádky</i> <i>pojízdné provedení,</i> <i>kola pr. 125 mm, 2x brzda</i> <i>nerezové provedení</i>	2 510,30	2,00	
26	<b>Stůl pracovní - zásuvkový</b> SPHZP <i>rozměr: 1800x700x850 mm</i> <i>zadní lem - výška 40 mm</i> <i>3 zásuvky pod pracovní deskou</i> <i>1 plná police</i> <i>deska z nerez plechu tl. 1 mm</i> <i>nerez ocel AISI 304</i> <i>seřiditelné patky nohou</i> <i>podnož uzavřený profil JAKL 35/35 mm</i>		1,00	
27	<b>Stůl pracovní policový</b> SP1P <i>rozměr: 2000x700x850 mm</i> <i>zadní lem - výška 40 mm</i> <i>1 plná police</i> <i>6 noh</i> <i>nerezové provedení</i>		1,00	
28	<b>Mycí stůl 2 dřezy, s policí</b> MS2VP <i>rozměr: 1900x700x850 mm</i> <i>zadní lem - výška 40 mm</i> <i>vany dřezu rozměru 600x500x250 mm</i> <i>plná police</i> <i>přední a boční krytí</i> <i>dřezy vlevo</i> <i>nerezové provedení</i> OTVOR PRO STOJÁNKOVOU BATERII		1,00	



33	<b>Škrabka brambor stolní</b> rozměr : 410x580x450 mm 230V / 0,25 kW výkon 70-100 kg/h dávka 4-5 kg. celonerezové provedení připojení vody 1/2" připojení odpadu 50 mm	KG 510	1,00		
34	<b>Stůl pracovní policový</b> rozměr: 1600x600x850 mm zadní lem - výška 40 mm 1 plná police nerezové provedení	SP1P	1,00		
35	<b>Mycí 2 dřez - vevařovaný</b> rozměr: 1300x600x850 mm vevařované vany dřezu vany rozměru 400x400x250 mm čelní a boční opláštění zadní lem - výška 40 mm bez police nerezové provedení OTVOR PRO TLAKOVOU SPRCHU	MD2VV	1,00		
36	<b>Chladicí skříň</b> rozměr: 600x600x850 mm 230V / 90 W objem 131 l msp teplota +0°C až + 10°C ovládání mechanické + display 3x polohovatelné roštové police ventilované chlazení zámek automatické odtávání provedení bílý lak možnost změny otvírání	C-130	bílá  6173000	3,00	
37	<b>Vozík plošinový</b> rozměr: 800x500x850 mm kola pr. 125 mm, 2x brzda nerezové provedení - AISI 304 nosnost 250 kg	OPRO		1,00	



---

**38      Váha můstková s indikátorem DIGI DS 530      1,00***rozměr: 480x360x755 mm**váživost do 300 kg**dělení po 100 g**rozměr vážní plochy 480x360 mm**LCD displej**napájení 230V - přes adaptér, nebo baterie 6x mončlánek*

---

**39      Výlevka kombinovaná      VK      1,00***rozměr 500x700x850 mm**kombinace výlevky a umyvadla**výlevka 400x400x200 mm**umyvadlo 440x280x140 mm**mechanická otočná baterie**celonerez provedení*

8710636 msp

