

Zodpovědný projektant	Hlavní inženýr projektu	Vypracoval	<div> <div>PAMARCH</div> <div> kancelář : Ječná 29a, 621 00 Brno info@pamarch.cz, http:// www.pamarch.cz </div> </div>	
Pavel Doležal	Ing.arch. Robert Ševčík	Ing. arch. Anna Fajkus		
Stavebník: Statutární město Brno, městská část Brno-střed, Dominikánská 264/2, 601 69 Brno			Formát	3A4
Místo stavby: Horní 742/16, 639 00 Brno - Štýřice			Datum	11/2020
Název stavby: ŠJ BRNO, HORNÍ 16, p.o. – REKONSTRUKCE KUCHYNĚ			Stupeň	DPS
			Měřítko	1:50
Stavební objekt: SO01				
Obsah: TECHNICKÁ ZPRÁVA			Číslo paré:	Číslo výkresu D.2 - 1

D.2.1

TECHNOLOGIE KUCHYNĚ

TECHNICKÁ ZPRÁVA

OBSAH:

1. ZÁKLADNÍ ÚDAJE	str. 3
2. POPIS ŘEŠENÍ	str. 4-5

1. ZÁKLADNÍ ÚDAJE:

Akce: „ŠJ BRNO, HORNÍ 16, p.o., REKONSTRUKCE KUCHYNĚ

Místo akce: ZŠ A MŠ BRNO, HORNÍ 16

Hl. inženýr projektu: Ing. Arch. Robert Ševčík

Zpracoval: Pavel Doležal

Datum: 11/2020

2. POPIS ŘEŠENÍ

Zadáním investora bylo upravit stávající kuchyni na požadovanou kapacitu, tj. **až 1000 pokrmů**, podmínkou bylo využití stávajících technologií a zařízení, současně zachován maximální instalační příkon elektro. Rekonstrukce se týká varného bloku a přípravných ploch v kuchyni, umývárny stolního a provozního nádobí, úseku výdeje. Stavebně oddělené přípravný a sklady zůstávají v této fázi rekonstrukce stávající, technologie kvalitativně i funkčně vyhovuje požadované kapacitě.

Cílem zpracovaného dispozičního řešení je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného moderního provozu. Celkové dispoziční řešení je navrženo podle současných poznatků gastronomie a vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům.

Podlahy gastronomických provozů budou plně omyvatelné, dobře čistitelné, se splněním požadavku na protiskluzné provedení.

2.1. DISPOZIČNÍ/PROVOZNÍ/TECHNOLOGICKÉ ŘEŠENÍ

A – VARNÝ BLOK, PŘÍPRAVNÝ

Ve varném bloku bude využita část varných technologií, tyto jsou vyznačeny i ve VV gastrotechnologie, na ně navazují nová zařízení, kde je důraz kladen na zachování návaznosti technologií formou stejného designu, garance napojení minimalizováním spár apod.

Součástí varny a přípraven budou následující technologie:

- 2x stávající konvektomat 2011 elektrický – „S“
- Elektrický kotel 85 litrů, stejný design jako stávající technologie varny, bezpečnostní značení ovládacích prvků
- 1x elektrický kotel 150 litrů – stávající
- 2x plynový kotel 250 litrů – 1x stávající, 1x nový, stejný design jako stávající technologie varny, s bezpečnostním značením ovládacích prvků
- 1x elektrická fritéza 2x 18 litrů, stejný design jako stávající technologie varny, s bezpečnostním značením ovládacích prvků
- 1x linkový neutrální modul, stejný design jako stávající technologie varny
- 1x plynový kotel 150 litrů, stejný design jako stávající technologie varny, s bezpečnostním značením ovládacích prvků
- 1x plynový sporák, stejný design jako stávající technologie varny, s bezpečnostním značením ovládacích prvků
- Mimo varný blok je stávající multifunkční pánev Frima VCC 211 a konvektomat 20 GN 1/1

Součástí varny jsou i doměry nerezových stolů, a pracovní plochy pro přípravu (1x osazena dřezem), kdy jsou využity i stávající pracovní stoly.

B – MYTÍ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ

Samostatný úsek mytí provozního nádobí tvoří stávající stůl s odkapní plochou, dřezem pro předmytí provozního nádobí – včetně tlakové sprchy. Nádobí je myto v mycím stroji na provozní nádobí. Tento díky vnitřním rozměrům min. 800x700x800 (výška) zajistí i mytí větších nádob. Mycí stroj je osazen oběma dávkovači prostředků, změkčovačem vody, čímž je zajištěna vysoká mycí kvalita. Současně je stroj osazen rekuperační jednotkou, která využívá odpadní páry k ohřevu vody, tato kondenzuje do odpadu. Pro odkládání nádobí jsou využity stávající regály a stůl se dvěma policemi.

C – MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ

Příjem stolního nádobí probíhá do příjmového okna, na nerezovou pracovní plochu. V umývárně se řešení odděleně mytí nádobí a skla.

Sklo je myto v dřezu a k dispozici je stávající mycí stroj na podstavci a odkládací plocha.

Pro mytí nádobí je nová sestava vstupního stolu s tlakovou sprchou, košový tunelový mycí stroj s posuvem a válečkový výstupní stůl 90° s koncovým spínačem.

Pro ukládání nádobí jsou využity stávající regály, část nádobí je umístěna přímo do výdejny.

D – VÝDEJ

Výdejní okna budou nově stavebně upravena, dodávkou gastro budou výdejní pracovní desky nerez. Strážníci budou využívat podnosy, k tomu je určena pojezdová dráha. Úsek nápojů je tvořen skříňovým stolem, na kterém budou nápojové technologie. Předpokladem je umístění zásob nápojů ve stole, případně jejich napojení z prostor kuchyně. Pro výdej jsou využity stávající vodní lázně.

Stavebně oddělené přípravný, stávající šokový zchlazovač a sklady jsou plně kapacitně i technicky vyhovující, jejich případná obměna či úpravy budou řešeny v dalších fázích úprav.

na snazší manipulaci, využití vozíků, výtahu apod.