



Teco-Gastro

DÖNTÉS-ELŐKÉSZÍTŐ DOKUMENTÁCIÓ

KONYHATECHNOLÓGIAI

TERVFEJEZET

FŐZŐKONYHA ÁTALAKÍTÁS
KÁROLY RÓBERT ÁLTALÁNOS ISKOLA
1151 BUDAPEST, BOGÁNC S UTCA 51.



TARTALOMJEGYZÉK

I. MEGBÍZÁS - ELŐZMÉNYEK	3
II. MEGLÉVŐ ÁLLAPOT BEMUTATÁSA	4
Üzemeltetési alapadatok	4
Jelenlegi alapterületek adatok.....	5
Helyiségek állapotának felmérése.....	6
Az energiarendszer vizsgálata.....	9
Burkolatok, nyílászárók.....	9
Kalorikus gépek vizsgálata	10
Egyéb eszközök felmérése	11
A jelenlegi üzem maximális kapacitása	11
Helyiségek funkciója, működése, kapcsolati sémája.....	12
Hulladékkezelés	12
III. AZ ÚJ TECHNOLÓGIA LEÍRÁSA.....	13
Tervezési alapadatok.....	13
Jelölések	13
Gép-, és berendezéslista	15
Technológiai folyamat.....	18
IV. ÖSSZEGZÉS.....	20
V. MELLÉKLETEK.....	20
Elrendezési rajz	20

I. MEGBÍZÁS - ELŐZMÉNYEK

A Budapest Főváros XV. kerületi Önkormányzat Gazdasági Működési Központ megbízására készítettük el, a Károly Róbert Általános Iskola konyarekonstrukciójához kapcsolódó állapotfelmérő és átalakítási javaslatot tartalmazó szakági dokumentációt.

A helyszíni bejáráson látottak alapján, az elkészített felmérési vázlatrajz felhasználásával, a meghatározott direktívák figyelembe vételével, egy szakmai és élelmezés-egészségügyi szempontoknak megfelelő helyiségkiosztást terveztünk, amelyekbe a szükséges gépeket és berendezéseket telepítettük.

A tervezési feladat az volt, hogy olyan konyhát tervezzünk, amely megfelel a vonatkozó szabványoknak, lehetőséget biztosít a HACCP kiépítésére, valamint megoldja a jelenlegi 500 adagos konyha felbővítését 1200-1500 adagosra, amely által az intézményi ellátást helyben, ill. kiszállítással, egyéb kerületi intézményekben biztosítani tudja.

Jelen terv döntés-előkészítő szintű, ezért felhasználása csak ezen folyamatokhoz engedélyezett. A területi felmérés alapja az általunk végigmért helyiségek faltól-falig méretei, amelyek egyéb tervezéshez nem használhatók fel!

Ez a terv, a tervező szellemi tulajdona, bármilyen módosításhoz hozzájárulása szükséges!

Budapest, 2012. 05. 28.

Gauland András

technológus tervező
vendéglátó menedzser
FCSI szervezet tagja (ID. 706414)



Foodservice Consultants Society International; USA, Louisville

II. MEGLÉVŐ ÁLLAPOT BEMUTATÁSA

Üzemeltetési alapadatok

- Az üzlet megnevezése: Károly Róbert Általános Iskola főzőkonyhája
- Az üzletkör: 2210. Munkahelyi vendéglátó üzlet
- Üzlet típus: főzőkonyha
- Az étterem kapacitása: f_3 , 60 főig
- Az értékesítés - fogyasztás rendszere: önkiszolgálás
- A konyhaüzem besorolása: t_3 , (301-600 adagig)
- A konyhaüzem jellege: főzőkonyha
- Választék: napi menü, reggeli-ebéd-uzsonna ellátás
- Dolgozói létszám: 8+2 fő
- Rendelkezésre álló energiahordozó: elektromos áram, gáz
- Napi üzemidő, műszakok: 8 óra, 1 műszak
- Az üzemi szintek száma: 1
- Árubeszállítás: a gazdasági bejáraton át
- Forgalmazott ételek:

<i>ételek</i>	<i>választék</i>
reggeli	péksütemény, meleg ital
ebéd	leves, főétel, savanyúság, desszert, kenyér
uzsonna	felvágott, péksütemény, tejtermék

Jelenlegi alapterületek adatok

Helyiség	terület (m ²)
Főzőkonyha	90,4
Hidegkonyha	10,5
Fehér mosogató	24,5
Fekete mosogató	7,9
Tálaló	26,9
Zöldségelőkészítő	10,5
Húselőkészítő	10,7
Szárazáru raktár	13,5
Hűtős raktár	7,7
Zöldségraktár	9,6
Takarító és tisztítószer raktár	6,9
Fogyóeszköz raktár	3,1
Szállítóedény tároló	6,1
Szállítóedény mosogató	4,8
Áruátvevő	12,7
Folyosó	15,6
Iroda	4,1
Szociális blokk	11,6
Ételmaradék tároló	5,4
Gázóra	0,7
Gépészeti helyiség	15,1
Összesen	298,3

Helyiségek állapotának felmérése

A konyha higiéniai és műszaki állapota kettős képet mutat. Az alapvető higiénia biztosított, a konyhán tisztaság van, rovarok vagy rágcsálók jelenléte nem tapasztalható. Viszont sem a gépek és berendezések döntő része, sem a burkolatok, az alkalmazott anyagok nem elégítik ki az érvényben lévő előírásokat és szabályozásokat. A követelmény a higiénikus tisztíthatóság, amely nem nélkülözhet speciális technológiai megoldásokat és anyagokat. A bejárás során tapasztalt főbb problémák:

- A padló és falburkolatról a burkolólapok több helyen hiányoznak (1-2-3. kép)
- A burkolólapok közötti fugázás hiányos (4. kép)
- A konyhai területén több féle, fajtájú és méretű padlóburkoló lap található, amelyek egy része nem csúszásmentes (3. kép)
- Sehol nincs ívelt lábazati kialakítás, a sarkok élvédelme hiányos (1. kép)
- A fali csempék sérültek (5. kép)
- A belső fa ajtó-, és ablaktokok sérültek, málladoznak, rothadnak (6-7. kép)
- A berendezések között sok a fa szerkezetű tároló állvány és munkaasztal, amelyek használatuk nem megengedett (8-9. kép)
- A több munkaasztal felülete bádoglemez, lábszerkezete festett (már rozsdafoltos) szénacél, amely használata nem megengedett (10. kép)
- A falak vizesednek, a csővezetékek valószínű eresztenek (11. kép)
- A hűtőberendezések egy része háztartási kivitelű (11. kép)
- Balesetveszélyes szerelési megoldások (12. kép)
- Hiányos fedelű ill. nem üzemelő padlóösszefolyók (2-4.kép)
- Csak részben üzemképes sütők (13. kép)
- Rozsdás radiátorok (14. kép)
- Hiányzó elszívó ernyők (15. kép)
- Nem üzemelő szellőzőrendszer (16. kép)
- Elburkolt felülvilágítók (17. kép)
- Balesetveszélyes raktározási megoldások (18. kép)
- Falon kívüli kábelezések (13. kép)



1. kép



2. kép



3. kép



4. kép



5. kép



6. kép



7. kép



8. kép



9. kép



10. kép



11. kép



12. kép



13. kép



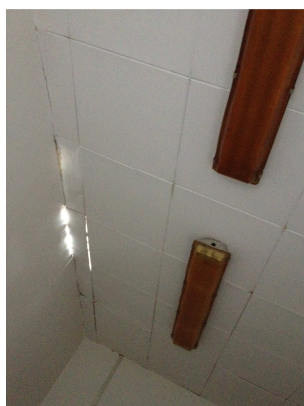
14. kép



15. kép



16. kép



17. kép



18. kép

A jelenlegi higiéniai állapot kisebb-nagyobb javításokkal és pótlásokkal sem biztosíthatja azon előírásoknak való megfelelést, amely követelményei egy napjainkra jellemző konyhaüzemnek. Az épületre jellemző építészeti kialakítások, gépészeti megoldások elavultak, azok hibái felújítással sem orvosolhatók. Itt elsősorban az alábbiak miatt:

- a beépített fa szerkezetű nyílászárók elrothadása, mely fertőzőeshordozó
- a több fajta anyagból kivitelezett padlóburkolatok összehangolatlansága, amely balesetveszélyes
- a „pogácsás” csempézési módszer, amely a rovarok búvóhelyeként szolgál
- a falon kívüli védőcsövezés, amely szintén a rovaroknak kedvez
- a nem megfelelő szigetelést adó nyílászárók, amelyek fűtési többletköltséget okoznak
- az elszívó rendszer hiánya (hibája), amely penészedést okoz

Az energiarendszer vizsgálata

A konyha vegyes energiaüzemmel működik.

Földgáztüzeléssel:

- főzőüstök
- főzőzsámolyok
- gáztűzhely

Elektromos árammal:

- Három rekeszes statikus sütők
- Pirító serpenyő
- Mosogatógép
- Hűtőszekrények

Mindkét energiaellátási rendszer megfelelő méretezésű, a jelenlegi fogyasztókat el tudják látni, valamennyi tartalékkal rendelkeznek. Az elektromos kábelezés néhány helyen falon kívüli, a szigetelési és érintésvédelmi felülvizsgálat szükséges lehet.

A víz és lefolyórendszer elöregedett. Ez látszik a falakon átszivárgó ázásokból, a padlóösszefolyók berothadásából, valamint az elzáró szerelvények csöpögéséből. A konyha felújításakor a falakban (ha marad olyan fal, amelyet az átalakítás nem érint) és padlóban teljes csere szükséges. Ellenőrizendő a zsírfogó állapota is, amely a kapacitásnövekedés miatt valószínűsíthetően cserélendő lesz.

Általánosságban elmondható, hogy a konyha életkorára tekintettel, minden elektromos és gépész vezetékek cseréje és felújítása indokolt. Ezek egyrészt azért, a mert falon kívüli a szerelést, már nem tanácsos alkalmazni, mert a tisztántartása, időszakos festése, felületkezelése külön feladatokat ró az üzemeltetőre, a ráakódó szennyeződések fertőzést okozhat, táptalajként szolgálhat. Másrészt, az átalakítás során alapjaiban kell megmozgatni a válaszfalakat az új kialakításnak megfelelően, amelyhez a padozat lejtéseit hozzá kell igazítani. A padlóban futó feltáratlan csövezések további használata fokozott hibaforrás lehet, amennyiben azok elöregedtek, elzsírosodtak. Az elektromos kábelek falon kívüli vezetését kerülni kell, a fokozott balesetveszély miatt, amit a mechanikai sérülések és az üzemszerű pára jelenléte okozhat. Az alkalmazott ventilátoros elszívást felül kell vizsgálni, azt szabályozottan kialakított rendszerrel kell megoldani.

Burkolatok, nyílászárók

A konyhaüzem területén nincs olyan belsőnyílászáró vagy min. 5 m²-nyi egybefüggő padlóburkolat, amely nem lenne megkifogásolható, cserére nyilvánítható. A külső nyílászárók szintén elavultak, hőszigetelésük leromlott, cseréjük javasolt.

Kalorikus gépek vizsgálata

A konyhán üzemelő gépek:

Gép	db	kW/db	gyártási év	állapot
Főzőüst, gázüzemű	3	31,5	2006	korának megfelelő
Főzőzsámoly, gázüzemű	1	16	2005	korának megfelelő
Tűzhely, gázüzemű	1	22	2007	korának megfelelő
Sütőkemence, elektromos	2	13,5	1998-2003	javításra szorul
Pirító serpenyő	1	9	2004	korának megfelelő
Mosogatógép	1	9,8	2008	megfelelő
Kenyérkettévágó	1	0,2	-	megfelelő
Felvágott szeletelő	1	0,3	-	megfelelő
Melegen tartó pult	2	2	1989 előtti	nem működik
Tányér melegen tartó	2	1	1989 előtti	nem működik
Leves melegen tartó	2	1	1989 előtti	nem működik
Hűtőszekrény (rozsdamentes)	1	0,4	2006	megfelelő
Hűtőszekrény (festett)	5	0,2-0,5	-	rossz

A gépekről általánosságban elmondható, hogy amelyek 4-5 évesek, az állapotuk megfelelő, a folyamatos munkavégzést lehetővé teszik. A konyha átépítése során azonban azt ajánljuk, hogy ezt a technológiát már ne szereljék vissza, mert méretrendszere nem illeszkedik az új készülékek kialakításához.

A jelenleg üzemelő berendezésekről nem minden esetben tudunk pontos adatot szolgáltatni, mert a hiányoznak vagy olvashatatlanok az adattáblák, és anélkül beazonosításuk nem lehetséges.



Egyéb eszközök felmérése

A használatos eszközök, mint munkaasztalok, fali polcok, szekrények és állványok mind előregedtek, higiéniaileg konyhaüzembe nem valók. A fa, farost és pozdorja szerkezetek nem alkalmazhatók, mert a nedvességtől szétmállanak, az asztalok bádog fedlapja nem megfelelő, mert nem takarítható kellőképpen. Az ipari konyhánál a saválló (ez pl a 1.4301 minőségű rozsdamentes acél) eszközök használata az ajánlott. A meglévő eszközöket selejtezni szükséges.

A jelenlegi üzem maximális kapacitása

Egy konyhaüzem kapacitását több tényező határozza meg, melyek közül a legkisebb értéket adóval lehet számolni. Egzakt étéket csak abszolút pontosan meghatározott nyersanyagfajta, alapanyagfőfok, és ételminőség, munkaerőlétszám alapján lehet számolni.

Általános példa: ha az ebéd levesből és rakott húsos tésztából áll:

- 2 db főzőüstben 1600 adag leves,
- 1 db főzőüstben a szükséges tézstamennyiség,
- 2 db sütőben 450-500 adag készíthető el.

Tehát a konyha kapacitása max. 500 adag. Ha valamelyik sütő (vagy csak egy része) elromlik, máris 108 adaggal kevesebb tud ugyanazon idő alatt elkészülni. Azonban, ha az ebéd leves és nudli (mindkettőt üstben kell főzni) az üstök termelési kapacitása az 1600 adaggal szemben már csak 550 adag.

Helyiségek funkciója, működése, kapcsolati sémája

A konyha élelmezési egysége és az étterem a földszinten helyezkedik el. A több évtizeddel ez előtti tervezés alapján megvalósított konyha, a kor kívánalmai és szabályozásai szerint, az aktuális műszaki színvonalú eszközöket alkalmazva létesült. Az idők során egyes gépek lecserélődtek, a géppark részben megújult, átalakult.

Helyiségek működése:

A konyhán jelenleg, naponta 400-500 adagot főétkezést készítenek, melyhez valamivel kevesebb reggeli és uzsonna társul. Ez az eredetileg tervezett kapacitás nem ismert, de ezzel a számmal a konyha a maximum körüli értéket teljesíti. Megtalálható minden olyan helyiség és terület amely, amely az előírások szerint szükséges egy ilyen kapacitású konyha kialakításához. Az áruátvevő terület kapcsolódási pontjai megfelelők, raktározó területek szakosítása megoldott. A hűtött tárolás feltételei részben biztosítottak (szakosítás) de a kapacitás kevésnek tűnik. A szükséges előkészítő helyiségek megvannak, azok kapcsolatai is elfogadhatók. A főzőtér kapcsolata a fekete mosogató és a tálaló felé biztosított. A fehér mosogató szintén megfelelően csatlakozik az étterem ill. az ételmaradék tároló felé. Az egyéb hulladékok tárolását külön területen biztosítják. Az adminisztrációs tevékenységek részére kialakított iroda és a szociális blokk funkcióját ellátja, de területük kicsi.

Hulladékkezelés

A konyhán külön helyiséget alakítottak ételmaradékok tárolására, amely ugyan szinteltéréssel, de közvetlenül kapcsolódik a fehér mosogatóhoz, ahonnan közvetlen elszállítás biztosítható. A helyiség padozata és csempézete hiányos, a tárolóedény tisztítása nem biztosított. Mivel az ételmaradék hűtésére nincs eszköz, ezért csak napi elszállítás alkalmazható.

A hulladéktároló az épület mellett, fedetten került elhelyezésre, amely csak kívülről közelíthető meg.

III. AZ ÚJ TECHNOLÓGIA LEÍRÁSA

Tervezési alapadatok

- Az üzlet megnevezése: Károly Róbert Általános Iskola főzőkonyhája
- Az üzletkör: 2210. Munkahelyi vendéglátó üzlet
- Üzlet típus: főzőkonyha
- Az étterem kapacitása: f_3 , 60 főig
- Az értékesítés - fogyasztás rendszere: önkiszolgálás
- A konyhaüzem besorolása: t_5 , (1200-1500 adagig)
- A konyhaüzem jellege: főzőkonyha
- Választék: napi menü, reggeli-ebéd-uzsonna ellátás
- Dolgozói létszám: 12+2 fő
- Rendelkezésre álló energiahordozó: elektromos áram, gáz
- Napi üzemidő, műszakok: 8 óra, 1 műszak
- Az üzemi szintek száma: 1
- Árubeszállítás: a gazdasági bejáraton át
- Forgalmazott ételek:

<i>ételek</i>	<i>választék</i>
reggeli	péksütemény, meleg ital
ebéd	leves, főétel, savanyúság, desszert, kenyér
uzsonna	felvágott, péksütemény, tejtermék

Az átalakítás mértéke

A konyhaüzem jelenlegi kb. 300 m² alapterülete az elvárt adagszám előállításához megfelelő. A jelenlegi főzőkonyha területéről a tartószerkezeti funkciót be nem töltő kéménycsoport falazását eltávolítottuk. A pontos kialakításhoz építész felmérés szükséges! A szellőzési rendszer részére, a gépészeti helyiséget kismértékben megnöveltük.

Jelölések

A rajzi helyiségjelöléseket funkcióként csoportosítottuk, amelyekhez az alábbi betűjeleket társítottuk:

<i>betűjel</i>	<i>funkció</i>
<i>A</i>	<i>Ételkészítés helyiségei (konyhák)</i>
<i>B</i>	<i>Mosogatás helyiségei</i>
<i>C</i>	<i>Tálalók, kiadók</i>
<i>D</i>	<i>Előkészítők</i>
<i>E</i>	<i>Hűtők, hűtött és semleges tárolók, raktárak</i>
<i>F</i>	<i>Kiegészítő helyiségek</i>
<i>G</i>	<i>Szociális helyiségek</i>
<i>H</i>	<i>Közlekedők, egyéb területek</i>
<i>I</i>	<i>Fogyasztóterek</i>

Gép-, és berendezéslista

Zóna	Poz	Db	Leírás	Szél.	Mély.	Mag.
A1			FŐZŐKONYHA			
A1	1	4	ÉTELFŐZŐ ÜST	1400	800	400
A1	2	1	PIRÍTÓ SERPENYŐ	1200	930	850
A1	3	1	GÁZTŰZHELY	800	930	250
A1	4	2	KOMBINÁLT SÜTŐ GŐZPÁROLÓ	1232	1055	1952
A1	5	1	KEVERŐGÉP	420	720	670
A1	6	1	HABVERŐ-DAGASZTÓGÉP	670	700	1380
A1	7	1	KÉZMOSÓ-KIÖNTŐ	500	700	915
A1	8	1	KÉZMOSÓ	400	320	190
			MUNKAASZTAL HÁTSÓ FELHAJTÁSSAL, ALSÓ			
A1	9	3	POLCCAL	1800	700	850
A1	10	2	TÁLALÓ KOCSI	800	500	930
A1	11	1	GÖRDÍTHETŐ TÁLCATARTÓ ÁLLVÁNY	600	660	1700
A1	12	2	ANYAGSZÁLLÍTÓ KOCSI	600	400	730
A1	13	1	ELSZÍVÓ ERNYŐ	3000	1700	350
A1	14	2	ELSZÍVÓ ERNYŐ, FRISSLEVEGŐS	2200	2600	350
A1	15	1	TISZTÍTÓ ÁLLOMÁS	320	100	550
A1	16	1	HULLADÉKTÁROLÓ	390	390	629
A2			HIDEGKONYHA			
A2	1	1	HÚTÓSZEKRÉNY	1430	830	2070
A2	2	1	FELVÁGOTT SZELETELŐ	620	510	450
A2	3	1	KÉZMOSÓ	400	320	190
			MUNKAASZTAL HÁTSÓ FELHAJTÁSSAL, ALSÓ			
A2	4	1	POLCCAL	1600	700	850
			MUNKAASZTAL HÁTSÓ FELHAJTÁSSAL, ALSÓ			
A2	5	1	POLCCAL	2000	700	850
B1			FOGYASZTÓI EDÉNY MOSOGATÓ			
B1	1	1	MOSOGATÓGÉP	635	750	1470
B1	2	1	MOSOGATÓGÉP BEVEZETŐ ASZTAL	1500	700	850
B1	3	1	MOSOGATÓGÉP KIVEZETŐ ASZTAL	900	700	850
B1	4	1	MUNKAASZTAL	1900	700	850
B1	5	1	ASZTALI POLC	1900	350	600
			TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLC-			
B1	6	2	BETÉTEKKEL	1250	370	1800
B1	7	1	KÉZMOSÓ	400	320	190
B1	8	2	TÁNYÉRKAZETTA SZÁLLÍTÓ KOCSI	800	500	930
B2			ÜZEMI EDÉNY MOSOGATÓ			
			MOSOGATÓ 2 MEDENCÉVEL, CSEPEGTETŐ FELÜ-			
B2	1	1	LETTEL	1900	700	850
B2	2	1	KÉZMOSÓ	400	320	190
			TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLC-			
B2	3	1	BETÉTEKKEL	1250	550	1800
			TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLC-			
B2	4	1	BETÉTEKKEL	1150	550	1800
B3			SZÁLLÍTÓEDÉNY MOSOGATÓ			
B3	1	1	MOSOGATÓGÉP	1490	995	1790
			MOSOGATÓ 2 MEDENCÉVEL, CSEPEGTETŐ FELÜ-			
B3	2	1	LETTEL	1750	700	850
B3	3	1	MUNKAASZTAL HÁTSÓ FELHAJTÁSSAL	1400	700	850
B3	4	1	KÉZMOSÓ	400	320	190
			TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLC-			
B3	5	2	BETÉTEKKEL	1250	550	1800
B3	6	1	ELSZÍVÓ ERNYŐ	2000	1100	350
C1			TÁLALÓ			
C1	1	2	MELEGEN TARTÓ KOCSI	700	1200	850

Zóna	Poz	Db	Leírás	Szél.	Mély.	Mag.
C1	2	1	KÉZMOSÓ	400	320	190
C1	3	2	MUNKAASZTAL	1500	500	850
C1	4	2	ASZTALI POLC	1500	350	320
C1	5	1	MUNKAASZTAL HÁTSÓ FELHAJTÁSSAL	2000	500	850
C1	6	1	TÁNYÉRKAZETTA SZÁLLÍTÓ KOCSI	800	500	930
C1	7	1	TÁLALÓ KOCSI	800	500	930
C1	8	1	EVŐESZKÖZ ÉS TÁLCAARTÓ	720	400	1300
D1			ZÖLDSÉG ELŐKÉSZÍTŐ			
D1	1	1	ZÖLDSÉGSZELETELŐ GÉP	252	500	502
D1	2	1	ZÖLDSÉGTISZTÍTÓ GÉP	585	785	1215
D1	3	1	MOSOGATÓ 2 MEDENCÉVEL	1400	700	850
D1	4	1	KÉZMOSÓ	400	320	190
			MUNKAASZTAL HÁTSÓ FELHAJTÁSSAL, ALSÓ			
D1	5	1	POLCCAL	2200	700	850
D1	6	1	HULLADÉKTÁROLÓ	390	390	629
D2			HÚSELŐKÉSZÍTŐ			
D2	1	1	HÚSDARÁLÓ	270	600	400
D2	2	1	HÚTÓSZEKRÉNY	710	830	2070
D2	3	1	MOSOGATÓ 2 MEDENCÉVEL	1400	700	850
D2	4	1	KÉZMOSÓ	400	320	190
D2	5	1	HÚSTÖKE	500	700	900
D2	6	1	MUNKAASZTAL	1900	600	850
			MUNKAASZTAL HÁTSÓ FELHAJTÁSSAL, ALSÓ			
D2	7	1	POLCCAL	2000	700	850
D2	8	1	HULLADÉKTÁROLÓ	390	390	629
E1			SZÁRAZÁRU RAKTÁR			
E1	1	3	RAKTÁRI ÁLLVÁNY	1000	600	2000
E1	2	9	RAKTÁRI ÁLLVÁNY	1000	600	2000
E1	3	2	HIGIÉNIÁS RAKLAP	1200	800	160
E2			GÖNGYÖLEGTÁROLÓ			
E2	1	1	RAKTÁRI ÁLLVÁNY	1200	500	2000
E3			FOGYÓESZKÖZ TÁROLÓ			
E3	1	2	RAKTÁRI ÁLLVÁNY	1200	500	2000
E3	2	2	RAKTÁRI ÁLLVÁNY	1200	500	2000
E4			SZÁLLÍTÓEDÉNY TÁROLÓ			
E4	1	10	HÖNTARTÓ SZÁLLÍTÓ KONTÉNER	700	445	660
E5			EXPEDIÁLÓ			
E5	1	4	HÖNTARTÓ SZÁLLÍTÓ KONTÉNER	700	445	660
E6			ÉTELMARADÉK TÁROLÓ			
E6	1	1	HULLADÉKTÁROLÓ	467	467	657
E7			ZÖLDSÉGHÚTÓ KAMRA			
E7	1	1	HÚTÓKAMRA	3120	1680	2200
			TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLC-			
E7	2	1	BETÉTEKKEL	1470	550	1800
			TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLC-			
E7	3	1	BETÉTEKKEL	1360	550	1800
E7	4	3	RAKLAP	600	400	150
E8			HÚSHÚTÓ KAMRA			
E8	1	1	HÚTÓKAMRA	2800	1750	2200
E8	2	4	GÖRDÍTHETŐ TÁLCAARTÓ ÁLLVÁNY	470	610	1700
E9			TEJHÚTÓ KAMRA			
E9	1	1	HÚTÓKAMRA	1750	1250	2200
			TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLC-			
E9	2	1	BETÉTEKKEL	1040	550	1800
E10			MÉLYHÚTÓKAMRA			
E10	1	1	HÚTÓKAMRA	2150	1600	2200

Zóna	Poz	Db	Leírás	Szél.	Mély.	Mag.
E10	2	3	TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLC-BETÉTEKKEL	1250	370	1800
F1			IRODA			
F1	1	1	TÁROLÓ SZEKRÉNY, NYÍLÓAJTÓS	1200	500	1600
G1			SZOCIÁLIS BLOKK			
G1	1	2	ÖLTÖZŐSZEKRÉNY	1050	500	1800
G1	2	3	ÖLTÖZŐSZEKRÉNY	700	500	1800
G1	3	2	ÖLTÖZŐPAD	1000	330	450
H1			ÁRUÁTVEVŐ TERÜLET			
H1	1	1	RAKTÁRI MÉRLEG	800	700	800
H1	2	1	ÁRUSZÁLLÍTÓ KOCSI	1000	600	900
H2			FOLYOSÓ			
H2	1	2	HŰTŐSZEKRÉNY	710	830	2070

A lista a teljesség igénye nélkül, a döntéshozókészítő szinthez szükséges felsorolást tartalmazza.

Technológiai folyamat

A konyhaüzem az épület földszintjén található.

Áruátvétel

Az áruszállítók a gazdasági bejárat előtt állnak meg, majd áruikat a konyhai átvevő területre viszik, amely az iroda mellett található. Itt történik a minőségi és mennyiségi átvétel majd a szortírozás. Az átvevő és a hozzá kapcsolódó közlekedő területe viszonylag nagy, ezért átmeneti tárolás (pl.: rekeszek elhelyezése) nem okoz gondot.

Raktározás

Az élelmiszerek és egyéb áruk részére elkülönített raktareket terveztünk. Az átvevőből kézikocsin történik az anyagmozgatás a szakosított raktárakba. A temperálást igénylő termékek elkülönített hűtőterekbe kerülnek.

Előkészítés

A hús-, és zöldségelőkészítését elkülönített helyiségekben végzik. A mindkét helyiség közvetlen kapcsolatban van a főzőtérrel, ahová GastroNorm tálcákon adják be a tisztított nyersanyagot. A földesáru termékek tisztítva és tisztítatlanul is érkezhetnek, ezért nagyméretű medencét terveztünk. A húsok darabolva, a baromfi bontottan kerül beszállításra. Az előkészítőkben a kétmedencés mosogatók mellett, munkaasztalok biztosítják a szükséges feldolgozó felületeket, egyes munkafolyamatokat gépesítettünk.

Ételkészítés

A meleg ételek elkészítési helye a főzőtér. A központosított főzőblokkba telepített készülékekkel a szükséges menüs ételmennyiség biztonságosan elkészíthető. A blokk mellett kerültek elhelyezésre a kombinált sütő-gőzpároló készülékek. A hőfejlesztő gépek fölé elszívó ernyőt terveztünk. A főzőberendezéseket munkaasztalok faliszekrények egészítik ki, amelyeken elkülönítve végezhetők a főzést kiegészítő tevékenységek.

Kiszolgálás

A tervezett értékesítési forma a „terelőkorlátos” rendszer szerint üzemel:

A tanuló a kihelyezett tálcából, evőeszközből vesz, leadja az ebédjegyét (ha van), majd az önkiválasztó vonalhoz lép. Itt folyamatosan végighaladva veszi fel: a meleg ételeket, hideg ételeket, salátákat, italokat, kenyeret. A pultok ebédeltetés előtti feltöltése, a konyha felől történik. A pultok kapacitását úgy terveztük, hogy az ebédeltetésre szánt ételmennyiség két-három betöltéssel készletezhető legyen.

Mosogatás, edénytárolás

A konyhaüzembe két mosogatót telepítettünk - üzemi és fogyasztói - amelyek a szeparált mosogatósi feladatokat látják el. Az elmosogatott edények polcokon, állványokon, tányérszállító koscsikban tárolhatók. Az üzemi mosogató a főzőtérből leválasztott területen kapott helyet.

A gyerekek tálcáikat az átadóablakba helyezik, amelyet a személyzet a túloldalon szed le. Előmosás után kosaras mosogatógép végzi a tisztítást, majd forró vízzel öblítés is végez. A tiszta edényeket kocsikba rakva tolják ki a tálalófelülethez.

Hulladék-, és ételmaradék kezelés

A keletkező ételmaradékok átmeneti tárolásának helyszíne az elkülönített ételmaradék tároló helyiség.

Takarítás, tisztítószeres

A takarításhoz szükséges vízvételéhez több helyen biztosítottunk lehetőséget, ahol hideg-meleg vizes, légbeszívószelepes, tömlővéges csaptelepek kerülnek felszerelésre.

A takarító és tisztítószeres részére külön helyiséget alakítottunk ki.

Szociális blokk, adminisztráció

A kialakított öltözőkben megfelelő számú öltözőszekrény található, melyekben a munka-, és utcai ruházat elkülönítve tárolható. A személyi higiénés feltételekről WC, zuhanyzó és mosdó gondoskodik.

Az adminisztrációs tevékenységek ellátását irodában végzik.

IV. ÖSSZEGZÉS

Tervezői meglátásunk szerint, a konyha csak átfogó és alapos felújítás után tud megfelelni a tervezett kapacitás előállításának. Jelen állapotában higiéniaileg nem megfelelő, a gépek és berendezések elöregedtek, kivitelük nem felel meg az alapvető kívánalmaknak. A rekonstrukciót egyrészt a megfelelő technológiai elrendezéssel, azaz helyiségek optimális méretezésével és kapcsolati rendszerének kialakításával, ill. a technológia felszerelés cseréjével tudjuk biztosítani. Másrészt az összehangolt építészeti és gépészeti megoldások alkalmazásával lehet biztosítani, hogy az egység megfelelő HACCP rendszert tudjon üzemeltetni.

Megjegyezzük, hogy a vázolt kialakítás egy normál eszközökkel felszerelt főzőteret tartalmaz, amely bizonyos körülmények között már nem szerencsés megoldás. Azoknál a konyhánál, ahol a beszerzés üzemeltetés szemléletű (nincs fővállalkozó aki érzékeny), azaz fontos, hogy a konyha milyen hatásokkal, milyen üzembiztonsággal, milyen energiafelhasználással és hány évig fog üzemelni, egy más technológiai megoldást javasolunk. Ennek eldöntése hosszabb folyamat, egyrészt beruházási anyagi többletet jelent (a megtérülés 5-6 év), másrészt szemléletváltást, elfogadást, megtanulást igényel a konyhai dolgozók részéről.

V. MELLÉKLETEK

Elrendezési rajz

Telepítési rajz KT-0-T
Árazott tervezői költségbecslés

Megrendelő: Budapest Főváros XV. kerületi Önkormányzat

1153 Budapest, Bácska u. 14.

Dátum: 2012.05.28.

Projekt: TECO-429-Károly Róbert ált isk-00

Hivatkozás: Károly Róbert Általános Iskola

Az Ön részére:

Tisztelt Megrendelő!

Örömkre szolgál, hogy összeállíthattuk Önnek az általunk legoptimálisabbnak ítélt konyhatechnológiai tervet és eszközlistát.

Bármilyen kérdése merülne fel, vagy további információra van szüksége, szívesen állunk rendelkezésére.

Az eladás ideje:




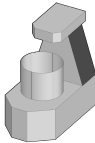




A költségbecslésben megadott árak, a cégek által közzétett listaárak, amelyek nem tartalmazzák a tétel vagy projektkezdvezményt, a szállítási és szerelési költségeket!

A listában megjelenített képek csak informálisak, azok nem minden esetben a konkrét típust ábrázolják!

Üdvözlettel:




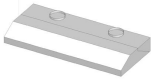
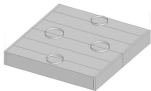


Projekt:

TECO-429-Károly Róbert ált isk-00

Poz		Leírás	Menny.		Összesen
A1		Zóna: FŐZŐKONYHA			
1		ÉTELFŐZŐ ÜST Méret: 1.400 x 800 x 400 mm	DB 4,00	€	30.320,00
2		PIRÍTÓ SERPENYŐ Méret: 1.200 x 930 x 850 mm	DB 1,00	€	5.233,00
3		GÁZTŰZHELY Méret: 800 x 930 x 250 mm	DB 1,00	€	1.650,00
4		KOMBINÁLT SÜTŐ GŐZPÁROLÓ Méret: 1.232 x 1.055 x 1.952 mm	DB 2,00	€	22.400,00
5		KEVERŐGÉP Méret: 420 x 720 x 670 mm	DB 1,00	€	1.471,00
6		HABVERŐ-DAGASZTÓGÉP Méret: 670 x 700 x 1.380 mm	DB 1,00	€	5.947,00
7		KÉZMOSÓ-KIÖNTŐ Méret: 500 x 700 x 915 mm	DB 1,00	€	583,00
8		KÉZMOSÓ Méret: 400 x 320 x 190 mm	DB 1,00	€	159,00
9		MUNKAASZTAL HÁTSÓ FELHAJTÁSSAL, ALSÓ POLCCAL Méret: 1.800 x 700 x 850 mm	DB 3,00	€	1.878,00

Projekt:

TECO-429-Károly Róbert ált isk-00

10		TÁLALÓ KOCSI Méret: 800 x 500 x 930 mm	DB	2,00	€	702,00
11		GÖRDÍTHETŐ TÁLCATARTÓ ÁLLVÁNY Méret: 600 x 660 x 1.700 mm	DB	1,00	€	558,00
12		ANYAGSZÁLLÍTÓ KOCSI Méret: 600 x 400 x 730 mm	DB	2,00	€	982,00
13		ELSZÍVÓ ERNYŐ Méret: 3.000 x 1.700 x 350 mm	DB	1,00	€	1.740,00
14		ELSZÍVÓ ERNYŐ, FRISSLEVEGŐS Méret: 2.200 x 2.600 x 350 mm	DB	2,00	€	7.878,00
15		TISZTÍTÓ ÁLLOMÁS Méret: 320 x 100 x 550 mm	DB	1,00	€	520,00
16		HULLADÉKTÁROLÓ Méret: 390 x 390 x 629 mm	DB	1,00	€	260,00

Projekt:

TECO-429-Károly Róbert ált isk-00

A2

1



Zóna: HIDEGKONYHA

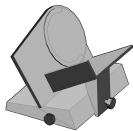
HŰTŐSZEKRÉNY

DB 1,00

€ 2.265,00

Méret: 1.430 x 830 x 2.070 mm

2



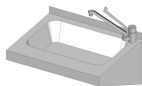
FELVÁGOTT SZELETELŐ

DB 1,00

€ 1.180,00

Méret: 620 x 510 x 450 mm

3



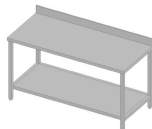
KÉZMOSÓ

DB 1,00

€ 159,00

Méret: 400 x 320 x 190 mm

4



MUNKAASZTAL HÁTSÓ FELHAJTÁSSAL, ALSÓ POLCCAL

DB 1,00

€ 534,00

Méret: 1.600 x 700 x 850 mm

5



MUNKAASZTAL HÁTSÓ FELHAJTÁSSAL, ALSÓ POLCCAL

DB 1,00

€ 648,00

Méret: 2.000 x 700 x 850 mm

Projekt:

TECO-429-Károly Róbert ált isk-00

B1

Zóna: FOGYASZTÓI EDÉNY MOSOGATÓ

1



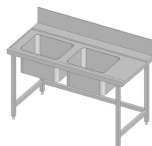
MOSOGATÓGÉP

DB 1,00

€ 4.140,00

Méret: 635 x 750 x 1.470 mm

2



MOSOGATÓGÉP BEVEZETŐ ASZTAL

DB 1,00

€ 760,00

Méret: 1.500 x 700 x 850 mm

3



MOSOGATÓGÉP KIVEZETŐ ASZTAL

DB 1,00

€ 589,00

Méret: 900 x 700 x 850 mm

4



MUNKAASZTAL

DB 1,00

€ 561,00

Méret: 1.900 x 700 x 850 mm

5



ASZTALI POLC

DB 1,00

€ 512,00

Méret: 1.900 x 350 x 600 mm

6

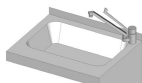
TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLCBETÉTEKKEL

DB 2,00

€ 866,00

Méret: 1.250 x 370 x 1.800 mm

7



KÉZMOSÓ

DB 1,00

€ 159,00

Méret: 400 x 320 x 190 mm

8



TÁNYÉRKAZETTA SZÁLLÍTÓ KOCSI

DB 2,00

€ 1.136,00

Méret: 800 x 500 x 930 mm

B2

1



Zóna: ÜZEMI EDÉNY MOSOGATÓ

MOSOGATÓ 2 MEDENCÉVEL, CSEPEGTETŐ FELÜLETTEL

DB

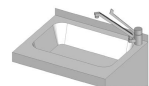
1,00

€

869,00

Méret: 1.900 x 700 x 850 mm

2



KÉZMOSÓ

DB

1,00

€

159,00

Méret: 400 x 320 x 190 mm

3



TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLCBETÉTEKKEL

DB

1,00

€

367,00

Méret: 1.250 x 550 x 1.800 mm

4

TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLCBETÉTEKKEL

DB

1,00

€

396,00

Méret: 1.150 x 550 x 1.800 mm

Projekt:

TECO-429-Károly Róbert ált isk-00

B3

Zóna: SZÁLLÍTÓEDÉNY MOSOGATÓ

1



MOSOGATÓGÉP

DB 1,00

€ 8.200,00

Méret: 1.490 x 995 x 1.790 mm

2



MOSOGATÓ 2 MEDENCÉVEL, CSEPEGTETŐ FELÜLETTEL

DB 1,00

€ 800,00

Méret: 1.750 x 700 x 850 mm

3



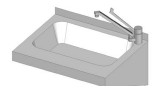
MUNKAASZTAL HÁTSÓ FELHAJTÁSSAL

DB 1,00

€ 455,00

Méret: 1.400 x 700 x 850 mm

4



KÉZMOSÓ

DB 1,00

€ 159,00

Méret: 400 x 320 x 190 mm

5



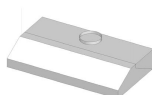
TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLCBETÉTEKKEL

DB 2,00

€ 734,00

Méret: 1.250 x 550 x 1.800 mm

6



ELSZÍVÓ ERNYŐ

DB 1,00

€ 1.432,00

Méret: 2.000 x 1.100 x 350 mm

Projekt:

TECO-429-Károly Róbert ált isk-00

C1

Zóna: TÁLALÓ

1



MELEGEN TARTÓ KOCSI

DB 2,00

€ 3.096,00

Méret: 700 x 1.200 x 850 mm

2



KÉZMOSÓ

DB 1,00

€ 159,00

Méret: 400 x 320 x 190 mm

3



MUNKAASZTAL

DB 2,00

€ 822,00

Méret: 1.500 x 500 x 850 mm

4



ASZTALI POLC

DB 2,00

€ 422,00

Méret: 1.500 x 350 x 320 mm

5



MUNKAASZTAL HÁTSÓ FELHAJTÁSSAL

DB 1,00

€ 539,00

Méret: 2.000 x 500 x 850 mm

6



TÁNYÉRKAZETTA SZÁLLÍTÓ KOCSI

DB 1,00

€ 568,00

Méret: 800 x 500 x 930 mm

7



TÁLALÓ KOCSI

DB 1,00

€ 351,00

Méret: 800 x 500 x 930 mm

8



EVŐESZKÖZ ÉS TÁLCA TARTÓ

DB 1,00

€ 630,00

Méret: 720 x 400 x 1.300 mm

Projekt:

TECO-429-Károly Róbert ált isk-00

D1

Zóna: ZÖLDSÉG ELŐKÉSZÍTŐ

1



ZÖLDSÉGSZELETELŐ GÉP

DB 1,00

€ 1.850,00

Méret: 252 x 500 x 502 mm

2



ZÖLDSÉGTISZTÍTÓ GÉP

DB 1,00

€ 3.000,00

Méret: 585 x 785 x 1.215 mm

3



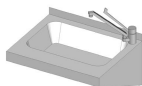
MOSOGATÓ 2 MEDENCÉVEL

DB 1,00

€ 760,00

Méret: 1.400 x 700 x 850 mm

4



KÉZMOSÓ

DB 1,00

€ 159,00

Méret: 400 x 320 x 190 mm

5



MUNKAASZTAL HÁTSÓ FELHAJTÁSSAL, ALSÓ POLCCAL

DB 1,00

€ 648,00

Méret: 2.200 x 700 x 850 mm

6



HULLADÉKTÁROLÓ

DB 1,00

€ 260,00

Méret: 390 x 390 x 629 mm

Projekt:

TECO-429-Károly Róbert ált isk-00

D2

Zóna: HÚSELŐKÉSZÍTŐ

1



HÚSDARÁLÓ

DB 1,00 € 803,00

Méret: 270 x 600 x 400 mm

2



HŰTŐSZEKRENY

DB 1,00 € 1.715,00

Méret: 710 x 830 x 2.070 mm

3

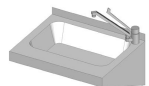


MOSOGATÓ 2 MEDENCÉVEL

DB 1,00 € 760,00

Méret: 1.400 x 700 x 850 mm

4

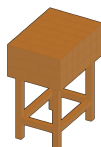


KÉZMOSÓ

DB 1,00 € 159,00

Méret: 400 x 320 x 190 mm

5



HÚSTÖKE

DB 1,00 € 312,00

Méret: 500 x 700 x 900 mm

6



MUNKAASZTAL

DB 1,00 € 518,00

Méret: 1.900 x 600 x 850 mm

7



MUNKAASZTAL HÁTSÓ FELHAJTÁSSAL, ALSÓ POLCCAL

DB 1,00 € 648,00

Méret: 2.000 x 700 x 850 mm

8



HULLADÉKTÁROLÓ

DB 1,00 € 260,00

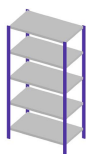
Méret: 390 x 390 x 629 mm

Projekt:

TECO-429-Károly Róbert ált isk-00

E1

1



Zóna: SZÁRAZÁRU RAKTÁR

RAKTÁRI ÁLLVÁNY

DB 3,00

€ 375,00

Méret: 1.000 x 600 x 2.000 mm

2



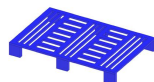
RAKTÁRI ÁLLVÁNY

DB 9,00

€ 990,00

Méret: 1.000 x 600 x 2.000 mm

3



HIGIÉNIÁS RAKLAP

DB 2,00

€ 100,00

Méret: 1.200 x 800 x 160 mm

E2

1



Zóna: GÖNGYÖLEGTÁROLÓ

RAKTÁRI ÁLLVÁNY

DB 1,00

€ 132,00

Méret: 1.200 x 500 x 2.000 mm

E3

1



Zóna: FOGYÓESZKÖZ TÁROLÓ

RAKTÁRI ÁLLVÁNY

DB 2,00

€ 264,00

Méret: 1.200 x 500 x 2.000 mm

2



RAKTÁRI ÁLLVÁNY

DB 2,00

€ 228,00

Méret: 1.200 x 500 x 2.000 mm

E4

1



Zóna: SZÁLLÍTÓEDÉNY TÁROLÓ

HÖNTARTÓ SZÁLLÍTÓ KONTÉNER

DB 10,0
0

€ 11.714,00

Méret: 700 x 445 x 660 mm

E5

1



Zóna: EXPEDIÁLÓ

HÖNTARTÓ SZÁLLÍTÓ KONTÉNER

DB 4,00

€ 4.686,00

Méret: 700 x 445 x 660 mm

E6

1



Zóna: ÉTELMARADÉK TÁROLÓ

HULLADÉKTÁROLÓ

DB 1,00

€ 260,00

Méret: 467 x 467 x 657 mm

E7

1



Zóna: ZÖLDSÉGHŰTŐ KAMRA

HŰTŐKAMRA

DB 1,00

€ 3.680,00

Méret: 3.120 x 1.680 x 2.200 mm

2



TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLCBETÉTEKKEL

DB 1,00

€ 397,00

Méret: 1.470 x 550 x 1.800 mm

3



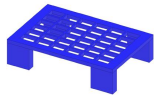
TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLCBETÉTEKKEL

DB 1,00

€ 340,00

Méret: 1.360 x 550 x 1.800 mm

4



RAKLAP

DB 3,00

€ 126,00

Méret: 600 x 400 x 150 mm

E8

1



Zóna: HÚSHŰTŐ KAMRA

HŰTŐKAMRA

DB 1,00

€ 3.560,00

Méret: 2.800 x 1.750 x 2.200 mm

2



GÖRDÍTHETŐ TÁLCATARTÓ ÁLLVÁNY

DB 4,00

€ 2.144,00

Méret: 470 x 610 x 1.700 mm

E9

1



Zóna: TEJHŰTŐ KAMRA

HŰTŐKAMRA

DB 1,00

€ 2.900,00

Méret: 1.750 x 1.250 x 2.200 mm

2

TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLCBETÉTEKKEL

DB 1,00

€ 404,00

Méret: 1.040 x 550 x 1.800 mm

E10

1



Zóna: MÉLYHŰTŐKAMRA

HŰTŐKAMRA

DB 1,00

€ 4.300,00

Méret: 2.150 x 1.600 x 2.200 mm

2



TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLCBETÉTEKKEL

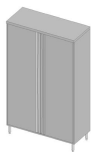
DB 3,00

€ 1.038,00

Méret: 1.250 x 370 x 1.800 mm

F1

1



Zóna: IRODA

TÁROLÓ SZEKRÉNY, NYÍLÓAJTÓS

DB 1,00

€ 1.701,00

Méret: 1.200 x 500 x 1.600 mm

Projekt:

TECO-429-Károly Róbert ált isk-00

G1

1



Zóna: SZOCIÁLIS BLOKK

ÖLTÖZŐSZEKRÉNY

DB 2,00

€ 604,00

Méret: 1.050 x 500 x 1.800 mm

2



ÖLTÖZŐSZEKRÉNY

DB 3,00

€ 735,00

Méret: 700 x 500 x 1.800 mm

3



ÖLTÖZŐPAD

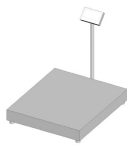
DB 2,00

€ 198,00

Méret: 1.000 x 330 x 450 mm

H1

1



Zóna: ÁRUÁTVEVŐ TERÜLET

RAKTÁRI MÉRLEG

DB 1,00

€ 550,00

Méret: 800 x 700 x 800 mm

2



ÁRUSZÁLLÍTÓ KOCSI

DB 1,00

€ 536,00

Méret: 1.000 x 600 x 900 mm

H2

1



Zóna: FOLYOSÓ

HŰTŐSZEKRÉNY

DB 2,00

€ 3.430,00

Méret: 710 x 830 x 2.070 mm

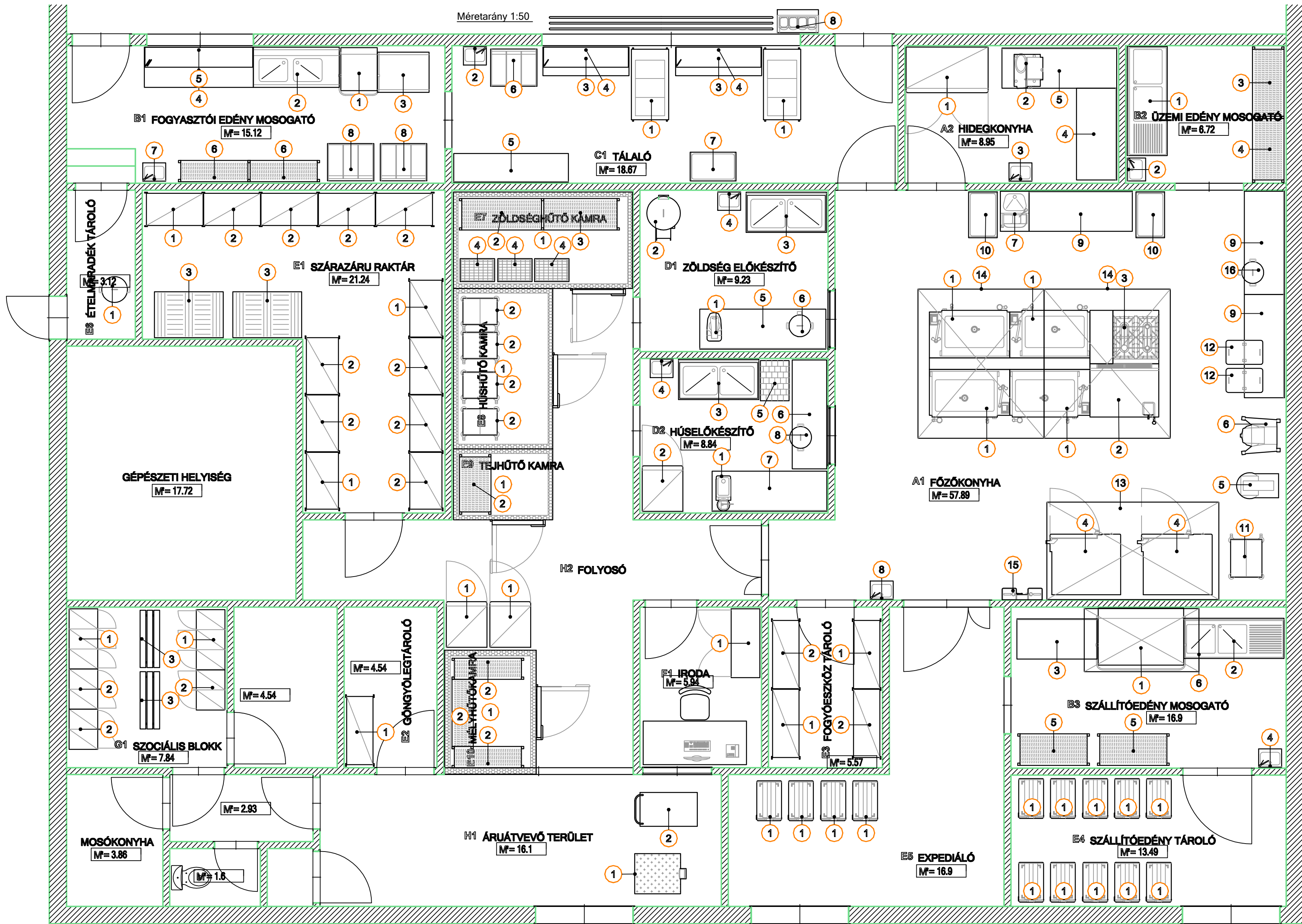
Járolékos költségek

Mindösszesen:

Termékek összesen:	€	173.192,00
Kedvezmény: ,00 % ,00 %	€	0,00
Kedvezmény értéke:	€	0,00
Összes termék kedvezmény:	€	173.192,00
Többletköltségek összesen:	€	0,00

Ajánlat összesen:	€	173.192,00
Adó 27%:	€	46.761,84
Végösszesen:	€	219.953,84

Méretarány 1:50



Zóna	Pos	Db	Leírás	Szél.	Mély.	Mag.
A1	1	4	FŐZŐKONYHA	1400	800	400
A1	2	1	ETELFŐZŐ ÜST	1200	930	850
A1	3	1	PIRÍTÓ SERPENYŐ	800	930	250
A1	4	2	GÁZTŰZHELY	1232	1055	1352
A1	5	1	KONYHAI SÜTŐ GŐZPÁROLÓ	420	720	670
A1	6	1	KEVERŐGÉP	670	700	1380
A1	7	1	HABVERŐ-DAGASZTÓGÉP	500	700	915
A1	8	1	KÉZMOSÓ-KIÖNTŐ	400	320	190
A1	9	3	MUNKASZTAL HÁTSÓ FELHATÁSSAL, ALSÓ POLCCAL	1800	700	850
A1	10	2	TÁROLÓ KOCSI	800	500	930
A1	11	1	GÖRDÍTHETŐ TÁLCATARTÓ ÁLLVÁNY	600	660	1700
A1	12	2	ANYAGSZÁLLÍTÓ KOCSI	600	400	730
A1	13	1	ELSZÍVÓ ERNYŐ	3000	1700	350
A1	14	2	ELSZÍVÓ ERNYŐ, FRISSELVÉGŐS	2200	2600	350
A1	15	1	TISZTÍTÓ ÁLLOMÁS	320	100	550
A1	16	1	HULLADÉKTÁROLÓ	390	390	629
A2	1	1	HIDEGKONYHA	1430	830	2070
A2	2	1	FELVÁGOTT SZELETELŐ	620	510	450
A2	3	1	KÉZMOSÓ	400	320	190
A2	4	1	MUNKASZTAL HÁTSÓ FELHATÁSSAL, ALSÓ POLCCAL	1600	700	850
A2	5	1	MUNKASZTAL HÁTSÓ FELHATÁSSAL, ALSÓ POLCCAL	2000	700	850
B1	1	1	FOGYASZTÓI EDÉNY MOSOGATÓ	635	750	1470
B1	2	1	MOSOGATÓGÉP BEVEZETŐ ASZTAL	1500	700	850
B1	3	1	MOSOGATÓGÉP KIVEZETŐ ASZTAL	900	700	850
B1	4	1	MUNKASZTAL	1900	700	850
B1	5	1	ASZTALI POLC	1900	350	600
B1	6	2	TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLCBETET	1250	370	1800
B1	7	1	KÉZMOSÓ	400	320	190
B1	8	2	TÁNYERKAZETTA SZÁLLÍTÓ KOCSI	800	500	930
B2	1	1	ÜZEMI EDÉNY MOSOGATÓ	1900	700	850
B2	2	1	MOSOGATÓ 2 MEDENCÉVEL, CSEPEGTETŐ FELÜLETTEL	1750	700	850
B2	3	1	TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLCBETET	1250	550	1800
B2	4	1	TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLCBETET	1150	550	1800
B3	1	1	SZÁLLÍTÓEDÉNY MOSOGATÓ	1490	995	1790
B3	2	1	MOSOGATÓ 2 MEDENCÉVEL, CSEPEGTETŐ FELÜLETTEL	1750	700	850
B3	3	1	MUNKASZTAL HÁTSÓ FELHATÁSSAL	1400	700	850
B3	4	1	KÉZMOSÓ	400	320	190
B3	5	2	TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLCBETET	1250	550	1800
B3	6	1	ELSZÍVÓ ERNYŐ	2000	1100	350
C1	1	2	TÁLALÓ	700	1200	850
C1	2	1	MELEGENTARTÓ KOCSI	400	320	190
C1	3	2	MUNKASZTAL	1500	500	850
C1	4	2	ASZTALI POLC	1500	350	320
C1	5	1	MUNKASZTAL HÁTSÓ FELHATÁSSAL	2000	500	850
C1	6	1	TÁNYERKAZETTA SZÁLLÍTÓ KOCSI	800	500	930
C1	7	1	TÁLALÓ KOCSI	800	500	930
C1	8	1	EVŐESZKÖZ ÉS TÁLCATARTÓ	720	400	1300
D1	1	1	ZÖLDSÉG SZÉLEZŐ GÉP	252	500	502
D1	2	1	ZÖLDSÉGTISZTÍTÓ GÉP	585	785	1215
D1	3	1	MOSOGATÓ 2 MEDENCÉVEL	1400	700	850
D1	4	1	KÉZMOSÓ	400	320	190
D1	5	1	MUNKASZTAL HÁTSÓ FELHATÁSSAL, ALSÓ POLCCAL	2200	700	850
D1	6	1	HULLADÉKTÁROLÓ	390	390	629
D2	1	1	HÚSELŐKÉSZÍTŐ	270	600	400
D2	2	1	HÜSDARÁLÓ	710	830	2070
D2	3	1	HÜTŐSZEKRENY	1400	700	850
D2	4	1	MOSOGATÓ 2 MEDENCÉVEL	400	320	190
D2	5	1	KÉZMOSÓ	900	700	900
D2	6	1	MUNKASZTAL	1900	600	850
D2	7	1	MUNKASZTAL HÁTSÓ FELHATÁSSAL, ALSÓ POLCCAL	2000	700	850
D2	8	1	HULLADÉKTÁROLÓ	390	390	629
E1	1	3	SZÁRASÁRU RAKTÁR	1000	600	2000
E1	2	9	RAKTÁRI ÁLLVÁNY	1000	600	2000
E1	3	2	RAKTÁRI ÁLLVÁNY	1200	800	160
E2	1	1	HIGIÉNÁS RAKLAP	1200	500	2000
E3	1	2	GÖNGYÖLEGTÁROLÓ	1200	500	2000
E3	2	2	FOGYÓESZKÖZ TÁROLÓ	1200	500	2000
E4	1	10	RAKTÁRI ÁLLVÁNY	700	445	660
E5	1	4	SZÁLLÍTÓEDÉNY TÁROLÓ	700	445	660
E6	1	1	HÖNTARTÓ SZÁLLÍTÓ KONTÉNER	700	445	660
E6	1	1	EXPEDIÁLÓ	700	445	660
E6	1	1	HÖNTARTÓ SZÁLLÍTÓ KONTÉNER	700	445	660
E6	1	1	ETELMARADÉK TÁROLÓ	467	467	657
E7	1	1	HULLADÉKTÁROLÓ	467	467	657
E7	1	1	ZÖLDSÉGHŰTŐ KAMRA	3120	1680	2200
E7	2	1	HŰTŐKAMRA	1470	550	1800
E7	3	1	TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLCBETET	1360	550	1800
E7	4	3	TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLCBETET	600	400	150
E8	1	1	RAKLAP	2800	1750	2200
E8	2	4	HŰTŐKAMRA	470	610	1700
E9	1	1	GÖRDÍTHETŐ TÁLCATARTÓ ÁLLVÁNY	1750	1250	2200
E9	2	1	HŰTŐKAMRA	1040	550	1800
E10	1	1	TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLCBETET	2150	1600	2200
E10	2	3	TÁROLÓ ÁLLVÁNY MŰANYAG, PERFORÁLT POLCBETET	1250	370	1800
F1	1	1	RAKLAP	1200	500	1600
G1	1	1	IRÓDA	1050	500	1800
G1	2	3	TÁROLÓ SZEKRENY, NYILÓAJTÓS	700	500	1800
G1	3	2	SZOCIÁLIS BLOKK	1000	330	450
H1	1	1	OLTÓZÓSZEKRENY	800	700	800
H1	2	1	OLTÓZÓSZEKRENY	1000	600	900
H2	1	2	ÁRUÁTVÉVŐ TERÜLET	710	830	2070

A rajz a döntéselőkészítő leírás melléklete, egyéb eljáráshoz a felhasználása nem engedélyezett!

A rajz nem használható fel épületszerkezeti adatszolgáltatásként!
A pontos kialakításhoz, építész által készített felmérési terv szükséges!

Megnevezés

Károly Róbert Általános Iskola
Konyha bővítése

1151 Budapest, Bogáncs utca 51.

Elrendezési rajz

Tervező

Gauland András

Projektazonosító

T-2012-429

Dátum

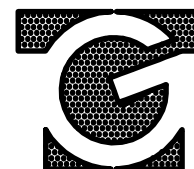
2012.05.28.

Méretarány

1:50

Rajzszám

KT-0-T



Teco-Gastro

1183 Budapest, Tas utca 20.
Telefon: +36-1-223-0356
e-mail: info@te.co.hu
www.tecogastro.hu

Jelen terv műszaki megoldásai az 1999 LXXVI. tv. értelmében,
szerzői jogvédelem alatt állnak, ezért a 17.§ szerinti engedély
nélküli felhasználása, továbbadása jogkövetkezményekkel jár!
Ez a terv nem használható az építési technológia és az ahhoz
kapcsolódó szakági kialakítások közvetlen kivitelezésére!



FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL
ASSOCIATE MEMBER 706414