

KONYHATECHNOLÓGIAI LEÍRÁS
250 ADAGOS TÁLALÓ (VAGY MELEGÍTŐ) KONYHA
KIALAKÍTÁSÁHOZ

Csorog, Kossuth Lajos utca – 1864/10 helyrajzi számú telekre
építendő Általános Iskola

Megrendelő: Egyházmegyei Katolikus Iskolák Főhatósága
2600 Vác, Migazzi Kristóf tér 1., Postacím: 2601 Vác, Pf. 87

Konyhatechnológus tervező: Kovács Gyula
3916 Bodrogkeresztúr Kossuth út 114.

Tervezési alapadatok

1. Létesítmény megnevezése: Iskolai közétkeztetést ellátó egység
2. A konyhaüzem jellege: Tálaló (vagy melegítő) konyha
3. Nyersanyagok: Fogyasztásra kész ételek. Tisztított zöldség, friss – gyümölcsök.
4. Az étkeztetés jellege: Tízórai, Ebéd, Uzsonna.
5. Az értékesítés jellege: Átadópultos
6. Ételválaszték: Leves és főétel.
7. Konyha kapacitás: Főzőkonyha ~250 fő
8. Dolgozói létszám: Maximum 4 fő
9. Műszak: 1 műszak
10. Heti üzemelési napok száma: 5 munkanap
11. Épület elhelyezkedése: Lakóövezet, udvari kapcsolattal, árufogadás földszinten.
12. Helyiségek: Tálaló (vagy melegítő) konyha, mosogató helyiségek, szociális helyiségek.
13. Energia hordozó: Gáz és elektromos áram

Technológiai leírás

A tervezett beruházások magvalósulása után:

A tálaló (vagy melegítő) konyhán 250 adag/nap adagszámban történik ételkiadás.

A közeli központi főzőkonyhából érkező kész ételeket szolgálják ki, melyhez a személyi és tárgyi feltételek biztosítva lesznek. Az étkeztetést végző egységben a helyiségek kialakítása, mérete megfelel a bennük folytatni kívánt tevékenységnek.

A helyiségek kapcsolata és az **időbeni elkülönítés** biztosítja a tiszta és szennyezett műveletek elkülönülését.

2.

1. Szállítás

A kész ételek kizárólag megfelelő működési engedéllyel rendelkező főzőkonyhából történik.

A kész ételeket kizárólag **HACCP** rendszernek megfelelő edényzetben, zárt rakterü, élelmiszer-szállítás céljára kiképzett járműveken szállítják.

2. Átvétel

A konyha részére érkező kész ételek a gazdasági bejáraton keresztül kerülnek az épületbe.

A beérkezett kész ételeket a melegentartó pultokba, hűtőbe helyezik.

A szállítás programozott, napi igényeknek megfelelő mennyiségben.

A szállítás módja csomagolt, illetve zárt edényzet, az ételek jellegétől függően.

Az kész ételek átvétele során a megbízott dolgozók gondoskodnak azok élvezeti értékének megőrzéséről, és a fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről.

A kész ételek átvételekor az érzékszervi ellenőrzésen túl ellenőrzik a csomagolás épségét, a szállítóedény állapotát, az előírt jelölések meglétét, a melegen tartást igénylő élelmiszer hőmérsékletét.

3. Tálalás – melegítés

Az ételek adagolása a tálalókonyhán történik, a technológiai munkafolyamatoknak megfelelő kialakítással és felszereltséggel.

A konyha felszerelése a mellékelt gép és berendezéslista szerint történik.

A készülékek és gépek, berendezési tárgyak, használati eszközök rozsdamentes acél kivitelűek, az élelmiszer szabvány előírásainak megfelelő, CrN 18/10 anyagminőségben (AISI 304) készülnek és kerülnek beépítésre (valamennyi helyiségben!).

A tálalókonyha készülékei soros-rendszerben kerülnek telepítésre, mely biztosítja a jó munkafeltételeket, munkaszervezést, valamint a korrekt árumozgatást. A munkákat úgy szervezik, hogy konyhatéren belül a különböző munkafolyamatok során a kész termékek ne szennyeződhesse.

Ennek biztosítására a nyers- és készételeket elkülönítetten kezelik, különösen nagy figyelmet fognak fordítani a szakosított eszköz és ruha használatra, valamint a megfelelő gyakoriságú kézmosásra, még akkor is, ha a készétel általában kézzel közvetlenül már nem érinthető.

A konyhán használt fekete – edények mosogatása a feketemosogató – helyiségben 2 medencés mosogatóban történne kombinált hatású szerrel.

A tálaló konyhán a szükséges helyeken kézmosási lehetőség biztosított.

Az egységben valamennyi ételféleségből külön – külön ételmintát vesznek és azt hűtőszekrényben 48 órán át megőrzik.

3.

4. Tálalás és értékesítés

Az ételek a programozott termelésből adódóan melegen tartó pultjába, majd adagolásra kerülnek. Az elkészült ételek kiszolgálása, adagolása a konyha tálaló részénél történik.

A tálalás során is biztosítják az élelmiszerek külső szennyeződésétől való védelmét. Az ételek tárolása melegen tartó pultban történik +60.C feletti hőmérsékleten, az elkészítésük után 3 órán belül kiszolgálásra kerülnek.

A mosogatás ipari mosogatógéppel történne, azonban 2 medencés mosogató biztosított, megfelelő csepegtetési – szárítási feltételek mellett.

Valamennyi mosogatónál a mosogatás menete, az alkalmazott oldattöménységek és a behatási idők ki lesznek függesztve.

A tevékenységhez szükséges gépek és berendezések a mellékelt lista alapján lesznek biztosítva.

A berendezések legyártása előtt a méretek pontosítása szükséges!

5. Mosogatás

- Fekete mosogatás

A konyhában használt edényeket és eszközöket a konyhatérrel közvetlen kapcsolatban lévő, fekete mosogatóban kell elmosogatni.

A mosogatáshoz egy nagyméretű, két fázisú mosogató, megfelelő csepegtetési – szárítási feltételek mellett.

A tiszta edények és eszközök tárolására, tároló állvány szolgál.

- Fehér mosogatás

Az éttermi edényzet, (tányér, evőeszköz, pohár) mosogatása a fehér mosogatóban történik.

A dolgozók egy tálalóablakba teszik a szennyes edényzetet, a mosogató személyzet a moslékolás és előmosás után rendszerezve, kosarakba helyezi el az eszközöket, majd a mosogatógépben mossák el azokat.

A moslékot, mely kis mennyiség (5-10 liter/100 adag), az erre a célra szolgáló zárható, kerekeken gördülő rozsdamentes hulladékgyűjtőbe teszik, és ebben viszik az átmeneti hulladéktárolóba, az étkeztetés végén.

Az elmosott fehér edényzet tárolására polcos állványok és a konyhai tároló pultok, szekrények szolgálnak.

- Szállítóedény mosogató

Az készételek szállítására használt edények elmosására, külön mosó kerül kialakításra. Dolgozók a kiürült edényzetet közvetlenül a konyhához csatlakozó szállítóedény mosóba viszik. A mosogatáshoz egy nagyméretű, két fázisú mosogató, megfelelő csepegtetési – szárítási feltételekkel kerül kialakításra.

Majd az edények visszaszállításra kerülnek a főzőkonyhára.

6. Hulladékkezelés

A hulladékgyűjtő és tároló edények jól záródó fedéllel ellátottak, résmentes kialakításúak lesznek, könnyen tisztítható és fertőtleníthető anyagból készülnek.

A gyűjtőedények fedele lábbal lesz működtethető. Konyhán, a fekete-fehér és a szállítóedény mosogatóban rozsdamentes zárt hulladéktárolók kerülnek elhelyezésre.

A hulladékok szelektív, típusonként elkülönített gyűjtése megoldásra kerül.

Az üzemeltető gondoskodni fog az élelmiszer-hulladék, a nem ehető melléktermékek és egyéb hulladék tárolásáról, rendszeres elszállíttatásáról és ártalmatlanításáról.

A hulladék és mosléktárolóban a vízvételi és kiöntési lehetőség biztosított lesz.

7. Takarítás

A takarítószeres és eszközök a tisztítószeres szekrényben kerülnek elhelyezésre.

8. Szociális helyiségek – Személyi higiénia

A dolgozók részére személyzeti szociális blokk (öltöző, WC, zuhanyzó, kézmosó) áll rendelkezésre.

A szekrényekben az utcai és munkaruha külön tárolható.

Valamennyi dolgozó érvényes egészségügyi szűrővizsgálatokkal (egészségügyi nyilatkozattal) és munkaruhával fog rendelkezni.

Az üzemeltető foglalkozásegészségügyi-alapszolgáltatóval szerződéssel rendelkezik

9. Élelmiszerbiztonság

Az egységben HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer kerül bevezetésre. Az üzemeltető a rendszer keretein belül biztosítja az élelmiszerek beszerzésétől az elkészült ételek fogyasztónak történő átadásáig az ételkészítési folyamat valamennyi szakaszában az élelmiszerek megfelelő minőségét.

Élelmiszerbiztonsági,-higiéniai alapismeretekből a dolgozók megfelelő képzésben részesülnek. A képzés tartalmazza a helyes higiéniai gyakorlattal, a nemzeti útmutatókkal és a „Menza” minőségbiztosítási rendszerével kapcsolatos ismeretanyagot.

Az energiaellátás rendszere

A technológiai rendszerbe állított gépek és berendezések elektromos és gáz üzeműek.

A technológiai terv alapján a következő villamos fogyasztó csoportokat kell ellátni:

- üzemi általános, világítási és biztonsági fogyasztók
- technológiai erőátviteli, motorikus fogyasztók (hűtők, konyhagépek)

A technológiai terv alapján a következő gáz fogyasztó csoportot kell ellátni:

- termikus fogyasztók (tűzhely, sütők stb.)

Légtechnika

- Központi konyhában légcseres: **20 szoros**
- Friss levegő betáplálás az épületgépész számítása szerint
- A tálaló konyhában kiegyenlített szellőzés szükséges, a gázüzemű készülékek miatt
- Szikraképződéssel járó folyamat nincs

Burkolatok

Az üzemi helyiségek csúszásgátló hidegpadlóval készültek. A közlekedők, a melegkonyha, a tálalók, a mosogatók, az előkészítők, továbbá valamennyi élelmiszerraktár, WC-k, mosdók, zuhanyzók 2,20m magas csempe, illetve ezekkel egyenértékű időálló és mosható oldalburkolattal készültek.

Az élelmiszer raktár határoló falainak burkolása is szükséges, mert a tervezett árutároló állványzat nem hátfallal készül. A párás helyiségek burkolat nélküli falfelületét és mennyezetét lehetőleg folyami homokos cementhabarccsal kell vakolni és meszelní, vagy azonos tulajdonságú burkolóelemekkel tervezni. A padlózat csúszásmentes könnyen tisztítható, ipari tisztítószereknek ellenállónak kell lennie.

A padlószint és az oldalfalak találkozási pontjánál sarokcsempe lekerekített.

Szigetelés

Az üzemi helyiségek padlóját üzemi víz elleni szigeteléssel van ellátva.

A padlóösszefolyóval ellátott helyiségekben a padlóösszefolyók irányába megfelelő lejtést kialakították.

Nyilatkozat**Tárgyi létesítményhez:**

Az 1996. évi XXXI. Törvény 21. § (3) bekezdés előírásai értelmében, a tervezés során az alábbiakban felsorolt jogszabályok és szabványok alkalmazásra kerültek

2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

62/2011. (VI. 30.) VM rendelete a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről - rendelet

253/1997. (XII. 20) Kormányrendelet OTÉK

9/2008 (11.22) ÖTM rendelet (Országos Tűzvédelmi Szabályzat)

191/2009. (IX. 15.) Korm. rendelet az építőipari kivitelezési tevékenységről

A tervezett létesítmény biztonságos kivitelezhető és az egészséget nem veszélyeztető módon történő üzemeltethetőségnek megfelel, amennyiben betartják a tervben és a műszaki leírásban foglaltakat!

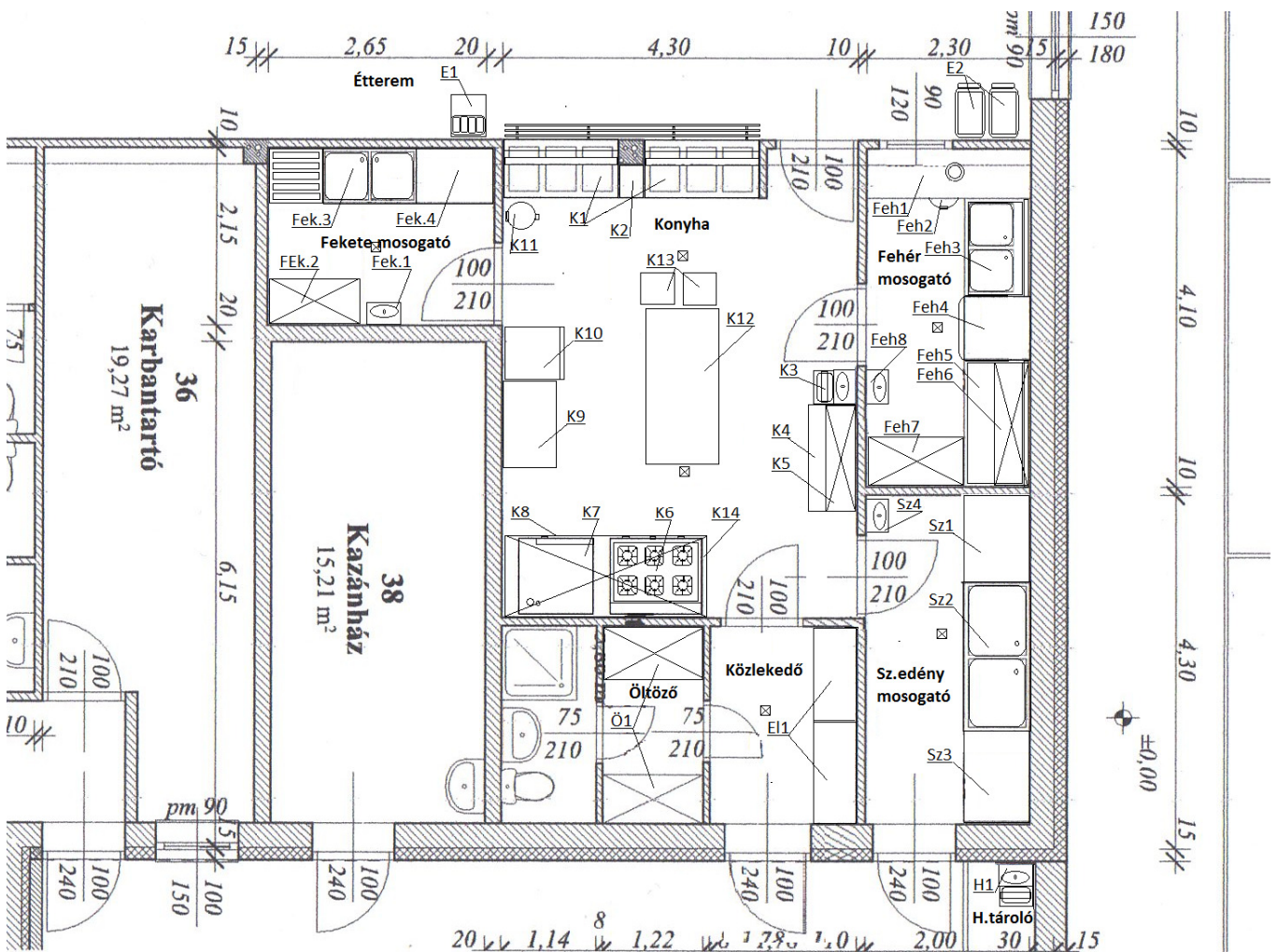
Az egyes készülékek fogyasztási adatait a pontos géplista alapján lehet összerakni!

6.

Tervjegyzék

Tálaló konyha:
 Konyhatechnológiai leírás
 Konyhatechnológia elrendezési terv
 Konyhatechnológiai folyamatábra
 Gép és berendezési lista

Konyhatechnológia elrendezési terv

















The architectural floor plan depicts a two-story building with the following details:


















- Rooms and Areas:**
 - Kazánház (Boiler Room):** 15.21 m², located on the right side of the plan.
 - Karbantartó (Maintenance Room):** 19.27 m², located on the left side of the plan.
- Dimensions:**
 - Overall width: 15.00 m.
 - Overall depth: 10.00 m.
 - Room widths: 4.30 m (Kazánház), 4.10 m (Karbantartó).
 - Room depths: 6.15 m (Kazánház), 2.15 m (Karbantartó).
- Fixtures and Equipment:**
 - Kazánház:** Includes a large central boiler unit, a sink, a stove, and a toilet.
 - Karbantartó:** Includes a sink, a stove, and a toilet.
- Other Features:**
 - A north arrow pointing towards the top right.
 - A scale of ±0,00.
 - Various wall thicknesses and opening dimensions are indicated.





KONYHATECHNOLÓGIAI GÉPJEGYZÉK

Építető Egyházmegyei Katolikus Iskolák Főhatósága
2600 Vác Mígazsi Kristóf tér 1 Posta cím: 2601 Vác Pf. 87

Munka Csorog Kossuth L. u. - 1864/10 hrsz számú telekre építendő Általános Iskola

Jel	Megnevezés		Részletes leírás	Típus	Méret mm	Teljesítmény igény (KW)			
						230 V	400 V	Totál	Gáz
Konyha									
K1	Melegítő búfűtött tojájtóval 3xGN 1/1 medencével(higiénikus üvegezel/ rozsdamentes acél fedél, tálcacsúszató ráccsal, víztelítő és leeresztő csappal.)		Vízfűtős melegentartó putt 3 x GN 1/1 méretben, 3 oldalon zárt 4. Oldal 2 db tojájtóval + tálcátartó + 1 szintes átadópolc leheletvédő üveggel, Teljesen rozsdamentes kivitel, 1.4016 rozsdamentes acélból. Ételek melegentartásához, 65 - 80 °C hőmérsékleten. Digitális termosztáttal, cm mély	F-VMA 3 / TCS 12 / F-APU 121	1200x700x850	2,25		2,25	
K2	Semleges elem		Semleges elem Teljesen rozsdamentes kivitel, 1.4016 rozsdamentes acélból. A rezgésmentes fedlapok 50 mm vastagok. A lábak 40 x 40 x 1,5 zártszelvényből, állítási lehetőséggel készülnek.	F-MA 0304	300x400x850			0,00	
K3	Kézműsítő térdrel nyitható + kiöntő dőzsa		Kézműsítő kiöntő Mélyhúzott kézműsítő- és kiöntő medence, önhordó szerkezet takaró borításokkal, szintezhető lábakkal, felül kézműsítő- alul kiöntő medence, keverő csatlépek 250 mm forgatható kifolyószárral, kiöntő medence méret: 400x400x250 mm, medence szélére akasztható perforált vödörtartó lemez, tartozékok: műanyag szifon, flexibilis bekötőcsövek, anyaga: rozsdamentes acél,	IPA 39	500x600x870			0,00	
K4	Zárt munkasztal hátsó peremmel, alsó-középső polccal, tojájtóval		Tojájtós munkasztal hátsó felhajtással és köztes polccal Teljesen rozsdamentes kivitel, 1.4016 rozsdamentes acélból. A rezgésmentes fedlapok, az alsó polcok és a felhajtások 50 mm vastagok. Az alsó polcok felső szintje az aljzattól 200 mm. A lábak 40 x 40 x 1,5 zártszelvényből, állítási lehetőséggel készülnek. A bútorok hátul és oldalt lemezzel burkoltak, elől a duplalemez ajtók görgőkön felfüggesztettek.	F-TMA F 1260	1200x600x850			0,00	
K5	Zárt faliszekrény tojájtóval		Tojájtós faliszekrény köztes polccal Teljesen rozsdamentes kivitel, 1.4016 rozsdamentes acélból. Kivethető köztes polccal. Tartozék: rögzítő elemek.	F-FT 123	1200x400x600			0,00	
K6	Tűzhely nyitott, alsó részzel 6 égős		6 égős gáztűzhely nyitott alsó részzel és alsó polccal teljes egészében rozsdamentes gázégők teljesítményei: 3,5 + 2x5 + 2x7 + 2x9 + 9 KW, gyújtólánggal és biztonsági termosztáttal, 3 fokozatú teljesítmény szabályozás	"Stalgast" S999621	1300x900x850			0,00	36,50
K7	Kombi gőzpároló sütő 10xGN1/1+ zuhany, hőmérő szonda.		Elektromos kőmbi sütő 10 x GN 1/1 Intelligens gasztronómiai sütő Az alkalmazott MIND.Maps® vizuális technológia segítségével megajzolja a saját főzési/sütési programját! A MIND.Maps®-szel megörzíteti az összes főzési folyamatot, átalakíthatja Hőlégtéveréses főzési mód 30C°-260C°-ig. Párársított főzési mód 35C°-260C°-ig. Hőlégtéverés automatikus irányváltással, DRY Maxi és STEAM.Maxi szabályozza a sütőn belüli páratartalmat, Rotor KLEAN automata tisztító rendszer és a Det&RINSE mosószer Delta T főzés maghőmérő , MULTI.Point maghőmérő (1 ponton mér), SOUS-VIDE maghőmérő PROGRAMOK: Írolhat 256 felhasználói programot, lehetőség van megörölni egy nevet és egy képet. AIR Maxi technológia: 4 programozható, váltakozó irányú légtévesesség , + 4 félig statikus főző mód, STEAM.Maxi technológia: párársítás 35C – 130C STEAM.Maxi technológia: nedves és száraz levegő kombinációja 35C – 260C Hőszigetelés: 2 rétegű üveg van az ajtóban Tálcátávolság: 67 mm	"Unox" XEVC 1011-E1 R	750x773x1010	14,00	14,00		
K8	Sütő állvány		Géptartó állvány tálcátartó sinekkel Teljesen rozsdamentes kivitel, 1.4301 rozsdamentes acélból. Készülhet alsó polccal vagy polc nélkül, GN edénytartó sinekkel - vagy sinek nélkül. Mérete géptípushoz igazítva, a lábak 40x40x1,5 zártszelvényből állítási lehetőséggel készülnek.	GA SP 1065	800x750x600			0,00	
K9	Zárt munkasztal hátsó peremmel, alsó-középső polccal, tojájtóval		Tojájtós munkasztal hátsó felhajtással és köztes polccal Teljesen rozsdamentes kivitel, 1.4016 rozsdamentes acélból. A rezgésmentes fedlapok, az alsó polcok és a felhajtások 50 mm vastagok. Az alsó polcok felső szintje az aljzattól 200 mm. A lábak 40 x 40 x 1,5 zártszelvényből, állítási lehetőséggel készülnek. A bútorok hátul és oldalt lemezzel burkoltak, elől a duplalemez ajtók görgőkön felfüggesztettek.	F-TMA F 1260	1200x600x850			0,00	
K10	Hűtőszekrény 600l (alsó aggregát)		Hűtőszekrény 600 l-es statikus hűtés segédventilátorral, digitális termosztáttal, kulcsra zárható ajtó, rozsdamentes acél külső, műanyag belső	"Forcar" S880602	775x695x1900			0,00	
K11	RM pedálos hulladékártoló		Látpedálos hulladékártoló 75 l-es Látpedállal nyitható fedél, 2 db önbeálló kerékekkel és támasztó lábbal, vízmentesen záró fenékegkeztés, mosékoló nyílás alá gördíthető, a levehető fedél a szemétes fülére akasztható, anyaga: rozsdamentes acél	IPA 05	450x630			0,00	
K12	Munkasztal alsó polccal		Munkasztal alsópolccal Teljesen rozsdamentes kivitel, 1.4016 rozsdamentes acélból. A rezgésmentes fedlapok és az alsó polcok 50 mm vastagok. Az alsó polcok felső szintje az aljzattól 200 mm. A lábak 40 x 40 x 1,5 zártszelvényből, állítási lehetőséggel készülnek.	F-MA FP 1670	1600x700x850			0,00	
K13	RM stoki		"Stoki" Teljesen rozsdamentes kivitel, 1.4016 rozsdamentes acélból. A rezgésmentes fedlapok 50 mm vastagok. A lábak 40 x 40 x 1,5 zártszelvényből, állítási lehetőséggel készülnek.	F-MA 0440	400x400x500			0,00	
Fehér mosogató									
Feh1	Munkasztal hátsó peremmel, láb -összekötő, hulladékgyűjtő nyílással (középen)		Munka asztal hátsó felhajtással és hulladék ledobó nyílással - átmérő 180 mm gumigyűrűvel - Teljesen rozsdamentes kivitel, 1.4016 rozsdamentes acélból. A rezgésmentes fedlapok és a felhajtások 50 mm vastagok. A lábak 40 x 40 x 1,5 zártszelvényből, állítási lehetőséggel készülnek.	F-MA F 2060	2000x600x850			0,00	

Feh2	RM görgős hulladékgyűjtő tetővel		Lábpedálos hulladéktároló 75 l-es Lábpedállal nyitható fedél, 2 db önbeálló kerékkel és támasztó lábbal, vízmentesen záró fenékhégesztés, moslékoló nyílás alá gördíthető, a levehető fedél a szemetes fölére akasztható, anyaga: rozsdamentes acél	IPA 05	450x630			0,00	
Feh3	Bevezetőasztal mosogatógéphez, 2 medence + leverető előmosó zuhany (bal oldalon)		Bevezető asztal 2 db medencével - bal oldalon - medence méret: 50x40x25 cm, Teljesen rozsdamentes kivitelt, 1.4301 rozsdamentes acélból. Az 1,25 mm lemezből készült. A bevezető asztalokban mélyhűzt medencék vannak behegesztve. A lábak 40 x 40 x 1,5 zártszelvényből, állítási lehetőséggel készül. Fali mini zuhany 2 gombos csapteleppel. Alsó vízvételi lehetőség külön kifolyón, nagy markolatú, kiakasztható zuhanyfej, a nyitó kar állandó áteresztésre kirogzítható, erősített tömlő,	BA 1270 / RUB00568590	1200x700x850			0,00	
Feh4	Átfutó rendszerű mosogatógép(500x500 kos.)		Átfutó rendszerű mosogatógép teljes egészében rozsdamentes kivitelen, mosogató karok rozsdamentes acélból, mosogató medence préselt, kosárméret: 50x50 cm, max nyílási magasság: 405 mm, mosogatási ciklus: 180 ms, vízfogyasztás: cc 3 l / ciklus, elektromechanikus vezérlés, beépített mososzer és onlítószór adagolóval, tartozékok: 2x tányértartó kosár + univerzális kosár + evőeszköz kosár	"Stalgast" S803020	690x794x1500		6,80	6,80	
			Evőeszköz kosár	S815100	420x210x150			0,00	
			Univerzális kosár	S810100	500x500x87			0,00	
			Tányér és tálamosogató kosár	S810300	500x500x87			0,00	
Feh5	Kifutó munkasztal mos.gép.(jobb oldalon)		Kivezető asztal - jobb oldalon - Teljesen rozsdamentes kivitelt, 1.4301 rozsdamentes acélból. Az 1,25 mm lemezből készült. A lábak 40 x 40 x 1,5 zártszelvényből, állítási lehetőséggel készül.	KA 1670	1600x700x800			0,00	
Feh6	Zárt állvány tolejtojával		Tolójátós tároló szekrény Teljesen rozsdamentes kivitelt, 1.4016 rozsdamentes acélból. A rezgésmentes fedlapok és alsó polcok 50 mm vastagok. Az alsó polcok felső szintje az aljzattól 200 mm. A bútorok hátul és oldalt lemezzel burkoltak, elől a duplalemezes ajtók görgőkön felfüggesztettek.	F-TLSZ 1260-1800	120x600x1800			0,00	
Feh7	Kosártartó ferde polc		Kosártartó ferde falpolc Teljesen rozsdamentes kivitelt, 1.4016 rozsdamentes acélból. Az 1,25 mm lemezből készült, döntöten elhelyezett polcra 2, illetve 3 oszlop 50 x 50 cm - es mosogatókosarat lehet elhelyezni.	F-KFP 110	1100x530x20			0,00	
Feh8	Kézmósó térdrel nyitható		Falkézmósó "térdkapcsolós csapteleppel, mélyhűzt medence, beépített tartókonzol az egyszerű szerelésért, takaróborítás nélküli, fali felhajtással, tartozékok: csőszifon, leeresztő dugóval, kifolyószár, flexi csövek, visszacsapó szelepek, időzített csaptelep, állítható előkeverő, csatlakozás: 1/2", anyaga: rozsdamentes acél	S 102	380x300			0,00	
Fekete mosogató									
Fek1	Kézmósó térdrel nyitható		Falkézmósó "térdkapcsolós csapteleppel, mélyhűzt medence, beépített tartókonzol az egyszerű szerelésért, takaróborítás nélküli, fali felhajtással, tartozékok: csőszifon, leeresztő dugóval, kifolyószár, flexi csövek, visszacsapó szelepek, időzített csaptelep, állítható előkeverő, csatlakozás: 1/2", anyaga: rozsdamentes acél	S 102	380x300			0,00	
Fek2	Nyitott állvány 4 szintes		Tároló állvány 4 db sima polccal Teljesen rozsdamentes kivitelt, 1.4016 rozsdamentes acélból. Az 1 mm lemezből készült polcok rezgésmentesek, rozsdamentes merevítőbordákkal erősítettek. A polcok 50 mm vastagok. Az alsó pole a padlószinttől 150 mm. A polcok közti távolság 480 mm. A lábak 30 x 30 x 1,5 zártszelvényből, állítási lehetőséggel készülnek.	F-TS 125	1200x500x1800			0,00	
Fek3	2 medencés mosogató, hátsó peremmel, csepegtetővel		2 medencés mosogató cseptálcával medence méret: 50x50x30 cm Teljesen rozsdamentes kivitelt, 1.4301 rozsdamentes acélból. Az 1,25 mm lemezből készült, besüllyesztett fedlapokba mélyhűzt medencék vannak behegesztve. A fedlapok, felhajtások 50 mm vastagok. A lábak 40 x 40 x 1,5 zártszelvényből, állítási lehetőséggel készülnek. Tartozék: rozsdamentes kifolyó, műanyag szifon és túlfolyó cső.	M2 1770	1700x700x850			0,00	
Fek4	Munkasztal hátsó peremmel, alsó polccal		Munkasztal alsópolccal és hátsó felhajtással Teljesen rozsdamentes kivitelt, 1.4016 rozsdamentes acélból. A rezgésmentes fedlapok és az alsó polcok 50 mm vastagok. Az alsó polcok felső szintje az aljzattól 200 mm. A lábak 40 x 40 x 1,5 zártszelvényből, állítási lehetőséggel készülnek		800x700x850			0,00	
Szálító edény mosogató									
Sz1	Munkasztal alsó polccal, hátsó peremmel		Munkasztal alsópolccal és hátsó felhajtással Teljesen rozsdamentes kivitelt, 1.4016 rozsdamentes acélból. A rezgésmentes fedlapok és az alsó polcok 50 mm vastagok. Az alsó polcok felső szintje az aljzattól 200 mm. A lábak 40 x 40 x 1,5 zártszelvényből, állítási lehetőséggel készülnek		1000x900x850			0,00	
Sz2	2 medencés mosogató, hátsó peremmel		2 medencés mosogató medence méret: 70x70x30 cm Teljesen rozsdamentes kivitelt, 1.4301 rozsdamentes acélból. Az 1,25 mm lemezből készült, besüllyesztett fedlapokba mélyhűzt medencék vannak behegesztve. A fedlapok, felhajtások 50 mm vastagok. A lábak 40 x 40 x 1,5 zártszelvényből, állítási lehetőséggel készülnek. Tartozék: rozsdamentes kifolyó, műanyag szifon és túlfolyó cső.	M2 1680	1600x800x850			0,00	
Sz3	Csepegtető asztal(összekötve a mosogatóval) hátsó peremmel, alsó polccal(jobb oldalon)		Csepegtető asztal fedlap besüllyesztéssel közepén kifolyó csónkkal Teljesen rozsdamentes kivitelt, 1.4016 rozsdamentes acélból. A rezgésmentes fedlapok 50 mm vastagok. A lábak 40 x 40 x 1,5 zártszelvényből, állítási lehetőséggel készülnek.		1000x900x850			0,00	
Sz4	Kézmósó térdrel nyitható		Falkézmósó "térdkapcsolós csapteleppel, mélyhűzt medence, beépített tartókonzol az egyszerű szerelésért, takaróborítás nélküli, fali felhajtással, tartozékok: csőszifon, leeresztő dugóval, kifolyószár, flexi csövek, visszacsapó szelepek, időzített csaptelep, állítható előkeverő, csatlakozás: 1/2", anyaga: rozsdamentes acél	S 102	380x300			0,00	

Előter										
E1	Tisztítószeres szekrény - polcos		Takarítószert tároló szekrény szárnyas ajtóval Felületkezelő szappal kivétel, osztott részben polcosított belső tér. takarítószerek, takarítóeszközök és felmosó vödör tárolására kialakítva	Clean 1800/600	1200x500x1800			0,00		
Ötöző										
O1	Öltözőszekrény - osztott		Hosszúajtós öltözőszekrény 2 / 4 ajtós Alapfelszereltség: Biztonsági zár (két kulccsal); polc/kalapartó; ruhaakasztó rud; 2 db ruhaakasztó kampó; 1 db törülközőtartó; 1 db esernyőtartó; 120 mm-es láb; szellőzés az ajtón lévő kopolyúkkal; névtáblatartó. Anyaga: 1. osztályú acéllemez Alapszín: RAL 7035 / világosszürke Festés: elektrosztatikus szinterezés/porszórás	Project 4	1800x1200x500			0,00		
Étterem										
E1	Állítható tálca és evőeszköz koci 4xGN1/4		Evőeszköz tartó koci eszköztartó rész mérete:520x300 mm polc mérete: 570x400 mm Alul rozsdamentes tároló polc, felül kivethető műanyag evőeszköztartók, 4 kerékkel, ebből 2 fékeezhető, gyorsan összeszerelhető, könnyen mozgatható	S 407	630x400x980			0,00		
E2	Hárompolcos szállítókoci		3 szintes szállító koci Onbeálló és csúszásmentes kerekek fékkel, egyszerű kialakítású váz, amely könnyen összeszerelhető, stabil polcok vízvető peremmel, lapraszerelt csomagolásban, kapacitás: 60 kg/polc, anyaga: rozsdamentes acél,	S 402	860x540x940			0,00		
Beüzemelési költség								0,00		
									23,05	36,50