

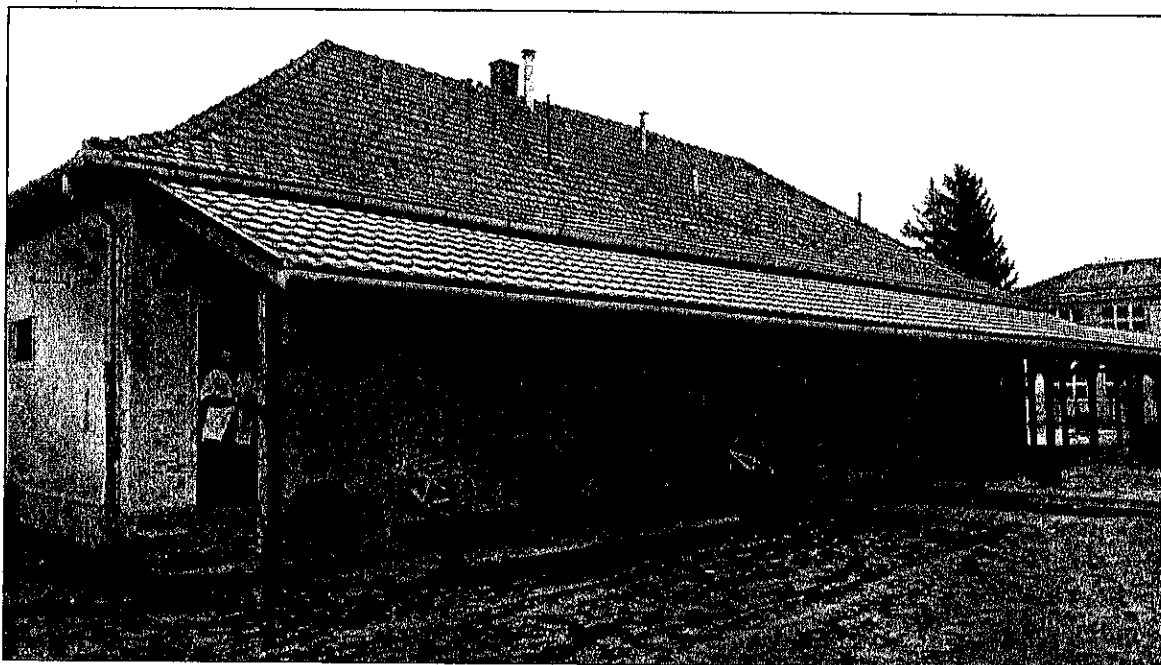
KARÁSZI BT.

3989 Mikóháza, Radnóti M.2.sz.
e-mail: csabakaraszl@t-online.hu
Tel: 06-47/325-227
Mobil: 06-30/9983170

Műszaki leírás

a

Hidasnémeti Üzemi Konyha (Hidasnémeti, Iskola u.1.házszám, 244. hrsz.)
épületének felújításához.



A FŐZŐKONYHA KIALAKÍTÁSA ÉS MŰKÖDTETÉSE:

A 200 adagos konyha külön gazdasági bejárattal rendelkezik. A bejáratot előtető védi. A főzési alapanyagok útja az áruátvevő helyiségben kezdődik, ahol kézmosót és mérleget kell elhelyezni. Átvételt követően a feldolgozásra szánt termék a megfelelő előkészítő (tőkehús, tojás, zöldség) helyiségben feldolgozásra kerül. Az előkészítő helyiségek mindegyikébe 2 x egymedencés nagykonyhai mosogató, kézmosó berendezés, hűtőszekrények kerülnek elhelyezésre. A húselőkészítő helyiségbe hústőkét, húsvágó asztalt és húsdarálót kell elhelyezni. Az előkészítőkből a konyhakész alapanyag a beszállítást nem keresztezve kerül a konyhatérbe. A konyhatérben elhelyezett tűzhelyek és főzőüstök fölött nagyteljesítményű páraelszívó berendezések vannak felszerelésre. A főzésen túl ebben a térben kerülnek elmosásra a főző edények is (fekete mosogató), ezért itt egy nagyméretű kétmedencés mosogatót, mosogatóra váró edénytárolót és kézmosót kell elhelyezni. A fekete edénytárolás a konyhában elhelyezett szekrényekben történik. A konyhában szintén lesznek hűtőszekrények, mivel a differenciált tárolás és a praktikusság azt szükségessé teszi. Ide kerülnek a tejtermékes, a felvágott, húsos és salátás hűtők. A megfőzött ételt melegen tartó pultba helyezik, majd az átadó ablakon keresztül kiadagolják. A melegen tartó melletti szekrényben kerülnek elhelyezésre a tiszta evőeszközök. A használt edényeket a fehér mosogató helyiségben veszik vissza, ahol 3 medencés mosogatóban történik a tisztítás,

fertőtlenítés. A konyhai hulladékok számára zárt edényzet szükséges. A napi takarításhoz szükséges eszközöket a takarítószeres helyiségben kell tárolni, ahol falikút is helyet kap.

A konyha és kiszolgáló helyiségeire vonatkozó általános előírások szerint a vizes helyiségek oldalfalait 2,10 méter magasságig mosható, résmentes (falicsempe) burkolattal, padozatát csúszásmentes lapburkolattal és padlóösszefolyóval kell ellátni. A helyiségek függőleges falsarkait él védelemmel, a padló-fal csatlakozást hajlatidommal, az ablakpárkányokat 45%-os letöréssel kell ellátni. A nyílászárók műanyag szerkezetűek kell legyenek, kívül szúnyogháló védelemmel.

A kizárólag női dolgozók részére szociális (zuh., wc, öltöző, étkező) helyiségcsoport és a konyhavezetőnek iroda van kialakítva.

Környezetvédelem:

A konyhaüzemben keletkező veszélyes hulladékot (használt főzőzsiradék) hatósági engedéllyel rendelkező társaság szállítja el. Az üzemi szennyvizet zsírfogó-aknákn keresztül telepítve lehet a kommunális szennyvízhálózatba vezetni. Az ételmaradékot napi rendszerességgel elszállítják. A konyhai hulladék részére fedett, mosható hulladéktároló építendő.

MEGLÉVŐ ÉS FELÚJÍTANDÓ ANYAGOK, SZERKEZETEK

Felmenő falazat:

Meglévő terméskő és kisméretű téglafalazatok.

Áthidaló gerendák:

Nem változnak.

Födém:

Meglévő, megmaradó alul-felül borított fafödém.

Tetőszerkezet

Meglévő, megmaradó kontyolt tetőszerkezet.

Szigetelések:

A meglévő falak vízszigetelése megoldott, de a padlószerkezetet újra kell készíteni. Az újonnan tervezett rétegrendekben a víz- és hőszigetelések a vonatkozó szabványok szerint készíthetők. A talajon fekvő padlószerkezetek 1 rtg. hegeszthető bitumenes vastaglemez talajnedvesség elleni szigetelés beépítésével készül.

Épületbádogos szerkezetek:

Meglévő, megmaradó szabványos horganyzott épületbádogos szerkezetek.

Külső lépcső:

Monolit vb. lépcsőszerkezetek, greslappal burkolva, vagy műkövezve.

Kémények:

Meglévő km. téglakémény gáztömören béléscsővezve.

Nyílászárók:

Új gerébtokos hőszigetelt üvegezésű műanyag homlokzati nyílászárók és műanyag belső ajtók.

Válaszfalak:

10 cm vtg. válaszfaltéglából.

Homlokzat:

Meglévő, megmaradó csak javított homlokzat.

Burkolatok:

Terv szerinti anyagúak. A vizes helyiségek oldalfalai minimum 2,10 m magasságig csempézettek.

Belső vakolat:

Sima belső vakolatok, diszperziós festéssel.

Szellőzés: A külső fallal határos helyiségek szellőztetése ablakokon át történik. A belső terű helyiségek és a konyha mesterséges szellőzéssel szerelt lesz.

Bevilágítás: A kialakítandó helyiségek alapterületének min. 1/10-ad része üvegfelülettel bevilágított.

4. ÉPÜLETGÉPÉSZETI LEÍRÁS:**Vízellátás:**

Az épület ivóvíz és szennyvíz bekötéssel rendelkezik. A belső víz-szennyvíz hálózatot avult állapota miatt teljesen újra kell szerelni. A konyha üzemi szennyvizét csak zsírfogó aknán keresztül szabad a kommunális hálózatba vezetni.

Fűtés:

Új radiátoros központi fűtés szerelésével, kondenzációs fali gázkazánnal.

Elektromos ellátás,:

Az épület elektromos bekötéssel rendelkezik. A villamos hálózatot is újra kell szerelni és áramvédelmi főkapcsolóval kell ellátni.

Mikóháza, 2016. május 12.

Tervező :



KARÁSZI Bt.
3989 Mikóháza
Radnóti M. u. 2.

.....Adószám: 21379125-3-05
Bsz.:10402757-50514848-57521007
Karászi Csaba
épitész tervező
TN.: É3-05-365
3989 Mikóháza
Radnóti M.u. 2. sz.