

Algemeen Gebruik keuken

In de keuken van het Hoogheemraadschap werken dagelijks 5-6 personen. Werktijden zijn maandag t/m vrijdag van 7.00 uur tot 15.30 uur.

Er zijn diverse ruimtes in de keuken welke gebruikt worden voor diverse werkzaamheden. elke ruimte heeft apparaten met bijbehorende positienummer.

de ruimtes zijn verdeeld in:

- 0.70 bereidingskeuken
- 0.71 spoelkeuken
- 0.72 koffiekeuken
- 0.73 magazijn
- coffee deli
- 0.61 uitgifte keuken
- 0.61 uitgifte restaurant

In onderstaande toelichting staan de werkzaamheden en gebruiksintensiteiten per ruimte nader toegelicht.

0.73 Magazijn

Ruimte wordt gebruikt om de ontvangst van de goederen te checken en op te slaan. Het opslaan van de goederen kan gekoeld en droog.

De gehele dag wordt deze ruimte door alle keukenmedewerkers intensief gebruikt voor:

- het piekmoment is in de ochtend,
- er is een moment van ontvangst leveranciers,
- tijdens de voorbereiding lunch en banqueting,
- incidenteel bij evenementen.

Ruimte 0.73 Magazijn

Positie 1.

Koelcel:



1x verwijderen en afvoeren


1x leveren



Voorbeeldfabrikant: Poly-systems of gelijkwaardig

Eis 1	Omschrijving
a Paneel	De celpanelen rand dient waterpas en vlak afgewerkt te zijn, na montage van de cel moet de opdrachtnemer de vloer aanhelen.
b wand	De cel leverancier dient de ruimte tussen de celwand en bouwkundige wanden afdichten met cel panelen.

Eis c aansluiting	 <p>De aansluiting van de koelcel op het systeemplafond dient afgedicht te zijn met celpanelen die 100 mm door het systeemplafond steken.</p>
d vloer	De koelcelvloer dient voorzien te zijn van een vochtdichte, slipvrije (R11), schok- en krasbestendige top laag. De koelcel wordt geplaatst zonder koelcelvloer. Bestaande gietvloer loopt onder de huidige koelcel door.
e panelen	Afwerking cel panelen dienen verzinkt plaatstaal gecoat in RAL 9016 wit te zijn.
f Verlichting	Alle LED verlichting dient voorzien te zijn van spatwater- en dampdichte armaturen, schakeling verlichting middels bewegingssensor of deur schakeling. Minimale lichtsterkte 300 Lux.
g Koelceldeur	De koelceldeur dient van binnenuit open te kunnen en van buiten afsluitbaar te zijn.
h Koelceldeur	De koelceldeur dient afsluitbaar te zijn en daarmee enkel toegankelijk voor bevoegden (voorzien van slot)
i Ventiel	De koelcel dient voorzien te zijn van een over-/ onderdrukventiel
j Isolatie	isolatiepanelen: van hoge Pir of polyurethaan kwaliteit max 80 mm dik, K-waarde : 0,228 Watt/M ² h C. Koelapparatuur heeft een energieverbruik dat niet hoger is dan 10kWh per m ³ netto inhoud in 48 uur. Bepaald volgens EN-ISO 23953, onder de condities van de in deze normen gedefinieerde klimaatklasse
k Inhoud	Afmetingen koelcel dient maximaal 0,3 W/m ² K te zijn.
l HBL	Binnenmaat van de koelcel dient(DxLxH) 1.20x2.70x 2.38 meter te zijn, dit i.v.m. het te plaatsen van een vriescel naast de koelcel.
m Ruimte	Ruimte magazijn waar koelcel en vriescel passend geplaatst dient te worden is BxL 3.15 x 2.75 meter / of 1.20 x 5.10.
n Compressor	 <p>De compressor dient vervangen te worden door een nieuwe van Copeland of Daikin of gelijkwaardig en geschakeld te zijn aan de maximale koelcelcapaciteit. Tevens dient de nieuwe compressor op dezelfde wijze en locatie te worden gemonteerd.</p> <p>Technische specificatie: De isolatie dient volledig CFK-vrij te zijn, Paneeldikte 80 mm R-Waarde 4,477 m² K/W U-Waarde 0,201 W/m²K Temperatuurbereik tussen -20 tot +60 °C Isolatie materiaal Polyurethaan hardschuim.</p> <p>Ter informatie: Specificatie van huidige compressor Capaciteit compressor SC 15/15 CL XT2 Code 114H7737 220V/1~ 220V/1~ 1</p>
o Verdampers	De verdampers dient zodanig in de koelcel te zijn geplaatst, zodat deze niet de opslag in de koelcel belemmert, en goed bereikbaar is voor het onderhoud. De compressor dient buiten de koelcel te worden geplaatst. Deze ruimte is in de buitenlucht. De compressor dient tegen alle weersomstandigheden te kunnen.
p Goten	Huidige leidingen dienen verwijderd te worden en voor de nieuwe leidingen dienen door de huidige leidinggoten (mantelbuis) van de koelcel naar de motor te worden gebruikt.

q Bediening	 <p>Er dient een bedieningspaneel voor de koelcel en de verdamper te zijn aangebracht met Datalijn naar het gebouwbeheer systeem t.b.v. storingsmelding (aansluiting is aanwezig).</p> <p>Met behulp van het paneel dient de temperatuur van de cel te worden bediend. Op het paneel dient minimaal te kunnen worden afgelezen of het licht in de cel is ingeschakeld, of er storing is en wat de temperatuur in de cel is.</p>
r vulmiddel	<p>koude vulmiddel: met lage GWP waarde (Global Warming Potential) op de koelunit/ motor dienen meerdere koelapparatuur te worden aangesloten (zie huidige centrale installatie).</p>
s Energie	<p>Koel- en vriesapparatuur heeft een energiegebruik dat niet hoger is dan de onderstaande waarden, bepaald volgens EN-ISO 23953, onder de condities van de in deze normen gedefinieerde klimaatklasse 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> Voor koelapparatuur: 10 kWh per m3 netto inhoud in 48 uur.

Ruimte 0.73 Magazijn

Positie 2.

Stellingsysteem: 5x vervangen



Voorbeeldfabrikant: Hupfer

E2	Omschrijving
a Kasten	<p>Opdrachtnemer dient het stellingssysteem 1 op 1 te vervangen - van in totaal nu 5 stellingen in de koelcel - te vervangen door nieuwe stellingen.</p> <p>Toelichting: Aantal stellingen in koelcel optimaal benutten. Rekening houden met 2 regaalwagens afm. 61.9x45.4x166.1 cm (LxBxH); die in de koelcel in en uit kunnen worden gereden. Als de regaalwagens in de koelcel blijven staan, moeten deze passend naast elkaar tegen de binnen wand kunnen worden geplaatst. Stellingkast dienen makkelijk en hygiënisch volgens HACCP eisen te kunnen worden gereinigd. Planken van stellingen moeten een draagkracht hebben van 600 kg. De stellingen dienen met verbindingsklemmen te worden verbonden. Voor een veilige en stabiele opstelling.</p>

Ruimte 0.73 Magazijn

Positie 4.

Vrieskast: 1 x verwijderen

E3	Omschrijving
a Kasten	<p>Opdrachtnemer dient de vrieskast te demonteren en te verwijderen. Kabelgoten en/of leidinggaten dienen te worden dichtgemaakt.</p>

Ruimte 0.73 Magazijn

Positie 8.

Oprijplaat: Toevoegen



E4	Omschrijving
Eis a Kasten	Zie ook Eis 1-f. Bij voorkeur het verschil van hoogte bestaande vloer – vriescel zo minimaal mogelijk maken. Indien er sprake is van hoogte verschil meer dan 10 cm, dit verschil overbruggen met een oprijplaat. Deze oprijplaat dient stevig genoeg te zijn en berijdbaar te zijn voor het in/uitrijden van de regaalwagens in de vriescel. De oprijplaat moet derhalve stevig genoeg zijn om het gewicht van transportwagens en personen te kunnen dragen en niet in te zakken.

0.72 koffiekeuken

Ruimte wordt dagelijks gebruikt om de banquetingservice te verlenen. Daarbij kan je denken aan (voor)bereiding koffie en thee voorziening, en (voor)bereiding vergaderlunches. Tevens wordt de ruimte gebruikt voor het reinigen van de koffiekar, welke gebruikt wordt bij het onderhoud van de 16 koffieautomaten binnen HHR. Dagelijks wordt deze ruimte gebruikt door 2 personen. Hier is een piekmoment tussen 9 - 10 uur.

Ruimte 0.72 Koffiekeuken

Positie 10.

Vriescel: 1 x verwijderen

Positie 1.

Vriescel: 1 x plaatsen naar ruimte 0.73 (naast koelcel)

Voorbeeldfabrikant: Poly-systems of gelijkwaardig

E5	Omschrijving
a LBH	Afmeting locatie is bxl 3.15 x 2.75 meter.
b Vloer	Vriescel dient voorzien te zijn van een celvloer welke voldoet aan de vermelde isolatiewaarde. De Vriescel dient uitgevoerd te zijn met een antislip vlamvloer met RVS dorpel.
c Drempel	Het verschil van hoogte met bestaande vloer dient minimaal te zijn (zodat er met trolley/ karren in de vriescel kan worden gereden) via de oprijplaat (nummer 8).
d Paneel	Er dient een digitaal regelpaneel met temperatuuraanduiding te zijn aangebracht welke met dataleiding aan het gebouwbeheer systeem is verbonden voor storingsmelding.

e Cel paneel	De cel panelen dienen afgewerkt te zijn met geïsoleerde sandwichpanelen bekleed plaatstaal, gecoat in RAL 9016.
f Verdamper	De splitvriesinstallatie bestaande uit een verdamper in de vriescel en een koelmotor/compressor dient separaat buiten in dezelfde ruimte (kelder) als de compressor van de koelcel geplaatst te worden(zie huidige centrale installatie) en deze dienen dus weersbestendig te zijn. De goten zijn hiervoor al aangelegd. Na verwijderen van de huidige leidingen dienen deze via het plafond door de goten getrokken te zijn.
g Verlichting	Alle LED verlichting dient voorzien te zijn van spatwater- en dampdichte armaturen, schakeling verlichting middels bewegingssensor of deur schakeling. Minimale lichtsterkte 300 Lux.
h Isolatie	Isolatiepanelen: van hoge Pir of polyurethaan kwaliteit max 80 mm dik, K-waarde : 0,228 Watt/M ² h C. vriescel heeft een energieverbruik dat niet hoger is dan 20 KWh per m ³ netto inhoud in 48 uur. Bepaald volgens EN-ISO 23953, onder de condities van de in deze normen gedefinieerde klimaatklasse.
i Inhoud	Afmetingen koelcel dient maximaal 0,3 W/m ² K te zijn.
j	Koud vulmiddel met laag GWP waarde op de koelunit/ motor dienen meerdere koelapparatuur te worden aangesloten. zie huidige installatie.
k	Vriescapaciteit dient te voldoen aan de grootte van de vriescel met een kleine overcapaciteit.

Ruimte 0.72 Koffiekeuken

Positie 17. **Wasbak verwijderen**

E6	Omschrijving
a	Wasbak dient te worden gedemonteerd en worden afgevoerd. Wateraansluitingen en afvoeraansluiting dienen te worden afgedopt.

Ruimte 0.72 Koffiekeuken

Positie 18. **RVS meubel verwijderen**

E7	Omschrijving
a	RVS meubel dient te worden gedemonteerd en worden afgevoerd. Eventuele kit/ lijmranden dienen te worden weggestoken.

Ruimte 0.72 Koffiekeuken

Positie 19 **Waterontharder verwijderen**

E8	Omschrijving
a	Waterontharder dient te worden gedemonteerd en worden afgevoerd. Wateraansluitingen en afvoer aansluiting dienen te worden afgedopt.

Ruimte 0.72 Koffiekeuken

Positie 20.

Vaatwasmachine verwijderen	
E9	Omschrijving
a	Vaatwasmachine dient te worden gedemonteerd en worden afgevoerd. Wateraansluitingen en afvoer aansluiting dienen te worden afgedopt.

Ruimte 0.72 Koffiekeuken

Positie 21. Afzuigkap verwijderen	
E10	Omschrijving
a	Afzuigkap dient te worden gedemonteerd en worden afgevoerd. Kabelgoten dienen verwijderd te worden. wateraansluitingen en afvoeraansluiting dienen te worden afgedopt. Gat in plafond dient dicht te worden gemaakt.

Ruimte 0.72 Koffiekeuken

Positie 22. Afvoertafel verwijderen	
E11	Omschrijving
a	Afvoertafel dient te worden gedemonteerd en worden afgevoerd. Eventuele kitranden dienen te worden weggestoken.

Ruimte 0.72 Koffiekeuken

Positie 17. Spoel en werktafel: 1 x leveren	
E12	Omschrijving
a Tafel	Er dient een spoel / werktafel van circa 2600x700x920 te zijn geplaatst met 1 spoelbak van 400x400x250, rond de spoelbak dient een waterkering te zijn aangebracht.
B Onderbouw	Van links naar rechts dienen de volgende RVS kastelementen te zijn geplaatst: Een dubbeldeurs spoel onderkast met bodemschap, zij en achterwand. Een achterwand voor de appendages van de spoelbak en 2 stuks 3x ½ ladenblok.
C RV	Het blad is evenals het onderstel uitgevoerd roestvaststaal 1.25 mm dik, type 304 korrel K240, geslepen en geborsteld. Het blad uitvoeren zoals getekend en is naadloos uitgevoerd.
D Profiel	Het blad is voorzien van benodigde profileringen aan de wandzijden. De onderbouw is uitgevoerd in 40 mm vierkante roestvaststalen buis met RVS stelvoeten achterzijde van het frame en de kasten gesloten d.m.v. een RVS plaat.
E Plint	Tafel aan alle zichtbare zijden uitvoeren met een RVS terug liggende roestvaststalen plint van minimaal 150 mm hoog, de voorzijde van de plint valt minimaal 75 mm terug ten opzichte van het frame

Ruimte 0.72 Koffiekeuken

Positie 17a.

Mengzwenkraan: 1 x leveren

E13	Omschrijving
a	Aansluitmaat : koud en warm Ø 10 mm. Afmeting : sprong 180 mm uitloophoogte 190 mm Materiaal : Chromen kraanhuis en uitloop, Treflor handgrepen Uitvoering : draaibare buisuitloop voorzien van mousseur aanslagbegrenzer eventueel vast te zetten

0.70 bereidingskeuken

Ruimte wordt dagelijks gebruikt voor het bereiden van warme- en koude lunchgerechten. De gekoelde opslag van de huidige koelwerkbank, wordt tussen 8.30 – 12.00 door 3-4 personen intensief gebruikt. Deuren en laden gaan in dit tijdsbestek vaak open en dicht. De hoogste piek is rond 11.45 uur.

De warme keuken wordt dagelijks bemenst door 2 personen. De dagelijkse werkzaamheden gebeuren in de ochtend veelal met de combisteamer en kookplaat. Tijdens en voor de lunchverkoop kunnen alle componenten in gebruik zijn. Dat hangt af van de lunchdrukte en menusamenstelling. De lunch producten worden of vers in de keuken gemaakt en uitgegeven. Of worden "kant en klaar" ingepakt en aangeleverd. In dat laatste geval wordt het product voor de verkoop uitgesteld in de koelvitruines. Het piekmoment ligt tussen 10.00 en 13.15 uur.

Ruimte 0.70 Bereidingskeuken

Positie 32.

RVS meubel (behouden)

E14	Omschrijving
a Meubel	Blijft gehandhaafd wordt niet vervangen.

Ruimte 0.70 Bereidingskeuken

Positie 33

Koelwerkbank / motor: 2 x vervangen

Voorbeeldfabrikant: Daikin / Copeland of gelijkwaardig

	Omschrijving
a motor	De koelmeubel blijft gehandhaafd. Het plaatsen van nieuwe motor en rubbers dient door opdrachtnemer te zijn geplaatst. Motoren dienen op dezelfde bestaande manier te worden gemonteerd (separaat in kelder) De goten zijn hiervoor al aangelegd. Na verwijderen van de huidige leidingen dienen deze goten hiervoor gebruikt te worden

b	Capaciteit van de motor: Aansluitwaarde 06KW (Opdrachtnemer kan huidige kabelgoten gebruiken).
c	Koel- en vriesapparatuur heeft een energiegebruik dat niet hoger is dan de onderstaande waarden, bepaald volgens EN-ISO 23953, onder de condities van de in deze normen gedefinieerde klimaatklasse 4: <ul style="list-style-type: none"> Voor koelapparatuur: 10 kWh per m3 netto inhoud in 48 uur.

Ruimte 0.70 Bereidingskeuken

Positie 34.

Verhoogde werkbank 1x (aanpassen)



E16	Omschrijving
a bank	Binnenkant van werkbank dient te worden voorzien van 1 legplank die makkelijk te reinigen is volgens HACCP norm.

Ruimte 0.70 Bereidingskeuken

Positie 35

Magnetron: 1 x verplaatsen



E17	Omschrijving
a beugel	Bestaande magnetronbeugel dient te worden verplaatst naar de nieuwe positie conform tekening. De gaten van de oude locatie dienen opgevuld / hersteld te worden.

Ruimte 0.70 Bereidingskeuken

Positie 37

Combi steamer: 1 x leveren



Voorbeeldfabrikant: Rational of gelijkwaardig

E18	Omschrijving
b Techniek	<p>Opdrachtnemer dient een combisteamer te plaatsen. Deze dient gelijkwaardig te zijn aan afmeting, functionaliteit en ovenruimte van huidig model.</p> <p>Rational SCC WE61. Ovenruimte dient geschikt te zijn voor GN 1/1, 1/2, 1/2, 2/3, 2/8GN containers Afstand geleiderail 68mm. Afmeting: 847 x 771 x 757mm. 400V 3N~ 11Kw 16A</p> <p>Toelichting: Huidige combisteamer blijft staan en nieuw dient te worden toegevoegd aan groot keuken.</p>

Ruimte 0.70 Bereidingskeuken

Positie 39.

Afzuigkap: 1 x leveren

E19	Omschrijving
a Techniek	<p>Opdrachtnemer dient een afzuigkap te plaatsen voor combisteamer welke hoort bij het type combi steamer.</p> <p>Afmeting 847 x 1071 x 375mm Technische specificatie: 230V, 0,5Kw, 1N, 50Hz drain: Ø 1/2"</p>

Ruimte 0.70 Bereidingskeuken

Positie 41.

RVS blad: 1 x leveren

E20	Omschrijving
a Techniek	<p>Rvs blad dient als blad voor de 2 combisteamers en magnetron. Werkblad dient aaneensluitend over te gaan aan het uitgifte buffet. Afmeting werkblad is 2000x 800 x 40. Rondom poten van combisteamer dient een beveiliging voor schuiven van de steamers te voorkomen.</p>

Ruimte 0.70 Bereidingskeuken

Positie 42

Inductiekookplaat:

1x verwijderen en afvoeren

1 x leveren



E21	Omschrijving
a Aansluiten	Inductiekookplaat dient naadloos te worden ingebouwd/ geïntegreerd in een nieuw RVS werkblad (46).
b Zones	Per plaat/unit dienen er flexibele kookzones op te zitten.
c Paneel	De kookplaten dienen uitgerust te worden met een bedieningspaneel wat zich aan de voorkant van de kookplaat bevindt.
d Detectie	Er dient een pan detectie functie op te zitten
e LBH	Glasafmeting; 720 x 720 mm Vermogen: 4 x 3,5Kw Aansluitwaarde generator: 400V/ 32A Max vermogen: 3500W per zone

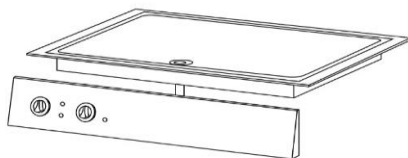
Ruimte 0.70 Bereidingskeuken

Positie 43.

Bak / grillplaat:

1x verwijderen en afvoeren

1x leveren



Voorbeeldfabrikant: Ascobloc of gelijkwaardig

E22	Omschrijving
a Aansluiten	Plaatsing op positie 46 (i.p.v. wasbak).
b Drop	Drop in verdiepte braadpan, naadloos geïntegreerd in het RVS werkblad(46) De onderbouw gesloten d.m.v. een draaideur, rechts afgehangen

c Specs	Snelle opwarming, sterke warmtegeleiding, perfecte warmteverdeling over het gehele braadoppervlak.
d Bakplaat	De bakplaat dient voorzien te zijn van een antiaanbaklaag.
e Bakplaat	Plaat dient geleegd te kunnen worden via afsluitbare schrootuitlaat, Ø 36 mm aan de voorzijde.
f Bakplaat	De bakplaten worden d.m.v. bedieningspaneel - wat zich aan de voorkant van de kookplaat - bediend.
g Bakplaat	De bakplaat dient te worden gebruikt tot en met GN 2/1.
h Bakplaat	Er dienen 2 warmte zones op te zitten.
i Bakplaat	Capaciteit: 2/1 GN Afmeting: buitenmaat 700 x 610 Aansluitwaarde 400V- 7000W

Ruimte 0.70 Bereidingskeuken

Positie 44
enkele friteuse:
1x verwijderen en afvoeren
1 x leveren



E23	Omschrijving
a Vloermodel	De friteuse dient een vloermodel te zijn met verwarmingselement aan de buitenzijde van de bakken (geen thermostaat in de frituurbak). friteuse nr 44 en 45 dienen naast elkaar te worden geplaatst. Eventuele naden dienen gedicht te worden.
b Poten	Friteuse dient te zijn uitgevoerd met in hoogte verstelbare poten en voorzien te zijn van een draaideur (voor de opvang van de olie opvangbak).
c Element	Verwarmen van de frituurbak d.m.v. externe elementen. Hierdoor is er geen element in de frituurbak.
d Bak	De frituurbak wordt verwarmd door verwarmingselementen die niet zichtbaar zijn.
e Inhoud	De Friteuse en bijbehorende onderdelen dienen een inhoud te hebben van 12-14 ltr.
f Graden	De friteuse dient een thermostatische temperatuurregeling te hebben van ten minste 105c – 185c.
g ISO	De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst. Onderbouw een kast met dubbelwandige draaideur en ¾" aftapkraan IPX 4 spatwaterdicht, CE keur. Geproduceerd door een ISO 9001 en ISO 14001 gecertificeerd bedrijf.
h Vormgeving	Diepgetrokken V-vormige frituurbak. De afwerking van het onderstel van de friteuse, dient dmv rvs plint van vloer tot aan onderkant friteuse onderstel

	naadloos en waterdicht te worden afgewerkt. Friteuse dient naadloos te passen in het werkblad (46)
i Specificatie	Afmetingen: 400x850x730 Aansluitwaarde: 380-400V/3n ph50/60hz Electrisch max. vermogen 20 Kw Voorzien zijn van een koude zone.

Ruimte 0.70 Bereidingskeuken

Positie 45

Dubbele friteuse:

1x verwijderen en afvoeren

1x leveren



E24	Omschrijving
a Vloermodel	De friteuse dient een vloermodel te zijn met verwarmingselement aan de buitenzijde van de bakken (geen thermostaat in de frituurbak).). Friteuse nr 44 en 45 dienen naast elkaar te worden geplaatst. eventuele naden dienen gedicht te worden.
b Poten	Friteuse dient te zijn uitgevoerd met in hoogte verstelbare poten en voorzien te zijn van een draaideur (voor de opvang van de olie opvangbak).
c Element	Verwarmen van de frituurbak d.m.v. externe elementen. Hierdoor is er geen element in de frituurbak.
d Bak	De frituurbak wordt verwarmd door verwarmingselementen die niet zichtbaar zijn.
e Inhoud	De Friteuse en bijbehorende onderdelen dienen een inhoud te hebben van 2x12-14 ltr.
f Graden	De friteuse dient een thermostatische temperatuurregeling te hebben van ten minste 105c – 185c.
g ISO	De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst Onderbouw een kast met dubbelwandige draaideur en ¾" aftapkraan IPX 4 spatwaterdicht, CE keur. Geproduceerd door een ISO 9001 en ISO 14001 gecertificeerd bedrijf.
h Vormgeving	Diepgetrokken V-vormige frituurbak. De afwerking van het onderstel van de friteuse, dient dmv rvs plint van vloer tot aan onderkant friteuse onderstel naadloos en waterdicht te worden afgewerkt. Friteuse dient naadloos te passen in het werkblad (46)
i Specificatie	Afmetingen: 800x850x730 Aansluitwaarde: 380-400V/3n ph50/60hz Electrisch max. vermogen 20 Kw Voorzien zijn van koude zones

Ruimte 0.70 Bereidingskeuken

Positie 46

RVS werkmeubel:

1x verwijderen en afvoeren

1x leveren

E25	Omschrijving
a LBH	Werkblad dient nieuw te zijn en uit 1 stuk te bestaan. Werkblad is van RVS 304 Afmeting werkblad is: 2500 x 1400 x 900. De inbouw apparatuur (positie 42, 43, 44 en 45) dient hier naadloos te worden ingebouwd, conform ontwerp.
b Dik	Werkbladen moet van 1,25 mm dik roestvaststaal zijn vervaardigd, type 304 vlak geslepen en gepolijst (minimaal type K 240). Het werkblad moet op 18 mm dik watervast verlijmd multiplex afgewerkt met een schimmelwerende verf, overeenkomstig de HACCP-voorschriften.
c Naden	Alle werkbladen moeten aan alle wandzijden zijn voorzien van een volledig gesloten 40 mm hoge opstaande spatrand. Alle hoeken, naden en stuiknaden moeten volledig zijn gelast en gepolijst. Werkblad moet tot een lengte van 6 meter naadloos worden uitgevoerd, indien werkblad langer is dan 6 meter moet het blad ter plekke worden gelast, de lasnaden moeten worden vlak geslepen en gepolijst.
d Onderbouw	Ruimte die overblijft na inbouwen van apparatuur en nodige aansluitingen, panelen en adapters, optimaal gebruiken voor berg ruimte. De onderbouw dient minimaal voorzien van 2 stuks 3 x ½ ladenblok overige ruimte geheel open, waarvan zijkanten en achterzijde gesloten. Werktafel aan alle zichtbare zijden uitvoeren met een RVS plint terug liggende roestvast-stalen plint van minimaal 150 mm hoog, de voorzijde van de plint valt minimaal 75mm terug ten opzichte van het frame het onderstel dien spat en waterdicht te worden afgewerkt.

Ruimte 0.70 Bereidingskeuken

Positie 48

RVS Kraan:

1 x leveren



E26	Omschrijving
a Specificatie	zuil mengkraan/ Kolomkraan 1-gats tafelmodel 1 hendel uitloophoogte 600mm met zwenktuitloop geleverd zonder wasbak

	Warmte isolerende greep, speciaal keramisch binnenwerk voor ca. 42 ltr./min. Hoeveelheid water en temperatuur traploos regelbaar d.m.v. hendel. Heetwaterbestendig tot 80c. tafelboring max Ø 43mm
--	--

0.71 spoelkeuken

Ruimte wordt dagelijks intensief gebruikt om vuile vaat van de bereidingskeuken te reinigen volgens HACCP norm. In de ochtend kan de machine door alle keukenmedewerkers worden bediend.

Tijdens de lunch (11.45- 13.30) worden er circa 150-250 lunchgebruikers verwacht. De vuile vaat wordt door de gebruiker zelf opgeruimd en gesorteerd in de juiste vaatwaskorf. 2 keuken medewerkers gaan per roulatieschema deze werkzaamheden doen. De keukenmedewerkers doen de dagelijkse en periodieke reiniging.

Ruimte 0.71 Spoelkeuken

Positie 80.
Rollentafel:
(behouden)

E27	Omschrijving
a Toelichting	Bestaande rollentafel wordt mooi aaneengesloten op de debrasseer tafel

Ruimte 0.71 Spoelkeuken

Positie 81.
Debrasseermeubel:
behouden

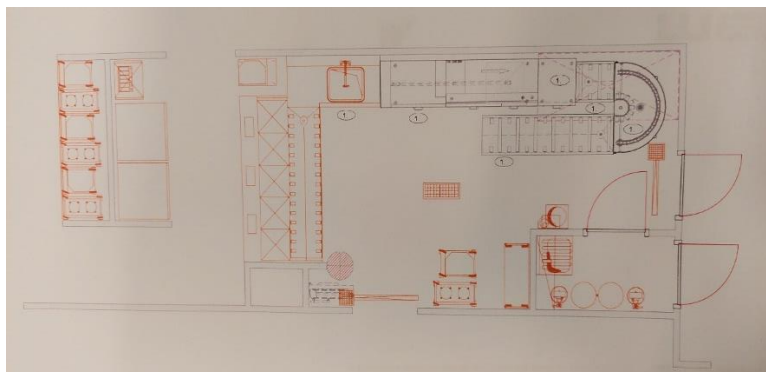
E28	Omschrijving
a Toelichting	Bestaande debrasseertafel wordt mooi aaneengesloten op de korventransportmachine

Positie 82.

Korventransportmachine:

1x verwijderen en afvoeren

1x leveren



Voorbeeldleverancier: WinterhalterCTRM, Meiko Upster K, Hobart Profi CN

E29	Omschrijving
a Specificatie	Met de volgende configuratie: <ul style="list-style-type: none"> • Voorwaszone, Hoofdwaszone met enkelvoudige naspoeling; • Capaciteit 90/125/185 korven per uur; • Uitgevoerd met droogzone; • Werkrichting van links naar rechts; • Werkhoogte 900mm; • Machine is voorbereid voor aansluiting op 380V – 415V 3N~, 50 Hz; • Benodigde afzekerwaarde 80 Ampere; • Uitgevoerd met drukonafhankelijke boiler 22,5 Kw; • Machine is voorbereid voor watertoevoertemperatuur 10-20°C; • Gehele machine voorbereid voor onthard water of osmosewater.
b DIN	Vaatwasmachine met automatisch korventransport, die aan alle hygiënevereisten conform DIN SPEC 10534 voldoet.
c Graden	De machine moet de vereiste was temperaturen conform DIN continu controleren en bij een overschrijding van de tank- en / of boiler temperatuur automatisch de transportsnelheid kunnen verlagen.
d WTS	Een voorwaarde is dat de machine achteraf op elk moment met aanvullende zones (voorspoeling, droging) of ook met een afvoerlucht warmte terugwinstsysteem uitgevoerd kan worden.
e Naspoel	De machine past de naspoelwaterhoeveelheid automatisch aan, aan de actuele transportsnelheid.
f resultaat	Was resultaat: <ul style="list-style-type: none"> • De machine past de naspoelwaterhoeveelheid automatisch aan de actuele transportsnelheid. • Tankwaterwisselprogramma's voor het snel legen en hervullen van de tank; • Speciale programma's voor machine-ontkalking en basisreiniging.
g Hygiëne	Hygiëne: <ul style="list-style-type: none"> • Naar voren openende deuren, 180° zwenkbaar, diepgetrokken interieur; • Deuropervlakken aan alle zijden voor reiniging vrij toegankelijk; • Hygiëne-interieur zonder stijgleidingen en pompkoppen; Viervoudige filtratie (bestaande uit zeefcassette, vlakzeef, pomp aanzuigzeef en Mediamat voor zwevende deeltjes).
h	Bediening:

Bediening	Capacitief, full color multi-touchscreen van veiligheidsglas (stootvastheid IK7), aan de aanvoerszijde, buiten bereik van spatwater op ergonomische hoogte gepositioneerd.
i Ontwerp	Het hele spoelsysteem moet passen binnen de ruimte zoals op tekening.

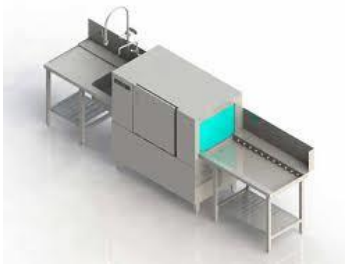
Ruimte 0.71 Spoelkeuken

Positie 83.

Uitvoerrolbaan:

1x verwijderen en afvoeren

1x leveren



E30	Omschrijving
a	Uitvoerrolbaan dient voor / achter de machine of 90c bocht te zijn geplaatst.

Ruimte 0.71 Spoelkeuken

Positie 84.

Keerbocht:

1 x leveren



E31	Omschrijving
a	Aangedreven keerbocht van 180c.

Ruimte 0.71 Spoelkeuken

Positie 85.

**Verrijdbare roltafel:
1x leveren**

E32	Omschrijving
a	Zwenkbare uitvoerrolbaan ruimte voor 4 korven

Coffee deli

De Coffee deli is een nieuw concept.

Hier zal 1 persoon dagelijks werkzaamheden verrichten, zoals:

- Het zetten van een betaalde kop koffie of variant, vanuit een pistonmachine of een semi-automatische koffieautomaat,
- De service om een ontbijt, kleine versnapering, koek of gebak te kopen,
- Lichte schoonmaakwerkzaamheden vwb opruimen en netjes houden van het buffet

Ruimte Coffee deli

Positie 89.

**RVS meubel met hoekblad en spoelbak
1 x leveren**

E33	Omschrijving
a	<p>Leveren RVS meubel met hoekblad en spoelbak, conform ontwerp.</p> <p>RVS meubel met hoekblad en spoelbak, onderstel dient met deur afsluitbaar te zijn afmeting hoekblad ca. LxDxH 1600x60x910 mm en ca. LxDxH 1800x60mm x 910mm</p> <p>Van links naar rechts dienen de volgende RVS kastelementen te zijn geplaatst:</p> <p>1 deurs spoelonderkast met bodemschap, zij en achterwand. Een achterwand voor de appendages van de spoelbak. 1deurs onderkast met bodemschap zij en achterwand tbv. Afvalbak. Overige ruimte in onderstel dient een onderbouw met 3 lade kasten te worden geplaatst met zij en achterwand meubel aan alle zichtbare zijden uitvoeren met een RVS terug liggende roestvaststalen plint van minimaal 150 mm hoog, de voorzijde van de plint valt minimaal 75 mm terug ten opzichte van het frame.</p>

Ruimte Coffee deli	
<u>Positie 90.</u> Koelvitrine tbv belegde broodjes, taartjes 1x leveren	
E33	Omschrijving
a	gekoelde vitrine temperatuurbereik 2c – 6c afmeting (buitenmaat L xDxH 1800 x 350x 350 mm) 1 kant gesloten, 1 kant service

Ruimte Coffee deli	
<u>Positie 91 en Positie 92</u> Tafelmodel koelkast: 2x leveren	
E34	Omschrijving
a	Leveren koelkast, conform ontwerp. (buitenmaat maatwerk kast LxDxH): 600 x 600 x 960 mm koelkast dient mooi passend in te bouwen zijn 230V/120W Uitvoering: roestvrijstaal Koelmiddel: R600a. Temperatuurbereik: +1/+7°C. bij een omgevingstemperatuur van +10/+22°C. Klimaatklasse 4.

0.61 uitgifte keuken

De ruimte is een verlengstuk van de warme bereidingskeuken

2 personen staan hier dagelijks tijdens de piekmomenten tussen 10.00 -13.00 uur voor o.a. de volgende werkzaamheden:

- De warme specialiteiten te bereiden, op de juiste manier te verhitten, en dit uit te serveren.
- Welke verhitting er nodig is hangt af van de samenstelling van het dagmenu.

Ruimte 0.61 Uitgifte keuken	
<u>Positie 48.</u> Warmhoud unit / plaat voor soep: 4 x leveren	
	

E36	Omschrijving
a Specificatie	Kleur: zwart of zilver Keramisch kookplaat voor soepuitgifte. Afmeting: minimaal Ø 32,5cm-40 cm Hoogte 10-40 cm Materiaal; roestvrijstaal Bediening dmv thermostatische regeling 0-4 Voltage: 230 V Wattage: 2100W

Ruimte 0.61 Uitgifte keuken

Positie 49.

**Warmhoudplaat:
2x leveren**



E37	Omschrijving																
a Specificatie	<table> <tr> <td>Breedte in mm</td><td>650 mm</td></tr> <tr> <td>Diepte in mm</td><td>530 mm</td></tr> <tr> <td>Hoogte in mm</td><td>60 mm</td></tr> <tr> <td>Gastronorm</td><td>2/1</td></tr> <tr> <td>Voltage in V</td><td>230 V</td></tr> <tr> <td>Wattage in W</td><td>700 W</td></tr> <tr> <td>Materiaal</td><td>Roestvrijstaal</td></tr> <tr> <td>Kleur</td><td>Zilver</td></tr> </table>	Breedte in mm	650 mm	Diepte in mm	530 mm	Hoogte in mm	60 mm	Gastronorm	2/1	Voltage in V	230 V	Wattage in W	700 W	Materiaal	Roestvrijstaal	Kleur	Zilver
Breedte in mm	650 mm																
Diepte in mm	530 mm																
Hoogte in mm	60 mm																
Gastronorm	2/1																
Voltage in V	230 V																
Wattage in W	700 W																
Materiaal	Roestvrijstaal																
Kleur	Zilver																

Ruimte0.61 Uitgifte keuken

Positie 50.

**Warmhoudlamp:
4x leveren**



E38	Omschrijving	
a Specificatie	Breedte in mm	220 mm
	Diepte in mm	220 mm
	Hoogte in mm	650 mm
	Voltage in V	230 V
	Wattage in W	250 W
	Materiaal	Roestvrijstaal
	Kleur	Zilver

0.61 uitgifte restaurant

De ruimte wordt dagelijks gebruikt door gemiddeld 150-250 bezoekers.

De bezoekers komen naar dit gebied om een keus te maken voor hun lunch.

Dit kan bestaan uit

- specialiteiten vanuit de keuken bereid
- drink mogelijkheid self service
- drink mogelijkheid voorverpakt
- self service saladebar
- voorverpakte broodsalades
- voorverpakte vlees en zuivel beleg
- verse broodjes keus
- verse yoghurt keus
- vers fruit keus

Na het bepalen van de keuze worden de artikelen met zelfservicekassa afgerekend.

Tevens pakt de bezoeker het servies, of toppings naar behoefte. Vervolgens zoeken de bezoekers een plek in het restaurant.

Ruimte 0.61 Uitgifte restaurant

Positie 48.1

Wandkoeling:

1 of meerdere x leveren

E35	Omschrijving
a	<p>Afmeting dient te passen in max afmeting LxDxH 4600x900x650</p> <p>temperatuur bereik +1/+7°C motor separaat digitaal uitleesbaar/ GBS afsluitbaar dmv slot Klimaatklasse 4</p> <p>koude vulmiddel: met lage GWP waarde op de koelunit/ motor dienen meerdere koelapparatuur te worden aangesloten. zie huidige installatie</p> <p>Koel- en vriesapparatuur heeft een energieverbruik dat niet hoger is dan de onderstaande waarden, bepaald volgens EN-ISO 23953, onder de condities van de in deze normen gedefinieerde klimaatklasse 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voor koelapparatuur: 10 kWh per m3 netto inhoud in 48 uur.

Ruimte 0.61 Uitgifte restaurant	
<u>Positie 54.</u> 2/1 opzet cruched icebak inclusief aftap en rvs lekrooster 2 x leveren	
E39	Omschrijving
a Specificatie	Afmeting 2/1 GN Dubbeltwandig schuin oplopend geïsoleerde bak geheel van rvs

Ruimte/positie 0.61 Uitgifte restaurant	
<u>Positie 55.</u> uitgiftebuffet: 1x verwijderen en afvoeren	
E40	Omschrijving
a Specificatie	Leveren conform ontwerp. afmeting blad ca LxB 4600 x 1325 dikte blad is 80mm onderstelonderbouw van huidig meubel blijft gehandhaafd materiaal/ kleur volgens tekening Visual architect Koffie Deli naad niet zichtbaar