

VOORLOPIG ONTWERP+
WERKTUIGBOUWKUNDIGE INSTALLATIES
BAANBREKERS TE WAALWIJK

10 februari 2023
4982.049.ur.she

opdrachtgever	Baanbrekers Postbus 15 5140 AA Waalwijk Tel. +31(41) 667 10 00
architect	Tarra architectuur en stedenbouw Postelstraat 60 5211 EB 's-Hertogenbosch Tel. +31(73) 684 14 48 Buro Kade Tramkade 26 5211 VB 's-Hertogenbosch Tel. +31(73) 658 70 70
constructeur	Pieters Bouwtechniek Poortweg 4J 2612 PA Delft Tel. +31(15) 219 03 00
adviseur	Nelissen ingenieursbureau b.v. Postbus 1289 5602 BG Eindhoven Tel. (040) 248 46 56
gezien	.
verificatie	.

INHOUDSOPGAVE

1.	inleiding	3
2.	uitgangspunten	4
2.1.	werktuigbouwkundige uitgangspunten	4
3.	omschrijving werktuigbouwkundige installatie	10
3.1.	terreinriolering	10
3.2.	omleggen bestaande leidingen in het terrein	10
3.3.	hemelwaterafvoerinstallatie	10
3.4.	binnen rioleringsinstallatie	11
3.5.	tapwaterinstallaties	11
3.6.	sanitair	12
3.7.	brandbestrijdingsinstallatie	14
3.8.	perslucht	15
3.9.	verwarmingsinstallatie	15
3.10.	ventilatie-installatie	16
3.11.	koelinstallatie	18
3.12.	regelinstallatie	19
bijlage 1.	tekeningen werktuigbouwkundige installaties	22
bijlage 2.	ventilatietablel	23
bijlage 3.	voorkeursfabrikatenlijst	24
bijlage 4.	ruimten lijsten met werktuigbouwkundige voorzieningen per ruimte	25
bijlage 5.	specificaties Vijverborg t.b.v. keuken	26

1. INLEIDING

In dit voorlopig ontwerp (VO) staan de systeemkeuze en de principes omschreven van het gebouw gebonden werktuigbouwkundige installaties behorende bij het concept voorlopig ontwerp van de nieuwbouw van Baanbrekers te Waalwijk. In dit concept voorlopig ontwerp zijn de volgende items niet opgenomen:

- bouwkundige werkzaamheden
- inrichting (pantrymeubels, keukenvoorzieningen, etc.)
- tijdelijke voorzieningen
- hak-, breek-, sloopwerkzaamheden

2. UITGANGSPUNTEN

2.1. werktuigbouwkundige uitgangspunten

2.1.1. algemene uitgangspunten ten behoeve van werktuigbouwkundig installatieontwerp

energiebesparende maatregelen

Met betrekking tot maatregelen die een aantoonbare terugverdientijd hebben van maximaal 5 jaar en een bepaalde milieuwinst hebben, wordt geadviseerd deze door te voeren in het ontwerp om de gevolgen van de bedrijfsvoering voor het milieu te beperken.

buitenluchtcondities

Voor de berekeningen van de maximum warmte- en koude behoefte van het gebouw, alsmede voor de berekeningen van het aantal gewogen overschrijdingsuren, dient uit te worden gegaan van de in tabel 2.1. vermelde ontwerptemperaturen, windsnelheden en luchtvochtigheden.

tabel 2.1.: buitenluchtcondities

Periode	temperatuur in °C	windsnelheid in m/s	luchtvochtigheid in %	enthalpie kJ/kg
Winter	-10	5	90	-
Zomer	30	n.v.t.	50	65

Voor de selectie van drycoolers en buitenunits van splitunits moet een buitentemperatuur en luchtvochtigheid worden aangehouden van 32°C / 60%.

binnen luchtcondities

Voor de berekeningen van de maximum warmtebehoefte van het gebouw dient uit te worden gegaan van de ruimtetemperaturen in de winterperiode zoals weergegeven in tabel 2.2..

tabel 2.2.: ruimtetemperaturen winterperiode

ruimte	minimum temperatuur winter °C
kantoren	20
Verkeersruimte	18
Winkelruimte	20
Restaurant	20
Kleedruimten	22
vergaderruimten	20
productieruimten	20
magazijn	18

Conform PvE dient te worden uitgegaan van klimaat klasse B.

relatieve vochtigheid

Uitgangspunt is het niet toepassen van een bevochtigingsinstallatie.

interne warmtelasten

Een temperatuur overschrijdingsberekening heeft aangetoond dat koeling voor het kantoorgedeelte noodzakelijk is om te kunnen voldoen aan de comforteisen voor kantoren volgens ISSO/SBR 354, comfortklasse B (=goed). In tabel 2.3. staan de interne warmtelasten weergegeven die aangehouden dienen te worden:

tabel 2.3.: interne warmtelasten per ruimte

Ruimte	voelbare warmtelast personen [W]	warmtelast verlichting [W/m²]	warmtelast apparatuur [W/m²]
kantoren	85 per persoon	12 *	15

* bij duurzame gebouwen streven naar 10 W/m².

luchtverversing

Uit het oogpunt van luchtverversing moet in de verblijfsgebieden geventileerd worden. Hierbij dienen minimaal de ventilatiehoeveelheden aangehouden te worden zoals deze in het Bouwbesluit worden vermeld. De in het Bouwbesluit bedoelde ventilatiehoeveelheden zijn 100% verse lucht. Voor de afzuighoeveelheden van specifieke ruimten dient uitgegaan te worden van:

- pantry : 75 m³/h
- kopieerruimte : 100 m³/h
- toilet : 50 m³/h per toilet

- urinoir : 75 m³/h per 2 urinoirs
- werkkasten/bergingen : 50 m³/h
- containerruimte < 1,5 m² : geen eis
- containerruimte > 1,5 m² : 10 dm³/s/m² (niet afsluitbare voorziening)

tabel 2.4.: maximale luchtbeweging [m/s]

ruimte	winterperiode	zomerperiode
kantoren	< 0,15	< 0,20

bemetering

Ten behoeve van het nieuwe gebouw moet worden voorzien in een nieuwe water- en gasaansluiting op het distributienet van de nutsbedrijven. Deze aansluitingen moeten worden opgesteld in nader te bepalen techniekruimten, grenzend aan de buitengevel van het gebouw en eenvoudig toegankelijk vanuit het openbare gebied. Er wordt niet voorzien in onderbemetering.

2.1.2. terreinriolering

ontwerputgangspunten

- bij verkeersbelasting goten, afscheiders rekening houden met verkeersklasse 600 kN (klasse industriezones en heftruckverkeer)

2.1.3. hemelwaterafvoer

ontwerputgangspunten

- maximale regenintensiteit : 300 l/(s.ha)
- maximale regenintensiteit (terrein) : 110 l/(s.ha)
- reductiecoëfficiënt voor platte dak delen : conform tabel 9 NEN 3215
- concentratietijd : 10 minuten

De berekening en positionering van het aantal en de grootte van noodoverlaten ten behoeve van signalering en spuwen behoort tot de verantwoordelijkheid van de constructeur.

2.1.4. binnenriolering

ontwerputgangspunten

- gelijktijdigheidfactor 1,0 conform tabel 6. van de NEN 3215
- minimale ontwerpmiddellijn van de aansluitleidingen: 50 mm

2.1.5. tapwaterinstallaties

ontwerputgangspunten

- de leverings- en aansluitvoorwaarden van het water leverend bedrijf
- berekeningsmethode conform Water-werkbladen

Voor het bepalen van de capaciteit van de koud waterinstallatie dienen de volgende tap- en spoeeenheden of volumestromen te worden aangehouden:

tabel 2.5.: tap- en spoeleenheden koud- en warmtapwater

	tap-/spoeleenheid (TE/SE)	
	Koud water	Warm water
toiletreservoir	0,25 TE	-
wastafelkraan	1 TE	-
wastafelmengkraan	1 TE	0,25 TE
douchemengkraan	1 TE	0,25 TE
uitstortgootsteenmengkraan	4 TE	1 TE
gevelkom	4 TE	-
vulkraan ¾"	9 TE	-
urinoirs ½"	0,1 SE	-
brandslanghaspel	0,361 l/s	-

Voor tappunten, welke in bovenstaande tabel niet zijn genoemd, wordt verwezen naar de gehanteerde tapeenheden conform Water-werkbladen.

legionella

Legionellabacteriën veroorzaken de zogenaamde veteranenziekte. Deze bacteriën kunnen zich in watersystemen bij temperaturen tussen 25°C en 45°C tot gezondheidsbedreigende aantallen vermeerderen. Humane blootstellingsrisico's zijn mogelijk bij tappunten waar aerosolvorming (verneveling) op kan treden. Doel bij het ontwerp van de tapwaterinstallatie is dat door een beheersing van de temperatuur van het tapwater voorkomen wordt dat vermeerdering van legionellabacteriën optreedt. De algemene basis ontwerpregels die worden toegepast zijn:

- de temperatuur van het warmtapwater bedraagt minimaal 60°C ter plaatse van het tappunt. Bij toepassing van een circulatieleiding is dit de retourwatertemperatuur ter plaatse van de warmtapwaterbereider.
- het koud waterleidingnet is zodanig geplaatst dat voldoende doorstroming plaatsvindt en opwarming tot temperaturen van meer dan 25°C voorkomen wordt
- controleerbare terugslagkleppen worden geplaatst voor keukeninstallaties en brandslanghaspels indien de afstand tot het lopende leidingwerk groter is dan 15 cm
- inspectievoorzieningen inclusief vul- en aftapvoorziening worden gemonteerd in de warmtapwateraanvoerleiding
- waterleidingen mogen niet zonder beschermende maatregelen in een vloer gelegd worden waarin vloerverwarming is aangebracht, hiervoor ISSO 811 aanhouden

2.1.6. brandbestrijding

ontwerpuitgangspunten:

- eisen en voorschriften van de plaatselijke brandweer
- "Brandbeveiligingsinstallaties" door de NVBR

2.1.7. perslucht

uitgangspunten:

- kwaliteit: Volgens ISO8573-1:2010 klasse 1
- stofdeeltjes klasse 1 à ≤ 400 deeltjes van 0,5-1 μm .
- filteren naar efficiëntie $>99,9\%$
- water klasse 3 à dauwpunt $\leq -20^\circ\text{C}$
- oliegehalte klasse 1 à 0,01 mg/Nm³
- leidingdruk: maximaal 8,0 bar werkdruk.
- opwekking: Eén compressor
- capaciteit: n.t.b.
- distributie: Afsluitbare ringleiding per productie afdeling
- afnamepunt(en) Te rekenen op een afname punt in de ringleiding per 5 strekkende meter. Het afname punt te voorzien van een afsluiter en snelkoppeling.

2.1.8. Verwarmingsinstallaties

ontwerpuitgangspunten:

- voor de opwarmtoeslag van ruimtes met nachtverlaging wordt 5 W/m² aangehouden. Tijdens het opwarmen is de ventilatie-installatie uitgeschakeld.
- de pompen en regelkleppen zullen aan de hand van de definitieve werktekeningen bepaald worden door middel van leidingberekeningen
- de leidingdiameters zullen bepaald worden door middel van een leidingberekening. Hierbij wordt gerekend met een maximale leidingweerstand van 140 Pa/m bij een snelheid van 0,4 m/s bij de aansluitingen oplopend tot maximaal 1 m/s in de technische ruimten

De watertemperatuurtrajecten zijn afhankelijk van het verwarmingssysteem wat gekozen gaat worden.

Laag temperatuurtrajecten:

- | | |
|-------------------------|---------------|
| - klimaatplafonds | : 43°C - 37°C |
| - ventilatorconvectoren | : 45°C - 35°C |
| - heaters | : 45°C - 35°C |
| - verwarmingsbatterijen | : 45°C - 35°C |
| - warmtepompen | : 45°C - 40°C |

2.1.9. ventilatie-installaties

De luchtsnelheden in de kanalen zullen de volgende waarden niet overschrijden:

- | | |
|---|-------------|
| - technische ruimten en schachten | : 6,5-7 m/s |
| - boven verlaagde plafonds of in het zicht in verkeersruimten | : 5,5 m/s |
| - boven verlaagde plafonds in verblijfsruimten | : 4 m/s |
| - aftakkingen naar roosters en rozetten | : 3 m/s |

ontwerpuitgangspunten/uitvoering:

- luchtkanalen uitvoeren conform “Kwaliteitshandboek voor Luchtkanalen” van LUKA luchtdichtheidsklasse C
- luchtkanalen door brandscheidingen uitvoeren met brandkleppen

Conform PvE zijn onderstaande uitgangspunten van toepassing:

- 40 m³/u p.p. ventilatie
- CO₂ concentratie maximaal 450 ppm boven de buitenluchtconcentratie tijdens de gebruikstijd
- Inblaastemperatuur lucht 21°C

2.1.10. koelinstallatie

Uitgangspunt voor het klimaatcomfort tijdens de warme zomerperiode is het buiten houden van de externe warmtebelasting door het toepassen van een goede bouwkundige thermische buitenschil en adequate zonwering (zonwerende beglazing, buitenzonwering, bouwkundige overstekken). Voor de productieruimten, kantoren en de kantoren in het productiegebouw geldt dat deze moeten voldoen aan klimaatklasse B conform PvE. Klimaatklasse B houdt in dat maximale operationele temperatuur binnen in het zomerseizoen 26°C mag zijn.

uitgangspunten:

- voor de dimensionering dient een koellast en/of temperatuur overschrijdingsberekening te worden gemaakt
- lucht inblaastemperatuur 16°C
- watertemperatuurtrajecten (aanvoer/retour):
 - primair gekoeld watercircuit : 12°C - 18°C
 - koelblokken luchtbehandelingskasten : 12°C - 18°C
 - klimaatplafonds : 17°C - 19°C
 - ventilatorconvectoren : 12°C - 18°C
 - warmtepompen : 12°C - 18°C
- thermische eigenschappen scheidingsconstructies: conform bouwkundige tekeningen. Daar waar uit de energieprestatie-/BENG-berekeningen, of vanwege BREEAM strengere waarden volgen, zullen deze moeten worden aangehouden. De uitvoer van de indicatieve BENG-berekening is ter kennisname bijgevoegd bij dit VO.
- referentiejaar RA2008T2

2.1.11. onderhoud

Bij het ontwerp van de installaties is het uitgangspunt dat alle installaties goed te onderhouden en tevens goed bereikbaar dienen te zijn. Technische ruimten dienen zonder losse hulpmiddelen bereikbaar te zijn.

3. OMSCHRIJVING WERKTUIGBOUWKUNDIGE INSTALLATIE

3.1. terreinriolering

Mogelijk zal infiltratie van hemelwater van de dakoppervlakken op het eigen perceel plaatsvinden. Voor mogelijke toepassing van hemelwaterinfiltratie dient een bodemonderzoek aan te tonen of de grond hiervoor geschikt is. Een dergelijk grondonderzoek zal door derden worden verzorgd. De afvoer van het terrein zal als vuilwater beschouwd worden, aangezien zich in dit hemelwater resten van vervuiling kunnen bevinden. In het terrein zullen daartoe de benodigde putten, straatkolken, afscheiders e.d. worden geplaatst. De leidingen worden aangesloten op de gemeenteriolering.

3.2. omleggen bestaande leidingen in het terrein

Ten behoeve van de nieuwbouw dienen bestaande riolering en drinkwaterleidingen omgelegd te worden. Het omleggen van deze leidingen vindt plaats aan de westzijde van het pand. Tussen de nieuwbouw en het bestaande gebouw 2. Het omleggen is aangegeven op de terreintekening.

3.3. hemelwaterafvoerinstallatie

Het nieuwe gebouw is voorzien van een plat dak. Het nieuwe dak zal worden voorzien van een hemelwaterafvoersysteem in aanvulling, m.u.v. het dak opbouwen. Het regenwater zal met behulp van geïsoleerde dak trechters in de dakvlakken opgevangen worden. De dak trechters zullen met behulp van horizontale kunststof leidingen onder het dak verzameld worden en via verticale standleidingen in schachten worden afgevoerd naar verzamelleidingen onder de vloer van de begane grond. De verzamelleidingen zullen tot buiten het gebouw worden gevoerd.

Daar zal het water of worden geïnfiltreerd of worden aangesloten op een (terrein)verzamelleiding voor het separaat afvoeren van hemelwater naar de gemeenteriolering (gescheiden systeem). De leidingen boven verblijfsruimten en in leidingschachten worden met isolatiefolie dampdicht en geluidwerend geïsoleerd. De overige leidingen worden dampdicht geïsoleerd. Om ervoor te zorgen dat het regenwater bij overtollig wateraanbod en/of een verstopte afvoer toch afgevoerd kan worden, zal worden voorzien in voldoende nood overstorten. De noodoverlaten zullen op het dakvlak, aan de rand van het gebouw, hoger ingeplakt worden dan de gewone trechters. De controle op de bepaling van de benodigde noodoverlaten (aantal, grootte en plaats) behoort tot de verantwoordelijkheid van de constructeur.

Om ervoor te zorgen dat het regenwater bij overtollig wateraanbod en/of een verstopte afvoer toch afgevoerd kan worden, zal worden voorzien in voldoende nood overstorten. De noodoverlaten zullen op het dakvlak, aan de rand van het gebouw, hoger ingeplakt worden dan de gewone trechters. De controle

op de bepaling van de benodigde noodoverlaten (aantal, grootte en plaats) behoort tot de verantwoordelijkheid van de constructeur.

3.4. binnen rioleringsinstallatie

Het afvalwatersysteem voor het gebouw bestaat uit:

- afvoer van afvalwater van diverse sanitaire voorzieningen (toiletvoorzieningen, pantry's, werk-kasten, technische ruimten, condens afvoeren, e.d.)
- afvoer van afvalwater van de keuken

afvoer van afvalwater van diverse sanitaire voorzieningen

Alle sanitaire toestellen met inbegrip van vloerputten, condens afvoeren e.d. worden aangesloten op vuilwaterafvoerleidingen. De afvoerleidingen zullen in constructievloeren of boven verlaagde plafonds worden verzameld en via verticale standleidingen in schachten afgevoerd naar verzamelleidingen onder de vloer van de begane grond. De verzamelleidingen worden separaat tot 1 meter buiten het gebouw gevoerd en worden vervolgens aangesloten op een (terrein)verzamelleiding voor het separaat afvoeren van vuilwater naar de gemeenteriolering (gescheiden systeem). Het afvoerstelsel voor de keuken t.b.v. de kantine wordt separaat aangebracht en eindigt in een buiten het gebouw aan te brengen vetafscheider met inspectieput.

condensafvoeren t.b.v. de ventilatorconvectoren

Ten behoeve van de ventilatorconvectoren dienen de benodigde condensafvoeren te worden voorzien. De condensafvoeren dienen per verdieping/ schacht te worden verzameld en daar aangesloten te worden op de standleiding. Indien niet voldoende afschot gerealiseerd kan worden, dienen de benodigde condenspomp(en) aangebracht te worden. De leidingen boven of grenzend aan verblijfsruimtes zullen worden uitgevoerd met geluidsisolerende afvoerbuizen en geïsoleerd met geluidswerende isolatie.

3.5. tapwaterinstallaties

3.5.1. koudtapwaterinstallatie

De nieuwbouw wordt aangesloten op het openbare drinkwaternet van drinkwaterbedrijf Brabant Water voor de benodigde hoeveelheid drinkwater. Er wordt geen gebruik gemaakt van grijs water. De invoer van de waterleiding en opstelling van de watermeter wordt gesitueerd in de technische ruimte op de begane grond van het gebouw, nabij de entree. Vanaf deze watermeter wordt door de aannemer een leidingnet aangelegd naar de sanitaire toestellen en de brandslanghaspels. Er wordt niet voorzien in drukverhoging.

3.5.2. warmtapwaterinstallatie

Ten behoeve van de douches wordt een elektrische boiler opgesteld. Het leidingnet wordt circulerend uitgevoerd. Ten behoeve van de keuken wordt een elektrische boiler van voldoende capaciteit opgesteld. Het leidingnet wordt circulerend uitgevoerd. Elke pantry en werkkast wordt voorzien van een

elektrische boiler. Het warmtapwatersysteem wordt zodanig aangelegd dat de temperatuur in het systeem niet minder dan 60°C zal bedragen. De maximale leidinglengte tot aan het afnamepunt bedraagt 3 meter. Ten behoeve van de doucheruimten wordt door de uitvoerende installateur een risicoanalyse en een beheersplan opgesteld met betrekking tot de voorschriften voor legionellabesmetting.

3.6. sanitair

De vaste sanitaire voorzieningen kunnen worden verdeeld in de volgende groepen:

- sanitaire voorzieningen voor kleed- en doucheruimten
- overige sanitaire voorzieningen (toiletgroepen, werkkasten e.d.)
- diversen (technische ruimten, brandblusvoorzieningen, tapkranen voor schoonmaak, e.d.)

algemeen

- sanitaire toestellen worden uitgevoerd in eerste keus kristalporselein, kleur wit
- de tap- en mengkranen worden voorzien van een keramisch binnenwerk, voor zover leverbaar
- closetcombinaties in vrij hangende uitvoering met inbouwreservoir en RVS bedieningspanelen
- alle sanitaire toestellen worden met behulp van stopkranen of afsluitbare S-koppelingen afzonderlijk afsluitbaar en aftapbaar aangesloten op de koudtapwaterinstallatie
- kranen worden voorzien van doorstroombegrenzers
- closetrolhouders, handdoekhouders, jashaken, sifons en dergelijke worden uitgevoerd in een door de opdrachtgever goed te keuren uitvoering en kleurstelling
- bevestigingsmaterialen zijn vervaardigd van roestvaststaal (RVS)
- urinoircombinaties worden uitgevoerd met drukspoelinrichtingen of infraroodbediening
- er wordt wel/niet voorzien in vloerputten
- indien noodzakelijk zullen nood- en/of oogdouches voorzien worden

kleed- en doucheruimten

- individuele douchecombinaties worden voorzien van een thermostatische douchemengkraan
- afvoer individuele douchecombinatie via doucheputje
- de wastafels zullen worden voorzien van koud- en warmwater
- boven elke wastafel wordt een spiegel voorzien

sanitaire voorzieningen

closetcombinaties

- vrij hangende closetpot compleet met bevestigingsmaterialen
- vlakke closetzitting met RVS garnituur en deksel
- inbouwspoelreservoir met RVS bedieningspaneel met spoel/stop
- inbouwsysteem voor opname in metselwerk voorzetwand
- verchroomde closetrolhouder

wastafelcombinatie

- wastafel compleet met bevestigingsmaterialen

- verchromde plugbekersifon met muurbuis en rozet
- 1-gats wastafelmengkraan met draaibare uitloop
- spiegel (uitvoering nader te bepalen)

inbouwwastafelcombinatie

- wastafelbak ten behoeve van inbouw in bouwkundig wastafelblad
- verchromde plugbekersifon met muurbuis en rozet
- 1-gats thermostatische wastafelmengkraan met infraroodbediening en vaste uitloop of wastafelmengkraan
- spiegel (uitvoering nader te bepalen)

urinoircombinatie

- urinoir compleet met bevestigingsmaterialen
- schaamschot
- urinoirsifon
- drukspoeler of infrarood spoeler

douchecombinatie

- doucheputje RVS
- thermostatische douchemengkraan met knoppen
- handdouche en glijstangcombinatie

mindervalidenclosetcombinatie

- vrij hangende verlengde closetpot compleet met bevestigingsmaterialen
- closetzitting met RVS garnituur en deksel
- inbouwspoelreservoir met RVS bedienpaneel
- opklapbare toiletsteunen met ingelaste closetrolhouder

mindervalidenwastafelcombinatie

- vlakke wastafel voor mindervaliden compleet met bevestigingsmaterialen
- verchromde plugbekersifon (onderrijdbaar model) met muurbuis en rozet
- 1-gats wastafelmengkraan met hendelbediening en draaibare uitloop
- spiegel 60 x 40 cm met kiepgarnituur of passpiegel opgenomen in tegelwerk
- planchet, bij voorkeur naast de wastafel te monteren i.v.m. hendelbediening kraan

De vaste keukenvoorzieningen ten behoeve van de keuken/kantine behoren niet tot de gebouw gebonden installaties. De keukeninrichting en de benodigde keukenapparatuur valt onder de verantwoordelijkheid van derden.

Wel opgenomen wordt:

aanrechtcompletering

- kunststof afvoergarnituur voor een enkele of dubbele spoelbak

- 1-gats gootsteenmengkraan met eenhendel bediening en draaibare uitloop
- verchroomde beluchte slangwartelkraan
- wateraansluiting t.b.v. een huishoudelijke vaatwasmachine
- wateraansluiting t.b.v. koffiezetapparaat

uitstortgootsteencombinaties (werkkast)

- uitstortgootsteen compleet met ophangconsole en bevestigingsmaterialen
- RVS emmerrooster
- kunststof plugbekersifon met stop, ketting, muurbuis en rozet
- wandmengkraan met knopbediening en draaibare uitloop

diversen

gevelkraan

- gevelkom in vorstvrije uitvoering
- ingebouwde keerklep

tapkraancombinatie voor technische ruimten, wasmachines, vaatwasser e.d.

- verchroomde beluchte slangwartelkraan compleet met terugslagklep
- vulslang met ophangrekje

De productieruimten dienen te worden uitgevoerd met RVS wastroggen (molestbestendig), voor de positie zie hiervoor de bouwkundige tekeningen.

In de meditatie ruimte W1.09a dient een voetenwasbak te worden opgenomen vanuit het islamitisch geloof.

Op diverse posities in het gebouw worden pantry blokken opgenomen, zie hiervoor de bouwkundige tekeningen.

3.7. brandbestrijdingsinstallatie

3.7.1. blusinstallatie

Conform het Bouwbesluit en de eisen van de brandweer worden voldoende blusmiddelen op regelmatige afstanden in het gebouw voorzien. Voor de algemene brandbestrijding worden brandslanghaspels, ondergebracht in ombouwkasten, aangebracht en aangesloten op de koud tapwaterinstallatie (zie paragraaf 3.4.1. koud tapwaterinstallatie). Bij de bepaling van de plaatsing van de brandslanghaspels wordt uitgegaan van de brandcompartimentering van het gebouw.

Brandslanghaspelcombinatie (kantoren):

- brandslanghaspel ¾ " x 25 m' met zwenkarm en automatische afsluiter
- brandslanghaspel op- of inbouwkast compleet met dag lijst
- pictogram

Gecombineerde handblusser / brandslanghaspelcombinatie (productieruimten):

- brandslanghaspel $\frac{3}{4}$ " x 25 m' met zwenkarm en automatische afsluiter
- brandslanghaspel op- of inbouwkast compleet met dag lijst
- pictogram
- handblusser op basis van sproeischuim

overige draagbare blustoestellen afhankelijk van toepassingsgebied

- schuimblusser (technische ruimten, horeca, keuken)
- CO2-blusser (MER en SER ruimten)
- blusdeken (keuken/kantine)

Alle technische ruimten worden voorzien van draagbare schuimblussers.

3.8. perslucht

Voor het gebruik van persluchtgereedschap moet een kunststof leidingnet worden aangebracht in de productieruimten. Dit leidingnet moet worden aangelegd vanaf een door compressor in de technische ruimte naar de aansluitingen. Op de leidingen moeten de aansluitingen conform tekening worden gemaakt. Elke aansluiting van de voedingsleiding moet worden voorzien van een afsluiter en 2 snelkoppelingen. De compressor moet worden voorzien van waterafscheider, filter e.d.

3.9. verwarmingsinstallatie

3.9.1. warmteopwekking

Voor de warmteopwekking wordt een tweetal lucht/water warmtepompen opgesteld op het dak. De luchtwarmtepompen zijn geschikt voor verwarmen en koelen (4-pijps systeem). Vanaf de warmtepompen op het dak wordt een aansluiting gemaakt op een CV verdeler. In de technische ruimte op de verdieping (C1.23) wordt voor de CV en GKW separaat een buffervat opgesteld. Aanvullend wordt voor de verwarming tijdens heel koude periodes een elektrische piekketel voorzien. Deze wordt opgesteld in de techniek ruimte op de eerste verdieping.

3.9.2. distributie

Vanaf een verdeler/verzamelaar in de technische ruimte C1.23 op de eerste verdieping dienen de volgende groepen aangesloten te worden:

- groep luchtbehandeling
- groep klimaatplafonds
- groep ventilatorconvectoren / heaters magazijnen / vloerverwarming

Alle groepen op de verdeler/verzamelaar worden voorzien van hydraulische regelingen en eigen circulatiepompen, zodat per groep de gewenste aanvoer- en retourwatertemperatuur voorgeregeld kan worden.

3.9.3. warmteafgifte

Onderstaand zijn diverse mogelijkheden voor warmteafgifte beschreven. In het gebouw dienen, afhankelijk van de gebruiksfunctie in de ruimte, diverse warmteafgifte principes toegepast te worden. Onderstaand staan de toe te passen principes en hun toepassingsgebied omschreven. Op de tekeningen conform tekeningenlijst met kenmerk 4982W-VO-A01 staan middels arceringen de posities per afgifteprincipe aangegeven.

heaters

De magazijnen worden voorzien van indirect gestookte heaters. De heaters worden voorzien van een verwarmingsbatterij en ventilator. De verwarmde lucht wordt in de ruimte verspreid en verwarmd daarmee het magazijn. Deze ruimten zijn aangegeven op de vlekkenplannen en op de plafondtekeningen van de architect.

klimaatplafonds

De kantoren, overleg ruimten en vergaderzalen dienen te worden voorzien van een gesloten klimaatplafond geschikt voor koelen en verwarmen. De klimaatplafonds dienen voldoende beleggingsgraad te bezitten om de benodigde warmte-/koelcapaciteit in te kunnen brengen, zodanig dat aan de klimaat-eisen, zoals omschreven gehaald kunnen worden. Het klimaatplafond dient per ruimte of per 1.80 regelbaar te zijn. Deze ruimten zijn aangegeven op de vlekkenplannen en op de plafondtekeningen van de architect.

ventilatorconvectoren

In diverse productieruimten en werkruimten dienen ventilatorconvectoren aangebracht te worden, geschikt voor verwarmen of koelen. De ruimten die moeten worden voorzien van ventilator convectoren zijn aangegeven op de vlekkenplannen en op de plafondtekeningen van de architect.

vloerverwarming

De centrale verkeersruimte op begane grond en eerste verdieping wordt voorzien van vloerverwarming.

3.10. ventilatie-installatie

afzuiging

Voor de afzuiging van de lasdamp en overige speciale afzuigpunten zullen op het dakvlak de benodigde dakafzuig ventilatoren worden geplaatst. De dakafzuig ventilatoren worden voorzien van een geluid-dempende dakopstand en zelfsluitende kleppen en worden d.m.v. een flexibele aansluiting verbonden met een sendzimir verzinkt luchtkanaal dat via eventuele schachten boven het plafond van de genoemde ruimten wordt aangebracht. Op dit luchtkanaal zal per af te zuigen ruimte m.b.v. een flexibele slang een rozet worden aangesloten. Luchtsuppletie zal plaatsvinden via deurspleten of deurroosters

bij grotere luchthoeveelheden. Daar waar een brandscheiding wordt gepasseerd zullen brandkleppen met smeltlood in het luchtkanaal worden ingebouwd.

3.10.1. balansventilatie

Ten behoeve van de ventilatie worden alle ruimten voorzien van mechanische gebalanceerde ventilatie. Alle ruimten worden geventileerd op basis van 100% verse lucht. Voor de ventilatie van de productieruimten, kantoren, magazijnen en dergelijke worden de onderstaande nieuwe luchtbehandelingskasten opgesteld:

- luchtbehandelingskast nr. 1 t.b.v. productieruimten 1, opstelling op het dak
- luchtbehandelingskast nr. 2 t.b.v. productieruimten 2, opstelling op het dak
- luchtbehandelingskast nr. 3 t.b.v. kantoor, opstelling op het dak
- luchtbehandelingskast nr. 4 t.b.v. Twiddus / Kantoor, opstelling op het dak
- luchtbehandelingskast nr. 6 t.b.v. keuken, opstelling op het dak

Alle luchtbehandelingskasten worden uitgevoerd als buitenopstelling. Alle luchtbehandelingskasten worden uitgevoerd met warmteterugwinning. De luchtbehandelingskasten worden aangesloten op een nieuw kanalsysteem en roosters. De lucht wordt gefilterd en desgewenst verwarmd of gekoeld toegevoerd aan de ruimte. De afgewerkte lucht uit de ruimten zal worden geretourneerd en naar buiten afgeblazen worden. De kanalen worden aangesloten op de luchtbehandelingskast met tussenplaatsing van geluiddempers. Ten behoeve van de retour wordt er gebruik gemaakt van centrale afzuiging. Dit principe is uitgewerkt op de bijgevoegde tekeningen.

3.10.2. distributie

De distributie van de lucht zal geschieden met behulp van geïsoleerde, plaatstalen luchtkanalen, afhankelijk van de maatvoering in ronde of rechthoekige doorsnede. De afvoer kanalen t.b.v. keuken worden uitgevoerd in RVS. De luchttoevoerkanalen die de lucht transporteren tussen de luchtbehandelingskast en de afnemers worden geïsoleerd met thermische isolatie. De luchtretourkanalen behoeven niet te worden voorzien van isolatie. Bij de lucht aanzuigopeningen van de luchtbehandelingskast rekening houden met de volgende voorwaarden:

- niet in de nabijheid van luchtverontreinigende bronnen (schoorstenen, condensoren en dergelijke)
- voldoende afstand tussen lucht aanzuig- en lucht afblaasopeningen aanhouden
- regeninslag- en sneeuwvrij uitvoeren

3.10.3. afnemers

Er kunnen verschillende lucht inblaasornamenten worden toegepast, afhankelijk van de gebruiksfunctie van de diverse afnemers:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| - kantoren, vergader-, spreekruimten | : wervelroosters in verlaagd plafond |
| - productieruimten | : wervelroosters op zichtkanalen |
| - magazijnen | : kanaal / wervelroosters op zichtkanalen |
| - toiletruimten, werkkasten e.d. | : afzuigrozetten |

Alle luchttoevoer- en luchtretourornamenten worden afzonderlijk aangesloten met behulp van geluid-dempende flexibele slangen met een minimum lengte van 1 meter. De geluiddempende slang wordt geplaatst tussen de lucht inregelklep en het ornament.

In de kantoren en vergaderruimten met klimaatplafond lokalen worden boven het plafond variabele volume units (VAV) aangebracht. Door het aansturen van de luchthoeveelheid kan de ruimtetemperatuur per ruimte worden na geregeld. Daarnaast wordt door de toepassing van VAV voorkomen dat er onnodig wordt geventileerd wanneer ruimtes niet of slechts beperkt bezet zijn. Hiermee wordt het energiegebruik ten behoeve van klimatiseren en ventilatie beperkt. Op een VAV-unit kunnen maximaal vier toevoer-roosters worden aangesloten. Per ruimte kan de installatie apart geregeld worden. Dit principe is uitgewerkt op het principe schema.

De productieruimten worden voorzien van constant volume regelaars (CAV) in de verse lucht aansluiting naar de ventilator convector.

Alle gevelroosters dienen te worden uitgevoerd in een kleur gelijk aan de gevel. Overige roosters op binnenwanden dienen uitgevoerd te worden in een kleur gelijk aan de wand. Plafondroosters dienen te worden uitgevoerd in een kleur gelijk aan het plafond. Overige roosters in een kleur uit te voeren n.a.v. opgave architect.

3.11. koelinstallatie

3.11.1. koude opwekking

De koude opwekking vindt plaats middels twee lucht/water warmtepompen op het dak. De luchtwarmtepomp zijn geschikt voor verwarmen en gelijktijdig koelen. Vanaf de warmtepompen op het dak wordt een aansluiting gemaakt op verdeelnet in het gebouw. In de technische ruimte C1.23 wordt een buffervat opgesteld.

3.11.2. distributie

Vanaf een verdeler/verzamelaar in de technische ruimte dienen de volgende groepen aangesloten te worden:

- groep luchtbehandeling
- groep klimaatplafonds
- groep ventilatorconvectoren

Alle groepen op de verdeler/verzamelaar worden voorzien van hydraulische regelingen en eigen circulatiepompen, zodat per groep de gewenste aanvoer- en retourwatertemperatuur voorgeregeld kan worden.

3.11.3. koude afgifte

Onderstaand zijn diverse mogelijkheden voor koude afgifte beschreven. De kantoren worden voorzien van klimaatplafonds, de productiehallen en aangelegen ruimten worden voorzien van ventilator convectoren. Het magazijn wordt voorzien van koeling in de lucht.

3.11.4. lokaal

Voor de MER en SER ruimten wordt een split unit opgenomen (directe expansie). Het buitendeel dient direct op het dak te worden geplaatst.

3.12. regelinstallatie

3.12.1. algemeen

De regeltechnische installatie voor de gebouw gebonden installaties zal uitgevoerd worden als DDC-regeling, vrij programmeerbaar en communicatief. De bediening zal voor de gebruiker eenvoudig en logisch zijn. De installatie zal bestaan uit duidelijk gescheiden onderdelen die op overzichtelijke wijze zijn gerangschikt en overeenkomstig te bedienen zijn. De regeling en besturing van regeltechnische elementen zal volautomatisch verlopen. De bediening zal zich beperken tot ingrepen op normale bedrijfsuren en ruimtetemperaturen.

De installatie zal geschikt zijn voor bediening en beheer via een gebouwbeheersysteem. De instellingen, uitlezingen en correcties van installaties zullen daarbij worden geregistreerd en softwarematig worden bewaard met de mogelijkheid om de gewenste historie uit te kunnen printen. In ruimte C1.23 wordt een regelkast opgesteld voor de werktuigbouwkundige installaties.

3.12.2. regeling boilers

Elektrische boilers zijn voorzien van een eigen regeling. Bij direct gestookte boilers wordt de warmtapwaterbereiding geregeld op basis van uittredetemperatuur boiler.

3.12.3. regeling centrale verwarmingsinstallatie

De warmtepompen dienen te worden voorzien van een fabrieksmatig opgebouwd regelpaneel met de benodigde componenten voor regeling, beveiliging, besturing en signalering. De verwarmingsinstallatie zal worden voorzien van een centrale aanvoerwater temperatuurregeling met buitentemperatuurafhankelijke setpointcompensatie. De verschillende verwarmingsgroepen op de verdeler/verzamelaar worden elk weersafhankelijk na geregeld. Alle circulatiepompen worden voorzien van een periodieke pomp-schakeling, zodat de pomp op een vastgesteld tijdstip van de week gedurende 5 minuten ingeschakeld wordt. In de regeling van de verwarmingsinstallatie zullen verder opgenomen zijn:

- berekening van inschakeltijd op basis van buitentemperatuur en resterende gebouwluichttemperatuur
- minimum/maximum begrenzing van de (lineaire) stooklijn
- ruimtetemperatuurcompensatie
- minimale ruimtetemperatuurbewaking
- zomer-/winterschakeling

- automatisch inschakelen groepspompen bij vorstgevaar

3.12.4. regeling luchtbehandeling

De luchtbehandelingskasten zijn voorzien van een regelkast en worden ingeschakeld met een eigen klokprogramma.

temperatuurregeling

De temperatuur wordt geregeld op basis van toevoerluchttemperatuur. Afhankelijk van de gemeten temperatuur zal het setpoint van de inblaastemperatuur worden verschoven. Afhankelijk van de afwijking tussen de gewenste en gemeten waarde worden de regelafsluiters van de verwarmers en de koeler in volgorde modulerend geregeld.

luchtkleppen

Bij vrijgave van de toevoerventilator worden tevens de luchtkleppen open gestuurd.

circulatiepomp verwarmers

Voorafgaand aan het openen van de regelafsluiter van de verwarmers zal, via een schakelende actie, de circulatiepomp in het mengcircuit worden gestart. Onder een bepaalde, instelbare buitentemperatuur (vorstgrens) zal de circulatiepomp worden ingeschakeld. Tevens wordt periodieke pompstart opgenomen.

warmteterugwinning

Het warmtewiel wordt in volgorde geregeld met de regelafsluiter verwarming.

vorstbeveiliging

Om bevroering van de verwarmingsbatterij te voorkomen zal een vorstbeveiligingsthermostaat worden opgenomen.

vuilfiltersignalering

Over het luchtfilter zal een drukverschilschakelaar worden geplaatst, die bij toenemend drukverschil (vuilfilter) een melding verzorgt.

nachtventilatie

De luchtbehandelingskast zal worden uitgevoerd met voorwaardelijke nachtventilatie: hierbij wordt de ventilatie onder bepaalde voorwaarden na een in te stellen tijdstip 's nachts ingeschakeld.

3.12.5. regeling koeling

Lokale koelsystemen op basis van directe expansie zijn voorzien van eigen regelingen, met de mogelijkheid om te worden aangesloten op het gebouwbeheersysteem voor uitlezing en beheer op afstand.

3.12.6. overige regelingen

overwerkschakeling

Een overwerkschakeling dient te worden voorzien met behulp van het gebouwbeheersysteem.

brandweerschakeling

De voorzieningen voor de brandweerschakeling zullen in overleg met en ter goedkeuring van de brandweer Waalwijk bepaald worden.

3.12.7. centrale melding, meting en sturing

De regeltechnische installatie voor de gebouw gebonden installaties zal geschikt zijn voor integratie in een gebouwbeheersysteem (GBS), waarvan de opstelling en de bediening op nader te bepalen plaats(en) kan worden gesitueerd. Met behulp van dit GBS worden storingen in de installaties gesignaleerd en gemeld. Resetten van storingen, wijzigingen van setpoint-instellingen, uitlezen van actuele bedrijfsgegevens, alsmede van historie zal allemaal via het centrale GBS-station mogelijk zijn. In ruimte C1.23 wordt een centrale regelkast opgesteld vanwaar de werktuigbouwkundige installaties worden aangestuurd.

bijlage 1. tekeningen werktuigbouwkundige installaties

Tekeningen werktuigbouwkundige installaties volgens tekeningenlijst met kenmerk 4982W-VO-A01 d.d.
10 februari 2023

bijlage 2. ventilatietabel

Ventilatietabel met kenmerk 4982.035.xls.she d.d. 10 februari 2023

ventilatietafel	
project:	Baanbrekers
werknnummer:	4892
bestandsnaam:	4982.050.xls.she Ventilatietafel VO def.xlsm
versie	2022
datum:	10-2-2023
omschrijving:	ventilatietafel t.b.v. DO
type bouw:	



Verdieping / Gebouw				LBK			Ventilator			Balans	
nr.	Omschrijving	Opp. [m²]	Vent. [m³/h]	nr.	Omschrijving	Toe [m³/h]	Af [m³/h]	nr.	Omschrijving	Af [m³/h]	Debiet [m³/uur]
1	Begane grond en eerste verdieping	7.218	39.090	1	LBK 1 (productie 1)	9.960	9.960	1	keuken	6.800	Toevoer luchtbehandeling totaal
2	-	-	-	2	LBK 2 (productie 2)	5.685	5.685	2			39.090,0
3	-	-	-	3	LBK 3 (kantoor)	17.975	17.975	3			Afvoer luchtbehandeling totaal
4	-	-	-	4	LBK 4 (Twiddus)	5.470	5.470	4			-39.090,0
5	-	-	-	5				5			Afvoer ventilatoren
6	-	-	-	6				6			Verschil
7	-	-	-	7				7			-6.800,0
8	-	-	-	8				8			(ONBALANS)
9	-	-	-	9				9			
10	-	-	-	10				10			
11	-	-	-								
12	-	-	-								
13	-	-	-								
				Totaal: 39.090 39.090			Totaal: 6.800				

Rekenwaarden CO ₂		Verdiepingshoogte	
Algemene CO ₂ -eis :	1.000 [ppm]	Vrije hoogte:	[m]
CO ₂ -productie per persoon :	18 [dm³/h]		
CO ₂ -concentratie omgeving :	400 [ppm]		
ΔCO ₂ :	600 [ppm]		

2720

1		Begane grond en eerste verdieping				UTILITEITSBOUW																																							
Ruimte-eigenschappen								Eigen invoer										Eisen Bouwbesluit 2012										Aanwezig						Voldoet											
Nr.	Naam	Aant.	Functie	Personen	Opp. [m²]	Hoogte [m]	Inhoud [m³]	LBK of VENT	#	Vent. [m³/h]	Vent. [dm³/s.m²]	Vent. [m³/h.pers.]	VV [-]	CO₂-eis [ppm]	Overstort		Minimale capaciteit		Eis		Ventilatie		TOE	AF	VV	Vent.	Max CO₂	Vent.	CO₂ <																
															TOE	AF	specifiek	per ruimte	[dm³/s]	[m³/uur]	[dm³/s]	[m³/h]	[m³/h]	[m³/h]	[-]	[m³/h.pers.]	[ppm]	BB	ppm																
W0.01	Productieruimte	1	5. Industrie	40	590,0	4,7	2773,0	LBK	1	1600,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	260	936,0	444,4	1.600	1600	1.600	0,6	40,0	25018	Ja	-														
W0.02	Productieruimte	1	5. Industrie	40	428,0	4,7	2011,6	LBK	1	1600,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	260	936,0	444,4	1.600	1600	1.600	0,8	40,0	25018	Ja	-														
W0.03	Productieruimte	1	5. Industrie	40	428,0	4,7	2011,6	LBK	2	1600,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	260	936,0	444,4	1.600	1600	1.600	0,8	40,0	25018	Ja	-														
W0.04	Toiletruimte	1	Toiletruimte					LBK	1	400,0							-	-	7,0	[dm³/s]	7	25,2	111,1	400	400	400				Ja	-														
W0.05	Toiletruimte	1	Toiletruimte					LBK	2	400,0							-	-	7,0	[dm³/s]	7	25,2	111,1	400	400	400				Ja	-														
W0.06	spreekkamer	1	6. Kantoor	4	8,0	2,7	21,6	LBK	1	160,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	7,4	40,0	25018	Ja	-														
W0.07	spreekruimte 2	1	6. Kantoor	4	8,0	2,7	21,6	LBK	1	160,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	7,4	40,0	25018	Ja	-														
W0.08	spreekruimte 3	1	6. Kantoor	4	8,0	2,7	21,6	LBK	2	160,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	7,4	40,0	25018	Ja	-														
W0.09	spreekruimte 4	1	6. Kantoor		8,0	2,7	21,6	LBK	2	160,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-			44,4	160	160	160	7,4			Ja	-														
W0.12	in/outbound 1 productie	1	6. Kantoor																																										
W0.13	gang	1	6. Kantoor		17,0	2,7	45,9	LBK									6,5	[dm³/s.persoon]	-	-										Nee	-														
W0.14	Kringloopwinkel	1	5. Industrie		643,0	4,7	3022,1	LBK	4	1600,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-			444,4	1.600	1600	1.600	0,5			Ja	-														
W0.15	Kringloop opslag / intake	1	5. Industrie		387,0	4,7	1818,9	LBK	4	400,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-			111,1	400	400	400	0,2			Ja	-														
W0.16	Magazijn	1	5. Industrie		1036,0	9,0	9324,0	LBK	1	400,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-			111,1	400	400	400	0,0			Ja	-														
W0.17	Kantoor	1	6. Kantoor	3	19,0			LBK	2	120,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	20	70,2	33,3	120	120	120		40,0	25018	Ja	-														
C0.01	Entree	1	6. Kantoor	5	20,3	2,7	54,8	LBK	3	200,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	33	117,0	55,6	200	200	200	3,7	40,0	25018	Ja	-														
C0.02	Entree personeel	1	Gem. verkeersruimte (niet woonfunctie)		19,0	2,7	51,3	LBK	3	75,0							-	-	-	-			20,8	75	75	1,5			-	-															
C0.03	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	20	49,2	2,7	132,9	LBK	3	800,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	130	468,0	222,2	800	800	800	6,0	40,0	25018	Ja	-														
C0.04	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	6	35,6	2,7	96,2	LBK	3	120,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	39	140,4	33,3	120	120	120	1,2	20,0	50018	Nee	-														
C0.05	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	8	19,0	2,7	51,3	LBK	3	480,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	52	187,2	133,3	480	480	480	9,4	60,0	16685	Ja	-														
C0.06	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	8	19,0	2,7	51,3	LBK	3	480,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	52	187,2	133,3	480	480	480	9,4	60,0	16685	Ja	-														
C0.08	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	4	8,0	2,7	21,6	LBK	3	160,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	7,4	40,0	25018	Ja	-														
C0.09	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	4	8,0	2,7	21,6	LBK	3	160,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	7,4	40,0	25018	Ja	-														
C0.10	Werkcafe	1	2b. Bijeenkomst - Anders	40	170,0	2,7	459,0	LBK	3	1600,0							4,0	[dm³/s.persoon]	-	-	160	576,0	444,4	1.600	1600	1.600	3,5	40,0	25018	Ja	-														
C0.11	Bedrijfsrestaurant	1	2b. Bijeenkomst - Anders	125	380,0	2,7	1026,0	LBK	3	5000,0							4,0	[dm³/s.persoon]	-	-	500	1.800,0	1388,9	5.000	5000	5.000	4,9	40,0	25018	Ja	-														
C0.12	Keuken	1						VENT	1	6800,0													1888,9	6.800	6800	6.800				-	-														
C0.13	Balie	1	6. Kantoor	8	18,5	2,7	50,1	LBK	3	160,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	52	187,2	44,4	160	160	160	3,2	20,0	50018	Nee	-														
C0.14	Ontvangst	1	2b. Bijeenkomst - Anders	20	107,0	2,7	288,9	LBK	3	800,0							4,0	[dm³/s.persoon]	-	-	80	288,0	222,2	800	800	800	2,8	40,0	25018	Ja	-														
C0.15	Frontoffice	1	6. Kantoor	5	106,0	2,7	286,2	LBK	3	200,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	33	117,0	55,6	200	200	200	0,7	40,0	25018	Ja	-														
C0.16	Beveiligde spreekkamer	1	6. Kantoor	4	12,7	2,7	34,4	LBK	3	200,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	55,6	200	200	200	5,8	50,0	20018	Ja	-														
C0.17	Beveiligde spreekkamer	1	6. Kantoor	4	12,7	2,7	34,4	LBK	3	200,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	55,6	200	200	200	5,8	50,0	20018	Ja	-														
C0.18	Beveiligde spreekkamer	1	6. Kantoor	4	12,7	2,7	34,4	LBK	3	200,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	55,6	200	200	200	5,8	50,0	20018	Ja	-														
C0.19	Beveiligde spreekkamer	1	6. Kantoor	4	17,3	2,7	46,7	LBK	3	240,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	66,7	240	240	240	5,1	60,0	16685	Ja	-														
C0.20	Beveiligde spreekkamer	1	6. Kantoor	4	12,8	2,7	34,6	LBK	3	240,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	66,7	240	240	240	6,9	60,0	16685	Ja	-														
C0.21	Beveiligde spreekkamer	1	6. Kantoor	4	13,2	2,7	35,7	LBK	3	160,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	4,5	40,0	25018	Ja	-														
C0.22	Beveiligde spreekkamer	1	6. Kantoor	4	17,3	2,7	46,7	LBK	3	240,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	66,7	240	240	240	5,1	60,0	16685	Ja	-														
C0.23	berging	1	11b. Overig - anders		16,0	2,7	43,2	LBK	3	400,0							-	-	-	-			111,1	400	400	400	9,3			-	-														
C0.24	opslag	1	6. Kantoor	2	4,9	2,7	13,2	LBK	3	80,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	13	46,8	22,2	80	80	80	6,1	40,0	25018	Ja	-														
C0.26	Toiletruimte	1	Toiletruimte		14,0	300,0	4200,0	LBK	4	300,0							-	-	7,0	[dm³/s]	7	25,2	83,3	300	300	300	0,1			Ja	-														
C0.27	MIVA	1	Toiletruimte		2,7	75,0	202,5	LBK	1	75,0							-	-	7,0	[dm³/s]	7	25,2	20,8	75	75	75	0,4			Ja	-														
C0.28	Werkkast	1	11b. Overig - anders		3,6	75,0	270,0	LBK	1	50,0							-	-	-	-			13,9	50	50	50	0,2			-	-														
C0.29	MV Toiletruimte	1	Toiletruimte			50,0		LBK	1	50,0							-	-	-	-			13,9	50	50	50				Ja	-														
C0.30	Werkkast	1	11b. Overig - anders			75,0		LBK	1	50,0							-	-	-	-			13,9	50	50	50				-	-														
C0.33	Werkkast	1	11b. Overig - anders					LBK	4	50,0							-	-	-	-			13,9	50	50	50				-	-														
C0.34	Werkkast	1	11b. Overig - anders					LBK	4	160,0							-	-	-	-			44,4	160	160	160				-	-														
W0.03a	garderobe / lockers	1	6. Kantoor	20	268,0	4,7	1259,6	LBK	4	800,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	130	468,0	222,2	800	800	800	0,6	40,0	25018	Ja	-														
F.0.01	TZ	1	5. Industrie	20	214,0			LBK	2	640,0																																			
W1.01	Kringloop productie	1	5. Industrie	20	430,0	4,7	2020,9	LBK	4	800,0																																			
W1.02	Twiddus	1	10. Winkel	20	368,0	2,7	993,6	LBK	4	800,0																																			
W1.03	Productieruimte	1	5. Industrie	40	379,0	2,7	1023,3	LBK	1	1600,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	260	936,0	444,4	1.600	1600	1.600	1,6	40,0	25018	Ja	-														
W1.04	Productieruimte	1	5. Industrie	10	215,0	2,7	580,5	LBK	2	800,0							6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	65	234,0	222,2	800	800	800	1,4	80,0	12518	Ja	-														
W1.05	Toiletuimte	1	Toiletruimte					LBK	1	400,0							-	-	7,0	[dm³/s]	7	25,2	111,1	400	400	400				Ja	-														
W1.06	Toiletten	1	Toiletruimte																																										

F1.02	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	4	8,0	2,7	21,6	LBK	2	160,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	7,4	40,0	25018	Ja	-	
F1.03	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	4	8,0	2,7	21,6	LBK	2	160,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	7,4	40,0	25018	Ja	-	
F1.04	Opslag TZ	1	5. Industrie	4	215,0	2,7	580,5	LBK	2	160,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	0,3	40,0	25018	Ja	-	
F1.05	Pantry	1	2b. Bijeenkomst - Anders	16	42,0	2,7	113,4	LBK	2	640,0						4,0	[dm³/s.persoon]	-	-	64	230,4	177,8	640	640	640	5,6	40,0	25018	Ja	-	
K1.01	Basis werkplek	1	6. Kantoor	20	269,0	2,7	726,3	LBK	4	800,0																					
K1.02	Concentratiewerkplek	1	6. Kantoor	1	3,0	2,7	8,1	LBK	3	40,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	7	23,4	11,1	40	40	40	4,9	40,0	25018	Ja	-	
K1.03	Concentratiewerkplek	1	6. Kantoor	1	3,7	2,7	9,9	LBK	3	40,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	7	23,4	11,1	40	40	40	4,0	40,0	25018	Ja	-	
K1.04	Concentratiewerkplek	1	6. Kantoor	1	3,0	2,7	8,1	LBK	3	40,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	7	23,4	11,1	40	40	40	4,9	40,0	25018	Ja	-	
K1.05	Concentratiewerkplek	1	6. Kantoor	1	3,0	2,7	8,1	LBK	3	40,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	7	23,4	11,1	40	40	40	4,9	40,0	25018	Ja	-	
K1.06	Concentratiewerkplek	1	6. Kantoor	1	3,0	2,7	8,1	LBK	3	40,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	7	23,4	11,1	40	40	40	4,9	40,0	25018	Ja	-	
K1.07	Concentratiewerkplek	1	6. Kantoor	1	3,0	2,7	8,1	LBK	3	40,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	7	23,4	11,1	40	40	40	4,9	40,0	25018	Ja	-	
K1.08	Concentratiewerkplek	1	6. Kantoor	1	3,0	2,7	8,1	LBK	4	40,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	7	23,4	11,1	40	40	40	4,9	40,0	25018	Ja	-	
K1.09	Concentratiewerkplek	1	6. Kantoor	1	3,0	2,7	8,1	LBK	4	40,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	7	23,4	11,1	40	40	40	4,9	40,0	25018	Ja	-	
K1.10	Concentratiewerkplek	1	6. Kantoor	1	4,0	2,7	10,8	LBK	3	40,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	7	23,4	11,1	40	40	40	3,7	40,0	25018	Ja	-	
K1.11	Concentratiewerkplek	1	6. Kantoor	1	3,0	2,7	8,1	LBK	3	40,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	7	23,4	11,1	40	40	40	4,9	40,0	25018	Ja	-	
K1.12	Concentratiewerkplek	1	6. Kantoor	1	6,0	2,7	16,2	LBK	3	40,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	7	23,4	11,1	40	40	40	2,5	40,0	25018	Ja	-	
K1.13	Concentratiewerkplek	1	6. Kantoor	1	6,0	2,7	16,2	LBK	3	40,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	7	23,4	11,1	40	40	40	2,5	40,0	25018	Ja	-	
K1.14	Concentratiewerkplek	1	6. Kantoor	1	6,0	2,7	16,2	LBK	3	40,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	7	23,4	11,1	40	40	40	2,5	40,0	25018	Ja	-	
K1.15	Concentratiewerkplek	1	6. Kantoor	1	4,0	2,7	10,8	LBK	3	40,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	7	23,4	11,1	40	40	40	3,7	40,0	25018	Ja	-	
K1.16	Werkplek	1	6. Kantoor	2	14,0	2,7	37,8	LBK	3	80,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	13	46,8	22,2	80	80	80	2,1	40,0	25018	Ja	-	
K1.17	Werkplek	1	6. Kantoor	2	17,0	2,7	45,9	LBK	3	80,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	13	46,8	22,2	80	80	80	1,7	40,0	25018	Ja	-	
K1.19	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	6	12,0	2,7	32,4	LBK	3	240,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	39	140,4	66,7	240	240	240	7,4	40,0	25018	Ja	-	
K1.20	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	6	13,0	2,7	35,1	LBK	3	240,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	39	140,4	66,7	240	240	240	6,8	40,0	25018	Ja	-	
K1.21	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	6	13,0	2,7	35,1	LBK	3	240,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	39	140,4	66,7	240	240	240	6,8	40,0	25018	Ja	-	
K1.22	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	6	13,0	2,7	35,1	LBK	4	240,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	39	140,4	66,7	240	240	240	6,8	40,0	25018	Ja	-	
K1.23	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	6	13,0	2,7	35,1	LBK	3	240,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	39	140,4	66,7	240	240	240	6,8	40,0	25018	Ja	-	
K1.24	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	6	13,0	2,7	35,1	LBK	3	240,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	39	140,4	66,7	240	240	240	6,8	40,0	25018	Ja	-	
K1.25	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	6	13,0	2,7	35,1	LBK	3	240,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	39	140,4	66,7	240	240	240	6,8	40,0	25018	Ja	-	
K1.26	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	6	13,0	2,7	35,1	LBK	3	240,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	39	140,4	66,7	240	240	240	6,8	40,0	25018	Ja	-	
K1.27	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	6	13,0	2,7	35,1	LBK	4	240,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	39	140,4	66,7	240	240	240	6,8	40,0	25018	Ja	-	
K1.28	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	6	13,0	2,7	35,1	LBK	4	240,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	39	140,4	66,7	240	240	240	6,8	40,0	25018	Ja	-	
K1.31	Pantry	1	6. Kantoor	16	49,0	2,7	132,3	LBK	3	640,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	104	374,4	177,8	640	640	640	4,8	40,0	25018	Ja	-	
K1.32	Pantry	1	6. Kantoor	8	27,0	2,7	72,9	LBK	3	320,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	52	187,2	88,9	320	320	320	4,4	40,0	25018	Ja	-	
K1.33	Pantry	1	6. Kantoor	16	35,0	2,7	94,5	LBK	3	640,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	104	374,4	177,8	640	640	640	6,8	40,0	25018	Ja	-	
K1.35	Lockers	1	11b. Overig - anders	2	9,0	2,7	24,3	LBK	3	80,0						-	-	-	-												
K1.36	Lockerruimte	1	11b. Overig - anders	2	9,0	2,7	24,3	LBK	4	80,0						-	-	-	-												
C1.01	werkplek	1	6. Kantoor	4	37,0	2,7	99,9	LBK	3	160,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	1,6	40,0	25018	Ja	-	
C1.02	omkleedruimte	1	6. Kantoor	4	37,0	2,7	99,9	LBK	4	160,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	1,6	40,0	25018	Ja	-	
C1.03	vergaderruimte	1	6. Kantoor	12	26,0	2,7	70,1	LBK	4	480,0																					
C1.04	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	4	10,0	2,7	27,0	LBK	3	160,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	5,9	40,0	25018	Ja	-	
C1.05	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	4	10,0	2,7	27,0	LBK	3	160,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	5,9	40,0	25018	Ja	-	
C1.06	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	4	10,0	2,7	27,0	LBK	3	160,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	5,9	40,0	25018	Ja	-	
C1.07	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	4	10,0	2,7	27,0	LBK	4	160,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	5,9	40,0	25018	Ja	-	
C1.08	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	4	10,0	2,7	27,0	LBK	4	160,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	5,9	40,0	25018	Ja	-	
C1.09	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	4	10,0	2,7	27,0	LBK	4	160,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	5,9	40,0	25018	Ja	-	
C1.10	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	4	10,0	2,7	27,0	LBK	3	160,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	5,9	40,0	25018	Ja	-	
C1.12	Post	1	6. Kantoor	6	28,0	2,7	75,6	LBK	3	240,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	39	140,4	66,7	240	240	240	3,2	40,0	25018	Ja	-	
C1.13	Repro	1	6. Kantoor	2	8,0	2,7	21,6	LBK	3	80,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	13	46,8	22,2	80	80	80	3,7	40,0	25018	Ja	-	
C1.14	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	4	10,0	2,7	27,0	LBK	4	160,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	5,9	40,0	25018	Ja	-	
C1.15	Vergaderruimte	1	6. Kantoor	8	37,0	2,7	99,9	LBK	4	480,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	52	187,2	133,3	480	480	480	4,8	60,0	16685	Ja	-	
C1.16	Omkleedruimte	1	6. Kantoor	4	26,0	2,7	70,2	LBK	3	160,0						6,5	[dm³/s.persoon]	-	-	26	93,6	44,4	160	160	160	2,3	40,0	25018	Ja	-	
C1.17	Berging	1	11b. Overig - anders		7,2	2,7	19,4	LBK	2	75,0						-	-	-	-												
C1.18	Toiletruimte	1	Toiletruimte		27,5	2,7	74,3	LBK	3	250,0						-	-	-	7,0	[dm³/s]	7	25,2	69,4	250	250	250	3,4			Ja	-
C1.19	Toiletruimte	1	Toiletruimte		27,5	2,7	74,3	LBK	3	250,0						-	-	-	7,0	[dm³/s]	7	25,2	69,4	250	250	250	3,4			Ja	-
C1.20	MIVA toilet				4,0	2,7	10,8	LBK	1	50,0						-	-	-	7,0	[dm³/s]	7	25,2	13,9	50	50	50	4,6			Ja	-
C1.21	Werkkast	1	Toiletruimte		4,0	2,7	10,8	LBK	1																						

bijlage 3. voorkeursfabrikatenlijst

Voorkeur fabricaten lijst met kenmerk 4982.040.ur.she d.d. 10 februari 2022

4982.040.ur.she
23 december 2022

Voorkeur merken werktuigbouwkundige installaties

De genoemde materialen en fabricaten dienen als richtlijn.

omschrijving	fabrikaat
<i>afvoeren</i>	
- hemelwaterafvoer	: Geberit, Wavin, Dyka. Loro-X
- vloerafvoerput	: Nering Bögel, Passavant
- geluidisolatie HWA-leidingen	: Geberit isol
- dampdichte isolatie HWA-leidingen	: Armaflex, Rockwool
- vuilwaterafvoerput	: Duijvelaar, Grundfos
- vet- en olieafscheider	: ESEP, Nering Bögel
<i>koud-/warmwater</i>	
- boiler elektrisch	: IthoDaalderop
- pompen	: Grundfos, Wilo
- mengkraan	: RADA
- terugslagklep	: Watts Ocean
- thermometer	: Eriks/Econosto
- isolatie koud-/warm tapwater	: Armaflex
- waterbehandeling	: Ovivo/Christ, Lubron
- drukverhogingsunit	: Duijvelaar, Grundfos
<i>sanitair</i>	
- sanitair	: Villeroy & Boch, GeberitSphinx
- vloerput douches	: VSH, Dyka
- drukspoelers	: Grohe
- kranen	: Grohe, Venlo
- gevelkom	: STR
- extra's	: Handicare, Geesa
<i>brandblusmiddelen</i>	
- brandslanghaspel	: Ajax, Saval
- handblusser	: Ajax, Saval
<i>persluchtinstallatie</i>	
- compressor, koppelingen	: Atlas Copco, Festo

verwarming

- pompen : Grundfos, Wilo
- afsluiters : Eriks/Econosto, Tyco
- inregelafsluiter : Eriks/Econosto
- thermometer : Eriks/Econosto
- radiatorafsluiter : Eriks/Econosto, Danfoss
- radiatorafsluiter thermostatisch : Danfoss, Comap SAR, IMI Heimeier, Eriks/Econosto
- voetventiel : Eriks/Econosto
- isolatie leidingen plafond : Saint-Gobain Isover, Rockwool
- isolatieafwerking technische ruimte : Isogenopak
- kunststofleidingen c.v. : Rehau, Velta, Espace
- klimaatplafond : Inteco, HC KP
- tegenstroomapparaat : Alfa-Laval, VDLKlima, Recupair

luchtbehandeling

- luchtbehandelingskast : OrangeClimate Verhulst, SystemAir, Denco Happel, Menerga, AL-KO, Ned Air
- dakafzuigventilator : SystemAir, Zehnder, Inatherm, IthoDaalderop Colasit
- roosters : Trox, Barcol Air, Krantz, Solid Air
- afzuigrozetten : Zehnder, Barcol Air
- buitenluchtrooster : Interland techniek, Smitsair
- brandkleppen : Trox, Barcol Air, Smitsair
- geluiddempers : Trox, Smitsair
- aluminium slang : IT Flex'it, Brevoflex, Interland techniek
- geluiddempende slang : Trox, Brevoflex
- isolatie toevoerkanalen : Rockwool, Isover
- isolatie buitenluchtaanzuig : Armaflex
- kunststofkanalen : Brago, Jenti

koeling

- koelmachines : IBK Compac, Carrier
- split-units : Carrier, SystemAir
- condensor : Güntner
- koelconvectoren : Carrier, Biddle
- klimaatplafonds : Inteco, HC KP

regeling

- regelkast, regelaar : Priva, Siemens, Johnson controls, BR Controls
- regelaar, kleine regelingen : Honeywell

bijlage 4. ruimten lijsten met werktuigbouwkundige voorzieningen per ruimte

	Project: Nieuwbouw Baanbrekers		
	Datum : 08-04-2022		
	Status : definitief		
Ruimtenummer		Kantoor	Digitaal aantal personen
CENTRALE RUIMTEN			

[20100501] 11:55:30 AM

ing	inobium
-----	---------

Figure 1. The study design.

•

Downloaded from <http://ajph.org/> on November 10, 2015

Source: *Author's calculations*

VALORIUTOGIO

1000

[illegible][illegible]

◀
◀
◀
◀
◀
◀
◀

X
X
X
X
X
X
X
X
X

[illegible][illegible]

bijlage 5. specificaties Vijverborg t.b.v. keuken

Baanbrekers, restaurant

Uitgangspunten Techniek

Versie 3 – 06 februari 2023



Brouwhuisplein 1 A2 | 4811 DP Breda | T +31 (0)76 541 82 24

www.vijverborgh.nl

Project Baanbrekers, restaurant
Onderwerp Uitgangspunten Techniek
Referentie 182973
Versie 3
Datum 06 februari 2023
Behandeld door R. van Tilburg

Inleiding

Dit document geeft de uitgangspunten weer van de installatietechnische zaken wat betreft het Werkcafé en restaurant van de nieuwbouw voor Baanbrekers. Het is bestemd voor de opdrachtgever, de installatieadviseur en de installateur. Enkel de horecatechnische eisen die relevant zijn voor dit project worden belicht. Voorschriften die zijn ontstaan uit andere disciplines vallen buiten de scope van dit document.

De uitgangspunten in dit document zijn in een vroegtijdig stadium gemaakt (het ontwerp is nog niet definitief).

Dit document bestaat uit drie hoofdstukken en heeft drie bijlagen:

1. **Algemene uitgangspunten**
 2. **Eisen per ruimte** aan vloeren, wanden, plafonds en het klimaat
 3. **Demarcatie tussen leverancier en installateur**
 4. **Technische gegevenslijst**
 5. **Posities belangrijk voor installatieadviseur en installateur**
 6. **De technische gegevens per ruimte**
- Bijlage **lay-out** [documentnaam: 'Baanbrekers Apparatuur Ontwerp v7.pdf']

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in geautomatiseerde gegevensbestanden of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van De Vijverborgh B.V.

Definities

De in dit document gebruikte begrippen zijn hieronder gedefinieerd:

- Aannemer:** De bouwkundig aannemer, afbouwbedrijf en/of interieurbouwer.
- Installateur:** Hier gaat het om de elektrotechnisch installateur, werktuigkundig installateur en/of de ICT-installateur. (Demarcatie van de werkzaamheden tussen de installateurs onderling wordt door de installatieadviseur of opdrachtgever aangegeven)
- Leverancier:** In dit document gaat het om de leverancier van de restauratieve apparatuur. Dit kan zijn de leverancier zijn van: de keuken, de uitgifte, de vaatspoelkeuken, de koelinstallatie, de koel- en vriescellen, bier- en drankenleiding (pythons), etc.

Aansluitpuntekening:

De tekening waarop de benodigde aansluitingen worden aangegeven qua formaat, capaciteit en positie (bijv. koudwateraansluiting Ø22mm, 500 l/uur, 400mm +vl).

Werkzaamheden

In de eerste kolom van onderstaande tabel zijn de met het project gemoeide werkzaamheden in chronologische volgorde weergegeven. In de overige kolommen is aangegeven welke partijen deze uitvoeren. Het is een indicatieve opvolging; in onderlinge samenspraak mag hiervan worden afgeweken.

	Vijverborgh	Architect	Keukenleverancier	Meubelmaker	Aannemer	Installateur
Lay-out tekening	X					
Bouwkundige tekeningen		X				
Aansluitpuntekeningen			X			
Installatie tekeningen						X
E+W Installaties aanbrengen						X
Koel/vriesinstallatie aanbrengen			X			
Plaatsing koelcellen en afzuigkappen			X			
Aanhelen plafond en vloer					X	
Bouwkundige (voor)oplevering					X	
Plaatsen meubels/ werktafels			X	X		
E+W installaties aanbrengen in meubels						X
Plaatsen/ monteren apparatuur			X			
Aansluiten apparatuur						X
Inregelen luchtbehandeling						X
Ingebruikstelling apparatuur			X			

1 Algemene uitgangspunten

Bij het ontwerpen en uitvoeren van restauratieve voorzieningen zijn er drie horecatechnische aspecten die een belangrijke rol spelen:

Hygiëne Het ligt voor de hand dat er in een zeer schone omgeving moet worden gewerkt om besmetting van de voedingswaren te voorkomen. Denk bijvoorbeeld aan het toepassen van niet-poreuze materialen, reinigbare plafonds en voorkoming van legionella.

Arbo, veiligheid In de cateringbranche zijn Arbo-eisen en veiligheid van groot belang. Denk aan het toepassen van slipvaste vloeren, lage geluidsniveaus, voldoende daglichttoetreding en spatwaterdichte wandcontactdozen.

Exploitatie De inzet van personeel is sterk afhankelijk van installatie en de bouwkundige afwerkingen (bijv. het makkelijk schoonhouden). De omzet is sterk afhankelijk van de gekozen inrichting (kleurgebruik, verlichting, sfeer).

De meeste (wettelijke) eisen en wensen zijn op bovenstaande aspecten gebaseerd. Naast de algemene eisen zoals het Bouwbesluit, de Arbowet en de Wet Milieubeheer zijn er voor horeca specifieke eisen zoals de Warenwet, het Arbohandboek en de Hygiëncode. In onderstaande paragrafen zijn de meest relevante eisen weergegeven, verdeeld in bouwkundige, installatietechnische en overige eisen.

1.1 Leidingwerk

- Alle leidingen door vloeren en wanden dienen voorzien te zijn van mantelbuizen.
- De ruimte tussen leidingen en de mantelbuizen dient water- en ongediertedicht te worden gemaakt.
- Leidingwerk dient in de wanden, in de vloer of boven het verlaagd plafond te worden weggewerkt zodat er eenvoudig kan worden schoongemaakt.
- Leidingwerk of kanalen waar stof op kan komen te liggen is niet toegestaan waar voedsel is.
- Alle leidingen beëindigen met stopkranen.
- Boven vaatwasmachines de eerste meters niet-corrosief kanaalwerk toepassen (in verband met vocht).
- De dynamische waterdruk van het water dient tussen de 150 en 400 kPa te liggen.

1.2 Verlichting

- Per ruimte dient de verlichting apart aan- en uitgeschakeld te kunnen worden.
- In het volgende hoofdstuk 'Eisen per Ruimte' wordt aangegeven per ruimte hoeveel lux op werkvlakhoogte moet worden gehanteerd.
- De kleurtemperatuur is wat ons betreft 3000 à 3200 Kelvin, maar bij de uitgifte en keuken kan de architect een andere waarde eisen.
- De kleurweergave-index van de lichtbronnen heeft een CRI van minimaal 90.
- Waar voedsel wordt gepresenteerd, zal het meubel extra uitgelicht moeten worden. De architect dient een voorstel te maken met regelbare spots (qua richting en qua lichtsterkte).
- De armaturen dienen altijd gesloten te zijn (makkelijk reinigbaar) en in het plafond ingebouwd zijn, of vlak tegen het plafond aan bevestigd worden, zodat er geen stof vanaf kan vallen.
- Het materiaal waarvan armaturen vervaardigd zijn mag niet brokkelig op schilferig zijn zodat bij stoten er stukjes vanaf kunnen vallen.

1.3 Onthard water

Wanneer apparatuur onthard water gebruikt, dient dit een hardheid te hebben tussen de 3° en 5° DH. Dit betekent dat koperen leidingen en bepaalde boilers kunnen worden gebruikt. De installatieadviseur zal dit

moeten bevestigen! De dynamische waterdruk van het onthard water dient ook tussen de 150 en 400 kPa te liggen.

1.4 Wandcontactdozen

Wandcontactdozen dienen spatwaterdicht te zijn. Ze dienen minimaal 400 mm boven vloerniveau uit te komen en 250 mm boven werkbladniveau. Algemene wandcontactdozen dienen voorzien te zijn van een klepje.

1.5 Brandmelders

In keukens, uitgifte en vaatspoelkeuken kunnen het beste thermische brandmelders gebruikt worden in verband met de stoomontwikkeling.

1.6 Riolering

Uitgangspunt is dat de installatieadviseur een slibvangput met vetafscheider voorziet. De capaciteit van de slibvangput met vetafscheider dient berekend en uitgevoerd te worden volgens het activiteitenbesluit conform NEN-EN 1825-1 en -2.

1.7 Gelijktijdigheidfactor elektrische installatie

Voor het bepalen van het opgenomen vermogen blijkt in de praktijk dat men kan uitgaan een gelijktijdigheidsfactor van 0,7. De uiteindelijk te hanteren gelijktijdigheidsfactor dient door de installatieadviseur bepaald te worden.

De uiteindelijk te hanteren gelijktijdigheidsfactor dient door de installatieadviseur bepaald te worden.

2 Eisen per ruimte

Dit hoofdstuk geeft de tabellen weer waarop per ruimte is aangegeven aan welke eisen die moet voldoen.

2.1 Plafond

Ruimte	Afwerking	Lichtsterkte op werkblad niveau	Schakeling verlichting
Goederenontvangst t.b.v. catering	A	500 lux	E
Magazijn food en non-food	A	300 lux	E
Kantoorruimte cateringmanager	X	X	H
Kleedruimte catering gecombineerd	X	X	E
Koel-/vriescel	n.v.t.	300 lux	E
Vorbereidingskeuken	B	500 lux	H
Warme keuken en warme voorbereidingskeuken	B	500 lux	H
Uitgifte / Bar Twiddus	B	C	C, D, H
Inname vuile vaat	B	300 lux	X
Vaatspoelkeuken	B	500 lux	H
Zitgebied restaurant	X	X	C, D, H
Zeepkast	A	200 lux	F
Opstelruimte separate koeltechniek	X	X	X

A Glad, goed te reinigen, vochtbestendig, bijvoorbeeld Gipsvinyl, Ecophon of RockRockfon® Hydroclean™ 12fon.

B Glad, goed te reinigen, vochtbestendig, geluidsabsorberend, bijvoorbeeld Ecophon of Rockfon.

C De verlichting in overleg tussen Vijverborgh en de architect te bepalen i.v.m. de juiste belichting van de uitgiftes, bar e.d.

D Dimbare verlichting.

E Schakeling d.m.v. bewegingssensor die hele ruimte bestrijkt.

F Schakeling d.m.v. deursensor. Bij geopende deur is het licht aan.

H Handmatige schakeling. Schakelaars dienen spatwaterdicht en goed schoonmaakbaar te zijn (geen reliëf).

X Geen horecaspecifieke eisen van toepassing.

Opmerking: Plafondhoogtes volgens geldende bouwvoorschriften.

2.2 Klimaat

Ruimte	Temperatuur	Vochtigheidsgraad	Ventilatievoud
Goederenontvangst t.b.v. catering	15 - 26 °C	30 - 70 %	1-3
Magazijn food en non-food	16 - 23 °C	30 - 70 %	3-5
Kantoorruimte cateringmanager	X	X	X
Kleedruimte catering gecombineerd	X	X	X
Koel-/vriescel	A	A	A
Vorbereidingskeuken	18 - 26 °C	30 - 70 %	10-15
Uitgifte / Bar Twiddus	18 - 26 °C	30 - 70 %	4-6
Inname vuile vaat	18 - 26 °C	30 - 70 %	3-5
Vaatspoelkeuken	18 - 26 °C	30 - 70 %	20-25
Zitgebied restaurant	X	X	X
Werkkast	18 - 26 °C	30 - 70 %	3-5
Opstelruimte separate koeltechniek	X	X	X

A n.v.t., eisen staan in apparatuurbestek.

X Geen horecaspecifieke eisen van toepassing.

3 Demarcatie

Dit hoofdstuk geeft aan waar de grens ligt tussen de verschillende disciplines.

Het bestaat uit vier delen:

- Algemene hoofdprincipes
- Elektrotechnisch
- Werktuigkundig
- Overige

Indien tussen de partijen wijzigingen worden overeengekomen op deze demarcatie dient dit schriftelijk aan de opdrachtgever kenbaar te worden gemaakt, en op wde aansluitpunttekeningen te worden aangegeven.

3.1 Algemene hoofdprincipes

- De leverancier van de apparatuur maakt een aansluitpunttekening van zijn levering om aan te geven welke aansluitingen waar benodigd zijn.
- De aansluitpunten en de daarvoor benodigde installatie wordt door de installateur verzorgd.
- De leverancier van de koelinstallatie maakt in overleg met de installateur een tekening van het koelleidingtracé. De benodigde sparingen voor het tracé dienen door de aannemer gemaakt te worden.
- De installateur geeft de benodigde sparingen aan de aannemer aan
- De leverancier monteert en plaatst de apparatuur.
- De installateur sluit de apparatuur op de installaties aan.
- De leverancier stelt de apparatuur in bedrijf.
- Uitzondering zijn koeltechnische aansluitingen, deze vallen binnen de verantwoordelijkheid van de leverancier.

3.2 Elektrotechnisch

3.2.1 Algemeen

- De leverancier instrueert de installateur hoe de apparatuur aan te sluiten.
- Bij apparatuur op krachtstroom dient de installateur de stekker te leveren. De leverancier draagt zorg voor de kabel van apparaat tot het aansluitpunt.
- De overige apparatuur wordt door de leverancier stekkerklaar geleverd.

3.2.2 Aarding

- Al het geleidende materiaal moet geaard zijn. De leverancier geeft op hun aansluitpunttekeningen de aardingspunten weer (bijvoorbeeld van roestvaststalen werkbanken). Aansluiten van de aardingspunten valt onder de verantwoordelijkheid van de installateur.

3.2.3 Koel- en vriesinstallatie

- Per installatie zorgt de leverancier voor één elektrisch hoofdaansluitpunt en één potentiaal vrij contact (voor storings).
- Alle aansluitingen vanaf de hoofdvoeding op de noodzakelijke schakelkasten en alle tussenliggende bekabelingen dienen door de leverancier uitgevoerd te worden.
- De installateur verzorgd de storingsmeldingen naar het gebouwbeheersysteem.

3.2.4 Verlichting

- Met uitzondering van de vaatwaskap in de spoelkeuken worden de afzuigkappen standaard met verlichting geleverd.

- Koel-/ vriescellen worden geleverd met verlichting, de schakeling en de aanleg wordt door de celleverancier verzorgd. De installateur levert alleen een voedingskabel.

3.2.5 Data

- Alle datavoorzieningen (voor bijvoorbeeld telefoons, computers, gebouwbeheersysteem) dienen door de installatieadviseur opgenomen te worden. De door Vijverborgh opgegeven specificaties zijn indicatief en dienen met de opdrachtgever afgestemd te worden.

3.3 Werktuigkundig

3.3.1 Algemeen

- De installateur treft aan de hand van de geldende normen de benodigde voorzieningen, zoals terugslagkleppen, stopkranen, condenspotten.
- De installateur verzorgt alle aansluitingen, behalve van de koel-, zeep- en drankeninstallaties.
- De leidingloop van al deze installaties wordt door de desbetreffende leverancier bepaald in overleg met de installatieadviseur.

3.3.2 Onthard water

- Apparatuur die onthard water gebruikt, wordt door de installateur op de door de leverancier opgenomen ontharders aangesloten.

3.3.3 Afvoer

- Apparatuur opgenomen door Vijverborgh heeft in principe geen ingebouwde stankafsluiter. De installateur zal deze moeten voorzien.
- Bovenstaande geldt niet voor vloerputten en -roosters. Deze hebben ingebouwde stankafsluiters.

3.3.4 Vloerputten en-roosters

- Vijverborgh geeft aan waar welke vloerputten en -roosters moeten worden opgenomen. Deze worden geleverd en gemonteerd door de installateur.
- Bij vloerroosters dient de afmeting en capaciteit bepaald te worden in overleg met de leverancier van de daarbij behorende apparatuur.

3.3.5 Luchttechniek

- De afzuigkappen worden door de leverancier geleverd en gemonteerd.
- De leverancier bepaalt de benodigde luchtdebieten voor de afzuigkappen, kijkend naar de af te zuigen apparatuur (de in dit document opgegeven debieten zijn indicatief).
- De luchttechniek voor de afzuiging van keukenapparatuur wordt verzorgd door de installateur.
- Het aansluiten van de kanalen op de afzuigkappen geschiedt door de installateur (inclusief het aanleveren van de daarbij benodigde aansluitbanden).
- Schakeling van de afzuigkappen dient op de volgende wijze te geschieden (wordt door de installateur voorzien):
 - Schakeling via tijdsinstelling (evt. op Gebouw Beheer Systeem).
 - Middels centrale schakelaar in het keukengebied.
 - Als de afzuiging niet in bedrijf is mogen de kookapparatuur en/of vaatspoelmachines in die ruimte niet aan gaan. Tevens dient na uitschakeling van de apparatuur de afzuiging minimaal nog 30 minuten in bedrijf te zijn.

3.4 Overig

- De leverancier draagt zorg voor het bouwschoon opleveren van zijn projectdeel. Alle leveranciers, installateurs en aannemers dienen dagelijks het project in ordelijke staat achter te laten.
- De leveranciers dienen direct na plaatsing de onderhouds- en schoonmaakinstructie van hun levering te overhandigen aan de opdrachtgever.
- De opdrachtgever zorgt ervoor dat een schoonmaakploeg het project/ de inrichting hygiënisch reinigt. Tevens zorgt hij ervoor dat de schoonmaakploeg volgens de instructies werkt. Dit i.v.m. de kwetsbaarheid van materialen (bijvoorbeeld het roestvaststaal).

4 Technische gegevenslijst

In dit hoofdstuk wordt aangegeven per positie welke aansluitpunten benodigd zijn.

Elektra 230V aansluitpunten die een asterisk hebben (*) dienen op een separate groep aangesloten te worden.

Pos. nr.	Omschrijving	Elektra				Gas	Sanitair					Afzuiging debiet (m3/uur)	Koeling vermogen (kW)
		vermogen (kW)	230 Volt	400 Volt	Datakabel Aardkabel		diameter (mm)	Onth. koud water	Onth. warm water	Koud water	Warm water		
BO	Werkcafé												
BO.01	Algemene omschrijving uitgiftemeubels												
BO.02	Uitgifte meubel				X								
BO.02a	Onderbouwkast draaideurkast												
BO.02b	Onderbouw draaideurkast												
BO.02c	Draaischuifdeur												
BO.02d	Onderbouwkast met draaischuifdeur												
BO.02e	Onderbouwkast draaideurkast												
BO.02f	Onderbouw afvallade												
BO.03	Koffieautomaat tafelmodel touchscreen	2,5			X					15			
BO.04	Onderbouwkoeling met glasdeur, voor dranken	0,3											
BO.05	Spoelbak inbouw											40	
BO.06	Veiligheidsmengkraan									15	15		
CA	Uitgifte												
CA.01	Algemene omschrijving uitgiftemeubels				X								
CA.02	Borden-, bestek- en dienbladenmeubel												
CA.02a	Draaischuifdeur												
CA.03	Kast in uitgifte												
CA.04	Wandshowmeubel ombouw												
CA.05	Wandshowmeubel gekoeld v.v. glasdeuren	0,4										40	2,4
CA.10	Salademeubel												
CA.11	Koelbak	0,4										40	
CA.11a	Onderbouw t.b.v. servies												
CA.11b	Onderbouw draaideurkast												
CA.11c	Dubbele wandcontactdoos	1,2											
CA.12	Glasopstand, verstelbaar	0,1											
CA.15	Uitgiftemeubel voor brood en ongekoeld beleg												
CA.15a	Onderbouw draaideurkast												
CA.16	Opstand t.b.v. broodbakken												
CA.17	Broodbak												
CA.20	Warme uitgifte												
CA.20a	Onderbouw draaideurkast												
CA.20b	Onderbouw met wandcontactdoos	1,2											
CA.20c	Onderbouw afvallade												
CA.20d	Onderbouw draaideurkast												
CA.21	Ademshot, los op het blad												
CA.22	Ademshot, los op het blad												
CA.23	Warmhoudplaat met -lamp	1											
CA.24	Kookplaat rond	2,1											
CA.25	Kookplaat rond	2,1											
CA.26	Onderbouwkoeling, food (frame)	0,4										40	
CA.26a	Deursectie, food (rechtsdraaiend)												
CA.26b	Deursectie, food (linksdraaiend)												
CA.26c	Deursectie, food (rechtsdraaiend)												
CD	Kassagebied t.b.v. bemande en onbemande kassa's												
CD.01	Kassameubel enkel												
CD.02	Kassa, touchscreen	0,2*			X								
CD.02a	Betaalterminal	0,1*			X								
CD.02b	Kassalade												
CD.02c	Kassastoel												
CD.05	Gecombineerd uitgiftemeubel met kassameubel												
CD.05a	Onderbouw draaideurkast												
CD.05b	Wandschap												
CD.06	Kassa, touchscreen	0,2*			X								
CD.06a	Betaalterminal	0,1*			X								
GA	Magazijn food en non food												
GA.01	Draaideur met schopplaat												
GA.02	Stellingen												
GA.03	Dubbele wandcontactdoos	1,2											
GA.04	Insectendoder	0,1											
GB	Koelcel												
GB.01	Koelcel				X								
GB.01a	Bedieningspaneel	1,2			X								

Pos. nr.	Omschrijving	Elektra				Gas	Sanitair					Afzuiging debiet (m3/uur)	Koeling vermogen (kW)
		vermogen (kW)	230 Volt	400 Volt	Aardkabel		diameter (mm)	Onth. koud water	Onth. warm water	Koud water	Warm water		
GB.02	Deur t.b.v. koelcel												
GB.02a	Inwendige oprijdplaat t.b.v. koel-/ vriescel												
GB.02b	Stroken gordijn												
GB.03	Stellingen												
GB.04	Verdamper t.b.v. koelcel 10,5m²											40	2
GB.05	Serveerwagen klein, 3 plateaus												
GB.06	Regaalwagen 1/1 GN												
GB.07	Aanrijdbeveiliging, boven wielhoogte												
GC	Vriescel												
GC.01	Vriescel												
GC.01a	Bedieningspaneel	1,2			X								
GC.02	Deur t.b.v. vriescel												
GC.02a	Inwendige oprijdplaat t.b.v. koel-/ vriescel												
GC.02b	Stroken gordijn												
GC.03	Stellingen												
GC.04	Verdamper t.b.v. vriescel 12m²											40	2,5
GD	Keuken												
GD.01	Algemene omschrijving werktafels				X								
GD.02	Regaalwagen 1/1 GN												
GD.03	Werk-/ spoeltafel				X					15	15	40	
GD.03a	Zeepdispenser												
GD.03b	Dispenser voor handdesinfectiemiddel												
GD.03c	Dispenser voor papieren handdoeken												
GD.03d	Onderbouwkast draaideurkast												
GD.03e	Onderbouw draaideurkast												
GD.03f	Onderbouw ladeblok												
GD.04	Dubbele wandcontactdoos	1,2											
GD.05	Dubbele wandcontactdoos	1,2											
GD.06	Wandschap roestvaststaal												
GD.07	Dubbele wandcontactdoos	1,2											
GD.10	Apparatuurtafel				X								
GD.10a	Onderbouw met wandcontactdoos	1,2											
GD.10b	Onderbouw draaideurkast												
GD.10c	Onderbouw draaideurkast												
GD.10d	Onderbouw ladeblok												
GD.10e	Onderbouw draaideurkast												
GD.10f	Onderbouw met wandcontactdoos	1,2											
GD.10g	Onderbouw draaideurkast												
GD.10h	Onderbouw draaideurkast												
GD.10i	Onderbouw draaideurkast												
GD.10j	Onderbouw ladeblok												
GD.10k	Onderbouw met wandcontactdoos	1,2											
GD.10l	Onderbouw draaideurkast												
GD.10m	Onderbouw met regalen												
GD.11	Kookunit 2 zones inductie, vlakke inbouw	3,7											
GD.12	Friteuse 1 pans, drop-in			9									
GD.13	Kookunit 2 zones inductie, vlakke inbouw	3,7											
GD.14	Kolomkraan									15	15		
GD.15	Kookunit 2 zones, inductie, drop-in			10									
GD.16	Bain-marie 2/1 GN			4,7								40	
GD.17	Friteuse 2 pans, drop-in			18									
GD.18	Afzuigkap eilandmodel, hoogrendement	0,1										5300	
GD.20	Apparatuurtafel met spoelbak				X					15	15	40	
GD.20a	Onderbouw met regalen												
GD.20c	Onderbouw ladeblok												
GD.20d	Onderbouw draaideurkast												
GD.20e	Onderbouwkast draaideurkast												
GD.21	Combi steamer 6 1/1 GN			10,8						15		50	
GD.22	Heteluchtoven			14						15			
GD.23	Dubbele wandcontactdoos	1,2											
GD.24	Wandschap roestvaststaal												
GD.25	Onderstel heteluchtoven												
GD.30	Werktafel				X								
GD.30a	Onderbouw ladeblok												

Pos. nr.	Omschrijving	Elektra				Gas	Sanitair					Afzuiging debiet (m3/uur)	Koeling vermogen (kW)
		vermogen (kW)	230 Volt	400 Volt	Aardkabel		diameter (mm)	Onth. koud water	Onth. warm water	Koud water	Warm water		
GD.30b	Onderbouw met afvallade												
GD.30c	Onderbouw draaideurkast												
GD.31	Opzetsaladière	0,2											
GD.32	Wandkast												
GD.33	Onderbouwkoeling, food (frame)	0,4										40	
GD.33a	Deursectie, food (rechtsdraaiend)												
GD.33b	Deursectie, food (linksdraaiend)												
GD.33c	Deursectie, food (linksdraaiend)												
GD.38	Serveerwagen klein, 3 plateaus												
GD.39	Vloerput											75	
GD.40	Vloerput											75	
JA	Administratieve werkplek												
JA.01	Draaideur												
JA.02	Dubbele wandcontactdoos	1,2											
JA.03	Computer	0,1			X								
JA.04	Telefoon toestel	0,1			X								
JA.05	Printer/ scanner	0,2											
JA.06	Kluis, tot 9000 euro												
JA.07	Automatische draaideur met venster	1,2											
JA.10	Dubbele wandcontactdoos	1,2											
KA	Vorbereidingskeuken												
KA.01	Algemene omschrijving werktafels				X								
KA.02	Werk-/ spoeltafel				X					15	15	40	
KA.02a	Onderbouwkast draaideurkast												
KA.02b	Onderbouw ladeblok												
KA.02c	Onderbouw met afvallade												
KA.03	Wandkast												
KA.04	Opzetsaladière	0,2											
KA.06	Dubbele wandcontactdoos	1,2											
KA.07	Vacuummachine	0,6											
KA.08	Vloerput											75	
KA.09	Onderbouwkoeling, food (frame)	0,3										40	
KA.09a	Deursectie, food (rechtsdraaiend)												
KA.09b	Deursectie, food (linksdraaiend)												
KA.10	Werktafel				X								
KA.10a	Onderbouw met afvallade												
KA.11	Wandkast												
KA.12	Dubbele wandcontactdoos	1,2											
KA.13	Opzetsaladière	0,2											
KA.14	Onderbouwkoeling, food (frame)	0,4										40	
KA.14a	Deursectie, food (rechtsdraaiend)												
KA.14b	Deursectie, food (linksdraaiend)												
KA.14c	Deursectie, food (linksdraaiend)												
KA.15	Werktafel				X								
KA.15a	Onderbouw draaideurkast												
KA.15b	Onderbouw met afvallade												
KA.15c	Onderbouw ladeblok												
KA.16	Doorstroomzuil tafelmodel, 2 containers à 10 liter			8,4						15			
KA.17	Automatische Citruspers	0,6											
KA.19	Wandschap roestvaststaal												
KA.20	Dubbele wandcontactdoos	1,2											
KA.21	Onderbouwkoeling, food (frame)	0,3										40	
KA.21a	Deursectie, food (rechtsdraaiend)												
KA.21b	Deursectie, food (linksdraaiend)												
KA.22	Dispenser voor papieren handdoeken												
KA.23	Zeeppdispenser												
KA.24	Dispenser voor handdesinfectiemiddel												
KA.25	Onderbouwkoeling, food (frame)	0,3										40	
KA.25a	Deursectie, food (rechtsdraaiend)												
KA.25b	Deursectie, food (linksdraaiend)												
TB	Bar Twiddus												
TB.01	Algemene omschrijving barmeubels												
TB.02	Bar meubel				X								

Pos. nr.	Omschrijving	Elektra vermogen (kW)				Gas	Sanitair diameter (mm)					Afzuiging debiet (m3/uur)	Koeling vermogen (kW)
		230 Volt	400 Volt	Aardkabel	Datakabel		Onth. koud water	Onth. warm water	Koud water	Warm water	Afvoer		
TB.03	Kassa, touchscreen	0,2*			X								
TB.03a	Betaalterminal	0,1*			X								
TB.03b	Kassalade												
TB.04	Vloerdoos, elektra	1,2			X								
TB.05	Bar meubel			X									
TB.06	Opzetvitrine	0,2											
TB.07	Vloerdoos, elektra	1,2											
TB.10	Bar achterwand			X									
TB.10a	Onderbouwkast draaideurkast												
TB.10b	Onderbouw draaideurkast												
TB.10c	Onderbouwkast draaideurkast												
TB.10d	Korven laden met vakverdeling												
TB.10e	Emballage laden												
TB.11	Spoelbak inbouw										40		
TB.12	Veiligheidsmengkraan								15	15			
TB.13	Vaatspoelmachine, voorlader	2,1							15		50		
TB.14	Dubbele wandcontactdoos	1,2											
TB.15	Koffieautomaat tafelmodel touchscreen	2,5			X				15				
TB.16	Dubbele wandcontactdoos	1,2											
TB.17	Onderbouwkoeling met glasdeur, voor dranken	0,3											
VA Vaatwaskeuken met korvensorteerunit													
VA.00	Algemene omschrijving werktafels			X									
VA.01	Aanvoertafel, semivrijhangend			X					15	15	50		
VA.01a	Dispenser voor papieren handdoeken												
VA.01b	Zeepdispenser												
VA.02	Stapelaar verrijdbaar t.b.v. dienbladen												
VA.03	Rollenbaan vrijhangend			X									
VA.04	Rollenbaan vrijhangend			X									
VA.05	Spuithaspel								15	15			
VA.06	Dubbele vaatspoelmachine, doorschuiver, eco		20,1				15				50		
VA.07	Rollenbaan standaard			X									
VA.08	Vaatwaskap											1500	
VA.09	Koud-waterontharder, 250 liter per uur	0,1							15		40		
VA.10	Zeep/ naglans doseerinstallatie												
VA.11	Serveerwagen klein, 3 plateaus												
VA.12	Stapelaar verrijdbaar t.b.v. borden												
VA.13	Wandschap roestvaststaal												
VA.14	Vloerput met sleufgoot										75		
VA.15	Insectendoder	0,1											
VA.16	Afvalwagen met 2 afvalbakken												
VA.20	Handenwasbak met sensorkraan	0,1		X					15	15	40		
VA.21	Zeepdispenser												
VA.22	Dispenser voor papieren handdoeken												
VA.23	Afvalbak laag, 30 liter												
VB Inname vuile vaat													
VB.01	Algemene omschrijving uitgiftemeubels												
VB.02	Afvalmeubel												
VB.03	Afvalbak, 106 liter ten behoeve van afvalinname												
VB.04	Korven sorteertafel met dienbladenafzet			X									
WK Zeep-/werkkast													
WK.02	Steehouder												
WK.03	Stellingen												
XA Gangen/ logistieke bufferruimte													
XA.01	Aanrijdbeveiliging t.b.v. rolcontainers												
XA.02	Automatische draaideur met venster	1,2											
XA.03	Handsensoren			X									
XA.04	Handsensoren			X									
XA.05	Serveerwagen klein, 3 plateaus												
XA.10	Stellingen												
XA.11	Vloerput										75		
XA.12	Servies/ voorraadkast, volkern												
ZA Opstelplaats buiten t.b.v. centrale koeltechniek													
ZA.01	Koelinstallatie 4,5 kW		2,9	X									

Pos. nr.	Omschrijving	Elektra			Gas	Sanitair					Afzuiging	Koeling
		vermogen (kW)	230 Volt	400 Volt		diameter (mm)	Onth. koud water	Onth. warm water	Koud water	Warm water		
ZA.02	Vriesinstallatie 2 kW			2	X							

5 Posities belangrijk voor Installatieadviseur en installateur

In dit hoofdstuk wordt aangegeven welke posities van belang zijn voor de installatieadviseur en/of de installateur.

Aangegeven wordt onder andere wie de positie levert*, van welk type wij uitgegaan zijn en welke technische specificaties de positie heeft.

*Bij enkele posities gaan we er vanuit dat de installateur deze levert.

DEEL CA - UITGIFTE

CA.11c

Dubbele wandcontactdoos

Onder bladniveau, voorzien van klepje

Levering door Installateur

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V 1,2 kW

Uitvoering

Kleur De kleur dient in overleg met de opdrachtgever bepaald te worden
Opmerking Algemene wcd. t.b.v. klein keuken apparatuur, ip44 met klepje (hygiëne)



DEEL GA - MAGAZIJN FOOD EN NON FOOD

GA.03



Dubbele wandcontactdoos

Boven bladniveau, voorzien van klepje

Levering door

Installateur

Algemene gegevens

Positie

De functionele positie, zoals deze in de diverse tekeningen en/of aanzichten is vermeld dient als vast beschouwd te worden.

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Uitvoering

Kleur

De kleur dient in overleg met de opdrachtgever bepaald te worden

Opmerking

Algemene wcd t.b.v. klein keuken apparatuur, ip44 uitgevoerd



DEEL GB - KOELCEL

GB.01a



Bedieningspaneel

Voor koel-, vriescellen met elektronisch expansieventiel

Levering door

Keukenleverancier

Algemene gegevens

Fabrikaat

Pego expert pulse of gelijkwaardig

Leverancier

FriJado, Koelweb, Semva of Veenhuizen

Technische gegevens

Data-/ telefoonlijn, opmerking

Datalijn naar GBS t.b.v. storingsmelding

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Aansluiting op GBS

Storingen worden via een potentiaalvrijcontact doorgegeven

Horecatechnische informatie

Bediening

Met behulp van het paneel kan de verlichting en de temperatuur van de cel bediend worden. Daarnaast zijn parameters te programmeren voor o.a. aansturing compressor, verdamperventilatoren, elektronische expansieventielen en ontdooicyclus e.d.

Display-uittezing

Op het paneel kan worden afgelezen of het licht in de cel is ingeschakeld, of er storing is en wat de temperatuur in de cel is.

Uitvoering

Opmerking

Elektrakabels e.d. vanaf het bedieningspaneel tot boven het plafond afdekken met kap voor gladde en reinigbare afwerking

Uitvoering

Spatwaterdicht

DEEL GC - VRIESCEL

GC.01a



Bedieningspaneel

Voor koel-, vriescellen met elektronisch expansieventiel

Levering door

Keukenleverancier

Algemene gegevens

Fabrikaat

Pego expert pulse of gelijkwaardig

Leverancier

FriJado, Koelweb, Semva of Veenhuizen

Technische gegevens

Data-/ telefoonlijn, opmerking

Datalijn naar GBS t.b.v. storingsmelding

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Aansluiting op GBS

Storingen worden via een potentiaalvrijcontact doorgegeven

Horecatechnische informatie

Bediening

Met behulp van het paneel kan de verlichting en de temperatuur van de cel bediend worden. Daarnaast zijn parameters te programmeren voor o.a. aansturing compressor, verdamperventilatoren, elektronische expansieventielen en ontdooicyclus e.d.

Display-uitlezing

Op het paneel kan worden afgelezen of het licht in de cel is ingeschakeld, of er storing is en wat de temperatuur in de cel is.

Uitvoering

Opmerking

Elektrakabels e.d. vanaf het bedieningspaneel tot boven het plafond afdekken met kap voor gladde en reinigbare afwerking

Uitvoering

Spatwaterdicht



DEEL GD - KEUKEN

GD.04

Dubbele wandcontactdoos

Boven bladniveau, voorzien van klepje

Levering door

Installateur

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Uitvoering

Kleur

De kleur dient in overleg met de opdrachtgever bepaald te worden

Opmerking

Algemene wcd t.b.v. klein keuken apparatuur, ip44 met klepje (hygiëne)



GD.05

Dubbele wandcontactdoos

Onder bladniveau, voorzien van klepje

Levering door

Installateur

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Uitvoering

Kleur

De kleur dient in overleg met de opdrachtgever bepaald te worden

Opmerking

Algemene wcd. t.b.v. klein keuken apparatuur, ip44 met klepje (hygiëne)



GD.07

Dubbele wandcontactdoos

Boven bladniveau, voorzien van klepje

Levering door

Installateur

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Uitvoering

Kleur

De kleur dient in overleg met de opdrachtgever bepaald te worden

Opmerking

Algemene wcd t.b.v. klein keuken apparatuur, ip44 met klepje (hygiëne)



GD.18

Afzuigkap eilandmodel, hoogrendement

Met LED spots

Levering door

Keukenleverancier

Algemene gegevens

Fabrikaat

Halton, Nu-Air of Vianen

Model

Doosmodel

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

0,1 kW

Afzuigcapaciteit indicatief

5300 m³/uur

Drukverlies

0,09 kPa

Afmeting kanaalaansluiting

2x 400mm

Onderkant kap

2100 mm +vl

Luchttoevoer capaciteit indicatief

520 m³/uur

Verlichtingssterkte op 950mm +vl

500 lux

Afmetingen

Afmeting breedte (t)

Zie tekening

Afmeting diepte

1400 mm

Afmeting hoogte

650 mm

Uitvoering

Materiaalsoort kap

Roestvaststaal

Plafondaansluiting kap

De afzuigkap is voorzien van een roestvaststalen koof die 100 mm door het verlaagde plafond steekt

Type verlichting

LED spots, 3000 Kelvin, met een CRI>90

Uitvoering kap

Gelast

Uitvoering verlichting

Inbouwarmatuur, spatwater en dampdicht

Overige gegevens

Filter afmeting

Maximaal 500 x 500 mm

Type filter

Labyrint, roestvaststaal

Exclusief

Exclusief

Kanaalwerk en ventilator

GD.23

Dubbele wandcontactdoos

Boven bladniveau, voorzien van klepje

Levering door

Installateur

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Uitvoering

Kleur

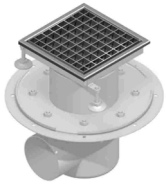
De kleur dient in overleg met de opdrachtgever bepaald te worden

Opmerking

Algemene wcd t.b.v. klein keuken apparatuur, ip44 met klepje (hygiëne)



GD.39



Vloerput

Levering door

Installateur

Algemene gegevens

Fabrikaat

Aco, Blücher of gelijkwaardig

Type

2-delig, te bepalen aan de hand van het type vloer.

Technische gegevens

Afvoerdiameter

75 mm

Afmetingen

Afmeting diameter

200 mm

Horecatechnische informatie

Voorzien van

Onderuitloop

Uitvoering

Materiaalsoort

Roestvaststaal 304

Opmerking

Indien de vloerput zich op een etage bevindt kan een vuurvast waterslot toegepast worden om branddoorslag te voorkomen.

Uitvoering

Met verval en stelschroeven voor hoogtenivellering

Overige gegevens

Type rooster

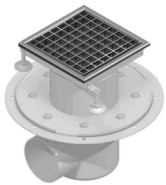
Anti-slip draagrooster 22 x 22 mm

Inclusief

Inclusief (standaard bij apparaat)

Uitneembaar waterslot, uitneembaar vuilfiltermandje, beton ankers en hoekvulling

GD.40



Vloerput

Levering door

Installateur

Algemene gegevens

Fabrikaat

Aco, Blücher of gelijkwaardig

Type

2-delig, te bepalen aan de hand van het type vloer.

Technische gegevens

Afvoerdiameter

75 mm

Afmetingen

Afmeting diameter

200 mm

Horecatechnische informatie

Voorzien van

Onderuitloop

Uitvoering

Materiaalsoort

Roestvaststaal 304

Opmerking

Indien de vloerput zich op een etage bevindt kan een vuurvast waterslot toegepast worden om branddoorslag te voorkomen.

Uitvoering

Met verval en stelschroeven voor hoogtenivellering

Overige gegevens

Type rooster

Anti-slip draagrooster 22 x 22 mm

Inclusief

Inclusief (standaard bij apparaat)

Uitneembaar waterslot, uitneembaar vuilfiltermandje, beton ankers en hoekvulling



DEEL JA - ADMINISTRATIEVE WERKPLEK

JA.02



Dubbele wandcontactdoos

Boven bladniveau, voorzien van klepje

Levering door

Installateur

Algemene gegevens

Positie

De functionele positie, zoals deze in de diverse tekeningen en/of aanzichten is vermeld dient als vast beschouwd te worden.

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Uitvoering

Kleur

De kleur dient in overleg met de opdrachtgever bepaald te worden

Opmerking

Algemene wcd t.b.v. klein keuken apparaat, ip44 uitgevoerd

JA.07



Automatische draaideur met venster

Dagmaat 900 mm

Levering door

Aannemer

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Afmetingen

Dagmaat deur

900 mm

Horecatechnische informatie

Afsluitbaar

Zie sleutelplan van architect/ opdrachtgever

Draairichting deur

Zie tekening

Deurklink

Veilig bedienbaar en eenvoudig schoonmaakbaar

Venster

Er dient een venster voorzien te worden zodat men kan zien of er iemand aan de andere kant van de deur staat

Automatische deurbediening

Zie subposities

Dorpel

Er mag géén dorpel voorzien worden

Uitvoering

Materiaalsoort

Stootvast, watervast en eenvoudig schoonmaakbaar

JA.10



Dubbele wandcontactdoos

Boven bladniveau, voorzien van klepje

Levering door

Installateur

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Uitvoering

Kleur

De kleur dient in overleg met de opdrachtgever bepaald te worden

Opmerking

Algemene wcd t.b.v. klein keuken apparaat, ip44 met klepje (hygiëne)





DEEL KA - VOORBEREIDINGSKEUKEN

KA.06



Dubbele wandcontactdoos

Boven bladniveau, voorzien van klepje

Levering door

Installateur

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Uitvoering

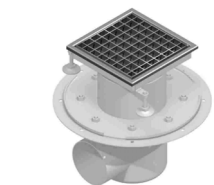
Kleur

De kleur dient in overleg met de opdrachtgever bepaald te worden

Opmerking

Algemene wcd t.b.v. klein keuken apparatuur, ip44 met klepje (hygiëne)

KA.08



Vloerput

Levering door

Installateur

Algemene gegevens

Fabrikaat

Aco, Blücher of gelijkwaardig

Type

2-delig, te bepalen aan de hand van het type vloer.

Technische gegevens

Afvoerdiameter

75 mm

Afmetingen

Afmeting diameter

200 mm

Horecatechnische informatie

Voorzien van

Onderuitloop

Uitvoering

Materiaalsoort

Roestvaststaal 304

Opmerking

Indien de vloerput zich op een etage bevindt kan een vuurvast waterslot toegepast worden om branddoorslag te voorkomen.

Uitvoering

Met verval en stelschroeven voor hoogtenivellering

Overige gegevens

Type rooster

Anti-slip draagrooster 22 x 22 mm

Inclusief

Inclusief (standaard bij apparaat)

Uitneembaar waterslot, uitneembaar vuilfiltermandje, beton ankers en hoekvulling

KA.12



Dubbele wandcontactdoos

Boven bladniveau, voorzien van klepje

Levering door

Installateur

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Uitvoering

Kleur

De kleur dient in overleg met de opdrachtgever bepaald te worden

Opmerking

Algemene wcd t.b.v. klein keuken apparatuur, ip44 met klepje (hygiëne)

KA.20



Dubbele wandcontactdoos

Boven bladniveau, voorzien van klepje

Levering door

Installateur

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Uitvoering

Kleur

De kleur dient in overleg met de opdrachtgever bepaald te worden

Opmerking

Algemene wcd t.b.v. klein keuken apparatuur, ip44 met klepje (hygiëne)

DEEL TB - BAR TWIDDUS

TB.04

Vloerdoos, elektra

Met dubbele wcd en dubbele data aansluiting



Levering door

Installateur

Algemene gegevens

Type

Type vloerdoos i.o.m. (interieur)architect, let op waterdichtheid

Positie

De functionele positie, zoals deze in de diverse tekeningen en/of aanzichten is vermeld dient als vast beschouwd te worden.

Technische gegevens

Datalijn

Data-aansluiting

Data-/ telefoonlijn, opmerking

Dubbele data-aansluiting

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Uitvoering

Kleur

De kleur dient in overleg met de (interieur)architect bepaald te worden

TB.07

Vloerdoos, elektra

Met dubbele wcd



Levering door

Installateur

Algemene gegevens

Type

Type vloerdoos i.o.m. (interieur)architect, let op waterdichtheid

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Uitvoering

Kleur

De kleur dient in overleg met de (interieur)architect bepaald te worden

TB.14

Dubbele wandcontactdoos

Boven bladniveau, voorzien van klepje



Levering door

Installateur

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Uitvoering

Kleur

De kleur dient in overleg met de opdrachtgever bepaald te worden

Opmerking

Algemene wcd t.b.v. klein keuken apparaat, ip44 met klepje (hygiëne)

TB.16

Dubbele wandcontactdoos

Boven bladniveau, voorzien van klepje

Levering door

Installateur

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Uitvoering

Kleur

De kleur dient in overleg met de opdrachtgever bepaald te worden

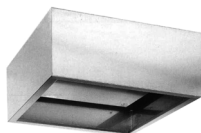
Opmerking

Algemene wcd t.b.v. klein keuken apparatuur, ip44 met klepje (hygiëne)



DEEL VA - VAATWASKEUKEN MET KORVENSORTEERUNIT

VA.08



Vaatwaskap

Levering door

Keukenleverancier

Algemene gegevens

Fabrikaat

Halton, Nu-Air of Vianen

Model

Doosmodel

Technische gegevens

Afzuigcapaciteit indicatief

1500 m³/uur

Drukverlies

0,06 kPa

Onderkant kap

2100 mm +vl

Afmetingen

Afmeting breedte (t)

Zie tekening

Afmeting diepte (t)

Zie tekening

Afmeting hoogte

500 mm

Uitvoering

Materiaalsoort kap

Roestvaststaal

Plafondaansluiting kap

De afzuigkap is voorzien van een roestvaststalen koof die 100 mm door het verlaagde plafond steekt

Uitvoering kap

Gelast

Exclusief

Exclusief

Kanaalwerk en ventilator

VA.09

Koud-waterontharder, 250 liter per uur

Tijdgestuurd



Levering door

Keukenleverancier

Algemene gegevens

Fabrikaat

Lubron

Type

SXT2 250

Model

Proline

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

0,1 kW

Koudwater aansluiting

15 mm

Drukverlies

14 kPa

Afvoerdiameter

40 mm

Afmetingen

Afmeting breedte

268 mm

Afmeting diepte

436 mm

Afmeting hoogte

530 mm

Capaciteiten

Capaciteit ontharder

250 ltr/uur

Inclusief

Inclusief (standaard bij apparaat)

Technische aansluitset en zak onthardingszout ten behoeve van opstart.

Inclusief (niet standaard bij apparaat)

Verrijdbare bok

VA.14

Vloerput met sleufgoot



Levering door

Installateur

Algemene gegevens

Fabrikaat

Aco, Blücher en gelijkwaardig

Positie

Precieze positie door installateur en aannemer te bepalen i.v.m. afschot. Bij grote (>1m) afwijkingen overleg met opdrachtgever.

Technische gegevens

Afvoerdiameter

75 mm

Afmetingen

Afmeting sleufgoot (t)

Bepalen door installateur i.o.m. keukenleverancier. Zie tekening voor minimale afmeting.

Horecatechnische informatie

Voorzien van

Onderuitloop 75 mm

Uitvoering

Materiaalsoort

Roestvaststaal 304

Opmerking

Indien de vloerput zich op een etage bevindt kan een vuurvast waterslot toegepast worden om branddoorslag te voorkomen

Uitvoering

Sleufgoot type Aco 20/50 of Blucher type 673. Met verval en stelschroeven voor hoogtenivellering.

Overige gegevens

Type rooster

Anti slip draagrooster 22 x 22 mm

Inclusief

Inclusief (standaard bij apparaat)

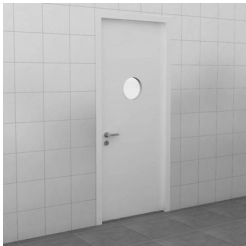
Uitneembaar waterslot, uitneembaar vuilfiltermandje, beton ankers en hoekvulling





DEEL XA - GANGEN/ LOGISTIEKE BUFFERRUIMTE

XA.02



Automatische draaideur met venster

Dagmaat 900 mm

Levering door

Aannemer

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Afmetingen

Dagmaat deur

900 mm

Horecatechnische informatie

Afsluitbaar

Zie sleutelplan van architect/ opdrachtgever

Draairichting deur

Zie tekening

Deurklink

Veilig bedienbaar en eenvoudig schoonmaakbaar

Venster

Er dient een venster voorzien te worden zodat men kan zien of er iemand aan de andere kant van de deur staat

Automatische deurbediening

Zie subposities

Dorpel

Er mag géén dorpel voorzien worden

Uitvoering

Materiaalsoort

Stootvast, watervast en eenvoudig schoonmaakbaar

XA.03



Handsensor

Deurbediening

Levering door

Aannemer

Algemene gegevens

Fabrikaat

BEA

Type

Magic switch

Technische gegevens

Data-/ telefoonlijn, opmerking

Signaalkabel naar automatische deur

Afmetingen

Afmeting breedte

84 mm

Afmeting diepte

Excl inbouwdoos: 13 mm

Afmeting hoogte

84 mm

Horecatechnische informatie

Afsluitbaar

Zie sleutelplan van architect/ opdrachtgever

Uitvoering

Materiaalsoort

ABS

Kleur

Wit

XA.04



Handsensor

Deurbediening

Levering door

Aannemer

Algemene gegevens

Fabrikaat

BEA

Type

Magic switch

Technische gegevens

Data-/ telefoonlijn, opmerking

Signaalkabel naar automatische deur

Afmetingen

Afmeting breedte

84 mm

Afmeting diepte

Excl inbouwdoos: 13 mm

Afmeting hoogte

84 mm

Horecatechnische informatie

Afsluitbaar

Zie sleutelplan van architect/ opdrachtgever

Uitvoering

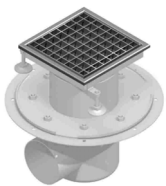
Materiaalsoort

ABS

Kleur

Wit

XA.11



Vloerput

Levering door

Installateur

Algemene gegevens

Fabrikaat

Aco, Blücher of gelijkwaardig

Type

2-delig, te bepalen aan de hand van het type vloer.

Technische gegevens

Afvoerdiameter

75 mm

Afmetingen

Afmeting diameter

200 mm

Horecatechnische informatie

Voorzien van

Onderuitloop

Uitvoering

Materiaalsoort

Roestvaststaal 304

Opmerking

Indien de vloerput zich op een etage bevindt kan een vuurvast waterslot toegepast worden om branddoorslag te voorkomen.

Uitvoering

Met verval en stelschroeven voor hoogtenivellering

Overige gegevens

Type rooster

Anti-slip draagrooster 22 x 22 mm

Inclusief

Inclusief (standaard bij apparaat)

Uitneembaar waterslot, uitneembaar vuilfiltermandje, beton ankers en hoekvulling



DEEL ZA - OPSTELPLAATS BUITEN T.B.V. CENTRALE KOELTECHNIEK

ZA.01

Koelinstallatie 4,5 kW

Luchtgekoeld, condensor ingebouwd, geschikt voor buiten opstelling

Levering door

Keukenleverancier

Algemene gegevens

Fabrikaat

Fri-Jado, Smeva of Koelweb

Type

Digitale scroll compressor, luchtgekoeld, condensor ingebouwd, geschikt voor buiten opstelling

Technische gegevens

Data-/ telefoonlijn, opmerking

Data-aansluiting

Aan te sluiten objecten

Alle in dit bestek genoemde koelobjecten, waarbij staat aangegeven: 'koelvermogen via koelset'

Elektrisch vermogen 400V

2,9 kW

Afzekeren

16 Ampère

Aansluiting op GBS

Storingen worden via een potentiaalvrijcontact doorgegeven

Koudemiddel

R448A/R449A

Koelvermogen

0,49 - 4,90 kW

Verdampingstemperatuur

-10 °C

Condensatietemperatuur

45 °C bij een omgevingstemperatuur van 35 °C

Draaitijd per dag, gemiddeld

18 uur

Gelijktijdigheidsreductie

0%

Rendement (COP-waarde)

Minimaal 2

Warmteafgifte

5 kW

Geluidsniveau

Op 10 m afstand in het vrije veld, halve bol, maximaal 36 dB(A)

Afstand centrale set - objecten

Uitgangspunt voor dit bestek is een koelleidingloop van 25 meter. Indien in de praktijk blijkt dat er een andere lengte moet worden gehanteerd, wordt dit verrekend via een meer-/ minderwerk opgave.

Locatie koel-vriesinstallatie

Parkeerkelder

Gewicht

120 kg

Afmetingen

Afmeting breedte

1200 mm

Afmeting diepte

600 mm

Afmeting hoogte

1200 mm

Uitvoering

Ombouw

Ombouw geplaatst op trillingsdempers, afstand onderzijde machine tot vloer minimaal 150 mm, omkasting dient weersbestendig te zijn.

Opmerking

De koelinstallatie is indicatief en dient door de leverancier naberekend te worden.

Uitvoering

Koelleidingen dienen conform DIN 1754 gekeurd, inwendig gereinigd en afgestopt te zijn. De installatie dient volgens EN 378-2 te worden gemonteerd en voorzien te worden van een afsluitkraan per aangesloten koelobject (kraan op goed bereikbare plaats).

Overige gegevens

Condensor

Gecoat



Vriesinstallatie 2 kW

Luchtgekoeld, buiten opstelling, condensor ingebouwd

Levering door

Keukenleverancier

Algemene gegevens

Fabrikaat

Fri-Jado, Iskall, Smeva of Veenhuizen

Type

Luchtgekoeld, buiten opstelling, condensor ingebouwd

Technische gegevens

Data-/ telefoonlijn, opmerking

Data-aansluiting

Aan te sluiten objecten

Alle in dit bestek genoemde vriesobjecten, waarbij staat aangegeven: 'koelvermogen via vriesset'

Elektrisch vermogen 400V

2 kW

Afzekeren

16 Ampère

Aansluiting op GBS

Storingen worden via een potentiaalvrijcontact doorgegeven

Koudemiddel

R448A/R449A

Koelvermogen

2 kW

Verdampingstemperatuur

-30 °C

Condensatietemperatuur

45 °C bij een omgevingstemperatuur van 35 °C

Draaitijd per dag, gemiddeld

18 uur

Gelijktijdigheidsreductie

0%

Rendement (COP-waarde)

Minimaal 1

Benodigde luchtverversing in ruimte

1800 m³/uur

Geluidsniveau

Op 10 m afstand in het vrije veld, halve bol, maximaal 36 dB(A)

Afstand centrale set - objecten

Uitgangspunt voor dit bestek is een koelleidingloop van 50 meter. Indien in de praktijk blijkt dat er een andere lengte moet worden gehanteerd, wordt dit verrekend via een meer-/ minderwerk opgave.

Locatie koel-vriesinstallatie

Nader te bepalen

Gewicht

95 kg

Afmetingen

Afmeting breedte

1150 mm

Afmeting diepte

350 mm

Afmeting hoogte

650 mm

Uitvoering

Ombouw

Ombouw geplaatst op trillingsdempers en kunststof balkjes, afstand onderzijde machine tot vloer minimaal 150 mm, omkasting dient weersbestendig te zijn.

Uitvoering

Koelleidingen dienen conform DIN 1754 gekeurd, inwendig gereinigd en afgestopt te zijn. De installatie dient volgens EN 378-2 te worden gemonteerd en voorzien te worden van een afsluitkraan per aangesloten koelobject (kraan op goed bereikbare plaats).

Overige gegevens

Condensor

Gecoat

6 technische gegevens per ruimte

Op de volgende pagina zijn de technische gegevens in een tabel weergegeven. De rijen geven de ruimtes aan. De kolommen geven de aan te sluiten techniek weer. Door afrondingen kunnen weergegeven totalen afwijken van de optelsom van de afzonderlijke ruimtes.

In deze tabel worden alleen de technische gegevens ten behoeve van de apparatuur voor de restauratieve voorzieningen (keukenapparatuur) aangegeven. Standaardvoorzieningen zoals telefoonlijnen, verlichting, algemene wandcontactdozen en klimaatbehandeling zijn niet opgenomen.

Elektra 230V / 400V

Dit geeft het opgetelde vermogen in kilowatt weer van de apparatuur die 230 / 400 Volt spanning vraagt, en het aantal aansluitingen.

Aarde

Dit geeft het aantal posities weer dat moet worden geaard.

Data

Dit geeft het aantal benodigde data-aansluitingen weer.

Gas

Dit geeft het opgetelde vermogen in kilowatt weer van de apparatuur die gas vraagt, en het aantal aansluitingen.

Koudwateraansluiting

Dit geeft het aantal aansluitingen weer op koud water. In de tweede kolom is het aantal aansluitingen voor onthard koud water aangegeven.

Warmwateraansluiting

Dit geeft het aantal aansluitingen weer op warm water. In de tweede kolom is het aantal aansluitingen voor onthard warm water aangegeven.

Afvoer

Deze kolom geeft het aantal afvoeraansluitingen weer.

Afzuiging

Hier wordt het debiet in kubieke meters per uur wat benodigd is voor de afzuigkappen (niet de ruimte-afzuiging) aangegeven. Tevens wordt het aantal aansluitingen weergegeven.

		Elektra						Gas		Sanitair				Afzuiging		
		230 Volt		400 Volt		aarde	data			Koud water		Warm water		Afvoer		
			kW		kW				kW		onth.		onth.		m3/uur	
BO	Werkcafé	2	2,8			1	1			2		1		1		
CA	Uitgifte	9	8,9			1								3		
CD	Kassagebied t.b.v. bemande en onbemande kassa's	4	0,6				4									
GA	Magazijn food en non food	2	1,3													
GB	Koelcel	1	1,2				1							1		
GC	Vriescel	1	1,2				1							1		
GD	Keuken	12	16,5	6	66,5	5				5		3		7	1	5.300
JA	Administratieve werkplek	6	4,0				2									
KA	Voorbereidingskeuken	11	6,5	1	8,4	4				2		1		6		
TB	Bar Twiddus	10	10,2			3	4			3		1		2		
VA	Vaatwaskeuken met korvensorteerunit	3	0,3	1	20,1	6				4	1	3		5	1	1.500
VB	Inname vuile vaat	0	0,0			1										
WK	Zeep-/werkkast	0	0,0													
XA	Gangen/ logistieke bufferruimte	1	1,2				2							1		
ZA	Opstelplaats buiten t.b.v. centrale koeltechniek	0	0,0	2	4,9		2									
Totaal:		62	54,7	10	99,9	21	17	0,0		16	1	9	0	27	2	6.800

Baanbrekers, restaurant

Uitgangspunten Bouw

Versie 3 – 06 februari 2023



Brouwhuisplein 1 A2 | 4811 DP Breda | T +31 (0)76 541 82 24

www.vijverborgh.nl

Project	Baanbrekers, restaurant
Onderwerp	Uitgangspunten Bouw
Referentie	182975
Versie	3
Datum	06 februari 2023
Behandeld door	R. van Tilburg

Inleiding

Dit document geeft de uitgangspunten weer van de bouwkundige en interieurtechnische zaken wat betreft het Werkcafé en restaurant van de nieuwbouw voor Baanbrekers en is bestemd voor de opdrachtgever, de architect en de bouwkundig aannemer. Enkel de horecatechnische eisen die relevant zijn voor dit project worden belicht. Voorschriften ontstaan uit andere disciplines vallen buiten de scope van dit document.

De uitgangspunten in dit document zijn in een vroegtijdig stadium gemaakt (het ontwerp is nog niet definitief).

Dit document bestaat uit drie hoofdstukken en heeft drie bijlagen:

1. Algemene uitgangspunten
2. **Eisen per ruimte** waarin per ruimte wordt aangegeven welke eisen worden gesteld aan vloeren, wanden, plafonds en het klimaat
3. **Demarcatie**
4. Positieoverzicht
5. **Posities belangrijk voor architect en aannemer**
Bijlage **lay-out** [documentnaam: 'Baanbrekers Apparatuur Ontwerp v7.pdf']

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in geautomatiseerde gegevensbestanden of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van De Vijverborgh B.V.

1.1 Definities

De in dit document gebruikte begrippen zijn hieronder gedefinieerd:

- Aannemer:** De bouwkundig aannemer, afbouwbedrijf en/of interieurbouwer.
- Installateur:** Hier gaat het om de elektrotechnisch installateur, werktuigkundig installateur en/of de ICT installateur. (Demarcatie van de werkzaamheden tussen de installateurs onderling wordt door de installatieadviseur of opdrachtgever aangegeven)
- Leverancier:** In dit document gaat het om de leverancier van de restauratieve apparatuur. Dit kan zijn de leverancier zijn van: de keuken, de uitgifte, de vaatspoelkeuken, de koelinstallatie, de koel- en vriescellen, bier- en drankenleiding (pythons), etc.

Aansluitpuntekening

Dit is de tekening waarop de benodigde aansluitingen worden aangegeven qua formaat, capaciteit en positie. (bijv. koud water aansluiting Ø22mm, 500 l/uur, 400mm +vl)

1.2 Werkzaamheden

In de eerste kolom van onderstaande tabel zijn de met het project gemoeide werkzaamheden in chronologische volgorde weergegeven. In de overige kolommen is aangegeven welke partijen deze uitvoeren. Het is een indicatieve opvolging; in onderlinge samenspraak mag hiervan worden afgeweken.

	Vijverborgh	Architect	Keukenleverancier	Meubelmaker	Aannemer	Installateur
Lay-out tekening	X					
Bouwkundige tekeningen		X				
Aansluitpuntekeningen			X			
Installatie tekeningen						X
E+W Installaties aanbrengen						X
Koel/vriesinstallatie aanbrengen			X			
Plaatsing koelcellen en afzuigkappen			X			
Aanhelen plafond en vloer					X	
Bouwkundige (voor)oplevering					X	
Plaatsen meubels/ werktafels			X	X		
E+W installaties aanbrengen in meubels						X
Plaatsen/ monteren apparatuur			X			
Aansluiten apparatuur						X
Inregelen luchtbehandeling						X
Ingebruikstelling apparatuur			X			

1 Algemene uitgangspunten

Bij het ontwerpen en uitvoeren van restauratieve voorzieningen zijn er drie horecatechnische aspecten die een belangrijke rol spelen:

Hygiëne Het ligt voor de hand dat er in een zeer schone omgeving moet worden gewerkt om besmetting van de voedingswaren te voorkomen (Denk hierbij bijvoorbeeld aan het toepassen van niet-poreuze materialen, reinigbare plafonds, voorkoming van legionella).

Arbo, veiligheid In de cateringbranche zijn Arbo-eisen en veiligheid van groot belang (Denk aan: toepassen van slipvaste vloeren, lage geluidsniveaus, voldoende daglichttoetreding en spatwaterdichte wandcontactdozen).

Exploitatie De inzet van personeel is sterk afhankelijk van installatie en de bouwkundige afwerkingen (bijv. het makkelijk schoon houden). De omzet is sterk afhankelijk van de gekozen inrichting (kleurgebruik, verlichting, sfeer).

De meeste (wettelijke) eisen en wensen zijn op bovenstaande aspecten gebaseerd. Naast de algemene eisen zoals het Bouwbesluit, de Arbowet en de Wet Milieubeheer zijn er horeca specifieke eisen zoals de Warenwet, het Arbohandboek en de Hygiëncode. In onderstaande paragrafen zijn de meest relevante eisen weergegeven, verdeeld in bouwkundige, installatietechnische en overige eisen.

1.3 Algemeen

Alle gebruikte **materialen** dienen glad, gifvrij en niet-poreus te zijn.

Springen in vloer, wand of plafond dienen te worden dichtgezet zodat vocht en ongedierte er niet doorheen kunnen (Purschuim volstaat bijvoorbeeld niet omdat knaagdieren zich daar doorheen vreten).

Nagalmtijd van de ruimtes moet minder zijn dan één seconde.

1.4 Vloeren

Afschot In de ruimtes waar vloerputten of -goten zijn aangegeven, dient de vloer op afschot te liggen (richting put of goot). Het afschot dient minimaal te zijn om het rijden met karren en stapelaars niet te bemoeilijken.

Drempels en dorpels Omdat er veel gebruik wordt gemaakt van verrijdbaar materieel zijn drempels en dorpels niet toegestaan. Wel dienen er dorpels opgenomen te worden bij 'technische kasten' die in een horecaruimte zijn gesitueerd.

Hol plinten worden bij voorkeur in alle ruimtes toegepast. In het hoofdstuk 'Eisen per Ruimte' wordt aangegeven bij welke ruimten hol plinten verplicht zijn.

1.5 Plafonds

De (verlaagd) **plafondhoogte** van een nieuw te bouwen horecagelegenheid moet minimaal 2,6 meter zijn. Bestaande gelegenheden moeten minimaal een 2,4 meter hoog plafond hebben (zie bouwbesluit).

De (verlaagde) plafonds dienen schoongemaakt te kunnen worden (afneembaar met een sopje).

Onder de (verlaagde) plafonds en boven bereiding of uitgifte gebieden mag niets worden opgehangen wat niet eenvoudig te reinigen is.

1.6 Wanden

Tegels moeten glad zijn, dienen niet-poreus te worden gevoegd en er mogen geen oneffenheden zijn waar vuil of ongedierte zich kan nestelen.

Wandverstevingingen. Daar waar wanden die niet voldoende stevig zijn om apparatuur aan te hangen dient de architect dit aan Vijverborgh op te geven. Vijverborgh zal aangeven waar wandverstevingingen moeten worden aangebracht.

Hoekbescherming dient aangebracht te worden ter bescherming van de wanden tegen het stoten met rollend materieel. De bescherming dient glad zijn en goed schoon te maken.

1.7 Deuren, ramen en zonwering

Deuren worden door Vijverborgh geadviseerd, qua type, draairichting, afwerking, afsluitbaarheid, etc. Zie de technische apparatuurspecificatie. In ieder geval dienen de deuren goed te reinigen en watervast te zijn. Deuren en kozijnen dienen zo min mogelijk kieren te hebben en in stalen kozijnen te zijn uitgevoerd.

Ramen mogen in principe niet open kunnen in verband met ongedierte. Indien deze toch te openen zijn en in contact zijn met de buitenomgeving, dienen deze voorzien te zijn van horren. De horren moeten eenvoudig te verwijderen en schoon te maken zijn.

Daglichttoetreding Een wens is om in alle ruimtes, op de opslag- en technische-ruimtes na, daglicht te hebben. Eisen zijn gedefinieerd in het bouwbesluit.

Lichtkoepels dienen van dubbel glas te worden gemaakt zodat er geen condens kan ontstaan.

Zonwering is noodzakelijk in geval van binnentredend zonlicht. Binnenzonwering mag niet worden toegepast omdat deze niet eenvoudig schoon gehouden kan worden.

2 Eisen per ruimte

Dit hoofdstuk geeft de tabellen weer waarop per ruimte is aangegeven aan welke eisen die ruimte moet voldoen.

2.1 Vloeren

Ruimte	Afwerking	Stroefheidsfactor	Plinten	Dorpels
Goederen ontvangst t.b.v. catering	A	R11	C	geen
Magazijn food en non-food	A	R11	C	geen
Kantoorruimte catering manager	X	X	X	X
Kleedruimte catering gecombineerd	B	R11	X	geen
Koel-/vriescel	E - F	E	E - F	geen
Vorbereidingskeuken	A	R11	C	geen
Uitgifte / Bar Twiddus	B	B	C	geen
Inname vuile vaat	A	R11	C	n.v.t.
Vaatspoelkeuken	A	R12	C	geen
Zitgebied restaurant	X	X	X	X
Werkkast	A	R11	C	geen
Opstelruimte separate koeltechniek	X	X	X	X

- A Naadloze gietvloer, dubbel hardgebakken tegels met een waterdichte, slijtvaste niet-poreuze voeg of speciale veiligheidsvloerbedekkingen (bijv. Altro).
- B Type vloerbedekking bepaald door architect, dient slipvast en goed schoonmaakbaar te zijn, bij die gedeeltes waar sprake is van bereiding specificaties conform A.
- C Hol, glad en goed reinigbaar. (Sanitaire plinten zijn verplicht in grootkeukens).
- E In die gevallen waarin de koelcel gelegen is in een ruimte, waaronder zich een andere verdieping bevindt, dient een geïsoleerde (verlaagde) vloer geplaatst te worden. Hiervoor zijn desgewenst detailtekeningen op aanvraag beschikbaar. De bouwkundige vloer dient vlak en waterpas te zijn.
- F De diepvriescel beschikt over een eigen geïsoleerde vloer, welke (verlaagd) op de bouwkundige vloer geplaatst wordt. Hiervoor zijn desgewenst detailtekeningen op aanvraag beschikbaar. De bouwkundige vloer dient vlak en waterpas te zijn.
- X Geen horecaspecifieke eisen van toepassing.
- *) Stroefheid vloeren bepaald conform DIN 51130.

2.2 Wanden

Ruimte	Afwerking	Hoekafwerking	Stootranden	Afwerking Deuren
Goederen ontvangst t.b.v. catering	A	D	Ja	F
Magazijn food en non-food	A	D	Ja	F
Kantoorruimte catering manager	X	X	X	X
Kleedruimte catering gecombineerd	A	D	X	X
Koel-/vriescel	n.v.t.	D	Ja	zie bestek
Vorbereidingskeuken	B	D	Ja	G
Uitgifte / Bar Twiddus	C	D	Ja	X
Inname vuile vaat	B	D	Ja	X
Vaatspoelkeuken	B	D	Ja	G
Zitgebied restaurant	X	X	X	X
Werkkast	A	D	Ja	F
Opstelruimte separate koeltechniek	X	X	X	X

- A Betegeld tot minimaal 1.80 m, lichte kleur, reflectiecoëfficiënt 0,80 à 0,90.
- B Betegeld tot plafond, lichte kleur, reflectiecoëfficiënt 0,80 à 0,90.
- C Ter beoordeling van de architect, bij eventuele bakwand betegelen tot aan het plafond.
- D RVS hoekafwerking, profielen waar mogelijk inbetegeld anders opgelegd.
- F Glad en watervast afgewerkt met rvs. schopplaat (minimaal 250 mm hoog).
- G Als F, maar deur heeft ook een venster op ooghoogte.
- X Geen horecaspecifieke eisen van toepassing.

2.3 Plafond

Ruimte	Afwerking	Lichtsterkte op werkblad niveau	Schakeling verlichting
Goederen ontvangst t.b.v. catering	A	500 lux	E
Magazijn food en non-food	A	300 lux	E
Kantoorruimte catering manager	X	X	H
Kleedruimte catering gecombineerd	X	500 lux	E
Koel-/vriescel	n.v.t.	300 lux	E
Vorbereidingskeuken	B	500 lux	H
Uitgifte / Bar Twiddus	B	C	C, D, H
Inname vuile vaat	B	300 lux	X
Vaatspoelkeuken	B	500 lux	H
Zitgebied restaurant	X	X	C, D, H
Werkkast	A	200 lux	F
Opstelruimte separate koeltechniek	X	X	X

A Glad, goed te reinigen, vochtbestendig, bijvoorbeeld Gipsvinyl, Ecophon of Rockfon.

B Glad, goed te reinigen, vochtbestendig, geluidsabsorberend, bijvoorbeeld Ecophon of Rockfon.

C De verlichting in overleg tussen Vijverborgh en de architect te bepalen i.v.m. de juiste belichting van de uitgiftes, bar e.d.

D Dimbare verlichting.

E Schakeling d.m.v. bewegingssensor die hele ruimte bestrijkt.

F Schakeling d.m.v. deursensor. Bij geopende deur is het licht aan.

H Handmatige schakeling. Schakelaars dienen spatwaterdicht te zijn en goed schoonmaakbaar (geen reliëf).

X Geen horecaspecifieke eisen van toepassing.

Opmerking: Plafondhoogtes volgens geldende bouwvoorschriften.

3 Demarcatie

Dit hoofdstuk geeft aan waar de grens ligt tussen de verschillende disciplines.

Het bestaat uit vijf delen:

- Algemene hoofdprincipes
- Bouwkundig
- Elektrotechnisch
- Werktuigkundig
- Overige

Indien tussen de partijen wijzigingen worden overeengekomen op deze demarcatie dient dit schriftelijk aan de opdrachtgever kenbaar te worden gemaakt en op de aansluitpunttekeningen te worden aangegeven.

3.1 Algemene hoofdprincipes

- De leverancier van de apparatuur maakt een aansluitpunttekening van zijn levering om aan te geven welke aansluitingen waar benodigd zijn.
- De aansluitpunten en de daarvoor benodigde installatie wordt door de installateur verzorgd.
- De leverancier van de koelinstallatie maakt in overleg met de installateur een tekening van het koelleidingtracé. De benodigde sparingen voor het tracé dienen door de aannemer gemaakt te worden.
- De installateur geeft de benodigde sparingen aan de aannemer aan
- De leverancier monteert en plaatst de apparatuur.
- De installateur sluit de apparatuur op de installaties aan.
- De leverancier stelt de apparatuur in bedrijf.
- Uitzondering zijn koeltechnische aansluitingen, deze vallen binnen de verantwoordelijkheid van de leverancier.

3.2 Bouwkundig

3.2.1 Systeemplafond

- Boven koelcellen en afzuigkappen komt er geen systeemplafond. Het systeemplafond wordt tegen de cellen en kappen gemonteerd. (Het randhout mag tegen de koven gemonteerd worden.)

3.2.2 Koel- en vriescellen

- De koel- en vriescellen worden door de leverancier aan de bovenzijde voorzien van een koof, die 100 mm door het systeemplafond steekt. De koof wordt in hetzelfde materiaal als de cel uitgevoerd.
- De leverancier zorgt ervoor dat eventuele ruimtes tussen bouwkundige wanden en cellen worden aangeheeld (in hetzelfde materiaal als de cel).
- Wanneer cellen in een bouwkundige put worden geplaatst wordt de vloer om de cellen door de aannemer aangeheeld.

3.2.3 Sparingen

- De installateur bepaalt samen met de architect, constructeur en/of aannemer de sparingen. Daar waar niet duidelijk is of installaties in het zicht komen moet contact opgenomen worden met de leverancier.
- De koelleidingloop en de daarvoor benodigde sparingen worden door de koelleverancier in overleg met de installateur bepaald.
- Sparingen dienen na het aanbrengen van de leidingen, waterdicht en ongedierte dicht gemaakt te worden. Het aanbrengen en dichtzetten van sparingen valt binnen de verantwoordelijkheid van de aannemer.

3.3 Overig

- De leverancier draagt zorg voor het bouwschoon opleveren van zijn projectdeel. Alle leveranciers, installateurs en aannemers dienen dagelijks het project in ordelijke staat achter te laten.
- De leveranciers dienen direct na plaatsing de onderhouds- en schoonmaakinstructie van hun levering te overhandigen aan de opdrachtgever.
- De opdrachtgever zorgt ervoor dat een schoonmaakploeg het project/ de inrichting hygiënisch reinigt. Tevens zorgt hij ervoor dat de schoonmaakploeg volgens de instructies werkt. Dit i.v.m. de kwetsbaarheid van materialen (bijvoorbeeld het roestvaststaal).

4 Positieoverzicht

Op de volgende pagina's is per positienummer de omschrijving weergegeven met het aantal stuks.

De positienummers komen overeen met de nummers op de lay-out.

deel BO - Werkcafé

BO.01	Algemene omschrijving uitgiftemeubels	1
BO.02	Uitgifte meubel	1
BO.02a	Onderbouwkast draaideurkast	1
BO.02b	Onderbouw draaideurkast	1
BO.02c	Draaischuifdeur	2
BO.02d	Onderbouwkast met draaischuifdeur	1
BO.02e	Onderbouwkast draaideurkast	1
BO.02f	Onderbouw afvallade	1
BO.03	Koffieautomaat tafelmodel touchscreen	1
BO.04	Onderbouwkoeling met glasdeur, voor dranken	1
BO.05	Spoelbak inbouw	1
BO.06	Veiligheidsmengkraan	1

deel CA - Uitgifte

CA.01	Algemene omschrijving uitgiftemeubels	1
CA.02	Borden-, bestek- en dienbladenmeubel	2
CA.02a	Draaischuifdeur	3
CA.03	Kast in uitgifte	1
CA.04	Wandshowmeubel ombouw	1
CA.05	Wandshowmeubel gekoeld v.v. glasdeuren	1
CA.10	Salademeubel	1
CA.11	Koelbak	1
CA.11a	Onderbouw t.b.v. servies	1
CA.11b	Onderbouw draaideurkast	2
CA.11c	Dubbele wandcontactdoos	1
CA.12	Glasopstand, verstelbaar	1
CA.15	Uitgiftemeubel voor brood en ongekoeld beleg	1
CA.15a	Onderbouw draaideurkast	2
CA.16	Opstand t.b.v. broodbakken	1
CA.17	Broodbak	3
CA.20	Warme uitgifte	1
CA.20a	Onderbouw draaideurkast	1
CA.20b	Onderbouw met wandcontactdoos	1
CA.20c	Onderbouw afvallade	1
CA.20d	Onderbouw draaideurkast	1
CA.21	Ademschot, los op het blad	1
CA.22	Ademschot, los op het blad	1
CA.23	Warmhoudplaat met -lamp	1
CA.24	Kookplaat rond	1
CA.25	Kookplaat rond	1
CA.26	Onderbouwkoeling, food (frame)	1
CA.26a	Deursectie, food (rechtsdraaiend)	1
CA.26b	Deursectie, food (linksdraaiend)	1
CA.26c	Deursectie, food (rechtsdraaiend)	1



deel CD - Kassagebied t.b.v. bemande en onbemande kassa's

CD.01	Kassameubel enkel	1
CD.02	Kassa, touchscreen	1
CD.02a	Betaalterminal	1
CD.02b	Kassalade	1
CD.02c	Kassastoel	1
CD.05	Gecombineerd uitgiftemeubel met kassameubel	1
CD.05a	Onderbouw draaideurkast	1
CD.05b	Wandschap	1
CD.06	Kassa, touchscreen	1
CD.06a	Betaalterminal	1

deel GA - Magazijn food en non food

GA.01	Draaideur met schopplaat	1
GA.02	Stellingen	1
GA.03	Dubbele wandcontactdoos	1
GA.04	Insectendoder	1

deel GB - Koelcel

GB.01	Koelcel	1
GB.01a	Bedieningspaneel	1
GB.02	Deur t.b.v. koelcel	1
GB.02a	Inwendige oprijdplaat t.b.v. koel-/ vriescel	1
GB.02b	Stroken gordijn	1
GB.03	Stellingen	1
GB.04	Verdamper t.b.v. koelcel 10,5m ²	1
GB.05	Serveerwagen klein, 3 plateaus	2
GB.06	Regaalwagen 1/1 GN	2
GB.07	Aanrijdbeveiliging, boven wielhoogte	1

deel GC - Vriescel

GC.01	Vriescel	1
GC.01a	Bedieningspaneel	1
GC.02	Deur t.b.v. vriescel	1
GC.02a	Inwendige oprijdplaat t.b.v. koel-/ vriescel	1
GC.02b	Stroken gordijn	1
GC.03	Stellingen	1
GC.04	Verdamper t.b.v. vriescel 12m ²	1

deel GD - Keuken

GD.01	Algemene omschrijving werktafels	1
GD.02	Regaalwagen 1/1 GN	1
GD.03	Werk-/ spoeltafel	1
GD.03a	Zeepdispenser	1
GD.03b	Dispenser voor handdesinfectiemiddel	1
GD.03c	Dispenser voor papieren handdoeken	1
GD.03d	Onderbouwkast draaideurkast	1
GD.03e	Onderbouw draaideurkast	3
GD.03f	Onderbouw ladeblok	1
GD.04	Dubbele wandcontactdoos	1
GD.05	Dubbele wandcontactdoos	1
GD.06	Wandschap roestvaststaal	1
GD.07	Dubbele wandcontactdoos	1
GD.10	Apparatenafel	1
GD.10a	Onderbouw met wandcontactdoos	1
GD.10b	Onderbouw draaideurkast	1
GD.10c	Onderbouw draaideurkast	1
GD.10d	Onderbouw ladeblok	1
GD.10e	Onderbouw draaideurkast	1
GD.10f	Onderbouw met wandcontactdoos	1
GD.10g	Onderbouw draaideurkast	1
GD.10h	Onderbouw draaideurkast	1
GD.10i	Onderbouw draaideurkast	1
GD.10j	Onderbouw ladeblok	1
GD.10k	Onderbouw met wandcontactdoos	1
GD.10l	Onderbouw draaideurkast	1
GD.10m	Onderbouw met regalen	1
GD.11	Kookunit 2 zones inductie, vlakke inbouw	1
GD.12	Friteuse 1 pans, drop-in	1
GD.13	Kookunit 2 zones inductie, vlakke inbouw	1
GD.14	Kolomkraan	1
GD.15	Kookunit 2 zones, inductie, drop-in	1
GD.16	Bain-marie 2/1 GN	1
GD.17	Friteuse 2 pans, drop-in	1
GD.18	Afzuigkap eilandmodel, hoogrendement	1
GD.20	Apparatenafel met spoelbak	1
GD.20a	Onderbouw met regalen	1
GD.20c	Onderbouw ladeblok	1
GD.20d	Onderbouw draaideurkast	2
GD.20e	Onderbouwkast draaideurkast	1
GD.21	Combi steamer 6 1/1 GN	1
GD.22	Heteluchtoven	1
GD.23	Dubbele wandcontactdoos	1
GD.24	Wandschap roestvaststaal	1
GD.25	Onderstel heteluchtoven	1
GD.30	Werktafel	1

GD.30a	Onderbouw ladeblok	1
GD.30b	Onderbouw met afvallade	1
GD.30c	Onderbouw draaideurkast	1
GD.31	Opzetsaladière	1
GD.32	Wandkast	1
GD.33	Onderbouwkoeling, food (frame)	1
GD.33a	Deursectie, food (rechtsdraaiend)	1
GD.33b	Deursectie, food (linksdraaiend)	1
GD.33c	Deursectie, food (linksdraaiend)	1
GD.38	Serveerwagen klein, 3 plateaus	1
GD.39	Vloerput	1
GD.40	Vloerput	1

deel JA - Administratieve werkplek

JA.01	Draaideur	1
JA.02	Dubbele wandcontactdoos	1
JA.03	Computer	1
JA.04	Telefoontoestel	1
JA.05	Printer/ scanner	1
JA.06	Kluis, tot 9000 euro	1
JA.07	Automatische draaideur met venster	1
JA.10	Dubbele wandcontactdoos	1

deel KA - Voorbereidingskeuken

KA.01	Algemene omschrijving werktafels	1
KA.02	Werk-/ spoeltafel	1
KA.02a	Onderbouwkast draaideurkast	1
KA.02b	Onderbouw ladeblok	1
KA.02c	Onderbouw met afvallade	1
KA.03	Wandkast	1
KA.04	Opzetsaladière	1
KA.06	Dubbele wandcontactdoos	1
KA.07	Vacumeermachine	1
KA.08	Vloerput	1
KA.09	Onderbouwkoeling, food (frame)	1
KA.09a	Deursectie, food (rechtsdraaiend)	1
KA.09b	Deursectie, food (linksdraaiend)	1
KA.10	Werktafel	1
KA.10a	Onderbouw met afvallade	1
KA.11	Wandkast	1
KA.12	Dubbele wandcontactdoos	1
KA.13	Opzetsaladière	1
KA.14	Onderbouwkoeling, food (frame)	1
KA.14a	Deursectie, food (rechtsdraaiend)	1
KA.14b	Deursectie, food (linksdraaiend)	1
KA.14c	Deursectie, food (linksdraaiend)	1
KA.15	Werktafel	1
KA.15a	Onderbouw draaideurkast	1
KA.15b	Onderbouw met afvallade	1
KA.15c	Onderbouw ladeblok	1
KA.16	Doorstroomzuil tafelmodel, 2 containers à 10 liter	1
KA.17	Automatische Citruspers	1
KA.19	Wandschap roestvaststaal	1
KA.20	Dubbele wandcontactdoos	1
KA.21	Onderbouwkoeling, food (frame)	1
KA.21a	Deursectie, food (rechtsdraaiend)	1
KA.21b	Deursectie, food (linksdraaiend)	1
KA.22	Dispenser voor papieren handdoeken	1
KA.23	Zeepdispenser	1
KA.24	Dispenser voor handdesinfectiemiddel	1
KA.25	Onderbouwkoeling, food (frame)	1
KA.25a	Deursectie, food (rechtsdraaiend)	1
KA.25b	Deursectie, food (linksdraaiend)	1

deel TB - Bar Twiddus

TB.01	Algemene omschrijving barmeubels	1
TB.02	Bar meubel	1
TB.03	Kassa, touchscreen	1
TB.03a	Betaalterminal	1
TB.03b	Kassalade	1
TB.04	Vloerdoos, elektra	1
TB.05	Bar meubel	1
TB.06	Opzetvitrine	1
TB.07	Vloerdoos, elektra	1
TB.10	Bar achterwand	1
TB.10a	Onderbouwkast draaideurkast	1
TB.10b	Onderbouw draaideurkast	1
TB.10c	Onderbouwkast draaideurkast	1
TB.10d	Korven laden met vakverdeling	1
TB.10e	Emballage laden	1
TB.11	Spoelbak inbouw	1
TB.12	Veiligheidsmengkraan	1
TB.13	Vaatspoelmachine, voorlader	1
TB.14	Dubbele wandcontactdoos	1
TB.15	Koffieautomaat tafelmodel touchscreen	1
TB.16	Dubbele wandcontactdoos	1
TB.17	Onderbouwkoeling met glasdeur, voor dranken	1

deel VA - Vaatwaskeuken met korvensorteerunit

VA.00	Algemene omschrijving werktafels	1
VA.01	Aanvoertafel, semivrijhangend	1
VA.01a	Dispenser voor papieren handdoeken	1
VA.01b	Zeepdispenser	1
VA.02	Stapelaar verrijdbaar t.b.v. dienbladen	1
VA.03	Rollenbaan vrijhangend	1
VA.04	Rollenbaan vrijhangend	1
VA.05	Spuithaspel	1
VA.06	Dubbele vaatspoelmachine, doorschuiver, eco [bestaand]	1
VA.07	Rollenbaan standaard	1
VA.08	Vaatwaskap	1
VA.09	Koud-waterontharder, 250 liter per uur	1
VA.10	Zeep/ naglans doseerinstallatie	1
VA.11	Serveerwagen klein, 3 plateaus	1
VA.12	Stapelaar verrijdbaar t.b.v. borden	1
VA.13	Wandschap roestvaststaal	1
VA.14	Vloerput met sleufgoot	1
VA.15	Insectendoder	1
VA.16	Afvalwagen met 2 afvalbakken	1
VA.20	Handenwasbak met sensorkraan	1
VA.21	Zeepdispenser	1
VA.22	Dispenser voor papieren handdoeken	1
VA.23	Afvalbak laag, 30 liter	1

deel VB - Inname vuile vaat

VB.01	Algemene omschrijving uitgiftemeubels	1
VB.02	Afvalmeubel	1
VB.03	Afvalbak, 106 liter ten behoeve van afvalinname	3
VB.04	Korven sorteertafel met dienbladenafzet	1

deel WK - Zeep-/werkkast

WK.02	Steelhouder	2
WK.03	Stellingen	1

deel XA - Gangen/ logistieke bufferruimte

XA.01	Aanrijdbeveiliging t.b.v. rolcontainers	1
XA.02	Automatische draaideur met venster	1
XA.03	Handsensoren	1
XA.04	Handsensoren	1
XA.05	Serveerwagen klein, 3 plateaus	3
XA.10	Stellingen	1
XA.11	Vloerput	1
XA.12	Servies/ voorraadkast, volkern	1

deel ZA - Opstelplaats buiten t.b.v. centrale koeltechniek

ZA.01	Koelinstallatie 4,5 kW	1
ZA.02	Vriesinstallatie 2 kW	1



5 Posities belangrijk voor architect en aannemer

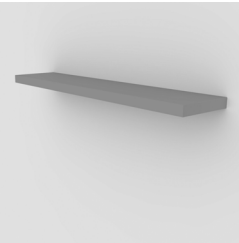
In dit hoofdstuk wordt aangegeven welke posities van belang zijn voor de architect en/of de aannemer. Belangrijk is bijvoorbeeld dat een wandkast goed aan een wand kan worden opgehangen (wandversteving bij metal-stud wand).

Aangegeven wordt onder andere wie de positie levert*, van welk type wij uitgegaan zijn en welke technische specificaties de positie heeft.

*) Bij enkele posities gaan we er vanuit dat de aannemer deze levert, zoals deuren. Deze posities zijn vet afgedrukt

DEEL CD - KASSAGEBIED T.B.V. BEMANDE EN ONBEMANDE KASSA'S

CD.05b



Wandschap

Levering door

Keukenleverancier

Technische gegevens

Wandversteving

Van 700 tot 2000 mm +vloer

Afmetingen

Afmetingen

Zie tekening

Uitvoering

Materiaalsoort schappen

Door architect te bepalen

Overige gegevens

Draagkracht per schap

Per meter minstens 50 kg



DEEL GA - MAGAZIJN FOOD EN NON FOOD

GA.01

Draaideur met schopplaat

Dagmaat 900 mm

Levering door

Aannemer

Afmetingen

Dagmaat deur

900 mm

Horecatechnische informatie

Afsluitbaar

Zie sleutelplan van architect/ opdrachtgever

Draairichting deur

Zie tekening

Deurklink

Veilig bedienbaar en eenvoudig schoonmaakbaar

Schopplaat

Roestvaststalen plaat aan van je af draaiende zijde

Schopplaat afmeting

Van onderkant deur tot en met 1000mm +vl, over de volledige breedte

Dorpel

Er mag géén dorpel voorzien worden

Uitvoering

Materiaalsoort

Stootvast, watervast en eenvoudig schoonmaakbaar



DEEL GB - KOELCEL

GB.01



Koelcel

Met koelcelvloer in bouwkundige put

Levering door

Keukenleverancier

Algemene gegevens

Fabrikaat

Smeva, Viessmann of gelijkwaardig

Technische gegevens

Bouwkundige aansluiting

De cellederancier moet de ruimte tussen de celwand en bouwkundige wanden afdichten met celpanelen. De aansluiting van de koelcel op het systeemplafond dient afgedicht te zijn met celpanelen die 100 mm door het systeemplafond steken.

Isolatie waarde

Maximaal 0,3 W/m²K

Afmetingen

Afmetingen

Zie tekening

Inwendige afmeting hoogte

2400 mm

Horecatechnische informatie

Afsluitbaar

Voorzien van slot, met een en dezelfde sleutel moeten alle koelingen van hetzelfde merk vermeld in dit bestek, te openen zijn.

Cel vloer uitvoering

Voorzien van vocht dichte, slipvrije (R11), schok- en krasbestendige toplaag.

Uitvoering

Isolatie

De isolatie dient volledig CFK-vrij te zijn, tevens dient deze geschikt te zijn voor temperatuur bereik zou zijn -25 tot +60 graden Celcius. Maximaal temperatuur verschil 45 K. Isolatie materiaal Polyurethaan hardschuim.

Afwerking celpanelen

Verzinkt plaatstaal gecoat in RAL 9016 wit

Gebruik

De koelcel is drempelloos

Plafondaansluiting cel

Het verlaagde plafond komt tegen de celpanelen

Verlichting

LED verlichting in spatwater- en dampdicht armatuur, schakeling verlichting middels bewegingsensor. Minimale lichtsterkte 300 Lux

Overige gegevens

Deur(en)

Zie separate positie

Inclusief

Inclusief (standaard bij apparaat)

Over-/ onderdrukventiel



Aanrijdbeveiliging, boven wielhoogte

Op één hoogte

**Levering door**

Keukenleverancier

Algemene gegevens

Type

Hakorit

Positie

Onderkant 150 mm +vl

Locatie

Zie tekening

Afmetingen

Afmeting hoogte

Minimaal 150 mm

Afmeting dikte

20 mm

Uitvoering

Materiaalsoort

HMWPE

Kleur

De kleur dient in overleg met de opdrachtgever bepaald te worden

Afwerking

Aansluiting op wand gekit

Montage

Naadloos op wand

Uitvoering

Randen voorzien van vellingkanten, eventuele schoefgaten afwerken met doppen in dezelfde kleur als het kunststof

DEEL GD - KEUKEN

GD.03c



Dispenser voor papieren handdoeken

Levering door

Opdrachtgever

Technische gegevens

Wandversteving

Van 1200 tot 2000 mm +vloer

GD.06



Wandschap roestvaststaal

Levering door

Keukenleverancier

Algemene gegevens

Fabrikaat

Groku, Olbro of gelijkwaardig

Technische gegevens

Wandversteving

Van 1200 tot 2000 mm +vloer

Afmetingen

Afmeting breedte (t)

Zie tekening

Afmeting diepte

350 mm

Uitvoering

Materiaalsoort schappen

Roestvaststaal

Inclusief

Inclusief (standaard bij apparaat)

Consoles

GD.24



Wandschap roestvaststaal

Levering door

Keukenleverancier

Algemene gegevens

Fabrikaat

Groku, Olbro of gelijkwaardig

Technische gegevens

Wandversteving

Van 1200 tot 2000 mm +vloer

Afmetingen

Afmeting breedte (t)

Zie tekening

Afmeting diepte

350 mm

Uitvoering

Materiaalsoort schappen

Roestvaststaal

Inclusief

Inclusief (standaard bij apparaat)

Consoles



Wandkast

Volkern, met schuifdeuren

**Levering door**

Keukenleverancier

Algemene gegevens

Fabrikaat

Groku, Olbro of gelijkwaardig

Technische gegevens

Wandversteving

Van 1200 tot 2000 mm +vloer

Afmetingen

Afmeting breedte (t)

Zie tekening (minimaal 1000 mm- max. 1400 mm)

Afmeting diepte

400 mm

Afmeting hoogte

600 mm

Horecatechnische informatie

Aantal schappen

1

Geschikt voor

dienbladen 355 mm diep

Type deur

Schuifdeur (Hygiënische uitvoering, geen geleiders aan onderzijde)
Deuren moeten licht lopen/schuiven**Uitvoering**

Frame

Roestvaststalen buisframe, 40 x 40 mm

Materiaalsoort deur(en)

Volkern

Materiaalsoort kast

Volkern

Materiaalsoort schappen

Volkern

Schap diepte

370 mm

Uitvoering schappen

In hoogte verstelbaar.

DEEL JA - ADMINISTRATIEVE WERKPLEK

JA.01



Draaideur

Dagmaat 900 mm

Levering door

Aannemer

Afmetingen

Dagmaat deur

900 mm

Horecatechnische informatie

Afsluitbaar

Zie sleutelplan van architect/ opdrachtgever

Draairichting deur

Zie tekening

Deurklink

Veilig bedienbaar en eenvoudig schoonmaakbaar

Dorpel

Er mag géén dorpel voorzien worden

Uitvoering

Materiaalsoort

Stootvast, watervast en eenvoudig schoonmaakbaar

JA.07



Automatische draaideur met venster

Dagmaat 900 mm

Levering door

Aannemer

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Afmetingen

Dagmaat deur

900 mm

Horecatechnische informatie

Afsluitbaar

Zie sleutelplan van architect/ opdrachtgever

Draairichting deur

Zie tekening

Deurklink

Veilig bedienbaar en eenvoudig schoonmaakbaar

Venster

Er dient een venster voorzien te worden zodat men kan zien of er iemand aan de andere kant van de deur staat

Automatische deurbediening

Zie subposities

Dorpel

Er mag géén dorpel voorzien worden

Uitvoering

Materiaalsoort

Stootvast, watervast en eenvoudig schoonmaakbaar

DEEL KA - VOORBEREIDINGSKEUKEN

KA.03

Wandkast

Volkern, met schuifdeuren

Levering door

Keukenleverancier

Algemene gegevens

Fabrikaat

Groku, Olbro of gelijkwaardig

Technische gegevens

Wandversteving

Van 1200 tot 2000 mm +vloer

Afmetingen

Afmeting breedte (t)

Zie tekening (minimaal 1000 mm- max. 1400 mm)

Afmeting diepte

400 mm

Afmeting hoogte

600 mm

Horecatechnische informatie

Aantal schappen

1

Geschikt voor

dienbladen 355 mm diep

Type deur

Schuifdeur (Hygiënische uitvoering, geen geleiders aan onderzijde)
Deuren moeten licht lopen/schuiven

Uitvoering

Frame

Roestvaststalen buisframe, 40 x 40 mm

Materiaalsoort deur(en)

Volkern

Materiaalsoort kast

Volkern

Materiaalsoort schappen

Volkern

Schap diepte

370 mm

Uitvoering schappen

In hoogte verstelbaar.



KA.11

Wandkast

Volkern, met schuifdeuren

**Levering door**

Keukenleverancier

Algemene gegevens

Fabrikaat

Groku, Olbro of gelijkwaardig

Technische gegevens

Wandversteving

Van 1200 tot 2000 mm +vloer

Afmetingen

Afmeting breedte (t)

Zie tekening (minimaal 1000 mm- max. 1400 mm)

Afmeting diepte

400 mm

Afmeting hoogte

600 mm

Horecatechnische informatie

Aantal schappen

1

Geschikt voor

dienbladen 355 mm diep

Type deur

Schuifdeur (Hygiënische uitvoering, geen geleiders aan onderzijde)
Deuren moeten licht lopen/schuiven**Uitvoering**

Frame

Roestvaststalen buisframe, 40 x 40 mm

Materiaalsoort deur(en)

Volkern

Materiaalsoort kast

Volkern

Materiaalsoort schappen

Volkern

Schap diepte

370 mm

Uitvoering schappen

In hoogte verstelbaar.

KA.19

Wandschap roestvaststaal**Levering door**

Keukenleverancier

Algemene gegevens

Fabrikaat

Groku, Olbro of gelijkwaardig

Technische gegevens

Wandversteving

Van 1200 tot 2000 mm +vloer

Afmetingen

Afmeting breedte (t)

Zie tekening

Afmeting diepte

350 mm

Uitvoering

Materiaalsoort schappen

Roestvaststaal

Inclusief

Inclusief (standaard bij apparaat)

Consoles



KA.22

Dispenser voor papieren handdoeken

Levering door

Opdrachtgever

Technische gegevens

Wandversteving

Van 1200 tot 2000 mm +vloer



DEEL VA - VAATWASKEUKEN MET KORVENSORTEERUNIT

VA.01a



Dispenser voor papieren handdoeken

Levering door

Opdrachtgever

Technische gegevens

Wandversteving

Van 1200 tot 2000 mm +vloer

VA.05



Spuithaspel

Slanglengte 15 meter

Levering door

Keukenleverancier

Algemene gegevens

Fabrikaat

Nederman of gelijkwaardig

Type

884

Technische gegevens

Koudwater aansluiting

15 mm

Warmwater aansluiting

15 mm

Wandversteving

Van 1200 tot 2000 mm +vloer

Afmetingen

Afmeting breedte

320 mm

Afmeting diepte

550 mm

Afmeting hoogte

760 mm

Uitvoering

Materiaalsoort

Kunststof (ABS)

Inclusief

Inclusief (standaard bij apparaat)

Spuitpistool en snelkoppeling

Inclusief (niet standaard bij apparaat)

Thermostatische mengkraan

VA.20

Handenwasbak met sensorkraan

Wandmontage



Levering door

Keukenleverancier

Algemene gegevens

Fabrikaat

Rieber of gelijkwaardig

Type

HW 40415 S

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

0,1 kW

Aarding

Alle geleidende materialen dienen van een deugdelijke aardingsmogelijkheid voorzien te zijn, in overleg met de installateur dient de uiteindelijke aarding bepaald te worden

Koudwater aansluiting

15 mm

Warmwater aansluiting

15 mm

Afvoerdiameter

40 mm

Wandverstevinging

Van vloer tot 1000 mm +vloer

Afmetingen

Afmeting breedte

400 mm

Afmeting diepte

385 mm

Afmeting hoogte

180 mm

Uitvoering

Materiaalsoort

Roestvaststaal

Inclusief

Inclusief (standaard bij apparaat)

Sensorkraan

Inclusief (niet standaard bij apparaat)

Sifonkap

VA.22

Dispenser voor papieren handdoeken



Levering door

Opdrachtgever

Technische gegevens

Wandverstevinging

Van 1200 tot 2000 mm +vloer

DEEL XA - GANGEN/ LOGISTIEKE BUFFERRUIMTE

XA.01

Aanrijdbeveiliging t.b.v. rolcontainers

Op twee hoogtes



Levering door

Keukenleverancier

Algemene gegevens

Fabrikaat

Kors kunststoffen

Type

Hakorit

Positie

Onderkant onderste aanrijdbeveiliging 150 mm +vl, bovenkant bovenste aanrijdbeveiliging 1700 mm +vl

Locatie

Zie tekening

Afmetingen

Afmeting hoogte

Minimaal 150 mm

Afmeting dikte

20 mm

Uitvoering

Materiaalsoort

HMWPE

Kleur

De kleur dient in overleg met de opdrachtgever bepaald te worden

Afwerking

Aansluiting op wand gekit

Montage

Naadloos op wand

Uitvoering

Randen voorzien van vellingkanten, schroef gaten dienen afgedicht te worden met doppen in dezelfde kleur als het kunststof.

Uitvoering

Stelpost gemonteerd per strekkende meter € 50,-

XA.02

Automatische draaideur met venster

Dagmaat 900 mm



Levering door

Aannemer

Technische gegevens

Elektrisch vermogen 230V

1,2 kW

Afmetingen

Dagmaat deur

900 mm

Horecatechnische informatie

Afsluitbaar

Zie sleutelplan van architect/ opdrachtgever

Draairichting deur

Zie tekening

Deurklink

Veilig bedienbaar en eenvoudig schoonmaakbaar

Venster

Er dient een venster voorzien te worden zodat men kan zien of er iemand aan de andere kant van de deur staat

Automatische deurbediening

Zie subposities

Dorpel

Er mag géén dorpel voorzien worden

Uitvoering

Materiaalsoort

Stootvast, watervast en eenvoudig schoonmaakbaar



XA.03



Handsensor

Deurbediening

Levering door

Aannemer

Algemene gegevens

Fabrikaat

BEA

Type

Magic switch

Technische gegevens

Data-/ telefoonlijn, opmerking

Signaalkabel naar automatische deur

Afmetingen

Afmeting breedte

84 mm

Afmeting diepte

Excl inbouwdoos: 13 mm

Afmeting hoogte

84 mm

Horecatechnische informatie

Afsluitbaar

Zie sleutelplan van architect/ opdrachtgever

Uitvoering

Materiaalsoort

ABS

Kleur

Wit

XA.04



Handsensor

Deurbediening

Levering door

Aannemer

Algemene gegevens

Fabrikaat

BEA

Type

Magic switch

Technische gegevens

Data-/ telefoonlijn, opmerking

Signaalkabel naar automatische deur

Afmetingen

Afmeting breedte

84 mm

Afmeting diepte

Excl inbouwdoos: 13 mm

Afmeting hoogte

84 mm

Horecatechnische informatie

Afsluitbaar

Zie sleutelplan van architect/ opdrachtgever

Uitvoering

Materiaalsoort

ABS

Kleur

Wit

Baanbrekers, restaurant

Positieoverzicht

Versie 3 - 06 februari 2023



project	Baanbrekers, restaurant
onderwerp	Positieoverzicht
versienummer	3
onze referentie	O222121
behandeld door	R. van Tilburg

INLEIDING

Dit document geeft per positie de omschrijving weer en het aantal.



deel BO - Werkcafé

BO.01	Algemene omschrijving uitgiftemeubels	1
BO.02	Uitgifte meubel	1
BO.02a	Onderbouwkast draaideurkast	1
BO.02b	Onderbouw draaideurkast	1
BO.02c	Draaischuifdeur	2
BO.02d	Onderbouwkast met draaischuifdeur	1
BO.02e	Onderbouwkast draaideurkast	1
BO.02f	Onderbouw afvallade	1
BO.03	Koffieautomaat tafelmodel touchscreen	1
BO.04	Onderbouwkoeling met glasdeur, voor dranken	1
BO.05	Spoelbak inbouw	1
BO.06	Veiligheidsmengkraan	1

deel CA - Uitgifte

CA.01	Algemene omschrijving uitgiftemeubels	1
CA.02	Borden-, bestek- en dienbladenmeubel	2
CA.02a	Draaischuifdeur	3
CA.03	Kast in uitgifte	1
CA.04	Wandshowmeubel ombouw	1
CA.05	Wandshowmeubel gekoeld v.v. glasdeuren	1
CA.10	Salademeubel	1
CA.11	Koelbak	1
CA.11a	Onderbouw t.b.v. servies	1
CA.11b	Onderbouw draaideurkast	2
CA.11c	Dubbele wandcontactdoos	1
CA.12	Glasopstand, verstelbaar	1
CA.15	Uitgiftemeubel voor brood en ongekoeld beleg	1
CA.15a	Onderbouw draaideurkast	2
CA.16	Opstand t.b.v. broodbakken	1
CA.17	Broodbak	3
CA.20	Warme uitgifte	1
CA.20a	Onderbouw draaideurkast	1
CA.20b	Onderbouw met wandcontactdoos	1
CA.20c	Onderbouw afvallade	1
CA.20d	Onderbouw draaideurkast	1
CA.21	Ademschot, los op het blad	1
CA.22	Ademschot, los op het blad	1
CA.23	Warmhoudplaat met -lamp	1
CA.24	Kookplaat rond	1
CA.25	Kookplaat rond	1
CA.26	Onderbouwkoeling, food (frame)	1
CA.26a	Deursectie, food (rechtsdraaiend)	1
CA.26b	Deursectie, food (linksdraaiend)	1
CA.26c	Deursectie, food (rechtsdraaiend)	1



deel CD - Kassagebied t.b.v. bemande en onbemande kassa's

CD.01	Kassameubel enkel	1
CD.02	Kassa, touchscreen	1
CD.02a	Betaalterminal	1
CD.02b	Kassalade	1
CD.02c	Kassastoel	1
CD.05	Gecombineerd uitgiftemeubel met kassameubel	1
CD.05a	Onderbouw draaideurkast	1
CD.05b	Wandschap	1
CD.06	Kassa, touchscreen	1
CD.06a	Betaalterminal	1

deel GA - Magazijn food en non food

GA.01	Draaideur met schopplaat	1
GA.02	Stellingen	1
GA.03	Dubbele wandcontactdoos	1
GA.04	Insectendoder	1

deel GB - Koelcel

GB.01	Koelcel	1
GB.01a	Bedieningspaneel	1
GB.02	Deur t.b.v. koelcel	1
GB.02a	Inwendige oprijdplaat t.b.v. koel-/ vriescel	1
GB.02b	Stroken gordijn	1
GB.03	Stellingen	1
GB.04	Verdamper t.b.v. koelcel 10,5m ²	1
GB.05	Serveerwagen klein, 3 plateaus	2
GB.06	Regaalwagen 1/1 GN	2
GB.07	Aanrijdbeveiliging, boven wielhoogte	1

deel GC - Vriescel

GC.01	Vriescel	1
GC.01a	Bedieningspaneel	1
GC.02	Deur t.b.v. vriescel	1
GC.02a	Inwendige oprijdplaat t.b.v. koel-/ vriescel	1
GC.02b	Stroken gordijn	1
GC.03	Stellingen	1
GC.04	Verdamper t.b.v. vriescel 12m ²	1

deel GD - Keuken

GD.01	Algemene omschrijving werktafels	1
GD.02	Regaalwagen 1/1 GN	1
GD.03	Werk-/ spoeltafel	1
GD.03a	Zeepdispenser	1
GD.03b	Dispenser voor handdesinfectiemiddel	1
GD.03c	Dispenser voor papieren handdoeken	1
GD.03d	Onderbouwkast draaideurkast	1
GD.03e	Onderbouw draaideurkast	3
GD.03f	Onderbouw ladeblok	1
GD.04	Dubbele wandcontactdoos	1
GD.05	Dubbele wandcontactdoos	1
GD.06	Wandschap roestvaststaal	1
GD.07	Dubbele wandcontactdoos	1
GD.10	Apparatenafel	1
GD.10a	Onderbouw met wandcontactdoos	1
GD.10b	Onderbouw draaideurkast	1
GD.10c	Onderbouw draaideurkast	1
GD.10d	Onderbouw ladeblok	1
GD.10e	Onderbouw draaideurkast	1
GD.10f	Onderbouw met wandcontactdoos	1
GD.10g	Onderbouw draaideurkast	1
GD.10h	Onderbouw draaideurkast	1
GD.10i	Onderbouw draaideurkast	1
GD.10j	Onderbouw ladeblok	1
GD.10k	Onderbouw met wandcontactdoos	1
GD.10l	Onderbouw draaideurkast	1
GD.10m	Onderbouw met regalen	1
GD.11	Kookunit 2 zones inductie, vlakke inbouw	1
GD.12	Friteuse 1 pans, drop-in	1
GD.13	Kookunit 2 zones inductie, vlakke inbouw	1
GD.14	Kolomkraan	1
GD.15	Kookunit 2 zones, inductie, drop-in	1
GD.16	Bain-marie 2/1 GN	1
GD.17	Friteuse 2 pans, drop-in	1
GD.18	Afzuigkap eilandmodel, hoogrendement	1
GD.20	Apparatenafel met spoelbak	1
GD.20a	Onderbouw met regalen	1
GD.20c	Onderbouw ladeblok	1
GD.20d	Onderbouw draaideurkast	2
GD.20e	Onderbouwkast draaideurkast	1
GD.21	Combi steamer 6 1/1 GN	1
GD.22	Heteluchtoven	1
GD.23	Dubbele wandcontactdoos	1
GD.24	Wandschap roestvaststaal	1
GD.25	Onderstel heteluchtoven	1
GD.30	Werktafel	1

GD.30a	Onderbouw ladeblok	1
GD.30b	Onderbouw met afvallade	1
GD.30c	Onderbouw draaideurkast	1
GD.31	Opzetsaladière	1
GD.32	Wandkast	1
GD.33	Onderbouwkoeling, food (frame)	1
GD.33a	Deursectie, food (rechtsdraaiend)	1
GD.33b	Deursectie, food (linksdraaiend)	1
GD.33c	Deursectie, food (linksdraaiend)	1
GD.38	Serveerwagen klein, 3 plateaus	1
GD.39	Vloerput	1
GD.40	Vloerput	1

deel JA - Administratieve werkplek

JA.01	Draaideur	1
JA.02	Dubbele wandcontactdoos	1
JA.03	Computer	1
JA.04	Telefoontoestel	1
JA.05	Printer/ scanner	1
JA.06	Kluis, tot 9000 euro	1
JA.07	Automatische draaideur met venster	1
JA.10	Dubbele wandcontactdoos	1

deel KA - Voorbereidingskeuken

KA.01	Algemene omschrijving werktafels	1
KA.02	Werk-/ spoeltafel	1
KA.02a	Onderbouwkast draaideurkast	1
KA.02b	Onderbouw ladeblok	1
KA.02c	Onderbouw met afvallade	1
KA.03	Wandkast	1
KA.04	Opzetsaladière	1
KA.06	Dubbele wandcontactdoos	1
KA.07	Vacumeermachine	1
KA.08	Vloerput	1
KA.09	Onderbouwkoeling, food (frame)	1
KA.09a	Deursectie, food (rechtsdraaiend)	1
KA.09b	Deursectie, food (linksdraaiend)	1
KA.10	Werktafel	1
KA.10a	Onderbouw met afvallade	1
KA.11	Wandkast	1
KA.12	Dubbele wandcontactdoos	1
KA.13	Opzetsaladière	1
KA.14	Onderbouwkoeling, food (frame)	1
KA.14a	Deursectie, food (rechtsdraaiend)	1
KA.14b	Deursectie, food (linksdraaiend)	1
KA.14c	Deursectie, food (linksdraaiend)	1
KA.15	Werktafel	1
KA.15a	Onderbouw draaideurkast	1
KA.15b	Onderbouw met afvallade	1
KA.15c	Onderbouw ladeblok	1
KA.16	Doorstroomzuil tafelmodel, 2 containers à 10 liter	1
KA.17	Automatische Citruspers	1
KA.19	Wandschap roestvaststaal	1
KA.20	Dubbele wandcontactdoos	1
KA.21	Onderbouwkoeling, food (frame)	1
KA.21a	Deursectie, food (rechtsdraaiend)	1
KA.21b	Deursectie, food (linksdraaiend)	1
KA.22	Dispenser voor papieren handdoeken	1
KA.23	Zeepdispenser	1
KA.24	Dispenser voor handdesinfectiemiddel	1
KA.25	Onderbouwkoeling, food (frame)	1
KA.25a	Deursectie, food (rechtsdraaiend)	1
KA.25b	Deursectie, food (linksdraaiend)	1

deel TB - Bar Twiddus

TB.01	Algemene omschrijving barmeubels	1
TB.02	Bar meubel	1
TB.03	Kassa, touchscreen	1
TB.03a	Betaalterminal	1
TB.03b	Kassalade	1
TB.04	Vloerdoos, elektra	1
TB.05	Bar meubel	1
TB.06	Opzetvitrine	1
TB.07	Vloerdoos, elektra	1
TB.10	Bar achterwand	1
TB.10a	Onderbouwkast draaideurkast	1
TB.10b	Onderbouw draaideurkast	1
TB.10c	Onderbouwkast draaideurkast	1
TB.10d	Korven laden met vakverdeling	1
TB.10e	Emballage laden	1
TB.11	Spoelbak inbouw	1
TB.12	Veiligheidsmengkraan	1
TB.13	Vaatspoelmachine, voorlader	1
TB.14	Dubbele wandcontactdoos	1
TB.15	Koffieautomaat tafelmodel touchscreen	1
TB.16	Dubbele wandcontactdoos	1
TB.17	Onderbouwkoeling met glasdeur, voor dranken	1

deel VA - Vaatwaskeuken met korvensorteerunit

VA.00	Algemene omschrijving werktafels	1
VA.01	Aanvoertafel, semivrijhangend	1
VA.01a	Dispenser voor papieren handdoeken	1
VA.01b	Zeepdispenser	1
VA.02	Stapelaar verrijdbaar t.b.v. dienbladen	1
VA.03	Rollenbaan vrijhangend	1
VA.04	Rollenbaan vrijhangend	1
VA.05	Spuithaspel	1
VA.06	Dubbele vaatspoelmachine, doorschuiver, eco [bestaand]	1
VA.07	Rollenbaan standaard	1
VA.08	Vaatwaskap	1
VA.09	Koud-waterontharder, 250 liter per uur	1
VA.10	Zeep/ naglans doseerinstallatie	1
VA.11	Serveerwagen klein, 3 plateaus	1
VA.12	Stapelaar verrijdbaar t.b.v. borden	1
VA.13	Wandschap roestvaststaal	1
VA.14	Vloerput met sleufgoot	1
VA.15	Insectendoder	1
VA.16	Afvalwagen met 2 afvalbakken	1
VA.20	Handenwasbak met sensorkraan	1
VA.21	Zeepdispenser	1
VA.22	Dispenser voor papieren handdoeken	1
VA.23	Afvalbak laag, 30 liter	1

deel VB - Inname vuile vaat

VB.01	Algemene omschrijving uitgiftemeubels	1
VB.02	Afvalmeubel	1
VB.03	Afvalbak, 106 liter ten behoeve van afvalinname	3
VB.04	Korven sorteertafel met dienbladenafzet	1

deel WK - Zeep-/werkkast

WK.02	Steelhouder	2
WK.03	Stellingen	1

deel XA - Gangen/ logistieke bufferruimte

XA.01	Aanrijdbeveiliging t.b.v. rolcontainers	1
XA.02	Automatische draaideur met venster	1
XA.03	Handsensoren	1
XA.04	Handsensoren	1
XA.05	Serveerwagen klein, 3 plateaus	3
XA.10	Stellingen	1
XA.11	Vloerput	1
XA.12	Servies/ voorraadkast, volkern	1

deel ZA - Opstelplaats buiten t.b.v. centrale koeltechniek

ZA.01	Koelinstallatie 4,5 kW	1
ZA.02	Vriesinstallatie 2 kW	1



