



Møre og Romsdal
fylkeskommune

K104 ROMSDAL VIDEREGÅENDE SKOLE

E20 Totalentreprise nybygg Konkurransesgrunnlag Del II. Bilag B2.25

Funksjonsbeskrivelse

Kantinekjøkken

Prisoppsett kapitel B2.25:

Rigg og drift egen arbeider:	kr
Opplæring:	kr
FDV dokumentasjon	kr
Kantinekjøkken	kr
Ev egne poster	kr
<hr/>	
Sum kapitel B2.25	kr

Sum kapitel B2.25 overføres til prissammendrag.

Innhold

- Funksjonsbeskrivelse
- Supplerende opplysninger til storkjøkkenleveransen
- Utstyrliste
- Tegning

Funksjonsbeskrivelse av kantinekjøkken Romsdal VGS

Kantinens kjøkken og serveringsdel er dimensjonert for opp til 950 elever. Erfaring tilsier at ca 60 % av elevene er innom kantinen daglig.

Det er 2 kassepunkt, det ene er i serveringsdisken, betjent fra kjøkkensiden og det andre ved enden av serveringstorget. Ved lav trafikk brukes kun kassen i disken. I tillegg er det en mobil hjelpkasse med tilkoplingspunkt ved enden av vegg for drikke. Denne kan parkeres på annet sted ved lav trafikk (brettbanen kan slås ned). Se plantegning.

Det er viktig å ha et betalingssystem som fungerer enkelt og hurtig for å unngå køer.

Kantinen kan gi et godt og variert tilbud av salater, påsmurt mat og varm mat.

Varm mat bør begrenses til en eller maks to retter daglig. Det er også lagt til rette for nybakte produkter.

Kalde drikker fra selvbetjente kjøleromsdører og isvannsdispenser på disk.

Kaffe og te fra kaffemaskin.

Meierivarer fra eget skap i serveringstorget.

Det legges opp til servering både på papp og på vanlig servise og glass.

Fordeling tilpasses behovet. Det vil uansett bli lagt opp et lager for servise i porselen og glass til bruk ved anledninger på skolen.

For å unngå stopp i serveringsflyten, blir det etablert en egen stasjon med 3 stk. selvbetjente mikrobølgeovner plassert utenfor serveringstorget.

Også mobile sorteringsstasjoner for avfall og selvrydding skal være stasjonert utenfor serveringstorget. Plassering i samråd med interiørarkitekt.

Bemanningen i kantinen må tilpasses både produksjon og trafikk.

På tidspunkter med mange brukere, må begge kasser pluss mobil hjelpkasse betjenes, og det må være en person som leverer ut varm mat.

Funksjoner:

Varemottak:

Mottak og utpakking av innkomne varer.

Varsling ved dør.

Utstyr:

Kjølerom, benk for utpakking, trillebord for transport til lagerrom.

Håndvask og spylepunkt.

Miljøstasjon:Utstyr:

Kjølt rom for matavfall.

Garderobe/toalett:

Kjøkkenpersonalet har egen garderobe og toalett.

Kontor:

Kontor for administrasjon av kjøkkenet.

Adkomst for besøkende til kjøkkensjef er via korridor for varelevering, og det er ikke anledning å gå videre inn i produksjonen.

Tørrvarelager:

Lager for matvarer som kan lagres i romtemperatur.

Utstyr:

Lagerreoler i stål/aluminium eller tilsvarende.

Kjølerom diverse:

Utførelse i prefabrikkerte elementer

Kjølerom for råvarer.

Utstyr:

Reoler i stål/aluminium eller tilsvarende.

Kjølerom grønnsaker:

Utførelse i prefabrikkerte elementer

Kjølerom for råvarer.

Utstyr:

Reoler i stål/aluminium eller tilsvarende.

Kjølerom kald drikk:

Utførelse i prefabrikkerte elementer

Innlasting fra lagersiden, dører med glass ut mot serveringstorget, beregnet for selvbetjening.

Utstyr:

Reoler i tilpasset leverandører.

Fryserom:

Utførelse i prefabrikkerte elementer

Fryserom for frosne produkter.

Utstyr:

Reoler i stål/aluminium eller tilsvarende.

Tilrettelagt kjøkken (trening):

For elever med spesielle behov.

Utstyr:

Kjøleskap, benk med kum, vegghyller, arbeidsbenk med regulerbar høyde.

Varmtkjøkken m.m:

Forbereding og tilbereding av varm mat og bakervarer.

Utstyr:

Kombidampere, kokebord, multifunksjon stek/kok, grønnsakkutter, rustfrie avlastninger, håndvask, arbeidsbenk med kum, vegghyller, kjølt arbeidsbenk, røremaskin, bakebenk og mobile arbeidsbord.

Smøring/kaldtkjøkken:

For tilberedning av kald mat.

Utstyr:

Kjøleskap, smørebenk med regulerbar høyde, benk med kum, håndvask,

Serveringsdisk:

Disk for påsmurte bagetter og lignende, bakervarer, servering av varm mat og kassepunkt.

Utstyr:

2 stk. selvbetjente kjølte montre med stor kapasitet, utleveringsdisk, servering varm mat fra vannbad, kasse.

Brettbane.

Drikkestasjon:

"Kjølevegg" for selvbetjening av kald drikke.

Selvbetjent stasjon for varm drikk og isvann.

Utstyr:

Kaffemaskin med tevannsuttak, isvannsdispenser, kjøleskap for meierivarer/diverse.

Brettbane ved kaffe og isvannsdispenser.

Buffet:

For selvbetjening av salater etc.

Utstyr:

2 stk. kjølte brønner kapasitet 3GN med pusteskjerm for salater og annen kald mat, kasse og plass for kioskvarer.

Brettbane 2 sider.

Mobil kasse (reservekasse)

Seksjon med kasse, nedfellbar brettbane en side og låsbare hjul.

Selvbetjent stasjon utenfor serveringsområdet

For varming av retter

Utstyr:

3 stk. mikrobølgeovner

Serviettdispenser

Nedkast for avfall

Oppvask:

For vask av servise og kjøkkenredskaper

Utstyr:

Oppvaskmaskin av hettetype i kraftig utførelse, rustfrie benker, dyp kum og forspyledusj med sprutplate. Lagerplass rent, håndvask.

Ryddestasjon

Basert på selrydding

Utstyr:

3 stk. ryddevogner plassert i kantineområdet

Antall og plassering må utprøves ved drift

Supplerende opplysninger og krav til storkjøkkenleveransen Romsdal VGS.

Plantegning:

Vedlagte plantegning er i målestokk 1:50 ved utskrift A1.

Symboler på tegningene er ikke styrende for merke/leverandør.

Mål på tegning er foreløpige, kontrollmål er ikke tatt

Utstysliste:

Kolonne nr.1 Posisjonsnummer i henhold til plantegning

Kolonne nr.2 Behov for tilkøpling til vann/avløp eller EL eller kuldeanlegg

Kolonne nr.3 Kort utstysbeskrivelse, se supplerende krav nedenfor.

Kolonne nr.4 Antall stk. som skal leveres

Kolonne nr.5 Ca-mål, nødvendige tilpasninger kan foretas.

Kolonne nr.6 Fagtilhørighet leveranse

Generellt:

Det må ikke leveres utstyr som kan føre til reduserte passasjer og avstander mellom for eksempel arbeidsbenker og maskiner, eller som krever mer plass enn planløsningen viser.

Utstyret skal, så langt mulig, plasseres på en slik måte at det ikke medfører ekstra kostnader i forbindelse med fremtidig servicetilkomst på tekniske apparater.

Utstyret skal være beregnet for produksjon av næringsmidler. Apparater beregnet for husholdningsmarkedet vil ikke bli akseptert dersom det ikke er spesielt beskrevet i utstyslisten.

Det skal legges ved datablad eller brosjyre for alle produkter som tilbys. Dokumentasjonen skal inneholde relevante tekniske opplysninger og mål.

Posisjonsnummer relatert til tilbudsskjema skal være påført. Ved bruk av generelt brosjyremateriell skal det klart og entydig fremgå hvilken modell som er tilbudt

Godkjenning av teknisk utstyr:

Alt kontrollpliktig utstyr skal være CE-merket i henhold til EU-direktivnumre:

Maskindirektivet – 98/37/EØF

Lavspenningsdirektivet – 73/23/EØF

EMC-direktivet – 89/336/EØF

Kjølerom og fryserom

Rommene skal leveres som prefabrikkerte element-rom.

Inntegnet veggtykkelse på 80 mm for kjølerom og 100mm for fryserom er ikke styrende.

Plassering i avstand 40-50 mm fra vegg.

Forblending av åpninger mellom rom og vegg/himling skal utføres i materiale av samme farge og ha samme overflate-egenskaper som elementene. Ved gruve skal åpning mellom rom og gulv fuges og tettes. Dette tas med i leveransen.

Elementene skal være overflatebehandlet på begge sider.

Låsbar dør med innvendig nødtløser. Samme låsnummer for alle dører.

Dør plasseres primært i henhold til plantegning. Avvik av praktiske grunner aksepteres.

Taklys skal være beregnet for bruk i kjøle/fryserom.

Rommene skal tilkoples sentralt kuldeanlegg, se annen beskrivelse.

Fryserom skal ha innvendig isolert gulv /eventuelt også nedfelt i grube og det skal være

varmekabel i dør.

Sentralt kuldeanlegg

Kuldeanlegg skal forsyne flg. utstyr:

Pos.1,06 kjølerom i varemottak

Pos.1,08 kjølerom avfall

Pos.2,03 kjølerom diverse

Pos.2,04 fryserom

Pos.2,05 kjølerom grønnsaker

Pos.2,06 kjølerom kald drikk

Pos.3,01 kjøleskap

Pos.4,23 kjøleskap

Pos.5,01 kjølt monter

Pos.5,02 kjølt monter

Pos.5,14 kjølt brønn

Pos.5,15 kjølt brønn

Fordampere til kulderomene skal være en del av kuldeanlegget.

Hyller i kulderom og tørrvarelager:

Hylleinnredning skal være av aluminium eller rustfritt stål.

Max nedbøyning på 5 mm pr. 100 cm. v/150 kg last

Hyllene skal være regulerbare kunne tas ut for rengjøring.

Justerbare ben og nødvendig avstivning uavhengig av innvendig vegg.

Alternative materialer til rustfritt stål eller aluminium kan tilbys dersom de oppfyller kravene slik de er beskrevet over

Benker i rustfritt stål:

Rustfrie benker skal være i minimum 18-8 kvalitet AISI 304.

Benkens stativ skal ha ben i min. 30x30 mm stål.

Benkeplaten skal være minimum 1,2 mm tykk og være godt avstivet og lyddempet.

Der det er innsveiset kum skal platen ha vulst.

Der benker skal plasseres mot vegg skal det være 50mm fri oppkant bak på benkeplaten.

Avstand mellom underliggende tverrstag skal være så tett at det ikke oppstår groper i platen som kan samle smuss eller vann.

Innlegg av trematerialer aksepteres ikke dersom det ikke er spesielt beskrevet i utstyrlisten.

Alle grader og rester av sveiseslagg skal være slipt og pusset.

Åpne benker monteres 40 mm fra vegg og festes med avstandsfester.

Benker med skuffer og skap stilles inn til vegg.

Frittstående benker festes (evt. limes) til gulv hvis nødvendig, men kun etter tillatelse fra prosjektleder.

Alle benker skal ha underhyller i ribbeutførelse.

Vegghyller og skap i rustfritt stål:

Hyllene skal være i minimum 18-8 kvalitet AISI 304 og tykkelse min. 1,0 mm.

Regulerbare høyde.

Overhyller over benker skal være faste (ikke regulerbare) og godt avstivet med langsgående stag samt underliggende ribber eller profiler.

Alle oppgitte hyllemål i kravspesifikasjonen er å forstå som netto hyllemål.

Innfesting til benkeplate skal alltid være med skjulte skruer.

Skap kan ha slagdører eller skyvedører dersom ikke annet er beskrevet.

Alle arbeidsflater som er i kontakt med næringsmidler skal ha samme overflateegenskaper og slitestyrke som benker.

For eksempel kjølte arbeidsbord og varmeskap.

Serveringsdisker og buffeter:

Serveringsdisken skal ha brettbane som festes i underliggende vegg(åpning).

Kjølemontre, disker etc. skal stilles opp inntil brettbanen.

Det skal være tilkomst/mulighet for inspeksjon og service på tekniske installasjoner.

Brettbane skal utføres i Corian eller likeverdig materiale og skal ha integrerte skjulte glideskinner.

For brettbane bruk pris tilsvarende Corian prisgruppe 2.

Sokkelplate utføres i rustfritt stål.

Buffeter og kasseseksjon pos.5,17 skal ha godt avstivet skrog kledd med høytrykkslaminat.

Tilstrekkelig antall og størrelse på dører for inspeksjon /service på tekniske installasjoner.

Luftgitter på 2 sider.

Åpent felt i bunn for fremføring av vann/avløp/strøm/kjølerør

Topplate og brettbane utføres i Corian eller likeverdig materiale og skal ha integrerte skjulte glideskinner. Nedfelte brønner skal ha overhulle med lys og med skråstilte pusteskjerm utført i acryl. H = maksimalt 550mm brto.

Farge/mønster for brettbane og frontplater er ikke valgt.

For frontplater tilbys høytrykkslaminat, ikke melamin.

For brettbane brukes pris tilsvarende Corian prisgruppe 2.

Egen bryter for lys.

Sokkelplate utføres i rustfritt stål

Vognmateriell (uten el-tilkopling)

Utstyr på hjul som for eksempel trillebord, kurvogner etc. skal være utført i rustfritt stål og i helsveiset konstruksjon. Geidere skal sveises, ikke poppes.

Hjul skal, dersom annet ikke er angitt i tilbudsskjema, være svingbare og med Ø125mm og ha bane av gummi.

Følgende poster skal inngå i utstyrsleveransen:

- frakt
- avemballering og montering av utstyr
- tilkopling til tekniske installasjoner
- funksjonstesting
- igangkjøring
- dokumentasjon (FDV)

Utstyrliste Romsdal vgs kantinekjøkken

Pos	Tilkopl	Beskrivelse	Ant	Cirka mål (b/d/h)	Fag
Kantinekjøkken tegning nr. 21404-1 sist endret 2014-12-11					
1,00		Varemottak og avfall			
2,00		Lagerrom i kjøkken			
3,00		Skjermet arbeidsplass			
4,00		Produksjon varm og kald mat			
5,00		Serveringsdisker og buffet			
6,00		Oppvask			
7,00		Utstyr utenfor serveringsområdet			
1,01		Vogn som tilhører leverandør	2		annen levr.
2,02		Tørrvarelager Utføres bygningsmessig	1		annen levr.
5,06	EL IT	Kasse	1		annen levr.
5,16	EL IT	Kasse	1		annen levr.
5,18	EL IT	Kasse	1		annen levr.
4,13	Vent	Avtrekkshette Mål og kapasitet samt teknisk løsning må tilpasses utstyr under. Høyde over gulv samt innvendige nettomål må sjekkes.	1	4100x1300	ventilasjon
6,08	Vent	Avtrekkshette Mål og kapasitet samt teknisk løsning må tilpasses utstyr under. Høyde over gulv samt innvendige nettomål må sjekkes.	1	900x1100	ventilasjon
1,02	Rør	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist. Avløpskapasitet ca. 3 liter pr. sek.	1	300x300	rørlegger
1,03	Rør	Uttak for spyleslange, med termostatstyrt blandebatteri	1		rørlegger
1,03A	Rør	Håndvask m/berøringsfritt armatur Utførelse i rustfritt stål	1		rørlegger
1,07	Rør	Sluk	1		rørlegger

Utstyrliste Romsdal vgs kantinekjøkken

Pos	Tilkopl	Beskrivelse	Ant	Cirka mål (b/d/h)	Fag	
2,01	Rør	Slisserenne i gulv Rist eller annet anlegg som sikrer at trillebord lett kan passere over.	1	L=1000	rørlegger	
3,05A	Rør	Blandebatteri med buet høy tappetut, i storkjøkkenkvalitet	1		rørlegger	
4,01	Rør	Håndvask m/berøringsfritt armatur Utførelse i rustfritt stål	1		rørlegger	
4,02	Rør	Uttak for spyleslange, med termostatstyrt blandebatteri	1		rørlegger	
4,03A	Rør	Blandebatteri med buet høy tappetut, i storkjøkkenkvalitet	1		rørlegger	
4,06	Rør	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist. Avløpskapasitet ca. min. 3 liter pr. sek.	1	300x300	rørlegger	
4,12	Rør	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist. Avløpskapasitet ca. min. 3 liter pr. sek.	1	300x300	rørlegger	
4,18	Rør	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist. Avløpskapasitet ca. min. 3 liter pr. sek.	1	300x300	rørlegger	
4,19	Rør	Håndvask m/berøringsfritt armatur Utførelse i rustfritt stål	1		rørlegger	
4,20A	Rør	Blandebatteri med buet høy tappetut, i storkjøkkenkvalitet	1		rørlegger	
5,08	Rør	Slisserenne i gulv Rist eller annet anlegg som sikrer at trillebord lett kan passere over.	1	L=1000	rørlegger	
6,01	Rør	Slisserenne i gulv Rist eller annet anlegg som sikrer at trillebord lett kan passere over.	1	L=1000	rørlegger	
6,04	Rør	Forspylerdusj m/bl.batteri og tappetut. Monteres i slik høyde over kum at kurver med skittent gods har fri passasje under.	1		rørlegger	

Utstyrliste Romsdal vgs kantinekjøkken

Pos	Tilkopl	Beskrivelse	Ant	Cirka mål (b/d/h)	Fag	
6,05	Rør	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist. Avløpskapasitet ca. min. 3 liter pr. sek.	1	ca.300x300	rørlegger	
6,11	Rør	Håndvask m/berøringsfritt armatur Utførelse i rustfritt stål	1		rørlegger	
6,12	Rør	Uttak for spyleslange, med termostatstyrt blandebatteri	1		rørlegger	
1,04		Utpakkingsbenk i rustfritt stål	1	2000/650/900	storkjøkken	
1,05		Vegghylle i rustfritt stål Inkl. braketter og veggskinner med høyderegulering	2	2200/300	storkjøkken	
1,06	EL Rør Kulde	Mottakskjøøl Temperatur +1 ... +4°C Lysåpning dør =800 Tilkoples sentralt kuldeanlegg Avløp for kondens/avtiningsvann	1	2500/1800/2400	storkjøkken	
1,06A		Reoler i mottakskjøøl Utstyres i henhold til plantegning	1		storkjøkken	
1,08	EL Rør Kulde	Kjølerom avfall Temperatur +1 ... +4°C Lysåpning dører =700 Tilkoples sentralt kuldeanlegg Avløp for kondens/avtiningsvann	1	1400/2100/2400	storkjøkken	
2,02A		Reoler i tørrvarelager Utstyres i henhold til plantegning	1		storkjøkken	
2,03	EL Rør Kulde	Kjølerom diverse Temperatur +1 ... +4°C Lysåpning dør =800 Tilkoples sentralt kuldeanlegg Avløp for kondens/avtiningsvann	1	3000/2100/2400	storkjøkken	
2,03A		Reoler i kjølerom Utstyres i henhold til plantegning	1		storkjøkken	
2,04	EL Rør	Fryserom Temperatur -18 ... -22°C	1	2100/2100/2400	storkjøkken	

Utstyrliste Romsdal vgs kantinekjøkken

Pos	Tilkopl	Beskrivelse	Ant	Cirka mål (b/d/h)	Fag	
	Kulde	Lysåpning dør =800 Tilkoples sentralt kuldeanlegg Avløp for kondens/avtiningsvann				
2,04A		Reoler i fryserom Utstyres i henhold til plantegning	1		storkjøkken	
2,05	EL Rør Kulde	Kjølerom frukt og grønt Temperatur +2 ... +8°C Lysåpning dør =800 Tilkoples sentralt kuldeanlegg Avløp for kondens/avtiningsvann	1	2050/2100/2400	storkjøkken	
3,01	EL Rør Kulde	Kjøleskap Utførelse i rfr. stål innvendig og utvendig. Kapasitet ca. 350-400 liter 4 ristehyller skal medfølge. Temperaturområde justerbart fra +1 ... +4°C Vifteassistert kjøling tilkoplest sentralt kuldeanlegg. Kondensvann føres til avløp	1	600/700/1800	storkjøkken	
3,02	EL	Regulerbar arbeidsbenk i rustfritt stål Elektrisk justerbar høyde 800-1000mm	1	1600/650/	storkjøkken	
3,03		Vegghylle i rustfritt stål Inkl. braketter og veggskinner med høyderegulering	2	2300/300	storkjøkken	
3,04		Benk i rustfritt stål	1	1750/650/900	storkjøkken	
3,05	Rør	Benk i rustfritt stål med kum Innsveiset kum 50/40/20 m/overløp	1	2400/650/900	storkjøkken	
3,06		Vegghylle i rustfritt stål Inkl. braketter og veggskinner med høyderegulering	1	2400/300	storkjøkken	
4,03	Rør	Benk i rustfritt stål med kum Innsveiset kum 50/40/20 m/overløp	1	2400/650/900	storkjøkken	
4,04		Vegghylle i rustfritt stål Inkl. braketter og veggskinner med høyderegulering	1	2400/300	storkjøkken	

Utstyrsliste Romsdal vgs kantinekjøkken

Pos	Tilkopl	Beskrivelse	Ant	Cirka mål (b/d/h)	Fag
4,05	EL	Grønnsakkutter Bearbeiding av grønnsaker, frukt, ost, brød m.m. Skal leveres med finsnitteskive, terninggitter, råkostriver og strimler	1		storkjøkken
4,07	EL Rør	Multigryte Skal brukes som kokebord, stekepanne, kokegryte m.m. Tipp og hev/senk funksjon. Kjernetemperaturmåler. Kapasitet ca. 100 liter Temperaturområde +30° .. +250° C.	1		storkjøkken
4,08		Avlastning i rustfritt stål, "700-serie" modul	1	400/700/900	storkjøkken
4,09	EL	Induksjon kokebord, "700-serie" modul 4 soner. Understell med hylle.	1	800/700/900	storkjøkken
4,10		Avlastning i rustfritt stål, "700-serie" modul	1	400/700/900	storkjøkken
4,11	EL Rør	Kombidampere, 2 stk. i søyle. Kapasitet 10 stk 1/1GN geidere + 6 stk. 1/1GN geidere. Dampkoking, varmluftkoking, kombidamp, klimakontroll, kjernetemperaturføler. Regulerbar viftehastighet. Automatisk vaskeprogram Nedkjølingsfunksjon HACCP loggføringsfunksjon via USB-port Dampgenerator eller likeverdig system med automatisk påfylling av vann Integrert hånddušj Nødvendig understell skal medfølge.	1		storkjøkken
4,14		Benk i rustfritt stål	1	1200/650/900	storkjøkken
4,15		Vegghylle i rustfritt stål Inkl. braketter og veggskinner med høyderegulering	1	1200/300	storkjøkken

Utstyrliste Romsdal vgs kantinekjøkken

Pos	Tilkopl	Beskrivelse	Ant	Cirka mål (b/d/h)	Fag	
4,16	EL	Røremaskin 30 liter Avtagbar bolle Skal ha kraftuttak og trinnløs regulering av hastighet. Eltekrok, visp, rørespade og reduksjonssett med mindre bolle inkl. utstyr skal medfølge.	1		storkjøkken	
4,17		Mobil benk i rustfritt stål. Helsveiset konstruksjon. Bevegelige hjul med gummibane. 2 av hjulene skal være låsbare.	2	1200/650/900	storkjøkken	
4,20	Rør	Benk i rustfritt stål med kum Innsveiset kum 50/40/20 m/overløp	1	1100/750/900	storkjøkken	
4,21	EL	Regulerbar arbeidsbenk i rustfritt stål Elektrisk justerbar høyde 800-1000mm	1	2200/750/	storkjøkken	
4,22		Vegghylle i rustfritt stål Inkl. braketter og veggskinner med høyderegulering	1	3400/300	storkjøkken	
4,23	EL Rør Kulde	Kjøleskap Utførelse i rfr. stål innvendig og utvendig. Kapasitet ca. 350-400 liter 4 ristehyller skal medfølge. Temperaturområde justerbart fra +1 ... +4°C Vifteassistert kjøling tilkoplest sentralt kuldeanlegg. Kondensvann føres til avløp	1	600/700/1800	storkjøkken	
5,01	EL Rør Kulde	Kjølt serveringsmonter. Kjølt GN brønn i hele lengden Kjølt overbygg med 2 hyller for 1/1GN brett Luker på gjestesiden og skyvedører bak. Lys. Kjølt underdel med geidere for Gastronorbrett.3 låsbare dører. Temperatur +2°C..+4°C Utførelse i rfr. stål utvendig og innvendig. Overdel utført i glass og rfr. stål. Tilkoples sentralt kuldeanlegg	1	ca.1600/650/1650	storkjøkken	

Utstyrliste Romsdal vgs kantinekjøkken

Pos	Tilkopl	Beskrivelse	Ant	Cirka mål (b/d/h)	Fag
		Kondensvann føres til sluk			
5,02	EL Rør Kulde	Kjølt serveringsmonter. Kjølt GN brønn i hele lengden Kjølt overbygg med 2 hyller for 1/1GN Brett Luker på gjestesiden og skyvedører bak. Lys. Kjølt underdel med geidere for Gastronorbrett.3 låsbare dører. Temperatur +2°C...+4°C Utførelse i rfr. stål utvendig og innvendig. Overdel utført i glass og rfr. stål. Tilkoples sentralt kuldeanlegg Kondensvann føres til sluk	1	ca.1600/650/1650	storkjøkken
5,03		Utleveringsbenk i rustfritt stål	1	1100/650/900	storkjøkken
5,04	EL Rør	Vannbad 3 x 1/1 GN D=200 Utførelse i rustfritt stål. Aut. vanninntak Tømmekran under som blir tilkople avløp. Utleveringshylle i rfr. stål. Glass mot gjestesiden, åpen spalte øverst for luftsirkulasjon. Plass for tallerkener som vist på plantegning.	1	1400/650/900 + utleveringshylle ca. 400 høyde	storkjøkken
5,05		Kassesksjon. Benk i rustfritt stål	1	1200/650/900	storkjøkken
5,07		Bbrettbane	1	L=6800	storkjøkken
5,09		Buffetdisk for kald drikk. Brettbane inklusiv.	1	1600/950/900	storkjøkken
5,10	EL Rør	Kaffemaskin vanlig kaffe og varmt vann Helautomatisk Kapasitet: Filterkaffe 200 kopper/time	1		storkjøkken

Utstyrsliste Romsdal vgs kantinekjøkken

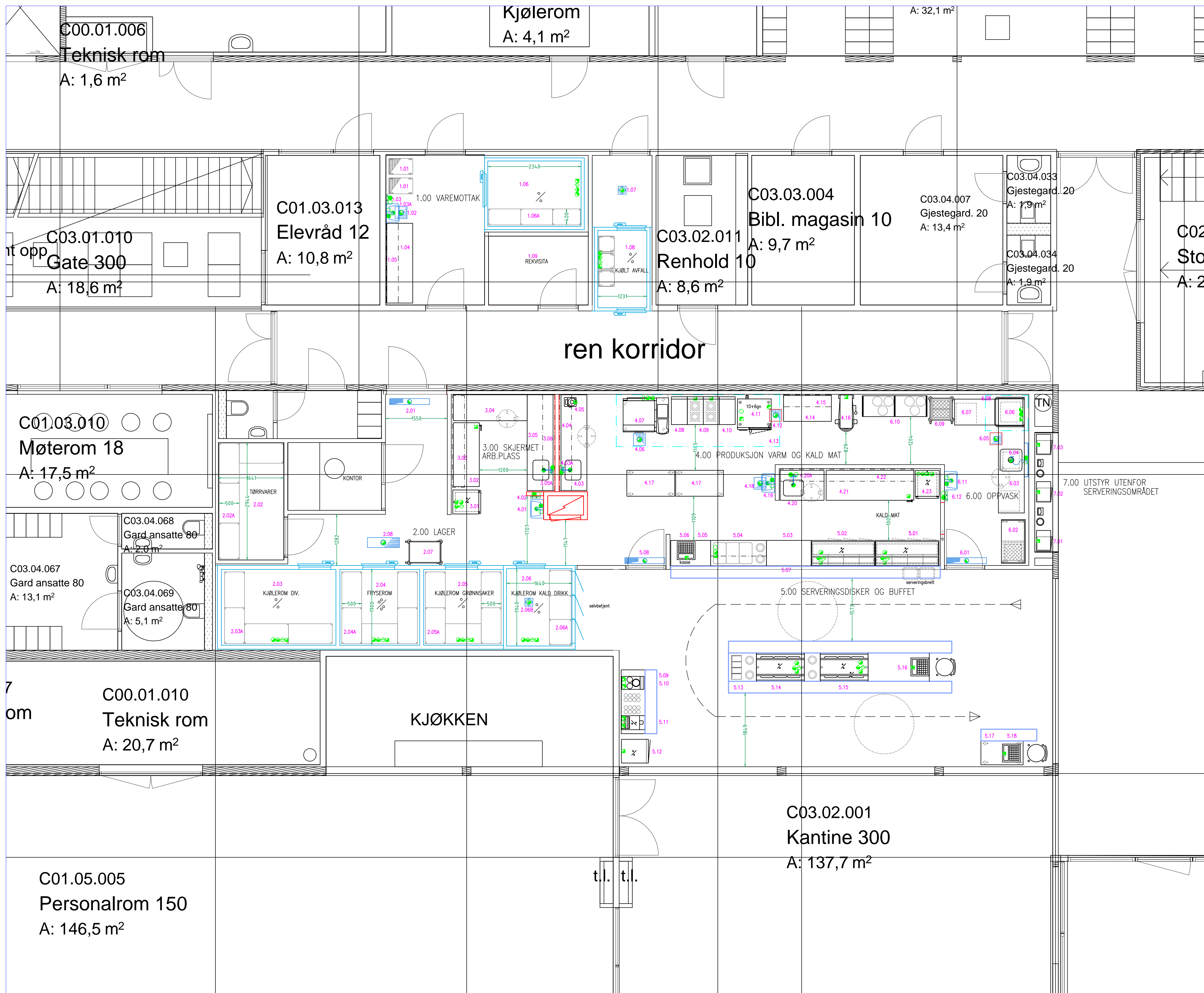
Pos	Tilkopl	Beskrivelse	Ant	Cirka mål (b/d/h)	Fag
		Eventuell grutsamler /kanalsett skal medtas			
5,11	EL Rør	Kjølt isvanns-dispenser, for plassering på disk. Uttak for små isbiter og for kaldt vann.	1		storkjøkken
5,12	EL	Kjølt skap for mineralvann og meieriprodukter, 350-400 liter. Glassdør og lys. Temperatur +2..+6°C	1		storkjøkken
5,13		Frittstående buffet med brettbane som vist på plantegning. Plass for bestikk, tallerkener/skåler, kjølte brønner og kasse.	1	5600/1300/900	storkjøkken
5,14	EL Kulde Rør	Nedfelt kjølt brønn 3GN Dybde tilpasset 150mm kantiner. Omluftsystem eller tilsvarende som gir tilstrekkelig kjøling på produktene. Tilkoples sentral kuldeanlegg Avtiningsvann fra fordamper føres til avløp. Pusteskjerm kombinert med overhulle i rfr. stål.	1		storkjøkken
5,15	EL Kulde Rør	Nedfelt kjølt brønn 3GN Dybde tilpasset 150mm kantiner. Omluftsystem eller tilsvarende som gir tilstrekkelig kjøling på produktene. Tilkoples sentral kuldeanlegg Avtiningsvann fra fordamper føres til avløp. Pusteskjerm kombinert med overhulle i rfr. stål.	1		storkjøkken
5,17		Ekstra kasseseksjon med brettbane. Skal være mobil.	1	1400/900/900	storkjøkken
6,02		Ryddevogn Innkledd på 3 sider. Hylle med plass for geidersett for 3 kurver pluss åpent rom under	1	1100/550/1100	storkjøkken
6,03	Rør	Innleveringsbenk i rustfritt stål med kum og geidersett for kurver. Isveiset kum 55/55/25 m/overløp, silspann og kuleventil, Avtagbar glideskinne.	1	2200/650/900	storkjøkken

Utstyrsliste Romsdal vgs kantinekjøkken

Pos	Tilkopl	Beskrivelse	Ant	Cirka mål (b/d/h)	Fag
		Sprutskjerm			
6,06	EL Rør	Oppvaskmaskin, hettetype med automatisk hetteløft. Isolert og stillegående. Vaske- og skyllearmer i rfr. stål. Tilkoples brutt avløp, pos.6,05	1		storkjøkken
6,07		Avryddingsbenk i rustfritt stål. Geidersett under	1	1100/650/900	storkjøkken
6,09		Kurvogn for rent gods	1		storkjøkken
6,10		Stativ for rent flatgods. Utførelse i rusfritt stål. 4 hyller, 3 stiger	1	1600/500/1800	storkjøkken
7,01	EL	Mikrobølgeovn. Profesjonell modell av mindre størrelse. Utførelse i rfr. stål og med minst 4 forvalg. Digitalt display	1		storkjøkken
7,02	EL	Mikrobølgeovn. Profesjonell modell av mindre størrelse. Utførelse i rfr. stål og med minst 4 forvalg. Digitalt display	1		storkjøkken
7,03	EL	Mikrobølgeovn. Profesjonell modell av mindre størrelse. Utførelse i rfr. stål og med minst 4 forvalg. Digitalt display	1		storkjøkken
7,04		Ryddevogn Innkledd på 3 sider. Hylle med plass for geidersett for 3 kurver pluss åpent rom under	1	1100/550/1100	storkjøkken
7,05		Ryddevogn Innkledd på 3 sider. Hylle med plass for geidersett for 3 kurver pluss åpent rom under	1	1100/550/1100	storkjøkken
7,06		Ryddevogn Innkledd på 3 sider. Hylle med plass for geidersett for 3 kurver pluss åpent rom under	1	1100/550/1100	storkjøkken

Utstysrliste Romsdal vgs kantinekjokken

Pos	Tilkopl	Beskrivelse	Ant	Cirka mål (b/d/h)	Fag	
-----	---------	-------------	-----	-------------------	-----	--



- 1.00 VAREMOTTAK OG AVFALL**
- 1.01: Vogner fra leverandør
 - 1.02: Gulvbrønn (sluk)
 - 1.03: Uttak for spyleslange
 - 1.03A: Håndvask
 - 1.04: Utpakkingsbenk
 - 1.05: Vegghylle
 - 1.06: Mottakskjø
 - 1.06A: Reoler i mottakskjø
 - 1.07: Sluk
 - 1.08: Kjølerom avfall
- 2.00 LAGERROM I KJØKKEN**
- 2.01: Slisserenne (sluk)
 - 2.02: Tørrvarelager
 - 2.02A: Reoler i tørrvarelager
 - 2.03: Kjølerom diverse
 - 2.03A: Reoler i kjølerom diverse
 - 2.04: Fryserom
 - 2.04A: Reoler i fryserom
 - 2.05: Kjølerom grønnsaker m.m.
 - 2.05A: Reoler i kjølerom gr.saker m.m.
 - 2.06: Kjølerom kald drikk m.m.
 - 2.06A: Reoler i kjølerom kald drikk m.m.
 - 2.06B: Sluk
 - 2.07: Trillebord
 - 2.08: Gulvbrønn
- 3.00 SKJERMET ARBEIDSPASS**
- 3.01: Kjøleskap
 - 3.02: Arbeidsbenk med regulerbar høyde
 - 3.03: Vegghylle
 - 3.04: Arbeidsbenk
 - 3.05: Arbeidsbenk med kum
 - 3.05A: Blandebatteri
 - 3.06: Vegghylle
- 4.00 PRODUKSJON VARM OG KALD MAT**
- 4.01: Håndvask
 - 4.02: Uttak for spyleslange
 - 4.03: Benk med kum
 - 4.03A: Blandebatteri
 - 4.04: Vegghylle
 - 4.05: Grønnsakkutter
 - 4.06: Gulvbrønn
 - 4.07: Multikoker
 - 4.08: Avlastning
 - 4.09: Kokebord induksjon
 - 4.10: Avlastning
 - 4.11: Kombidampere 6 + 10 GN
 - 4.12: Gulvbrønn
 - 4.13: Avtrekkshette
 - 4.14: Arbeidsbenk
 - 4.15: Vegghylle
 - 4.16: Røremaskin
 - 4.17: Mobile arbeidsbord 2 stk.
 - 4.18: Gulvbrønn
 - 4.19: Håndvask
 - 4.20: Benk med kum
 - 4.20A: Blandebatteri
 - 4.21: Smørebenk med regulerbar høyde
 - 4.22: vegghylle
 - 4.23: Kjøleskap
- 5.00 SERVERINGSDISKER OG BUFFET**
- 5.01: Kjølt monter
 - 5.02: Kjølt monter
 - 5.03: Utleveringsbenk
 - 5.04: Vannbad med utleveringshylle
 - 5.05: Kasseksjon
 - 5.06: Kasse
 - 5.07: Diskefront og brettbåne
 - 5.08: Slisserenne (sluk)
 - 5.09: Buffetdisk for drikke
 - 5.10: Kaffemaskin
 - 5.11: Isvannsdispenser
 - 5.12: Ekstra kjøleskap meieri eller drikke
 - 5.13: Frittstående buffet
 - 5.14: Kjølt salatbrønn 3 GN
 - 5.15: Kjølt salatbrønn 3 GN
 - 5.16: Kasse
 - 5.17: Ekstra kasseksjon, mobil
 - 5.18: Kasse
- 6.00 OPPVASK**
- 6.01: Slisserenne (sluk)
 - 6.02: Ryddevogn
 - 6.03: Innleveringsbenk i oppvask
 - 6.04: Forspyleduj
 - 6.05: Gulvbrønn
 - 6.06: Oppvaskmaskin
 - 6.07: Avryddingsbenk
 - 6.08: Avtrekkshette
 - 6.09: Kurvogn for rent gods
 - 6.10: Stativ for rent flatgods m.m.
 - 6.11: Håndvask
 - 6.12: Uttak for spyleslange
- 7.00 UTSTYR UTENFOR SERVERINGSOMRÅDET**
- 7.01: Mikrobølgeovn selvbetjent
 - 7.02: Mikrobølgeovn selvbetjent
 - 7.03: Mikrobølgeovn selvbetjent
 - 7.04: Ryddevogn (utenfor tegningsramme)
 - 7.05: Ryddevogn (utenfor tegningsramme)
 - 7.06: Ryddevogn (utenfor tegningsramme)

TEGNINGEN
 Denne plantegningen kan bare benyttes i dette prosjektet og omfatter kun utstyr som er merket med posisjonsnummer. Den er foreløpig og må ikke brukes til bygningsmessige arbeider av noe slag. Flytting og endring av våre symboler på tegningen må kun skje etter avtale. Vi har intet ansvar for underlagsfiler fra andre fag som fremkommer på tegningen.



SYMBOLFORKLARING:	VB	11.12.14	Plassering EL-skap
● VARM VANN	VB	22.09.14	Håndvask pos. 1.03A inntegnet
○ KALDT VANN			
○ AVLØP			
■ EL-TILKOPLING			
○ GASS			
○ KJØLEVESKE INN			
○ KJØLEVESKE UT			
○ HACCIP			

Romsdal vgs.			
Kantinekjøkken			
Sign VB	Dato 20140918	Prosjekt	Målestokk
Bygghetelse	563	1:50	A1
Topstatus	Tilbudsgrunnlag kjøkken	Tegningskode	RVGS plan 1 20140911
VB Vidar Bøe as			
Øvre Haslevei 67, 3229 Sandefjord tlf. 33 47 15 45 e-post: vidar@vidarboe.no www.vidarboe.no			