

Alábbi kérdések tisztázásával, a kényelmesebb, gazdaságosabb, pontosabb beszerzés és üzemeltetés lehetőségét kívánjuk megteremteni. A lista ajánlásokat, ötleteket is tartalmaz. Elfogadásuk esetén a szakhatóságokkal egyeztetni kell.

1. A gázszámoly rendben van. Elszívó ernyő alá lesz-e téve? Lesz mellette lehúzó számoly ? **opcióként lehet egy 50x50-es számolyt az ajánlatba tenni.**
2. A főzőüst 34 kW teljesítmény adata honnan származik? Az ekkora üstnek nagyobb teljesítmény kellene. A GAM típusnak 48kW. Javasoljuk, hogy szögletes házu készüléket szerezzenek be, mert az sorba építhető, így kevesebb helyet foglal, ezért kisebb elszívó ernyő kell fölé. e miatt nem csak az ernyő beszerzése olcsóbb, hanem a konyha üzemeltetése is.( ld. még elszívók! ) **meglévő helyére megy, marad a 400 literes kerek.** *Az eszközlístában nincsen vízlágyító sem az üsthöz, sem a kombi sütő-párolóhoz(ha végül azt szereznek be). Mivel a főzőüst valószínűleg indirekt fűtésű lesz(az lesz?) akkor a két üst palást között desztillált víz biztosítja a hőátadást. A modern üstök automatikus vízszint utántöltéssel rendelkeznek. Ehhez szükséges, hogy az üst előtt legyen vízlágyítás. (nem a főzéshez használt víznek!) Ha az üst és a sütő egymás mellett lesznek, akkor elég a két készüléknek 1 db 12 literes vízlágyító*
3. A mosogatógépnél mindkét adat tévedés lesz! Nincsen 909 kW-os gép! Nem lehet az 9,9 kW? A 80 kosár/óra teljesítményű mosogatógép nem lehet átadó rendszerű! Talán szalagos? Az ilyen típusú gépeket több ezer adagos konyhákon, éttermeknél használják! Bármelyik típusra is van szükség, mindnek kellene még kiegészítők; vízlágyító mindenképpen. (ha nincs központi lágyítás) **az él.vez szeretne Fagort. ha van meglévő mosogató, akkor csak csúsztató sín és kézi zuhany kell+ kosárcsepegtető kocsi**
4. Az egytetemes konyhagép már csak egy fajta van a GAM gyártól: MA753 **Kérik az összes felsoroltat, de opcióként az egyes gépekről is kell valami.**
5. Ennek a gépnek akkor javasoljuk megvenni a késélező segédgépét, ha a konyhán dolgozik gyakorlott közsörűs. Egyéb esetben a drága kések hamar tönkre lesznek téve és elkopnak. Ha napi élezésre van szükség, olyan közsörű kell(különálló) mellyel egyszerű az élezés, bárki meg tudja tenni.
6. Az MA gépnek 16 literes a dagasztó üstje. A 400 literes főző üst méretéből ítélve, ennél nagyobb kapacitásúra lenne szükség. (ha csak nincsen már a konyhán egy másik dagasztó gép is)
7. Ezen konyhagépnek van ugyan rostlazító segédgépe, de a gyár csak hosszú határidővel, vagy egyáltalán nem gyártja. Jobb lenne itt is különálló célgépet beszerezni. Vonatkozik ez általában az előbb felsorolt segédgépekre is. Sokkal kényelmesebb a munka, ha nem kell állandóan hurcolászni a segédgépeket ide-oda. Bizonyos étlap esetén egy időben tud a külön gépeken előkészíteni ételt, nem kell várni rá, hogy az alapgép felszabaduljon.
8. A mélyhűtő láda helyett helytakarékosági okokból inkább szekrény kellene. Ezeket könnyebb is ki-be pakolni. **Marad a láda**
9. Miért kell 4 db hűtött munkaasztal? Az előkészítőkben használják? Egy sima hűtőgép és egy előkészítő asztal olcsóbb és kényelmesebb lenne. Ha asztal, kell bele fiók is vagy csak ajtók? Kell-e hogy GN méretű legyen a belméret? Kell-e hogy hátsó felhajtás legyen rajtuk? **Később kiderül kell-e felhajtás illetve mekkora méretű legyen, ajtó fiók stb..1db 135 cm hosszú, 3 db 180 cm-es, 500 nettóba bele kell férjen, ha belefér, lehet 70 cm -es is**
10. A listában szereplő NGS 1300 típusú statikus sütőt nem szabad megvenni! Eddig mindenhol csak azt hallottuk, hogy képtelenség vele egyenletesen sütni! Volt ahol az első nap után leszerelték és elektromosra cserélték. Ha gázsütőt szeretnének, ne ilyen típust válasszanak( pl. Fagor legyen) vagy legyen gázos, de akkor légkeveréses! Mivel az NGS is drágább mint 700.000 forint nettó, ennyi pénzért már lehetne sokkal modernebb, jobb, legalább ekkora teljesítményű kombi- sütő párolót venni. Ebből is az elektromosat javasoljuk. Ha e mellett döntenének, fontos megvizsgálni az épület hálózata bírja-e ezt az energia igényt is. Nem szabad elfelejteni, hogy az elszívónak is kell sok tápfeszültség! ( ha nem vizes

kaloriferrel oldják meg a bejövő levegő előfűtését.)

*A kombi sütő-pároló gépnek rengeteg típusa van. Van-e olyan márka melyhez ragaszkodnak, vagy már kiválasztották. Ezeknél a gépeknél több fontos dolgot figyelembe kell venni. A legfontosabb a teljesítménye. ettől függ a gép használhatósága. A második legfontosabb a tepsik közötti távolság. Sok sütőben ez csak 60-67 mm. Ez azt jelenti, hogy a legelterjedtebben használt 65 mm mély tepszi vagy be sem fér a sínekre, vagy a tepsik olyan közel lesznek egymáshoz, hogy a két szint között nem lesz hely a levegő áramlásának, így pedig az étel nem tud egyenletesen sülni. Másik probléma ezzel, hogy az alsó tepsiből kidagadó térszta, vagy kifreccsenő zsír ráég a felette levő tepszi aljára. Vannak olyan kombi sütők melyek nem a szabvány GN méretű tepsit használják, ezért ugyan olcsóbbak, de nem jól használhatók. A listában a sütőnél sem szerepel vízlágyító. A készüléknek kell egy alátét asztal is, mert magasságánál fogva nem lehet a földön. Ez az asztalka sem szerepel a listában, de szükséges. **Kombisütő mehet, 10x1/1 +asztal egyszerű***

11. Jó lenne tudni a székekről többet. (pl. összecsukszható, rakásolható legyen-e?) Színe? Mérete? Ülő felület mérete, anyaga?  **felnőtt szék, ránk van bízva, de csöváz kell 90x90-es asztal opció 120-80-90-es**
12. A listában megadott Ikea asztal a magyar kínálatban nem szerepel, beszerzése nehézkes, hosszadalmas. A minőségére jellemző, hogy ez az az asztal, mely a Youtube videókon, úgy szerepel melyre ráülnek, ugranak és összecsukszik. Nem tudjuk mekkora gyerekek étkezéséhez tervezik ezt beszerezni, de nem lesz tartós már akkor sem, ha felső tagozatosok használják. **jó lesz 90x90 cm-es, opció a 120x90-es**
13. Az edényzet rendben van, de nincsen ilyen pontosan behatárolható űrtartalmú edény, ezért az ajánlatban az egyel nagyobbat, a hozzá való fedővel kell kérni. A Profi Line sorozatnál olcsóbban kapni többféle gyártó termékét. Egyéb hátránya, hogy polírozott felületű, így hamar megcsúnyul a karistolódástól. **Lehet Kayalar ill Lacor**
14. Ha a 2 és 5 literes lábast nyéllel űst szedőnek akarják használni, van erre kialakított sokkal használhatóbb megoldású edény is. Szedésre használnák? **Merítetésre kell, legyen rm. nyelvű űstszedő és csőnyelű**
15. Ha elfogadják, hogy a statikus sütő nem megfelelő, akkor a következő tétel ne 2/1 méretű, hanem 1/1 méretű tepszi legyen. Vonatkozik ez a fedőkre is. Fontos eldönteni a méretet, mert a GN 1/1 méret használatos pl. a hűtött asztalokban is illetve a melegentartó pultokban.(nem kell állandóan átrakodni az ételt) A kapható kínai rm. GN edények olyan vékony, és gyenge lemezből készülnek, hogy a 2/1 méretű edény, de főleg a fedő, néhány használat után elvetemedik. **Csak 1/1 –es tepsik fedővel és 65 és 100 mm mélységgel opcióként**
16. A keverőtál mihez kell? Műanyag, vagy rm. acél? Legyen füle, vagy ne? **Rm és füles**
17. A vákumcsomagoló gép mekkora zacskókat kell fogadjon? Esetleg készlet csomagolására szánják? (akkor a doboz méretét kell tudni) Mit és mennyit akarnak csomagolni? **Fóliázó gép kell, opcióként kicsi vákumcsomagoló**
18. A burgonyakoptató gép egyidejű kapacitása legyen 20 kg?  
*Figyelem! Ez a gép 400 V-al, 3 fázissal működik! Meg van az elektromos hálózat hozzá? Nem tudjuk, hogy ez a gép csak kicserélve lesz-e, vagy teljesen új. A burgonyakoptatónak kell egy kis „zuhanytálca” melyben stabilan állhat, a tálcából kell elvezessen egy homokfogós padlóösszefolyó. Megvannak ezek?*  
**Csak a meglévő helyre kell a legnagyobb**
19. Az állványoknál meg kell adni a méretet, mert nem valószínű, hogy a legkisebb és legolcsóbb 90x30x160 cm-es elég lenne mindenhová. **várok méreteket 160x60x180-as kell**
20. Az elszívó ernyő(rendszer) külön fejezet kellene legyen, de pár kérdés: meglévő rendszerbe kell két ernyő? Mekkora? Miért két helyre? Meg van tervezve a rendszer? Engedélyeztetve van? Van benne mágnes szelep (a gáz rendszerben)? Ennél a tételnél milliós nagyságrendű beszerzési és százezres nagyságrendű üzemeltetési különbségek lehetnek, ha nem jól indulnak el!! **270x130 cm 1 db sziget !!**

Ha létezik lista a meglévő eszközökről, konyhatervrajz, kérem küldjék el azokat is.

Fenti megjegyzések nem hivatalos javaslatok, csak az elmúlt közel húsz évben felmerült, általam ismert problémákat hivatott megelőzni, tisztázni, annak érdekében, hogy minél jobb konyhát hozzunk létre közösen.

A dokumentumban említett eszközök, megoldások elméletileg meg kell feleljen minden hatóságnak, de természetesen ez a helyi és pillanatnyi helyzet szerint változhat.

Javasoljuk, hogy minden általunk, közösen, kitalált megoldást írásban egyeztessenek a hatóságokkal is.

Hasznos István/Kappa HV. kft

Szolnok, 2019-01-29