



# 1. Inledning anvisningar.

Dessa anvisningar ska ses som en precisering och komplettering av krav enligt AMA, samt att de kompletterar övriga dokument inom råd och anvisningar.

## 1.1 Beskrivning

Under specifikation i ritningsstämpeln anges typ av kök samt det antal portioner som köket är dimensionerat för.

## 1.2 Salladskyl/vagn

- Ska vara utrustad med bassäng för GN1/1–200 djupa.
- Inbyggt kylaggregat ska ha erforderlig ventilation.
- Avlopp ska finnas om ej mobilt utförande.
- Ljuddämpad kylaggregat, max. ljudnivå bör anges, cirka 45 dB(A).

## 1.3 Skärmaskin (verksamheten)

- Skärmaskin ska vara ”halvautomatisk” med Ø 300 mm klinga.
- Rak klinga.

## 1.4 Grönsaksskärare

- Skyddsklass: Maskin IP klass 44 och tryckknappar IP klass 65.
- Antal verktyg och hängare avstämmer i aktuellt projekt.
- RG-100 Ergo eller liknande på bänk.
- RG-250 Ergo eller liknande på golv (brunn).

## 1.5 Snabbhack (verksamheten)

- Mixerkärl ska vara i rostfritt stål.
- Ska ha pulsfunktion.
- Ska ha automatisk låsning av kärlet samt enkel upplåsning.
- Magnetiskt säkerhetsbrytarsystem ska finnas.

## 1.6 Blandningsmaskin

- Ska vara försedd med säkerhetsskärm och påfyllnadsränna.
- Tillbehör och storlek avstämmer i aktuellt projekt.
- Ellyft ska finnas.
- Skålvagn med fem hjul i ergonomisk höjd anpassad för blandningsmaskinens kittlar 10–30 liter höjd ca 600 mm.
- Kittelvagn anpassad för blandningsmaskinens kittlar 30–200 liter.

## 1.7 Köttkvarn (verksamheten)

- Kvarnhus, matarskål och uppsamlingskärl ska vara utförda av rostfritt material.
- Köttkvarn ska vara försedd med reverseringsmöjlighet.
- Kvarnhuset ska enkelt kunna avlägsnas för rengöring.
- Kvarnens tillbehör ska vara märkta med respektive håldimension i millimeter.

## 1.8 Spis

- Ska ha fyrkantiga, storlek och material avstämmer i aktuellt projekt.
- Ska ha rostfritt stativ och rostfri underhylla.
- Ska ha spillplåt vid öppna plattor.
- Energisparfunktion.

## 1.9. Induktionspis

- Ska ha front, sidor och bakstycke tillverkade av rostfri stålplåt.
- Ska ha rostfritt stativ med justerbara fötter.
- Boostfunktion.
- Induktionshåll nedsänkt i en förstärkt ram för att skapa en slät topp.

## 1.10 Kombiugn

- Logga energiförbrukningen, lätt åtkomligt i display.
- Kondensationsavbrytare. Avledning av ånga och matos från avluftningsröret till ventilationsanläggning med hjälp av en rörledning.
- Ska vara i rostfritt med inbyggd ångalstrare för såväl stekning som kokning, upptining och uppvärmning.
- Integrerad avkalkning.
- Ska ha komplett automatik för styrning av tid, temperatur och ånga.
- Ska vara utrustad med rengöringsautomatik (tillagningskök).
- Tablettrengöring.
- Ska ha kärntemperaturmätare.
- Högsta arbetshöjd **1650** mm.
- Lägsta arbetshöjd **400** mm.
- Ska vara förberedd för extern effektstyrning via anslutningsprotokoll enligt DIN 18 875.

## 1.11 Mikrovågsugn (verksamheten)

- Ska ha mikrovågseffekten cirka 1000 W.
- Ska ha effekttreglering och tidur.
- Ska ha rostfritt ugnsutrymme.

## 1.12 Kokeri

- Ska vara helt i rostfritt för GN 1/1–200 djupa.
- Ska ha termostattydda dolda element med torkningsskydd.

### 1.13 Kokgrytor

- Logga energiförbrukningen, lätt åtkomligt i display.
- Ska vara helt i rostfritt (gäller även stativ, fundament etc.).
- Högsta arbetshöjd 900 mm, fri tipphöjd minst 400 mm.
- Grytor 50–75 liter, ska vara lågstjälpande.
- Grytor 100–300 liter, ska vara högstjälpande.
- Gryta på 50 liter och större ska ha omrörare.
- Tippbar via motorstjälpning.
- Bottenomrörare med erforderliga verktyg för blandning, omrörning, vispning och rengöring.
- Fotpedal för Hold-to-run vid öppet lock.
- Ledat lock med handtag och säkerhetsgaller.
- Omröraren ska klara att göra potatismos av kokt potatis vid en fyllnadsgrad på 88 %.
- Mätsticka alternativt ingraverade streck för volymmätning samt silplåt ska finnas.
- Krav avseende kylning.
- Ska anslutas till jordfelsbrytare för personskydd.
- Ska vara förberedd för extern effekstyrning via anslutningsprotokoll enligt DIN 18 875.

### 1.14 Kombibord

- Kokning, stekning och tryckkokning.
- 7 intelligenta driftlägen med automatisk översynskontroll.
- Individuell programmering.
- Färgdisplay och pekskärm.
- Panna i rostfritt utförande.
- Automatisk vattenpåfyllning.
- Lock av rostfri plåt.
- Integrerad handdusch med återföringsautomatik och stråldosering.
- 1 st. kärntemperaturnål.
- HACCP-minne och nedladdnings möjlighet via integrerad USB-port.
- Invändig och utvändigt material skall vara av CrNi-stål DIN 1 4301.
- Tömning av kok- eller rengöringsvatten direkt i påkopplat/integrerat avlopp.
- Ställbara fötter i rostfritt stål.
- Baskit.

### 1.15 Stekbord

- Ska vara utrustad med motordriven stjälpning och reglerbar motordriven arbetshöjd på  $900 \pm 1000$  mm
- Stekbord på benstativ ska väljas.
- Termostatreglerat och två stekzoner vid större stekbord.
- Ska ha rostfritt lock.
- Ska vara förberedd för extern effekstyrning via anslutningsprotokoll enligt DIN 18 875.

### 1.16 Värmerier

- Ska vara helt i rostfritt för GN 1/1–200 mm.
- Ska ha termostatstyrda dolda element.
- Tömning av vatten i mobila värmerier ska ske via svängbar pip i tömningsvagn.
- Höjd på värmerier anpassas och stäms av i varje enskilt projekt.

### 1.17 Värmeskåp till kombiugn

- Ska kompletteras till ugn.

### 1.18 Förspolningsmaskin

- Förspolning + 40° C.
- Automatisk rengöring.
- Automatisk avkänning av förhöjd diskorg vid diskning av glas och bestick.
- Utdragbar sil.
- Styrning och kraftmatning från diskmaskin.
- Återvinning av diskvatten.
- 2 st. diskorgar med förhöjningsram för avstängning av förspolningsmaskinen.
- 1 st. rengöringspistol med tillhörande upphängningsanordning för åtkomst för rengöring i förspolningsmaskinen.
- Förspolningsmaskinen skall anpassas för integration mot övrig diskkanalläggning.

### 1.19 Diskmaskin, luckmaskin

- Diskmaskin med oinskränkt luftgap ska väljas.
- Inmatningshöjd, stativ, låsbart skåp samordnas i aktuellt projekt.
- Vattenpåfyllning, backventil och avloppsdragning samordnas med Rör.
- Vid drift får ljudnivån inte överstiga 65dB(A).
- Förberedd för doseringsutrustning.
- Bör placeras på stativ så att arbetshöjden blir cirka 900 mm.

## 1.20 Diskmaskin, huvmaskin

- Logga energiförbrukningen, lätt åtkomligt i display.
- Diskmaskin med oinskränkt luftgap ska väljas.
- Förberedd för doseringsutrustning.
- Automatisk huvlyft.
- Vid kombinerad grovdiskfunktion ska trycket i undre spolarmen kunna ökas.

## 1.21 Diskmaskin, tunnelmaskin

- Logga energiförbrukningen, lätt åtkomligt i display.
- Diskmaskin med oinskränkt luftgap ska väljas.
- Förberedd för doseringsutrustning.
- Ska vara förberedd för extern effekttstyrning via anslutningsprotokoll enligt DIN 18 875.

## 1.22 Grovdiskmaskin

- Logga energiförbrukningen, lätt åtkomligt i display.
- Diskmaskin med oinskränkt luftgap ska väljas.
- Krav på värmeåtervinningssystem med ångreducering och värmeväxlare.
- Förberedd för doseringsutrustning.
- Ska vara förberedd för extern effekttstyrning via anslutningsprotokoll enligt DIN 18 875.

## 1.23 Förspolningsbänk

- Rostfri justerbar benställning.
- Bassängrullbana med korta rullar, upplyftbar silhink och avstängningsventil på avlopp.
- Bassängdel med lutning mot avlopp.
- Bassängens djup 250–300 mm.
- Gallerunderhylla.

## 1.24 Rullbana

- Rostfri justerbar benställning.
- Gallerunderhylla.
- Korta rullar.
- I slutet på banan utförs rullbanan med långa rullar och låg kant (mot personal) så att diskorgar lätt ska kunna dras av rullbanan.
- Rullbanans längd anpassas efter behov. Minst plats för 3 backar.
- Ändlägesbrytare. (gäller endast rullbana till tunneldiskmaskin).

### 1.25 Diskinlämningsbänk

- Rostfri justerbar benställning.
- Rostfri botten med fall mot avlopp som förses med silkorg.
- Bänkens längd anpassas efter behov med minst plats för 5 backar.
- Skrädhål 2 stycken.

### 1.26 Avrinnings kit

- Behållare 25 liter.
- Tratt.
- Sil för avrinning av blött matavfall.
- Maskindiskbar.

### 1.27 Lågtryckstvätt

- Ska vara försedd med inbyggd skyddsmodul typ BA.
- Slangvinda, fast.
- Slangvinda ska ha rullblock som möjliggör att slangen dras ut åt alla håll.
- Fabrikat samordnas med brukaren innan leverans.
- Borste anpassad för snabbkoppling ska ingå.
- Dunkhållare.

### 1.28 Elektrisk lyftvagn (verksamheten)

- Flak ska vara i profilerad aluminium eller rostfritt.
- Batteripaket ska ha inbyggd laddare.
- Överlastsäkring ska finnas.
- Ange kapacitet i kg samt lyfthöjd.
- Tillbehör avstämmer i aktuellt projekt.

### 1.29 Luftrenare

- Placering i ÅV-hus.
- Typ Oxyclean 80 (för 40-80m3) och Oxyclean 120 (för 80-120m3) eller likvärdigt.
- Montering enligt tillverkarens anvisning på vägg eller tak.

## 2. Inredning

### 2.1 Hyllställningar

- Stativ i rostfritt eller aluminium.
- Hyllplan i rostfritt utförande.
- Antal hyllplan förråd – vanligtvis fem.
- Antal hyllplan kyl/frys- vanligtvis fyra.
- Hyllplan utföres med 30 mm uppvikt bakkant alternativt separata bakkantslister på hyllställning.

### 2.2 Bänkar i kök, renseri

- Rostfritt utförande (organiskt material ska inte förekomma).

### 2.3 Inredningsenheter

- Under inredningsenheter ska det vara minst 200 mm fritt utrymme.