

6 Eksempel på bestykningsliste af et produktionskøkken til 10 grupper (nøglefærdigt byggeri)

Der bliver udleveret en bestykningsliste, som er afstemt til det konkrete produktionskøkken. Af bestykningslisten fremgår også navne på leverandører.

Art og antal:	Krav til produktet:	Evt. bemærkninger
Køleskabe 3 stk.	600L erhvervsmodel med fodpedal. bruttorumindhold 600 L Til 1/1 GN bakker og kantiner Kompressor i toppen Elektronisk styring med digital visning på front Autoafrimning med genfordampning Udskiftelige støv- og fedtfiltere Rustfrit stål indvendigt og ud-vendigt, rustfri hyldeophæng Indbyggede alarmer og nødprogrammer. Temperaturområde +2/+12 grader C Højre eller venstrehængsles efter eget valg Monteret med ben med indstillingsmulighed Med dørlås og selvluk Trådhylder med kipsikring Indvendig belysning Aftagelige tætningslister for rengøring	
Nedkølingsskab 1 stk.	Volumen 660 L med fodpedal og lås. Temperaturområde -30-+20 grader C Elektronisk styring med digital visning på front Autoafrimning med genfordampning Alarmer og nødprogrammer Monteret med ben med indstillingsmulighed Kapacitet 50 kg fra 65graderC til 10 graderC på 3 timer Til 2 1/1 GN på hver hylde Rustfrit stål ud- og indvendigt	
Fryseskabe 2 stk.	600 L erhvervsmodel med fodpedal Bruttorumindhold 600 L Til 1/1 GN bakker og kantiner Kompressor i toppen Elektronisk styring med digital visning på front Autoafrimning med genfordampning	

	<p>Udskiftelige støv- og fedtfiltere Rustfrit stål indvendigt og udvendigt, rustfri hyldeophæng Indbyggede alarmer og nødprogrammer. Temperaturområde -25/-5graderC Højre eller venstrehængsles efter eget valg Monteret med ben med indstillingsmulighed Med dørlås og selvluk Trådhylder med kipsikring Indvendig belysning Aftagelige tætningslister for rengøring</p>	
Mikroovn 1 stk.	<p>Rustfrit stål med keramisk base Volumen 25 L Programmerbart digitalt display med defrost funktion Memory funktion efter døråbning m. tryk på start knap</p>	
Konvektionsovne 2 stk	<p>Kapacitet 11 x 1/1 GN med auto rengøring Dampkogning 30-120 graderC Combi damp/varmluft 100-250grader C Varmluft 30-250 grader C Regenerering 120-160 graderC Rustfrit stål udvendigt og indvendigt Sikkerhedsdøråbning i 2 trin med motorbremse og ventilationsstilling Separat håndbruser med vandregulering Ventileret "kold" dobbeltglas rude Oplyst ovn rum Hukommelse for op til 250 opskrifter Display med klar tekst og lette symboler Med stegespyd</p>	
Emfang over konvektionsovn1 stk.	<p>Rustfrit stål 2 stk. labyrintfiltere a 500 kbm/ time Lyskilde IP 65 beskyttet Vand og stænktæt Til extern motor tilsluttes ventilationsanlægget</p>	
Understel til konvektionsovn stk.	<p>Rustfrit stål 6 indstik for GN plader 4 stilbare ben Skab til kemikalier</p>	<p>Dunk med rengøringsmidlet til konvektionsovnen placeres i understellet</p>
Afkarboniseringsfiltere til konvektionsovn 2 stk.	<p>Kapacitet v. 20dH/:1000 L Forbrug skal kunne aflæses på vandmåler</p>	

Filtertraller til afkarboniseringsfiltre til konvektionsovnene 2 stk.	Rustfrit stål 4 hjul Ø50mm	
Gastronom pladepakker 2 stk.	5 bageplader 5 bageriste 5x1/1 kantiner 65 mm 5 perforerede 1/1 GN kantiner 65 mm 2 teflonbelagte stegeplader	
Stikvogne for gastronom plader 2 stk.	Rustfrit stål For 16 indstik 4 hjul med kugleleje og trådfang m. fenderbumpere 125 mm., heraf 2 hjul m. brems Højde 170 cm.	
Hætteopvaskemaskine 1 stk.	Hætteløft opvaske med varmegenvinding (kondensering) Rustfrit stål. Korpus m. isolerede dobbeltvægge. Kapacitet 60 kurve pr. time Til 50 x 50 cm. kurve Digitalt display, der kan programmeres fra front for alle parametre f.eks. kurvetæller, temperaturer, forbrug, sæbe, afspændings indstillinger, vaske og skylletider. Indbygget afspændings- og sæbepumpe. Auto clean program og selvtømmende afløbspumpe. Automatisk vandpåfyldning ved start Højde justerbare fødder. Hvis hjørneplacering: Automatisk hætteløft	
Emfang over opvaskemaskine 1 stk.	Rustfrit stål Skal dække opvaskemaskinen og første kurv på tørrebordet Dråbekant alle 4 sider Skal tænde med rummets loftslys Lys skal være støv og spuletæt Til extern motor, tilsluttes ventilationsanlægget.	
Forskyllerbord til hætteopvaskemaskinen 1 stk.	Forskyllerbord med godkendt forbruger og vask, sumpsi og kuglehane. Rustfri stål overflade Vask placeres midt på bordet. Vask str. 600x450x250mm D Underhylde Forbruser m. svingtud og hane Standardlængde min.	

	1650x700x880mmH 4 stilbare ben	
Tørrebord til hætteopvaskemaskinen 1 stk.	Tørrebord. Med aftagelige kassetter med hele ruller Rustfri stål overflade Underhylde Afløb med alm. strainer Standardlængde min. 1650x700x850mmH 4 stilbare ben	
Sæbeboks til dunk med opvaskesæbe 1 stk.	Sæbeboks for 2x 10 kg.s dunke Rustfrit stål 4 hjul Ø50mm 4 stk. skue revner for visuel kontrol	
Kurvepakke til hætteopvaskemaskine 1 stk.	6 stk. kop og glaskurve 2 stk. tallerkenkurve 1 stk. bakkekurv med åben ende for vask af 1/1 GN kantiner 2 stk. bestikkurve 4 stk. 8 rums bestik bakker 2 stk. spildbakker for opvaske-kurve	
Afkarboniseringsfilter til hætteopvaskemaskinen 1 stk.	Kapacitet v./20grader dH: 8.000 L Forbrug skal kunne aflæses på vandmåler	
Filtertralle til afkarboniseringsfilter til hætteopvaskemaskinen 1 stk.	Rustfrit stål 4 hjul Ø50mm	
Tårnvogne for opvaskekurve 4 stk.	Rustfrit stål 6 indstik for kurve og plads for spildbakke 4 svingbare 125 mm gummi hjul med trådfang og kugleleje, heraf 2 m. brems. H: 1750mm.	
Kogebord 1 stk.	El med hæve sænke stel med sidebord Med 5 masseplader: 3xØ300,2xØ220 På rustfrit stålstel Med stilbare ben og glat aftagelig bundhylde Sidebord til fri placering i højre eller venstre side 300mmB Styreboks, støv og spuletæt IP65 motor El-højdeindstilleligt fra 700-900 mm via trykknop for trinløs kørsel	
Emfang over kogebord 1 stk.	Rustfrit stål Med 4 stk. labyrintfiltre á 500 kbm/time Lyskilde skal være IP 65 beskyttet vand	Til extern motor, der ikke medfølger.

	og stænkstæt.	
Højdeindstilleligt el-drevet understel pålagt bordplade	Væghængt Til efterfølgende montering af bordplade som i resten af køkkenet Bordplade min. B 90 cm D 60 cm	
Kartoffelskræller 1 stk.	Til 30 kg. Rustfrit stål korpus Påfyldning ovenfra Klart plastlåg for visuel kontrol af skrælning Timer og nødstop På stel med skrællerkurv Gulvgrube i rustfrit stål uden vandlås med elefantrist og udtagelig sumpsi Afløb fra skrællerkurv ledes til gulvafløb Udover den alm. vandtilslutning skal der separat vandhane på væg, udformet således, at den kan bruges til at spule kartoffelskrælleren ren indvendigt.	
Røremaskine inkl. tilbehør 1 stk.	40 L kedel Gulvmodel Skal være speciel model med ekstra stærk gearing for dejæltning, skal kunne klare 34 kg. V. 60% vand/tørstof. Med følgende udstyr: 40 L kedel, krog spartel og ris i rustfrit stål Kedelskraber i rustfrit stål m. udskifteligt nylon blad Hjælpetræk Kødhakker 82 mm m. forskærer og standard hulskive 3 mm og kniv Aftagelig svingbar plast sikkerhedsskærm Kedelløfter Digital timer Alle aftagelige dele skal kunne tåle maskinopvask	
Kipgryde 1 stk.	60 L Fuldsvejst isoleret grydekrop Fuldt integreret røreværk i rustfrit stål uden samlinger i madområdet	

	<p>Litermarkering på indergryde</p> <p>Hængslet let gående låg med gasfjeder og ergonomisk lågbøjle</p> <p>Tætssluttende låg med inspektionshul</p> <p>Max. temperatur 40 grader C på ydersiden af grydekroppen efter 3 timers kogning</p> <p>Elektrisk kip med justerbar tilt-back</p> <p>Indstilleligt, stående betjeningspanel med tæthedsklasse IPx6</p> <p>6 dynamiske røremønstre med reversering og variable hastigheder, samt powermix funktion</p> <p>Styring via digitalt display</p> <p>Fejlkoder for apparatfejl og brugerfejl.</p> <p>Stop af røreværket når låget åbnes.</p> <p>Støjniveau når røreværket er i drift max. 55 dB</p> <p>Med 2 søjler og følgende udstyr:</p> <p>Siplade, målepind og spulepistol.</p> <p>Spulepistol skal monteres på armatursøjle, skal kunne tåle stød og fald, og være med indstillelig vandstråle fra koncentreret til spredt.</p> <p>Opkogningstid fra 10 graderC til 90 graderC ca. 15 min.</p> <p>Gulvgrube i rustfrit stål uden vandlås med elefantrist og udtagelig sumpsi</p>	
Stavblender 1 stk.	<p>Min. 750 w motor</p> <p>Vægt max. 4,25 kg.</p> <p>9000 omdr./min.</p> <p>Blenderben længde 60 cm</p>	
Grøntsagsskærer 1 stk.	<p>Skal også kunne blende</p> <p>Aftagelig rustfri blenderskål 3 L</p> <p>Aftagelig grøntskærer</p> <p>Hastighed 1500 omdr./min</p> <p>Roterende og skærende maskindele skal være afskærmede</p> <p>Alle aftagelige dele skal kunne tåle maskinopvask</p> <p>Bordmodel</p>	
Pålægsmaskine 1 stk.	<p>Motor 1380 omdr./min.</p> <p>Mål 370x440x380mmH</p> <p>Skråt stillet slæde afskærmet m. plastskærm</p> <p>Snithøjde 150 mm, snitlængde 220mm, skivetykkelse 0-15 mm.</p>	

	<p>Slibeapparat og smøreolie skal medfølge. Vægt max. 15 kg. Rengøringsvenlig overalt.</p>	
Rulleborde 2 stk.	<p>Manuelle Rustfrit stål Hylde og stel fuldsvejst 3 fastmonterede hylde m. vulstkant, 510x830 mm Øverste hylde 800 mm over gulv Hver hylde skal kunne bære 40 kg. Max. vægt for rullebord 14 kg. 4 svingbare 125 mm gummihjul m. trådfang og kugleleje, heraf 2 med brems. 2 kørebøjler. H: 90-95 cm.</p>	
Rullebord 1 stk.	<p>Med el-hæve sænk m. trykknop for trinløs kørsel Rustfrit stål overalt Med batteri og indbygget lader Transformator med indbygget overstrømssikring Styrebox: Støv og spuletæt IP 65 motor 4 svingbare 125 mm gummi hjul m. trådfang og kugleleje, heraf 2 med brems</p>	
Rulleborde 10 stk.	<p>Manuelle Rustfrit stål 3 fastmonterede hylde Tophylde med vulstkant 1 kørebøjle 4 hjul med kugleleje og trådfang m. fenderbumpere 125 mm hjul, heraf 2 med brems. 600 x 570 x 800/905 mmH</p>	
Kulsyre-slukker og brandtæppe + skiltning 1 stk. af hver	<p>Til vægmontering nær kogeområdet. Skal være let tilgængeligt</p>	