

Nittedal Stasjon Kafé

MÅ AVKLARES: Spenningssytem 230V eller Spenningsystem: 400V TN-C-S.

Følgende skal legges opp til samtlige 3-fase produkter: 400V 3-fase+N+Pe.

Følgende skal legges opp til samtlige 1-fase produkter: 230V 1-fase+N+Pe. Sikring min. 16 Amp der ikke annet er spesifisert.

Endringer fra forrige revisjon er beskrevet i revisjonsfeltet på tegningen.

Elektriker leverer kabel/plugge/l boks til 3 fas utstyr. Rørlegger leverer stoppekraner til vanntilkoblet utstyr, blandeventiler og reduksjonsventiler der dette er påkravet.

Alle tekniske data er oppgitt pr. enhet.

I rom uten sluk skal det monteres automatisk lekkasjestopper ved vanntilkoblet utstyr som ikke har avløp, jfr. TEK 10 til plan og bygningsloven.

Tilkobling av vann og avløp inngår ikke i våres leveranse. Godkjent rørleggerforetak har ansvar for montering av lekkasjestopperen.

Pos	Ant	Beskrivelse	Produsent	Modell	Leverandør	Mål(Lengde x Dybde xHøyde)	KV (pr/stk)	Fase	El tilkobling (Fast/Stikk)	Anbefalt høyde El uttak i mm.	KV	VV	Avløp	Merknad
1	1	Oppvaskbenk med nedkast og kum, innredet med skap for avfallsbeholder, skap under kum, og plass for oppvaskmaskin	---	---	Foodtech	ca 1800x650x900	---	---	---	---	X	X	X	---
2	1	Avfallsbeholder	TJM	---	Foodtech	---	---	---	---	---	---	---	---	---
3	1	Under benk oppvaskmaskin	Meiko	Upster U500	Foodtech		3,7	1	stikk			X	X	VV inn: 45-60°C. Brutt avløp til sluk. Merk 230V-1fas
4	1	Over-skapsrekke	---	---	Foodtech	---	---	---	---	---	---	---	---	---
5	1	Bakbenk med håndvask i toppplate, innredet med:	---	---	Foodtech	---	---	---	---	---	---	---	---	Håndvask: Berøringsfritt blandebatteri
6	1	Skapsseksjon	---	---	Foodtech	---	---	---	---	---	---	---	---	---
7	1	Kjøleskap med glassdør	---	---	Foodtech	L= 600	0,2	1	stikk	---	---	---	---	---
8	1	Kjøleskap med glassdør	---	---	Foodtech	L= 900	0,2	1	stikk	---	---	---	---	---
9	1	Kjøleskap under benk	Portka	FKLV 1660	Foodtech	600x600x850	0,1	1	stikk					
10	1	Sprutskjem på benk	---	---	Foodtech	---	---	---	---	---	---	---	---	---
11	1	Kaffekvern			Foodtech		X	X	X					
12	1	Knockbox - løs			Foodtech				X					
13	1	Espressomaskin	---	---	Foodtech	---	X	X	X	---	X	---	X	Brutt avløp
14	1	Overhyllearrangement bakvegg	---	---	Foodtech	---	---	---	---	---	---	---	---	---
15	1	Bakeoff-ovn Arianna	Unox	XF-135	Foodtech	600x650x509	3,0	1	stikk					
16	1	Frontdisk med nødvendige understøtter	---	---	Foodtech	---	---	---	---	---	---	---	---	---
17	1	Frontkledning langsida og 1 vange	---	---	Foodtech	---	---	---	---	---	---	---	---	---
18	1	Topplate - tilpasset monter	---	---	Foodtech	---	---	---	---	---	---	---	---	---
19	1	Kjølt monter dropin	AKE	---	Foodtech	---	---	---	---	---	---	---	---	---
20	1	Kassa-apparat/betaling	---	---	antall stikk og data; eksakt hva som legges opp avklares med bruker.									
21	1	Avfallsbeholder	TJM	---	Foodtech	---	---	---	---	---	---	---	---	---
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
---	I tillegg kommer ekstra arbeidssstikk over benk													
---	Blandebatterier leveres av rørlegger													

Nittedal stasjon – kafé

REVISION

Format/Skala:	Kontaktperson:	Prosjekt nr.:	Tegner:	Dato:
A3/ POS	Mette Løfblad	53018	DAK plan	14.04.2016

FOODTECH

Interiør og Storkjøkken

Kontrollmål må tas! Utførende fag er selv ansvarlig for kontrollmål. Vegger med overskap-hyller-veggmontert blandebatterier: min. 18 mm spikerslag !!

REV	DATO	ENDRINGEN GJELDER	SIGN
X	X	X	X
X	X	X	X
X	X	X	X

Denne tegning tilhører Foodtech Interiør og Storkjøkken. Den må ikke kopieres eller meddeles 3. person eller på noen måte anvendes mot våre interesser.

Tlf: +47 815 68 968 / www.foodtech.no / Avdeling Oslo, Torp, Bergen