

## Gewerbliche Küchen in TEK

### A. Raumbeschreibung für Wirtschaftsküchen und Regenerierküchen

Decke entsprechend den hygienischen und akustischen Anforderungen, Wände, Fliesen glatt, in üblichen Formaten, deckenhoch in den Arbeitsbereichen (Zubereitung, Vorbereiten und Spülen), sonst Kalkzementputz, Oberfläche glatt, gestrichen, abwaschbar, Boden, Fliesen mit Kehlsockel, passend zum Wandbelag, mit mindestens einem Bodenablauf im Arbeitsbereich und Lager, Deckenbeleuchtung in den Arbeitsbereichen der Küche, mit Splitterschutz und separater Steuerung. Im Küchencluster ist im Bereich Zubereitung, Vorbereitung und Spülküchen auf Türen zu verzichten. Die Lagerräume/Kühlräume und der Sozialbereich sind mit Türen auszustatten.

Die Abluft/der Dunstabzug ist/sind so zu dimensionieren, dass keine weiteren Wrasenabzüge/Kondensationshauben über den Kombidämpfern notwendig sind.

Im Bereich der Küchen müssen die Fensterrahmen leicht zu reinigen und dürfen nicht offenporig sein. Fliegengitter sind an allen Fenstern und nach außen führenden Türen, außer an Fluchttüren anzubringen. Keine Sauberlaufzonen am Außeneingang der WK.

Im Zugangsbereich zur Zubereitungsküche sind Netztrenneinrichtungen / Notabschaltung für Heißluftdämpfer, Gargeräte und Großküchenmaschinen vorzusehen.

Alle beschriebenen Küchen sind mit gewerblichem Küchenmobiliar auszustatten.

Arbeitsflächen aus Edelstahl oder vergleichbar, Höhe 900 mm OKFF, sind mit einer Mindest-Blechstärke von 1,5-2,0 mm auszuführen.

Bodenfreiheit/Höhe Sockelanlage: 150 – 200 mm

Oberschränke in der Wirtschaftsküche sind durchgehend bis zur Decke auszuführen. Verbleiben konstruktionsbedingt Zwischenräume, sind diese vollständig mit passenden Blenden zu schließen, sodass keine freien Flächen oberhalb der Schränke entstehen.

Diese Blenden können fest verschraubt oder wie eine Klappe offenbar sein für zus. Staufläche.

Generell ist eine Küchenplanung anhand der geplanten Anzahl der Essen und des Optimix- Ernährungskonzeptes flächenmässig zu optimieren.

### B. Wirtschaftsküche Ausstattung Zubereitung: TEK

Gewerblicher Heißluftdämpfer mit Gastronormbehältern und Blechen mit geschlossenem Unterschrank. Die Kombidämpfer dürfen nicht übereinanderstehen.

#### Gruppenverteilung Heißluftdämpfer

|            | Anzahl Heißluftdämpfer<br>10 x 1/1 GN | Anzahl Heißluftdämpfer<br>6 x 1/1 GN |
|------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 4-gruppig  | 1                                     | 0                                    |
| 6-gruppig  | 0                                     | 2                                    |
| 8-gruppig  | 2                                     | 0                                    |
| 10-gruppig | 2                                     | 1                                    |
| 12-gruppig | 3                                     | 0                                    |

#### Heißluftdämpfer

Allgemeine Voraussetzungen (Heißluftdämpfer 10x 1/1 GN und 6x 1/1 GN):

- Heißluftdämpfer nach DIN 18866 zum automatischen Garen. Einstellbare Garraumtemperatur

von ca. +30 °C bis +300 °C.

- Material innen und außen Edelstahl DIN 1.4301
- Betriebsarten: Dämpfen, Gären, Heißluft, Regenerieren, Niedertemperaturgaren, Pasteurisieren, Kerntemperaturregelung, und Einstellungen zum Gären von Backwaren
- Mindestens 10 Zoll TFT-Farbdisplay mit Touchscreen.
- Garraum mit Beleuchtung
- Einhängestell für 1/1 GN-Zubehör im Längseinschub.
- Integrierter Siphon zum Abwasseranschluss an Festnetz oder freien Auslauf.
- Für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.
- Schnellabkühlungsfunktion
- Messung, Regelung und Anzeige des Feuchtigkeitsgrades.
- Automatisches Garen von Geflügel, Fleisch, Fisch, Eierspeisen, Gemüse, Beilagen, sowie Backen.
- Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit.
- Zielzeitgaren von mehreren Lebensmitteln.
- Frei programmierbar mit mindestens 250 Garprogrammen.
- Frischdampfgenerator mit Selbstreinigungsprogramm und automatische Entkalkung. Ohne Wasserenthärtungsanlage und zusätzliches Entkalken zu betreiben.
- automatisches Reinigungssystem mit mehreren Reinigungsstufen. Verwendung von phosphor- und phosphatfreien Feststoffreinigern in Tab-Form möglich. Integriertes Bevorratungssystem für Reiniger- und Pflegekartuschen. Verschiedene Reinigungsprogramme, eine Schnellreinigungsstufe mit maximal 12 Minuten
- Integrierte Handbrause.
- WLAN Schnittstelle, integrierte USB-Schnittstelle, HACCP Datenspeicher

#### Technische Daten Heißluftdämpfer

|                          | <b>Heißluftdämpfer<br/>10x 1/1 GN</b> | <b>Heißluftdämpfer<br/>6x 1/1 GN</b> |
|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Breite</b>            | ca. 850 mm                            | ca. 850 mm                           |
| <b>Tiefe</b>             | ca. 780 mm                            | ca. 780 mm                           |
| <b>Höhe</b>              | ca. 1100mm                            | ca. 760 mm                           |
| <b>Fassungsvermögen</b>  | 10 Einschübe 1/1 GN                   | 6 Einschübe 1/1 GN                   |
| <b>Temperaturbereich</b> | +30°-300°C                            | +30°-300°C                           |
| <b>Anschlusswert</b>     | ca. 18 kW                             | ca. 11 kW                            |
| <b>Nennspannung</b>      | 3 NAC 400 V                           | 3 NAC 400 V                          |
| <b>Wasseranschluss</b>   | 3/4"                                  | 3/4"                                 |
| <b>Wasserablauf</b>      | DN 50                                 | DN 50                                |

**Zubehörschrank** für Heißluftdämpfer geschlossen mit verstärkten Böden.

Aufstellfläche ca. 600 x 600 x H

**Gewerbliches Ceran-Feld/Induktionsfeld** mit mindestens 4 Kochstellen, Topferkennung und Restwärmeanzeige, ohne Umluftbackofen, integriert in Küchenunterschrank; Aufstellfläche ca. B800xT700 mm

## Elektrisches Multifunktionales Gargerät zum Kochen, Braten und Frittieren

### Gruppenverteilung Druckgargeräte:

|               | Anzahl Gargerät<br>2x 25 Liter Volumen | Anzahl Gargerät 1x100 Liter<br>Volumen |
|---------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| 4- 9 gruppig  | 1                                      | 0                                      |
| 10-12 gruppig | 1                                      | 1                                      |

### Gargerät 2x 25 Liter Volumen mit Untergestell und Aufstellrahmen

#### Allgemeinen Voraussetzungen:

- Multifunktionales Gargerät geeignet zum Kochen, Braten, Niedrig-Temperatur Garen, Sous vide Garen (Vakuulgaren) und weiteren gängigen Garmethoden. Temperaturbereich von ca. +30°C bis +250 °C. Innen- und Außenmaterial aus Edelstahl.
- zwei gleich große, separate und getrennt ansteuerbare Tiegel.
- Individuelle einteilbare Tiegel-Heizzonen, die mit unterschiedlichen Temperaturen betrieben werden können. Schnelles Vorheizen des Tiegelboden.
- Tiegel elektrisch kippbar. Entleerung von Koch- bzw. Reinigungswasser durch einen integrierten Tiegelablauf.
- Frei programmierbar mit mindestens 250 Garprogrammen mit jeweils bis zu 12 Schritten.
- automatische Hebe- und Senkautomatik zum Kochen mit Garkörben.
- automatischer Wassereinlauf.
- Integrierte Handbrause
- Mindestens 10 Zoll Glas-Farbdisplay mit Touchscreen und zentralem Einstellrad.
- Die Displaysprache ist einstellbar, Voreinstellung Deutsch.
- Kerntemperaturfühler (1 Fühler pro Tiegel)
- Deckel elektrisch zu öffnen und zu schließen
- Ausgestattet mit einer integrierten Steckdose, 1 NAC 230 V und USB-Port, WLAN-Schnittstelle.
- Strahlwassergeschützt
- Das Gerät muss zum unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen sein
- Nutzerbedingt ohne oder mit gesperrter Frittierfunktion

#### Technische Daten 2x 25 Liter Volumen mit Untergestell und Aufstellrahmen

|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| <b>Breite</b>              | ca. 1100 mm                |
| <b>Tiefe</b>               | ca. 940 mm                 |
| <b>Höhe</b>                | ca. 500 mm                 |
| <b>Nutzvolumen</b>         | 2 x 25 Liter               |
| <b>Tiegelfläche</b>        | ca. 2 x 19 dm <sup>2</sup> |
| <b>Anschlusswert</b>       | ca. 21 kW                  |
| <b>Nennspannung</b>        | 3 NAC 400 V                |
| <b>Kaltwasseranschluss</b> | 3/4"                       |
| <b>Wasserablauf</b>        | DN 40                      |

- Edelstahl Untergestell mit Edelstahlfüßen, 2 Ausziehböden, 6 Paar 1/1 GN Auflageschienen, Seiten und Decke geschlossen, Rückseite offen, Aufstellfläche ca. B 1100xT900xH600 mm
- Befestigungs-Satz

#### Zubehör:

Grundausstattung bestehend aus:

- 2x Arm für Hebe- und Senkautomatik

- 1x Kochkorb
- 1x Frittierkorb
- 2x Tiegelbodenrost
- 1x Sieb

Allgemeine Voraussetzungen:

- Gargerät 100 Liter Volumen mit Untergestell und Aufstellrahmen
- Anforderungen analog des 2x25 Liter Gargeräts, bis auf die für 2 Tiegel vorgesehenen Funktionen

Technische Daten Gargerät 100 Liter Volumen mit Untergestell und Aufstellrahmen:

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| <b>Breite</b>          | ca. 1050 mm           |
| <b>Tiefe</b>           | ca. 900 mm            |
| <b>Höhe</b>            | ca. 1100 mm           |
| <b>Nutzvolumen</b>     | 100 Liter             |
| <b>Tiegelfläche</b>    | Ca 40 dm <sup>2</sup> |
| <b>Anschlusswert</b>   | Ca. 21 kW             |
| <b>Nennspannung</b>    | 3 NAC 400 V           |
| <b>Wasseranschluss</b> | 3/4"                  |
| <b>Wasserablauf</b>    | DN 50                 |

Zubehör:

Grundausstattung bestehend aus:

- Edelstahl Untergestell mit Edelstahlfüßen, 2 Ausziehböden, 6 Paar 1/1 GN-Auflageschienen, Seiten und Decke geschlossen, Rückseite offen, Aufstellfläche ca. B 1100xT880xH595 mm

**Zubehörschrank** für multifunktionales Gargerät, geschlossen mit verstärkten Böden. Aufstellfläche ca. 600 x 600 mm x H

**Mikrowelle**, Edelstahl, freistehend auf Wandregal, 3 Leistungsstufen, Leistung 1600 Watt, Garraum ca. 18 Liter,

Gewerbliche **Mehrzweck-Küchenmaschine** 400V, Aufstellfläche auf der Arbeitsfläche ca. B 300xT610xH535 mm;

**Beschaffung durch den Nutzer FABIDO; hier zur Bereitstellung der Stellfläche und des 400V Anschlusses aufgeführt**

**Zubehörschrank** für Mehrzweck-Küchenmaschine, geschlossen; Aufstellfläche ca. 600 x 600 mm

**Kühlmöglichkeit ca. 230 Liter Volumen** für die Aufbewahrung angebrochener Lebensmittel in der Vorbereitungs-/Zubereitungsküche

- 2 bis +10 Grad
- Anzahl:
  - 4-10-gruppig 1x
  - 12-gruppig 2x

Ein **Handwaschbecken** mit Armatur, berührungslos zu bedienen; ein Mülleimer für Papierhandtücher (berührungsfrei). Müllbehälter ausschließlich für Papierhandtücher, können in einem offenen Behälter oder berührungsfreiem Kippschrank angeordnet werden

**Lebensmittelwaschbecken** mit Einhebelmischer, Abtropffläche mit Sickenprägung und Gefälle zu den Becken; Becken und Abtropffläche Antidröhn beschichtet.

**Sanierung:** ein **Waschbecken**, wenn es keine gesonderte Spülküche gibt, ist auch das in der Spülküche aufgeführte Geschirrspülbecken in diesem Bereich anzuordnen  
Aufstellfläche ca. B 1200 x T 600 mm je Waschbecken

#### **Stauraum** für Gerätschaften und Geschirr

- Beispiel 8-gruppig:
  - ca. 14 Unterschränke, Kastenschubladen mit Vollauszügen und einer Besteckschublade, Aufstellfläche ca. 8,4 Meter
  - Arbeitsfläche zur Vor- und Zubereitung ca. 7,2 Meter davon 2 Felder (ca. 1,20 m) ohne Unterschrank für Sitzmöglichkeiten
- Keine offenen Unterschränke.

**Steckdosen** oberhalb der Arbeitsflächen mit Schutzabdeckung

**2x Müllbehälter** a 50 Liter, frei zugänglich mit dicht schließendem Deckel, ohne Handbedienung zu öffnen, Abstellflächen sind unterhalb der Arbeitsflächen einzuplanen.

#### **Spülküche**

- Gewerbliche **Spülmaschinen**, Frischwasser Frontlader, Edelstahlfront (auf Unterbau hochgesetzt, Richtwert 1x30 und 1x 50 cm)
- 2 Spülebenen
- Aufstellfläche je Maschine ca. 600x600 mm
- Reinigungsleistung/Stunde ca. 24 Körbe
- Kürzeste Programmlaufzeit ca. 5 Minuten
- Hauptspülprogramm (Vorspülen, Hauptspülen, Nachspülen, Trocknen) 12 min
- Die Maschine muss mindestens über folgende, frei wählbare, Programme verfügen:
- Universal-, Kurzspül-, Hygiene-, Kunststoff- und Intensivprogramm
- Anzeige der Restlaufzeit
- Kombidosiergerät/Tür und externes Dosiermodul, Flüssigreiniger, Platz für Kanister einplanen
- Anzahl:
  - Bis 4-gruppig 1 Spülmaschine
  - 5-8-gruppig 2 Spülmaschinen
  - Ab 9-gruppig mindestens 3 Spülmaschinen
- Sind zwei Spülmaschinen erforderlich, sind diese nicht direkt nebeneinander anzuordnen, die Spülmaschinen sind dann beidseitig des Geschirrspülbeckens aufzustellen.
- **Hospitalspüle** (Handwasch-Ausguss-Kombination) mit Mülleimer für Papierhandtücher, die Armatur des Handwaschbereichs ist berührungsfrei auszuführen.  
Müllbehälter ausschließlich für Papierhandtücher, können in einem offenen Behälter oder berührungsfreiem Kippschrank angeordnet werden.
- **Geschirrspülbecken** 500x500x240 mm mit Abtropfblech und Unterschrank
- **PuMi-Schrank** abschließbar, Raumhoch, Aufstellfläche ca. 600x600 mm, mit Einlegeböden und Haken für Wischer, etc.
- **Schlauchsystem** mit Gehäuse und Brause, Wandmontage, Schlauchaufroller, Gehäuse aus Kunststoff oder Edelstahl, zugelassen für die Verwendung in Lebensmittelbereichen, Anbringung in der Zubereitungsküche oder in der Spülküche, Schlauchlänge planungsabhängig, es müssen alle Bereiche zur Reinigung erreicht werden können, es ist ein automatisches Dosiersystem für Reiniger und Desinfektionsmittel vorzusehen

- Abstellfläche für 2 Servierwagen
- Abstellfläche für sauberes Geschirr, saubere Utensilien, Unterschrank geschlossen
- **Müllbehälter** a 50 Liter, frei zugänglich mit dicht schließendem Deckel, berührungsfrei zu öffnen, Abstellflächen sind unterhalb der Arbeitsflächen einzuplanen.

#### Lagerraum

- **Kühlschränke** GN 2/1 min 420 Liter Kapazität ca. 23 x GN2/1,
- Eigenkühlung, 1-türig,
- Temperaturbereich -2 bis +12 Grad,
- min 3 CNS-Trageroste,
- Energieeffizienzklasse min B
- Aufstellfläche ca. B720xT840x2050 mm
- Anzahl:
  - 4 – 7 gruppig: 2x
  - 8 – 10 gruppig: 3x
  - > 10 gruppig: 4x
- **Umluft-Tiefkühlschränke** GN 2/1 min 420 Liter, Kapazität ca. 23 x GN2/1
  - Eigenkühlung, 1-türig,
  - Temperaturbereich -15 bis -22 Grad,
  - min 3 CNS-Trageroste,
  - Energieeffizienzklasse min D
  - Aufstellfläche ca. B720xT840x2050 mm
- Anzahl:
  - 4 – 7 gruppig: 2x
  - 8 – 10 gruppig: 3x
  - > 10 gruppig: 4x
- Ab je 2 Geräten KS und TK ist auf Grund der Wärmeentwicklung eine Kühlung zu prüfen.
- **Lagerregale** mindestens 4 Böden:
- Anzahl:
  - bis 8-gruppig: min. H 2000x T 600 x B 5000 mm
  - 10-gruppig: min. H 2000x T 600 x B 6000 mm
  - 12-gruppig: min. H 2000x T 600 x B 7000 mm
- Stellfläche für einen Servierwagen

#### Sonstiges

- Handwaschbecken sind in allen Bereichen, auch dem Sozialbereich, sind gemäß Anlage TEK 8 Sanitärgegenstände auszustatten
- Feuerlöscher und Fettbrandlöscher
- Schreibpult im Anlieferungsbereich

**Sozialbereich:** Siehe hierzu Kapitel E.4.2. DIS

## C. Aufwärmküche/Regenerierküche/Küche für Caterer | Besonderheiten TEK

**Definition:** Lebensmittel, die vorbereitet, teils roh-frisch zubereitet sind, werden gekühlt angeliefert und später mittels eines Dampfverfahrens zubereitet. Diese werden in speziellen Mikrowellen endgegart.

Für das wöchentliche Frühstück und den Nachmittagssnack werden Kleinigkeiten zubereitet oder fertiggestellt.

Bauliche Anforderungen analog den gewerblichen Küchen.

### Ausstattung

Vorbereitung/Erwärmen/Spülen (Gerätebeschreibungen siehe Wirtschaftsküche)

- Gewerblicher Backofen mit den Funktionen Umluft, Ober- und Unterhitze
- Gewerbliches Kochfeld
- mit 4 Kochstellen, Topferkennung und Restwärmeanzeige, ohne Umluftbackofen
- Aufstellfläche für Service-DO Mikrowellen (Werden vom Caterer gestellt) Aktuelle Maße sind beim Nutzer zu erfragen
- Aufstellfläche für Service-DO Kühlschrank B 750 x T 730 x H 1640 mm (Wird vom Caterer gestellt)
- Arbeitsfläche
- Stauraum
- Stellfläche für Servierwagen B 950 x T 600 x H 950 mm
- Handwaschbecken/Handwaschabgusskombination
- Lebensmittelwaschbecken
- Spülbecken
- Gewerbliche Spülmaschine, hochgesetzt analog Wirtschaftsküchen
- Putzmittel-Schrank abschließbar, Raumhoch Aufstellfläche ca. 600x600 mm, mit Einlegeböden und Haken für Wischer, etc.
- Lagerflächen
- Kühl-/Gefrierkombination

### Sonstiges

- Müllbehälter a 50 Liter, frei zugänglich mit dicht schließendem Deckel, ohne Handbedienung zu öffnen, Abstellflächen sind unterhalb der Arbeitsflächen einzuplanen.
  - Spülküche 1x
  - Zubereitung 2x
  - Müllbehälter ausschließlich für Papierhandtücher, können in einem offenen Behälter oder berührungsfreiem Kippschrank angeordnet werden.
- Fliegengitter sind an allen Fenstern und nach außen führenden Türen, außer an Fluchttüren anzubringen
- Handwaschbecken werden in allen Bereichen, auch dem Sozialbereich wie folgt vom Nutzer ausgestattet:
  - Seifenspender
  - Desinfektionsmittelspender
  - Papierhandtuchspender
  - Müllbehälter ausschließlich für Papierhandtücher können in einem offenen Behälter oder berührungsfreiem Kippschrank angeordnet werden.

Die reinen und unreinen Bereiche sollen möglichst baulich/räumlich getrennt werden.  
Der allgemeine Putzmittelraum ist nicht im Küchencluster anzuordnen

**Sozialbereich:** Siehe hierzu Kapitel E.4.2. DIS