Tehnične karakteristike termične opreme

1. Vsa **termična oprema** mora biti izdelana iz materialov, ki zagotavljajo varno in dolgotrajno uporabo ter hkrati ustrezajo prehrambenim in živilskim standardom. Vsi uporabniku dosegljivi in vidni deli morajo biti narejeni iz nerjavne pločevine AiSi304. Komponente kot so gumbi, pokrovčki, držala…. morajo biti narejeni iz nekovinskih materialov, ki so na visoko temperaturo trajno odporni.
2. **Termični aparati** morajo biti narejeni tako, da so lahko medsebojno spojeni s spojem "od-do" oz. na stik, ki onemogoča zatekanje politih tekočin in ostale nesnage v notranjost termičnega bloka. Na prehodih iz ene delovne površine na drugo ne sme biti mehanskih ovir. Izvedba spoja mora biti narejena na način, da se s termičnega bloka odmakne oz. odstrani posamezen aparat brez potrebne demontaže sosednjih aparatov. Spoj mora zagotavljati togost delovnih površin tudi pri povečanih temperaturnih obremenitvah. Pritrdilni spoji morajo biti nevidni. Aparati morajo biti narejeni tako, da omogočajo pritrditev zaščitnih letev, ki se jih lahko namesti na posamezne aparate ali na boke celotnih termičnih blokov. Zaključne letve morajo biti narejene tako, da na bokih aparatov ni ostrih robov, da omogočajo čistejše površine bokov ohišja aparatov (izvedba z "odkapnim" robom), da zaščitijo same aparate pred mehanskimi poškodbami, da togo povežejo obe strani termičnega bloka. Aparati morajo omogočati namestitev dimnikov na zadnjem delu površine. Dimniki morajo biti narejeni s posebej oblikovanim zgornjim robom, da je pri dvostranskem termičnem bloku možna namestitev U-profilov, ki preprečuje nalaganje umazanije, povečuje togost konstrukcije.
3. **Delovne površine termične opreme** morajo biti narejene iz materiala AiSi304 debeline najmanj 1,5 mm. Zadnji in bočni robovi delovnih površin morajo biti ojačani s posebej izvedenimi nosilnimi profili. Nosilni profili morajo biti spojeni z delovno površino tako, da zagotavljajo trajne in na visoko temperaturo odporne spoje. Zadnji del delovne površine mora biti izveden z zavihom, ki omogoča namestitev "U" profila za prekritje spoja z drugimi aparati pri dvostranskem termičnem bloku ali pa "Z" profila v primeru stika s steno pri enostranskem termičnem bloku. Zavih na zadnjem delu mora hkrati omogočati tudi enostavno namestitev enotne zaščite na zadnjem delu enostranskega termičnega bloka v primeru, ko se termični blok nahaja nekje v sredini kuhinje. Sprednji del površine mora biti zaobljen z radijem najmanj 9 mm. Spodnji del sprednjega dela delovne površine mora biti narejen z "odkapnim" robom, ki preprečuje zatekanje politih tekočin na delovni površini. Bočna dela delovne površine morata biti narejena tako, da se aparat spoji z drugim aparatom s spojem "od-do" , ki omogoča brezhiben stik z "nično" režo. V primeru, da je vijačni spoj v zadnjem delu delovne površine prekrit s pokrovčkom, mora le-ta hkrati predstavljati tudi nosilec za dimnik.
4. **Stikalne plošče** morajo biti narejene tako, da so gumbi in oznake za upravljanje nagnjene proti uporabniku in mu tako zagotavlja dobro vidno polje. Gumbi za upravljanje morajo biti umeščeni v zaščitnih posteljicah in tako zaščiteni pred mehanskimi poškodbami. Gumb s posebej izvedeno posteljico preprečuje zatekanje v notranjost aparata. Vsi gumbi električnih in plinskih aparatov morajo biti v stranskem pogledu poravnani. Pri štedilnikih mora biti oznaka pozicije kuhalnega polja tik ob pripadajočem gumbu. Oznaka mora biti barvno različna od ostalih delov na stikalni plošči. Oznaka mora biti narejena kot del (telo), ki se ga vstavi v za to pripravljeno ležišče. Stikalna plošča mora biti izvedena tako, da se lahko stikala pri el. aparatih lahko zamenjajo posamezno in brez odstranjevanja stikalne plošče.
5. **Ohišje termičnih aparatov** mora biti narejeno tako, da je možno na vse v spodnjem delu odprte aparate namestiti krilna vrata, tudi naknadno na objektu. Ravno tako morajo vsi aparati imeti možnost zapiranja odprtine pod spodnjim robom nosilne konstrukcije z zaporo, ki je narejena iz nerjavnega materiala.
6. **Plinski štedilniki** morajo imeti možnost vgradnje treh različnih moči gorilnikov (3,5 kW, 5,5 kW in 7.0 kW), od teh mora imeti najmočnejši gorilnik zunanji in notranji

plamen. Konstrukcija štedilnikov mora omogočati vse možne kombinacije (spredaj, zadaj, levo, desno) vgradenj gorilnikov in popolno prilagodljivost željam uporabnika. Gorilniki morajo biti korozijsko zaščiteni z emajlom. Rešetke gorilnikov morajo biti robustne izvedbe narejene iz sive litine. V spodnjem delu morajo imeti rešetke izvedeno zračno režo za dovod sekundarnega svežega zraka za boljše izgorevanje zmesi plina in primarnega zraka. Izvedba plinskih kuhalnih polj mora biti zaradi lažjega čiščenja in servisiranja takšna, da se lahko brez uporabe orodja odstranijo vsi plinski gorilniki in lovilni pladnji. Dostop do vgradnih komponent mora biti enostaven in brez demontaže aparata iz termičnega bloka. Konstrukcija stikalne plošče mora biti narejena tako, da brez uporabe orodja ni možnega dostopa do sprednjega dela plinske pipe, kjer se nastavlja minimalen plamen na gorilniku. Regulacija gorilnikov mora biti brezstopenjska. Ob glavnem gorilniku mora biti prižigalni plamenček, ki je opremljen s termoelementom. Termoelement v primeru ugašanja plamena zapre dovod plina.

7. **Električne pečice** morajo biti zaradi čim lažjega čiščenja narejene tako, da se lahko brez uporabe orodja odstranijo vodila pladnjev, z enostavnim posegom uporabnika pa tudi dno notranjega dela pečice. V krmilni del elektro pečice mora biti poleg elektro termostata vgrajena tudi termična varovalka. Pri servisnem posegu se morajo vsi električni grelniki zamenjati zgolj s posegom v notranjosti elektro pečice, brez dodatnega odstranjevanja stikalne plošče ali kakršnihkoli zaščit. Vrata pečice mora biti tesnjena z labirintnim tesnjenjem, brez uporabe tesnil. Ročaj vrat pečice mora biti narejen tako, da je držalo izven območja povišane temperature.
8. **Plinske prekucne ponve** morajo imeti posodo iz nerjavne pločevine v največje možnih dimenzijah glede na zunanje dimenzije aparata. Najmanjše dovoljene dimenzije glede na določeno zunanjo dimenzijo aparata

Mere: Širina Dolžina Višina	800 mm 700 mm 900 mm	800 mm 900 mm 900 mm	1000 mm 900 mm 900 mm	1200 mm 900 mm 900 mm
Dimenzije posode:	710 x 430 x 235	710 x 590 x 235	870 x 590 x 235	1070 x 590 x 235
Nazivna prostornina:	60 l	80 l	100 l	120 l

Zaradi lažje uporabe in čiščenja morajo biti posode narejene z zaokrožitvami. Pokrov kotla mora biti uravnotežen, da pokrov samostojno stoji v vseh pozicijah odpiranja. Gorilniki morajo enakomerno segrevati celotno površino dna posode, tudi robne točke na sprednji in zadnji strani posode – gorilnik mora imeti po celotni sprednji in zadnji strani gorilne cevi. Aparati morajo biti termostatsko krmiljeni s pomočjo gumba, ki je izveden tako, da ustreza vodni zaščiti najmanj IPX5. Krmiljenje mora biti v temperaturnem območju 125 - 300°C. Gumb piezo prižigalnika, ki je vgrajen na sprednji strani aparata, mora biti pred vodo in umazanijo zaščiten s posebej izvedeno zaščitno kapico. Aparati morajo imeti dovod vode v posodo izveden z ventilom, ki se nahaja na sprednji strani aparata. Dimnik na zadnjem delu delovne površine mora biti stabilen in hkrati zaradi lažjega vzdrževanja higiene enostavno odstranljiv, brez uporabe orodja.