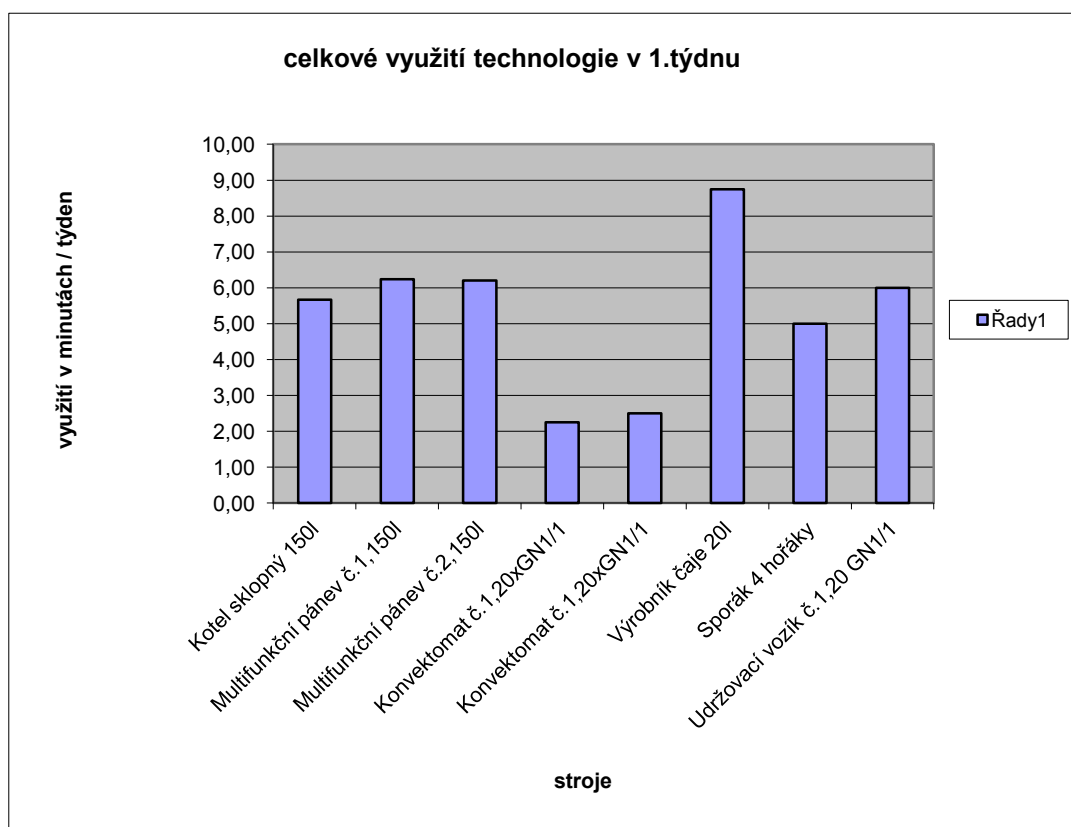


**Časové využití varné TG, 1.týden ,
Multi-úsporná,2 druhy jídla,ZŠ
T.G.M. Studénka 650 porcí**

PO	ÚT	ST	ČT	PÁ	SO	NE	Celkem
----	----	----	----	----	----	----	--------

Kotel sklopný 150l	0,50	1,67	2,00	0,00	1,50	0,00	0,00	5,67
Multifunkční pánev č.1,150l	0,83	1,83	1,58	0,50	1,50	0,00	0,00	6,24
Multifunkční pánev č.2,150l	1,83	1,17	2,20	1,00	0,00	0,00	0,00	6,20
Konvektomat č.1,20xGN1/1	0,00	0,00	1,00	1,00	0,25	0,00	0,00	2,25
Konvektomat č.1,20xGN1/1	0,00	0,00	1,50	1,00	0,00	0,00	0,00	2,50
Výrobník čaje 20l	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	0,00	0,00	8,75
Sporák 4 hořáky	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,00	0,00	5,00
Udržovací vozík č.1,20 GN1/1	2,00	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6,00
								36,94



Virtuální vaření v kuchyni ZŠ T.G.M. Studénka,1.Týden

Polévka - 1 druh,1 druh hlavního jídla.Skladba strážníků,MŠ 1.st.,2.st. a dospělí
zohledněna na průměrnou velikost porce.Vaření celkem pro 650 strážníků.Použit
jídelní lístek ŠJ 3.4. až 7.4.2017

Pondělí 3.4.2017							
Složka jídla	Počet porcí	Norma	Celková hmotnost v kg	Zařízení	Počet obrátek	Doba jedné obrátky	Celková doba přípravy
Polévka zelná	650	0,215	139,75l	Multifunkční pánvev č.1,150l	1	50	50
Menu 1-krutí plátek	650	0,72	650m kusů	Multifunkční pánvev č.2,150l	11	10	110
Menu 1- kuskus	650	0,14	91kg	Kotel sklopný 150l	1	30	30
Vaření čaje	650	0,2	130l	Výrobník čaje 20l.	7	15	105
Použitá varná technologie a její využití							

Skladba zařízení:	kusy	Využití zařízení za směnu v min.	Instalovaný příkon,el.	Instalovaný příkon,p l.	Spotřeba páry/hod
Kotel sklopný 150l	1	0,50	21,50	0,00	
Multifunkční pánvev č.1,150l	1	0,83	46,00	0,00	
Multifunkční pánvev č.2,150l	1	1,83	46,00	0,00	
Konvektomat č.1,20GN1/1	1	0,00	37,00	0,00	
Konvektomat č.2,20GN1/1		0,00	37,00	0,00	
Sporák 4 hořáky	1	1,00	0,00	18,00	
Výrobník čaje 20l	1	1,75	9,80	0,00	
Udržovací vozík č.1,20 GN1/1	1	2,00	1,90	0,00	
			199,20	18	

Celkový příkon el. Zařízení je 199,2 kW,okamžitý příkon el. 125,2kW

Úterý 4.4.2015							
Složka jídla	Počet porcí	Norma	Celková hmotnost v kg	Zařízení	Počet obrátek	Doba jedné obrátky	Celková doba přípravy
Polévka květáková	650	0,215	139,75l	Multifunkční pánvev č.1,150l	1	50	50
Kuřecí řízek	300	1 kus	300 kusů	Multifunkční pánvev č.1,150l	6	10	60
Kuřecí řízek	350	1 kus	350 kusů	Multifunkční pánvev č.2,150l	7	10	70
Bramborová kaše	650	0,18	117,0kg	Kotel sklopný 150l	1	100	100

Virtuální vaření - kuchyně ZŠ T.G.M Studénka -1.týden
Multifunkce
TG

Vaření čaje	650	0,2	130l	Výrobník čaje 20l.	7	15	105
Použitá varná technologie a její využití							

Skladba zařízení:	kusy	Využití zařízení za směnu v min.	Instalovaný příkon,el.	Instalovaný příkon,p l.	Spotřeba páry/hod
Kotel sklopný 150l	1	1,67	21,50	0,00	
Multifunkční pánev č.1,150l	1	1,83	46,00	0,00	
Multifunkční pánev č.2,150l	1	1,17	46,00	0,00	
Konvektomat č.1,20GN1/1	1	0,00	37,00	0,00	
Konvektomat č.2,20GN1/1		0,00	37,00	0,00	
Sporák 4 hořáky	1	1,00	0,00	18,00	
Výrobník čaje 20l	1	1,75	9,80	0,00	
Udržovací vozík č.1,20 GN1/1	1	2,00	1,90	0,00	
			199,20	18,00	

Celkový příkon el. Zařízení je 199,2 kW, okamžitý příkon el. 125,2 kW

Středa 5.4.2017							
Složka jídla	Počet porcí	Norma	Celková hmotnost v kg	Zařízení	Počet obrátek	Doba jedné obrátky	Celková doba přípravy
Polévka hrstková	650	0,215	139,75	Multifunkční pánev č.1,150l	1	80	80
Menu 1-Masové koule v rajčatové šťávě-osmahnutí koulí	455	0,08	455 kusů	Multifunkční pánev č.2,150l	9	8	72
Menu 1-Masové koule v rajčatové šťávě-dušení koulí a výroba omáčky	455	0,08+0,12	90,1kg	Multifunkční pánev č 2,150l	1	60	60
Menu 1 - rýže	455	0,14	63,7kg	Konvektomat č.1.,20 GN1/1	2	30	60
Menu 2-luštěninové rozoto-vaření fazolí	195	0,13	25,35kg	Kotel sklopný 150l	1	120	120
Menu 2-vaření rýže	195	0,13	25,35kg	Konvektomat č.2.,20 GN1/1	1	30	30
Menu 2 příprava restované směsi	195	0,05	9,75kg	Multifunkční pánev č.1,150l	1	15	15
Zapékání rizota	195	0,31	60,45kg	Konvektomat č.2.,20 GN1/1	2	30	60
Vaření čaje	650	0,2	130l	Výrobník čaje 20l.	7	15	105
Použitá varná technologie a její využití							

Skladba zařízení:	kusy	Využití zařízení za směnu v min.	Instalovaný příkon,el.	Instalovaný příkon,p l.	Spotřeba páry/hod
-------------------	------	----------------------------------	------------------------	-------------------------	-------------------

Virtuální vaření - kuchyně ZŠ T.G.M Studénka -1.týden
Multifunkce
TG

Kotel sklopný 150l	1	2,00	21,50	0,00
Multifunkční pánev č.1,150l	1	1,58	46,00	0,00
Multifunkční pánev č.2,150l	1	2,20	46,00	0,00
Konvektomat č.1,20GN1/1	1	1,00	37,00	0,00
Konvektomat č.2		1,50	37,00	0,00
Sporák 4 hořáky	1	1,00	0,00	18,00
Výrobník čaje 20l	1	1,75	9,80	0,00
Udržovací vozík č.1,20 GN1/1	1	2,00	1,90	0,00
			199,20	18,00

Celkový příkon el. Zařízení je 199,2 kW, okamžitý příkon el. 199,2 kW

Čtvrtek 6.4.2017

Složka jídla	Počet porcí	Norma	Celková hmotnost v kg	Zařízení	Počet obrátek	Doba jedné obrátky	Celková doba přípravy
Polévka Minestrone- příprava vývaru	650	0,1	65l	Multifunkční pánev č.1,150l	1	noční vaření	noční vaření
Polévka Minestrone- příprava polévky	650	0,215	139,75	Multifunkční pánev č.1,150l	1	30	30
Menu 1-maminčino kuře	255	0,1	25,5kg	Konvektomat č.1,20GN1/1	1	60	60
Menu 1-maminčino kuře	200	0,1	20,0kg	Konvektomat č.2,20GN1/1	1	60	60
Menu 2 - nudle s mákem-vaření těstovin	195	0,14	27,3kg	Multifunkční pánev č.2,150l	1	20+10	30
Vaření čaje	650	0,2	130l	Výrobník čaje 20l.	7	15	105
Použitá varná technologie a její využití							

Skladba zařízení:	kusy	Využití zařízení za směnu v h	Instalovaný příkon,el.	Instalov aný příkon,p l.	Spotřeba páry/hod
Kotle sklopný 150l	1	0,00	21,50	0,00	
Multifunkční pánev č.1,150l	1	0,50	46,00	0,00	
Multifunkční pánev č.2,150l	1	0,50	46,00	0,00	
Konvektomat č.1,20GN1/1	1	1,00	37,00	0,00	
Konvektomat č.2		1,00	37,00	0,00	
Sporák 4 hořáky	1	1,00	0,00	18,00	
Výrobník čaje 20l	1	1,75	9,80	0,00	
Udržovací vozík č.1,20 GN1/1	1	0,00	1,90	0,00	
			199,20	18,00	

Celkový příkon el. Zařízení je 199,2kW, okamžitý příkon el. 175,8 kW

Pátek 7.4.2017

Virtuální vaření - kuchyně ZŠ T.G.M Studénka -1.týden
Multifunkce
TG

Složka jídla	Počet porcí	Norma	Celková hmotnost v kg	Zařízení	Počet obrátek	Doba jedné obrátky	Celková doba přípravy
Polévka ovesná	650	0,215	139,75l	Kotel sklopný 150l	1	90	90
Menu 1- čočka na kyselo	650	0,11	71,5kg	Multifunkční pánev č.1,150l	1	90	90
Vejce na tvrdo	650	1 kus	650 kusů	Konvektomat č.1,20GN1/1	1	15	15
Vaření čaje	650	0,2	130l	Výrobník čaje 20l.	7	15	105
Použitá varná technologie a její využití							

Skladba zařízení:	kusy	Využití zařízení za směnu v h	Instalovaný příkon,el.	Instalovaný příkon,p l.	Spotřeba páry/hod
Kotel sklopný 150l	1	1,5	21,50	0,00	
Multifunkční pánev č.1,150l	1	1,50	46,00	0,00	
Multifunkční pánev č.2,150l	1	0,00	46,00	0,00	
Konvektomat č.1,20GN1/1	1	0,25	37,00	0,00	
Konvektomat č.2,20 GN1/1		0,00	37,00	0,00	
Sporák 4 hořáky	1	1,00	0,00	18,00	
Výrobník čaje 20l	1	1,75	9,80	0,00	
Udržovací vozík č.1,20 GN1/1	1	0,00	1,90	0,00	
			199,20	18,00	

Celkový příkon el. Zařízení je 177,7kW,okamžitý příkon el.114,3 kW