



## Základní technické požadavky

### Pro provozovnu Burger King BK XLB 60-90 (Drive-Thru)

---

- 1) **Požadavky na prostor**
  - Pozemek o ploše cca **1800 - 2000 m<sup>2</sup>** včetně vlastního parkoviště a průjezdu Drive -Thru.
  - Inženýrské sítě, tj. elektro, plyn, kanalizace
- 2) **Technická připojení médií**
  - elektro (plyn): 86,5 kW příkon pro kuchyň pokud je k dispozici plyn + osvětlení, technologie, tj. hlavní jistič 3x160 A
  - elektro(není plyn): 200 kW tj. hlavní jistič 3x300 A
  - plyn:
    - i. 121 kW – pro kuchyni (gril 25kW+ fritézy 4x24kW)
    - ii. 24 kW pro vytápění + TUV (Dle situace)
    - iii. 86 kW pro VZT
  - Voda – std připojení cca 2,0 l s<sup>-1</sup>, denní spotřeba cca 6 m<sup>3</sup>, DN 40
  - kanalizace: odlučovač tuků vel. 4, 2 l/s, vybudování lapolu
  - data: data: 2 linky (minimálně ADSL, lépe pevné připojení se symetrickými rychlostmi 2/2 Mbit)
- 3) **Odpadky**
  - Umístění kontejnerů na tříděný odpad s denním odvozem. V zázemí provozovny
- 4) **Loga**
  - Označení BK – na fasádu provozovny, do okolí provozovny, na pozemku vlastníka, nájemce a okolních
- 5) **Specifikace provozovny**
  - 60-90 míst k sezení, 30 parkovacích míst, Drive In, možnost zahrádky (+ 30 míst)



## Základní technické požadavky

### Pro provozovnu Burger King Food Court

---

- 1) **Požadavky na prostor**
  - Prostor o ploše cca **130 m<sup>2</sup>** pro kuchyni + zázemí, sezení mimo prostor, **80-100 m<sup>2</sup>**. WC pro návštěvníky zajišťuje pronajímatel
  - Inženýrské sítě, tj. elektro, plyn-vhodný, kanalizace, voda, RTCH
- 2) **Technická připojení médií**
  - elektro (plyn): 86,5 kW příkon pro kuchyň pokud je k dispozici plyn, tj. 3x160 A
  - elektro (není plyn): 150 kW bez plynu, tj. 3x250A
  - plyn: 121 kW – pro kuchyni (gril 25kW+ fritézy 4x24kW)
  - voda: std připojení cca 2,0 l s<sup>-1</sup>, denní spotřeba cca 6 m<sup>3</sup>, DN 40
  - kanalizace, lapol
  - data: 2x telefonní linka (minimálně ADSL, lépe pevné připojení se symetrickými rychlostmi 2/2 Mbit)
  - vzduchotechnika:
    - i. kuchyně V<sub>p</sub>=2100 m<sup>3</sup>/hod Vo=2500m<sup>3</sup>/h
    - ii. soc. zázemí zaměstnanci Vo=460m<sup>3</sup>/h
    - iii. ostatní V<sub>p</sub>=1000m<sup>3</sup>/h Vo=500m<sup>3</sup>/h
  - Vytápění
    - i. pro tepelné ztráty zázemí
  - Chlazení
    - i. pro krytí zisků technologie kuchyně cca 28,5 kW
    - ii. pro chl. boxy 4 kW (pouze pokud není možno umístit externí kondenzační jednotky)
- 3) **Zásobování**
  - Příjezd a přístup pro zásobování, bez schodů
- 4) **Odpadky**
  - Umístění kontejnerů na tříděný odpad s denním odvozem. V zázemí provozovny
- 5) **Loga**
  - Označení BK – na venek provozovny, do okolí provozovny, na pozemku vlastníka, nájemce a okolních



## Základní technické požadavky

### Pro provozovnu Burger King INLINE

---

#### 1) Požadavky na prostor

- Nebytový prostor o ploše cca **230-300 m<sup>2</sup>** na místech s koncentrací lidí
- Inženýrské sítě, tj. elektro, plyn - vhodný, teplovod, kanalizace, strojovna VZT nebo venkovní umístění jednotek (2xjednotka cca 1,1x1,4x6,5m + cca 0,8x0,7x5,5m, výfuk nad střechu)

#### 2) Technická připojení médií

- elektro (plyn): 86,5 kW příkon pro kuchyň pokud je k dispozici plyn, tj. 3x160 A
- elektro (není plyn): pokud není plyn příkon cca 200 kW, tj 3x300 A
- plyn:
  - i. 121 kW pro kuchyni (gril 25kW+ fritézy 4x24kW)
  - ii. 24 kW pro vytápění + TUV (Dle situace)
  - iii. 86 kW pro VZT
- voda: std připojení cca 2,0 l s<sup>-1</sup>, denní spotřeba cca 6 m<sup>3</sup>, DN 40
- kanalizace: odlučovač tuků vel. 4, 2 l/s
- data: 2 linky (minimálně ADSL, lépe pevné připojení se symetrickými rychlostmi 2/2 Mbit)
- vzduchotechnika:
  - i. kuchyně Vp=2100 m3/hod Vo=2500m3/h
  - ii. soc. zázemí zaměstnanci Vo=460m3/h
  - iii. ostatní zázemí kuch. Vp=1000m3/h Vo=500m3/h
  - iv. veřejnost Vp=3000 m3/hod Vo=2500m3/h
  - v. WC veř. odtah 260-360m3/h
- chlazení:
  - i. umístění kondenzačních jednotek ve vnějším prostoru pro chlazení prostor a boxů (počet 3-6ks)

#### 3) Zásobování

- Příjezd a přístup pro zásobování, bez schodů, případně nutnost vybudování výtahu, nutný samostatný vchod společný s vchodem pro zaměstnance

#### 4) Odpadky

- Umístění kontejnerů na tříděný odpad s denním odvozem (odpadový dvůr, kontejnery v blízkosti provozovny atd.)

#### 5) Loga

- Označení BK – na fasádu provozovny, do okolí provozovny, na pozemku vlastníka, nájemce a okolních

#### 6) Specifikace provozovny

- 60 – 90 míst k sezení, vhodná zahrádka (+30 míst)



## Základní technické požadavky

### Pro provozovnu Burger King Kiosk

---

#### 1) Požadavky na prostor

- Nebytový prostor

kuchyně	32m <sup>2</sup>
chl. box+ mraz box	10m <sup>2</sup>
sklad	12m <sup>2</sup>
kancelář	4m <sup>2</sup>
šatny M+Ž	2x16m <sup>2</sup>
denní místnost	8m <sup>2</sup>
chodby	20m <sup>2</sup>
<b>zázemí</b>	<b>cca 120m<sup>2</sup></b>
+	
<b>odbytová část cca 30 míst</b>	<b>45m<sup>2</sup></b>
<b>celková plocha</b>	<b>165m<sup>2</sup></b>
- na místech s koncentrací lidí
- Inženýrské sítě, tj. elektro, plyn - vhodný, teplovod - vhodný, kanalizace
- strojovna VZT nebo venkovní umístění jednotek (jednotka cca 1,1x1,4x5,5m, výfuk nad střechu + chlazení)
- WC pro veřejnost v místě

#### 2) Technická připojení médií

- elektro (není plyn): pokud není plyn příkon cca 120 kW, tj 3/200 A
- elektro (plyn): 42 kW příkon pro kuchyň pokud je k dispozici plyn, tj. 3/63 A
- plyn:
  - i. 104 kW pro kuchyni (gril 32kW+ fritézy 3x24kW)
  - ii. 24 kW pro vytápění + TUV (Dle situace)
  - iii. 40 kW pro VZT (5500m<sup>3</sup>/h 33% rekuperace)
- voda: připojení cca 2,0 l s<sup>-1</sup>, denní spotřeba cca 6 m<sup>3</sup>, DN 40
- kanalizace: odlučovač tuků vel. 4, 2 l/s
- data: 1-2linky (minimálně ADSL, lépe pevné připojení se symetrickými rychlostmi 2/2 Mbit)
- vzduchotechnika:
  - i. kuchyně Vp=2100 m<sup>3</sup>/hod Vo=2500m<sup>3</sup>/h
  - ii. soc. zázemí zaměstnanci Vo=460m<sup>3</sup>/h
  - iii. ostatní zázemí kuch. Vp=1000m<sup>3</sup>/h Vo=500m<sup>3</sup>/h
  - iv. veřejnost Vp=1500 m<sup>3</sup>/hod Vo=1100m<sup>3</sup>/h
- chlazení:
  - i. umístění kondenzačních jednotek ve vnějším prostoru pro chlazení prostor a boxů (počet ~3ks) pozn.: (bilance neobsahuje potřeby na vytápění vlastního objektu tzn. tepelné ztráty vstupem)

#### 3) Zásobování

- Příjezd a přístup pro zásobování, bez schodů, případně nutnost vybudování výtahu

#### 4) Odpadky

- Umístění kontejnerů na tříděný odpad s denním odvozem. V zázemí provozovny

- 5) **Loga**
  - Označení BK do okolí provozovny, na pozemku vlastníka, nájemce a okolních
- 6) **Specifikace provozovny**  
cca 30 míst bez WC pro veřejnost