

WYKAZ WYPOSAŻENIA - ZAPLECZE GASTRONOMICZNE

L.p.	Opis urządzeń	Ilość	Wymiary (Szer. x Głęb. x Wys. mm)			Zasilanie elektr. (V/kW)		Gaz Kw	Woda z,c,z.-uzd.	Odpływ mm
						[kW]	[V]			
	PARTER									
1	SZATNIA PERSONELU MĘSKA									
1.1	Szafka odzieżowa 2-dzielnia	7	400	490	1800					
2	SZATNIA PERSONELU DAMSKA									
2.1	Szafka odzieżowa 2-dzielnia	12	400	490	1800					
3	STREFA DOSTAW									
3.1	Umywalka z wyłącznikiem kolanowym i baterią	1	400	400	450				z,c	DN50
3.2	Kran ze złączką do węża	1							z,c	
3.3	Waga pomostowa, 150kg	1	360	580	765	0,10	230			
3.4	Wózek transportowy	4	730	480	825					
4	POMIESZCZENIE NA SPRZĘT PORZĄDKOWY									
4.1	Zlew porządkowy, komora h=250mm, stal nierdzewna	1	700	700	500				z,c	DN50
*	bateria z wyciąganą wylewką	1								
4.2	Regał ze stali nierdzewnej perforowany, 4 półkowy	1	900	700	1800					
4.3	Zestaw MOP	2								
5	POMIESZCZENIE SOCJALNE PERSONELU									
5.1	Umywalka z wyłącznikiem kolanowym i baterią	1	400	400	450				z,c	DN50
5.2	Stół ze zlewem 1-komorowym z szafką z drzwiami suwanymi	1	1400	600	850				z,c	DN50
*	bateria sztorcowa, mieszakowa	1								
5.3	Szafka wisząca	1	1400	400	300					
5.4	Stół	4								
5.5	Krzeseł	8								

WYKAZ WYPOSAŻENIA - ZAPLECZE GASTRONOMICZNE

L.p.	Opis urządzeń	Ilość	Wymiary (Szer. x Głęb. x Wys. mm)			Zasilanie elektr. (V/kW)		Gaz Kw	Woda z,c,z.-uzd.	Odpływ mm
						[kW]	[V]			
6	MAGAZYN WARZYW I OWOCÓW									
6.1	Paleta ładunkowa	8	800	600	150					
6.2	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	1	1100	600	2000					
6.3	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	1	1200	600	2000					
7	STANOWISKO MYCIA WÓZKÓW									
7.1	Kran ze złączką do węża	1							z,c	
7.2	Odwodnienie liniowe z rusztem nierdzewnym, syfon, sito, ruszt dzielony demontowalny	1	700	500						DN110
8	PRZYGOTOWALNIA WSTĘPNA WARZYW ORAZ PRZECHOWYWANIE I DEZYNFEKCJA JAJ									
8.1	Mini komora	2	1000	1000	2120	0,50	230			
8.2	Umywalka z wyłącznikiem kolanowym i baterią	1	400	400	450				z,c	DN50
8.3	Stół ze zlewem 1-komorowym, stal nierdzewna	1	1900	700	850				z,c	DN50
*	bateria sztorcowa, mieszkowa	1								
8.4	Półka wisząca 2-poziomowa, stal nierdzewna	1	1900	400	600					
8.5	Naświetlacz jaj	2	358	512	255	0,10	230			
8.6	Mobilny pojemnik na odpadki	3	śr. 450		650					
8.7	Basen 1-komorowy, komora centralna h=400mm, stal nierdzewna	2	1200	700	850				z,c	DN50
*	bateria prysznicowa, sztorcowa	2								

WYKAZ WYPOSAŻENIA - ZAPLECZE GASTRONOMICZNE

L.p.	Opis urządzeń	Ilość	Wymiary (Szer. x Głęb. x Wys. mm)			Zasilanie elektr. (V/kW)				
						[kW]	[V]	Gaz	Woda	Odptyw
								Kw	z,c,z.-uzd.	mm
8.8	Odwodnienie liniowe z rusztem nierdzewnym, syfon, sito, ruszt dzielony demontowalny	1	2000	300						DN110
8.9	Obieraczka do ziemniaków, wsad 30kg z akcesoriami tarcz i talerzy ściernych	2	622	760	950	0,73	400		z	kratka
*	podstawa z osadnikiem miazgi	2								
8.10	Basen mobilny 1-komorowy z zaworem spustowym, stal nierdzewna	2	800	500	500					
8.11	Stół do oczkowania, przyścienny, dwa otwory zrzutowe, wanna z kratą perforowaną podłączona do odptywu, stal nierdzewna	1	1800	800	850					DN50
8.12	Odwodnienie liniowe z rusztem nierdzewnym, syfon, sito, ruszt dzielony demontowalny	1	1700	300						DN110
9	KOMORA CHŁODNICZA OWOCÓW I WARZYW									
9.1	Komora chłodnicza, zagłębiona, posadzka budowlana, panel 80mm, drzwi skrzydłowe 80cm, podano wymiary wewnętrzne	1	1450	2400	2300					
*	chłodnica	1				2,00	230			DN50
*	agregat typu Split	1				2,00	230			
9.2	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	1	1100	600	2000					
9.3	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	1	1200	600	2000					
9.4	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	1	750	600	2000					

WYKAZ WYPOSAŻENIA - ZAPLECZE GASTRONOMICZNE

L.p.	Opis urządzeń	Ilość	Wymiary (Szer. x Głęb. x Wys. mm)			Zasilanie elektr. (V/kW)				
								Gaz	Woda	Odptyw
			[kW]	[V]	Kw	z,c,z.-uzd.	mm			
10	KOMORA CHŁODNICZA MIĘSA I DROBIU									
10.1	Komora chłodnicza, zagłębiona, posadzka budowlana, panel 80mm, drzwi skrzydłowe 80cm, wspólny panel z komorą chłodniczą poz. 11.1, podano wymiary wewnętrzne	1	2250	2400	2300					
*	chłodnica	1				2,50	230			DN50
*	agregat typu Split	1				2,50	230			
10.2	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	2	1100	600	2000					
10.3	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	2	1200	600	2000					
10.4	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	1	900	600	2000					
11	KOMORA CHŁODNICZA NABIAŁU									
11.1	Komora chłodnicza, zagłębiona, posadzka budowlana, panel 80mm, drzwi skrzydłowe 80cm, wspólny panel z komorą chłodniczą poz. 10.1 i 12.1, podano wymiary wewnętrzne	1	2250	2400	2300					
*	chłodnica	1				2,50	230			DN50
*	agregat typu Split	1				2,50	230			
11.2	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	2	1100	600	2000					
11.3	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	2	1200	600	2000					
11.4	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	1	900	600	2000					

WYKAZ WYPOSAŻENIA - ZAPLECZE GASTRONOMICZNE

L.p.	Opis urządzeń	Ilość	Wymiary (Szer. x Głęb. x Wys. mm)			Zasilanie elektr. (V/kW)				
						[kW]	[V]	Gaz Kw	Woda z,c,z.-uzd.	Odpływ mm
			12	KOMORA CHŁODNICZA WĘDLIN						
12.1	Komora chłodnicza, zagłębiona, posadzka budowlana, panel 80mm, drzwi skrzydłowe 80cm, wspólny panel z komorą chłodniczą poz. 11.1, podano wymiary wewnętrzne	1	1500	2400	2300					
*	chłodnica	1				2,00	230			DN50
*	agregat typu Split	1				2,00	230			
12.2	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	2	1100	600	2000					
12.3	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	2	1200	600	2000					
12.4	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	1	750	600	2000					
13	KOMORA MROŹNICZA									
13.1	Komora mroźnicza, zagłębiona, posadzka budowlana, panel 100mm, drzwi skrzydłowe 80cm, podano wymiary wewnętrzne	1	2450	2350	2300					
*	chłodnica	1				2,00	400			DN50
*	agregat typu Split	1				2,00	400			
13.2	Regał magazynowy 4-półkowy z tworzywa sztucznego	4	1100	700	2000					
13.3	Regał magazynowy 4-półkowy z tworzywa sztucznego	1	900	600	2000					

WYKAZ WYPOSAŻENIA - ZAPLECZE GASTRONOMICZNE

L.p.	Opis urządzeń	Ilość	Wymiary (Szer. x Głęb. x Wys. mm)			Zasilanie elektr. (V/kW)				
						[kW]	[V]	Gaz	Woda	Odpiływ
								Kw	z,c,z.-uzd.	mm
14	MAGAZYN PIECZYWA									
14.1	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	2	1500	600	2000					
14.2	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	1	1200	600	2000					
14.3	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	1	900	600	2000					
15	MAGAZYN ZASOBÓW									
15.1	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	2	1400	600	2000					
15.2	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	8	1200	600	2000					
15.3	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	1	1100	600	2000					
16	MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH									
16.1	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	1	900	600	2000					
16.2	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	1	1300	600	2000					
16.3	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	2	1400	600	2000					
16.4	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	1	1500	600	2000					
16.5	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 4-półkowy	3	1200	600	2000					

WYKAZ WYPOSAŻENIA - ZAPLECZE GASTRONOMICZNE

L.p.	Opis urządzeń	Ilość	Wymiary (Szer. x Głęb. x Wys. mm)			Zasilanie elektr. (V/kW)				
								Gaz	Woda	Odpływ
			[kW]	[V]	Kw	z,c,z.-uzd.	mm			
17	KUCHNIA GŁÓWNA									
17.1	Trzon 4-palnikowy gazowy z podstawą otwartą	2	800	900	850			40		
17.2	Wózek na pojemnik GN 1/1	2	615	450	1695					
17.3	Piec konwekcyjno-parowy 20x1/1GN, gazowy	2	960	825	1810	1,80	230	48	z uzd., z	kratka
17.4	Okap przyścienny wyciągowy z filtrami i oświetleniem, stal nierdzewna, dzielony ze względu na duży gabaryt	1	5300	1400	450	0,50	230			
17.6	Komora chłodnicza, zagłębiona, posadzka budowlana, panel 80mm, 2xdrzwi skrzydłowe 80cm, podano wymiary wewnętrzne	1	3120/1900	3190/2040	2300					
*	chłodnica	1				2,50	230			DN50
*	agregat typu Split	1				2,50	230			
17.7	Umywalka z wyłącznikiem kolanowym i baterią	2	400	400	450				z,c	DN50
17.8	Stół z półką, stal nierdzewna	4	2000	700	850					
17.9	Półka wisząca 2-poziomowa, stal nierdzewna	4	2000	400	600					
17.10	Stół ze zlewem 2-komorowym i półką, stal nierdzewna	2	1000	700	850				z,c	DN50
*	bateria sztorcowa, mieszakowa	2								
17.11	Kuter-emulgator z akcesoriami	1	284	374	488	1,25	400			
17.12	Wilk do mięsa, wyd. do 280kg/h	1	310	440	480	0,74	230			
17.13	Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą, ze zmienną prędkością, pojemność 48l	1	480	805	870	1,50	230			
17.14	Bemar jezdny, poj. 3x1/1GN	5	1145	600	850	2,40	230			

WYKAZ WYPOSAŻENIA - ZAPLECZE GASTRONOMICZNE

L.p.	Opis urządzeń	Ilość	Wymiary (Szer. x Głęb. x Wys. mm)			Zasilanie elektr. (V/kW)				
						[kW]	[V]	Gaz	Woda	Odpiływ
								Kw	z,c,z.-uzd.	mm
17.15	Zestaw 3 kotłów warzelnych przechylnych, elektrycznych	1	1600	560	1400	18,00	400		z	ruszt
17.16	Odwodnienie liniowe z rusztem nierdzewnym, syfon, sito, ruszt dzielony demontowalny	1	1600	300						DN110
17.17	Okap przyścienny wyciągowy z filtrami i oświetleniem, stal nierdzewna, dzielony ze względu na duży gabaryt	1	2800	1700	450	0,50	230			
17.18	Patelnia przechylna ciśnieniowa, elektryczna	2	1200	800	700	15,10	400		z	ruszt
17.19	Odwodnienie liniowe z rusztem nierdzewnym, syfon, sito, ruszt dzielony demontowalny	2	700	1000						DN110
17.20	Blenda maskująca przestrzeń instalacyjną między patelniami	1	1200	200	700					
17.21	Kocioł warzelny, poj. 200l, elektryczny	2	1050	800	700	30,00	400		z,c,z.-uzd.	ruszt
17.22	Kocioł warzelny, poj. 300l, elektryczny	6	1400	800	700	45,00	400		z,c,z.-uzd.	ruszt
*	system ELRO PMS	1								
17.23	Odwodnienie liniowe z rusztem nierdzewnym, syfon, sito, ruszt dzielony demontowalny	4	2600	500						DN110
17.24	Blenda maskująca przestrzeń instalacyjną między kotłami	1	5250	200	700					
17.25	Okap centralny wyciągowy z filtrami i oświetleniem, stal nierdzewna, dzielony ze względu na duży gabaryt	1	7800	2800	450	1,00	230			
17.26	Stół z półką, stal nierdzewna	2	1800	600	850					
17.27	Stół z półką, stal nierdzewna	1	1950	600	850					

WYKAZ WYPOSAŻENIA - ZAPLECZE GASTRONOMICZNE

L.p.	Opis urządzeń	Ilość	Wymiary (Szer. x Głęb. x Wys. mm)			Zasilanie elektr. (V/kW)				
						[kW]	[V]	Gaz	Woda	Odpiływ
								Kw	z,c,z.-uzd.	mm
17.28	Stół ze zlewem 1-komorowym i półką, stal nierdzewna	1	1800	700	850				z,c	DN50
*	bateria sztorcowa, mieszkowa	1								
17.29	Stół z półką, stal nierdzewna	1	1800	700	850					
17.30	Półka wisząca 2-poziomowa, stal nierdzewna	2	1800	400	600					
17.31	Szatkwonica elektryczna do warzyw z głowicą do dużych warzyw, wodoszczelny panel, asynchroniczny silnik przystosowany do pracy ciągłej, obudowa ze stali nierdzewnej, wydajność 200-650kg/h + zestaw tarcz	2	389	382	646	0,55	400			
17.32	Podstawa pod szatkownice do warzyw, mobilna z możliwością podstawienia pojemnika GN, stal nierdzewna	2	666	686	400					
17.33	Regał magazynowy 4-półkowy, perforowany	2	1500	700	1800					
17.34	Zmywarka do mycia sprzętu kuchennego z odzyskiem ciepła	1	840	885	1790/2140	12,50	400		z uzd.,c	DN50
17.35	Basen 1-komorowy, komora h=400mm, stal nierdzewna	1	1100	700	850				z,c	DN50
*	bateria prysznicowa, sztorcowa	1								
17.36	Stół szkieletowy z miejscem na pojemnik na odpadki pod blatem, stal nierdzewna	1	1100	700	850					

WYKAZ WYPOSAŻENIA - ZAPLECZE GASTRONOMICZNE

L.p.	Opis urządzeń	Ilość	Wymiary (Szer. x Głęb. x Wys. mm)			Zasilanie elektr. (V/kW)				
						[kW]	[V]	Gaz	Woda	Odpiływ
								Kw	z,c,z.-uzd.	mm
17.37	Mobilny pojemnik na odpadki	1	śr. 450		650					
17.38	Odwodnienie liniowe z rusztem nierdzewnym, syfon, sito, ruszt dzielony demontowalny	1	1000	200						DN110
17.39	Mikser turbo	1	568	1643	1219	2,20	400			
17.40	Stół z półką, stal nierdzewna	2	1150	700	850					
18	STREFA PORCJOWANIA POSIŁKÓW									
18.1	Taśmociąg do porcjowania posiłków	1	6000	500	900	2,00	400			
18.2	Wózek z podnoszoną platformą na sztucce i podstawy	4								
18.3	Bemar jezdny, poj. 3x1/1GN	5	1145	600	850	2,40	230			
18.4	Wózek z podnoszoną platformą na kosze, podgrzewczy	4				2,00	230			
18.5	Wózek 2-półkowy	6								
18.6	Termos z kranem, poj. 40l	6								
19	ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH									
19.1	Stół do mycia wstępnego ze zlewem 2-komorowym + bateria ciśnieniowa z napełniaczem	1							z,c	DN50
19.2	Nadstawka na kosze	1								
19.3	Zmywarka tunelowa koszowa do mycia naczyń, tac i sztućców z odzyskiem ciepła + zestaw stołów wlotowych i zestaw koszy do zmywarki	1	7300	985	1860/2200	100,00	400		z-uzd., c	DN50

WYKAZ WYPOSAŻENIA - ZAPLECZE GASTRONOMICZNE

L.p.	Opis urządzeń	Ilość	Wymiary (Szer. x Głęb. x Wys. mm)			Zasilanie elektr. (V/kW)				
						[kW]	[V]	Gaz	Woda	Odpiływ
								Kw	z,c,z.-uzd.	mm
19.4	Umywalka z wyłącznikiem kolanowym i baterią	1	400	400	450				z,c	DN50
19.5	Automatyczna myjnia-dezynfektor do wózków spożywczych z suszeniem lub mycie ręczne wózków w wydzielonym pomieszczeniu	1				45,00	400		z-uzd.	kratka
19.6	Wózek na tace	8								
19.7	Wózek do transportu tac z daniami na oddziały 30 półkowy	25								
20	POMIESZCZENIE NA ODPADKI									
20.1	Kran ze złączką do węża	1							z,c	
20.2	Odwodnienie liniowe z rusztem nierdzewnym, syfon, sito, ruszt dzielony demontowalny	1	700	500						DN110
20.3	Komora chłodnicza, zagłębiona, posadzka budowlana, panel 80mm, drzwi skrzydłowe 80cm, podano wymiary wewnętrzne	1	1850	2650	2300					
*	chłodnica	1				2,00	230			DN50
*	agregat typu Split	1				2,00	230			
20.4	Pojemnik na odpadki z tworzywa sztucznego	6								
23	POMIESZCZENIE BIUROWE									
23.1	Biurko z kontenerkiem	3	1500	600	720					
23.2	Szafa aktowa niska	1	900	400	720					
23.3	Krzesełko biurowe	3								
23.4	Szafa aktowa wysoka	4	1100	600	2000					

WYKAZ WYPOSAŻENIA - ZAPLECZE GASTRONOMICZNE

L.p.	Opis urządzeń	Ilość	Wymiary (Szer. x Głęb. x Wys. mm)	Zasilanie elektr. (V/kW)				
				[kW]	[V]	Gaz	Woda	Odpiływ
						Kw	z,c,z.-uzd.	mm
			Zapotrzebowanie na moc elektryczną dla zaprojektowanych urządzeń	615,85	kW			
			Rezerwa 10%	61,59	kW			
			Suma	677,44	kW			
			Zapotrzebowanie na moc gazową dla zaprojektowanych urządzeń	176	kW			