

7. OPIS FUNKCJI POMIESZCZEŃ I USPRZĘTOWIENIA

- ZAOPATRZENIE I PRZYGOTOWALNIE - PARTER

WARZYWA I OWOCE

1/0.68 Przedsionek / przedmagazyn - dostawy warzyw okopowych

- 1- waga towarowa, elektroniczna, pomiar do 150kg, wym. 55x66,8x92cm, platforma 55x42cm, waga 24kg, zasil. 230V
- 2- paleta polipropylenowa, wym. 120x80x15cm, waga 18kg
- 3- regał magazynowy, wym. 61x61x180cm

2/0.65 Magazyn warzyw okopowych

- 1- palety polipropylenowe, 5 szt., o wym. 120x80x15cm, waga 18kg
- 1-2- paleta polipropylenowa 80x60x15cm, 1 szt., waga 8,5kg
- 2- regał magazynowy o wym. 120x45x180cm

3/0.64 Obieralnia ziemniaków i innych warzyw bulwiastych

- 1- obieraczka mechaniczna z separatorem obierzyn wsad do 18kg, wydajność 240-360kg/h, zasil. 230/400V, 1,1kW-3szt.
- 2- basen o wym. 80x80x85cm, komora gł. 40cm, do płukania wstępnego warzyw okopowych, bateria kolumnowa z prysznicem
- 3- regał magazynowy o wym. 122x61x180cm
- 4- stół roboczy przyścienny z dolną półką, wym. 160x70x85cm
- 5- zawór przyłączenia węża porządkowego
- 6- pojemnik na odpady, wym. 507x272x632mm

4/0.67-A Obieralnia i myjnia warzyw okopowych nieobieranych mechanicznie

- 1- regał magazynowy o wym. 140x50x180cm
- 2- stół roboczy o wym. 150x70x85cm, ze zlewem 50x50x40cm 2 szt., komory po lewej i po prawej stronie, dwie baterie normalne
- 3- stół roboczy z dolną półką, wym. 160x70x85cm
- 4- stół roboczy z dolną półką, wym. 230x70x85cm
- 5- umywalka do rąk (peryferia: dozowniki mydła i płynu dezynfekcyjnego, suszarka elektryczna, 230V, 1kW lub dispenser ręczników papierowych i kosz) - komplet
- 6- pojemnik na odpady ~~THOR~~, 2 szt.
- 7- kran porządkowy
- 8- przyścienna listwa magnetyczna na narzędzia, noże, itp.

5/0.67-B Obieralnia i myjnia warzyw zielonych, itp. oraz owoców

- 1- komora chłodnicza o wym. zewn. 200x140x215cm, wyposażona wewnątrz w odpowiednie regały (osobny zakup wg wskazań producenta, 230/400V, 1,8kW
- 2- stół roboczy o wym. 150x70x85cm, ze zlewem 50x50x40cm 2 szt., komory po lewej i po prawej stronie, dwie baterie normalne
- 3- 2 stoły robocze z dolną półką, wym. 200x70x85cm
- 4- regał magazynowy o wym. 106x61x180cm, na skrzynki o wym. 40x60x15-20cm
- 5- zlew jednokomorowy z ociekaczem do mycia narzędzi roboczych, wym. 100x60x85, komora z lewej strony, bateria normalna
- 6- umywalka do rąk (peryferia: dozowniki mydła i płynu dezynfekcyjnego, suszarka elektryczna, 230V, 1kW lub dyspenser ręczników papierowych i kosz) - komplet
- 7- kran porządkowy
- 8- pojemniki na resztki i śmieci ~~THOR~~, 2 szt.
- 9- przyścienna listwa magnetyczna na narzędzia, noże, itp., 2 szt.

6/0.67-C Pomieszczenie rozdrabniania warzyw na porządną gradację

- 1- 2 stoły robocze z dolną półką, wym. 200x70x85cm
- 2- szatkownice mechaniczne dużej wydajności, z silnikiem indukcyjnym asynchronicznym, z pokrywą i misą metalową
- 2-1 – ~~Robot Coupe, CL 52~~, 230/400V, 0,75kW + zestaw 6 tarcz , o wydajność szatkownicy do warzyw 250kg/h
- 2-2 – ~~Robot Coupe, CL 50~~, 230V, 0,55kW + zestaw 6 tarcz , o wydajność szatkownicy do warzyw 150kg/h
- 3- szafa chłodnicza o wym. 134x83x201cm, na warzywa i owoce rozdrobnione, 230V, 0,30-0,35kW
- 4- regał magazynowy na miski, narzędzia, itp., o wym. 106x61x180cm
- 5- stół ze zlewem 1-komorowym, o wym. 100x60x85cm, bateria normalna
- 6- umywalka do rąk (peryferia: dozownik mydła i płynu dezynfekcyjnego, suszarka elektryczna, 230V, 1kW lub dyspenser ręczników papierowych i kosz) - komplet
- 7- kran porządkowy
- 8- szatkownica warzyw, np. do kapusty, z dużym otworem wsadowym (na stanie), 220V, 0,50kW
- 9- przyścienna listwa magnetyczna na narzędzia, noże, itp.

PRODUKTY OGÓLNOSPOŻYWCZE, MIĘSA, WĘDLINY, NABIAŁ

7/0.90 Wiatrołap wejścia zaopatrzeniowego

8/0.91 Komunikacja zaplecza

9/0.87-0.88 Magazyn ogólnospożywczy na produkty konfekcjonowane w opakowaniach producentów.

- 1- palety polipropylenowe, wym. 120x80x12cm, 4szt.
- 2- regał magazynowy o łącznej długości 250cm, w skład wchodzi 2 regały:
 - 2-1 - 1szt – 120x50x180cm
 - 2-2 - 1szt - 130x50x180cm

- 3- regały magazynowe o wym. 122x45x180cm, 2 sztuki
- 4- regał 90x45x180cm, 2 sztuki
- 5- regał magazynowy, wym. 61x45x180cm
- 6- regały magazynowe, wym. 122x45x180cm, 6szt.

10/0.89 Magazyn i przygotowalnia jaj

- 1- szafa chłodnicza ok. 134x83x201cm (jaja przed obróbką), 230V, zużycie energii dobowe 2,2kW, waga 163kg
- 2- naświetlarka sterylizująca prom. UV na 120 jaj w jednorazowym wsadzie, 230V, posadowienie na stole 2-1 z dolną półką o wym. 80x70x85cm, półka służy do przechowania pojemników koszowych do ewentualnej sterylizacji chemicznej w roztworze preparatu ~~VIRKON~~ dezynfekcyjnego o działaniu bakteriobójczym i wirusobójczym
- 3- basen do sterylizacji chemicznej, wym. 60x60x85cm, komora głęb. 40cm, bateria normalna
- 4- szafa chłodnicza, o wym. 68x80x211cm (jaja przed obróbką), 580L, waga 110kg, GN 2/1, zasil. 230V, 0,30kW
- 5- umywalka do rąk (peryferia: dozownik mydła i płynu dezynfekcyjnego, suszarka elektryczna, 230V, 1kW lub dyspenser ręczników papierowych i kosz) - komplet

Uwaga! Przygotowalnia przyjmuje ok. 4000 jaj tygodniowo o dostawach jednorazowych.

11/0.92 Chłodnia o pow. Ok. 8,9m² po izolacji termicznej ścian

- 1- wyposażenie wewnętrzne to regały z polipropylenu i palety z polipropylenu, urządzenie chłodni wymaga oględzin pomieszczenia przez przedstawiciela firmy adaptującej je na chłodnię i dokonania wyceny, 230/400V, 1,8kW-2,2kW

12/0.93 Przygotowalnia wstępna mięsa i drobiu po rozbiorze u producenta

- 1- stół roboczy ze zlewem, wym. 150x70x85cm, zlew 50x50x40cm
- 2- stół roboczy z dolną półką i blokiem 2 szuflad, wym. 190-200x60x85cm
- 3- kłoc do mięsa, bukowy na stelażu, wym. 40x50x85cm
- 4- regał magazynowy 90x45x180cm
- 5- umywalka do rąk (peryferia: dozownik mydła i płynu dezynfekcyjnego, suszarka elektryczna, 230V, 1kW lub dyspenser ręczników papierowych i kosz)
- 6- przyścienna listwa magnetyczna na narzędzia, noże, itp.
- 7- pojemnik na resztki THOR

Uwaga! Na ścianie przeciwległej do komory zlewu przy stole nr 1, zainstalować gniazdo hermetyczne 230V na wysokości 1,20m od posadzki.

13/0.94 Magazyn i przygotowalnia – kuchnia zimna

- 1- stół roboczy z dolną półką, wym. 190x70x85cm, 2szt.
- 2- krajalnice wędlin i serów, 1 szt., zasilanie 230V, moc ok. 0,3-0,5kW, gniazda hermetyczne 230V na ścianie, do której przylegają stoły na wysokości 1,2m od posadzki
- 3- stół roboczy z dolną półką i blokiem 3 szuflad z lewej strony wym. 190x70x85cm, na ścianie, do której przylega stół, gniazdo robocze hermetyczne 230V, na wysokości 1,2m od posadzki

- 4- stół roboczy chłodniczy, 3-komorowy, wym. 136,5x70x88cm, 380L, zasil. 230V, 0,3kW, w przypadku stołów gniazdo robocze hermetyczne 230V centralnie między stołami na wysokości 1,2m od posadzki, a gniazda przyłączenia stołów chłodniczych, w miejscu dostępnym, lecz nie w sposób uniemożliwiający całkowite dosunięcie stołu do ściany, czyli z prawego boku lub na wysokości 15cm od posadzki za każdym ze stołów
- 5- stół roboczy chłodniczy, 3-komorowy, wym. 136,5x70x88cm, 380L, zasil. 230V, 0,3kW, w przypadku stołów gniazdo robocze hermetyczne 230V centralnie między stołami na wysokości 1,2m od posadzki, a gniazda przyłączenia stołów chłodniczych, w miejscu dostępnym, lecz nie w sposób uniemożliwiający całkowite dosunięcie stołu do ściany, czyli z prawego boku lub na wysokości 15cm od posadzki za każdym ze stołów
- 6- komora chłodnicza na wędliny, wym. 200x170x211cm, grubość podłogi 8cm (!), waga 360kg, objętość 5526 litrów, 230/400V, 1,8kW
- 7- komora chłodnicza jak wyżej, na nabiał, za wyjątkiem jaj, 230/400V, 1,8kW
- 8- komora mroźnicza na mrożonki w opakowaniach producenta (warzywa, owoce, filety, itp.), wym. 170x170x211cm, 230/400V, 1,8kW

Uwaga! Wyposażenie komór w regały polipropylenowe wg wskazań ich producenta

- 9- szafki wiszące z półkami wiszące z półkami 3 szt. o wym. 80x30x60cm
- 10- stół ze zlewem 1-komorowym, wym. 100x60x85cm (mycie używanych narzędzi), bateria normalna
- 11- umywalka do rąk (peryferia: dozownik mydła i płynu dezynfekcyjnego, suszarka elektryczna, 230V, 1kW lub dyspenser ręczników papierowych i kosz) - komplet
- 12- bęben ze zwijaniem wężem, przyłączy wodne ciepła-zimna z mieszaczem, ½"--1¼", 10m
- 13- waga stanowiskowa elektroniczna, od 0-6kg, zasilanie 230V
- 14- regał magazynowy, stalowy wym. max 152x45x180cm
- 15- przyścienna listwa magnetyczna na narzędzia, noże, itp.

Uwaga! Ważenie towarów w tej strefie zaopatrzenia odbywać się może przy użyciu lekkiej wagi platformowej na kółkach, o gabaretach ok. 40x50cm, którą można dowolnie przemieszczać. Waga ma możliwość zasilania sieciowego do pobliskiego kontaktu, lecz ma także zasilanie akumulatorowe.

MAGAZYN PIECZYWA ORAZ CIASTOWNIA Z DESEROWNIĄ

14/0.99 i 0.98 Wiatrołap / przedsionek wejścia z dziedzińca i komunikacja

- 1- miejsce na wózek magazynowy przy istniejącej pochylni

15/0.100 Magazyn pieczywa mrożonego, jego rozkrój i dystrybucja oraz magazyn maki dla ciastowni

- 1- komora mroźnicza, wym. 200x170x211cm, 230/400V, 1,8kW
- 2- palety polipropylenowe o wym. 120x80x15cm na mąkę

- 3- krajalnica stacjonarna do chleba po rozmrożeniu, wym. 70x60x120cm, 230V, moc do 0,3kW
- 4- stół roboczy z dolną półką 190x60x85cm
- 5- regał, wym. 90x45x180cm
- 6- umywalka (peryferia: dozownik mydła i płynu dezynfekcyjnego, suszarka elektryczna, 230V, 1kW lub dyspenser ręczników papierowych i kosz) - komplet
- 7- zlew 1-komorowy, wym. 80x60x85cm z ociekaczem na szafce, bateria normalna
- 8- kran porządkowy

16/0.101 Ciastownia – deserownia

- 1- szafa chłodnicza ok. 134x83x201cm, 230V, 0,30kW
- 2- robot kuchenny z dzieżą 4,0L, 230V, 1kW
- 3- stanowisko robocze na szafce, wym. 80x70x85cm, nad stanowiskiem gniazdo herm. 230V
- 4- kuchnia elektryczna 4-palnikowa na stelażu z dolną półką, wym. 80x70x85cm, 400V, 10,5kW,
- 5- stół roboczy z dolną półką i blokiem szuflad, wym. 190x70x85cm, na ścianie, do której stół przylega szczytem, gniazdo herm. 230V, moc do 0,5kW
- 6- umywalka (peryferia: dozownik mydła i płynu dezynfekcyjnego, suszarka elektryczna, 230V, 1kW lub dyspenser ręczników papierowych i kosz)
- 7- stół roboczy ze zlewem 1-komorowym, wym. 150x60x85cm, bateria normalna
- 8- mikser spiralny, dzieża 20l, wym. 36x38x67cm, h=73,5cm, waga 70kg, 0,75kW, 230V, kod 786200
- 9- stół roboczy na szafkach, wym. 150x70x85cm, centralnie nad stołem podwójne gniazdo hermetyczne 230V, 0,3kW
- 10- regał jezdny, wym. 47x61x180cm na blachy piekarnicze 40x60 (16 szt.)
- 11- piec piekarniczy obrotowy/konwekcyjny, 10xEN 60x40 z garownikiem, wym. 98,7x125,3x212,6cm, 400V, 23kW

Uwaga! Przeznaczenie do wypieku ciasta, chleba, chleba z ciasta mrożonego, pizzy, bułek, itp. oraz rozmrażania pieczywa zamrożonego w komorze wzrostu lub przy niskiej temperaturze pieca. Produkt włoski wysokiej klasy przy stosunkowo niskiej cenie.

- 12- kran porządkowy

KUCHNIA

17/0.76 Kuchnia główna, właściwa

- 1- kotły elektryczne ~~WKE.350.1~~ - 5szt., zasil. 3N~400V, 28,8kW-każdy Pojemność robocza zbiornika warzelnego 350dm³
- 2- kotły elektryczne ~~WKE.150.9~~ - 4szt., zasil. 3N~400V, 18kW-każdy Pojemność robocza zbiornika warzelnego 150dm³
- 3- kocioł elektryczny ~~WKE.250.1~~ - 1szt., zasil. 3N~400V, 28,8kW pojemność robocza zbiornika warzelnego 250 dm³
- 4- kocioł elektryczny ~~WKE.300.1~~ - 1szt., zasil. 3N~400V, 28,8kW pojemność robocza zbiornika warzelnego 300 dm³
- 5- kratki ściekowe liniowe

Kotły elektryczne z pozycji od 1 do 4 należy wyposażyć w :

- Zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej gat. 1.4301 (AISI 304) lub równoważny
- Regulator zapewniający płynną regulację temperatury w zbiorniku warzelnym od 30 do 100 °C
- Trzystopniowa regulacja mocy grzewczej
- Elektroniczny układ kontroli poziomu wody w ogrzewaczu
- Ogranicznik temperatury zapobiegający przegrzaniu zbiornika i uszkodzeniu grzałek elektrycznych
- Układ automatycznego napełniania ogrzewacza (płaszcz) wodą uzdatnioną
- Możliwość manualnego napełniania ogrzewacza (płaszcz) wodą destylowaną lub demineralizowaną

- 6- patelnie elektryczne uchylne, pojemność misy 120l, wym. 120x90x86cm, 400V, 18kW lub 27kW, MultiGastro BR90/120E, waga 190kg, 2szt.
- 7- patelnia elektryczna uchylna pojemność misy 40l, wym. 87x89x87cm, 400V, 9kW, płyta żeliwna, "Spomasz-Nakło" P40Z
- 8- stół roboczy, odkładczy, bez tzw. "burty" ochronnej (centralny), wym. 180x70x85cm, 2szt.
- 9- stół roboczy, odkładczy z dolną półką, bez "burty", 1 szt., wym. 90x70x85cm
- 10- szafka wisząca, wym. 90x30x60cm, 1 szt. (drzwi przesuwne)
- 11- piec konwekcyjno-parowy, 10-półkowy, 400V, 18,5kw ("UNOX") GN 2/1 (na stanie)
- 12- piec konwekcyjno-parowy, FM-STG-20 GN 1/1, wym. 88x97,5x188cm, zakres temp. 50°-270°C, 400V, 26,25kW, przystosowany do wózka wsadowego,
- 13- filtr wodny do pieca konwekcyjno-parowego, nazwa filtra Purity 450 Steam, 2szt
- 14- uzdatniacz wody ze sterowaniem półautomatycznym, 2szt.
- 15- 2 razy stół roboczy o wym. 220x70x85cm, typ centralny
- 16- kuchnia elektryczna 4-palnikowa, na stelażu, wym. 80x70x85cm, moc palników 10,4kW, 400V
- 17- duży monitor ledowy do funkcji informacyjnych dla personelu kuchni (model, wielkość, itp. do uzgodnienia ze specjalistą ds. takich instalacji, 65'', Hyama (sklep) LH-6542UHS czarny, zasilanie 230V
- 18- duży kuter typu masarskiego, wym. 99x81x98cm, 318kg, poj. dzieży 25l, moc 2,8kW, 400V, Mega-M, UC-25.300.2020.sn
- 19- wilk do mięsa, zasil. 230V, 0,8-1,1kW, tryb pracy ciągły, wym. 53x27x50cm urządzenie nastawne na szafkę o wym. 80x60x85 lub 65cm, przerób 300kg/h
- 20- 2 stoły robocze z dolną półką, wym. 200x70x85cm
- 21- stelaż instalacji elektrycznej kotłów
- 22- zamrażarki skrzyniowe, wym. 137x76x85cm, 230V, 0,13kW (na stanie)
- 23- 3 stoły robocze, szkieletowe (bez półki), o wym. 180x70x85cm
- 24- 2 szafki wiszące, otwarte, z półkami na przyprawy, itp., wym. 90x30x60-70cm
- 25- stół roboczy chłodniczy z 3-komorami, wym. 179,5x70x85cm, 230V, 0,23kW
- 26- stół roboczy z dolną półką, wym. 200x70x85cm
- 27- stół ze zlewem 1-komorowym po prawej stronie, wym. 110x60x85cm, bateria normalna
- 28- stół roboczy z dolną półką, wym. 250x70x85cm
- 29- kłoc masarski polietylenowy na stelażu, wym. 50x40x86cm łącznie
- 30- 2 umywalki (peryferia: dozownik mydła i płynu dezynfekcyjnego, suszarka elektryczna, 230V, 1kW lub dyspenser ręczników papierowych i kosz)
- 31- pojemnik na odpadki
- 32- podgrzewacz frytek, 230V, 1kW
- 33- taboret elektryczny, 2-palnikowy, wym. 120x70x43cm, 400V, 10kW na garnki 100l □ 50, odkładcze, 2 szt.
- 34- stanowisko neutralne, wym. 40x70x85cm
- 35- frytkownica o pojemn. frytury do 10l, wym. 40x70x85cm, zasil. 400V, 9kW, po stronie wolnej, prawej, można zainstalować podgrzewacz frytek na szafce otwartej,

stosując w tym przypadku jedną podstawę do 2 lub nawet 3 urządzeń identycznych wymiarowo, podgrzewacz zasilany jest 230V, moc 1kW

36- bębny 4-komorowe, wym. 157x73x88cm, 230V, 3,2kW, 2szt.

Uwaga! Dla pkt. 32, 34 i 35 podstawa szkieletowa 120x60x60cm.

37- stół ze zlewem 2-komorowym, wym. 190x70x85cm, głębokość komór 30cm

38- stoły robocze z dolną półką, wym. 220x70x85cm, 4 szt.

39- 2 szafy chłodnicze o wym. 68x81x200cm, -2/+8°C, 230V, 0.35kW ("ŁODO")

40- szafa mroźnicza o wym. 68x81x200cm -2/+20°C, 230V, 0.51kW ("ŁODO")

41- wózki transportowe, 3-półkowe, typ kelnerski, wym. 86x43/53x91/94cm (miejsce parkowania)

42- wózek-regał z prowadnicami blach GN 2/1 (20 szt.) (na stanie)

43- wózek regałowy z funkcją instalowania blach w piekarniku konwekcyjno-parowym, blachy GN 1/1 (16 szt.), wym. 76x59,5x176,5cm, ~~kod 9100347~~

44- wózki platformowe do transportu np. garnków 100L □ 50, pow. robocza 66x48cm, wym. wózka 73x48x89cm (pałąk prowadzenia)

45- umywalka (peryferia: dozownik mydła i płynu dezynfekcyjnego, suszarka elektryczna, 230V, 1kW lub dyspenser ręczników papierowych i kosz)

46- bęben ze zwijanym węzem do mycia podłogi kuchni, zasilanie ciepłą i zimną wodą, długość węża ok. 20m

47- winda towarowa do stołówki na piętrze, załadunek z poziomu posadzki (na stanie, do remontu lub wymiany)

48- płyta bezpośredniego smażenia, wym. 80x70x250cm+h=60 (stelaż), 400V, 8,1kW

49- stół roboczy na szafce, wym. 120x70x85cm, drzwi przesuwne

50- 2 skrzynie z byłej kuchni zimnej (na stanie)

18/0.86 Kuchnia specjalna

1- umywalka (peryferia: dozownik mydła i płynu dezynfekcyjnego, suszarka elektryczna, 230V, 1kW lub dyspenser ręczników papierowych i kosz)

2- stół roboczy ze zlewem 2-komorowym, wym. 180x60x85cm, bateria normalna

3- kuchnia elektryczna 4-palnikowa na stelażu z dolną półką, wym. 80x70x85cm, 400V, 10,4kW

4- stanowisko neutralne na szafce z szufladami

5- specjalny garnek elektryczny do gotowania ryżu, 230V, 1,95kW, 8l, 25-30 osób, Bartscher (XXL Gastro)

6- frytkownica nastawna podwójna z kranem, "Caterina", 61x51x39cm, 2x8l, 6kW, 230V, kod 746097

7- kontakt grill, 43x36x20cm, 2,2kW, 230V, kod 742038

8- bęben GN 1/1, 230V, 1,2kW, wym. 34x59x24cm, kod 741156

Urządzenia od 4 do 8 zainstalowane na 2 podstawach z szafkami o wym. oryginalnych zgodnych z urządzeniami.

9- płyta bezpośredniego smażenia, wym. 80x70x250cm+h=60 (stelaż), 400V, 8,1kW

10- szafa mroźnicza, wym. 68x81x200cm, 230V, 0,51kW, pojemność 376L

11- szafa chłodnicza, wym. 68x81x200cm, 230V, 0,35kW, pojemność 376L

Zamiennie za "10" i "11" można zastosować szafy chłodnicze o wym. 60x60x185cm, 230V, 0,22kW.

- 12- stół roboczy, wym. 200x70x85cm
- 13- szafka wisząca przyścienna, otwarta, na przyprawy, wym. 80x30x60-70cm
- 14- 2 razy szafka, wym. 60x31x60-70cm
- 15- okap wyciągowy nad urządzeniami grzewczymi, typ ukośny o wym. 170x80x45cm z labiryntowym łapaczem tłuszczu i podświetleniem, 2 szt.
- 16- stół roboczy na szafce, wym. 140x70x85cm
- 17- stół roboczy, 110x70x85cm
- 18- pojemnik na odpadki i śmieci ~~THOR~~
- 19- zlew 1-komorowy wolnostojący, wym. 60x60x85cm, komora 40x40x30cm, bateria normalna

ZAPLECZE BEZ STYCZNOŚCI Z ŻYWNOŚCIĄ

19/0.68 Komunikacja zaplecza

- 1- miejsce parkowania wózków

20/0.69 Pomieszczenie techniczne na chemię gospodarczą oraz środki utrzymania czystości

- 1- szafki o wym. 100x50x180cm, 2 szt.
- 2- regał magazynowy 152x45x180cm
- 3- zlew 2-komorowy na szafce 80x60x85cm, bateria normalna
- 4- umywalka (peryferia: dozownik mydła i płynu dezynfekcyjnego, suszarka elektryczna, 230V, 1kW lub dyspenser ręczników papierowych i kosz)
- 5- zlew 1-komorowy, wym. 60x60cm, wym. od posadzki 45-55cm, bateria normalna
- 6- wózek porządkowy z półkami na środki czystości, wiadrami, itp.
- 7- wózek z workiem na brudne zapaski, kitle, ścierki, itp.
- 8- kran porządkowy

21/0.70 Zmywalnia naczyń i narzędzi kuchennych

- 1- regał gretingowy, ociekowy na naczynia po umyciu
- 2- regał gretingowy na naczynia przed umyciem
- 3- paleta odkładcza z polipropylenu, 120x80x12cm lub 2 regały ociekowe do mycia pojemników GN1, wym. 60x55x113cm
- 4- basen do mycia ręcznego wstępnego wym. 70x70x85cm, komora głęb. 40cm, bateria kolumnowa z prysznicem
- 5- basen do mycia ręcznego naczyń i narzędzi gabarytowych, 120x70x85, komora głęb. 40cm, bateria kolumnowa z prysznicem

Dla pozycji 4 i 5 zastosować baterie kolumnowe z napełniaczem prysznicowym

- 6- zmywarka mechaniczna do garnków, tac i pojemników GN, wym. 68,5x72x169cm, 400V, 11,42 kW ("Silanos", typ LP57EV02)
- 7- stół odkładczy szkieletowy, wym. 120x60x85cm

- 8- stół odkładczy szkieletowy, wym. 100x70x85cm
- 9- umywalka do rąk (peryferia: dozownik mydła i płynu dezynfekcyjnego, suszarka elektryczna 230V, 1kW lub dyspenser ręczników papierowych i kosz)
- 10- wieszaki przyściennie na łopaty, miesadła, duże chochle, itp. (wykonanie na zamówienie według uzgodnionego projektu z wykonawcą)
- 11- uzdatniacz i filtr wody do zmywarki zainstalowany pod stołem “7” lub “8” (wskazane “8”)
- 12- kran porządkowy

22/0.71 Pomieszczenie socjalne personelu kuchni

- 1- 2 stoły o wym. 180x75x75cm i 2x6 krzeseł lub taboretów
- 2- zabudowa typu kuchennego ze zlewem w blacie, szafkami podblatowymi, mikrofalówką, itp., nad zabudową podwójne lub potrójne gniazdko 230V
- 3- umywalka do rąk (peryferia: dozownik mydła i płynu dezynfekcyjnego, suszarka elektryczna 230V, 1kW i kosz)
- 4- chłodziarka wolnostojąca o wym. 60x60x185cm (typ domowy), 230V, 0,11kW-0,20kW

23/0.72 Komunikacja – korytarz wejścia na zaplecze

24/0.73 i 0.74 Toaleta męska i toaleta damska

W tych toaletach znajdują się suszarki elektryczne do rąk po jednej sztuce (2szt.).

Główne toalety personelu znajdują się na poziomie piwnicy, przy szatniach.

25/0.75 Klatka schodowa na górne kondygnacje

DYSTRYBUCJA

26/0.77 Miejsce przyjęcia pojemników po cateringu

27/0.78 Magazyn pojemników przyjętych

- 1- stanowisko paletowe
- 2- regał o wym. 250x60-70x180cm (lub dzielony o dł. 2x125cm)

28/0.79 Miejsce na pojemniki przygotowane do wydania cateringu

- 1- stanowisko paletowe
- 2- regał o wym. 250x60-70x180cm (lub dzielony o dł. 2x125cm)

29/0.80 Miejsce wydania cateringu do transportu

30/0.81 Komunikacja od strony rampy wydawczej cateringu oraz przyjęcia zwrotnego pojemników

INNE FUNKCJE POWIĄZANE NA PARTERZE

31/0.85 Toaleta z przedsionkiem (przynależna do biura)

32/0.84 Biuro kierownika

33/0.83 Projektowany szyb windy

34/0.82 Klatka schodowa na górne kondygnacje

35/0.95 Wejście z zewnątrz do biura magazyniera

36/0.96 Biuro magazyniera

37/0.97 Toaleta dla biura magazyniera

Uwaga! W opisie funkcji pomieszczeń i usprzętowania, numery poprzedzające ukośnik, za którym znajduje się numer projektowy pomieszczenia, pokazane są tak, aby widoczny był zachowany ciąg technologiczny.

Projekt i opis nie zawierają niektórych urządzeń mechanicznych przenośnych i takich sprzętów, jak naczynia i narzędzia kuchenne, naczynia i sztuce stołowe i wiele temu podobnych.

FUNKCJE POMIESZCZEŃ I USPRZĘTOWIENIE NA PIĘTRZE

1.21 Komunikacja zaplecza gastronomii na piętrze

1.22 Toaleta personelu gastronomii

1.23 Pomieszczenie porządkowe

1.24 Pomieszczenie socjalne

1.25 Kuchnia pomocnicza i wydawalnia dań

- 1- stół roboczy ze zlewem 1-komorowym (prawym) i miejscem na zamrażarkę podblatową (615mm), wym. 140x70x85cm, bateria normalna (gniazdo robocze nad stołem 1,2m i gniazdo do zamrażarki pod stołem, 15cm od posadzki, 230V)
- 2- umywalka (peryferia: dozownik mydła i płynu dezynfekcyjnego, suszarka elektryczna 230V, 1kW lub dyspenser ręczników papierowych i kosz)
- 3- stół roboczy z dolną półką i komorą zlewozmywaka, wym. 180x60x85cm, bateria normalna
- 4- kuchnia elektryczna 4-palnikowa, na stelażu, wym. 80x70x85cm, moc palników 10,4kW, 400V
- 5- stół roboczy z szafką, wym. 120x70x85cm
- 6- frytkownica "Caterina", nastawna, 2x3,5l frytury, 2 kosze, wym. 415x430x265mm, 230V, 2x2kW, kod 746043
- 7- kontakt grill Panini, wym. 430x360x200mm, 230V, 2,2kW, kod 742038

- 8- stół chłodniczy 3-komorowy, wym. 136,5x70x88cm, 400l, 230V, 0,24kW, kod 842039
- 9- bemar 3-komorowy, wym. 1132x735x880mm, kod ST213112, 230V, 2,4kW
- 10- stół z szafką grzewczą, wym. 130x73x88cm, 230V, 1,3kW, kod 98187130
- 11- kuchenka mikrofalowa, wym. 483x420x281mm, 230V, 0,9kW, kod 775002, talerze do Ø 27cm, wskazane 2 szt.
- 12- kran porządkowy
- 13- okap wyciągowy ukośny, wym. 200x80x45cm, podświetlany, króciec Ø 160mm
- 14- zlew 1-komorowy wolnostojący, wym. 60x60x85cm, komora 40x40x30cm, bateria normalna
- 15- zamrażarka podblatowa, wym. 60x60x84cm, 230V, 0,11kW

1.26 Zmywalnia naczyń stołowych

- 1- stół zdawczy naczyń brudnych, wym. 220x60x85cm
- 2- pojemnik na resztki
- 3- stół ze zlewem 2-komorowym (prawym), wym. 180x70x85cm, bateria kolumnowa
- 4- zmywarka z funkcją wyparzania i nabłyszczania, wym. 60x60x85cm, na stelażu umożliwiającym wyrównanie wysokości otwartej klapy komory roboczej ze stołem nr 3, 400V, 4,5kW
- 5- uzdatniacz i filtr wodny do zmywarki, zainstalowany pod stołem nr 3
- 6- umywalka (peryferia: dozownik mydła i płynu dezynfekcyjnego, suszarka elektryczna 230V, 1kW lub dyspenser ręczników papierowych i kosz)
- 7- szafa przelotowa, wym. 80x50xh=90, zainstalowana na stelażu wyrównującym wysokość szafy w jej dolnej płaszczyźnie ze stołem nr 8 w przyległej kuchni (okno odpowiadające wymiarom urządzenia)
- 8- szafa na naczynia, wym. 120x60x180cm, drzwi skrzydłowe lub przesuwne

1.27a Bufet

- 1- szafy chłodnicze witrynowe, wym. 60x60x200-210cm, 230V, 0,18-0,20kW – 2 szt.
- 2- blat wydawczy baru, wym. 350x70-80xh=90cm, pod ladą baru miejsce na ewentualne szafki, chłodziarki, zgrzewki z napojami, skrzynki, itp. (do uzgodnienia)
- 3- umywalka do rąk (peryferia: dozownik mydła i płynu dezynfekcyjnego, suszarka elektryczna 230V, 1kW lub dyspenser ręczników papierowych i kosz)
- 4- przyściennie półki ekspozycyjne
- 5- nastawna witryna chłodnicza, 230V, 0,03kW

Uwaga! Doprowadzić puszke przyłączeniową dla instalacji elektrycznych pod ladą i na ladzie bufetu. Założyć moc całkowitą do 2,5kW, przy napięciu 230V.

Armatura do zlewów

- 1- napełniacze kolumnowe, 3 szt.
- 2- baterie do zlewów i stołów ze zlewami, 18 szt.
- 3- zawory czerpalne wody zimnej, 21 szt.

BILANS MOCY URZĄDZEŃ

- 1- Przygotowalnie i magazyny oraz ciastownia ≈ 63 kW
- 2- Kuchnie (główna i pomocnicza) ≈ 403 kW
- 3- Zaplecze bez styczności z żywnością $\approx 17,5$ kW
- 4- Piętro (kuchnia, zmywalnia) $\approx 18,5$ kW

Łącznie ≈ 502 kW

Uwaga! Należy przyjąć odpowiedni współczynnik jednoczesności wykorzystania mocy urządzeń, a także uwzględnić, iż większość urządzeń ma moc maksymalną, rozruchową, a faktycznie wyposażona jest w termostaty utrzymujące zadaną temperaturę pracy.