

Tabela nr 6.4.1. ZBIORCZE ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO
Urządzenia elektryczne

Nr na rys.	Typ katalogowy	Nazwa urządzenia	wymiary w mm			ilość sztuk	lokaliza- cja w pom.nr	Producent dystrybutor
			szer.	głęb.	wys.			
G 1	700.KGZ-4MA/PG1	linia 700-Kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym	800	700	850	1	13	KROMET
lub	700 KGZ 4MA/PE1	" " Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym	800	700	850	1	13	"
G 2	000.TGZ - 5	Taboret gazowy dwupalnikowy	1160	580	440	1	13	"
lub	000,TGZ - 2B	Dwa taborety gazowe jednopalnikowe	600	650	400	2	13	"
E 1	700.PE - 03	Linia 700-Patelnia elektryczna	800	700	850	1	13	"
E 2	700.KE - 4C/PE1	" " -Kuchnia elektryczna ceramiczna z piekarnikiem elektrycznym	800	700	850	1	13	"
lub	700.KE - 4/PE1	" " -Kuchnia elektryczna płytowa z piekarnikiem elektrycznym	800	700	850	1	13	"
E 3	-	Chłodziarko-zamrażarka istn.adaptowana	598	600	1772	1	12	istniejąca
E 4	KU2 - 1	Napęd wieloczynnościowego robota kuchennego + przystawki	360	260	450	1	12	MESKO
E 5	AL2 - 1	Napęd j.w.	310	195	250	1	12	"
E 6	OZO - 1.1.	Obieraczka do ziemniaków z osadnikiem obierzyn wbudowanym w podstawie	420	420	1040	1	11	LOZAMET
E 7	ARDO	Istniejąca zamrażarka szufladowa	500	600	850	1	9	istniejąca
E 8	ARDO	Istniejąca chłodziarko-zamrażarka	510	600	1560	1	9	"
E 9	U91 KTs 1414	Stalgast-chłodziarka podblatowa	500	600	820	1	10	STALGAST
E 10	NB - 2	Naświetlacz bakteriobójczy do jajek	184	460	380	1	10	MESKO
E 11	QUATRO QT/82	Istniejąca zmywarka do naczyń	600	600	850	1	30	istniejąca
E 12	U91 KTSa 16 KPL	Stalgast-lodówka na próbki żywnościowe	500	620	850	1	29	STALGAST
E 13	ARETUZA	Istniejąca pralka automatyczna	600	600	850	1	25	istniejąca
E 14	METRIX	Istniejąca prasownica	700	250	270	1	25	"
E 15	gniazdko 230V	Żelazko						
E 16	" "	Maszyna do szycia						

Tabela nr 6.4.2. ZBIORCZE ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO
Urządzenia sanitarne, baseny, zlewozmywaki.

4 08 0001/1/2014
ul. Dąbrowska 28
40-001 CIECHÓW

Nr na rys.	typ katalogowy	Nazwa urządzenia	wymiary w mm			ilość sztuk	lokalizacja w pom. nr	producent dystrybutor
			szer.	głęb.	wys.			
U 1	62732	Umywalka narożna z otworem na baterię	350	450	-	2	11,15	KOŁO
U 2	61751	Umywalka narożna z otworem na baterię	500	630	-	1	8	
U 3	62145	Umywalka z otworem na baterię	450	330	-	1	12	
Sk 1	63202	Urządzenie kompaktowe narożne	360	750	795	1	8	
-	wg.proj.instal.	Brodzik i kabina półokrągła	-	-	-	1	8	wg.proj.instalacji
W 1	DM-P-3202/P	Stół ze zlewem, szafką i półką-prawy	1000	600	850	1	12	DORA-METAL
W 2	DM-P-3212	Stół z dwoma zlewami i półką	1000	600	850	1	12	
W 3	istniejący	Basen dwukomorowy	1500	600	850	1	12	istniejący
W 4	LO 402	Basen dwukomorowy	1200	600	850	2	11,30	LOZAMET
W 5	DM-P-3270/L	Stół ze zlewem podwieszany-lewy	1200	600	375	1	10	DORA-METAL
W 6	LO 407	Zlewozmywak jednokomorowy ścienny	500	500	350	4	2,8,24,32	LOZAMET
W 7	DM-P-3270/C	Stół ze zlewem podwieszany - zlew usytuowany centralnie.	900	600	375	1	31	DORA-METAL
-	LO 339	Napełniacz z spryskiwaczem zamontować przy basenach W 3 i W 4	-	-	-	3	12,11,30	LOZAMET
-	U722260554	Kenmore-rozdrabniacz odpadków organicznych - zamontować przy basenach W 3 i W 4	∅	210	320	3	12,11,30	STALGAST otwór w zlewie ∅ 90 mm
lub	U722260555	Rozdrabniacz odpadów organicznych	∅	150	355	3	12,11,30	

Uwaga:-Baseny i zlewozmywaki są wyposażone fabrycznie w rurę przelewową lub syfon.

-Na życzenie zamawiającego mogą być wykonane z otworami dla baterii stojącej / jedno lub dwuotworowej/ oraz wykonane z otworem ∅ 90 dla podłączenia rozdrabniacza odpadków organicznych.

Wszystkie urządzenia wykonane są ze stali nierdzewnej.

-Zlewozmywak jednokomorowy ścienny - dno komory należy zawiesić na wys.0,45m powyżej posadzki -
-bateria ścienna.

Tabela 6.4.3. ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO

Meble gastronomiczne - nierdzewne.

W. R. 1201 W. 1201
v. 1201 W. 1201
1201 W. 1201
1201 W. 1201

Nr na karcie pom.	Typ katalogowy	Nazwa wyposażenia	wymiary w mm			ilość sztuk	lokalizacja w pom. nr	producent
			szer.	głęb.	wys.			
m/1	700.SR - 400 T	Stanowisko robocze-linia 700-podstawa otwarta	400	700	850	1	13	KROMET
m/2	DM-P-3001	Blat do pracy-podwieszony na wspornikach	1200	600	50	1	30	DORA - METAL
m/3	DM-P-3002 ^x	Stół podwieszany-nietypowy	1100	400 ^x	375	1	13	
m/4	DM-P-3100 ^x	Stół do pracy -nietypowy	600	400 ^x	850	1	13	
m/5	DM-P-3100	Stół do pracy	800	700	850	1	13	
m/6	DM-P-3114/L/S2	Stół z szufladami i półką-lewy, 2 szuflady	1200	600	850	1	12	
m/7	DM-P-3114/P/S2	" " " -prawy, "	1400	600	850	1	12	
m/8	DM-P-3126/L/S2	Stół z szafką i szufladami-lewy, 2 szuflady	1500	600	850	1	13	
m/8A	DM-P-3126/L/S2	Stół " " " "	1400	600	850	1	14	
m/9	DM-P-3150	Kloc rozbiórowy do mięsa	400	400	700	1	12	
	DM-P-3152	Podstawa pod kloc j.w.	400	400	150	1	12	
m/10	DM-P-3228/C	Stół z otworem na odpadki-otwór usytuowany centralnie.	800	600	850	1	30	
m/11	DM-P-3305.02	Szafa z drzwiami suwanymi	800	600	2000	1	14	
m/12	DM-P-3309.02	Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi	800	700	2000	1	31	
m/13	DM-P-3313	Szafka wisząca otwarta	1400	300	600	1	30	
m/14	DM-P-3316	Szafka wisząca z drzwiami suwanymi	900	300	600	2	12 , 31	
m/15	"	" " " "	1200	300	600	1	13	
m/16	"	" " " "	1400	300	600	2	12 , 14	
m/17	DM-P-3321	Regał z półkami przestawnymi -półki perforowane	700	600	2000	1	12	
m/18	DM-P-3422	Wózek kelnerski	830	530	900	2-3	15,30,31	
m/19	DM-S-3504	Półka wisząca przestawna-pełna	1600	400	700	1	11	
m/20	LO 109/S2	Stół z szufladami (sztuk 2)	400	600	850	1	11	LOZAMET
lub	DM-P-3109/S2	" " "	400	600	850	1	11	DORA - METAL

Uwaga:-Specyfikacja i lokalizacja mebli gastronomicznych została podana na kartach wyposażenia poszczególnych pomieszczeń.

-Pozycje oznaczone indeksem "x" wymagają rozwiązania indywidualnego - zmniejszona szerokość o 20 cm.
Alternatywnie w miejsce poz.m/3 i m/4 można zastosować ladę wysoką prod. przez LOZAMET -LO 713 o wymiarach 1700 x 350x 700 - bez półki.W miejsce półki profile usztywniające z przodu i z boku.

Tabela 6.4.5. ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO
Pozostałe wyposażenie ujęte w proj. technologicznym

Nr na karcie	Nazwa	Wymiary w mm			ilość sztuk	lokalizacja w pom.nr
		szer.	głęb.	wys.		
m/21	Szafa socjalna odzieżowa - -stalowa -dwudzielna na podstawie	600 1200	500 750	1600 400	2 1	8a 8a
m/22	Szafa j.w. na podstawie	500 1500	600 900	1600 400	3 1	1a 1a
m/23	Regał stalowy pomalowany proszkowo, lub farbą olejną	900	400	2000	2	24
m/24	Regał j.w.	1800	600	2000	1	9
m/25	" "	1300	600	2000	1	24
m/26	Szafa na środki czystości	500	600	2000	1	24
m/27	Szafa ze stali nierdzewnej na brudną bieliznę	600	600	2000	1	25
m/28	Szafa - drewniana	800	400	2000	1	25
m/29	Stół -istniejący /prasownica/	900	600		1	25
m/30	Stół -istniejący /szycie/	1200	600		1	25
m/31	Deska do prasowania	1200			1	25
m/32	Pojemnik na wypraną bieliznę	500	600		1	25
m/33	Półki drewniane na środki czystości	800	300		5	8
m/34	Półki j.w.	900	300		5	24
m/35	" "	1080	300		10	2,32
Wyposażenie uzupełniające		ilość nr pomieszczenia				
-	pojemniki na odpadki plastikowe lub nierdzewne, zamykane herme- tycznie - ogółem 6 sztuk	1 3 1 1	10 12,14 13 30			
-	lustro nad umywalką	2	8,12			
-	zestawy przy umywalkach: - wiadro pedałowe - pojemnik na płynne mydło - uchwyt na ręczniki jednorazowe	6 6 6	8,11,12,15,30,3 " "			
-	- uchwyt na papier toaletowy - wieszak na ręczniki - wieszak na ubranie	1 1 1	8 8 8			

Uwaga: w zestawieniu wyposażenia ujęto dodatkowo meble
i wyposażenie uzupełniające dla pomieszczeń magazynu
gospodarczego/nr 24/, pom. do przepieriek /nr 25/,
schowków porządkowych ogólnych /2 i 32/ oraz szafy socjalne
w szatni personelu obsługowego /nr 1a/.

7. Wytyczne technologiczne dla opracowań branżowych.

7.1. Wytyczne dla branży architektoniczno-budowlanej.

- a/ We wszystkich pomieszczeniach zespołu żywienia podłogi muszą być wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, nietoksycznych, łatwo-zmywalnych i odpornych na ścieranie.
W pomieszczeniach z instalacją odwadniającą posadzki wykonane z materiałów niepoślizgowych i wykonane w spadku 0,5% w kierunku wpustów podłogowych.
- b/ Ściany pomieszczeń prod. i magazynowych powinny być łatwo-zmywalne, gładkie i umożliwiające dezynfekcję.
Zalecana wysokość wypraw ceramicznych:
- w pom. obróbki termicznej - do poz. sufitu
- w pom. kuchni/nr 12, 14/, obieralni, zmywalni, kredensie, schowkach pom. zwrotu brudnych naczyń i łazience - do wys. 2m
Powyżej lamperia do sufitu, lub malowanie farbami łatwo zmywalnymi. W mag. kuchni-lamperia. W mag. jajek-płytki - do 2m,
- w korytarzu gospodarczym płytki lub lamperia do wys. 1,60m.
Powyżej farby łatwozmywalne.
- Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz wyokraglić. Cokoliki przyściennie o wys. 5-10cm należy wykonać z tego samego materiału co posadzki.
Połączenia ścian z posadzkami powinny być zaokrąglone /np. połączenie na listwy plastikowe/.
- c/ Okna w pomieszczeniach powinny umożliwiać nawiew powietrza /uchylne, lub górne wywietrzniki/ oraz powinny być dostosowane do zamontowania ram z siatką przeciwko owadom.
- d/ Drzwi do pomieszczeń gładkie, szczelne, łatwo zmywalne.
Skrzydła zgodnie z dyspozycją na rzucie. Drzwi w wejściu gospodarczym otwierane na zewnątrz i obite blachą do wys. 40cm od strony zewnętrznej. W wejściu należy założyć progi.
Drzwi do pomieszczeń dostępnych z komunikacji zaopatrzyć w zamki.
- e/ W pom. kredensu - otwór na szafę przelotową wykonać szczelnie /ściśle odgródzenie od pom. zmywalni.
- f/ W pomieszczeniach : obieralni, kredensu /nr 31/, zwrotu brudnych naczyń i w szatni zamontować na poz. 2,05 naświetla zgodnie z wymaganiami BHP -doświetlenie pośrednie pomieszczeń użytkowanych czasowo.
- g/ Parapety w pom. produkcyjnych wykonać w spadku z płytek-zlicowane ze ścianami, w wypadku wymiany okien/.
- h/ Piony kanalizacyjne i kanały wentylacyjne/pionowe i poziome należy obudować płytami gipsowymi wodoodpornymi. Obudowy pionowe obłożyć wyprawą do wys. jak w pomieszczeniu.
Kratki nawiewne -łatwe do wyjmowania z materiału łatwo-zmywalnego.
- i/ Pom. schowków porządkowych i mag. jaj zamknąć żaluzją do wys. 2m. Powyżej osłona z płyt gipsowych.
- j/ Z uwagi na istniejącą wysokość w świetle pomieszczeń parteru wynoszącą 3 m nie należy projektować sufitu podwieszonego, a jedynie obudować kanały poziome.
- k/ Szczegółowe wymagania, które należy spełnić w projekcie budowlanym są zawarte w Rozporządzeniach wymienionych w rozdziale 1-wszym opisu.

7.2. Wytyczne dla projektów instalacji.

7.2.1. Instalacja centralnego ogrzewania.

Temperaturę poszczególnych pomieszczeń należy przyjąć zgodnie z obowiązującą normą.

Grzejniki usytuować pod stołami zawieszonymi i w istn. wnękach pod oknami.

7.2.1. Instalacja wody zimnej i ciepłej.

Bilans wody zimnej i ciepłej do zasilania urządzeń technologicznych oraz na cele porządkowe ujęty jest w projekcie branżowym dla całego obiektu.

Wodę ciepłą i zimną należy doprowadzić do punktów poboru wody koberaczki, zmywarki, basenów i zlewozmywaków, umywalk, natrysku i kurków ze złączką do węża/.

W łazience zasilanie kurka tylko wodą zimną.

Baterie stojące zamontować przy umywalkach i basenach W3 i W4. Przy basenach napełniacz z spryskiwaczem.

Pozostałe baterie stojące lub ściennie - z wyjątkiem schowków porządkowych gdzie należy zamontować baterie ściennie na wys. 1,0m powyżej posadzki.

Zalecane baterie z mieszaczem.

Orientacyjne zużycie wody technol. - 30l/1 obiad, w tym 15 l wody ciepłej o temp. 70°C.

Bilans wody dla celów porządkowych - 2l/1m².

7.2.2. Kanalizacja.

W bilansie ścieków należy ująć ścieki technologiczne /90% zapotrzebowania wody zimnej/ oraz gospodarcze i ze zmywania /100%/

Urządzenia sanitarne nie mogą być podłączone do kanalizacji technologicznej. Ścieki z obieralni powinny przepływać przez osadnik piasku, a z kuchni i zmywalni przez łapacz tłuszczu. W 1 m³ ścieków zawartość tłuszczu wynosi około 0,1 kg. Wpusty podłogowe powinny mieć łatwe do czyszczenia kosze osadowe.

Przy basenach W3 i W4 należy zamontować rozdrabniacz odpadków organicznych podłączony do komory basenu wg dyspozycji na rys. 1/T i 1/2.

Baseny i zlewozmywaki są wyposażone fabrycznie w rurę przelewową, lub syfon.

Zasilanie urządzeń w wodę i spust ścieków

- obieraczka - woda G 3/4, spust $\varnothing$ 50

- zmywarka - woda G 3/4, spust wody $\varnothing$ 40
- temp. wody zasilającej 5 - 50°C.
- ciśn. wody " 200 - 450 KPa

7.2.3. Instalacja gazowa.

Bilans zapotrzebowania na gaz zawarty w części branżowej. Dla urządzeń technologicznych dane do opracowania bilansu są zawarte w dokumentacji techn.-ruchowej urządzenia. Gaz należy doprowadzić do urządzeń oznaczonych symbolem G 1 i G 2.

Nad urządzeniami zamontować okap odprowadzający spaliny. Przewody zasilające muszą posiadać zawory odcinające. W palnikach kuchni zainstalowane są czujniki elektromagnetyczne połączone z zaworem zapewniające maksymalne bezpieczeństwo przed samoczynnym wypływem gazu.

W taborecie zastosowany jest zawór odcinający dopływ gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia.

7.2.4. Instalacje elektryczne.

W tabelach na rysunkach podano moc i napięcie prądu dla każdego urządzenia. W pomieszczeniach zaplecza instalację należy wykonać osprzętem wodoszczelnym. Punkty oświetlenia powinny być wyposażone w nietłukące się osłony. Wszystkie urządzenia zasilane prądem muszą być uziemione.

Natężenie światła - 300 luksów na stanowiskach roboczych
- 200 luksów - w pozostałych pomieszczeniach.

Uwaga: Dodatkowe gniazdka 230V należy zamontować:
- dla zasilania rozdrabniaczy odpadów przy basenach W3 i W4 pobór mocy 0,75 KM na urządzenie.
- dla zasilania zapalacza elektrycznego dla kuchni gazowej

7.2.5. Wentylacja pomieszczeń.

W pomieszczeniach zespołu żywienia zaprojektowano wentylację mechaniczną. Szczegółowe dane i obliczenia zawarte są w projekcie branżowym.

8. Karty wyposażenia technologicznego pomieszczeń.

Na kartach podano zestawienie urządzeń i mebli dla każdego pomieszczenia. Nr karty odpowiada numerowi pomieszczenia na rysunkach technologicznych.

Nr karty	Nazwa pomieszczenia	strona
K-8,8a	Szatnia i łazienka personelu	22
K-9	Magazyn podręczny kuchni	
K-10	Korytarz gospodarczy z wydzielonym sterylizacji i magazynowania jajek	23
K-11	Obieralnia ziemniaków i warzyw	
K-12	Kuchnia - przygotowalnia czysta i zmywalnia naczyń kuchennych	24
K-14	Kredens /wydawanie posiłków/	
K-15	Pomieszczenie zwrotu brudnych naczyń	
K-13	Kuchnia - obróbka termiczna	25
K-24	Magazyn gospodarczy ze schowkiem porządkowym - ogólnym	26
K-25	Pomieszczenie do przepierek	
K-30	Zmywalnia naczyń stołowych (Ip.)	27
K-31	Kredens - Ip.	28
K-32	Wydzielony schowek porządkowy w korytarzu na piętrze.	
K-1	Szatnia personelu obsługowego	29
K-5	Szatnia dzieci	30

Nazwa pomieszczenia: Schowek porządkowy,
Łazienka i szatnia personelu kuchni

Nr karty
K-8
8a

Z E S T A W I E N I E W Y P O S A Ż E N I A :

symbol na rys.	typ katalogowy	nazwa	wymiary w mm			ilość sztuk
			szer.	głęb.	wys.	
-	wg proj. instalacji	Brodzik i kabina pół- okrągła	800	800		1
Sk-1	KOŁO nr 63202	Urządzenie kompaktowe narożne				1
U 2	KOŁO nr 61751	Umywalka narożna z otworem na baterię	500	630		1
W 6	LO 407	Zlewozmywak 1-kom. ścienny	500	500		1
m/33	-	Półki na środki czystości	800	300		5
m/21	- wg rys.	Szafy socjalne odzie- żowe-dwudzielne na podstawach	600 600	500 750	1600 400	2

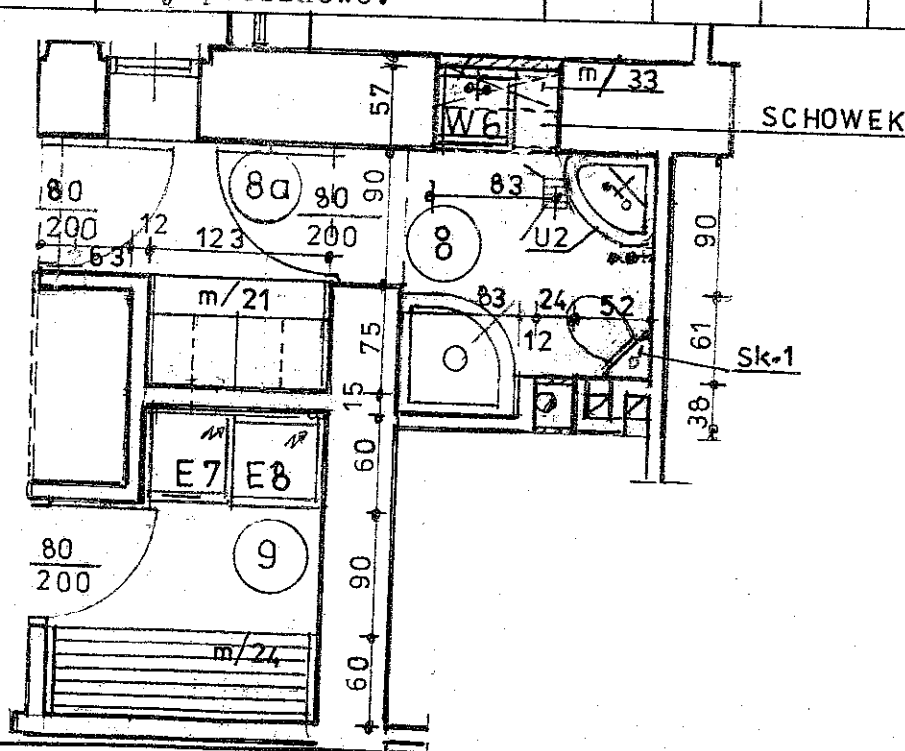
Uwaga: W łazience - kurek ze złączką do węża /woda zimna/ oraz kratka ściekowa.

Wypożazenie uzupełniające: uchwyt na papier toaletowy, uchwyt na ręczniki jednorazowe, pojemnik na płynne mydło wiadro pedałowe, lustro, wieszak na ręczniki i ubranie mydelniczka w kabinie.

Magazyn podręczny kuchni.

K-9

E 7	ARDO	Zamrażarka istniejąca	500	600	850	1
E 8	ARDO	Chłodziarko-zamrażar- ka istniejąca	510	600	1560	1
m/24	-	Regał stalowy pomalo- wany proszkowo.	1800	600	2000	1



Nazwa pomieszczenia: Korytarz gospodarczy
z wydzielonym stanowiskiem sterylizacji
i magazynowania jajek.

Nr karty
K-10

Z E S T A W I E N I E W Y P O S A Ż E N I A :

symbol na rys.	typ katalogowy	nazwa	wymiary w mm			ilość sztuk
			szer.	głęb.	wys.	
E 9	U91 KTs1414	Chłodziarka podblatowa	510	600	820	1
E 10	NB - 2	Naświetlacz bakterio - bójczy do jajek	184	460	380	1
W 5	DM-P-3270/L	Stół podwieszany ze zlewem	1200	600	375	1

Obieralnia warzyw i ziemniaków.

K-11

E 6	OZO - 1,1,	Obieraczka do ziemniaków i warzyw okopowych na podstawie z wbudowanym osadnikiem	420	420	1040	1
U 1	KOŁO nr 62732	Umywalka narożna z otworem na baterię	350	450		1
W 4	LO 402	Basen dwukomorowy głęb.komory 400mm	1200	600	850	1
m/20	LO 109/S2	Stół z szufladami	400	600	850	1
m/19	DM-S-3504	Półka wisząca przestawna.	1600	400	700	1

- Uwagi: - Przy basenie W4 zamontować rozdrabniacz odpadów i napełniacz ze spryskiwaczem - typ LO 339.
- Przy umywalce - pojemnik na płynne mydło,uchwyt na ręczniki jednorazowe i wiadro pedałowe.
- W pomieszczeniu kurki ze złączką do węża /woda zimna i ciepła/ i wpust podłogowy,naświetle.

