

EGZ. 1

Gniezno, 20.09.2017

„Modernizacja zabytkowego dworu w Skrzynkach na potrzeby ośrodka szkoleniowo – konferencyjnego dla Powiatu Poznańskiego”.

TECHNOLOGIA KUCHNI

Inwestycja	INWESTYCJA:	REMONT, ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA, PRZEBUDOWA I ROZBUDOWA ZABYTKOWEGO DWORU W SKRZYNKACH NA POTRZEBY OŚRODKA SZKOLENIOWO-KONFERENCYJNEGO DLA POWIATU POZNAŃSKIEGO
	INWESTOR:	POWIAT POZNAŃSKI UL. JACKOWSKIEGO 18, 60-509 POZNAŃ
	ADRES BUDOWY:	M. SKRZYNKI, GM. STĘSZEW, PLAC PARKOWY 1 DZIAŁKI 130/1, 130/3, 130/15, 130/16, 130/17, 130/18, 130/19
	Projektował: mgr inż. Andrzej Kaczmarek	

OPIS TECHNOLOGII KUCHNI W RESTAURACJI
Dworku w Skrzynkach

SPIS TREŚCI

A. CZĘŚĆ OPISOWA

1. Dane ogólne
2. Dane podstawowe
3. Zatrudnienie
4. Określenie pomieszczeń zaplecza żywieniowego
5. Program działalności żywieniowej
6. Technologia
7. Opis zasadniczych pomieszczeń
8. Wytyczne branżowe
9. Temperatura
10. Woda
11. Ścieki
12. Wentylacja
13. Energia elektryczna
14. Instalacja gazowa

B. CZĘŚĆ GRAFICZNA

Nr T-01 – Rzut technologiczny zaplecza żywieniowego - piwnica

Nr T-02 – Rzut technologiczny zaplecza żywieniowego – parter

C. TABELA

1. Wykaz wyposażenia w sprzęt

1. DANE OGÓLNE.

1.1. Podstawa opracowania

Materiałem wyjściowym do opracowania projektu technologicznego zaplecza żywieniowego nowo-projektowanej restauracji jest projekt architektoniczny i Rozporządzenie (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. Nr 117 poz. 1225).

1.2. Program

W obiekcie prowadzona będzie działalność szkoleniowo-konferencyjna oraz gastronomiczna w pełnym zakresie tj. śniadania, garmażerka i dania obiadowe oraz kolacje przygotowywane na miejscu z dostarczonych surowców i półproduktów. Dla w/w. działalności zaprojektowano odpowiedni układ pomieszczeń zaplecza kuchennego i sanitarnego zlokalizowany w piwnicy i parterze budynku, spełniający założony program żywieniowy i funkcjonalny.

2. DANE PODSTAWOWE.

2.1. Rodzaj i funkcja – restauracja z kuchnią z zapleczem żywieniowym, sanitarnym i socjalnym oraz trzema salami wielofunkcyjnymi i klubem, ze wspólnym zapleczem szatniowo-sanitarnym dostosowanym dla osób niepełnosprawnych.

2.2. Układ funkcjonalny budynku restauracji.

- strefa wejściowa – wiatrołap i hol z recepcją, sanitariatami oraz szatnią,
- trzy sale wielofunkcyjne i klub z zapleczem połączone holem i korytarzem oraz zmywalnia naczyń i rozdzielnia posiłków,
- zespół zaplecza żywieniowego kuchni z zapleczem socjalnym,

3. ZATRUDNIENIE.

Za całokształt pracy w zakresie żywienia odpowiedzialny będzie kierownik obiektu, któremu podporządkowano następujących pracowników kuchni:

1 osoba – szef kuchni

2 osoby - kucharze

3 osoby – pomoce kuchenne

4 osoby - kelnerzy

Dla w/w. osób zaprojektowano odpowiedni oddzielny węzeł socjalny i szatniowo – sanitarny, wyposażony w urządzenie sanitarne oraz szafki dwudzielne na odzież ochronną i osobistą.

Wszyscy pracownicy kuchni winni posiadać badania lekarskie do celów sanitarno – higienicznych.

4. OKREŚLENIE POMIESZCZEŃ ZAPLECZA ŻYWIENIOWEGO.

Nr pom.	Rodzaj pomieszczenia	Pow. użytkowa m ²
PIWNICA		
-1.03	Komunikacja – korytarz wewnętrzny	
-1.21	Magazyn zasobów	
-1.22	Pom. na sprzęt porządkowy i śr. chemiczne	
-1.23	Pom. socjalne personelu	
-1.26	Kuchnia właściwa	
-1.27	Deserownia	
-1.28	Magazyn produktów suchych	
-1.29	Magazyn podręczny	
-1.30	Obieralnia warzyw z odkażaniem jaj	
-1.31	Magazyn	
-1.32	Komunikacja	
-1.33	Pom. socjalne	
-1.34	Sanitariat pracowników	
-1.35	Szatnia	
-1.36	Magazyn chłodniczo-mroźniczy surowców	
-1.38	Magazyn napojów	
PARTER		
0.05	Komunikacja	
0.11	Sala klubowa z barem	
0.12	Biuro	
0.14	Rozdzielnia kelnerska	
0.15	Zmywalnia naczyń stołowych	
0.16	Komunikacja z dźwigiem towarowym	
0.17	Komunikacja z piwnicą	

5. PROGRAM DZIAŁALNOŚCI ŻYWIENIOWEJ.

W obiekcie zaprojektowana została kuchnia wydająca około 130 posiłków dziennie oraz 10 dla personelu. Do obliczeń surowców przyjęto 150 posiłków.

Przewiduje się następujący asortyment potraw:

- zestawy śniadaniowe – bankietowe,
- dania obiadowe z deserami,
- kolacje,
- garmażerka.

Działalność kuchni i zaplecza ma charakter stały dla gości hotelowych i okresowy w czasie imprez okolicznościowych i bankietów.

Uwaga:

Próbki pokarmowe będą przechowywane w chłodziarce, którą umieszczono w biurze 0.12.

Wyliczenie średniego dziennego zużycia surowców dla niezbędnych zasobów magazynowych przy wydawaniu 150 posiłków przedstawia zamieszczona tabela:

Lp.	Nazwa surowca	Średnie zużycie surowca w kg na	
		10 posiłków	150 posiłków
1	Mięso	1,2	18,0
2	Tłuszcze zwierzęce	0,1	1,5
3	Ryby	0,1	1,5
4	Artykuły nabiałowe	0,1	1,5
5	Drób	0,1	1,5
6	Tłuszcze roślinne	0,1	1,5
7	Produkty suche	0,8	12,0
8	Przetwory, koncentraty, susze	0,2	3,0
9	Przyprawy	0,1	1,5
10	Groch, fasola	0,1	1,5
11	Pieczywo	0,7	10,5
12	Owoce	0,4	6,0
13	Warzywa liściaste	0,7	10,5
14	Warzywa korzeniowe	1,4	21,0
15	Ziemniaki	3,5	52,5
16	Kiszonki	0,2	3,0
17	Mrożonki owocowe i warzywne	0,6	9,0

6. TECHNOLOGIA ZAPLECZA ŻYWIENIOWEGO.

6.1. W projektowanym zapleczu żywieniowym występują n/w etapy procesu technologicznego:

- przyjęcie surowców, towarów, półproduktów.
- magazynowanie surowców, towarów i półproduktów,
- wydawanie surowców i półproduktów do produkcji,
- obróbka wstępna surowców „brudnych” ziemniaków i warzyw okopowych,
- odkażanie lub naświetlanie świeżych jaj,
- czysta obróbka ręczna i mechaniczna surowców i półproduktów,
- obróbka termiczna,
- przygotowanie potraw do ekspedycji – nakładanie na talerze lub półmiski,
- wydawanie potraw kelnerom,
- zmywanie naczyń kuchennych w kuchni,
- zmywanie naczyń stołowych w zmywalni,
- czynności transportowe i porządkowe.

6.2. Dobór wyposażenia technologicznego.

Dobór urządzeń technologicznych dokonany został na podstawie wielkości i programu pracy kuchni oraz na podstawie katalogów firm produkujących urządzenia i sprzęty kuchenne.

7. OPIS ZASADNICZYCH POMIESZCZEŃ.

7.1. Zmywalnia naczyń stołowych.

Brudne naczynia obsługa zbiera z sal wózkami i przekazuje przez rozdzielnię drzwiami do zmywalni naczyń stołowych. Naczynia są opróżniane do zamykanych pojemników na odpady konsumpcyjne i myte wstępnie w zlewozmywaku, a następnie umieszczane w maszynie do mycia i wyparzania naczyń stołowych. Po umyciu umieszczane są w szafie w rozdzielni na parterze lub przekazywane windą do kuchni w piwnicy. Pomieszczenie wyposażono w stół ze zlewem i umywalkę oraz zmywarkę do naczyń i wózki transportowe.

Ewakuacja odpadów pokonsumpcyjnych odbywa się w zamykanych pojemnikach korytarzem na zewnątrz do pojemników na odpady komunalne.

7.2. Obieralnia warzyw z odkażalnią jaj.

W obieralni warzyw usytuowano aneks odkażania jaj oraz stanowisko obierania ze stołem z basenem do oczyszczania warzyw, w tym oczkowania ziemniaków. Pomieszczenie wyposażono w stoły ze zlewami i umywalkę do rąk oraz obieraczkę do warzyw i odkażacz do jaj.

7.3. Deserownia ciast lub przygotowalnia wstępna potraw.

Dostarczone z magazynów i z obieralni półprodukty wprowadza się do przygotowalni, gdzie dokonuje się czysta obróbka wstępna surowców i półproduktów (mięso, warzywa) na wydzielonych stanowiskach roboczych. Pomieszczenie wyposażono w stoły, zlewozmywak oraz maszyny specjalistyczne do rozdrabniania oraz kłoc do mięsa. Z tego pomieszczenia wejście do magazynu podręcznego surowców dla kuchni i bezpośrednie połączenie z kuchnią właściwą – tzw. ciepłą.

7.4. Kuchnia ciepła.

Kuchnia służy do obróbki wstępnej produktów mącznych oraz termicznej potraw jak:

- gotowanie, smażenie, duszenie lub pieczenie.

Dla zrealizowania w/w. programu kuchnię wyposażono w:

- trzon kuchenny grzewczy – 2 szt.
- patelnię przechylną – 1 szt.
- taboret grzewczy – 2 szt.
- grill – 1 szt.
- frytkownice – 2 szt.
- drobne urządzenia zgodnie z wykazem wyposażenia
- stoły robocze
- zlewozmywaki i umywalkę.

Kuchnia posiada aneks mycia sprzętu kuchennego i garów z basenem i regałem ociekowym.

7.5. Zaplecze magazynowe

Pomieszczenia magazynowe to:

- magazyn produktów suchych,
- magazyn podręczny warzyw przy obieralni,
- magazyn chłodniczy surowców z urządzeniami chłodniczo – mroźniczymi,
- magazyn chłodniczy wyrobów z urządzeniami chłodniczo – mroźniczymi,
- magazyn zasobów i sprzętu kuchennego.

Nie przewiduje się magazynowania kiszonek.

8. WYTTCZNE BRANŻOWE

Szczegółowe wytyczne budowlano – instalacyjne dla poszczególnych pomieszczeń są zawarte w tabeli z wykazem wyposażenia i zestawieniem mediów.

9. WYTTCZNE BUDOWLANE I WYKOŃCZENIOWE.

Zgodnie z projektem architektonicznym.

Ściany szpachlowane i malowane farbą emulsyjną; do wysokości 2,0 m płytki glazurowane lub lamperie olejne. Przy wykończeniu lamperią nad zlewami i umywalkami fartuchy z płytek glazurowanych na wys. 1,6m.

Narożniki ścian na traktach komunikacyjnych można zabezpieczyć kątownikami metalowymi.

Posadzki z płytek z granitogresu lub lastriko, wykonane ze spadkiem 1,5% do wpustów podłogowych, z cokolikami z płytek.

Stolarka drzwiowa typowa drewniana płytowa lub metalowa, malowana.

Okna tworzywowe z pcv podwójne wyposażone w siatki przeciwko owadom.

10. TEMPERATURA

Temperatura w pomieszczeniach winna być zgodna z § 134.2 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002 r. Taką temperaturę powinien zapewnić system wentylacyjno – grzewczy.

11. ŚCIEKI

Ścieki występujące w zapleczu żywieniowym dzielą się na technologiczne i sanitarne.

Należy przyjąć, że ilość ścieków technologicznych wyniesie 90% zapotrzebowania wody zimnej. Odprowadzenie ścieków z pomieszczeń zakładu odbywać się musi wpustami podłogowymi ze spadkiem 1,5% w kierunku kratki ściekowych z wyjmowanymi osadnikami i do kanalizacji sanitarnej w budynku. Kanalizacja technologiczna winna się zakończyć odtłuszczownikiem. Przy zespole trzonów kuchennych należy zainstalować odwodnienie liniowe lub dwie kratki pojedyncze.

12. WODA

Dobowe zużycie wody do celów technologicznych należy przewidzieć w ilości 45 l na jednego konsumenta, w tym 50% ciepłej wody. Ponadto przewidzieć należy zapotrzebowanie obiektu w wodę dla potrzeb gospodarczych, sanitarnych i przeciwpożarowych. Ciepła woda do celów technologicznych i bytowych z zasobnika w kotłowni.

13. INSTALACJA GAZOWA

Występuje instalacja gazu ziemnego/propan-butan doprowadzona rurami natynkowymi do urządzeń grzewczych w kuchni. Do tej instalacji gazowej będą podłączone dwie kuchnie. Parametry tych urządzeń podano w tabeli wyposażenia. Łączna moc urządzeń gazowych wynosi 30,5 kW.

14. WENTYLACJA

Zagadnienie wentylacji zaplecza żywieniowego i pozostałych pomieszczeń należy rozpatrywać łącznie, rozwiązując systemy osobno dla każdego pomieszczenia i uwzględniając współpracę w zakresie wytwarzania warunków różnicy ciśnienia, celem ograniczenia rozprzestrzeniania się zapachów kuchennych do innych pomieszczeń. Wentylacja winna być zaprojektowana na podstawie bilansu ciepła i wilgotności – osobno dla okresu letniego i zimowego.

a. Wentylacja miejscowa

Wentylacja miejscowa sprowadza się do chwywania dużej ilości zanieczyszczeń przy wykorzystaniu wysokiej temperatury powietrza za pomocą okapu. Wentylacja miejscowa w formie okapu jest związana z intensywną emisją ciepła i zanieczyszczeń (np. emulsja tłuszczowa).

Okap odciąga około 80% ilości powietrza zanieczyszczonego nad zespołem grzewczym. Pozostałe 20% powietrza należy odprowadzić za pomocą wywiewu ogólnego.

b. Dane do bilansu

Przy obliczaniu potrzebnej ilości wymian powietrza na godzinę należy uwzględnić zapotrzebowanie mocy energetycznej poszczególnych urządzeń, ludzi, oświetlenia, nasłonecznienia.

Orientacyjny zysk ciepła od urządzeń wynosi: 30% zainstalowanej mocy elektrycznej (patrz zestawienie maszyn i urządzeń).

15. ENERGIA ELEKTRYCZNA.

15.1. Na siłę (380V) zainstalowane będą odbiorniki zawarte w zestawieniu czynników energetycznych – łączna moc wyniesie: 96 kW.

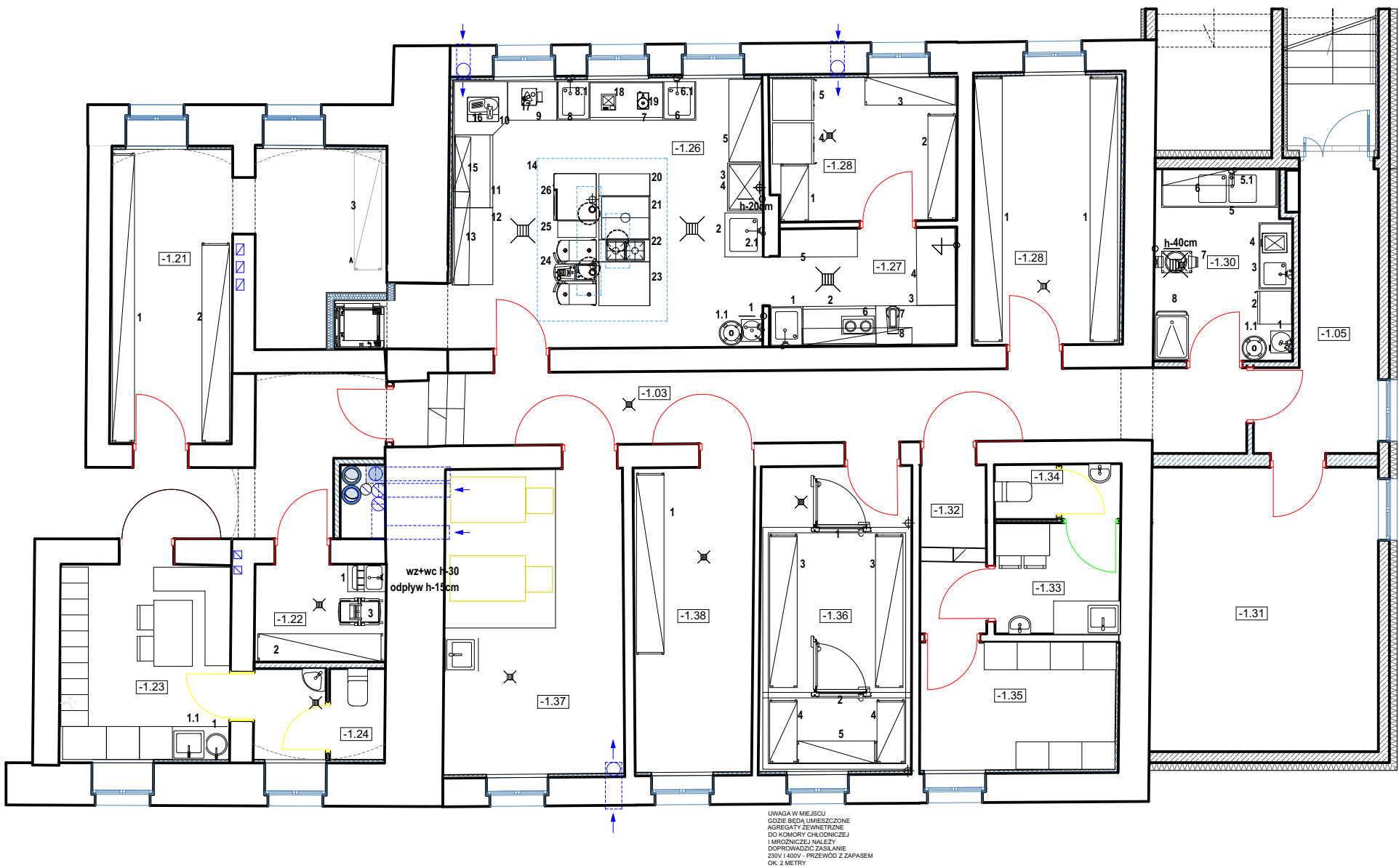
Szczytowe zużycie energii elektrycznej wyniesie ca 57,6 kW (współczynnik jednoczesności wyniesie 0,6).

15.2. Gniazda jednofazowe powinny być zainstalowane we wszystkich pomieszczeniach zaplecza kuchni, szatni oraz tam, gdzie są niezbędne ze względów gospodarczo – porządkowych.

Uwaga:

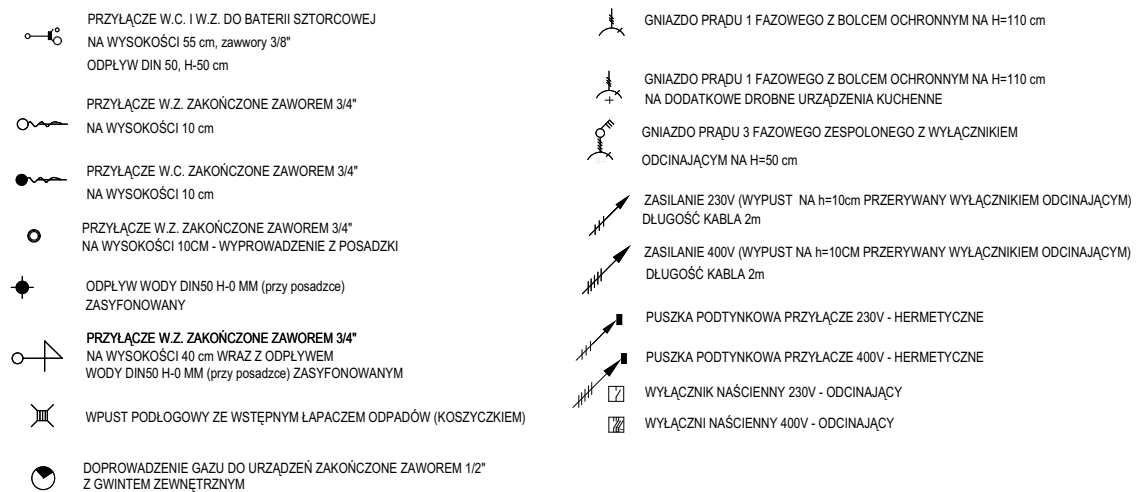
W bilansie energii elektrycznej nie uwzględniono mocy niezbędnej do ogrzewania wody, oświetlenia i wentylacji.

Opracował:

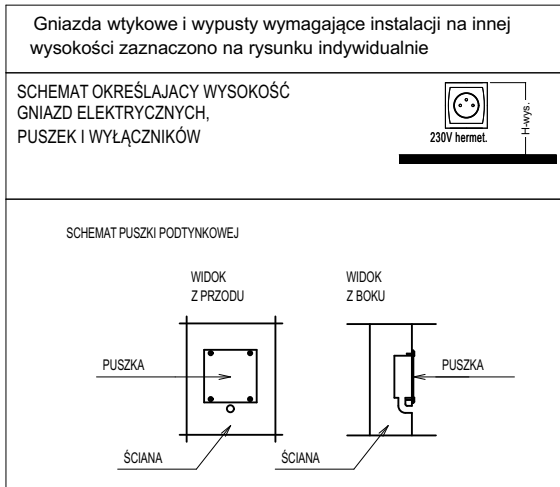


L.p.	Pomieszczenie	Zmierzone Powierzchnia
-1.03	komunikacja	20,82 m2
-1.05	komunikacja	8,85 m2
-1.21	magazyn zasobów	19,89 m2
-1.22	pom. porządkowe	8,50 m2
-1.23	pom. socjalne	11,01 m2
-1.25	magazyn br. bielizny	8,90 m2
-1.26	kuchnia	27,80 m2
-1.27	desery	7,24 m2
-1.28	magazyn	13,18 m2
-1.29	magazyn	8,87 m2
-1.30	obieralnia warzyw	8,59 m2
-1.31	magazyn	21,44 m2
-1.32	komunikacja	3,71 m2
-1.33	pom.socjalne	4,61 m2
-1.34	pom.socjalne	2,26 m2
-1.35	szatnia	8,27 m2
-1.36	magazyn	15,35 m2
-1.37	kotłownia	18,10 m2
-1.38	magazyn	12,00 m2
razem		458,91 m2

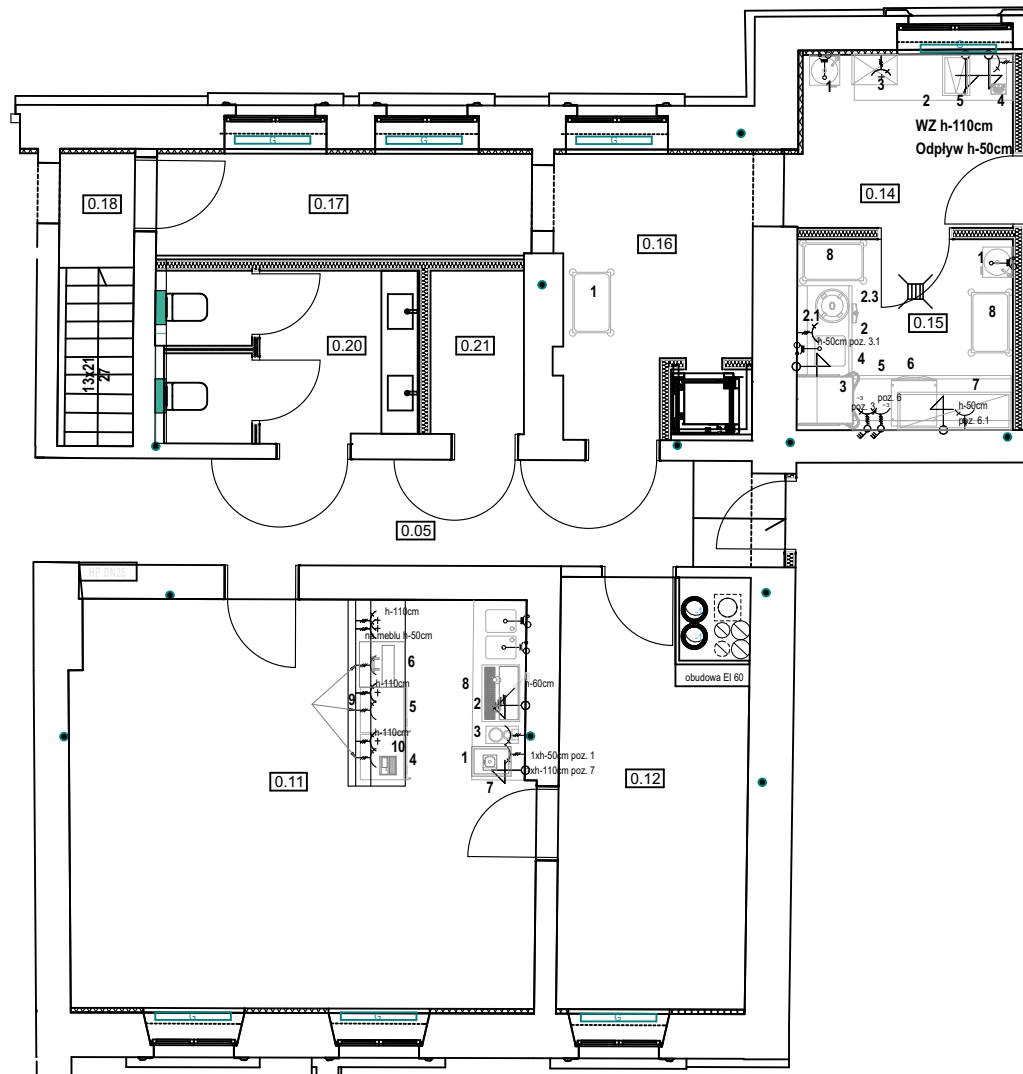
LEGENDA



UWAGA:
NALEŻY PRZEWIDZIEĆ SZPILKI MONTAŻOWE
DO ZAWIESZENIA OKAPÓW WENTYLACYJNYCH
Szpilki M10 spuszczone na wysokość 230 cm od ziemi



 PRACOWNIA PROJEKTOWA		ul. Wieśniacza 9, 62 - 200 Gniezno kom. 608 072 549, e-mail jm_pracownia@op.pl			
Branża:	ARCHITEKTURA	Stadium dokumentacji:		PROJEKT WYKONAWCZY	
Inwestor:	POWIAT POZNAŃSKI, UL. JACKOWSKIEGO 18 , 60-509 POZNAŃ				
Adres budowy:	M. SKRZYŃKI, GM. STĘSZEW, PLAC PARKOWY 1, DZIAŁKI NR 130/1, 130/3, 130/15, 130/16, 130/17, 130/18, 130/19				
Nazwa inwestycji:	REMONT, ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA, PRZEBUDOWA I ROZBUDOWA ZABYTKOWEGO DWORU W SKRZYŃKACH NA POTRZEBY OŚRODKA SZKOLENIOWO-KONFERENCYJNEGO DLA POWIATU POZNAŃSKIEGO				
Projektant:	mgr inż. Andrzej Kaczmarek		upr. budowlane nr 333/85/Pw		
Treść rysunku:	Rzut piwnicy - Technologia kuchni				
Data opracowania	20.09.2017	nr rysunku	A.01	skala	1:100



L.p	Pomieszczenie	Zmierzona Powierzchnia
0.02	klatka schodowa K2	65,84 m2
0.05	komunikacja	13,69 m2
0.11	sala klubowa	33,24 m2
0.12	biuro	13,70 m2
0.14	rozdzielnia kelnerska	6,69 m2
0.15	zmywalnia	7,21 m2
0.16	komunikacja	10,03 m2
0.17	komunikacja	7,23 m2
0.18	komunikacja	4,17 m2
0.19	komunikacja	7,77 m2
0.20	WC damski	7,63 m2
0.21	szatnia	2,73 m2
	razem	478,28 m2

LEGENDA

PRZYŁĄCZE W.C. I W.Z. DO BATERII SZTORCOWEJ
NA WYSOKOŚCI 55 cm, zawory 3/8"
ODPŁYW DIN 50, H=50 cm

PRZYŁĄCZE W.Z. ZAKOŃCZONE ZAWOREM 3/4"
NA WYSOKOŚCI 10 cm

PRZYŁĄCZE W.C. ZAKOŃCZONE ZAWOREM 3/4"
NA WYSOKOŚCI 10 cm

PRZYŁĄCZE W.Z. ZAKOŃCZONE ZAWOREM 3/4"
NA WYSOKOŚCI 10CM - WYPROWADZENIE Z POSADZKI

ODPŁYW WODY DIN50 H=0 MM (przy posadzce)
ZASYFONOWANY

PRZYŁĄCZE W.Z. ZAKOŃCZONE ZAWOREM 3/4"
NA WYSOKOŚCI 40 cm WRAZ Z ODPLYWEM
WODY DIN50 H=0 MM (przy posadzce) ZASYFONOWANYM

WPUST PODŁOGOWY W WSTĘPNYM ŁAPACZEM ODPADÓW (KOSZYCZKIEM)

DOPROWADZENIE GAZU DO URZĄDZEŃ ZAKOŃCZONE ZAWOREM 1/2"
Z GWINTEM ZEWNĘTRZNYM

GNIAZDO PRĄDU 1 FAZOWEGO Z BOLCEM OCHRONNYM NA H=110 cm

GNIAZDO PRĄDU 1 FAZOWEGO Z BOLCEM OCHRONNYM NA H=110 cm
NA DODATKOWE DROBNE URZĄDZENIA KUCHENNE

GNIAZDO PRĄDU 3 FAZOWEGO ZESPOLONEGO Z WYŁĄCZNIKIEM
ODCINAJĄCYM NA H=50 cm

ZASILANIE 230V (WYPUST NA h=10cm PRZERYWANY WYŁĄCZNIKIEM ODCINAJĄCYM)
DŁUGOŚĆ KABLA 2m

ZASILANIE 400V (WYPUST NA h=10CM PRZERYWANY WYŁĄCZNIKIEM ODCINAJĄCYM)
DŁUGOŚĆ KABLA 2m

PUSZKA PODTYNKOWA PRZYŁĄCZE 230V - HERMETYCZNE

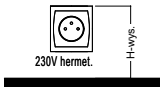
PUSZKA PODTYNKOWA PRZYŁĄCZE 400V - HERMETYCZNE

WYŁĄCZNIK NAŚCIENNY 230V - ODCINAJĄCY

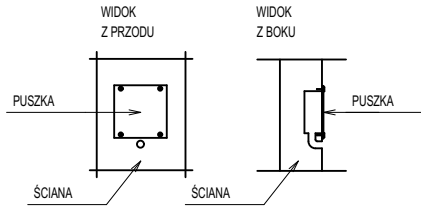
WYŁĄCZNIK NAŚCIENNY 400V - ODCINAJĄCY

Gniazda wtykowe i wypusty wymagające instalacji na innej wysokości zaznaczono na rysunku indywidualnie

SCHEMAT OKREŚLAJĄCY WYSOKOŚĆ
GNIAZD ELEKTRYCZNYCH,
PUSZEK I WYŁĄCZNIKÓW



SCHEMAT PUSZKI PODTYNKOWEJ



UWAGA:

NALEŻY PRZEWIDZIEĆ SZPILKI MONTAŻOWE
DO ZAWIESZENIA OKAPÓW WENTYLACYJNYCH
Szpilki M10 spuszczone na wysokość 230 cm od ziemi

 PRACOWNIA PROJEKTOWA		ul. Wieśniacza 9, 62 - 200 Gniezno kom. 608 072 549, e-mail jm_pracownia@op.pl				
Branża:	ARCHITEKTURA		Stadium dokumentacji:		PROJEKT WYKONAWCZY	
Inwestor:	POWIAT POZNAŃSKI, UL. JACKOWSKIEGO 18 , 60-509 POZNAŃ					
Adres budowy:	M. SKRZYŃKI, GM. STĘSZEW, PLAC PARKOWY 1, DZIAŁKI NR 130/1, 130/3, 130/15, 130/16, 130/17, 130/18, 130/19					
Nazwa inwestycji:	REMONT, ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA, PRZEBUDOWA I ROZBUDOWA ZABYTKOWEGO DWORU W SKRZYŃKACH NA POTRZEBY OŚRODKA SZKOLENIOWO-KONFERENCYJNEGO DLA POWIATU POZNAŃSKIEGO					
Projektant:	mgr inż. Andrzej Kaczmarek			upr. budowlane nr 333/85/Pw		
Treść rysunku:	Rzut parteru - Technologia kuchni					
Data opracowania	20.09.2017	nr rysunku	A.02	skala	1:100	

Wykaz wyposażenia dwór w Skrzynkach

Poz.	Nazwa urządzenia	Wymiar [mm]	Ilość	napięcie elektryczne [V]	moc [kW]	Suma mocy el. [kW]	moc gazowa [kW]	Suma mocy gaz. [kW]	Woda zimna i ciepła	Ścieki
PIWNICA										
1,21 MAGAZYN ZASOBÓW										
1	Regał 4 półkowy aluminium z wymiowanymi wkładami z tworzywa	5098500x1750	1							
2	Regał 4 półkowy aluminium z wymiowanymi wkładami z tworzywa	3562x500x1750	1							
3	Regał 4 półkowy aluminium z wymiowanymi wkładami z tworzywa	2226x500x1750	1							
1,22 POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE Z MAGAZYNEM ŚRODKÓW CHEMICZNYCH										
1	Zlewozmywak porządkowy	500x700x850	1						2x3/8"	fi50
1.1	Bateria gastronomiczna		1							
2	Regał 4 półkowy aluminium z wymiowanymi wkładami z tworzywa	2226x500x1750	1							
1,23 POMIESZCZENIE SOCJALNE PERSONELU										
1	Umywalka ceramiczna z baterią		1						2x3/8"	fi50
1,26 KUCHNIA										
1	umywalka z wyłącznikiem kolanowym	400x400x235	1						2x3/8"	fi50
1.1	Pojemnik na odpadki na kółkach z pokrywą uchylną, wykonanie - tworzywo	455x610	2							
2	Basen 1 komorowy h-300 typ A otw pod bat	900x700x850	1						2x3/8"	fi50
2.1	Bateria prysznicowa z napełniaczem		1							
3	Zmywarka do przyrządów kuchennych + podstawa pod zmywarkę	870x623x820	1	400	7,1	7,1			3/4"	fi50
4	Zmiękcacz wody automatyczny		1	230	0,01	0,01				
5	Regał z 5 półkami perforowanymi nierdzewny	1500x600x2000	1							
6	Stół ze zlewem 1 komorowym i półką	600x700x850	1						2x3/8"	fi50
6.1	Bateria gastronomiczna		1							
7	Stół chłodniczy 2 szuflady + 1 drzwi	1325x700x850	1	230	0,44	0,44				
8	Stół ze zlewem 1 komorowym i półką	600x700x850	1						2x3/8"	fi50
8.1	Bateria gastronomiczna		1							
9	Stół z półką i szufladami	900x700x850	1							
10	Stół narożny z półką	700x700x850	1							
11	Stół chłodniczy 2 szuflady + 1 drzwi	1325x700x850	1	230	0,44	0,44				
12	Stół z półką i szufladami	1400x700x850	1							
13	Półka wisząca 2 poziomowa	1700x300x600	1							
14	Okap wyciągowy z filtrami labiryntowymi i oświetleniem. Wersja indukcyjno-kompensacyjna	3000x2400x540	1	230	0,2	0,2				
15	Szafka wisząca z drzwiami otwieranymi	1000x300x600	1							
16	Krajalnica żywności profesjonalna	590x430x400	1	230	0,13	0,13				
17	Szatkwonica do warzyw możliwość cięcia małych kostek oraz wafli	390x340x610	1	230	0,55	0,55				
17.1	Zestaw 5 tarcz do szatkownicy		1							
18	Waga elektroniczna 10kg	260x287x137	1	230	0,01	0,01				
19	Cuter wilk o pojemności 4,5 litra	226x304x440	1	400	0,9	0,9				
20	Stanowisko robocze	400x900x250	1							
20.1	Podstawa szafkaowa otwarta	400x900x600	1							
21	Kuchnia gazowa z płytą grzewczą, 1 centralny palnik (10.5kW),	800x900x250	1				10,5	10,5		
22	Kuchnia gazowa 2 palnikowa HP	400x900x250	1				20	20		
22.1	Podstawa szafkaowa otwarta	1200x900x600	1							
23	Stanowisko robocze	800x900x250	1							
23.1	Podstawa szafkaowa otwarta	800x900x600	1							
24	Urządzenie wielofunkcyjne - 2 komory po 14 litrów, wersja z gotowaniem pod ciśnieniem. inteligentne gotowanie, smażenie, duszenie, zapiekanie, frytowanie w jednym urządzeniu, system grzewczy Vario Boost - idealnie równomierne rozprowadzanie ciepła na powierzchni bez przypalania. Płyta ceramiczna, podstawa z szafkami	1200x777x1100	1	400	19	19			3/4"	fi50

24.1	Wyposażenie urządzenia wielofunkcyjnego: Szpachelka do przewracania, 2 uchwyty do koszy, 1 kosz do makaronu, 1 kosz do frytowania, zestaw 6 koszyków do ala carte sito, podkładka - ruszt ., 2 szt, nadstawka bemaowa z pojemnikami		1							
25	Stół z półką	300x700x850	1							
26	Piec konwekcyjno-parowy z sondą rdzeniową, Pojemność 10 GN 1/1 elektryczny	847x771x1042	1	400	18,6	18,6			3/4"	fi50
26.1	Piec konwekcyjno-parowy z sondą rdzeniową, Pojemność 6 GN 1/1 Piec ustawiony na pozycji nr 27 wersja elektroniczna, dodatkowo sonda SOUS-VIDE	847x771x757	1	400	11	11			3/4"	fi50
26.2	Moduł combi-duo - łączący piece		1							
26.3	Moduł do wędzenia		1							
26.4	Zmiękcacz wody automatyczny		1	230	0,01	0,01				

1,27 DESERY										
1	Stół ze zlewem 1 komorowym i półką	600x700x850	1						2x3/8"	fi50
1.1	Bateria gastronomiczna		1							
2	Stół chłodniczy 2 szuflady + 1 drzwi	1325x700x850	1	230	0,44	0,44				
3	Stół z półką	1450x700x850	1							
4	Stół z półką i szufladami	1400x700x850	1							
5	Stół z półką	1400x500x850	1							
6	Kuchnia indukcyjna nastawiana 2 polowa	325x600x135	1	230	3,6	3,6				
7	Mikser planetarny z napędem do przystawek wersja wzmocniona pojemność 6,9 litra		1	230	0,5	0,5				
8	Półka wisząca 2 poziomowa	2000x300x600	1							
1,29 MAGAZYN										
1	Regał 4 półkowy aluminium z wyjmowanymi wkładami z tworzywa	4862x500x1750	2							
1,28 MAGAZYN DOBOWY										
1	Regał 4 półkowy aluminium z wyjmowanymi wkładami z tworzywa	1090x500x1750	1							
2	Regał 4 półkowy aluminium z wyjmowanymi wkładami z tworzywa	2000x500x1750	1							
3	Regał 4 półkowy aluminium z wyjmowanymi wkładami z tworzywa - narożny	1688x500x1750	1							
4	Szafa chłodnicza obudowa nierdzewna	750x750x2064	1	230	0,40	0,4				
5	Szafa mroźnicza obudowa nierdzewna	750x750x2064	1	230	0,50	0,5				
1,28 PRZYGOTOWALNIA WARZYW, OWOCÓW I JAJ										
1	umywalka z wyłącznikiem kolanowym	400x400x235	1						2x3/8"	fi50
1.1	Pojemnik na odpadki na kółkach z pokrywą uchylną, wykonanie - tworzywo	455x610	1							
2	Szafa chłodnicza na jaja	600x610x1800	1	230	0,35	0,35				
3	Stół ze zlewem i półką	1200x600x850	1						2x3/8"	fi50
3.1	Bateria gastronomiczna		1							
4	Naświetlacz do jaj	400x400x150	1	230	0,1	0,1				
5	Stół ze zlewem 2 komorowym i półką	2300x700x850	1						2x3/8"	fi50
5.1	Bateria gastronomiczna		1							
6	Półka wisząca 1 poziomowa	1300x300x150	1							
7	Obieraczka do warzyw z osadnikiem	690x560x870	1	400	0,55	0,55				
8	Wózek - basen z pojemnikami perforowanymi	700x580x850	1							
1,30 MAGAZYN CHŁODNICZO-MROŹNICZY										
1	Komora chłodnicza z agregatem typu SPLIT	2720x3100x2400	1	400	1,58	1,58				odpływ
2	Komora mroźnicza z agregatem typu SPLIT	27000x1400x2400	1	400	1,65	1,65				odpływ
3	Regał 4 półkowy aluminium z wyjmowanymi wkładami z tworzywa	2926x500x1750	2							
4	Regał 4 półkowy aluminium z wyjmowanymi wkładami z tworzywa - narożny	1152x500x1750	2							
5	Regał 4 półkowy aluminium z wyjmowanymi wkładami z tworzywa - narożny	1452x400x1750	1							
1,36 MAGAZYN NAPOJÓW										
1	Regał 4 półkowy aluminium z wyjmowanymi wkładami z tworzywa	3226x500x1750	1							

PARTER										
0.11 SALA KLUBOWA										
1	Kostkarka do lodu 23 kg/24h	390x515x640	1	230	0,38	0,38			3/4"	fi50
2	Ekspres ciśnieniowy 2 grupowy , sterowanie elektroniczne	704x512x500	1	400	5,00	5			3/4"	fi50
2.1	Filtr wody do ekspresu z licznikiem wody		1	230	0,01	0,01				
3	Młynek do ekspresu automatyczne dozowanie		1	230	0,35	0,35				
4	Chłodziarka podblatowa przeszklona	600x600x85	1	230	0,20	0,2				
5	Zamrażarka podblatowa	600x615x830	1	230	0,20	0,2				
6	Zestaw kompletny do piwa - chłodziarka, nalewaki itp..	600x600x850	1	230	0,20	0,2				
7	Blender barmański	177x203x457	1	230	0,50	0,5				
8	Zabudowa szafka tylna baru wraz z szafkami, 2 zlewami i 2 bateriami		1						2x3/8"	fi50
9	Zabudowa frontowa baru wraz z blatem		1							
10	Kasa		1	230	0,10	0,1				
0.14 ROZDZIELNIA KELNERSKA										
1	umywalka z wyłącznikiem kolanowym	400x400x235	1						2x3/8"	fi50
2	Stół z szafką z drzwiami otwieranymi i szufladami,	2100x700x900	1							
3	Szafka wisząca z drzwiami otwieranymi	600x400x600	1							
4	Warnik do wody wydajność 31 litrów/h	218x459x532	1	230	3,35	3,35			3/4"	
5	Dystrybutor do wody zimnej i gazowanej - z systemem filtracji	360x560x472	1	230	0,30	0,3			3/4"	
0.15 ZMYWALNIA NACZYŃ										
1	umywalka z wyłącznikiem kolanowym	400x400x235	1						2x3/8"	fi50
2	Stół załadowczy do zmywarki z ze zlewem 1 komorowym,	1200x760x850	1						2x3/8"	fi50
2.1	Bateria prysznicowa z napelniaczem		1							
2.2	Scraper - ściągacz odpadów		1							
2.3	Pojemnik na odpadki na kółkach z pokrywą uchyloną, wykonanie - tworzywo	455x610	1							
3	Zmywarka kapturowa		1	400	10,8	10,8			3/4"	fi50
3.1	Zmiękcacz wody automatyczny		1	230	0,01	0,01				
4	Okap kondensacyjny nad zmywarke	1000x1000x400	1							
5	Stół wyładowczy do zmywarki	2100x700x850	1							
6	Zmywarka gastronomiczna do szkła, wyświetlacz ciekłokrystaliczny, wiele funkcji mycia,	600x617x715	1	400	6,1	6,1			3/4"	fi50
6.1	Urządzenie do odwróconej osmozy		1	230	0,1	0,1				
7	Półka na kosze do zmywarki	1500x400x530	1							
8	Wózek kelnerski 2 poziomowy	885x585x870	1							
0.16 KOMUNIKACJA										
1	Wózek kelnerski 2 poziomowy	885x585x870	1							
Suma mocy elektrycznej (kW) 96 Suma mocy gazowej (kW) 30,5										