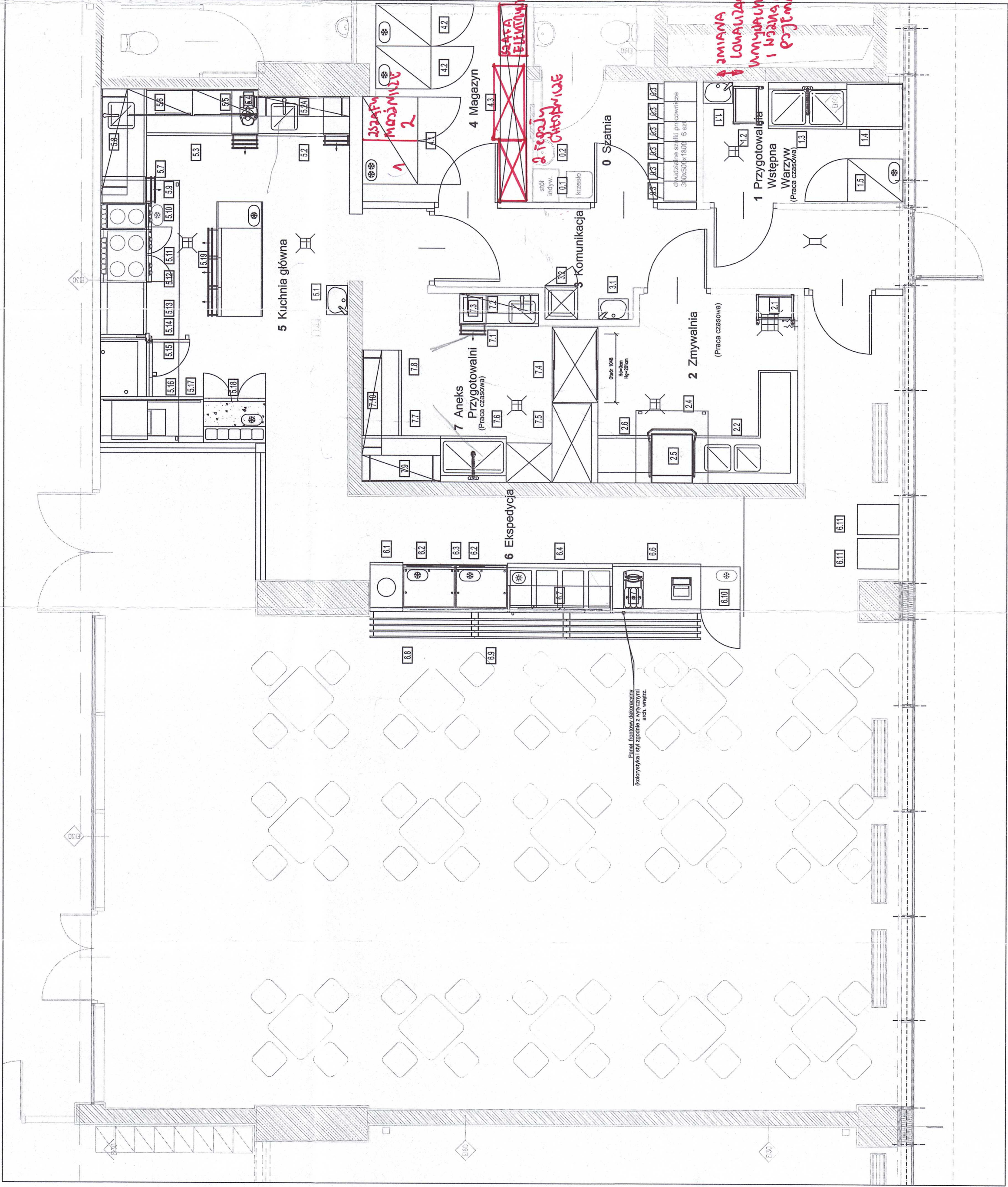




Projekt technologiczny stanowiska ogólnego wytworzenia gastronomicznego. Nie odnosi się do prac szlifierskich ogólnobudowlanych.

- Wymagana wysokość w pomieszczeniu kuchennym 3,3 m. Obniżenie ww. wysokości za zgodą WIS. Pozostałe wysokości ustalać wg. WFI ogólnych przepisów BHP.
- Stole miejsca pracy wymagają dostępu do światła dziennego. Brak dostępu do światła dziennego za zgodą WIS w porozumieniu z PIP.
- Pomieszczenia stałej pracy muszą być użytkowane na poziomie terenu. Obniżenie ww. poziomu za zgodą WIS w porozumieniu z PIP.
- Zagrożenie ochrony p-pożarowej należy rozpatrywać według odrębnego opracowania. Powyższe warunki należy uwzględnić na etapie projektu budowlanego.

POS.	Q.	DESCRIPTION	SIZE MILLIMETER	POWER GAB (kW) ELE (kW)
0-Szafka				
0.1	1	STÓŁ Z KOSZKAMI ZABUDOWA STOLARSKA	0	0
0.2	1	UMYWALKA CERAMICZNA	0	0
0.3	6	SZAFKA LUBRANOWA 1-MODUŁOWA 12	300 300 1800	
1-Przygotowania Wstępna Warzyw				
1.1	1	UMYWALKA SCIENNA Z OŚLONĄ	400 320 180	
1.2	1	WOZEK NA POJEMNIKI GN 11	380 550 1800	
1.3	1	BASEN 2-KOMOROWY	1200 700 850	
1.4	1	SZAFKA LUBRANOWA 1-MODUŁOWA 12	850 700 850	
1.5	1	SZAFKA CHŁODNICZA GN 21 70L	650 642 2040	0.182
2-Zmywalnia				
2.1	1	WOZEK NA POJEMNIKI GN 11	380 550 1800	
2.2	1	STÓŁ ZAKŁADOWY ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM MROZOWY	1615 1720 850	
2.4	1	OPAK KONDENSACYJNY	1100 1100 400	
2.5	1	ZMYWARKA CAPTUCOWA DO NACZYŃ	635 745 1510	7.1
2.6	1	STÓŁ WYTŁOCCZY OTWARTY	815 720 850	
3-Komunikacja				
3.1	1	UMYWALKA SCIENNA Z OŚLONĄ	450 320 180	
3.2	1	SZAFKA ZE ZLEWEM PORZĄDKOWYM	500 500 1800	
4-Magazyn				
4.1	1	SZAFKA MROZOWA GN 21 2-DRZWIOWA 160L	635 842 2040	1.251
4.2	2	SZAFKA CHŁODNICZA GN 21 70L	650 642 2040	0.182
4.3	2	REGAŁ MAGAZYNOWY 4-POZIOMOWY	300 300 1800	
5-Kuchnia główna				
5.1	1	UMYWALKA SCIENNA Z OŚLONĄ	450 320 180	
5.2	1	STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z POKŁĄ BLOKEM 2 SZUFLAD	1400 600 850	
5.3	1	STÓŁ Z POKŁĄ BLOKEM 3 SZUFLAD	1700 700 850	
5.4	1	STÓŁ Z POKŁĄ BLOKEM 3 SZUFLAD	285 450 850	0.55
5.5	1	SZAFKA SCIENNA Z DRZWIAMI SUWNIAMI	1000 400 600	
5.6	1	SZAFKA SCIENNA Z DRZWIAMI SUWNIAMI	1000 400 600	
5.7	1	OPAK PRZESZCZEPNY SZCZEPNIOWY Z ZESTAWIEM FILTRÓW TUSZCZOWYCH	4000 1200 400	
5.8	1	POKŁA SCIENNA 2-POZIOMOWA GŁADKA	1200 400 600	
5.9	1	STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z POKŁĄ BLOKEM 2 SZUFLAD	1720 700 850	
5.10	1	KUCHNIA INDUKCYJNA Z POKŁĄ BLOKEM 2 SZUFLAD	400 730 250	7
5.11	1	PODSTAWA CHŁODNICZA GN 11 2-DRZWIOWA	1200 685 580	0.28
5.12	1	KUCHNIA INDUKCYJNA Z POKŁĄ BLOKEM 2 SZUFLAD	800 730 250	14
5.13	1	PIEC KOMBICOWY ANTYKOROWY O POJEMNIKOŚCI 2 X 11 GN	800 730 250	11
5.14	1	PODSTAWA DO PIECA KOMBICOWY ANTYKOROWY OTWARTA	800 730 250	11
5.15	1	PIEC DO PIZZY NABŁATOWY 2-KOMOROWY 4X PIZZA 350 MM	585 545 800	6.7
5.16	1	SZAFKA Z DRZWIAMI SUWNIAMI	1570 700 850	
5.17	1	STÓŁ CHŁODNICZY DO RZYZY	950 700 850	0.32
5.18	1	STÓŁ CHŁODNICZY DO RZYZY	1750 700 850	0.45
6-Ekspedycja				
6.1	1	DYSTRIBUTOR TALERZY Z SZAFKĄ PODGRZEWANĄ	500 750 850	0.55
6.2	2	WITRYNA PANORAMICZNA Z BIAŁYM CHŁODNICZYM PROSTA	800 600 700	0.8
6.3	1	PODSTAWA SZAFKOWA DO ZABUDOWY WITRYNY	1600 750 850	
6.4	1	BEMAR WYTŁOCCZY Z SZAFKĄ Z DRZWIAMI SUWNIAMI 4X GN 11	1350 750 850	3
6.5	1	STÓŁ WYTŁOCCZY KAWY	1350 750 850	
6.6	1	STÓŁ WYTŁOCCZY KAWY	1350 750 850	
6.7	1	STÓŁ WYTŁOCCZY KAWY	1350 750 850	
6.8	1	STÓŁ WYTŁOCCZY KAWY	1350 750 850	
6.9	1	STÓŁ WYTŁOCCZY KAWY	1350 750 850	
6.10	1	STÓŁ WYTŁOCCZY KAWY	1350 750 850	
6.11	2	WOZEK TRANSPORTOWY NA TACE 14-DRZWIOWY OTWARTY	400 635 1800	
7-Aneks Przygotowania				
7.1	1	STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z POKŁĄ BLOKEM 2 SZUFLAD	1200 500 850	
7.2	1	POKŁA SCIENNA 2-POZIOMOWA GŁADKA	1200 400 600	
7.3	1	MIXER PLANETARNY 6.5L	290 370 420	0.3
7.4	1	STÓŁ WYTŁOCCZY KAWY	1150 370 420	
7.5	1	REGAŁ MAGAZYNOWY 4-POZIOMOWY	1000 300 850	
7.6	1	BASEN 1-KOMOROWY	1000 300 850	
7.7	1	STÓŁ Z POKŁĄ	1200 700 850	
7.8	1	STÓŁ Z POKŁĄ	1300 600 850	
7.9	1	POKŁA SCIENNA 2-POZIOMOWA GŁADKA	1200 400 600	
7.10	1	POKŁA SCIENNA 2-POZIOMOWA GŁADKA	1600 300 600	
Total (Alternative and existing products excluded)				0
Total (Existing Products)				63.442
				0
				0

Temat/obiekt:

Lokal gastronomiczny, Wydział Fizyki
Uniwersytet Warszawski

Adres:

ul. Pasteura/Banacha w Warszawie

Inwestor:

Uniwersytet Warszawski

ul. Krakowskie Przedmieście 26/28
00-927 Warszawa

Jednostka projektowa:

END. Wiesława Grzesińska
ul. Warszawska 32D, 05-500 Piaszno
T. +48 227154635 m. 501591160
wgrzesinska@gmail.com

Zespół projektowy:

Inżynier i nazwisko:

Projektant:

dr inż. Wiesława Grzesińska

Opracowanie i współpraca:

Brutto:

GASTRONOMIA

Etap: TECHNOLOGIA KUCHNI

Temat rysunku: Układ funkcjonalny i projekt ustawienia wyposażenia technolog.

Forma: A2

Skala: 1:50

Numeryk: 1

Uwaga: ZASTRZEŻENIE: WSKAZUJĄCE Z LISTAWY O PRAWIE AUTORSKIM, NIE MOŻE BYĆ W CAŁOŚCI LUB W CZĘŚCI PRZERYSONY, UZUPELNIENY LUB ODPASOWANY KOMUNIKAT. BEZ PISEMNEJ ZGODY AUTORA.

000040