

RZUT PARTERU



DESEROWNIA	
1.1	umywalka z wylęcniem kolanowym i wylewką
1.2	stół ze zlewem jednodzielnym i półką
1.3	stół szkieletowy z półką
1.4	regal z czterema półkami pełnymi stalymi
1.5	mikser planetarny
1.6	stół chłodniczy z agregatem z boku do tac cukerniczych 400x600 370l
1.7	stół mroźniczy z agregatem z boku do tac cukerniczych 400x600 370l
1.8	półka wisząca podwójna
KUCHNIA ZIMNA	
2.1	umywalka z wylęcniem kolanowym i wylewką
2.2	pojemnik żelazny
2.3	stół ze zlewem 2-komorowym i półką
2.4	stół korpusowy z drzwiami suwanymi
2.5	półka wisząca podwójna
2.6	waga techniczna do 30kg
2.7	stół chłodniczy z agregatem z boku do pojemników GN1/1 280l
2.8	półka wisząca podwójna
2.9	krajalnica do wedlin i sera Mira 250C
2.10	mikser planetarny, poj. 20L
+	podstawa pod mikser (ciężar 93 kg)
PRZYGOTOWALNIA MIĘSA I DROBIEU	
3.1	pień do mięsa
3.2	stół szkieletowy z półką
3.3	stół ze zlewem 1-komorowym odmianna lewa
3.4	stół chłodniczy z agregatem z boku do pojemników GN1/1 280l
3.5	wilk do mięsa wydajność 165kg/h
3.6	pojemnik żelazny
3.7	stół szkieletowy z półką i modulem 2 szuflad
3.8	stół ze zlewem 1-komorowym
3.9	umywalka z wylęcniem kolanowym i wylewką
PRZYGOTOWALNIA Ciepła Warzyw	
4.1	umywalka z wylęcniem kolanowym i wylewką
4.2	podstawa szafkowa
4.3	szafkownia do warzyw
4.4	stół chłodniczy z agregatem z boku do pojemników GN1/1 280l wersja ze zlewem
4.5	półka wisząca podwójna
4.6	stół do obróbki warzyw odmianna prawa
4.7	regal z czterema półkami pełnymi stalymi
4.8	pojemnik żelazny
PRZYGOTOWALNIA RYB	
5.1	stół do obróbki odmianna prawa
5.2	stół szkieletowy z modulem 2 szuflad
5.3	stół chłodniczy z agregatem z boku do pojemników GN1/1 280l odmianna ze zlewem
5.4	półka wisząca podwójna
5.5	umywalka z wylęcniem kolanowym i wylewką
5.6	pojemnik żelazny
POKÓJ KIEROWNIKA	
6.1	łóżkowa podbitkowa 120l na próbki żywności
6.2	Szafa
6.3	Zestaw biurowy
6.4	umywalka ceramiczna
MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH	
7.1	regal z czterema półkami pełnymi stalymi
7.2	regal z czterema półkami pełnymi stalymi
7.3	paleta magazynowa alurowa
KUCHNIA	
8.1	koźci warzywny gazowy z automatycznym napełnianiem wody poj. 200l
8.2	odwodnienie liniowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
8.3	piec konwekcyjno-parowy 20x41/1GN z 10x11GN ze zmiękczeniem wody
8.4	piec konwekcyjno-parowy 20x41/1GN ze zmiękczeniem wody
8.5	odwodnienie punktowe, ruszty antypoślizgowe 23x23
8.6	okap kombinowany (indukcyjno-kompensacyjny) centralny, złożony z 4 modułów o dk. 1500 z filtrami wielostopniowymi i oświetleniem OK22
8.7	taboret gazowy 1x60x60
8.8	patelnia gazowa dro masy AIS304
8.9	element neutralny z szafką obrotową szufladą
8.10	kuchnia gazowa z podstawą korpusową obrotową 5-palkowa
8.11	Prętowa gazowa z komorową w 13l
8.12	element neutralny z szafką obrotową
8.13	podstawa mechaniczna z 2x2x2 szuflad na pojemniki GN 1/1
8.14	podgrzewacz płytowy nadstawny z dwoma palnikami gazowymi
8.15	koźci warzywny gazowy 50l z automatycznym napełnianiem wody
8.16	odwodnienie liniowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
8.17	odwodnienie liniowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
8.18	odwodnienie liniowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
8.19	odwodnienie liniowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
8.20	odwodnienie liniowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
8.21	okap kombinowany (indukcyjno-kompensacyjny) centralny, złożony z trzech modułów o dk. 1500 z filtrami wielostopniowymi i oświetleniem OK22
8.22	okap kombinowany (indukcyjno-kompensacyjny) centralny, złożony z 4 modułów z filtrami wielostopniowymi i oświetleniem OK22, UV wraz ze sterowaniem
8.23	system nadstawek centralnych z wylewką i gniazdem 230V
8.24	stół chłodniczy z agregatem z boku do pojemników GN 1/1 280l
8.25	stół ze zlewem jednodzielnym, modulem 3 szuflad i miejscem na pojemnik żelazny
8.26	pojemnik żelazny
8.27	stół korpusowy z 2 drzwiami suwanymi
8.28	szafka z umywalką i drzwiami skrzydłowymi
8.29	stół korpusowy z półką
8.30	stół mroźniczy z agregatem z boku do poj. GN 1/1
8.31	stół szkieletowy
8.32	stół szkieletowy
8.33	stół z basenem 2-komorowym h=400
8.34	bateria
8.35	okap kondensacyjny
8.36	zmywarka do garów UK
8.37	komora chłodnicza bezzawłowa, malowana, perf. o grubości 80mm, 2drzwi skrzydłowe 900/200, na profilu U, wymiar wewnętrzny
8.38	regal dodatkowy aluminiowo-polietylenowy 4-półkowy
8.39	regal podstawowy aluminiowo-polietylenowy 4-półkowy
8.40	wózek transportowy na poj. GN
8.41	maskownice pomiatywo-zerastające grzewczymi na wyspie
8.42	regal transportowy na GN
8.43	regal transportowy na GN
POKÓJ PERSONELU	
9.1	stół z czterema krzesełkami
9.2	stół korpusowy z podwójnymi drzwiami i regulowaną półką
9.3	łóżkowa podbitkowa 120l
9.4	stół ze zlewem jednodzielnym
9.5	szafka wisząca z 2 drzwiami skrzydłowymi
9.6	umywalka z wylęcniem kolanowym i wylewką
MAGAZYN BARU	
10.1	szafka chłodnicza 700l drzwi lewe
10.2	regal z czterema półkami pełnymi
MAGAZYN SZAF BANKIETOWYCH	
11.1	szafa bankietowa chłodnicza
11.2	szafa bankietowa grzewcza polycylna
ZYMWAŁNIA NACZYŃ STOLOWYCH	
12.1	umywalka z wylęcniem kolanowym i wylewką
12.2	stół sortowniczy z zlewem na odpady
12.3	nadstawka 1-podstawna centralna
12.4	stół zalewowy prosty ze zlewem 2-komorowym
12.5	odwodnienie liniowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
12.6	zmywarka tunelowa CN-A z segmentem suszącym CDS
12.7	okap kondensacyjny
12.8	stół wydładowczy rolkowy
12.9	szafa magazynowa przelotowa z drzwiami suwanymi
12.10	szafa magazynowa przelotowa z drzwiami suwanymi
12.11	stół zalewowy prosty, miejsce na zmywarkę poz. 12.5
12.12	zmywarka uniwersalna zamontowana pod bitem 259
12.13	zmywarka kapsułowa
12.14	okap kondensacyjny
12.15	stół zalewowy prosty ze zlewem 2-komorowym, z prawej strony 700mm przystawiana z miejscem na dół zrzutowy
12.16	bateria
12.17	pojemnik żelazny
WYDŁAWALNIA DAN GOTOWYCH	
13.1	szafka z umywalką i drzwiami skrzydłowymi
13.2	stół korpusowy z 2 drzwiami suwanymi z wycięciem na szup
13.3	stół chłodniczy z agregatem z boku do pojemników GN 1/1 280l
13.4	szafka ze zlewem
13.5	wózek transportowy do tac
13.6	pomocnik kelnerski
13.7	witryna chłodnicza z układem chłodniczym w podstawie
13.7a	stanowisko neutralne zamknięte
13.8	dyspozytor talerzy żelazny z podgrzewaniem 2x50 talerzy
13.9	boks dyspozytora talerzy
13.10	benier ściągany z szafką neutralną zamkniętą 4xGN1/1
13.11	nadstawka z szyba niska jednopółkowa z oświetleniem i grzaniem
13.12	benier z szafką neutralną obrotową 2xGN 1/1
13.13	nadstawka z szyba niska jednopółkowa z oświetleniem i grzaniem
13.14	benier z szafką neutralną obrotową 3xGN 1/1
13.15	nadstawka z szyba niska jednopółkowa z oświetleniem i grzaniem
13.16	dyspozytor talerzy żelazny bez podgrzewania talerzy 2x50 talerzy
13.17	lata szafkowa z drzwiami niedźwiedzi 4xGN1/1
13.18	nadstawka z szyba niska jednopółkowa z oświetleniem
13.19	dyspozytor talerzy 50x50 z podstawą platformą
13.20	boks wózka
13.21	stanowisko kasowe prawe
13.22	szafka z umywalką i drzwiami skrzydłowymi
13.23	stół korpusowy z 2 drzwiami suwanymi
13.24	ekspres przelewowy do herbaty
13.25	ekspres do kawy + moduł świeżego mleka
+	moduł świeżego mleka
13.26	stół z miejscem na lodówkę podbitkową barową na napoje, z maskownicą z boków, z mocowaniem do ścian
13.27	łóżkowa podbitkowa barowa 215l drzwi podwójne przeszkłone
13.28	przewodność tac
MAGAZYN NAPIJÓW	
14.1	paleta magazynowa alurowa
14.2	regal z czterema półkami pełnymi stalymi
SPRZĘT PORZĄDKOWY	
15.1	zlew porządkowy niski
15.2	regal z czterema półkami pełnymi stalymi
KOMUNIKACJA	
16.1	wózek transportowy jednopółkowy
ROZDZIAŁNIA KELNERSKA	
17.1	umywalka z wylęcniem kolanowym i wylewką

ModernEko

Wojciech Świerczyński

ul. Pietrusińskiego 12 lok.9

tel. 882 - 147 - 538 42-207 Częstochowa

Investor:

Politechnika Rzeszowska im. Ignacego Łukasiewicza, Al. Powstańców Warszawy 12, 35-959 Rzeszów

Faza:

PROJEKT BUDOWLANY

Branża:

Architektoniczna

Temat:

Przebudowa wybranych pomieszczeń Stołówki Studenckiej Politechniki Rzeszowskiej położonej przy ul. Akademickiej 8 w Rzeszowie

Projektował:

mgr inż. arch. Marek Kozieł 16/DSOKK/2012 specjalność: architektoniczna IX 2018

Sprawił:

mgr inż. arch. Łukasz Reszka 27/2010DOA specjalność: architektoniczna IX 2018

Rzut parteru - technologia zaplecza kuchni

Skala 1:100

Nr rysunku 16