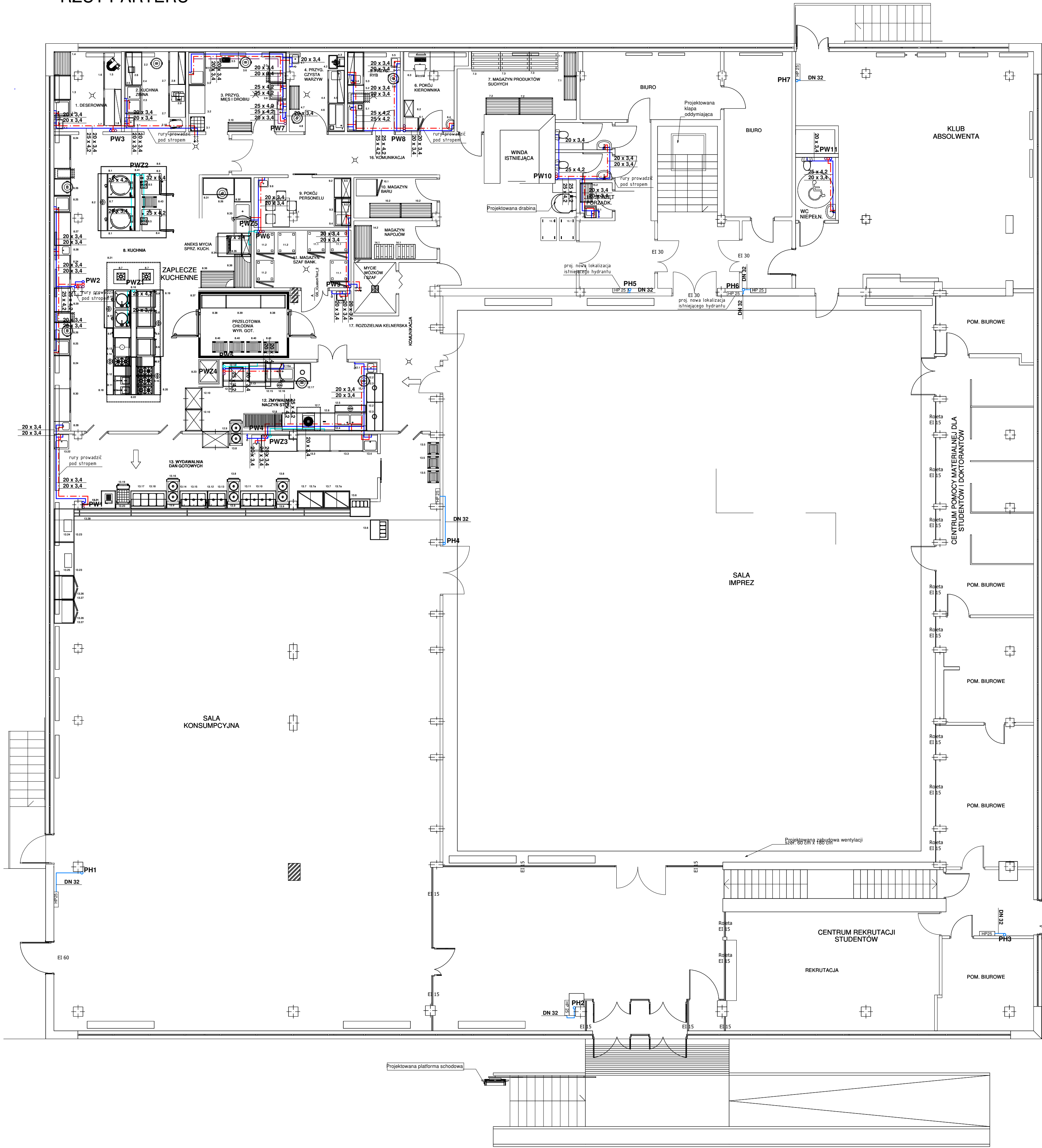


RZUT PARTERU



- 1. DESEROWNIA**
- 1.1 umywalka z wyłącznikiem kolanowym i wylewką
- 1.2 stół ze zlewem jednokomorowym i półką
- 1.3 stół szkieletowy z półką
- 1.4 regał z czterema półkami pełnymi stałymi
- 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
- 2. KUCHNIA ZIMNA**
- 2.1 umywalka z wyłącznikiem kolanowym i wylewką
- 2.2 pojemnik jedyny
- 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 20kg
- 2.7 stół chłodniczy z agregatem z boku do pojemników GN1/1 280l
- 2.8 półka wisząca podwójna
- 2.9 kragielnica do wędlin i sera Mira 250C
- 2.10 mikser planetarny, poj. 20L
- 3. PRZYGOTOWALNIA MIEŚ I DROBIEU**
- 3.1 piekarnik
- 3.2 stół szkieletowy z półką
- 3.3 stół ze zlewem 1-komorowym odniana lewa
- 3.4 stół chłodniczy z agregatem z boku do pojemników GN1/1 280l
- 3.5 wózek do mięsa wydługość 1500mm
- 3.6 pojemnik jedyny
- 3.7 stół szkieletowy z półką i modulem 2 szuflad
- 3.8 stół ze zlewem 1-komorowym
- 3.9 umywalka z wyłącznikiem kolanowym i wylewką
- 3.10 regał z czterema półkami pełnymi stałymi
- 4. PRZYGOTOWALNIA CZYSTA WARZYZ**
- 4.1 umywalka z wyłącznikiem kolanowym i wylewką
- 4.2 podstawa szafownicy
- 4.3 szafka techniczna 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 odniana prawa
- 4.7 regał z czterema półkami pełnymi stałymi
- 4.8 pojemnik jedyny
- 5. PRZYGOTOWALNIA RYB**
- 5.1 stół do obróbki odniana prawa
- 5.2 stół szkieletowy z modulem 2 szuflad
- 5.3 stół chłodniczy z agregatem z boku do pojemników GN1/1 280l odniana ze zlewem
- 5.4 półka wisząca podwójna
- 5.5 umywalka z wyłącznikiem kolanowym i wylewką
- 5.6 pojemnik jedyny
- 6. POKÓJ KIEROWNIKA**
- 6.1 łóżeczko podłogowe 120l na pralki żywności
- 6.2 sofa
- 6.3 zestaw biurowy
- 6.4 umywalka ceramiczna
- 7. MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH**
- 7.1 regał z czterema półkami pełnymi stałymi
- 7.2 regał z czterema półkami pełnymi stałymi
- 7.3 paleta magazynowa ażurowa
- 8. KUCHNIA**
- 8.1 kocioł warzelny gazowy z automatycznym napełnianiem wody poj. 200l
- 8.2 odwodnienie linowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszt antypoślizgowe 23x23
- 8.3 piec konwekcyjno-parowy 6x1/1GN + 10x1/1GN ze zmiękczeniem wody
- 8.4 piec konwekcyjno-parowy 20x1/1GN ze zmiękczeniem wody
- 8.5 odwodnienie punktowe, ruszt antypoślizgowe 23x23
- 8.6 okap kombinowany (indukcyjno-kompensacyjny) centralny, złożony z 4 modułów o dł. 1500 z filtrami wielostopniowymi i oświetleniem OK22
- 8.7 okap kombinowany (indukcyjno-kompensacyjny) centralny, złożony z 4 modułów o dł. 1500 z filtrami wielostopniowymi i oświetleniem OK22, UV wraz ze sterowaniem
- 8.8 talerz gazowy 1x6kW
- 8.9 palenisko gazowe dno masy AISI304
- 8.10 element neutralny z szafką otwartą i szufladą
- 8.11 kuchnia gazowa z podstawą korpusową otwartą 6-palnikowa
- 8.12 element neutralny z szafką otwartą
- 8.13 podstawa mroźnicza z 2x2szt szuflad na pojemniki GN 1/1
- 8.14 podgrzewacz płytowy nastawny z dwoma palnikami gazowymi
- 8.15 kocioł warzelny gazowy 50l z automatycznym napełnianiem wody
- 8.16 maskowanie pomiędzy urządzeniami grzewczymi na wyspie
- 8.17 odwodnienie linowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszt antypoślizgowe 23x23
- 8.18 odwodnienie linowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszt antypoślizgowe 23x23
- 8.19 odwodnienie linowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszt antypoślizgowe 23x23
- 8.20 odwodnienie linowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszt antypoślizgowe 23x23
- 8.21 okap kombinowany (indukcyjno-kompensacyjny) centralny, złożony z trzech modułów o dł.2000 z filtrami wielostopniowymi i oświetleniem OK22
- 8.22 okap kombinowany (indukcyjno-kompensacyjny) centralny, złożony z trzech modułów o dł.1500 z filtrami wielostopniowymi i oświetleniem OK22
- 8.23 system nadstawek centralnych z wylewką i oprawami 230V
- 8.24 szybkozłazadarka 20x1/1GN
- 8.25 stół chłodniczy z agregatem z boku do pojemników GN 1/1 280l
- 8.26 stół ze zlewem jednokomorowym, modulem 3 szuflad i miejscem na pojemnik jedyny
- 8.27 pojemnik jedyny
- 8.28 stół korpusowy z 2 drzwiami suwanymi
- 8.29 szafka z umywalką i drzwiami suwanymi
- 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 zmywarka do garów UX
- 8.36 regał magazynowy z 4 półkami perforowanymi stałymi
- 8.37 komora chłodnicza bezzamkowa, malowana, profil o grubości 80mm, 2drzwi skrzydłowe 900/2000, na profilu U, wymiary wewnętrzne
- 8.38 regał dodatkowy aluminiowo-poleitylenowy 4-półkowy
- 8.39 regał podstawowy aluminiowo-poleitylenowy 4-półkowy
- 8.40 wózek transportowy na poj. GN
- 8.41 maskowanie pomiędzy urządzeniami grzewczymi na wyspie
- 8.42 stół szkieletowy z półką
- 8.43 regał transportowy na GN
- 9. POKÓJ PERSONELU**
- 9.1 stół z czterema kreslami
- 9.2 stół korpusowy z podwójnymi drzwiami i regulowaną półką
- 9.3 łóżeczko podłogowe 120l
- 9.4 stół ze zlewem jednokomorowym
- 9.5 szafka wisząca z 2 drzwiami suwanymi
- 9.6 umywalka z wyłącznikiem kolanowym i wylewką
- 10. MAGAZYN BARU**
- 10.1 szafka chłodnicza 700l drzwi lewe
- 10.2 regał z czterema półkami pełnymi
- 11. MAGAZYN SZAF BANKIETOWYCH**
- 11.1 szafka bankietowa chłodnicza pojedyncza
- 11.2 szafka bankietowa grzewcza pojedyncza
- 12. ZYWIWALNIA NACZYŃ STOLOWYCH**
- 12.1 umywalka z wyłącznikiem kolanowym i wylewką
- 12.2 stół sortowniczy z otworem na odpady
- 12.3 nadstawka 1-podstawowa centralna
- 12.4 stół załadunkowy prosty ze zlewem 2-komorowym
- 12.5 odwodnienie linowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszt antypoślizgowe 23x23
- 12.6 zmywarka tunelowa CN4 z segmentem suszącym CDS
- 12.7 okap kondensacyjny
- 12.8 stół wydługości rakowy
- 12.9 szafka magazynowa przełotowa z drzwiami suwanymi
- 12.10 szafka magazynowa przełotowa z drzwiami suwanymi
- 12.11 stół załadunkowy prosty, miejsce na zmywarkę poj. 12,5
- 12.12 zmywarka uniwersalna zamontowana pod blatem 299
- 12.13 zmywarka kapslowa
- 12.14 okap kondensacyjny
- 12.15 stół załadunkowy prosty ze zlewem 2-komorowym, z prawej strony 700mm przystawiana z miejscem na obrotowy zrywacz
- 12.15a bateria
- 12.16 odwodnienie linowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszt antypoślizgowe 23x23
- 12.17 pojemnik jedyny
- 13. WYDAWALNIA DAŃ GOTOWYCH**
- 13.1 szafka z umywalką i drzwiami skrzydłowymi
- 13.2 stół korpusowy z 2 drzwiami suwanymi z wycięciem na stół
- 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 witrina chłodnicza z układem chłodniczym w podstawie
- 13.7a stanowisko neutralne zamknięte
- 13.8 dystrybutor talerzy jedyny z podgrzewaniem 2x50 talerzy
- 13.9 boka dystrybutora talerzy
- 13.10 tenar stacjonarny z szafką neutralną zamkniętą 4xGN1/1
- 13.11 nadstawka z szyba niska jednopółkowa z oświetleniem i grzaniem
- 13.12 tenar z szafką neutralną otwartą 2xGN 1/1
- 13.13 nadstawka z szyba niska jednopółkowa z oświetleniem i grzaniem
- 13.14 tenar z szafką neutralną otwartą 3xGN 1/1
- 13.15 nadstawka z szyba niska jednopółkowa z oświetleniem i grzaniem
- 13.16 dystrybutor talerzy jedyny bez podgrzewania talerzy 2x50 talerzy
- 13.17 boka salatkowa z drzwiami nieroztwarzającymi 4xGN1/1
- 13.18 nadstawka z szyba niska jednopółkowa z oświetleniem
- 13.19 dystrybutor koszy 50x50 z podstawą platformą
- 13.20 boka wódek
- 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 w moduł świętego miła
- 13.26 stół z miejscem na lodówki podłazkowe barowe na napoje, z maskownicą z boków, z mocowaniem do ściany
- 13.27 lodówka podłazkowa barowa 215l drzwi podwójne przeszklone
- 13.28 prowadnica tac
- 14. MAGAZYN NAPIJOW**
- 14.1 paleta magazynowa ażurowa
- 14.2 regał z czterema półkami pełnymi stałymi
- 15. SPRZĘT PORZĄDKOWY**
- 15.1 zlew porządkowy nia
- 15.2 regał z czterema półkami pełnymi stałymi
- 16. KOMUNIKACJA**
- 16.1 wózek transportowy jednopółkowy
- 17. ROZDZIELNIA KELNERSKA**
- 17.1 umywalka z wyłącznikiem kolanowym i wylewką

LEGENDA:

- projektowana instalacja hydrantowa
- projektowana woda zmiękczona
- projektowana zimna woda
- projektowana ciepła woda
- projektowana cyrkulacja
- plan instalacji wodnej
- HP 25 hydrant wewnętrzny DN 25 z węzłem pofistycznym

UWAGA:
—rurociąg montować na konsolach, uchwytach montażowych
—rysunki należy rozpatrywać łącznie z rysunkami pozostałych branż
—roboty przewidziane do wykonania przez Wykonawcę robót budowlanych – opis robót znajduje się w specyfikacji technicznej wykonania i odbioru robót

ModernEko Wojciech Świerczyński
ul. Piłsudskiego 12 lok.9
7-207 Częstochowa

Investor: Politechnika Rzeszowska im. Ignacego Łukasiewicza
al. Powstańców Warszawy 12, 35-959 Rzeszów

Faza: PROJEKT BUDOWLANY

Branża: Sanitarna

Przebudowa wybranych pomieszczeń Stołówki Studenckiej Politechniki Rzeszowskiej położonej przy ul. Akademickiej 8 w Rzeszowie ul.Akademicka 8, 35-001 Rzeszów
dz. nr 1775/91, obręb 0207, jedn. ewid. 186301_1

Projektował: mgr inż. Seweryn Urbanski
Sprawdził: mgr inż. Kamila Dziubek

Rzut parteru - instalacja wodociągowa

Skala: 1:100

Nr rysunku: WK2