

LEGENDA:

- projektowana kanalizacja sanitarna
- - - - - projektowana kanalizacja sanitarna prowadzona w gruncie
- - - - - projektowana kanalizacja sanitarna prowadzona pod strykiem
- projektowana kanalizacja odprowadzająca ścieki do separatora tłuszczu
- - - - - projektowana kanalizacja odprowadzająca ścieki do separatora tłuszczu prowadzona pod strykiem
- - - - - projektowana kanalizacja odprowadzająca ścieki do separatora tłuszczu prowadzona w gruncie
- projektowana wentylacja kanalizacji
- PK1 pion instalacji kanalizacji
- PKS1 pion instalacji kanalizacji odprowadzający ścieki do separatora tłuszczu

UWAGA:

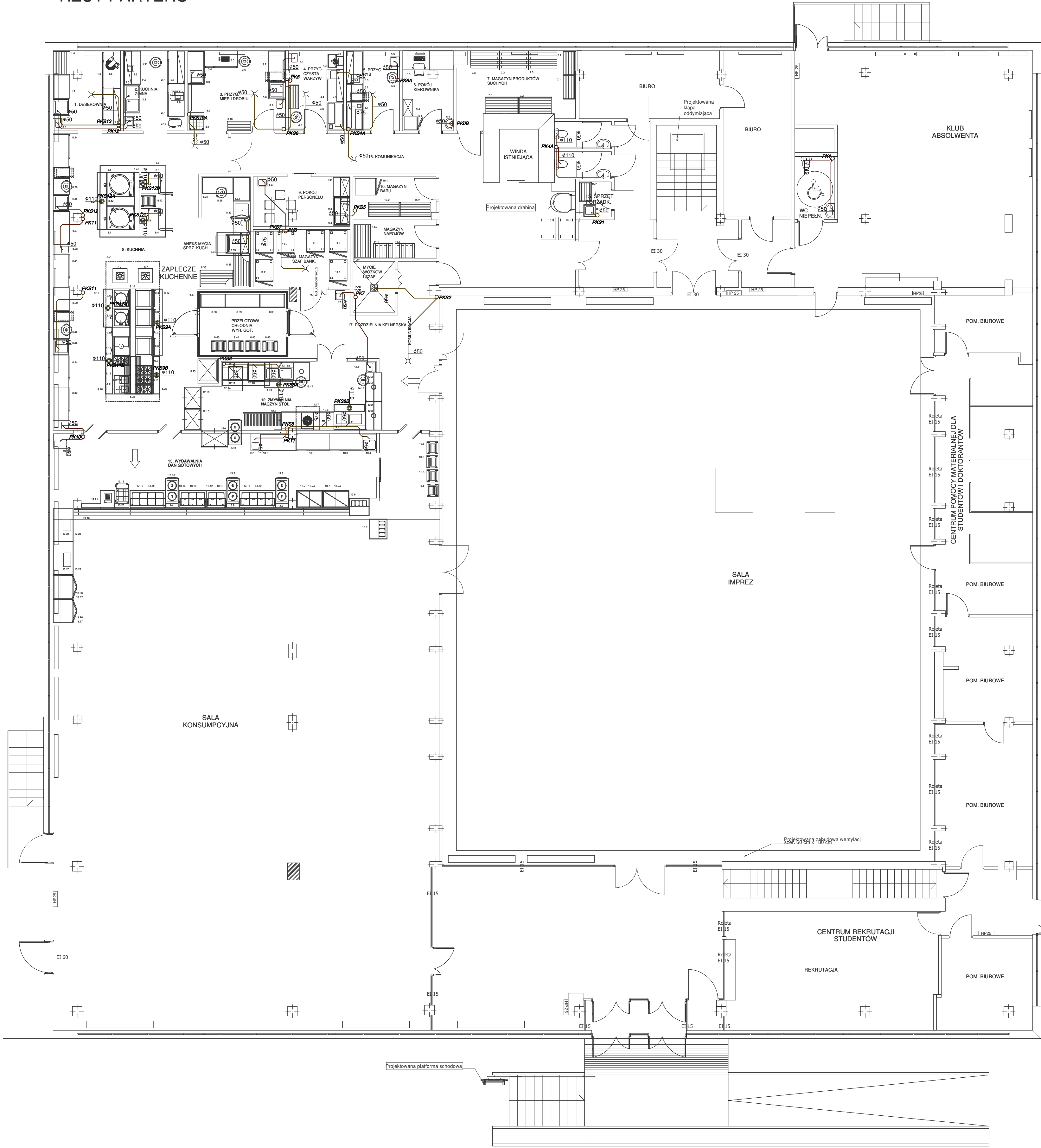
— rurociągi montować na konsolach, uchwytach montażowych

— rysunki należy rozpatrywać łącznie z rysunkami branży budowlanej i elektrycznej

— roboty przewidziane do wykonania przez Wykonawcę robót budowlanych

— opis robót znajduje się w specyfikacji technicznej wykonania i odbioru robót

RZUT PARTERU



- 1. DESEROWNIA**
- 1.1 umywalka z wylącznikiem 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 cukierkowych 400x600 370l
- 1.7 stół mroźniczy z agregatem z boku do tac cukierkowych 400x600 370l
- 1.8 półka wisząca podwójna
- 2. KUCHNIA ZIMNA**
- 2.1 umywalka z wylącznikiem 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 krasnalica do wędlin i sera Mira 250C
- 2.10 mikser planetarny, poj. 20L
- 2.11 podstawa pod mikser (mikser 93 kg)
- 3. PRZYGOTOWALNIA MIĘS I DROBIEU**
- 3.1 piek do mięsa
- 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 wydajność 165kg/h
- 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 wylącznikiem kolanowym i wylewką
- 3.10 regał z czterema półkami pełnymi stałymi
- 4. PRZYGOTOWALNIA CZYSTA WARZYW**
- 4.1 umywalka z wylącznikiem kolanowym i wylewką
- 4.2 podstawa szalkownicy
- 4.3 szalkownia 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 wylącznikiem kolanowym i wylewką
- 5.6 pojemnik jedyny
- 6. POKÓJ KIEROWNIKA**
- 6.1 łóżkowa podbitkowa 120l na próbki żywności
- 6.2 szafa
- 6.3 zestaw biurowy
- 6.4 umywalka ceramika
- 7. MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH**
- 7.1 regał z czterema półkami pełnymi stałymi
- 7.2 regał z czterema półkami pełnymi stałymi
- 7.3 półka magazynowa szklana
- 8. KUCHNIA**
- 8.1 kocioł warzalny gazowy z automatycznym napełnianiem wody poj. 200l
- 8.2 odwodnienie linowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
- 8.3 piec konwekcyjno-parowy 6x110x110x110 ze zmniejszaczem wody
- 8.4 piec konwekcyjno-parowy 20x110x110 ze zmniejszaczem wody
- 8.5 odwodnienie punktowe, ruszty antypoślizgowe 23x23
- 8.6 okap kombinowany (indukcyjno-kompensacyjny) centralny, złożony z trzech modułów o dł. 1500 z filtrami wielostopniowymi i oświetleniem OK22
- opcja okap kombinowany (indukcyjno-kompensacyjny) centralny, złożony z 4 modułów o dł. 1500 z filtrami wielostopniowymi i oświetleniem OK22, UV wraz ze sterowaniem
- 8.7 taboret gazowy 1x50x110
- 8.8 patelnia gazowa drogi misy AIS304
- 8.9 element neutralny z szafką otwartą i szufladą
- 8.10 kuchnia gazowa z podbitką korpusową otwartą 6-palnikowa
- 8.11 trybrenia gazowa 2-komorowa 138
- 8.12 element neutralny z szafką otwartą
- 8.13 podstawa mroźnicza z 2 szufladami na pojemniki GN 1/1
- 8.14 podgrzewacz płytowy nastawny z dwoma palnikami gazowymi
- 8.15 kocioł warzalny gazowy 50l z automatycznym napełnianiem wody
- 8.16 mapowanie pomieści urządzenia grzewcze na wyspie
- 8.17 odwodnienie linowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
- 8.18 odwodnienie linowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
- 8.19 odwodnienie linowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
- 8.20 odwodnienie linowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
- 8.21 okap kombinowany (indukcyjno-kompensacyjny) centralny, złożony z trzech modułów o dł. 1500 z filtrami wielostopniowymi i oświetleniem OK22
- opcja okap kombinowany (indukcyjno-kompensacyjny) centralny, złożony z trzech modułów z filtrami wielostopniowymi i oświetleniem, UV wraz ze sterowaniem
- 8.22 system nadzawek centralnych z wylewką i gniazdem 230V
- 8.23 sztychocznica 20x110x110
- 8.24 stół chłodniczy z agregatem z boku do pojemników GN 1/1 280l
- 8.25 stół ze zlewem jednokomorowym, modulem 3 szuflad i miejscem na pojemnik jedyny
- 8.26 pojemnik jedyny
- 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 2-komorowy h=400
- 8.33 bateria
- 8.34 okap kondensacyjny
- 8.35 zmywarka do garłów UX
- 8.36 regał magazynowy z 4 półkami perforowanymi stałymi
- 8.37 komora chłodnicza bezruchowa, malowana, profil o grubości 80mm, 2drzwi skrzydłowe 900/2000, na profilu U, wymiary wewn.
- 8.38 monoblok sufitowy
- 8.39 regał dodatkowy aluminiowo-poletylenowy 4-półkowy
- 8.40 regał podstawowy aluminiowo-poletylenowy 4-półkowy
- 8.41 wózek transportowy na poj. GN
- 8.42 maskowanie pomieści urządzeniami grzewczymi na wyspie
- 8.43 stół szkieletowy z półką
- 8.44 regał transportowy na GN
- 9. POKÓJ PERSONELU**
- 9.1 stół z czterema krawaliami
- 9.2 stół korpusowy z podwójnymi drzwiami i regulowaną półką
- 9.3 łóżkowa podbitkowa 120l
- 9.4 stół ze zlewem jednokomorowym
- 9.5 szafka wisząca z 2 drzwiami skrzydłowymi
- 9.6 umywalka z wylącznikiem kolanowym i wylewką
- 10. MAGAZYN BARU**
- 10.1 szafa chłodnicza 700l drzwi lewe
- 10.2 regał z czterema półkami pełnymi
- 11. MAGAZYN SZAF BANKIETOWYCH**
- 11.1 szafa bankietowa chłodnicza pojedyncza
- 11.2 szafa bankietowa grzewcza pojedyncza
- 12. ZMYWALNIA NACZYŃ STOLOWYCH**
- 12.1 umywalka z wylącznikiem kolanowym i wylewką
- 12.2 stół sortowniczy z otworem na odpady
- 12.3 nadstawka 1-posiłkowa centralna
- 12.4 stół szalowniczy prosty ze zlewem 2-komorowym
- 12.5 odwodnienie linowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
- 12.6 zmywarka tunelowa 60x z segmentem suszącym CDS
- 12.7 okap kondensacyjny
- 12.8 stół wylotowy rękawowy
- 12.9 szafa magazynowa przeszłowa z drzwiami suwanymi
- 12.10 szafa magazynowa przeszłowa z drzwiami suwanymi
- 12.11 stół szalowniczy 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 szalowniczy prosty ze zlewem 2-komorowym, z prawej strony 700mm przystawiana z miejscem na obrotowy
- 12.16 odwodnienie linowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty 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 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 wiertnia chłodnicza z układem chłodniczym w podstawie
- 13.7a stanowisko neutralne zmininide
- 13.8 dystrybutor talerzy jedyny z podgrzewaniem 2x50 talerzy
- 13.9 boka dystrybutora talerzy
- 13.10 bema szalowniczy z szafką neutralną zamkniętą 4xGN1/1
- 13.11 nadstawka z szybą niską jednopółkową z oświetleniem i grzaniem
- 13.12 bema z szafką neutralną otwartą 2xGN 1/1
- 13.13 nadstawka z szybą niską jednopółkową z oświetleniem i grzaniem
- 13.14 bema z szafką neutralną otwartą 2xGN 1/1
- 13.15 nadstawka z szybą niską jednopółkową z oświetleniem i grzaniem
- 13.16 dystrybutor talerzy jedyny bez podgrzewania talerzy 2x50 talerzy
- 13.17 boka szalownicza z drzwiami nierozprzeczonymi 4xGN1/1
- 13.18 nadstawka z szybą niską jednopółkową z oświetleniem
- 13.19 dystrybutor koszy 50x50 z podnoszoną 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 przelewkowy do herbaty
- 13.25 ekspres do kawy + moduł świeżego mleka
- 13.26 moduł świeżego mleka
- 13.27 łóżkowa podbitkowa barowa 215l drzwi podwójne przeszkłone
- 13.28 prowadnice tac
- 14. MAGAZYN NAPIOJÓW**
- 14.1 pełna magazynowa szklana
- 14.2 regał z czterema półkami pełnymi stałymi
- 15. SPRZĘT PORZĄDKOWY**
- 15.1 słup porządkowy 1x1
- 15.2 regał z czterema półkami pełnymi stałymi
- 16. KOMUNIKACJA**
- 16.1 wózek transportowy jednopółkowy
- 17. ROZDZIELNIA KELNERSKA**
- 17.1 umywalka z wylącznikiem kolanowym i wylewką

ModernEko

tel. 882 - 147 - 538

Wojciech Świerczyński

ul. Pietrusińskiego 12 lok. 9

42-207 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 Urbański
Sprawdził: mgr inż. Kamila Dziubek

Rzut parteru - instalacja kanalizacji

Skala 1:100

Nr rysunku WK4