1 – SZATNIA PERSONELU
2 – SANITARIAT PERSONELU
3 – MAGAZYN CHŁODNICZY
3.1 – zamrażarka na drob typ GTL 4905 485l 137,2 x 75,8 x 91,7
3.2 – szafa chłodnicza 825l 82,5 x 74 x 200 (na mięso)
3.3 – szafa chłodnicza 825l 82,5 x 74 x 200 (na wędliny)
3.4 – szafa chłodnicza dwudrzwiowa 1800l 180 x 74 x 200 na nabiał
3.5 – zamrażarka na półprefabrykaty GN 2856 60 x 60 x 184 (warzywa mrożone itp.)
3.6 – szafa chłodnicza 825l 82,5 x 74 x 2000 (na tłuszcze, konserwy,itp środki)

4 – MAG. PRODUKOW SUCHYCH
5 – POM. PORZĄDKOWE
6 – ZMYWALNIA
6.2 –basen dwukomorowy z wmontowanym mtynkiem kolaidalnym na odpady AZ-20 (100 x 60 x 85) mtynek kolaidalny do odpadow LC50 do pracy ciągłej syfon do mtynka do odpadow
6.5 –zmywarka uniwersalna na podstawie ZK-5
7 – SPIŻARNIA
7.1 – szafa chłodnicza na próbki typ UKU 1850 60 x 60 x 85
7.2 – szafa chłodnicza 1400l dwudrzwiowa na wyroby gotowe powstające w kuchni
7.3 – Szafa chłodnicza na mięso zmielone lub potprodukty z rąb wykorzystywana naprzemiennie 1400l dwudrzwiowa
7.4 – szafa chłodnicza 725l 72,5 x 74 x 200 na tłuszcze /olej,margaryna,śmietana/
8 – WYDAWALNIA
9 – PRZYGOTOWALNIA
9.1 –obieraczka OZP-15 z płuczką do ziemniaków 114 x 60 x 99
9.10 – naświetlacz do jaj wałzkowy UV 254
10 – KOMUNIKACJA
11 – POKOJ INTENDENTKI
12. KUCHNIA
STANOWISKO MIĘSNE
12.2 – robot kuchenny WILK
STANOWISKO DO POTRAW Z RYB
12.4 – krajalnica do wędlin
STANOWISKO DO POTRAW Z WARZYW
12.7 – robot kuchenny do rozdrabniania warzyw
STANOWISKO DO POTRAW MĄCZNYCH
12.11 – okap montowany po zainstalowaniu wszystkich urządzeń
TRZON KUCHENNY
12.11 – patelnia elektryczna PE 025N szt.2
12.12 – taboret kuchenny elektryczny 580 x 580 x520 szt.2 typ EFP01
12.13 – taboret kuchenny gazowy 580 x 580 x 520 szt.2 typ FP01V
12.14 – trzon kuchenny z piekarnikiem 1000 x 600 x 850 typ GGSFA6
12.15 – plec konwekcyjny piekarniczy model 1.12 900 x 8050 x 1230
12.18 – okap kuchenny z wyciągiem mechanicznym , montowany po podłączeniu urządzeń
– ZMYWALNIA NACZYŃ KUCHENNYCH

1.10 Sanitariat 2.38 m²
1.9 Wc 1.06 m²
1.5 Pom.porządkowe 1.96 m²
1.4 Mag.spożywczy 9.11 m²
1.3 Mag.chłodniczy 11.88 m²
1.2 Łazienka+wc 1.66 m²
1.1 Szatnia 7.85 m²
1.15 Pom.na odpadki 2.32 m²
1.16 Schody 7.52 m²
1.14 Komunikacja 28.07 m²
1.6 Zmywalnia 11.96 m²
1.6 Zmywalnia 6.31 m²
1.7 Spiżarka 6.49 m²
1.8 Wydawalnia 14.64 m²
1.12 Kuchnia 40.50 m²
1.17 Klatka schodowa 11.13 m²
1.11 Zmywalnia 4.31 m²
1.9 Przygotowalnia 15.63 m²
1.10 Pokój intendentki 14.13 m²
1.7 Komunikacja 46.25 m²
1.17 Pom.gosp. 1.39 m²
1.70 Pomieszczenie 11 10.21 m²

1xP, 1xD, 1xC, 2xC, 6xC, 8xC, 4xC, 3xL, Aw, hp = 85, hp = 110, hp = 170, hp = 70

TK/01, TK/02, TK/03, TK/04, TK/05, TK/06, TK/07, TK/08, TK/09, TK/10, TK/11, TK/12, TK/13, TK/14, TK/15, TK/16, TK/17, TK/18, TK/20, TK/21, TK/22, TK/23, TK/24

TG+TK

Wył.p.poż.

istn.TE-1

Przewody :
- YDYżo5x10 i GsLGs 2x0,75 -
ułożone w I-etapie

przewody układane w RL p/t , pp
- typy i przekroje zgodnie ze schematem ideowym zasilania

wyłączniki bezpieczeństwa 5 szt
w tabl. p/t h=140cm od posadzki

wentylator kanałowy
Venture Industries CVB–180/180 – 150W
230V, 150W, 1,30A + regulator REB–2,5 NE

2 x wentylator dachowy
Venture Industries CTVB/4–200
230V, 100W, 0,60A + regulator REB–1 NE

przyłącze hermetyczne (3L+N+PE) h=50cm od podlogi (puszka mocowana do konstrukcji z kątownika)
przyłącze hermetyczne (L+N+PE)

istalacje istn. wykonane w I-szym etapie

A - OZ-220/250.1- 100W
B - SD236 EVG
C - CO1 236 EVG
D - PT 218 IP65
E - AESTETICA 534 8SE3N
P - Plafon szczelny 100W
H - Oprawa dekoracyjna zewnętrzna 100W
K - Oprawa kanałowa 100W
L - SR 418 p-A EVG

Projektował:
Projektowanie i Usługi Inwestorskie
mgr inż. Piotr Ciotrowski
12-200 Pisz ul. Czerniewskiego 1/43

Inwestor:
Gmina Pisz
12-200 Pisz ul.Gizewiusza 5

Skala: 1 : 50

Data: 2008

Temat:
Remont i modernizacja budynku przedszkola
12-200 Pisz ul.Gizewiusza 9 Przedszkole nr.1

Projektant:

Rzut paeteru- technologia kuchni

Nr rys.: 14

Nr rys.: E-3