

# ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA

nr	nazwa	ilość	wymiary	zasilanie el.	zasilanie wod-kan / gaz	INNE
		szt.	[mm]	[V / kW]	[kW]	
1	szafka ubraniowa z przegrodą	9	400x480x1800H	-	-	-
2	stół	1	800x800x760H	-	-	-
3	krzesło łatwozmywalne	2	-	-	-	-
4	regał magazynowy – systemowy	1 kmpl.	zgodnie z projektem H=1800	-	-	-
5	blok komór chłodzonych z podłogą	1 kmpl.	zgodnie z projektem  H = 2390	zasilanie do jednostek zewnętrznych <sup>1</sup> :  układ (+): 400-3/1,97  układ (-): 400-3/2,35	odpływ skroplin nad kratkę ściekową – kątową, w pomieszczeniu Mycia Wózków	- zagłębienie w posadzce: -12 cm, po obrysie komór +1 cm - front komór zabudować od górnej krawędzi do stropu - ściany i zagłębienie: gładź (bez glazury) - przebicie: 2 x Ø100 mm do jednostek zewnętrznych – instalacja chłodu
6	regał magazynowy – systemowy	1 kmpl.	zgodnie z projektem	-	-	-
7	wózek zamykany do przewożenia posiłków i naczyń	8	1200x600x850H	-	-	-
8	stół z basenem	1	1200x700x850H	-	wz/wc ½' – H 40 cm odpływ Ø50 / H 35 cm – centralnie za komorą	-
9	zmywarka do sprzętu (termosów)	1	740x875x2050H	400-3 / 7,5  H160 cm – z prawej strony urządzenia	wz ¾' – H 50 cm Ø50 / H 15 cm	-
10	szafa mobilna na jemniki GN	1	520x650x1420H	-	-	-
11	paleta magazynowa	1	1200x800x160H	-	-	-
11.1	pół-paleta magazynowa	1	600x800x160H	-	-	-
12	regał magazynowy	2	920x610x1820H	-	-	-

1 lokalizacja jednostek zgodnie z projektem architektury

13	stół z basenem - ISTNIEJĄCY	1	800x700x850H	-	wz/wc ½' – H 40 cm odpływ Ø50 / H 35 cm – centralnie za komorą	-
14	stół z półką	1	700x700x850H	-	-	-
15	naświetlacz do jaj - ISTNIEJĄCY	1	stołowy	230-1/ <b>0,04</b>  gniazdo H=110 cm od posadzki, za urządzeniem	-	-
16	stół z 2 komorami zlewozmywaka i półką gretingową - ISTNIEJĄCY	1	1400x700x850H	-	wz/wc ½' – H 50 cm odpływ Ø50 / H 45 cm	-
17	regał magazynowy – spawany - ISTNIEJĄCY	1	1200x500x1800H	-	-	-
18	obieraczka do ziemniaków	1	450x550x950H	400-3 / <b>0,75</b>  H60 cm – za urządzeniem, z boku	wz¾' / H80 cm  odpływ nad kratkę	-
19	basen mobilny do płukania warzyw	1	700x580x850H	-	odpływ nad kratkę	-
20	umywalka bezdotykowa + dozownik mydła + dozownik ręczników papierowych + pojemnik na zużyte ręczniki	3	450x320x140H	-	wz/wc ½' Ø35 / H55 cm	-
21	stół z komorą zlewozmywaka, zamykany drzwiami suwanymi	2	1000x700x850H	-	wz/wc ½' – H 45 cm odpływ Ø50 / H 40 cm	-
22	stół chłodniczy z drzwiami i blokiem szuflad	2	1325x700x850H	230-1/0,47 x 2 = <b>0,94</b>  H50 cm z lewej strony urządzenia – pod stołem [21]	-	-
23	szatkownica do warzyw - ISTNIEJĄCA	1	stołowa	230-1/ <b>0,25</b> [10A] H110 cm	-	-
24	wilk do mięsa	1	260x600x380H	400-3 / <b>2,0</b> gniazdo H120 cm – za urządzeniem	-	-
25	półka wisząca	3	1700x300	-	-	ściana wzmocniona do zawieszenia półek
26	stół z półką	1	1050x700x850H	-	-	-
27	boks	4	1200x180x750	-	-	-
28	stół z półką - ISTNIEJĄCY	1	1400x700x850H	-	-	-
29	szafka wisząca - zamykana	1	1000x300x600H	-	-	-

30	stół z półką - ISTNIEJĄCY	1	1200x700x850H	-	-	-
31	krajalnica wędlin - ISTNIEJĄCA	1	stołowa	230-1/ <b>0,18</b> H110 cm za urządzeniem	-	-
32	regał ociekowy – spawany	1	1100x700x1800H	-	-	-
33	stół z basenem 2-komorowym - ISTNIEJĄCY	1	1400x700x850H	-	wz/wc ½' – H 45 cm  2 x odpływ Ø50 / H 35 cm – centralnie za komorami	-
34	wózek 2-półkowy	1	925x640x900H	-	-	-
35	stół z półką	1	1000x700x850H	-	-	-
36	szafka wisząca - otwarta	2	1000x300x600H	-	-	-
37	stół „ciepły”	1	1800x700x850H	230-1 / <b>2,8</b>  H60 cm pod stołem [35]	-	-
38	wózek bemaowy	2	930x660x850H	230-1 / 1,4 x 2 = <b>2,8</b> gniazdo w konstrukcji stołu [59]	-	-
39	regał ociekowy – spawany	2	1000x600x1800H	-	-	-
40	zestaw z wężem 3,0 mb	1	64x260x260H	-	wz ½' – H 150 cm	-
41	stół chłodniczy z drzwiami i blokiem szuflad	2	1825x700x850H	230-1/0,47 x 2 = <b>0,94</b> H50 cm z lewej strony urządzenia – pod stołem [21]	-	-
42	szafa przelotowa - ISTNIEJĄCA	1	1500x700x1820H	-	-	-
43	stół mycia wstępnego, z komorą zlewozmywaka, otworem do zrzucania odpadów i miejscem na zmywarkę podblatową	1	1600x780x870H	-	wz/wc ½' – H 45 cm odpływ Ø50 / H 40 cm	-
44	zmywarka podblatowa	1	572x630x814H	400-3 / <b>5,05</b> H60 cm – za urządzeniem	wz¾' H50 cm  Ø50 / H10 cm – z prawej strony	-
45	zmywarka kapturowa	1	760x793x1485 (1942)H	400-3 / <b>6,75</b> H160 cm – nad stołem [46]	wz¾' H50 cm  Ø50 / H10 cm – za urządzeniem	-

46	stół odkładczy z blokiem prowadnic na czyste kosze	1	700x640x870H	-	-	6 nóg
47	stół z szafką otwartą i półką	1	1600x700x850H	-	-	-
48	okap centralny, wywiewny, z filtracją multicyklonową	1	4350x2550x400H	230-1/ <b>0,5</b> przewód ze stropu	-	okap dostarczony w 2 częściach: 2050x2550x400H i 2300x2550x400H – droga dostawy
49	taboret gazowy - ISTNIEJĄCY	1	560x600x400H	-	gaz: 9,0 kW	-
50	trzon gazowy, 6-palnikowy z powiększonym piekarnikiem elektrycznym	1	1200x700x900H	400-3 / <b>6,3</b> – puszka na wysokości 40 cm za urządzeniem – wyłącznik wielofazowy nad stanowiskiem [56]	gaz: 30,0 kW	-
51	stół odkładczy z półką	1	1740x600x900H	-	-	-
52	patelnia wielofunkcyjna 28 ltr	1	800x700x900H	400-3 / <b>9,0</b> – puszka na wysokości 40 cm za urządzeniem – wyłącznik wielofazowy nad stanowiskiem [56]	-	-
53	urządzenie do gotowania w wodzie 2 x 23 ltr	1	800x700x900H	-	gaz: 20,0 kW wz <sup>3</sup> / <sub>4</sub> ' H=50 cm Ø50 / H10 cm	-
54	kocioł warzelny 200 ltr	2	900x900x900H	230-1/0,05 x 2 = <b>0,1</b> H=50 cm – pod stanowiskiem [55]	gaz: 21 x 2 = 42,0 kW  wz <sup>3</sup> / <sub>8</sub> ' H=50 cm - pod stanowiskiem [55] odpływ nad kratkę ściekową	-
55	stanowisko neutralne – otwarte, z półką dolną	1	450x900x900H	-	-	
56	stanowisko neutralne – zamykane drzwiami	1	400x700x900H	-	-	przystosowane do zamontowania kolumny z wylewką [63]
57	piec konwekcyjno-parowy 20xGN1/1	1	860x910x1810H	400-3 / <b>36,0</b>	wz <sup>3</sup> / <sub>4</sub> ' H=50 cm, pod stołem [21] odpływ Ø50 / H15 cm za urządzeniem	-
57.1	wózek wsadowy do pieca	1	780x650x1740H	-	-	-
57.2	okap kondensacyjny, z własnym wentylatorem wyciągowym	1	H=400	230-1/ <b>0,2</b> H=240 cm	-	okap nie jest włączany do wentylacji

58	mobilny pojemnik na odpady	3	Ø505 / H584 (+podstawa)	-	-	-
59	lada wydawcza – otwarta, z półką pośrednią	2	2740x600x750H	-	-	gniazda elektryczne do bemałów [38]; nadstawek [62] i dystrybutorów talerzy [72]
60	waga magazynowa	1	420x625x765H	230-1/0,1 H90 cm	-	-
61	wózek transportowy	1	830x540x870H	-	-	-
62	nadstawka ciepła	2	1600x300x350H	230-1/0,75 x 2 = <b>1,5</b> gniazda w ladzie wydawczej [59]	-	mocowana do blatu lady [59]
63	kolumna do napełniania wodą - garów na trzonie [50]	1	L=470+300	-	wz½' H50 cm pod stanowiskiem [56]	-
64	lampa owadobójcza	6	510x150x300H	230-1/0,03 x 6 = <b>0,18</b> H250 cm – obok (gniazdo)	-	-
65	półka wisząca	2	1450x300	-	-	ściana wzmocniona do zawieszenia półek
66	stół z 4 szufladami	1	800x700x850H	-	-	-
67	półka do przesuwania tac	1 kmpl.	L=6200 D=300	-	-	-
67.1	zabudowa nierdzewna z cokołem	1 kmpl.	L=7400	-	-	-
68	barierka systemowa (poręcz)	1	1050x750H	-	-	-
69	podajnik do sztućców, pieczywa i tac	2	800x705x1275H	-	-	-
70	regał mobilny do zbierania brudnych tac, zabudowany z dwóch stron	6	450x600x1500H	-	-	-
71	taca trapezowa	300	432x330	-	-	-
72	mobilny podgrzewacz talerzy	2	700x450x900H	230-1/1,4 x 2 = <b>2,8</b> gniazda w ladzie wydawczej [59]	-	-
73	zestaw do mycia pianowego	1	178x135x235H	-	wz-wc ½' H100 cm	-
74	półka wisząca	2	1300x300	-	-	ściana wzmocniona do zawieszenia półek

75	mikser planetarny	1	240x462x400H	230-1/ <b>0,5</b> H1150 cm - za urządzeniem	-	-
76	stół zamykany drzwiami suwanymi	1	1050x700x850H	-	-	-
77	regał mobilny na pojemniki GN	1	372x550x1750H	-	-	-
78	wózek serwisowy	2	1070x520x950H	-	-	-
79	termos 10 ltr z wymiennym wkładem	2	390x390x490H	-	-	-
<b>RAZEM</b>				<b>91 kW</b>	<b>101 kW [10,7 m³/h]</b>	-

Współczynnik jednoczesności dla urządzeń gazowych: 0,8

Współczynnik jednoczesności dla urządzeń elektrycznych: 0,7

UWAGA I: Wysokości przłączy wz/wc oraz odpływy (w osi) podane od posadzki – dostawca wyposażenia technologicznego może skorygować te dane w trakcie wykonywania instalacji.

UWAGA II: Należy wykonać dodatkowe gniazda 1-fazowe (wyposażenie ruchome) nad stołami: 22; 2; 28; 30; 41; 66

*Ryszard Dzielendziak*