



Zestawienie pomieszczeń-technologia			
Numer	Nazwa	Powierzchnia	Wykończenie posadzki
1	KUCHNIA GŁÓWNA	29.40 m ²	pl. ceramiczne
2	POM. OBRÓBKİ MIĘSA	2.89 m ²	pl. ceramiczne
3	ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH	4.80 m ²	pl. ceramiczne
4	MAGAZYN PÓŁPRODUKTÓW	5.18 m ²	pl. ceramiczne
5	POM. DEZYNFEKCJI JAJ	1.68 m ²	pl. ceramiczne
6	ZMYWALNIA TERMOSÓW I WÓZKÓW	2.53 m ²	pl. ceramiczne
7	OBRÓBKA WSTĘPNA WARZYW I OWOCÓW	6.30 m ²	pl. ceramiczne
8	MAGAZYN WARZYW I OWOCÓW	3.46 m ²	pl. ceramiczne
9	KOTŁOWNIA	6.10 m ²	pl. ceramiczne

10	MAGAZYN POŚCIELI	5.88 m ²	pl. ceramiczne
11	POM. GOSP.-HYDROFOR	2.84 m ²	pl. ceramiczne
12	POM. PORZĄDKOWE	1.39 m ²	pl. ceramiczne
13	PRZEDSIONEK	3.25 m ²	pl. ceramiczne
14	KORYTARZ	22.30 m ²	pl. ceramiczne
15	MAGAZYN SPRZĘTU	11.70 m ²	pl. ceramiczne
16	SZATNIA PERSONELU KUCHNI	9.70 m ²	pl. ceramiczne
17	WC PERSONELU KUCHNI	3.40 m ²	pl. ceramiczne
18	WC PERSONELU-OPIEKUNOWIE	4.00 m ²	pl. ceramiczne
19	POKÓJ NAUCZYCIELSKI	18.50 m ²	pl. ceramiczne
20	GAB. DYREKTORA	11.50 m ²	pl. ceramiczne
Suma ogólna: 20		156.80 m ²	

Zestawienie wyposażenia gastronomii

Ozn.	Nazwa urządzenia	Ilość	Szer.	Głęb.	Wys.	Moc	Napięcie	Gaz	Przył.	Odpływ
1 KUCHNIA GŁÓWNA										
1.1	Basen do mycia sprzętu	1	80	60	85	0	0	0	z+c	DN 50
1.2	Bateria prysznicowa	1	0	0	0	0	0	0	z+c	0
1.3	Kosz na odpady	3	38	38	61	0	0	0	0	0
1.4	Regał z półkami perforowanymi	1	100	60	15	0	0	0	0	0
1.5	Stół roboczy 80x60	1	80	60	85	0	0	0	0	0
1.6	Trzon kuchenny 4-palnikowy gaz. z piekarnikiem elektrycznym	1	80	73	85	5.7	400	28.3	0	0
1.7	Piec konwekcyjno-parowy gazowy 10/1GN+Podblatowa	1	89	85	114	0.8	230	19	z+uzdatn.	DN50
1.8	Stół roboczy 40x60	2	40	60	85	0	0	0	0	0
1.9	Patelnia elektryczna wielofunkcyjna	1	40	70	85	5	400	0	0	0
1.10	Taboret grzewczy-gazowy	1	57	57	39	13	0	0	0	0
1.11	Stół grzewczy	1	120	70	85	1.4	230	0	0	0
1.12	Okap kuchenny	2	190	120	50	0	0	0	0	0
1.13	Stół roboczy 140x60	1	140	60	85	0	0	0	0	0
1.14	Odwodnienie liniowe	2	205	30	8	0	0	0	0	DN50
1.15	Stół roboczy 100x60	2	100	60	85	0	0	0	0	0
1.16	Łodówka podblatowa	1	54	58	80	0.25	230	0	0	0
1.17	Krajalnica do żywności	1	40	52	35	0.55	230	0	0	0
1.18	Stół chłodniczy	1	95	70	85	0.5	230	0	0	0
1.19	Mikser planetarny	1	42	37	58	0.35	230	0	0	0
1.20	Stół ze zlewem 1 komorowym	1	120	60	85	0	0	0	z+c	DN50
1.21	Mikser	1	26	34	41	0.5	230	0	0	0
1.22	Stół roboczy 60x60	1	60	60	85	0	0	0	0	0
1.23	Umywalka	1	40	40	25	0	0	0	z+c	DN50
1.24	Wózek kelnerski	2	91	61	90	0	0	0	0	0
1.25	Szafa wisząca	9	80	40	60	0	0	0	0	0
2 POM. OBRÓBKİ MIĘSA										
2.1	Stół ze zlewem 1 komorowym	1	100	60	85	0	0	0	z+c	DN50
2.2	Stół roboczy 60x60	1	60	60	85	0	0	0	0	0
2.3	Pień co mięsa	1	50	50	750	0	0	0	0	0
2.4	Maszynka do mielenia mięsa	1	44	22	52	0.8	400	0	0	0
2.5	Kosz na odpady	1	38	38	61	0	0	0	0	0
2.6	Szafa wisząca	2	80	40	60	0	0	0	0	0
2.7	Kratka ściekowa - wpust	1	10	15	10	0	0	0	0	DN 50
3 ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH										
3.1	Stół ze zlewem 2 komorowym	1	140	60	85	0	0	0	z+c	DN50
3.2	Zmyw. do naczyń i szkła-podblatowa	1	60	60	82	8.1	400	0	z+uzdatn.	DN50
3.3	Szafa przelotowa	1	60	80	2040	0	0	0	0	0
3.4	Umywalka	1	40	40	25	0	0	0	z+c	DN50
3.5	Kratka ściekowa - wpust	1	10	15	10	0	0	0	0	DN 50
3.6	Kosz na odpady	2	38	38	61	0	0	0	0	0
3.7	Szafa wisząca	3	80	40	60	0	0	0	0	0
4 MAGAZYN PÓŁPRODUKTÓW										
4.1	Regał magazynowy	1	80	50	15	0	0	0	0	0
4.2	Regał magazynowy	1	60	50	15	0	0	0	0	0
4.3	Szafa chłodnicza V=515 l	2	62	90	2040	1.1	230	0	0	0
5 POM. DEZYNFEKCJI JAJ										
5.1	Łodówka podblatowa	1	54	58	80	0.25	230	0	z+c	0
5.2	Stół ze zlewem 1 komorowym	1	100	60	85	0	0	0	0	DN50
5.3	Nasświetlacz do jaj	1	57	40	29	0.1	230	0	0	0
5.4	Szafa wisząca	1	80	40	60	0	0	0	0	0
6 ZMYWALNIA TERMOSÓW I WÓZKÓW										
6.1	Basen do mycia sprzętu	1	80	60	85	0	0	0	z+c	DN 50
6.2	Bateria prysznicowa	1	0	0	0	0	0	0	z+c	0
6.3	Kosz na odpady	1	38	38	61	0	0	0	0	0
6.4	Kratka ściekowa - wpust	1	10	15	10	0	0	0	0	DN 50
6.5	Regał magazynowy	1	60	50	15	0	0	0	0	0
7 POM. OBRÓBKİ WSTĘPNEJ WARZYW I OWOCÓW										
7.1	Stół ze zlewem 2 komorowym	1	140	60	85	0	0	0	z+c	DN50
7.2	Obieraczka do ziemniaków	1	45	53	104	0.55	400	0	z	kratka ściekowa
7.3	Umywalka	1	40	40	25	0	0	0	z+c	DN50
7.4	Kosz na odpady	2	38	38	61	0	0	0	0	0
7.5	Szafa wisząca	2	80	40	60	0	0	0	0	0
7.6	Kratka ściekowa - wpust	1	10	15	10	0	0	0	0	DN 50
8 MAGAZYN WARZYW I OWOCÓW										
8.1	Regał magazynowy	1	80	50	15	0	0	0	0	0
8.2	Szafa chłodnicza V=515 l	1	62	90	2040	0.55	230	0	0	0
9 POM. PORZĄDKOWE										
12.1	Zlew porządkowy	1	40	40	25	0	0	0	0	DN50
12.2	Kosz na odpady	1	38	38	61	0	0	0	0	0
12.3	Szafa na sprzęt porządkowy	1	50	40	180	0	0	0	0	0
12.4	Kratka ściekowa - wpust	1	10	15	10	0	0	0	0	DN 50
16 SZATNIA PERSONELU KUCHNI										
16.1	Szafa wisząca	3	50	40	180	0	0	0	0	0
16.2	Krzesło	2	0	0	0	0	0	0	0	0
16.3	Stół roboczy 100x60	1	100	60	85	0	0	0	0	0
16.4	Zestaw kuchenny (zlew, chłodziarka, kuchenka)	1	60	100	85	2.5	230	0	z+c	DN50
16.5	Kosz na odpady	1	38	38	61	0	0	0	0	0
92						42		47.3		

BRANŻA:

ARCHITEKTURA

OBIEKT:
BUDYNEK UŻYTECZNOŚCI
PUBLICZNEJ
- ŻŁOBEKAUTOR:
mgr inż. arch.
ŁUKASZ IWANEK
nr upr. 514/01

INWESTOR:

GMINA SKOCZÓW
ul. RYNEK 1
43-430 SKOCZÓW

TEMAT RYSUNKU:

RZUT
TECHNOLOGI

SKALA:

1:100

DATA:

01.20r.

NR RYS.:

16

ADRES INWEST.:
gm. SKOCZÓW obr. 2
ul. POŁUDNIOWA
dz. nr 808/4; 808/6
; 819; 820SPRAWDZAJĄCY
mgr inż. arch.
IRENA ADAMEK
nr upr. 12/73/Kt